

Universidad Nacional Autónoma de México

Facultad de Filosofía y Letras

**La vida en el cafetal. Relatos campesinos sobre producción de
café y medio ambiente**

Tesis

Que para optar por el grado de
Maestra en Estudios Latinoamericanos

Presenta

Griselda Tihui Campos Ortiz

Asesor: Dr. Alberto Betancourt Posada

Junio de 2012



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas

Tesis Digitales

Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

LA VIDA EN EL CAFETAL. RELATOS CAMPESINOS SOBRE PRODUCCIÓN DE CAFÉ Y MEDIO AMBIENTE

INDICE

Introducción	1
Voces en los cafetales latinoamericanos	1

Capítulo 1

Café en ocaso. Testimonio de Sebastián Hernández, campesino tseltal del ejido Jerusalén, las Margaritas, Chiapas	6
---	----------

El ejido Jerusalén	7
La forma en que nació el ejido Jerusalén	9
Charla en un cafetal chiapaneco	10
El primer propietario de una mata de café y su transportación hacia otras comunidades	11
Y cuando me di cuenta, yo ya era campesino...	13
La mosca que llegó del Mediterráneo (Programa MOSCAMED en Chiapas)	16
El futuro del café en Jerusalén	20
El sustento de la comunidad. La soberanía alimentaria en el ejido Jerusalén	22
Procesos organizativos en la comunidad	22
La importancia de la milpa en las comunidades tsotsiles	26
Propuestas de un campesino tseltal para el desarrollo de su comunidad	27

Capítulo 2

Lo que el ingeniero no sabe. Testimonio de Gonzalo de Aquino y Epifanio Pérez, campesinos tlapanecas del municipio de Iliatenco, Guerrero	30
--	-----------

Lo que se cuenta en la Montaña de Guerrero	30
El primer cafeto en Iliatenco	34
La formación de campesino en Iliatenco	61
Conocimiento científico y experiencias locales para una vida mejor	63



Saberes ambientales en el cafetal Me'phaa	65
Control de plagas en el cafetal de Iliatenco	68
Producir en la montaña, reflejo de lo intrincado de la agricultura indígena	72
La batalla principal de los cafeticultores de Iliatenco	73
Formas de gobierno y organización comunitaria en Iliatenco	74
Ser campesino, cafeticultor y tlapaneca en México y América Latina	75

Capítulo 3

Aquí aprendimos y crecimos dentro de los cafetales Testimonios campesinos de Ixhuatlán del Café, Veracruz	77
--	-----------

Las familias vivimos de nuestras parcelas	79
Semillas produciendo saberes	82
Recorriendo el cafetal	83
La tradición innovadora en el cafetal	84
Tal vez a mí me concibieron en un cafetal	86
Conservando los bosques y selvas de América Latina en una taza de café	88
Vivir en armonía con la naturaleza	96

Capítulo 4

La importancia del saber campesino en la cafecultura latinoamericana	8
La cafecultura latinoamericana	8
Campesinos preservando el medioambiente en una taza de café	12
Saberes ambientales en el proceso productivo del café	15
Etapas del proceso productivo del café. 365 días al año en el cafetal.	18
La agroecología como sistema agrícola sostenible	22



La importancia de la tradición en los saberes campesinos	26
Diferencias entre la agricultura convencional y la agricultura campesina	28
Volver inteligible el conocimiento campesino	28
Privilegiando lo que ellos cuentan de su cafetal	30

Reflexiones finales

Justicia epistémica al saber campesino	98
Entre la semilla y la taza, existe corazón por el café	99
Lazos inquebrantables entre cafeticultor y la Naturaleza	99
Innovando para tener una vida digna	99
Conservado por necesidad y no por sublimar a la Naturaleza	100
Discordancias epistemológicas en la cafeticultura latinoamericana	100
Organización por la vida de los cafetales	101

Bibliografía	102
---------------------	------------

Anexo: Museo Nómada del Café. Espacio de reflexión sobre la importancia del café campesino en México	109
---	------------



INTRODUCCIÓN

Voces en los cafetales latinoamericanos

No sólo estamos en el mundo, somos parte de él

Hannah Arendt

Las voces que se escuchan en el cafetal, han sido no sólo origen esencial de las manifestaciones culturales contemporáneas de los pueblos que se dedican a esta actividad agrícola. Aprender a escucharlos en su entorno, es la forma más directa de exponer y presentar los valores socio-culturales de los habitantes que tienen una relación esencial y única con el ecosistema donde se cultiva el preciado grano.

Cada cafetal en América es distinto, desde sus ecosistemas que lo cobijan, los habitantes que lo cuidan y la forma de llevar a cabo su tarea agrícola. También se distinguen en la forma de representar su realidad, y relacionarse con su entorno. Escuchar las voces es fundamental, ya que podemos acercarnos probablemente con más fuerza y concreción a razonar los orígenes del hombre que produce café.

En los bosques y selvas donde se produce café en *Nuestra América*, se escuchan diversas propuestas en voz de los productores, y visibilizarlas es una tarea pendiente. Rodolfo Kusch nos dice, “que es corriente creer que la solución de nuestros problemas, habrá de surgir recién al cabo de un aplicación rigurosa de habilidades científicas adquiridas en otros continentes”¹ y, además, asevera que “la cuestión no radica en la importación de ciencia, tanto como en la falta de categorías para analizar, aun científicamente, lo americano”.²

¹ Kusch, Ricardo, “Una lógica de la negación para comprender a América” pág. 178

² Ibid.



La presente investigación, nace en un primero momento, con la intención de visibilizar soluciones locales a los problemas globales, ¿Qué tiene que decir las comunidades campesinas Latinoamericanas dedicadas a la cafecultura en torno al problema ambiental que nos aqueja?, al salir al campo de investigación, nos dimos cuenta que ellos tienen propuestas, y ponerlas en la mesa de discusión, --ya que nuestra herencia colonial occidental que ha configurado nuestra forma de ver, juzgar y dictaminar a partir de otros esquemas-- ; el problema está en nosotros, que “no tenemos categorías necesarias para comprenderla”³.

Con el primer objetivo en la mochila y después de visitar a cinco campesinos de tres distintas comunidades mexicanas, donde el café es un eje fundamental para su sostenimiento, nos propusimos conocer y analizar no sólo sus propuestas ambientales, sino acercarnos lo más posible a lo que podríamos llamar *el ser campesino cafetalero* y entender cómo ven el mundo, que obstáculos encuentran para su desarrollo y como pretenden generar fuerza comunitaria para resistir el abandono y olvido en el que se encuentran por parte del gobierno local y federal.

¿Cómo organizar cosmovisiones distintas en ejes comunes?

Para crear un eje conductor en las entrevistas y la presentación de los resultados, se utilizaron siete planteamientos fundamentales a comprender: 1) La estrategia epistémica de cómo se forman dentro de la familia campesina a la siguiente generación de productores, ya que representan otra tradición mediante la cual la especie humana reproduce sus condiciones materiales a lo largo de la historia, 2) La forma en que se aplica o se deja de utilizar su conocimiento y experiencia, ya que las políticas públicas no toman en cuenta la diferencia entre regiones, culturas y generaciones, 3) La relación de los cafecultores con la naturaleza, ya que sostienen una visión del mundo, de la que la racionalidad utilitarista ya no dispone, 4) La innovación dentro de la actividad cafetalera, las decisiones ante dificultades, se toman dentro de la *vida cotidiana*, y representan alternativas certeras y en la mayoría de los casos correctas, 5) Las prácticas

³ Ibid.



cafetaleras que conservan el medio ambiente, nos muestran como se preparan ante las eventualidades ambientales, 6) La relación que guardan las ciencias y los saberes del cafetal, conocer como asimilan la información que llega “de fuera”, y la forma en que la utilizan en su trabajo, 7) las estrategias de producción y organización comunitaria, para conocer sus decisiones políticas en torno a lo ambiente.

Ante estas cuestiones que conformaron nuestras interrogantes y que nos mostraron un panorama desolador donde la naturaleza se está convirtiendo en un “capital”, la confrontación de intereses que giran en torno a la producción de café y la cadena productiva en la que se coloca diversos propuestas y posturas, se hace necesario formular preguntas acerca de las preocupaciones de los campesinos, sus interés y las estrategias para resolver los cuestiones que se presenten.

En la investigación nos propusimos demostrar, que a raíz del abandono gubernamental hacia los productores (desaparición del INMECAFE⁴ y la liberación del precio del grano), ha traído como consecuencia, crear y consolidar redes solidarias para llevar su producto a los consumidores que pagan un sobreprecio al producto.

Dialogamos con su memoria, para conocer la forma en que ellos preparan a sus hijas e hijos al mundo del campo, sus relaciones familiares y que en algunos casos se aprende a trabajar el café en el juego y otras bajo los rayos del sol.

En la creación y elaboración de la presente tesis, el marco teórico busca darle comprender la importancia del saber tradicional en el cafetal, se baso en tres autores fundamentales, sobre todo se revisó las propuestas de bioculturalidad de Victor Manuel Toledo, agroecología de Victor Toledo y Miguel Altieri y epistemologías del sur (ecología de los saberes) Boaventura. Estos enfoques nos ayudaron a entender el pensamiento campesino, pero no a resolver la forma de visibilizarlos.

⁴ 1992.



El trabajo de campo es la vida de esta investigación, la creación de fuentes mediante entrevistas e historias de vida son el alma de las letras que aquí se encuentran, dibujos creados por ellos, también son base de las respuestas aquí vertidas. Más que observación participante, tejer lazos de amistad con los compañeros campesinos, con los hermanos cafetaleros, me ayudó a profundizar en el *ser cafeticultor*.

En las comunidades cafetaleras donde se llevaron a cabo las entrevistas y el *tequio intelectual*⁵, son de gran importancia económica, política y cultural en sus respectivos municipios; la elección se realizó por el lazo de trabajo previo y por la amistad que nos unía a algún miembro de las comunidades.

El primer capítulo es la historia del ejido Jerusalén, municipio de las Margaritas, Chiapas. Gracias al trabajo en conjunto con profesores⁶ y estudiantes⁷ de la Universidad Intercultural de Chiapas y el Seminario Globalización, Ciencia y Diversidad Biocultural⁸, al que pertenezco desde la licenciatura, pude ingresar a una comunidad de difícil acceso por la situación política en la que se encuentra desde 1994, y donde el café fue uno de los productos más importantes⁹ y ahora se encuentra en un rápido declive.

El segundo capítulo don Gonzalo y Epifanio, del municipio de Iliatenco, en el estado de Guerrero. Comunidad cafetalera incrustada en la montaña altanos relatan como resisten exclusión y pobreza y cuáles son las perspectivas de su

⁵ Concepto utilizado por el subdirector académico del Instituto Superior Intercultural Ayuuk, Mtro. Genaro Vázquez, al referirse a la importancia de compartir el conocimiento entre compañeros de diferentes regiones y culturas.

⁶ Agustín y León Ávila y Juan Pohlenz.

⁷ Pedro y Sebastián Hernández, miembro de la comunidad visitada y parte fundamental de la investigación.

⁸ Que coordina el Dr. Alberto Betancourt Posada, y se reúne en la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM.

⁹ Considero importante señalar, que para esta investigación, tseltal y tsotsil son utilizados con s, ya que de acuerdo Según las reformas hechas por el CELALI (Centro de Lengua, Arte y Literatura Indígena de Chiapas) se ha acordado utilizar preferentemente la "ts" en lugar de la "tz" para la escritura en lengua tsotsil, ya que esto le da más uniformidad a la ortografía de la lengua, excluyendo la grafía "z". Este, entre otros cambios en la forma de escribir, fueron establecidos a partir del año 1999, por lo que, a partir de entonces, los escritores y profesores bilingües utilizan la forma "ts" en vez de "tz".



conocimiento, resaltado su relación con la ciencia occidental, y su experiencia en relación al café.

En el tercer capítulo, La familia Morales Ixtla, del municipio de Ixhuatlán del Café, Veracruz, comunidad sometida por las trasnacionales del aromático nos cuentan las salidas que han tomado, para abrirse paso dentro del mercado de cafés de especialidad¹⁰, y lo más importante, la re-valorización de su ecosistema, de su conocimiento y la vida animal que la acompaña.

El último capítulo, reflexionamos sobre los productores de café en Latinoamérica, donde aportar una gran variedad de conocimientos, para ser partícipes de la construcción de los tejidos necesarios, para que ellos diseñen a la par, políticas públicas que, más que buscar soluciones, han creado una gama de problemas, que parecen no tener solución, y al finalizar, la voz del campesino son reflexiones y acercamientos teóricos sobre el cafeticultor en su entorno y sociedad, de las posibilidades agrícolas que tiene para su devenir y la importancia de hacerse escuchar.

¹⁰ SE dice del café que debe ser de la más alta calidad, ser producido en microclimas geográficos específicos, tener un sabor particular y ser extraído siguiendo estándares rigurosamente establecidos.



CAPÍTULO 1

CAFÉ EN OCASO.

TESTIMONIO DE SEBASTIÁN HERNÁNDEZ, CAMPEÑO TSELTAL DEL EJIDO JERUSALÉN, LAS MARGARITAS, CHIAPAS

*Tengo tu mismo color
y tu misma procedencia,
somos aroma y esencia
y amargo es nuestro sabor...
¡Vamos hermanos, valor,
el café nos pide fe;
y Changó y Ochún y Agué
piden un grito que vibre
por nuestra América libre,
¡Libre como su café!*

Nicomendes Santa Cruz/ El café

El estado de Chiapas, es de gran importancia económica, política y social en el cultivo y la comercialización del café¹¹, el aromático fue introducido por primera vez a territorio chiapaneco en 1847, proveniente de Guatemala¹².

¹¹ El estado de Chiapas cuenta con una población total de 4 796 580 habitantes; 2 460 646 habitantes viven en áreas rurales (51.3%), y 1 141 499 habitantes, mayores de cinco años, (27.2%), habla alguna lengua indígena, de los cuales, 371 315 (33%), no habla español. El estado cuenta con 118 municipios y 19 455 localidades. http://www.inegi.org.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/censos/poblacion/2010/princi_result/chis/07_principales_resultados_cpv2010.pdf, consultado el 20 de junio de 2011.

Chiapas tiene el primer lugar como productor nacional de café. La actividad cafetalera, en 2007, es la siguiente: más de 245 mil hectáreas cultivadas, más de 175 mil familias involucradas, 1.5 millones de personas empleadas, 1.5 a 1.6 millones de sacos de café producidos, líder mundial en la producción de café orgánico y una sólida participación en el comercio justo, Museo del Café de Chiapas, en <http://www.museodelcafe.chiapas.gob.mx/antecedentes.html>, consultado el 20 de junio de 2011.

¹²ECOSUR.<http://www.ecosur.mx/ecofronteras/ecofrontera/ecofront12/cafe%20en%20chiapas.pdf>, consultado el 20 de junio de 2011.



Desde entonces, el café ha encontrado en Chiapas y en el municipio de Las Margaritas, las mejores condiciones de clima y suelo para su crecimiento y producción, y lo más importante, ahí se encuentran núcleos familiares de campesinos indígenas y mestizos que lo han cultivado generación tras generación, a tal grado que en la actualidad, después de ser un cultivo insustituible, está a punto de desaparecer en diversas regiones por cuestión de la variación climática.

El café, en la selva alta Chiapaneca de la frontera sur, crece bajo la sombra de diversos cultivos asociados, según la tradición regional. El resultado es que el aromático es un producto con características organolépticas¹³ únicas, con identidad de cada localidad.

El ejido Jerusalén

El ejido Jerusalén, en el municipio de Las Margaritas, fue establecido en la década de los años setenta, por familias que se desplazaron desde los Altos de Chiapas¹⁴ en busca de tierras, principalmente del municipio de Tenejapa,

¹³ La calidad organoléptica del café se relaciona con las propiedades intrínsecas: *acidez*, *aroma*, *sabor*, *cuerpo*. La *acidez* es una característica que describe la impresión gustativa causada por soluciones diluidas de la mayoría de los ácidos —cítrico, tartárico, etc.— presentes en la bebida. Aquellos cafés arábigos que muestran una alta acidez son considerados de calidad superior. El *aroma* es una característica que describe la impresión olfativa general de las sustancias volátiles de un café. Esta cualidad se relaciona con la fragancia que desprende la bebida. Un aroma delicadamente fino, fragante y penetrante es la manifestación de una calidad superior. El *sabor* es una característica que describe la combinación compleja de los atributos gustativos y olfativos percibidos en la bebida durante la catación. El *cuerpo* es una característica determinada por el contenido de sólidos solubles en la bebida y resulta de la combinación de varias percepciones captadas durante la catación, como la sensación de plenitud y consistencia, “Influencia de métodos de beneficio sobre la calidad organoléptica del café arábigo”, informe técnico Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC) Solubles Instantáneos (SICA) Ultramarés El Café, en <http://www.cofenac.org/wp-content/uploads/2010/11/2-Arabica-Post cosecha-2010.pdf>, consultado el 31 de julio de 2011.

¹⁴ “El ejido Jerusalén, inicia su historia en un encuentro religioso, donde se encontraba participando el señor Sebastián Hernández Meza, quien fungía como catequista dentro de la religión católica. Crecido y formado bajo los principios de colectividad y el sentir la necesidad de apoyar a los otros hermanos; es como se empieza a valorar y considerar las carencias con los habitantes de los diferentes parajes del municipio de Tenejapa. Además de que las condiciones de vida en los parajes son pocos conocidos entre familias, ya que una de las características de un paraje, es de que las casas de cada familia se encuentran muy separadas unas de otras, no podía haber una comunicación constante, no se podían organizar para solicitar apoyos para mejorar el pueblo, todo se dificultaba; pero principalmente debido al crecimiento de los integrantes de cada familia, la tierra ya no alcanzaba para todos, sólo se tenían pequeñas superficies, que no eran suficientes para realizar trabajos y cultivar granos básicos para el autoconsumo como el frijol y el maíz”, Pedro Hernández Luna, “Conocimientos y prácticas tseltales para el



poblado habitado predominantemente por tseltales, ubicado a 28 km de San Cristóbal de las Casas. En este lugar, los *caxlanes*¹⁵ se habían apoderado de las tierras del pueblo tseltal con prácticas injustas de usurpación de tierras, las cuales generaron conflictos en “los que los indígenas tenían pocas posibilidades de éxito debido al poder local de los propietarios de las tierras y a las dificultades de los indígenas por el desconocimiento del español y de los códigos legales”¹⁶.

El ejido Jerusalén tiene cerca de tres mil habitantes, mayoritariamente tseltales, una de las etnias más numerosas en el estado de Chiapas —representa 34% de su población indígena— y la octava en el país. “Los tseltales se llaman a sí mismos *winik atel*, que significa “hombres trabajadores”. Su idioma —al que denominan *batsilk’op*, significa “lengua verdadera”— pertenece al grupo mayatotonaco, familia mayanese y está íntimamente emparentada con el tsotsil¹⁷.

Jerusalén pertenece a una de las microrregiones con mayores índices de marginación en la frontera de la Selva Lacandona. En el ámbito económico, uno de sus principales problemas, es la dependencia que tiene gran parte de la población de unos pocos cultivos agropecuarios: principalmente maíz, frijol, café, caña de azúcar y arroz; se producen maderas de cedro, caoba, roble, hormiguillo¹⁸ y guanacaste¹⁹. Para servicios turísticos, destacan los paisajes

autodesarrollo comunitario, en el ejido Jerusalén, Las Margaritas, Chiapas”, tesis de licenciatura, Universidad Intercultural de Chiapas, División de Procesos Naturales 2010.

¹⁵ Nombre con el cual los indígenas designan a los blancos y mestizos. La palabra “caxlan” también es utilizada para referirse a la lengua castellana.

¹⁶ Secretaría de Desarrollo y Previsión Social del Estado de Chiapas, “Tejidos de la memoria. Historia de las artesanías de Jerusalén: Xela Nichim”, en: http://www.sedepas.chiapas.gob.mx/web/sedepas/docs/publicaciones_SEDEPAS/Produccion_sustentable/ARTESANA%20TEXTILES%20DE%20JERUSALEN.pdf, consultado el 31 de julio de 2011.

¹⁷ “La medicina tradicional de los pueblos indígenas de México. Tzeltales (la población)”, Biblioteca digital de la medicina tradicional mexicana 2009. México, UNAM, en: <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/pueblos.php?l=2&t=tzeltal&mo=&demanda=tzeltal / Poblaci%C3%B3n&orden=1&v=p>, consultado 31 de julio de 2011.

¹⁸ Es una planta medicinal muy apreciada, desde el centro hasta el sureste del país, para los casos de diabetes, para lo cual se prepara una infusión de hojas, ramas, corteza o raíz que se toma como agua de



naturales de la región, ya que Jerusalén se encuentra a orillas de la carretera fronteriza sur, en la ribera del río Santo Domingo, famoso por sus aguas cristalinas que en época de secas adquieren vistosas tonalidades. El ejido cuenta con el Centro Ecoturístico Embarcadero Jerusalén, y es un paso obligado en la ruta hacia el Centro Ecoturístico Las Nubes, uno de los más conocidos del estado de Chiapas.

La forma en que nació el ejido Jerusalén

En el año de 1973, nos cuenta Pedro Hernández en su tesis de licenciatura, la manera en se conformaría la comunidad y su consolidación de forma definitiva:

Tumbar los árboles necesarios que también se usarían para levantar las primeras casas, abrir los primeros caminos, disipar los peligros. Entre lágrimas, enojos, tristezas, problemas, hambre, frío; pero, con una perseverancia enorme, hizo que la flor que un día se plantara, hoy suelte su aroma y fragancia de lo que hoy es el ejido Jerusalén; hoy se camina el fruto del trabajo y esfuerzo de algunos que todavía están con nosotros y de aquéllos y aquéllas que se han adelantado en nuestro destino como lo establecen nuestros creadores y formadores²⁰.

tiempo. Además, se utiliza para regular la presión arterial y para tratar problemas renales cociéndola para tomarse en ayunas durante una semana por lo menos.

¹⁹ Árbol caducifolio muy grande y de rápido crecimiento, que puede alcanzar dimensiones gigantescas —entre 20 y 45 m de altura— con una amplísima copa hemisférica y cuyo tronco puede llegar a los 3 m de diámetro. Las hojas son compuestas, alternas, de color verde brillante, que se pliegan en la noche. Sus ramas son grandes y ascendentes. La corteza es de color gris claro y casi siempre lisa con pequeñas lenticelas alargadas.

²⁰ Pedro Hernández Luna, “Conocimientos y prácticas... *op. cit.*”



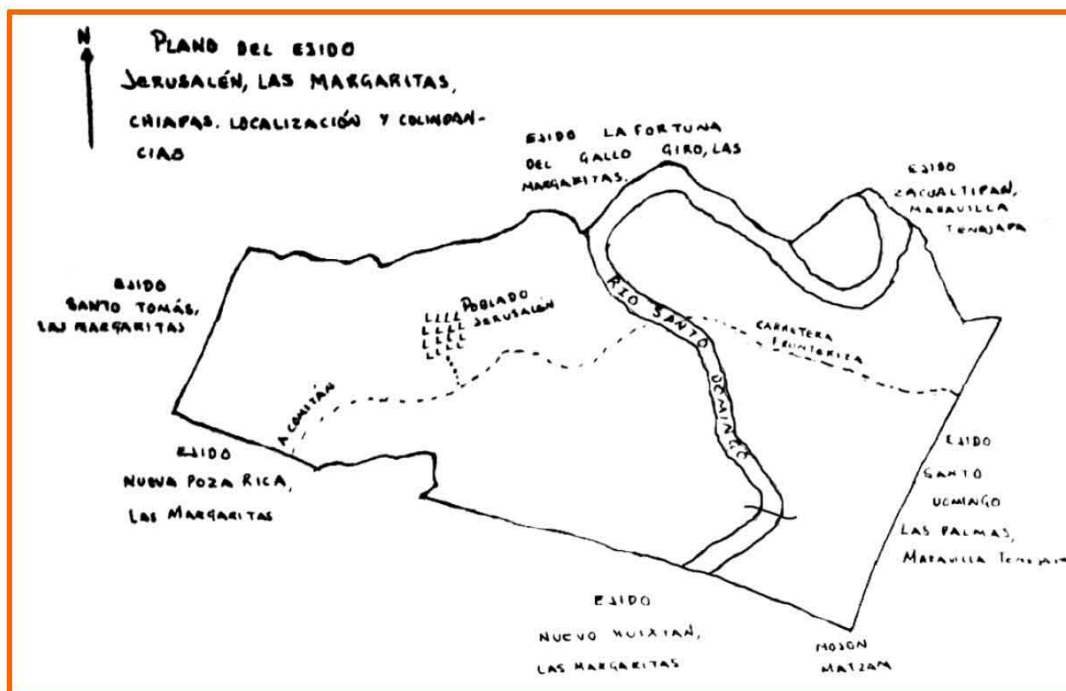


Figura 2.1
Plano del ejido Jerusalén, elaborado por Pedro Hernández
Municipio Las Margaritas, Chiapas

Desde la cosmovisión tseltal, se ha entendido a la tierra como el “espacio sagrado que construye y destruye cuanto existe en nuestro entorno, incluyendo la vida del hombre”²¹. Es así como se logró construir esta comunidad. La tierra no es de unos cuantos, “es de todos, es nuestra casa, nuestra madre, porque es el punto de partida y el de destino de nuestra existencia”²².

Charla en un cafetal chiapaneco

La entrevista para la presente investigación se realizó²³ en los cafetales que eran de la escuela primaria de la comunidad, en compañía de estudiantes de la

²¹ Pedro Hernández Luna, “Conocimientos y prácticas... *op. cit.*”

²² Pedro Hernández Luna, “Conocimientos y prácticas... *op. cit.*”

²³ La entrevista fue realizada en compañía y con el apoyo de Rita Martínez, Aldo Limón, Ángel Ruiz, Katja Fritsche, Paola García y los sabios comentarios del profesor Juan Poholenz.



UNAM y de alumnos y profesores de la Universidad Intercultural de Chiapas. El primer paso, fue llegar a los cafetales, mientras Sebastián se presenta:

Tengo veintiocho años. Vivo en el ejido Jerusalén siempre salgo y [siempre] he regresado, la primaria y la secundaria la hice [aquí] en el ejido, la prepa en Comitán, terminé mi licenciatura en San Cristóbal de las Casas en la [Universidad] Intercultural, ahora estoy viendo lo de mi tesis, felizmente juntado y tengo una hermosa hija. Tengo mi vida de campesino, además de ratos de investigador por lo de la tesis, y me gusta compartir lo que me han compartido, dar lo que me han dado, me gusta el deporte, la lectura y escribir. Campesino desde pequeño, gusto de mi lengua tseltal²⁴.

En estas primeras líneas de presentación, percibimos en nuestro entrevistado la importancia de su identidad como miembro de una comunidad campesina e indígena, y la trascendencia de la preparación fuera de la comunidad, para aportar soluciones que aquejan a su ejido.

El primer propietario de una mata de café y su transportación hacia otras comunidades

La recuperación escrita de la historia de la comunidad, es un compromiso de los jóvenes que salen a estudiar una licenciatura lejos de casa, como es el caso de nuestro entrevistado, nos cuenta la historia de la primera mata de café en el ejido Jerusalén:

Los primeros que sembraron café de la región, no fueron de Jerusalén fueron los de Pacayál²⁵. Ellos son los primeros en sembrar café en la región. Esto lo sé, porque señores de mayor edad me han contado la historia, me han dado entrevistas sobre la historia del ejido.

²⁴ Según Ruth Moya, “uno de los rasgos esenciales de la identidad étnica es la lengua vernácula y es así cuando ésta se conserva, pues constituye uno de los componentes básicos de pertenencia a una comunidad histórico-lingüística determinada. Sin embargo, en toda América Latina, y por efectos de la razón colonial, muchos pueblos indígenas han perdido su lengua nativa materna. Se puede constatar, asimismo, la reducción de hablantes monolingües en lengua indígena a favor de un bilingüismo en la lengua indígena y en la lengua oficial, bilingüismo que tendencialmente privilegia la lengua de origen europeo [...] La identidad como proceso se explica entonces por el hecho de que no se ha eliminado la razón colonial.”, p. 44. Ruth Moya, “Heterogeneidad cultural y educación”, en: *Revista Pueblos indígenas y educación*, núms. 31-32, Quito, Abya-Yala, julio diciembre de 1994, pp. 5-70.

²⁵ Municipio de Amatenango de la Frontera.



Muchos de los que vinieron para acá no tenían tierras, por eso no sembraban ni siquiera [café], ni eran propietarios de una mata de café por lo menos, pero trabajaban en fincas cafetaleras, las cuales iban a limpiar; pero ellos no trabajaban lo que cosechaban, muchos otros no sabían el manejo del café.

Trabajar el café es muy difícil, se necesita mucha precisión para hacer el podado, conocimiento para hacer el deshije y la limpia de la mata, para quitarle esas cosas verdes del tallo, musgos y trepadora, esas secan el café poco a poco.

Después sembraron café en [el municipio de] Amatlán, comunidad que está más de este lado [señala hacia la izquierda]. Son los otros que producen [café y maíz]. De la migración que llega a establecerse aquí en el ejido, vino un tsotsil, chamula pues, don Salvador Lunes, era el que iba a dejar productos a Pacayal, y de ahí intercambiaba plantas de café, no traía dinero, traía semilla, traía plántulas para poder producir aquí café; llevaba, por ejemplo, una caja de huevo y traía una reja de plántulas de café, lo intercambiaba²⁶ allá.

Él [señor Lunes], fue el primero en tener un cafetal, muy pequeño pero cafetal aquí en Jerusalén. Entonces ya los demás —no me sé las fechas, porque no me las dan, saben ellos que lo hicieron y ya—. Creo que fue entre [los años] setenta y cuatro y setenta y ocho, que llega la primera mata de café en Jerusalén.

Los demás lo traían de aquí de Tepeyac²⁷, porque salían a otros lugares, y traían especies para sembrar aquí, y de esa forma se fue diversificando, y poco a poco la gente se puso a producir café.

La difícil y complicada geografía de México, y sobre todo la de las selvas y bosques chiapanecos, ha detenido el “progreso²⁸” de la entidad y, en cierta medida, el desarrollo de la economía nacional:

²⁶ El trueque ha sido retomado por algunos grupos urbanos como un ejercicio que dignifica el trabajo y resuelve algunas necesidades básicas y así fortalece los lazos comunitarios. Esta práctica ancestral, ha sido conservada por los pueblos indígenas para resolver las carencias de alimento, vestido, salud, educación y vivienda, que el modelo económico imperante ocasiona.

²⁷ Guadalupe Tepeyac, Municipio de Pantelhó.

²⁸ Lo esencial de la idea de progreso en el mundo occidental puede enunciarse de manera sencilla: la humanidad ha avanzado en el pasado, avanza actualmente y puede esperarse que continúe avanzando



No había carreteras, desde luego se entraba por avioneta, la gente de Pacayal sacaba en avioneta su café, la pista que tenían estaba a la orilla del río Santo Domingo, y dejan de volar aquí porque hubo un accidente, y desde entonces las avionetas dejaron de llevar café, después se fueron hasta Huixtan a dejar su café.

Ahora no sé cómo llamarle, los que tuvieron la oportunidad o desgracia de ir a trabajar a una finca, eran los que sabían más o menos como trabajar el café²⁹. Finalmente, fueron los que enseñaron a los del ejido a cómo podar, cómo hacer el deshije, les enseñaron todo lo que aprendieron.

Y cuando me di cuenta, yo ya era campesino...

La importancia de la memoria biocultural para el desarrollo del campesinado, ya que es el recurso agroecológico primordial y que se expresa como una síntesis histórica del conocimiento local³⁰, es así como la despliega Sebastián:

Nací en el [año] ochenta y dos, y desde que tengo uso de mi poca razón, trabajaba con mi padre en la producción de café. De pequeño sólo cortaba café, no practicaba la poda, ni el deshije, por los cuidados que esto debe tener.

Desde pequeños, nosotros cortábamos, nos trepábamos en las partes más altas de la planta, como mi papá y mi mamá no lo alcanzaban, nosotros éramos menos pesados, soportaba el peso la planta de café. Y como vamos creciendo, las actividades van cambiando, pero esa son prácticamente las primeras actividades que realizamos, tanto yo como mis hermanos³¹.

en el futuro. La perspectiva del progreso es usada, especialmente en el mundo moderno, para sustentar la esperanza en un futuro caracterizado por la libertad, la igualdad y la justicia individuales. Pero observamos también que la idea de progreso ha servido para afirmar la conveniencia y la necesidad del absolutismo político, la superioridad racial y el estado totalitario. En suma, casi no hay límite para las metas y propósitos que los hombres se han fijado a lo largo de la historia para asegurar el progreso de la humanidad.

²⁹ Aquí interviene Juan Pohlentz, para contarnos que cuando los campesinos salían de las fincas, eran revisados —cateados—, para ver si no se habían robado una plántula o semilla de café.

³⁰ Toledo V.M., “El juego de... op. cit.

³¹ Actualmente el conocimiento campesino es una fuente de información importante, sustentado en la experiencia sobre el manejo de los sistemas de producción tradicional y el amplio conocimiento



Después nos dan la tarea de lavar, cuando lo hemos practicado, una y otra vez, podemos tomar la responsabilidad de hacerlo solo, antes no. Teníamos que estar vigilados para que lavemos bien.

Conforme pasa el tiempo puedes hacer de todo: despulpar, lavar, secar, chapeo, checar cuando el café ya estaba seco, antes sólo lo tendíamos, y mi papá lo revisaba para embolsarlo, y al tener cierta experiencia lo hacíamos solos.

La capacitación y desarrollo como campesinos dentro de los cafetales, se basa en conocimientos, tecnologías apropiadas, en la acción protagónica de las familias rurales y en el uso de los recursos que éstas poseen en su propio medio. Sebastián nos cuenta su experiencia dentro de los cafetales:

Trabajar en el cafetal fue una experiencia de verdad bonita. Porque no era un trabajo, era algo que te nacía. ¿Por qué?, pues estábamos en la escuela cinco días, lunes a viernes, en el campo a veces se vuelve insoportable, más en esta temperatura en la que estamos; pero ir al cafetal, es el momento de ir a veces a jugar, a veces a desestresarte de estar cuatro a cinco horas en la escuela sentado, o de oír a un profesor. Ir al cafetal, te sientes libre, es más que un trabajo obligado a cuestión de edades. Cuando éramos chamacos, era la oportunidad de ir a donde nos gustaba, que realmente nos gustaba, veníamos cuatro hermanos.

Los sistemas agrícolas cafetaleros, nos dice Andres Aubry, son el fruto circunstancial de un milenario matrimonio entre la naturaleza y la humanidad, es decir, un producto de la historia. “Su autor y actor son un sujeto histórico colectivo: los pueblos, cuyos instrumentos han sido sus culturas y su saber global acumulado que, como empieza a reconocerlo la ecología, atinó más que el presunto conocimiento parcial de los científicos”³².

integral de los recursos genéticos, a tal grado que responde a las necesidades básicas de los campesinos y al mismo tiempo representa su estilo de vida, en el que se sintetiza su evolución cultural. La importancia de la memoria biocultural para el desarrollo del campesinado es importante, ya que es el recurso campesino más importante y que se expresa como una síntesis histórica del conocimiento local, Toledo, 1991.

³² Aubry, Andrés, “Tierra, terruño y territorio”, *La Jornada*, 1 de julio de 2007.



Este cafetal en el que estamos está limpio, pero hay otros, al ser abandonados, llega a haber una vegetación de acahual³³, miren aquí hay un potrero³⁴, antes había café o son milpas o áreas que se utilizan en otra cosa.

La gente siempre acostumbró usar árboles de sombra de diferentes especies, nunca la gente local quiso o aceptó la imposición de tener una sombra homogénea de café, porque se tenía conciencia que eso era generar plaga. Y además se sabe que con el chalum³⁵, este deja caer muchas hojas y sirve para detener la humedad del suelo. Forma capas grandes de hojarasca, las abona naturalmente y detiene insectos que controla gusanos que puedan causar daños al cafetal, y que en la temporada de lluvia cause daño directamente al suelo. Por eso, en la limpia, no debe dejarse pelón, sino troncos para detener toda la vegetación que se va cortando y dan alimento con sus frutos a otro tipo de aves.

Al tener diversificación³⁶ de sombra, te permite no sólo tener un solo tipo de mineral, la gente en la comunidad lo tiene claro; entre más diverso sea, los beneficios son mayores. Llamémosle como le llamemos, esto son conocimientos locales, a pesar de que no están escritos, se siguen.

En el cafetal, no sólo se maneja una especie, a veces hay hasta unas seis variedades de especies de plátano, las semillas que se sembraron y las que siguen son las mismas, no las han cambiado, desde luego que las matas antiguas se van eliminando, pero las semillas se sacan del mismo cafetal. Hace poco, una organización triple S³⁷, le

³³ Los *acahuales* se les llama en tseltal *yijil uninal* que son espacios con vegetación en proceso de recuperación —algunos tseltales le llaman tierra en descanso—. Estas áreas son expuestas a ser tierras de cultivo; sin embargo, algunas partes se logra su recuperación total; estas áreas, en algún momento han sido tierras donde se han realizado diferentes actividades productivas, Pedro Hernández Luna, “Conocimientos y prácticas... *op. cit.*”

³⁴ Un potrero es donde se produce ganado vacuno, pero es de pastoreo, extensiva.

³⁵ Son árboles maderables, cuyo fruto es apreciado por los monos; tiene inflorescencia blanquecina, se propaga a través de su semilla.

³⁶ Elías y Hagggar, dicen que para la diversificación necesitan crearse diferentes arreglos, si se quiere obtener madera el número de especies forestales será mayor; por el contrario, si quiere producir fruto se deben incrementar éstos, se debe conformar como máximo 50% del total de árboles y asegurarse que la sombra no debe superar 50% sobre el cafetal, para que el cultivo aproveche las bondades del sombrío y no lo afecte con su deficiencia o su exceso, la cantidad de árboles según va desde 100 árboles mínimo hasta 600 árboles máximo por hectárea, Elías V.F. y Hagggar J. 2005. “¿Cómo analizo y manejo los árboles en mi cafetal?”, *Guía para evaluación con productores (as)*, Costa Rica, CATIE. pp. 6, 13-14.

³⁷ Sociedad de Solidaridad Social.



llegó una camionada de café, plantitas de café para sembrar para cada campesino que forma parte de la organización. En Jerusalén, algunos de los que recibieron, están vendiéndolas, unos a peso, otros a dos pesos, caso lamentable, en [el ejido] Salto del Agua, todo el café que le llegaron, lo vendieron, o lo cortaron con machete y otros simplemente dicen que le prendieron fuego, porque dicen que no es su característica del lugar.

La mosca

que llegó del Mediterráneo (Programa MOSCAMED en Chiapas)

Mientras recorríamos los cafetales del ejido, recordábamos que Las Margaritas fue una de las primeras ciudades tomadas por el Ejército Zapatista de Liberación Nacional (EZLN) el 1 de enero de 1994; aunque no fue tema de conversación, buscaba la forma de entender qué efectos tendría el levantamiento indígena después de veinte años. La charla nos fue dando las respuestas, ya que en un conflicto armado, cuando la imposición de la fuerza militar es insuficiente y su falta de conocimiento sobre las condiciones geográficas de las montañas chiapanecas es evidente, se traduce en fracasos; cuando el enemigo —las comunidades indígenas— es más fuerte de lo que se espera, se recurre a otras formas de hacer la guerra para minar las poblaciones,

³⁸ La mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*), comúnmente conocida como Moscamed o *Medfly* en inglés, es una de las plagas agrícolas más destructoras del mundo. La Moscamed hembra ataca a la fruta madura, punzando la cáscara tierna y depositando sus huevos en la perforación. Los huevos se convierten en larvas —gusanos—, los cuales se alimentan de la pulpa de la fruta, Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Servicio de Inspección y Sanidad Agropecuaria, “La Mosca del Mediterráneo (Moscamed)”, *Hoja informativa, Salvaguardando la agricultura estadounidense*, diciembre de 2002, en: http://www.aphis.usda.gov/publications/plant_health/content/printable_version/fs_phmed_sp.pdf, consultado el 31 de julio de 2011.

³⁹ En 1977, se firmó un programa de cooperación entre el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) y los gobiernos de México y Guatemala. La idea era que mediante el Programa Moscamed se controlara en la frontera sur. Los métodos empleados fueron la revisión periódica y el trapeo, las prácticas culturales y la destrucción física de la fruta, pero fundamentalmente el control biológico de dicha mosca mediante la producción y liberación de moscas estériles. En 1982, México declaró erradicada la mosca del Mediterráneo, manteniendo el control biológico para los brotes esporádicos. En diciembre de 1985, el gobierno federal declaró de interés público el combate de otras cuatro moscas de la+ fruta, y anualmente la SARH llegó a producir de 300 a 1 200 millones de moscas estériles y de 30 a 120 millones de avispas, Antonio Castillo, “La guerra química en la Selva Lacandona”, *Ojarasca* Septiembre de 2000, en: <http://www.jornada.unam.mx/2000/09/11/oja-guerra.html>, consultado el 31 de julio de 2011.



lo que estructuralmente corresponde a “La Guerra de Baja Intensidad” (GBI)⁴⁰, que se enuncia en distintas representaciones, y se enmarca en la idea de desarticular las bases organizativas del movimiento insurgente, y está orientada a minar la moral de quien no ha sido sometido.

En la Región III Frontera, a la que pertenece el ejido Jerusalén, sobrevino un episodio sombrío que afectó la producción de café en la comunidad hasta la actualidad, nuestro entrevistado nos relata:

La producción de café se redujo drásticamente por el problema del Moscamed, te cuento: en el afán de acabar con la mosca del Mediterráneo, se programaron fumigaciones con avionetas, nosotros desconocíamos totalmente la actividad a que venían los de Moscamed, nunca dijeron: “vamos a hacer esto”, o “vamos a colocar trampa”, desconocíamos totalmente, solo veíamos camionetas que decían Moscamed, pero no sabíamos de qué era o de qué se trataba. Y empezamos a ver las grandes fumigaciones. Tal vez las fumigaciones eran para árboles frutales, y no eran precisamente para el café. La primera cosecha de ese año, tal vez noventa y seis, tal vez noventa y ocho, es el momento que se pierde la mayor producción de café en la región, no sólo en Jerusalén, para todos se pierde la producción de café. Dos días después de que pasó la primera fumigación, la gente empezó a comentar: “el café se estaba cayendo”.

A la semana de haber pasado ya era el gran problema, el café había caído totalmente y se empieza a manifestar la gente por este acontecimiento, la gente trataba de salvar su café⁴¹.

⁴⁰ El CBI o la GBI es una guerra contrarrevolucionaria prolongada que se maneja sobre tres ejes, (contrainsurgencia, reversión de procesos y antiterrorismo), según las circunstancias de cada país. El eje de la contrainsurgencia, que hasta finales del año 1979 se identificaba como *operaciones de contra guerrilla*, después se define oficialmente como: “aquellas medidas militares, paramilitares, políticas, económicas, psicológicas y cívicas adoptadas por un gobierno para derrotar la insurgencia”. Department of Defense, *Dictionary of military and associated terms*, Washington, D.C. 1984. Citado por Liliana Bermúdez p. 113. Liliana Bermúdez, *Guerra de baja intensidad. Reagan contra Centroamérica*, México, Siglo XXI, 1987. 229 pp.

⁴¹ Existen varias notas periodísticas en algunos medios impresos, en *La Jornada*, Hermann Bellinghausen tiene diversos artículos sobre el tema, Hermann Bellinghausen, “Escenas de una guerra que no termina. En la verdadera ruta maya”, *Ojarasca* 71, marzo de 2003, en: <http://www.jornada.unam.mx/2003/03/17/oja71-guerra.html>, consultado el 31 de julio de 2011.



Hacen denuncias públicas, hacen manifestaciones, y todo. Y como siempre, nadie hace caso a nada. Al ver que no había respuesta de estas manifestaciones, la gente ve que prácticamente después de dos años no se recuperaba, prácticamente muchos abandonan la producción de café, ya los mayores, algunos otros, se quedan con una superficie menor, una área de cincuenta por cincuenta metros cuadrados, y de ahí ya no se está trabajando mucho.

Lo peor es que este problema vino de la mano con la caída del precio del café, llegando a costar hasta dos pesos el kilo. Muchos dijeron, esto ya no es rentable. Ya no era viable producir café, dedicarse sólo al café, hay mucho ya fumigando...

La organización comunitaria, fortalecida por los lazos familiares y la cosmovisión tseltal, nos muestra la capacidad de las comunidades para liberarse de los problemas que los aquejan día a día; nos relata la forma en que se eximieron de la fumigación que tanto daño ya les había hecho:

En el [año] dos mil o dos mil dos se deja de fumigar, en otras comunidades circunvecinas tomaron acciones bastantes violentas, al grado de derribar una avioneta a balazos, por ello se suspende la fumigación; si no fuera por eso, probablemente todavía viéramos avionetas volando, realmente se llegó a ese extremo, porque a Egipto, a la caseta Santa María, Ciénaga, se fueron a manifestar a la cabecera, a Comitán, algunos se fueron hasta Tuxtla, no hicieron caso, como una medida más fuerte de protesta, tuvieron que bajar a balazos una avioneta, muy pocos tal vez lo supieron; desde entonces, no hay más avionetas fumigando por esta región.

Muchas veces a las comunidades campesinas se les margina por no “incorporarse” a la “modernidad”, por vivir de recuerdos y métodos de trabajo antiguos y arcaicos; pero la realidad es otra, ya que “La memoria depende del entorno social”, señalaba Maurice Halbwachs⁴². El autor nos advertía acerca del origen social de la memoria y su interrelación intrínseca con el presente. El recuerdo no es un dato del pasado, que subsiste por sí mismo, por el contrario, sólo puede ser comprendido en relación a los marcos sociales presentes que

⁴² Halbwachs Mauricio. *Los marcos sociales de la memoria*. 2004. Anthropos, México.



generan su reconstrucción: “no es necesario que el recuerdo haya permanecido, puesto que la conciencia actual posee en sí misma y encuentra también en torno suyo los medios de fabricarlo. Si ella no lo reproduce es porque esos medios son insuficientes”⁴³ Halbwachs se dirige de este modo a mirar la memoria no como una imagen que permanece y en algún momento se reencuentra, sino como una operación de reconstrucción: “el recuerdo es, en gran medida, una reconstrucción del pasado con la ayuda de datos tomados del presente, y preparada de hecho con otras reconstrucciones realizadas en épocas anteriores, por las que la imagen del pasado se ha visto ya muy alterada⁴⁴”, y es así como los miembros de la comunidad recuerdan el problema de la mosca:

Nosotros la verdad no veíamos el problema de la mosca, para empezar no veíamos cuál era el efecto de la mosca en la producción de café. Lo que era muy común como cualquier productor de café es la mentada broca. Desde su principio hubo, a finales de los [años] ochenta el ejido recibió un apoyo, de fertilización y fumigación, la fertilización se hacía en la superficie terrestre. Se hacía arcos y se enterraban los granos de fertilizante, la verdad no sé porque se hacía de esa forma.

Otro problema es que le quitan los subsidios del café en la producción, y queda como siempre queda el campesino, producía más pero al quitarle el subsidio producen menos. No me acuerdo si bajó el precio. Por ejemplo, mi papá, en esa etapa, tenía ocho hectáreas, y lo dejó en seis. Era insostenible, necesitaba mucho apoyo para producir lo que necesitaba.

Y los que se resistieron y sembraron otra vez, tuvieron que abandonar totalmente esta área, y desmontar otra área donde fuera posible. Buscar el terreno donde haya arroyo. Ir a desmontar otra vez, muchos lo hicieron así, aunque no tenían muchas veces arroyo cerca. Varios volvieron hacer su cafetal y tuvieron que desmontar. No conviene invertirlo porque se pierde mucho.

⁴³ Ibid. Pág. 115.

⁴⁴ Halbwachs Mauricio. *La Memoria Colectiva*. 2004. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza. Pág. 71



El futuro del café en Jerusalén

El dilema sobre escoger entre la tradición o la modernidad es una disyuntiva falsa; debemos construir una "tradición moderna", tal como lo plantean en Jerusalén:

El cafetal está muy desatendido, antes, al lado del café, se hacían terrazas individuales. Con superficie, metro por metro. La parte de debajo de la hojarasca, y lo que tira el chalum y las otras especies. Se juntaban las que estaban más podridas, y eso se juntaba y se enterraba dentro de esa superficie, y de esa forma abonaron.

Pero digo, lo hacían porque tenía precio el café ¿ahora quien lo hace? Es mucho trabajo y poco dinero. Se necesita mucha mano de obra, realmente hacer la terraza individual, a cada mata, es mucho tiempo y necesitas dinero, inviertes mucho dinero y mano de obra y lo que va quedando es poco.

A pesar de la capacidad idónea de la región para la producción del café, para el año 2050, la producción del grano será nula o casi nula. (véase la figura 2.2.).



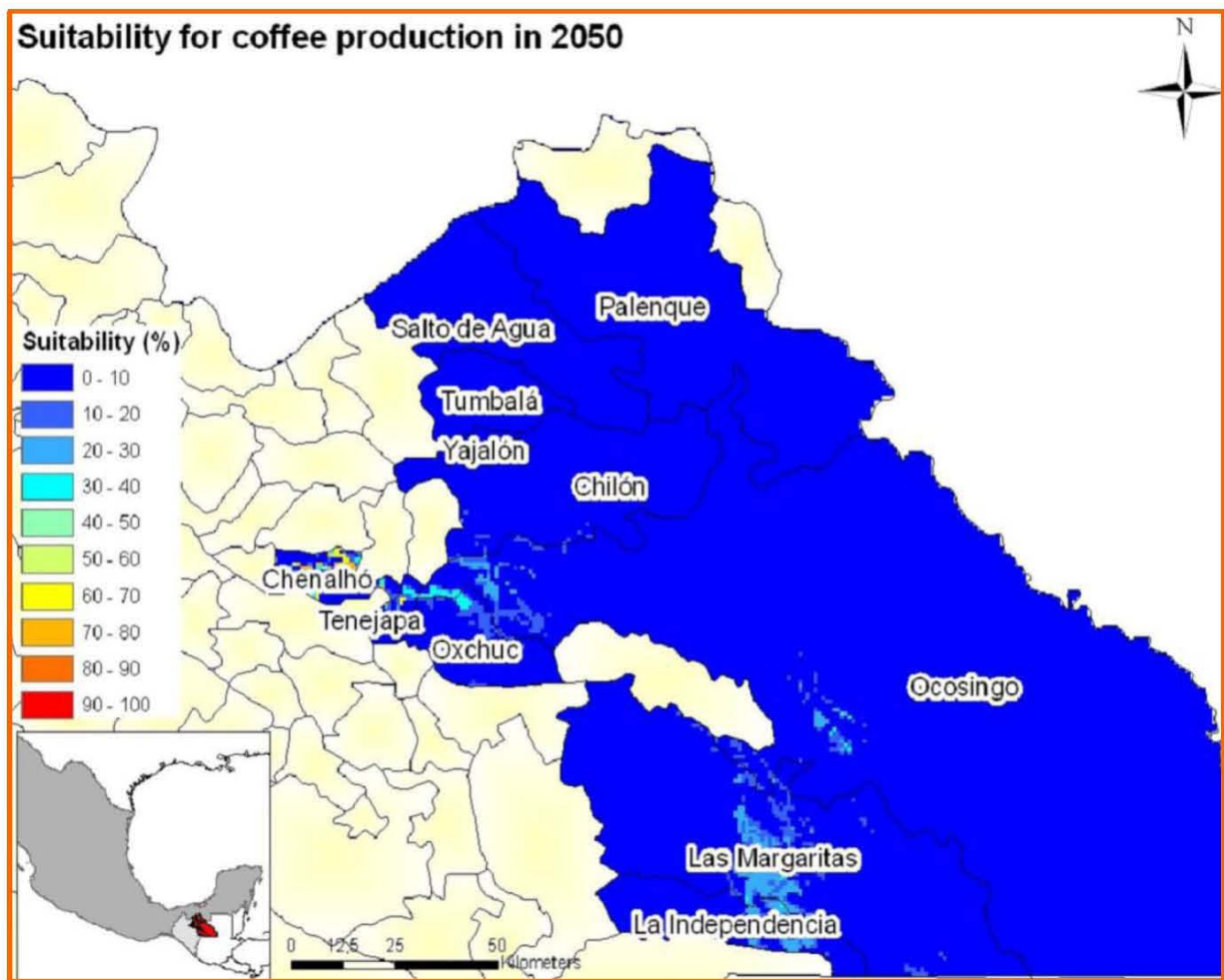


Figura 2.2.
Mapa de sustentabilidad de regiones productoras de café
Estado de Chiapas
Año 2050



El sustento de la comunidad. La soberanía alimentaria⁴⁵ en el ejido Jerusalén

Ramón L. Espine⁴⁶ nos dice que la seguridad alimentaria hace referencia a la disponibilidad en una localidad, región o país en un momento dado con respecto a la existencia de alimentos suficientes; decimos que existe seguridad alimentaria cuando hay suficientes alimentos para satisfacer materialmente las necesidades alimentarias de una determinada sociedad. Pero esta medida resulta aparente, pues la satisfacción de las necesidades alimentarias de un grupo, población o sociedad está determinada por el acceso que los individuos de tal grupo, población o sociedad ejercen sobre estos alimentos. Aquello está determinado directamente por la capacidad que éstos tienen para adquirirlos y disponer de ellos, en Jerusalén, Sebastián nos especifica las condiciones de esta soberanía:

El café nunca ha sido el sustento total, para eso estaba la milpa, regularmente se producía maíz, frijol, calabaza y lo que se podía para el consumo familiar, y se llega a tener un poco de excedente y había que venderlos. El café nunca ha sido de autoconsumo, lo que tenías era para vender, el café prácticamente llegó, o fue en su momento, una de las actividades que dejaba dinero dentro de la comunidad, se

⁴⁵ “Declaración Final del Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria”, La Habana, Cuba, 7 de septiembre de 2001, La Coordinadora Latinoamérica de Organizaciones del Campo, en: <http://www.movimientos.org/cloc/acercade.php?Seccion=Acerca>, consultado el 31 de julio de 2011.

Soberanía alimentaria es la vía para erradicar el hambre y la malnutrición y garantizar la seguridad alimentaria duradera y sustentable para todos los pueblos. Entendemos por soberanía alimentaria el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental.

La soberanía alimentaria favorece la soberanía económica, política y cultural de los pueblos.

La soberanía alimentaria de los pueblos reconoce una agricultura con campesinos, indígenas y comunidades pesqueras, vinculada al territorio; prioritariamente orientada a la satisfacción de las necesidades de los mercados locales y nacionales; una agricultura que tome como preocupación central al ser humano; que preserve, valore y fomente la multifuncionalidad de los modos campesinos e indígenas de producción y gestión del territorio rural. Asimismo, la soberanía alimentaria supone el reconocimiento y valorización de las ventajas económicas, sociales, ambientales y culturales para los países de la agricultura en pequeña escala, de las agriculturas familiares, de las agriculturas campesinas e indígenas, en: http://www.movimientos.org/cloc/show_text.php3?key=1178, consultado el 21 de julio de 2011.

⁴⁶ Ramón L. Espinel, PhD Ministro de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, Ecuador. <http://www.iica.int/Esp/cumbres/Documents/IICA%20-%20Soberan%C3%ADa%20Alimentaria.pdf>, consultado el 21 de julio de 2011.



producía café mayormente para vender, con los coyotes que llegaban hasta acá, con precios bastante bajos, en comal lo hacíamos para el consumo, pero la mayoría de café se sacaba, como el tradicional mexicano que producimos lo mejor para mandarlo, y lo malo, el resto nos lo quedamos para nosotros. Porque el bueno tiene precio y lo malo que queda, que ya es una mala tradición.

Casi todos los cafetales que hay en la comunidad, son para que la familia consuma; lo bueno es que ahora se comparte con los padres, los abuelos, los hijos o con los que se casan; la familia se va dando ese poquito de café que salga de esta producción, este café se vuelve prácticamente de autoconsumo, y los cafetales que sí se venden, a lo mucho son de tres hectáreas.

Procesos organizativos en la comunidad

Gerardo Torres, nos dice que para que exista un proceso organizativo, debe ser visto desde donde las “clases sociales se apropian de un determinado espacio y lo organizan para obtener determinados fines; es decir, de la organización social del espacio original. Por otro lado, el territorio otorga al individuo sentido de pertenencia a una determinada agrupación humana. Con ello genera una ética o *ethos* como conjunto de valores que conforman la identidad común. Lo anterior constituye un componente importante de capital social así como un factor que puede contribuir al desarrollo mediante la acción colectiva”⁴⁷.

La organización del ejido Jerusalén, se basa en la *Asamblea Comunitaria*, *tsoblej*⁴⁸, cuya estructura se indica en las figuras 2.3, 2.4, y 2.5:

⁴⁷ Torres G, Ramos A (2008). “Gobernanza y territorios. Notas para la implementación de políticas para el desarrollo”, en *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*, núm. 203, División de Estudios de Posgrado-FCPyS-UNAM, México, p. 82.

⁴⁸ En *tseltal*, significa donde todos se reúnen para participar.



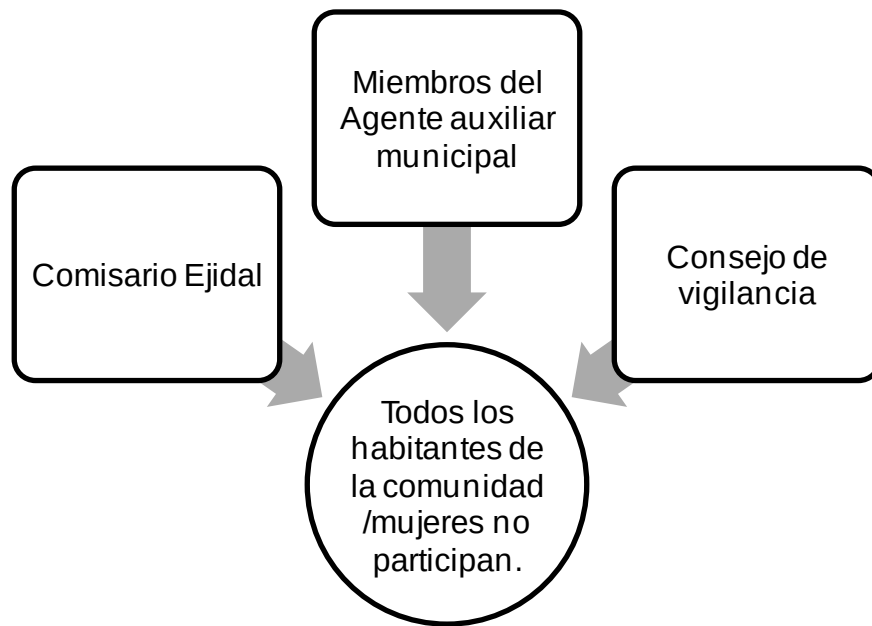


Figura 2.3.
Integrantes de la asamblea
Fuente: Hernández Pedro, 2010

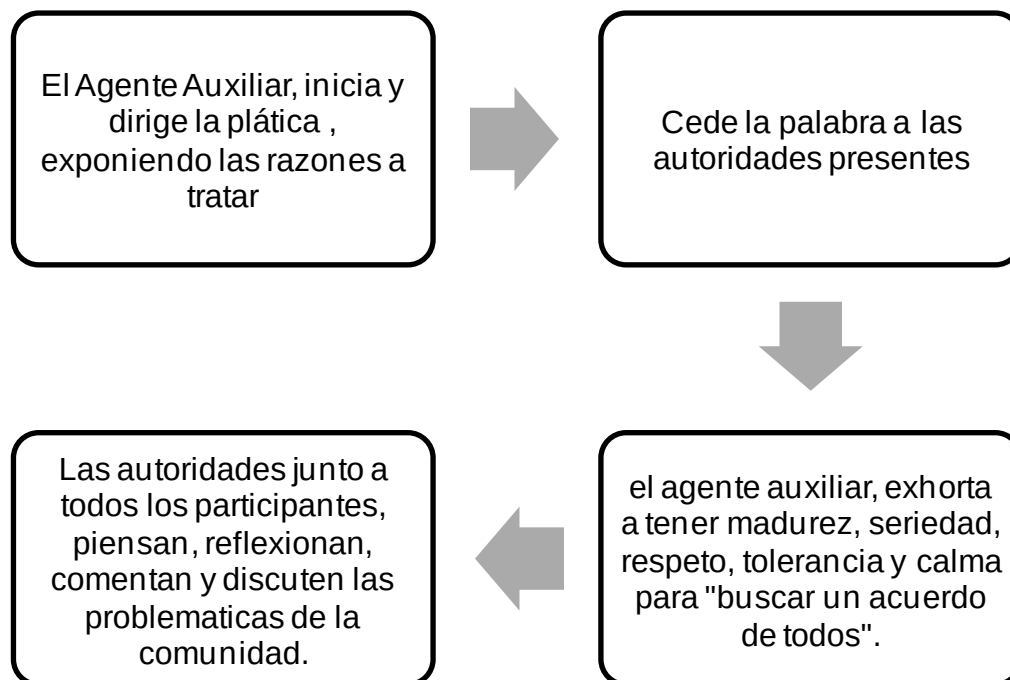


Figura 2.4.
Funcionamiento de la asamblea o los *tsoblej*
Fuente: Hernández Pedro, 2010



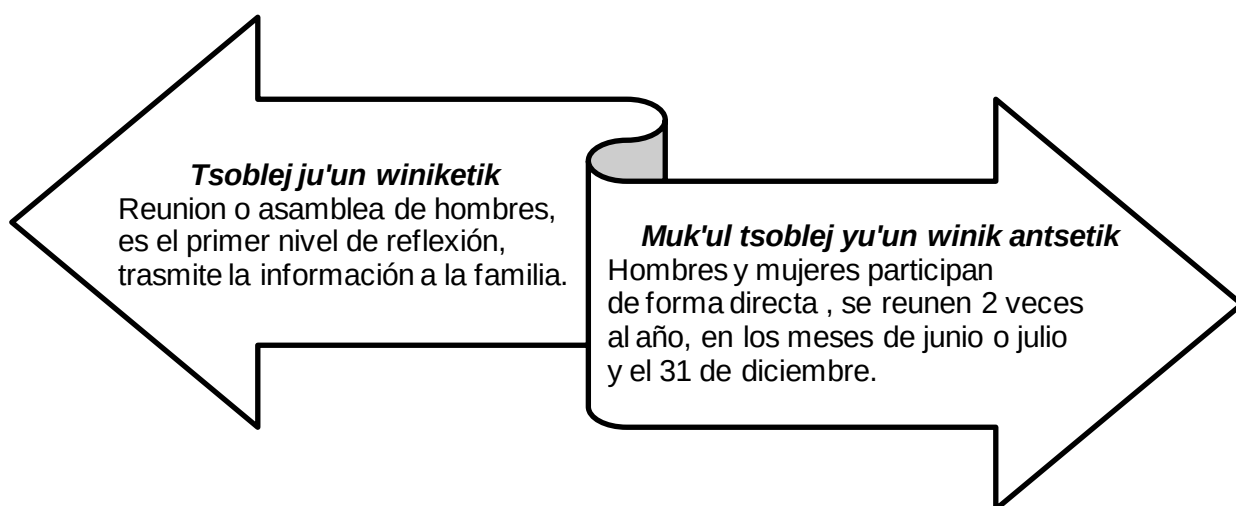


Figura 2.5
Tipos de tsoblej
 Información: Hernández Pedro, 2010

La organización dentro de la comunidad ha sido efectiva en cumplir necesidades básicas de la población, como la creación del bachillerato, resolver las demandas de servicios básicos como la luz y el drenaje. En lo referente a las organizaciones de productores, en este caso de café, no ha permeado en la población, y Sebastián nos explica:

Como está la situación en la comunidad, no puede haber una organización de cafecultores, si hoy fuera [el año] noventa y dos, tal vez sí se pensaba, porque la superficie en producción sí era mayor, crear una organización, ¿pues quiénes?

Las pocas superficies que quedan son de autoconsumo, a menos que se organicen, [ejido] Jerusalén, [ejido] Santo Tomás, [ejido] Gallo Giro, [ejido] Las Nubes. Estamos hablando tal vez de un productor, un campesino por cada comunidad, se vuelve tal vez un poco más complicado, además que la gente, con la fractura de su sistema de organización con sistemas de allá afuera que viene para acá, se rompe ese interés de trabajar en grupo, de trabajar en equipo, en familia, entonces hagamos una organización. No trabajamos igual, es que yo quiero ganar más, no podemos ganar igual teniendo superficies diferentes; se ponen muchos peros, se ponen muchas



barreras para poder trabajar en organizaciones. Realmente es multifactorial lo que limita la creación de una organización, por eso se sigue trabajando con coyotes o se sigue vendiendo más bien el café a los coyotes, mal pagados por supuesto.

En este primer encuentro, nuestro compañero de la Universidad Intercultural, reflexiona sobre la realidad de la comunidad: no debe ser vista como una sustancia inmutable que existe por sí misma, sino como una operación dinámica de reconstrucción que une el pasado a las condiciones actuales:

Lo de la Moscamed fue un desastre natural, desde luego provocado, hablamos de algo terrible, ya que fue una ruptura del crecimiento económico del ejido, porque en eso se basaba prácticamente la economía aquí, porque no solo recibías dinero de tu café, era hablar de que recibías dinero y producías otras cosas con [ese] dinero.

No sólo era dinero para ver en qué gastarlo, sino ver en qué lo vas a invertir para producir otra vez⁴⁹, para que tu familia esté bien, no era solamente aprovechar el momento de que tienes el dinero en la mano, sino pensar, en qué sigue, al no tener el café, y como no morirte de hambre. [Lo de la Moscamed], Fue un problema ecológico y económico desastroso, cultural hasta cierto grado, tuvo su fractura. Porque se pierden los intereses del grupo de trabajo, de la mano de obra familiar. Ya no se

⁴⁹ Las economías tradicionales indígenas contienen los siguientes elementos: (i) en la producción, dichas prácticas ancestrales determinan un paisaje específico, en virtud de formas particulares de apropiación del territorio, conocidas como uso cultural del territorio de cada pueblo indígena, generalmente trabajadas con técnicas tradicionales; (ii) en la distribución (de lo producido ancestralmente y de la asignación de la fuerza de trabajo), operan mecanismos diferentes a la intermediación del dinero, conocidos como reciprocidad y redistribución. Estos mecanismos están, a su vez, íntimamente relacionados con la articulación de grupos en otro paisaje, esta vez social, conocido como el de las redes de reciprocidad, el cual, en las regiones de cordillera, se escalonan a lo largo de los diferentes pisos térmicos en un fenómeno denominado complementariedad vertical y en las planas a través de complementariedades de oposición. La sostenibilidad de estas economías está ligada a éticas (armonía, equilibrio) que ligan las redes sociales al ambiente, de forma igualmente complementaria; (iii) en el consumo, se caracterizan por poseer formas de igualación, con ideales de una verdadera abstención de la acumulación; (iv) por regla general, la organización social determina en mayor o menor grado la asignación del trabajo, el usufructo de recursos y la distribución; y (v) la tierra es un ser vivo que se pertenece a sí mismo, lo que conlleva que los tratamientos legales nacionales del tema de la propiedad se consideren una distorsión por parte de los indígenas. La apropiación privada se justifica a nivel de usufructo —generalmente de carácter segmentario—, y no de disposición de la tierra, aspecto que los pueblos indígenas prefieren sea interpretado como comunal, Carlos Perafán (2000), en: http://www.nacionmulticultural.unam.mx/100preguntas/pregunta.html?c_pre=20&tema=15, consultado el 21 de julio de 2011.



practica la mano vuelta⁵⁰, de un día trabajamos en tu casa y un día en la mía; también influyó para que ya no se practicara. Tuvo varios efectos, pero más que nada en eso, [donde se percibió].

La importancia de la milpa en las comunidades tsotsiles

Armando Bartra nos dice: “somos gente de milpa. Es la nuestra una cultura ancestral cimentada en la domesticación de diversas plantas como maíz, frijol, chile, tomatillo y calabaza que se siembran entreveradas en parcelas con cercos de magueyes o nopales, donde a veces también crecen ciruelos, guayabos, o capulines silvestres y donde se recogen quelites.” “En rigor los mesoamericanos no sembramos maíz, hacemos la milpa, con toda la diversidad entrelazada que esto conlleva. Y la milpa —sus dones, sudores y saberes— es el origen de nuestra polícroma cultura”⁵¹. Sebastián delibera sobre la trascendencia de la milpa en la comunidad:

A raíz de ese problema no hubo más pobreza porque el campesino se las ingenia, no han sido dependientes de un solo tipo de producto para el mercado, porque el campesino siempre está con su tradicional milpa, que fue lo que le echó la mano para no caer, lo que lo sostuvo, la milpa.

El mayor ahorro que puede tener una familia campesina, son los animales de traspatio, el campesino de Jerusalén, supo levantarse con el paso del tiempo, realizando otras actividades que le ayuden económicamente.

⁵⁰ A lo largo de su historia, las comunidades indígenas han ejercido numerosas y variadas formas de trabajo comunal, familiar o individual que incluían o no la reciprocidad o la redistribución de la riqueza, y que se realizaban, o aún se realizan, bajo modalidades de cooperación voluntaria u obligada. Muchas de estas estrategias se aplican para garantizar la subsistencia, la seguridad social o la armonía del grupo, para obtener un servicio a cambio de prestación de mano de obra, y para lograr la buena marcha de las relaciones interpersonales; otras, en cambio, formaron parte de la estructura del tributo, del servicio obligatorio fijados por la autoridad colonial, los hacendados o los caciques, casi sin excepción bajo la forma de trabajo. Estas formas de aportación, con o sin reciprocidad, reciben los nombres de *tequio*, *tequil*, *gozona*, *mano vuelta*, *fajina*, *guelaguetza*, *tarea*, *córima* y *trabajo de en medio*, entre otros, en http://www.nacionmulticultural.unam.mx/100preguntas/pregunta.html?num_pre=24, consultado el 21 de julio de 2011.

⁵¹ Armando Bartra, “Hacer milpa”, *Ciencias*, octubre-marzo de 2009, pp. 42-45.



Propuestas de un campesino tseltal para el desarrollo de su comunidad

Es condición de la prosperidad de la humanidad la posibilidad de construir el mundo y reconstruir su hábitat. Esta edificación implica decidir el qué hacer y cómo hacerlo. Para ello es necesario que el hombre en comunidad pueda *reconocerse como sujeto del desarrollo*, y así alcanzar las opciones y la incidencia de esas opciones de avance, positiva o negativa, en la comunidad y sus miembros y apropiarse de su quehacer social. *Comparar las opciones de desarrollo de la comunidad con actividades similares o complementarias* que ocurran en los ámbitos regional, nacional e internacional, así en la experiencia tseltal el quehacer social sea acorde con la cultura de la comunidad. Sebastián Hernández finaliza:

Realmente puedo opinar, más no sé lo que va a suceder.

Culturalmente ya no se trabaja en equipo, y la mano de obra familiar se va perdiendo; y sin eso ¿qué vamos a hacer?, y tal vez de los mayores proyectos, es una cooperativa, pero es necesario de la asesoría técnica profesional, para llevarlos [los productos] al mercado, porque si no hay mercado la gente no produce. Pero hay que incentivar a la gente que pueden tener alternativas para producir y tener buen precio.

Lo más importante es que la gente produzca lo bueno y lo consuma. No voy lejos, mi familia no la puedo convencer; un licenciado en desarrollo sustentable, no soy capaz de convencerlo porque necesita mucho trabajo. No sólo es conciencia de cuidar el medio ambiente, sino que nos alimentemos bien, que consumamos lo bueno.

Es importante que la gente se aleje de estos sistemas de producción con pesticidas y fertilizantes, que generan dependencia e individualismo. ¿Es posible convencerlo?, yo lo veo posible, el café tiene que ser una actividad importante dentro del ejido, no sólo como la actividad más importante, lo importante que es que la gente no quede sin nada.

El coyote se lleva la mejor ganancia, la producción aquí no es mala, como ya no utilizan fertilizante, aunque ya no se abona constantemente, pero ya no se usan agroquímicos. El trato del café es de manera manual. Cabe toda la posibilidad de manejar productos locales de calidad.



La forma de resolver los problemas debe de ser múltiple, porque si fracasa, decimos que la gente no sabe trabajar; todo es posible. Una actividad no cura todos los males.

La reorganización es la forma de tener un mejor desarrollo humano, y el interés del ejido, grupo, no importa, para aspirar en mejorar.

El café tiene que tener, otra vez, ese sentido de pertenencia, porque sabes que lo vas a consumir, si seguimos pensando que lo bueno haya y lo malo para nosotros, se va seguir como es.



CAPÍTULO 2

LO QUE EL INGENIERO NO SABE.

TESTIMONIO DE GONZALO DE AQUINO Y EPIFANIO PÉREZ, CAMPEÑINOS TLAPANECAS DEL MUNICIPIO DE ILIATENCO, GUERRERO

*Aquél siembra café con sus manos rugosas
Ése poda el café con sus ásperas manos
Otro corta el café con manos rudas
Manos iguales despulpan el café*

*Alguien lava el café
y se hiere las manos
Otro cuida el café mientras se seca
y se secan sus manos
Alguien dora el café
y se quema las manos
Otro más va a molerlo
y a molerse las manos
Alguien lo beberá
Y lo encontrará amargo.*

Efraín Bartolomé / Corte de café

El municipio de Iliatenco⁵² (del náhuatl *ilt* ‘árbol’ y *tenco* ‘rio’) Montes de Oca, fue fundado en 1866, por 38 familias provenientes de la cabecera municipal y comunidades periféricas del municipio de Malinaltepec, Guerrero.

El 9 de abril de 1879, terminaron la gestión de las primeras tierras que acaparaba el hacendado y ganadero, Lewis Lamm, para convertirla en ejidos, y así se establecieron los primeros pobladores de lo que hoy son los terrenos de Iliatenco.

⁵² El último municipio fundado, por el Decreto 629 publicado en el *Periódico Oficial* núm. 95, el viernes 25 de noviembre de 2005, mediante el cual se designa el honorable ayuntamiento instituyente del municipio de Iliatenco, Guerrero, en: <http://www.ordenjuridico.gob.mx/Estatal/GUERRERO/Decretos/GRODEC48.pdf>, consultado el 21 de julio de 2011.



Iliatenco estuvo mucho tiempo incomunicado de los principales núcleos de población, ya que el primer camino se abrió en el año 1969, que lo conectó con Tlapa de Comonfort⁵³, y la segunda vía, que tiene menos de 20 años, que conecta con San Luis Acatlán, cuenta con una red de caminos de muy baja calidad, que gira en torno al pueblo de Iliatenco que la intercomunica con sus delegaciones por medio de caminos y brechas.

En casi todas las comunidades de La Montaña de Guerrero, como en el caso de Iliatenco⁵⁴, a los habitantes no les han quedado más remedio que ajustarse a ese territorio tan complicado e indómito. En Iliatenco están organizados bajo un régimen de propiedad dual, que es el usufructo de tierras mediante la propiedad comunal y ejidal.

La población de Iliatenco es de origen tlapaneco⁵⁵, expresa en su idioma un elemento de identidad. De una población de 10 522⁵⁶, 89.06% habla *me'phaa*.

La población es mayoritariamente católica. “Los tlapanecos combinan sus prácticas religiosas con elementos de la religión católica y, en pequeño grupos de la población, con elementos de las sectas evangélica y protestante. Sus

⁵³ Ciudad conocida también como “el corazón de la montaña”.

⁵⁴ La geografía política de Iliatenco, se compone de 16 colonias —asentamientos humanos menores a 500 personas—, siete delegaciones municipales —más de 500 habitantes—, y cuatro comisarías municipales. También se encuentran los asentamientos dispersos: la “población marginada”, que son familias que viven solas, y que no cuentan con servicios básicos.

⁵⁵ Los tlapanecos se llaman a sí mismos *me' phaa*, término que al parecer deriva de la expresión *mbo A'phaá*, “el que habita en Tlapa”. Su lengua pertenece a la sub-familia subtiaba-tlapaneco del tronco otomangue, y tiene siete variantes que llevan el nombre de la población en que más se habla: Acatepec, Azoyú, Malinaltepec, Teocuitlapa, Tlacoapa, Zapotitlán Tablas y Zilacayotitlán. La variante de Malinaltepec es la más comprensible para los hablantes de las otras formas dialectales, “La medicina tradicional de los pueblos indígenas de México. Tlapanecos (Mbo me'phaa), población”. *Biblioteca digital de la medicina tradicional mexicana*, en: <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/pueblos.php?l=2&t=tlapaneco&mo=&demanda=&orden=&v=>, consultado el 31 de julio de 2011.

⁵⁶ INEGI, Censo de Población y Vivienda 2010.



ceremonias tradicionales⁵⁷ giran fundamentalmente en torno al ciclo agrícola. Son importantes la petición de lluvias a Bego, el cual ha sido sustituido por el santo católico san Marcos; la fiesta de agradecimiento por las cosechas, en donde veneran a san Miguel Arcángel; los festejos a Sabenáshà —esposa de Bego— actualmente sustituida por la virgen de Guadalupe, quien trae consigo las lluvias y las mejores semillas para los tlapanecos, así como el augurio de buenas cosechas para el siguiente año, ceremonias asociadas con la celebración de la Candelaria, la virgen de Guadalupe y la Navidad o nacimiento del niño Dios”⁵⁸.

El índice y grado de marginación del municipio es de “Muy Alta”, clasificación que lo ubica como el municipio número 16 en el contexto estatal y número 47 en el nacional. Su nivel de bienestar es tres, ubicándose cuatro niveles abajo, con relación a los municipios con mayor nivel de bienestar en el estado —Acapulco de Juárez, Chilpancingo de los Bravo, Iguala de la Independencia, José Azueta y Pungarabato.

Iliatenco, al igual que la región de La Montaña, presenta los índices más bajos de escolaridad y alfabetización del país, ya que la mayoría de la población cursa hasta el quinto de primaria, y el analfabetismo supera 28%, problema que se agrava en la población indígena.

Las actividades agrícolas de la comunidad, están encaminadas al autoconsumo familiar⁵⁹ dada la condición accidentada de la región. Se carece

⁵⁷ Son deidades importantes en la cosmovisión de los *mbo me'phaa*, el Sol (*Akha'*), la Luna (*Gon'*) y el dios del fuego (*Akuun mbastsuun'*), quienes fueron concebidos por la diosa del temazcal (*Akuun ñee*), portadora de la dualidad frío-calor; el dios de la tierra (*Akuun mbaa*) que protege a los animales y proporciona las semillas y las plantas comestibles; y el dios rayo (*Bego, Akuun iya o Totonásha*), quien representa al agua y la fertilidad, y controla las lluvias.

⁵⁸ “La medicina tradicional de los pueblos indígenas de México. Tlapanecos (*Mbo me'phaa*), población”. *Biblioteca digital de la medicina tradicional mexicana*, en: <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/pueblos.php?l=2&t=tlapaneco&mo=&demanda=&orden=&v=>, consultado el 31 de julio de 2011.

⁵⁹ “Son aquellas actividades productivas donde intervienen la mayoría de los miembros de una familia o una comunidad, tanto en el mismo proceso de producción como en la comercialización de productos”,



de fuentes de empleo formales y el café es el único producto agrícola que comercializan, con un pago por debajo de la media, de manera histórica.

Lo que se cuenta en la Montaña de Guerrero

La tradición oral ha sido la forma más clara, franca y llana de exponer y visibilizar los valores históricos, sociales, culturales y ambientales que, con el devenir de los años, se han fundido con los occidentales; por ello, acudir con los productores de café para probablemente entender —por medio de la oralidad— con más fuerza y concreción acerca de los orígenes del proceso agrícola del hombre, es una necesidad. La importancia de los recursos naturales de La Montaña de Guerrero —ya que hay una estrecha relación con las prácticas y los saberes ambientales de los pueblos que la integran—, es fundamental para hacer tangibles sus valores sobre la producción de café orgánico. La invitación para conocer sus prácticas, saberes y valores ambientales, la realizó don Gonzalo de Aquino Flores, quien es vecino de Iliatenco, de tres generaciones, y actualmente compra café en el pueblo y lo comercializa en el Distrito Federal.

Mi nombre es Gonzalo de Aquino Flores, nací en Iliatenco, Guerrero en 1947, soy comerciante de café, tengo una cafetería, tengo una finca de café y soy indígena tlapaneca⁶⁰.

Al acompañar a don Gonzalo en sus tareas habituales dentro de su negocio, tuve la oportunidad de conversar con un compañero de su organización “Dos ríos”, a quien Gonzalo le compra el café, así logré relacionarme con don Epifanio, que al conocer mi proyecto de investigación y los intereses que me traían a la comunidad, tuvo a bien compartir sus experiencias:

Taurino Hernández Moreno y Karina Velázquez Muñoz, *Ordenamiento ecológico para el desarrollo sustentable del municipio de Iliatenco, montaña de Guerrero*, PNUD-CONANP, México, 2007.

⁶⁰ Entrevista a Gonzalo de Aquino Flores, en su casa y finca de café, en Iliatenco, Guerrero, los días 11, 12 y 13 de marzo de 2011.



*Mi nombre es Epifanio Pérez Ramos, soy originario de Iliatenco, como mis padres, yo voy repitiendo la forma en que ellos nos dieron vida a nosotros, fuimos nueve hermanos, entre hombres y mujeres, sobreviven algunos de ellos*⁶¹.

El primer cafeto en Iliatenco

En el estado de Guerrero⁶², se empezó a cultivar el café durante la última década del siglo XIX⁶³. Claudio Blanco, en 1882, sembró café por primera vez en “El Gamito”, del ejido El Porvenir —de donde es originario Lucio Cabañas—⁶⁴, y luego en “El Estudio”, en el ejido de San Vicente de Benítez. En 1887, Gabino González Pino, fue a Tapachula, Chiapas, para conseguir almácigos de cafeto y asesoría especializada.

La llegada del café a la región de La Montaña, no ha sido oficialmente documentada, don Gonzalo nos expresa:

El café a Iliatenco, según me cuenta mi papá, fueron dos personas [quienes lo trajeron], su tío y su papá —mi abuelo— que arrancaron la planta, la trajeron y la sembraron, ahí donde están las toronjas [señala en su parcela], mi papá tenía como ocho años, porque ya ayudaba en el cafetal, entonces esos [árboles de] café tiene como noventa años.

⁶¹ Entrevista realizada en su casa, el 13 de marzo de 2011.

⁶² Quien ocupa el quinto lugar nacional de producción de café.

⁶³ En un primer momento, el cultivo se explayó rápidamente por la sierra de Atoyac, aunque en realidad la producción se mantuvo durante un buen tiempo bajo el control de hacendados y terratenientes. Los campesinos sólo participaban como jornaleros en las labores de recolección y el cuidado de las parcelas. Esto sucedió, por lo menos, hasta 1940, cuando fue entregada a los campesinos la unidad agraria de la zona cafetalera de Atoyac por el presidente Lázaro Cárdenas.

⁶⁴ Aunque no es el nudo de esta investigación, considero importante recalcar que la región de Atoyac, que se constituyó en el bastión fundamental de la guerrilla, era de productores de café, copra, frutales, maíz, frijol, caña y productos forestales. En el tiempo de cosecha, atraía mano de obra en lugar de expulsarla. Junto con estos cultivos, se fortaleció el coyotaje de quienes compraban a bajo precio el grano, endeudando al campesino, controlando el precio del producto, y acaparando la producción. A partir de la década de los años cincuenta, los campesinos formaron organizaciones de productores copreros y cafetaleros, que defendieron los intereses de los campesinos que representaba la unión de los productores y lucharon contra el poder caciquil por la soberanía de estos productos y del poder social y político.



Epifanio nos comenta:

Mi papá lo principió de joven, el trabajó aquí en La Montaña, el vivió con unos tíos y aprendió a sembrar café, no había [café], él tenía [para trabajar] la parte de [Rincón viejo de] Chipahua; un señor trajo Café de Ayutla, y fueron los primeros que sembraron plantitas de café en Iliatenco. En otras partes yo no sé, los primeros que tuvieron matas de café [fueron ellos], antes sembraron caña, ¿viste el trapiche de panela?, fueron los primero que lo trajeron.

La formación de campesino en Iliatenco

El mundo rural nunca ha sido tan cerrado, ni tan ahistórico como se ha querido mostrar durante muchos años⁶⁵, cata de ello —conjuntamente con otras actitudes y actividades—, es el hecho de la introducción en México y América Latina del cafeto y otros productos, cultivos ajenos a nuestra tierra, y situados en nuestra agricultura, han sido asimilados y dominados por los campesinos.

Tomás Moro, en su *Utopía* de 1516, ya hacía rotativo y obligatorio el trabajo en el campo ya que era: “Un género de vida duro y penoso”. En el caso de La Montaña de Guerrero, don Gonzalo nos habla de su formación y la vida tan difícil que llevaba:

Mi papá me enseñó a trabajar a los ocho años, como él es productor de café, no había otra cosa más que café y plátano. El plátano se acabó, ya no hubo más cosechas, y sólo quedó café.

En mi tiempo no había escuelas, [cuando] había escuela, no duraban los maestros federales. Entonces mi padre buscaba una escuela particular, y así aprendí a leer. Hasta tiempo después, estaba yo grande, llegaron los maestros, tenía yo 19 años, y

⁶⁵ Enrique Mérido Orellana, “La Visión del Sector Empresarial de las Tendencias y Retos del Agro en el Siglo XXI”, en: Seminario Permanente: “El Agro Mexicano en el Siglo XXI”. Durante la conferencia el director de Agronegocios del Grupo Altex afirma: “por la falta de organización y cultura empresarial y el poco interés a superarse por parte de los productores, la producción de verduras y hortalizas en México ha perdido varios negocios”, 1 de abril de 2011.



fue cuando aprendí. Empezó [mi papá] a enseñar a trabajar a su lado, para que yo viera como hacía el chapeo y todo.

A mí no me gustaba, porque era un trabajo duro: arrancar las raíces, las yerbas, la maleza, a veces había que quitarlas con barreta, y esa era muy pesada para mí. Las horas de trabajo eran muchas, había que salir a las seis de la mañana, levantarse antes de las seis, para las ocho de la mañana ya estar ahí. Al campo íbamos todos mis hermanos, conforme íbamos cumpliendo la edad de ocho años se nos enseñaba, a las mujeres también. Mi mamá se quedaba en la casa moliendo, para tener la comida a medio día, para tener el café y el frijol, porque si no, nosotros teníamos que llevar todo desde temprano.

Él me enseñó cómo se debe de sembrar café, el corte de café, el punto en que va madurando el café, cómo hay que cortar el café sin quitar las hojas, romper las ramas, y también me enseñó cuándo hay que sembrar en la Luna tierna, cómo doblar el árbol del café para que salgan los retoños, y cómo limpiar para que la maleza no dañe el café.

Epifanio relata su experiencia, de una manera menos estricta, su papá también le enseñó diversas tareas del campo:

Mi papá, a los ocho años, me enseñó a trabajar en el café, a cortar, a limpiar con puro garabato —es una herramienta para limpiar la milpa—, para limpiar todo. Aquí no lo puedo usar mucho porque es una tierra muy pedregosa, en la costa sí, porque tiene llano, y la yerba es muy resistente. Cuando usas el garabato, juntas la hierba y la amontonas para que se haga abono. El garabato se usa poco. Los sábados, mi papá me enseñó a hacer los s^ñ+

urcos, él me decía de la distancia que se debe de sembrar, para que no esté muy tupida la rama, anteriormente no se sembraba plantas de otra especie, na'más había la criolla, donde hay tierra buena, se expande. Y a mi hijo yo le enseñó, como lo hizo mi papá. En mi casa trabajamos los tres [mi esposa, mi hijo y yo], porque él tiene que aprender de nosotros, ¿qué va a tener él si nosotros no le enseñamos?, pero su trabajo mayor es ir a la escuela de lunes a viernes. Pero ya en la tarde, después de la tarea, tiene que ayudar a juntar el café, a barrer —hace rato ya barrió—, a tender el café en



los espacios libres; todos contribuimos, porque todos comemos, porque solamente así podemos progresar. Si unos trabajan y otros están de holgazanes, como que no, no es modo de vivir.

Conocimiento científico y experiencias locales para una vida mejor

Boaventura de Souza Santos, nos dice que el conocimiento científico no es socialmente distribuido de un modo equitativo, no podría serlo: “Fue diseñado originariamente para convertir este lado de la línea en un sujeto de conocimiento, y el otro lado en un objeto de conocimiento⁶⁶”, y continúa. “Como consecuencia de este pensamiento abismal, se ha realizado un epistemicidio masivo en los últimos cinco siglos, por el que una inmensa riqueza de experiencias cognitivas ha sido perdida⁶⁷”. Para recuperar algunas de estas experiencias: “Recorre a una tradición intercultural. Esas experiencias usan no sólo diferentes lenguas, sino también diferentes categorías, universos simbólicos y aspiraciones para una vida mejor⁶⁸”.

Don Epifanio nos muestra el gran piélago que hay entre el pensamiento abismal y el pensamiento campesino referente a la producción de café:

Con la capacitación mejoró una parte [la producción], por ejemplo [los ingenieros nos enseñaron] la recepa y la poda que no se llevaba a cabo anteriormente, lo que realmente ellos no saben, es a la hora de sembrar. Ya nos ha pasado, ellos empezaron a sembrar, no saben qué tiempo se va a sembrar, a trasplantar pues, hacen los pozos o la estaca, no saben qué tiempo, para que la planta, pues dure, y esté verde todo el tiempo, si no se siembra en el tiempo, está verde, pero no produce grano.

Lo importante para ellos es que la planta esté verde y produzca grano, mi papá me decía que con las etapas de la Luna, cuando está nueva, cuando está en cuarto menguante, cuando está llena y cuando está pequeña [se siembra].

⁶⁶ Boaventura de Souza Santos, (2009) *Una epistemología del Sur. La reinención del conocimiento y la emancipación social*, México, , p. 189.

⁶⁷ *Ibid.*, 190.

⁶⁸ *Ibid.*, 191.



Yo siembro cuandlo o está en cuarto creciente, de tres a cuatro antes de que esté llena o cuando está llena, ya después ya no, si lo haces después las matas envejecen más pronto, porque la Luna ya está maciza. De las estaciones de la Luna los ingenieros no saben, ellos na'más te dicen cómo hacer los pozos, cómo echar el abono, cómo recepar, podar, hasta ahí nada más, cómo cortar los granos, los maduros, seleccionar los granos. Combino las dos cosas, lo que me enseñan los ingenieros y lo que yo sé, ya que lo de los ingenieros si me hacía falta.

Y don Gonzalo reflexiona sobre la misma línea de pensamiento, al igual que su vecino del pueblo y compañero de trabajo:

Ahora hay mucha ignorancia, el campesino trabaja solamente conocimiento empírico, a veces está mejor que la ciencia, porque un campesino debe de trabajar con la Luna hembra para tumbar árboles, para hacer su casa, y durar más. En la cuestión de la siembra [el campesino de Iliatenco], trabaja con la Luna, de acuerdo en que parte está. Si a un terreno no le pega mucho el sol en la sierra o el cerro más alto, y si es muy seco se trabaja en la fase tres, y se siembra para cualquier cosa que se haga con la Luna. Con la Luna llena y el terreno húmedo, es cuando se debe de sembrar, y la planta dura muchísimo, puede durar ochenta o cien años. La planta tiene rendimiento, el problema es que si no le hace la poda, ya no es buena y tiene poco rendimiento.

Las profundas incompatibilidades entre estos conocimientos, nos brindan la oportunidad de buscar mecanismos de asimilación innegables, y no desacreditar algunos mecanismos existentes y remplazar los que han dejado de ser utilizados.

Don Gonzalo reflexiona en torno del remplazo de saberes para un mejor desarrollo comunitario:

Las cosas que me enseñó mi papá para sembrar, me acuerdo, pero ya muchas ya no me sirven. Hace muchos años, sólo había una semilla, el café típica ¿no?, pero actualmente ya entró Borbón, Garnica, o sea, cafés de mucha más calidad. Es una variedad de semillas de mejor calidad.



El cortaba café en las fincas, en aquel tiempo a él le daban muchísimo café. Él, como iba cortando lo iba almacenando en los lugares escondidos, grandes volúmenes de café, hasta terminar la semana empezaba a acarrear el café, pero el café ya estaba medio podrido [de], la cascara, entonces el café salía como amarillo, y a la hora de limpiar el café tenía un olor cómo de vino y no sabíamos porque, ahora sabemos que es por fermentado, por falta de conocimiento, que ahora todo eso ya no lo hacemos.

[Cuando cortábamos el café], Él llevaba su lazo grueso, entre todos jalábamos ese árbol de café, y no nos dábamos cuenta que el corazón de ese árbol se lastimaba, se veía bien, pero el corazón estaba dañado, eso ya no lo hacemos; en la capacitación, el ingeniero ya nos lo explicó. Yo ya no hago las prácticas viejas, ahora hay otras.

Saberes ambientales en el cafetal Me'phaa

Enrique Leff nos dice que la racionalidad ambiental se forja en la desconstrucción del pensamiento metafísico, científico y posmoderno; en el terruño⁶⁹, sobre la base de los potenciales ecológicos y de los saberes culturales que habitan en el territorio del Sur⁷⁰, José Martí ya lo precisaba: “No hay batalla entre la civilización y la barbarie, sino entre la falsa erudición y la naturaleza⁷¹”.

La comunidad de Iliatenco, en su ir y venir diario a la finca, ha llegado claramente a un punto en el que “requiere transitar del monólogo hegemónico, que pretende justificar proyectos de grupos particulares amparado en una

⁶⁹ Andres Aubry, El terruño es la patria chica, mi memoria desde la niñez, lo que añoran el migrante y el exiliado, lo que sepulta mis muertos, lo que el principito llama su rosa con su compañero el zorrillo: la materialidad, la vida y la animalidad del hombre y la humanización de la materia, de la vida y del animal hospedados en este terruño. Terruño es inseparable de cariño, “Tierra, terruño y territorio”, *La Jornada*. 1 de julio de 2007.

⁷⁰ Boaventura de Souza Santos, *Una epistemología del Sur. La reinención del conocimiento y la emancipación social*, México, CLACSO y Siglo XXI, 2009, p. 189.

⁷¹ José Martí, (1963), *Obras completas*, La Habana, Editorial Nacional de Cuba.



justificación científica universal, al diálogo de saberes subalternos capaz de asumir la diversidad de fantasías, proyectos y propuestas de la sociedad-múltiple-y-deseante⁷².

Nuestro amigo Gonzalo, nos platica su trajinar diario, donde asume la diversidad de su conocimiento:

En un día cualquiera, me paro a las cinco de la mañana, me voy una hora, hora y media de camino. La mayor parte era parcela de mi padre, otra parte yo la sembré para ampliar más, y sembré las plantas de calidad.

Mi papá, antes hacía un surco de abajo hacia arriba, no era lo adecuado porque se desperdicia lo bueno; debe ser en línea, y de acuerdo a la planta, si se abre mucho o no... [dependiendo de la planta que vas a sembrar] tomas la distancia, dependiendo de la planta típica, Mondo Novo, Borbón, ellas necesitan más espacio. Caturra, Garnica no crece muy alto y necesitan espacio más o menos de metro y medio.

En mi cafetal tengo aguacate, toronja, guayaba, caña —pero ya no tanto porque perjudican al café—, también tengo plátano, porque cuido lo que siembro, porque sé que es importante. Y de los animales te podré decir que hay tuza, chapulín, ardilla, pájaro, chuparro, son varios... Ahora hay más animales porque no se fumiga.

Hay animales muy importantes, como el sapo papillón, es como rana pero no tiene pompis, está pegada a la planta de plátano, y cuando ese canta, es que va a llover durante tres días. Están las hormigas, la arriera es grande, acarrea el café cuando se está secando, siempre hay. Hay otra hormiga chiquita, amarilla, que donde quiera se mete. Hay otra hormiga que tiene la cola levantada, y te pica como el alacrán, y está la que te avisa cuando va a llover. En todo el pueblo está la chicharra, solamente cuando ella canta y el Cerro Ardilla se llena de nubes, es cuando llueve.

⁷² Alberto Betancourt Posada, (coord. gral.), Jessica Gabriela Arellano López, Alberto Betancourt Posada, Efraín Cruz Marín, G. Tihui Campos Ortiz (ed.), “Introducción, Murmullo de sueños. Paradigmas, Modelos de gestión y estudios de caso sobre las áreas naturales protegidas de México (1993-2010)”, en: *Del monólogo a la polifonía: Proyectos supranacionales y saberes indígenas en la gestión de áreas naturales protegidas (1990-2010)*.



Es muy importante conocer los suelos dónde vas a sembrar, hay tierra roja, tierra gris, negra, arenosa, el café se siembra en todos lados, y esos son los colores de tierra que se puede sembrar⁷³.

Aquí hay tierra con mucha piedrita, con roca no [se siembra], y yo tengo tierra negra y parte roja, y el maíz se siembra en cualquiera.

Epifanio, al igual que don Gonzalo, tiene diversas tareas:

[El café] Necesita sus cuidados, realmente antes no se usaban los viveros, ahora los ingenieros nos enseñaron que hay necesidad, para poner los viveros, para que las plantas no se sequen a la hora de trasplantar, porque todavía tiene tierra, anteriormente nosotros arrancábamos las matas de café, de donde caían los granos, arrancaban la mata más fuerte, más color, más crecimiento para trasplantarla. Anteriormente no se usaban los pozos, no era delicado, ahora sí, es delicado, necesita cuidado, pues, como el humano.

La gente vivía muy pobre, muy fuerte [la pobreza], duró y comían cosas del campo, y la planta va cambiando, ya no se adapta tan fácil, el café ya quiere que le pongan su abono, que le pongan atención, es como la mujer o el hombre, se les da su baño y todo eso. Entonces es como la planta se va transformando, va buscando sus formas de vida, necesita sombra, necesita todo eso, pues.

Yo trabajo todos los días, y ahora que hay trabajo⁷⁴, normalmente me levanto a las tres o cuatro de la mañana, me pongo a seleccionar mi café, a tenderlo, ver el que ya está seco, qué le falta por secar, hacer los tendidos ¿no? Y también el corte por igual,

⁷³ El tipo de suelo predominante en los terrenos de Iliatenco, es el regosol, tiene textura gruesa y poca salinidad. En menor medida se encuentran los tipo luvisol —arcillosos y profundos—, cambisol —suelos de alta fertilidad—, leptosol —suelo somero, se localiza en áreas planas a semiplanas—, feozem —suelos oscuros de alta fertilidad— y los fluvisoles —suelos desarrollados a partir de depósitos de origen aluvial, por lo cual se encuentran a la orilla de los ríos, formando valles que son utilizados para los agroecosistemas del café, Taurino Hernández Moreno y Karina Velázquez Muñoz, *Ordenamiento ecológico para el desarrollo sustentable del municipio de Iliatenco, montaña de Guerrero*, PNUD-CONANP, México, 2007.

⁷⁴ En el mes de marzo de 2011 —se llevó a cabo el último corte, el secado y la entrega para la venta, proceso donde interviene toda la familia.



cortar grano maduro por igual, para que se fermente una noche y ponerlo después a asolear.

Para que el café tenga su aroma natural, sobre el trabajo del día se hace una labor variada. Tenemos animales, no tenemos una actividad [fija], se tiene que trabajar desde las ocho, hasta las cinco de la tarde y te pagan poco, nosotros hacemos nuestro trabajo.

La experiencia de estos dos hombres nos muestra que mantienen una visión del mundo de la que la percepción racionalista y utilitaria que prevalece en los espacios industriales ya no dispone. Los pueblos y comunidades productoras de café, no sólo son una importante fuente de alimentos, sino una percepción de estar ligadas totalmente a todas las cosas, vivas y no vivas, están intrínsecamente ligadas en las luchas por la defensa de la cultura, la autogestión comunitaria y la defensa de sus territorios, y el desarrollo armónico en una modernidad diferente a la que actualmente se enfrentan.

La solución de las plagas en el cafetal de Iliatenco

Las plagas de los cafetos “se encuentran entre los factores limitantes más importantes de la productividad de sistemas agroforestales y pecuarios. Juntos, estos organismos son responsables de 37 hasta 50% de las pérdidas reportadas en la agricultura mundial”⁷⁵. Con el propósito de eliminar o contrarrestar las pérdidas, en los últimos años se han desarrollado diversas tecnologías y se han implementado infinidad de programas de control en “el cinturón del café”, los productores las han adoptado poco, y los daños a las cosechas no han disminuido de manera substancial, a pesar de la tecnología y capital invertidos.

Existen múltiples enfoques para el control de las plagas, como el “Manejo Holístico de Plagas (MPH) (véase Figura 3.1.) que, como principio holístico, “nace para enfrentar con éxito las plagas y se requiere primero para mejorar los ingresos y bienestar de los agricultores y sus familias, así como las

⁷⁵ En: Pohlan, J.; Soto, L.; Barrera, J. (Editores): *El cafetal del futuro: Realidades y Visiones*.



capacidades que le permitan organizarse para la producción y la comercialización de sus productos⁷⁶”.

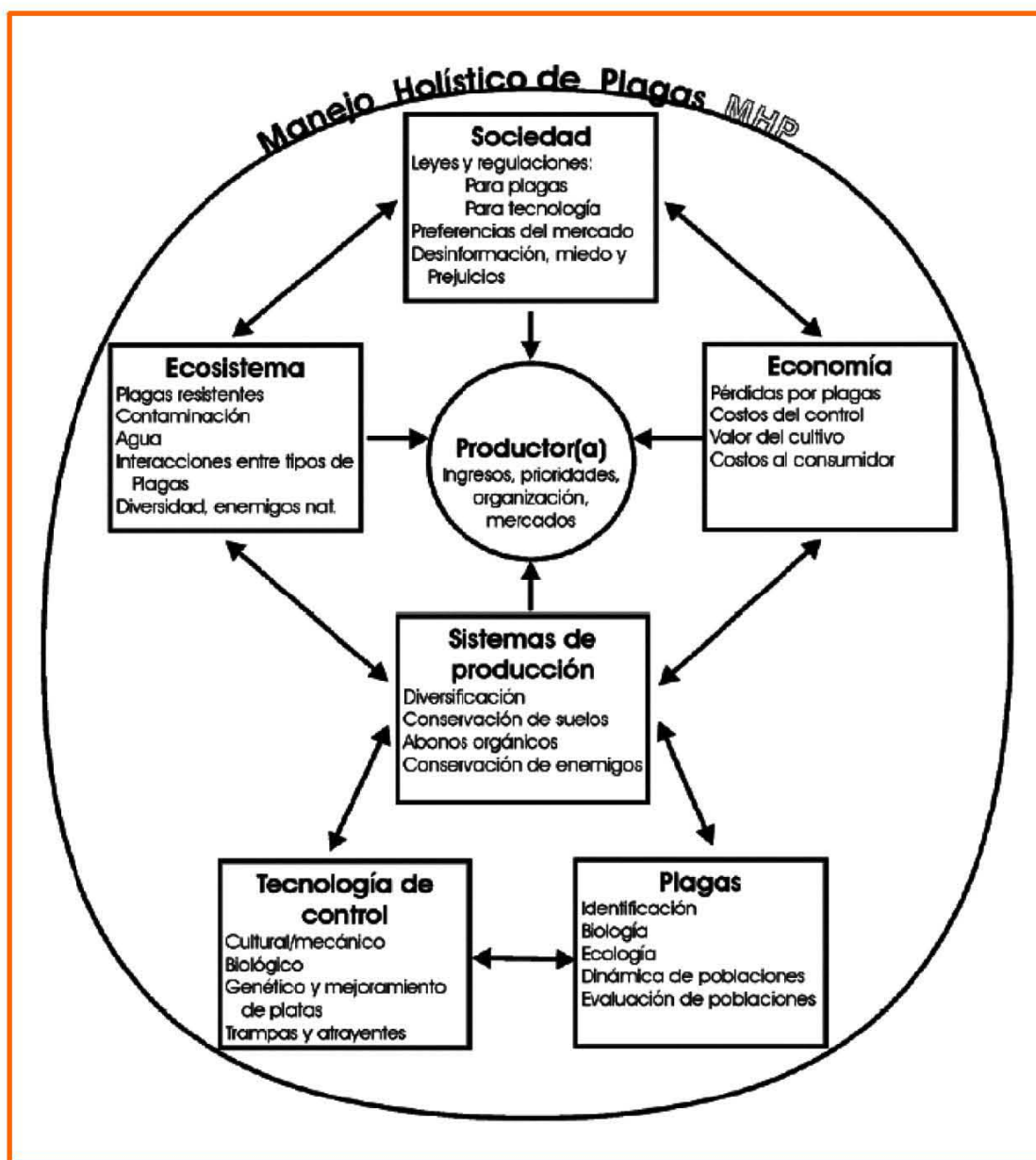


Figura 3.1.
Diagrama conceptual del Manejo Holístico de Plagas (MHP)
que muestra los componentes de un programa MHP y sus relaciones⁷⁷

⁷⁶ Ibidem. Pág 61-81.



En los cafetales de Iliatenco, las plagas no eran un problema tan grave hasta este ciclo (2010/2011). Gonzalo nos cuenta sus mayores problemas y sus etodos para eliminarlas:

La broca se controlan con unos frascos de refresco que se les echa un liquido y van cayendo [una trampa], no funciona mucho. Hay otra forma más funcional, la gente lleva al animal que come al café, lo bendice y lo vuelven a traer cuando está disminuyendo, le hacen varias misas en diferentes colonias para acabar con la plaga, y si funciona. Está también el ojo de gallo, que es por falta de regulación de sombra, ese no es problema. Un tiempo entró un gusano y lo llevaron a misa al igual que la broca y lo acabaron. Otra plaga es el ratón, que acarrea el café y el pájaro se come el mejor café, la ardilla.

El jinicuil del monte no debe de estar muy cerca, por el hongo que le hace daño al café, para eso tenemos el Xanga'a, que crece al ras del suelo y no deja que crezca la maleza, y sirve para retener el nitrógeno y alimentar los cafetos.

Epifanio, reflexiona en su forma que ha tratado las plagas:

[Para combatir] La broca, ha habido de parte de los ingenieros un líquido, y que hay que poner trampas, no sé si tenga resultado, pero nosotros con la creencia, lo que hacemos nosotros es orar a Dios, para que no nos lleguen más plagas. La rolla, el gallo, los tuvimos en las hojas, pero no afecta el grano, pero ahora si nos afecta al grano, ¿qué vamos a recoger?

Orar sí nos ha servido, una parte donde iba yo con mi lona para recoger café, no más fui viendo todo lleno, le dije a mi señora: "vámonos, para que vamos a trabajar". Yo creo que debimos de tirarlo y fumigar, unos ingenieros nos dijeron, y creo que sí tuvieron razón, que hay que fumigar con chile y jabón, y yo creo que el chile es para que les arda, porque esos animalitos tiene ojos, imagínate. No lo he aplicado.

⁷⁷ Ibídem.



Y de ahí nuestro colega comunitario reflexiona sobre los plaguicidas y sus efectos en los cultivos⁷⁸:

Anteriormente no usaba pesticidas, últimamente sí, uso el herbicida, muy poca cantidad, na'más para que quede medio mareada la hierba, no sé si afecte, yo creo que sí, mucho liquido si afecta, pero la chapona no, porque la tierra guarda humedad, porque tiene como una capa de nylon, y cuando chapeas tienes eso y las raíces lo necesitan, para que tenga humedad y no esté pelona la tierra. Es como si uno no trajera sombrero. Esa es la forma de esto, porque Dios todo nos deja hecho.

Producir en la montaña, reflejo de lo intrincado de la agricultura indígena

Los terrenos accidentados, manifiestan las casi nulas oportunidades de producir hacia el mercado, ya que casi todas están encaminadas al autoconsumo familiar, esto se debe a que: i) los suelos agrícolas son poco fértiles, ii) los medios y servicios de comunicación y transporte son ínfimos, iii) alta marginación social. Las actividades comerciales se realizan en las ciudades cercanas, San Luis Acatlán⁷⁹ y Tlapa.

El maíz es principalmente de autoconsumo interno o dentro de los pueblos de La Montaña, el café es el único producto que se comercializa, a precios muy bajos⁸⁰. En Iliatenco existen diversas organizaciones sociales,

⁷⁸ Los fertilizantes son químicos que se usan para nutrir el terreno de siembra. Estos químicos alimentan el suelo de las plantas. Los plaguicidas son venenos que se usan para matar insectos, roedores y hierbas que afectan los cultivos, Emanuel Gómez Martínez "El agua y los agroquímicos" Foro para el Desarrollo Sustentable, A.C., ponencia para el II Foro Agua y Energía San Cristóbal de Las Casas, noviembre 2007, en: [http://www.tuobra.unam.mx/obrasPDF/1159:\)2588:\)c.PDF](http://www.tuobra.unam.mx/obrasPDF/1159:)2588:)c.PDF), consultado el 21 de julio de 2011.

⁷⁹ Gonzalo de Aquino nos cuenta sobre el papel de San Luis para el comercio de Iliatenco: "[antes] se daba muchísimo café, antes se comerciaba al pasar un río, había que bajar a San Luis, ese río al pasar tenías que pagar impuestos, para pasar tu café, todo lo que llevabas tenía que pagar impuestos y lo que comprabas lo tienes que pagar también, a ese alguien le quitaron la cabeza, pero siguieron, de ese pueblo San Luis". El agua y los agroquímicos. Emanuel Gómez Martínez. Foro para el Desarrollo Sustentable, AC. Ponencia para el II Foro Agua y Energía San Cristóbal de Las Casas, noviembre 2007 [http://www.tuobra.unam.mx/obrasPDF/1159:\)2588:\)c.PDF](http://www.tuobra.unam.mx/obrasPDF/1159:)2588:)c.PDF) consultado el 21 de julio de 2011

⁸⁰ Hasta el presente ciclo, 2010/2011, el precio plaza fue de 60 pesos por kilo.



tanto de transportistas, como triple “S”: religiosas, civiles, de cafeticultores, etc., Gonzalo de Aquino percibe de manera crítica la realidad de la comunidad:

En Iliatenco hay 2 500 productores [más o menos], yo compro planta, no hago vivero, pero a veces trasplanta la planta que me encuentro así, con mucho cuidado. Para sembrar, mi papá antes lo hacía con estaca, ahora se hace con mucho cuidado, la gente se asegura que quede bien adentro, la raíz que está encima, y la de dentro del agua, derecha para que tome agua. Aquí es difícil, no hay otro producto para vender, tal vez plátano. El café ya está [en Iliatenco], es de experiencia saber si está quemado o no, sólo así, cuando seleccionas bien, las semillas están parejitas, depende de dónde pongas a secar el café, ese olor agarra, el café absorbe el olor, jabón, cloro, etc.

En Iliatenco, el café es el número uno que da ingresos, toda la gente vive del café, y siempre que yo me acuerde, es el mayor ingreso que hay. La comunidad ahora es más grande, y la gente ahora, ya no [quiere] trabajar el café. Los valores de la comunidad han cambiado mucho, es diferente ahora, más a los jóvenes, dejaron toda esa costumbre, ni tiene la idea, la importancia de lo que era cuidar las costumbres antes. Yo me acuerdo que cuando era joven, si caminaba uno por la calle y venía alguien mayor, uno se bajaba y se quitaba el sombrero. Ahora no tiene la idea, ya no saben nada del campo, y ya no quieren saber, eso es muy triste.

La batalla principal de los cafeticultores de Iliatenco

La doctora Rosa María Larroa, en su tesis doctoral⁸¹ nos dice que: “Los productores, en el proceso agrícola, generan excedentes ordinarios y extraordinarios que son apropiados como ganancia extraordinaria por las empresas agroindustriales nacionales y trasnacionales, al pagar precios que no cubren el trabajo invertido y al negarse a pagar precios justos y diferenciados por los cafés de calidad y mayor altura”.

Ante esta reflexión, Epifanio nos comenta:

⁸¹ Rosa María Larroa, *Estrategias organizativas de pequeños cafeticultores en el neoliberalismo latinoamericano*.



Ser campesino es importante, porque sin campesinos la ciudad no hace nada, ¿Qué puede hacer? No puede comer nada, si no hay campesinos, si no hay campo, qué hacen, sin la producción de los marginados. Yo veo que la combinación de que la ciudad y el campo deben estar organizados: la ciudad debe preocuparse mucho por el campo, y el campo debe preocuparse también por la ciudad. ¿Por qué?, pues de ahí viene los recursos, hay consumo, hay mercado, pues si no hay mercado no hay consumo, ¿cómo va a ganar el campo?, ¿a dónde vamos a llevar nuestro producto?, todo es una diferencia de intercambio, yo pienso que deben ayudarse los unos a los otros, lo que sabe la ciudad pues ayudar, a decirnos a donde llevar nuestro productos, dónde está el mercado; y nosotros que conocemos el campo podemos buscar mejor producción de mejor calidad, para que ellos estén fuertes y sanos.

Formas de gobierno y organización comunitaria en Iliatenco

En Iliatenco se toman las disposiciones más importantes de la vida pública por medio de asambleas, las cuales pueden ser convocadas por autoridades comunales, ejidales o civiles⁸². En la visita a la comunidad, tuve la oportunidad de ver cómo se organizan para arreglar los problemas que afectan a la mayoría:

La comunidad está organizada, desde hace meses tenemos problemas como “La colindancia”, hay problemas con otros pueblos, si no se limpia el carril de la colindancia otros pueblos invaden, cambian en la raya, el pueblo de Iliatenco procura tener siempre limpio, si no vas a limpiar, te ponen multa y te va a meter a la cárcel, hay problemas con Tilapa⁸³, mucho problema casi de tres años, casi hay balazos, es un problema muy grave en Iliatenco.

⁸² Los cargos comunitarios son: delegado —que es la máxima autoridad de la comunidad—, suplente —que su papel es apoyar al delegado en actividades donde no puede estar—, secretario —se encarga de tramitar los documentos y apoyos que le soliciten las autoridades comunales o ejidales—, policía “*topiles*” —son auxiliares del delegado y el comandante.

⁸³ A finales del mes de junio de 2011, se conoció la noticia de que la Policía del Estado de Guerrero, resguarda la zona de conflicto agrario entre Iliatenco y Tilapa, del municipio de Malinaltepec, luego de que el miércoles, comuneros y ejidatarios de Iliatenco se posesionaran de las tierras, en respuesta al anuncio del Tribunal Unitario Agrario de que ejecutaría la sentencia y las entregaría a Tilapa, “Hay tranquilidad en las tierras que tomó Iliatenco; vigilan 36 policías, dice el comisariado”, periodico *El sur de Acapulco*, 28 de



Epifanio delibera acerca de la importancia de estar organizado:

Es importante la organización, es importante ser de la misma idea para poder avanzar, unos trabajan y otros no, otros buscan y otros no.

Hay personas que cuando están arriba ya ni se acuerdan de uno. Desde un principio, sólo cuando necesitan. Para que la comunidad esté mejor, [necesitamos] una mentalidad muy integrada para las buenas y las malas.

Ser campesino, cafecultor y tlapaneca en México y América Latina

José Narro Robles, rector de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)⁸⁴, lamentó que en México, la condición indígena ha sido sinónimo de pobreza, exclusión y desarrollo limitado, y advirtió que: “No hay razón para que tengan menos posibilidades de acceso a salud, educación, avance económico, trabajo y una vida digna”.

Reconocer otro tipo de relaciones y dejar a un lado la folclorización, y la apropiación de los símbolos culturales de los campesinos, para este caso los tlapanecas de Iliatenco, es trascendental para crear nuevos mecanismos de relación social, y así podríamos evitar en lo que ya estamos inmersos, “Estaríamos ante lo que podríamos llamar un multiculturalismo ‘cosmético’ que cambia las formas más superficiales, pero no los contenidos excluyentes, racistas y opresores que afectan a los países del tercer mundo⁸⁵”.

Epifanio concluye la charla sobre este mismo pensamiento:

junio de 2011, en: http://www.suracapulco.com.mx/nota1e.php?id_notas=38816 consultado el 21 de julio de 2011.

⁸⁴ “En México, ser indígena es sinónimo de pobreza y exclusión, lamenta Narro”, *La Jornada*, 9 de agosto de 2008, en: <http://www.jornada.unam.mx/2008/08/09/index.php?section=politica&article=013n1pol>, consultado el 21 de julio de 2011.

⁸⁵ S. Bastos, y M. Camus, “Multiculturalismo y pueblos indígenas: reflexiones a partir del caso de Guatemala”, *Revista Centroamericana de Ciencias Sociales*, núm. 1. vol. I, julio de 2004.



Ser indígena es importante, el indígena está protegido en la Constitución, en el artículo 2, que yo lo conozco, dice que el indígena es más importante que el mestizo, es importante que mi hijo hable la lengua, debería aprenderlo más, más otras lenguas, ¿de que sirve que sea yo de aquí y no sepa la lengua? Que no sepa ¿qué es Iliatenco, que es el campo? Porque hay gente de aquí que va la ciudad por un mes y después ya no quieren hablar tlapaneco. ¿Qué pasa pues? ¿Nos olvidamos nuestra raza?, ahora yo me siento autónomo, y me gustaría que mi comunidad fuera autónoma como yo.

La experiencia en los cafetales de La Montaña de Guerrero, nos muestran la difícil situación económica, política y social que viven los indígenas de la zona más pobre del país, y sumado a la dificultad geográfica, parecería imposible crear propuestas para la llegada de la justicia social que tanto tiempo han esperado.

Actualmente se alimentan corrientes académicas que toman de la mano a los pueblos y comunidades indígenas de México y América Latina, y se están fortaleciendo para trabajar en conjunto un nuevo tipo de conocimiento científico, técnico y humanístico, más flexible, mucho más determinado por las necesidades sociales, y más alejado (como diría Koestler) de los “cavernícolas académicos.”



CAPÍTULO 3

AQUÍ APRENDIMOS Y CRECIMOS DENTRO DE LOS CAFETALES⁸⁶. TESTIMONIOS CAMPESINOS DE IXHUATLÁN DEL CAFÉ, VERACRUZ⁸⁷.

*Cafetal de mis cantares
aquí te vengo a cantar
canciones de cafetal
para olvidar mis pesares.*

*Semillita prodigiosa,
semilla de la esperanza
que le das luz a mi vida
y le das vida a mi patria*

Rafael Godoy

Una de las “benéficas” consecuencias de la gran “crisis del café” (1989-1993) es la producción de estudios agronómicos y sociológicos que narran, cuenta y ejemplifican las diversas salidas productivas y comerciales para revertir sus efectos. Entre los trabajos publicados durante los últimos años y para interés de esta investigación, destacan las contribuciones de Armando Bartra⁸⁸, Cristina Martínez⁸⁹ y Rosa María Larroa⁹⁰. De esta última investigadora de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales de la UNAM, nace el interés por conocer las

⁸⁶ Las entrevistas fueron realizadas a Félix Morales Ixtla y Leonardo Velázquez Vargas, en la comunidad de Ixhuatlán del Café, Veracruz. Ambos productores pertenecen a la organización: “Unión de productores de la Montaña, Ocozaca”, (diciembre 9, 10 y 11 de 2010).

⁸⁷ La visita a la comunidad se realizó gracias al apoyo del PAPITT *Cambiar de paradigma: de la conservación de la biodiversidad, a la diversidad biocultural; el proyecto Sistema Nacional de Áreas Naturales Protegidas y sus efectos en los sistemas de conocimiento indígenas* IN401509 coordinado por el Dr. Alberto Betancourt Posada y al Ing. Felipe Muñoz, que sin conocer más que mis intenciones de recuperación de saberes, me abrió las puertas de la organización.

⁸⁸ Armando Bartra, 2003, *Cosechas de Ira: Economía política de la contrarreforma agraria*. México, Instituto Maya. A. C.

⁸⁹ Aurora Cristina Martínez Morales, “Transformación de la actividad cafetalera en los noventa” en Rubio, Blanca (coord.), *El sector agropecuario en los noventa: balance y perspectivas*, México, UNAM, Plaza y Valdés, 2003.

⁹⁰ El aporte de los movimientos de productores rurales a la democracia latinoamericana, *Revista Estudios Latinoamericanos*, núm. 20, CELA-FCPyS, México, 2005, impreso en mayo de 2005.

Rosa María Larroa, (2010). “Ixhuatlán del Café: territorio en disputa”, en Torres Salcido, Gerardo y Rosa María Larroa, *Sistemas agroalimentarios locales en México* (en prensa).



transformaciones organizativas del sector cafetalero del municipio de Ixhuatlán del Café, el esfuerzo metodológico y analítico para caracterizar la condición actual de los campesinos de la comunidad, y así lograr un dialogo fructífero con los productores, para entender su devenir en torno a su producción y su interacción con el medio ambiente. Las investigaciones de la Dra. Larroa, fueron lo que nos llevó a conocer la experiencia campesina en relación con el medio ambiente y producción de café orgánico en el estado de Veracruz.

La vida con relación a los productores de café, es un pluriverso político, cultural y cognitivo. La vida se organiza y experimenta de diversas maneras. Se produce conocimiento a través de una diversidad de estrategias de innovación social, de procesos de imaginación, que permiten comprender las diversas dimensiones de la naturaleza y su transformación y a nosotros como parte de ella. En la experiencia de visitar Ixhuatlán del Café, logramos divisar que no sólo existe una pluralidad de formas de conocimiento que corresponde a la diversidad de culturas que se encuentran en la región, sino también que al interior de cada cultura se desarrolla una pluralidad de formas de pensamiento. Es en este sentido que las ínfulas de “verdad” que se esgrimen en cualquier cultura acaban siendo una forma de nulidad de la diversidad, y se convierten en un acto autoritario que desconoce el despliegue de distintas formas de pensar en los más diversos ámbitos, en este caso, de los que producen café⁹¹.

Ixhuatlán del Café⁹², ubicado en el Estado de Veracruz, municipio que se distingue por la alta calidad del aromático, se encuentra ubicado en la zona centro

⁹¹ Lo peculiar de la historia de las ciencias modernas es que se ha desarrollado sobre el eje de producción y legitimación de verdades universales, que han sido parte de una geopolítica de expansión colonial, experimentando, a la vez, cómo sus nuevas producciones mostraban la temporalidad, por tanto, su finitud. En particular, en el ámbito de las ciencias sociales casi todos los campos de conocimiento que se han configurado como disciplinas se caracterizan por contener una pluralidad y teorías en competencia, algunas de ellas complementarias. No sólo hay pluralidad de teorías sino que también hay contradicciones, lucha y competencia entre ellas. Esta pluralidad a veces es dialógica, a veces es agonista, como parte de antagonismos sociales que son constitutivos y se recrean también a través de las formas de explicación que se generan para dar cuenta de la vida social. Olivé, L. (2009). *Por una auténtica interculturalidad basada en el reconocimiento de la pluralidad epistemológica*. En L. Tapia (Ed.) *Pluralismo epistemológico* (pp. 19-30). La Paz: Muela del Diablo, Comuna, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales y CIDES-UMSA.

⁹² Ixhuatlán es voz náhuatl significa: Ixhuatlán. “Donde hay hojas verdes de maíz”



del estado, “a una altura de 1 350 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Huatusco; al este con Tepatlaxco; al sureste con Atoyac; al sur con Córdoba; al suroeste con Fortín; al oeste con Tomatlán; al noroeste con Coscomatepec”.⁹³

Desde que se llega a Huatusco, el paisaje de las infranqueables sierras nos acompaña, donde destacan los volcanes del Pico de Orizaba (Citlaltépetl), el Cofre de Perote (Naucampatépetl) y montañas cercanas como la de Magdalena en Coscomatepec y el Palmar en Calchahualco, mismas que forman parte del Eje Volcánico Transversal, que le da a su clima (templado-húmedo) gracias a los vientos húmedos del Golfo de México, que se destaca por lluvias abundantes en verano y otoño y lloviznas en invierno con nublados y descenso de la temperatura que, hasta hace poco tiempo, afectaban a la agricultura.

El municipio está establecido en suelos de una gran riqueza, que se plasma en selvas y bosques (prioritarios para la conservación), entre los que destaca el mesófilo de montaña⁹⁴, conformando un hábitat de vital importancia para la flora y la fauna de la región. Es importante pulsar que el estado de Veracruz ocupa el tercer lugar, después de Oaxaca y Chiapas en cuanto a diversidad biológica.

El origen de su relación con el café y su entorno

Para entender a profundidad el vínculo de los productores de café con la naturaleza, los cooperativistas se presentan y nos explican su origen y su núcleo familiar:

⁹³ <http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/veracruz/municipios/30080a.htm>

⁹⁴ El bosque de niebla, conocido también como bosque mesófilo de montaña, puede encontrarse en forma de islas a lo largo de la Sierra Madre Oriental y Occidental. Este tipo de bosque se caracteriza por estar envuelto casi constantemente por neblina. En México, las áreas que ocupan estos bosques se han reducido, por lo menos, 50%, catalogándose por algunos investigadores como "hábitat en peligro de extinción". En el ámbito mundial los bosques de neblina son uno de los ecosistemas más amenazados. En los bosques de niebla se pueden encontrar alrededor de 11 % de las especies de plantas de todo el país. <http://www.revista.unam.mx/vol.1/num2/sabias/paisajes/niebla.html>



Soy Félix Morales Ixtla, soy productor de café, soy originario del Crucero de Zapata⁹⁵, vivo con mi familia, mi mamá y mis tres hermanas, y toda la familia nos dedicamos al cultivo de café primordialmente, pero tenemos cultivos alternos, lo que es plátano para el cultivo de hoja, y anturios para la venta de flor y macetas para arreglos florales, y también algunos follajes. La familia vive de nuestras parcelas. Soy socio activo de la Unión de Productores de la Montaña de Ocozaca (OCOZACA), y desempeño el cargo de presidente de la organización, la cual cuenta con 17 productores⁹⁶, todos dedicados a la producción de café orgánico certificado.

Yo nací aquí, en el Crucero de Zapata (véase figura 4.1.), soy la tercera generación, mis abuelos fueron casi fundadores de esta comunidad, el Crucero cuenta con 37 casas, y ellos empezaron con el cultivo de café en esta zona, y luego mis papás y ahora nosotros con las mismas parcelas. Hemos aumentando las parcelas en base a mucho trabajo, haciéndonos de unas hectáreas más, y todas son fincadas por café [dentro del régimen] de pequeña propiedad.

⁹⁵ Ixhuatlán del Café, Veracruz

⁹⁶ En el día de la visita al beneficio de la cooperativa, los miembros de la organización presentes eran: Blas Moreno Solís, Leonardo Velázquez Vargas, Arturo Cantor, Noe Moreno Salgado, Gloria Teodoro Romero, Senovio Velázquez Escobar, Mario Morales Ixtla, Félix Morales Ixtla, Felipe Melchor González, Modesto Landeros, Demetrio Vidal Moreno, Héctor Domínguez Contreras, Misael Velázquez Teodoro, Samuel Velázquez Fuentes, Jorge Domínguez Contreras, Socorro Romero Ramos, Eusebio Herrera Oporto.



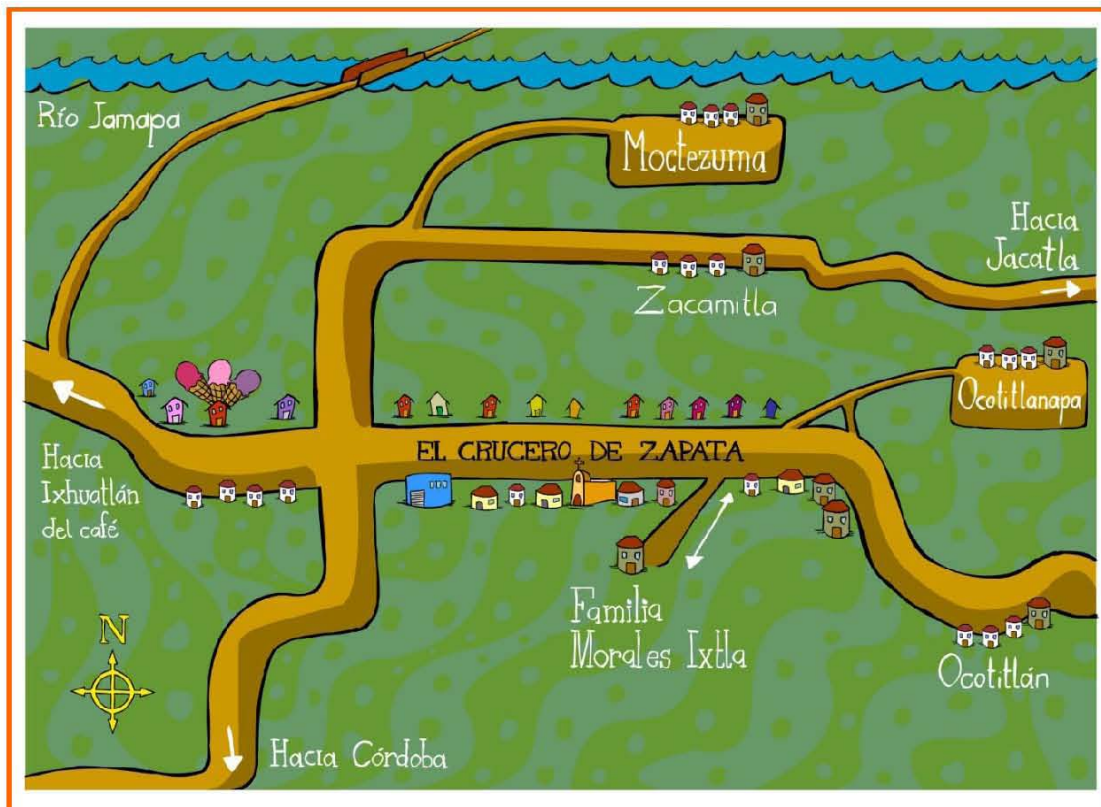


Figura 4.1.
Crucero de Zapata, Ixhuatlán del Café, México
 Información Félix Morales, diseño: Raúl Sisniega (diciembre 2010).

Y Leonardo nos cuenta:

Soy campesino, desde niño yo me dedico al campo, solamente estudié secundaria, hasta ahí llegué. Y ahí empecé ayudar a mi papá en el café. Nosotros empezamos como nativos de ahí mismo, siendo una comunidad de dos familias la Velázquez y la familia Hernández. De ahí me cuenta mi abuelito que se nombró así porque un familiar, su esposa se llamaba Esperanza. Y de ahí se aferro esa señora a vivir ahí, y mejor le pusieron así Opatla la Esperanza.

Hoy en día, de dos casitas que iniciaron, ahora son 17. Ya va creciendo poco a poco. La colonia tiene muchos años, en la vivencia que yo conozco, mi abuelo José Velázquez tiene 98 años, desde que el estaba ya estaba la colonia. Nuestra colonia es bonita, puede



cuadrarse, pueden hacerse calles, hay parte plano, es muy bonita, es como su nombre “Esperanza”.

La historia y el saber de los productores de café en México, se inscribe en lo que el mundo científico occidental ha relegado y olvidado, que los productores campesinos y sus familias conforman actores sociales capaces de generar y transmitir conocimientos, de acumular experiencia, de inventar, de innovar y experimentar.

Boaventura de Souza Santos nos dice que “Lo que caracteriza al pensamiento abismal es la imposibilidad de la copresencia de los dos lados de la línea⁹⁷, sólo está la no-existencia, la invisibilidad, la ausencia no-dialectica⁹⁸”.

Semillas produciendo saberes

Enrique Leff nos dice que el saber ambiental nace de una nueva ética y una nueva epistemología, donde se funden conocimientos, se proyectan valores y se internalizan saberes. La construcción del conocimiento campesino se da dentro de un diálogo plural, directo y estrecho entre padres e hijos, Félix nos cuenta:

Mi papá nos decía que aquí hay demasiado trabajo, el nos decía que del campo se puede vivir, sin saber leer y escribir había salido adelante, y que a nosotros nada más nos iba a dar el estudio básico, que para trabajar ya había comprado tierras, para que tuviéramos donde trabajar, y eso nos fue inculcando, para que no estuviéramos soñando de ir a estudiar a otro lado, y no me arrepiento de no haber estudiado, porque lo que he aprendido a trabajar, no nos ha hecho falta tener una profesión para ganarnos la vida.

Aprendí [a sembrar] de las dos formas, el ver y el empezar a trabajar, después de la escuela era ayudar a nuestros padres a cortar café, hacer viveros, a sembrar unas plantas y cuando acabamos la escuela primaria nos dedicamos de lleno a trabajar, pero desde chicos nos van enseñando cómo es el cultivo del café.

⁹⁷ Boaventura de Souza Santos. (2009). *Una epistemología del sur*. Pág. 160.

⁹⁸ *Ibidem*. 161.



Leonardo Velázquez nos refiere sus recuerdos de cómo aprendió a trabajar el cultivo del aromático:

Yo de niño lo que hacía con mi papá era platicar de la vida del ser humano, después de la escuela, de 2 a 4 [de la tarde], lo ayudaba a llevar las plantas de café y me decía: “tienes que aprender a sembrar una planta de café, la vas a cultivar así, para que esa planta te dé otro retoño la vas a agachar así.” Hasta me contaba chistes para que yo pasara el tiempo, pero más me hablaba como campesino aunque era yo un chiquillo.

Me decía: el frijol se siembra así, el maíz así y a mí se me fue grabando, me enseñó a tocar instrumentos (guitarra, violín, el bajo), me hacía unas guitarritas de unos jícaros, le ponía unos plásticos y ahí estaba yo tocando... en la primaria me ganaba siempre el primer lugar en canción gracias a mi papá.

Cuando iba yo con mi abuelito lo ayudaba a ordeñar sus vacas, me ganaba mi pomito de leche, preferí dejar el estudio por venir al campo, la oportunidad la tuve y le dije: ¡yo quiero ser campesino como tú!

La tarea de promover, orientar y desarrollar las capacidades intelectuales, morales y técnicas para producir café, es una tarea que se lleva a cabo día a día. El deber de prepararlos para encarar, entender y resolver los problemas concretos que, tanto en su comunidad de origen como cuando se van hacia las ciudades, obstaculizan el mejoramiento de sus condiciones de vida, y así tomen parte activa y responsable en la vida social, económica y política de su comunidad, región y país.

Recorriendo el cafetal

Víctor Manuel Toledo⁹⁹ nos dice: “El conocimiento se adquiere vía capacitación y profesionalización. Por el contrario, el sabio no tiene la necesidad de formular teorías generales acerca de las cosas, sino que aprovecha su propia experiencia

⁹⁹ Toledo, Víctor y Barrera, Narciso. (2008). *La memoria biocultural* pág. 102.



personal y conocimientos empíricos sobre las cosas. La sabiduría se adquiere a través de la experiencia cotidiana, de la forma de vivir y de mirar las cosas”.

Leonardo nos cuenta cómo desarrolla lo aprendido en su experiencia familiar:

Lo primero que yo hago es ver qué hace falta en la casa, que si hace falta traer un rollo de leña. Después es irse al campo, a mi campo, a ver mis plantas cómo van, tengo que limpiar, voy a checar qué puedo cortar, planea uno, todos los días trabajo.

A veces cuando no hay tanto trabajo en el campo, y en el hogar hay mucho trabajo, a veces lavo los trastos, a veces mi ropa, hasta ese extremo llego yo, para mí no es malo, yo desde niño aprendí a ayudar a mi mamá. O agarrar la escoba y recoger la basura que anda por ahí, o hacer la lumbre, la cosa es ayudar cuando haga falta. Lo único que me faltó aprender es a hacer las tortillas [risas]. Cuando voy a mi finca, a veces les digo a mis plantas: ¡ya apúrense! porque ya necesito dinero. Tengo una hectárea y media de terreno, y sembrado en finca como unas dos tareas. Lo demás no lo puedo terminar porque estoy solito.

Respetar, valorar y visibilizar las costumbres y particulares formas de conocer de los campesinos, es una tarea que tenemos pendiente, incorporándolas en los contenidos de investigación. Lo anterior exige dejar de considerarlas como expresiones de atraso que hay que desterrar y así iniciar el camino hacia la diversidad cultural, como una riqueza que hay que aprovechar y no como una expresión de subdesarrollo a eliminar.

La tradición innovadora en el cafetal

Las innovaciones en el campo latinoamericano, a menudo surgen en las circunstancias más desfavorables para los productores, en comunidades y municipios en los que el mercado no ha ofrecido alternativas, ni el gobierno en turno ha respondido a las necesidades y reclamos de la regiones donde más personas se encuentran sumidas en la pobreza y no acceden a los frutos del progreso técnico de la sociedad a la que pertenecen.



Los productores orgánicos de Ixhuatlán del Café, tienen una percepción y organización sobre el mundo natural que “no es fija ni estática, sino polisémica, multidimensional y polivalente. Los múltiples niveles de organización mental sobre el mundo dependen de las circunstancias y las necesidades individuales, familiares y comunitarias. Desde esta perspectiva, los saberes tradicionales no son sistemas estáticos sino diseños innovadores alimentados por redes sociales y sus relaciones internas y externas. La innovación, la adaptación y la adopción son procesos dinámicos siempre contextualizados en aspectos culturales particulares, que ofrecen un «sentido de pertenencia a un lugar» a sus actores locales”¹⁰⁰.

Para la presente investigación, se entiende que la innovación no es lineal y continua en el tiempo, y por medio del uso, la práctica y la utilidad se socializa y extiende, los productores nos relatan sus experiencias. Félix reflexiona con relación a la tarea llevada a cabo por sus antepasados:

El cultivo de café orgánico, es retomar lo que hacían los abuelos, porque los abuelos trabajaban el café antes de que apareciera tanto agroquímico, no había antes tantos fertilizantes, los abuelos hacían el cultivo del café, utilizaban los fertilizantes orgánicos, tenían sus animales de corral, sus caballos, sus burritos, que ocupaban para acarrear el café y la leña, y todo el estiércol lo juntaban y lo llevaban a la finca y ocupaba lo que nosotros llamamos pinas o medias lunas, que alrededor de la planta de café es hacerle una zanja. ¿Qué es lo que se lograba con esto? Al cortar raíces, la tierra que sacaban le echaban al pie de la mata del café y esa zanja que se quedaba alrededor, entraba materia orgánica, hojarasca y palos podridos y ahí se hacía lo que ahora se llama composta, es lo que nosotros estamos retomando hoy, lo combinamos con la mecanización, antes se hacía todo a pulmón, ahora el hoyado para sembrar las plantas de café usamos una moto-perforadoras, hoy ocupamos la composta, la hacemos con otros materiales que traemos de fuera de la parcela, estiércol de ganado, pulpa de café de otras parcelas, y es ahí donde entran los servicios básicos de fácil acceso a las parcelas. Es aquí donde vemos la combinación de las dos cosas, el conocimiento de mis abuelos y las nuevas tecnologías que hacen más fácil las cosas. Antes nos preocupábamos por ¿dónde voy a mover mi

¹⁰⁰ Ibídem. 110.



producto?, y ahora nos tenemos que preocupar por producir bien para el mercado orgánico, que cada día exige más.

Y Félix explica porque empezó a innovar:

Cuando faltó mi papá, cuando él murió, empecé a innovar; el murió, quedamos solos y nos quedó la responsabilidad de seguir solos, hacíamos lo que él nos enseñó, pero siempre con la búsqueda de mejorar, nosotros buscamos siempre bajar costos y aumentar la productividad. La crisis de café nos enseñó a buscar otras alternativas, como es el cultivo del plátano para el corte de hoja, y la comercialización, se tuvo que buscar capacitación, intercambio con otros productores de otras regiones, como es el cultivo de follaje, anturio, porque tuvimos fracasos y muchos; te cuento: estaba de moda hacer invernaderos de jitomate y quisimos aventurarnos en hacer un vivero de jitomate porque veíamos que otros lo hacían, dijimos: “se cubre con nailon, se compra semilla de jitomate y se siembra y se le pone riego y ya”. Pero no nos preocupamos en capacitarnos: cuánto de agua, cuánto de abono, a qué distancia, lo sembramos y se nos echó a perder todo en un rato. Y eso nos enseñó, que en los cultivos que uno no conoce, hay que buscar la capacitación y luego emprender el cultivo.

En estas reflexiones podemos ver que la sociedad sin innovación no puede existir, y que la innovación es un asunto social y campesino, ya el discurso hegemónico acerca de la innovación “se identifica por una restricción que la reduce a un proceso de adquisiciones técnicas con el fin de fortalecer la competitividad en un mercado globalizado”¹⁰¹.

Tal vez a mí me concibieron en un cafetal

Eckar Boege nos dice: “La biodiversidad culturalmente creada es producto de un largo proceso de intercambio y de selección cultural sistemática. A éste se agregan las plantas medicinales, que pueden pertenecer a la vegetación primaria, secundaria, de semicultivo y de cultivo. Esta extraordinaria riqueza no se

¹⁰¹ Innerarity Daniele (2009) la sociedad de la Innovación en *¿Cómo es una sociedad innovadora?* pág. 19.



encuentra en otros territorios indígenas del orbe. Sin pueblos indígenas y campesinos esta experiencia civilizadora se perdería para México y la humanidad¹⁰²; a partir de esta reflexión, consideramos importante para la investigación, conocer la forma en que los compañeros productores de café, habían tomado la decisión de convertirse en campesinos.

Leonardo recuerda y reflexiona:

Desde niño yo me dedico al campo, cuando él [mi papá] me dio mi pedazo de tierra puse plantitas nuevas, que ahora son parte mi finca. A los once años yo empecé a comprar café con patrones que me daban confianza, ellos me decían “ponle pulpa”, porque ellos decían que la pulpa es un beneficio muy importante, con estiércol de bestia, y así empecé mi plantación de café, y así empecé ayudar a mi papá en el café.

Yo me encargué de una finca a los veintitantos años, como encargado de mi propio lugar propiamente y empecé a ver mis responsabilidades como campesinos, antes lo trabajaba con mi papá, tengo 22 años en mi campo.

Mi papá es de diferente idea, pero cuando tengo preguntas él me ayuda, por ejemplo hago estiércol del burrito que tengo, antes tenía un caballo y los revolvía y los tenía con hoja seca, o al intemperie, a veces les ponía agua, ahí abonaba a mis plantas y así lo sigo haciendo, las matas dan rendimiento con abono. Yo no quiero cantidad de café solamente, yo quiero calidad, para que no me perjudique al cliente, y le doy mejor producto.

Hasta que después supe de este grupo (Ocozaca), al año me invitaron a una asamblea, hablaron de cómo pensaban trabajar, y cuando me preguntan si estaría dispuesto entrar al trabajo de la organización, yo les dije que sí, que eso que hacen yo ya lo hacía, lo de la pulpa, ya tienes un adelanto y ahí empecé.

¹⁰² Boege, Eckart, (2008), El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México Pág. 20



Luego anduve en un curso de la diferenciación de cafés, de cómo se debe de cultivar en Córdoba y luego en Chapingo y conocer el café y ver cuántos cafés puede dar mi finca. También aprendí como maquilarlo.

De ahí continúe, nos reuníamos los jueves para capacitarnos, una vez salí de aquí [en el beneficio] a la una de la mañana, en un aguacero, me jalé una hoja de plátano, y me tapé y llegue a las dos de la mañana, y al otro día teníamos inspección.

Me ha costado mucho trabajo, mucho sacrificio, pero lo hago con mucho gusto y con mucho gusto hago el trabajo aquí, [la faena] y es de todos los socios. Generamos envidia, pero tenemos un beneficio. Quiero ver el final, hasta dónde voy a llegar como campesino y productor. Estoy contento con la Ocozaca, da un buen trabajo y buenos precios, estoy dando salud a nuestros consumidores.

Siempre hay que tener una mente positiva para alcanzar las metas, si llevo una meta negativa ¿a dónde voy a llegar?

Y Félix expresa con sus evocaciones, que ser parte del campo es una decisión que se perfila desde la infancia:

El campo es muy bonito cuando le gusta a uno, yo creo, y hasta le bromeo a mi mamá, que ella y mi papá tal vez me concibieron en un cafetal, porque así crecimos, aquí dentro de los cafetales, donde hay muchas satisfacciones, donde podemos jugar con una avispa, agarrar de columpio un bejuco, a ver quién trepa más rápido a un árbol, lo que a nosotros nos gustó mucho en la infancia.

Dentro de los cafetales, ellos nos llevaban a la finca, y ahí nos poníamos a jugar e inventar nuestros propios juegos, desde jugar con la fogata que se hacía para calentar la comida que se lleva a la finca; los propios juegos que son muy divertidos, a veces nos llevábamos las canicas a la finca, los trompos; el campo es muy bonito, tiene unas satisfacciones muy grandes, desde como a uno le enseñan a sembrar las plantas, dice uno: voy a sembrar esta planta a ver si pega, y luego decía uno, pues voy a arrancarla a ver si ya pegó.



Re-valorar las prácticas sociales, económicas y culturales de los cafecultores, es una tarea primordial para poder orientar sus saberes hacia tareas concretas que contribuyan a mejorar las condiciones de vida, para que las actividades diarias puedan ser aprovechadas para solucionar problemas que se presenten dentro de su entorno.

Conservando los bosques y selvas de América Latina en una taza de café

El *Coffea arabica* fue adaptado fácilmente a los sistemas agroforestales campesinos e indígenas de Latinoamérica, ya que se cultiva bajo sombra y acompañado por numerosas especies. Los sistemas de cultivo del *Coffea arabica* van del *rústico* que es en el que simplemente se sustituyen plantas arbustivas por matas de café; el *policultivo tradicional*, donde el cafeto se cultiva junto con otras especies, nativas o introducidas; y el *policultivo comercial*, donde se sustituye la vegetación original por especies arbóreas de sombra, con menos variedad que en el anterior manejo. Se practica también el *monocultivo bajo sombra*, donde se emplea una sola especie protectora y el *monocultivo a sol*, con arbustos de rápida maduración, corta vida, baja talla y alta densidad; sin embargo, estos últimos sistemas son más perjudiciales para el medio ambiente, ya que utilizan más agroquímicos y deterioran a mayor velocidad la tierra de cultivo (véase figura 4.2.).



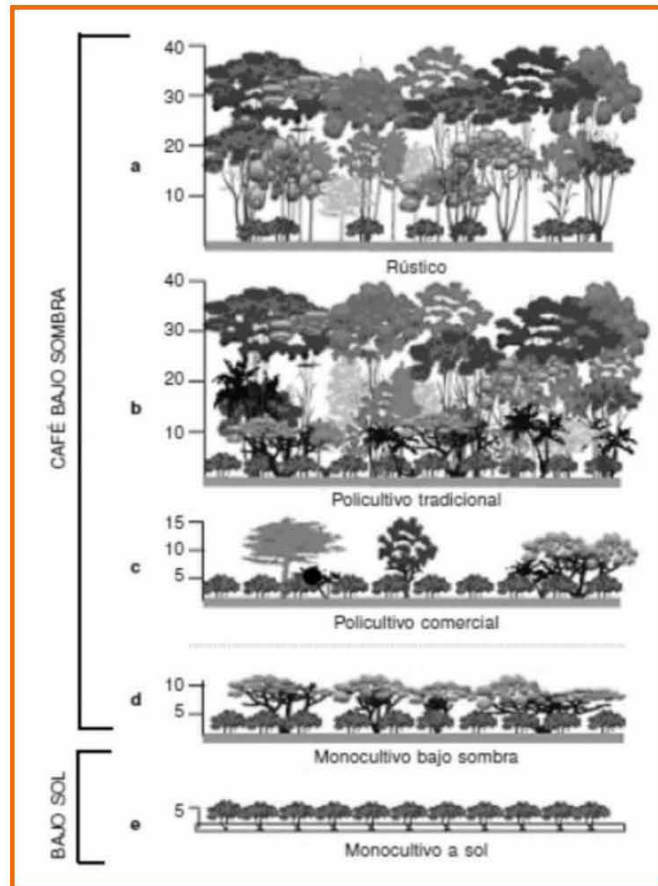


Figura 4.2.
Sistemas de cultivo de *Coffea arabica*

Imagen tomada del libro *La memoria biocultural*(Toledo- Barrera, 2008).

Está demostrado que los sistemas *rústicos* y de *policultivo*, son naturalmente resistentes a plagas y enfermedades y, por lo general, las fincas y parcelas campesinas, indígenas y mestizas ,no emplean más agroquímicos que un ocasional herbicida o fertilizante.

El aromático mexicano puede considerarse predominantemente como *café bajo sombra* y *orgánico pasivo* o *natural*. “40% de la superficie con cafetales [en México] corresponde a selvas altas y medianas (zona tropical húmeda), 23% a bosques de pino y encino, 21% a selvas bajas caducifolias y 15% a bosque

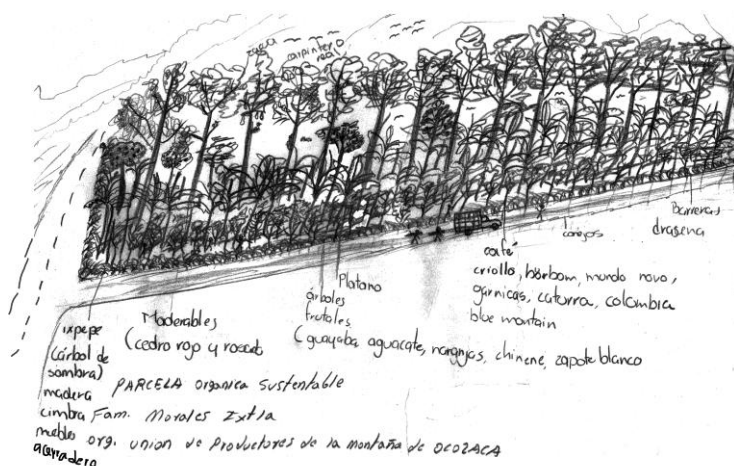


mesófilo de montaña, lo que significa que desde el punto de vista biológico, las regiones cafetaleras son de las más ricas y diversas en flora y fauna”¹⁰³.

La diversidad dentro del cafetal, se refleja claramente en el conocimiento específico de sus necesidades y del cafeto.

Félix nos detalla su finca familiar:

Ésta es una parcela doméstica-diversificada, es de café orgánico, la cual tiene barreras de doble propósito, barreras vivas que nos lo pide las normas de la certificadora¹⁰⁴, para evitar el riesgo de contaminación debe estar protegida por barreras vivas, entonces estas barreras ya son con doble propósito, porque es la protección de la parcela y el aprovechamiento de las hojas para la venta de follajes para arreglos florales¹⁰⁵



FUENTE: Esquema realizado el 10 de diciembre de 2010, por Félix Morales Ixtla, presidente de la Cooperativa Ocozaca, de Ixhuatlán del Café, Ver.

¹⁰³ Virtudes económicas, sociales y ambientales del café certificado. El caso de la Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca.

¹⁰⁴ Certificadora Mexicana de Productos y Procesos Ecológicos S.C. <http://www.certimexsc.com>

¹⁰⁵ Palma, dracena, maicera, guarneque (planta decorativa verde, caracterizada por sus hojas verdes con raya blanca).



Como sombra tiene plátano que es también un cultivo alternativo al café y que también se aprovecha la hoja, se manda para las ciudades grandes como es el D.F., para la barbacoa, [tamales] y todo eso.

Más arriba tiene los árboles frutales, como es la naranja, el aguacate, los chinenes¹⁰⁶, uno que otro árbol de guayaba, más arriba tenemos cedros rosados que son árboles maderables, a esa altura tienen un rápido crecimiento, tiene doce años de edad y algunos ya se pueden utilizar como árboles de madera ya que es bastante grueso.

Y ésta es una finca a la que nosotros le llamamos una “finca sustentable”, aprovechamos las cosas que tiene, pero también toda la cobertura de los árboles se utiliza.

Más adelante se puede ver que venimos renovando [muestra una parte joven de la parcela], en esta parte de la finca la mayoría de plantas tiene de 15 a 30 ó 40 años, son plantas que por la edad van dando menos café, pero en la orilla de allá ya venimos renovando con plantas nuevas, pero ya injertadas, patrón de robusta con arriba en su mayoría Borbón, con eso el Borbón y el criollo dan mejor calidad en almendra. Hay las variedades de corte bajo, éstas son bonitas, producen mucho pero es menos calidad de las de porte alto, vamos con las de porte alto para conseguir mejor calidad y el aprovechamiento de café para exportación, hemos llegado hasta un 85% de café exportable, no como en las de corte bajo que se consigue hasta un 50% de café exportable por la calidad del grano.

¹⁰⁶ El chinene es un árbol frutal nativo de Mesoamérica y forma parte de la familia *Lauraceae*. Su consumo, como buena fuente nutricional es reconocido en regiones tropicales de México y Centroamérica. Sin embargo, poco se conoce sobre su contenido nutrimental. Para ello, se llevaron a cabo análisis de ácidos grasos en pulpa de chinene por dos años consecutivos utilizando cromatografía de gases. Se obtuvieron concentraciones de ácido oleico, y palmítico parecidas a las encontradas en aguacate. Las concentraciones de ácido oleico fueron comparables con las del aguacate ‘Hass’. En otro estudio, se midieron morfológicamente frutos de chinene provenientes de varias comunidades de la región central de Veracruz, México. Resultó una gran variación en tamaño, peso, y contenido de pulpa.

http://www.avocadosource.com/Journals/CHAPINGO/2007_XIII_2_141_CruzCastilloIG2007.pdf.



La naranja y la guayaba, es para consumo nada más de acá, se vende, pero muy poco; hay un día de plaza que es los lunes en Coscomatepec¹⁰⁷, donde se juntan todas las regiones, la zona baja con la zona alta de la montaña, y ahí llegan los diferentes productos, ahí todavía se acostumbra el trueque, se llevan las frutas que hay en esta región, y ahí llegan los de la sierra, tons se dice: “no pus yo traigo naranjas, tu trais ciruelas, pus cambiamos”, “tu trais maíz, yo traigo naranjas o aguacates, pues cambiamos”.

En mi parcela tengo varias variedades de café, el Criollo, el Caturra, el Garnica, el Colombia, Bourbón, son como seis variedades. Las variedades nosotros las vemos como error, porque si tuviéramos todas las finca de Bourbón y Típica, tendríamos mejor calidad, como decimos aquí es “chileatole¹⁰⁸”, porque no nos da uniformidad de la calidad, eso fue lo que vino a hacer la introducción de nuevas variedades, todos queríamos tener de todo, eso nos sirve porque nos ayudó a identificar las diferentes calidades, procuramos meter solo una variedad pero ya injerta.

Y Leonardo, al no estar cerca de su parcela al momento de ser entrevistado, cerramos los ojos y nos lleva a su cafetal:

Aparte de café, acabo de empezar a cultivar el velillo para vender la hoja, ya lo tengo en cultivo, y me propuse hacer un sembrío de árboles de aguacate, y me sirve para mi familia; que un día me dicen: véndeme aguacate, y se los vendo.

Mango tengo uno que otro árbol, naranja hay mucha, luego tenemos mucha y la intercambiamos por mazorca a otro lugar, como yo me ayudo de ellos, ellos se ayudan de mí.

A veces el plátano se lo guardo a mi mamá, porque a ella le gusta mucho cambiar, y le gusta hacer el trueque, tumbo los racimos y lo cambia y ya luego regresa, que me da unas

¹⁰⁷ Coscomatepec de Bravo, Veracruz. Que se encuentra a 30 minutos de Ixhuatlán del Café.

¹⁰⁸ Chileatole se refiere a un platillo de México, que es básicamente un atole de maíz salado (en lugar de dulce), condimentado con otros ingredientes, y consumido como sopa.



manzanas, o unas papas, ella me ayuda, nos ayudamos; el limón, también tenemos árboles de limón.

Así no voy a la tienda, si quiero naranja o limón, ahí no más lo jalo y ya me estoy tomando mi naranjita, bajo mis limones y le digo a mi señora, prepárate un agua de limón.

“Ser campesino en el neoliberalismo es un estigma, una marca. Pero si se ha podido ocultar su condición de explotado, no ha sido posible ocultar su otra cara, la más visible, la más conocida. El campesino es a la vez el alzado, el insurrecto, el levantisco, el insubordinado¹⁰⁹. El saber campesino es una forma distinta de relacionarse con la naturaleza y recobrar su dignidad, Con el propósito a largo plazo de conservar por mucho tiempo los recursos naturales y el equilibrio de su “terruño”.

Los sistemas de Saberes tradicionales en Ixhuatlán del Café.

El valor del testimonio sobre medio ambiente, es un relato de vida de una *narrativa ambiental*, que configura formas alternativas de organización política¹¹⁰ y maneras de entender la naturaleza desde una perspectiva contra-hegemónica.

Hoy, el testimonio dejó de ser tan sólo la forma de transformar la oralidad en escrito para ser leída, sus funciones son múltiples, entre las que destaca, visibilizar lo que los productores, desde su conocimiento, pueden aportar a la conservación de la naturaleza.

En muchos casos persiste la idea de que se trata sólo de supervivencias de antiguos sistemas. Tales perspectivas son parte de varios debates en los que se discute la primacía de la curiosidad intelectual como origen del conocimiento; y la descalificación de los conocimientos tradicionales por estar ligados a lo religioso y no a la “objetividad” como ocurre en la ciencia occidental. Todo lo cual apunta a la

¹⁰⁹ Rubio, Blanca.(2001). *Explotados y excluidos. Los campesinos latinoamericanos en fase agroexportadora neoliberal*. México, pág. 223.

¹¹⁰Lo que Víctor Manuel Toledo llama “resistencias bioculturales”.



desagregación y desarticulación de los sistemas de saberes locales, lo cual propicia y “justifica” su apropiación y validación por las disciplinas científicas¹¹¹:

Félix Morales Ixtla explica el problema que nos aqueja: el “cambio climático”.

Ese “cambio” lo estamos viviendo, es por eso que tenemos la preocupación como familia y organización, el cuidado del medio ambiente. Vemos que cada año la temporada de lluvias es más extrema, el frío es mucho más brusco, la temporada de calor es más intensa, no prolongada, extremosa, afecta la producción, en mayo cuando se necesita el calor para que haya un buen floreo [en el café], y que llueve en esos tiempos, nos afecta en la producción, porque no hay buena producción, la mucha lluvia hace que en los racimos de cafés, los que están en medio, por tanta humedad, empieza a caerle hongo, por tanta humedad, al palito donde está el café, y empieza a tirar. En eso afecta a la producción.

Y Leonardo reflexiona sobre cómo perciben el cambio climático en su comunidad y la importancia de organizarse y capacitarse para conservar el medio ambiente:

Lo hemos notado facilito, ¿por qué decimos eso?, nos hemos puesto pensar que el hombre no piensa lo que tiene. Nosotros estamos maltratando nuestro mundo. Mira cuando la gente se pregunta ¿Por qué pasa eso?, yo les digo: “ tumba más árboles pa’ que ya no llueva, si tumbas uno siembra el otro, yo tengo la idea de que aunque tumbe un árbol seco, yo en tiempo de lluvia meto cuatro.

En Puebla lo he visto en los cerros, ¿y porque dicen que se derrumbó ese cerro?, pos porque no tiene ni un árbol, [por ejemplo] si aventamos una cubeta de agua [en el cerro], hace un peladero y si la aventamos en un lugar donde esté con pasto se lo traga el monte, son cosas que tenemos que analizar, el árbol nos traen muchas cosas, la gente cuando compra bosque para siembra [de] café deja todo pelón, eso está mal.

¹¹¹ Pérez, Lorena y Argueta Arturo (2011). *Saberes indígenas y diálogo intercultural México*, pág. 3



Antes había un río muy bonito donde lavábamos la ropa, unos de dinero compraron ahí y dejaron todo pelón y el río se secó, ahora sólo cuando hay lluvias tiene agua, en seca ¡no! el río se acabó.

Yo una ocasión hice un plan de trabajo, agarrando parte de lo religioso, nosotros teníamos plan para respetar, una semana teníamos que limpiar la comunidad, y en tiempo de agua tenemos que sembrar diez árboles por familia, porque la promesa es con Dios. Aquí sí llueve... no como antes, pero llueve.

Una vez un amigo me dijo: ¿Por qué el café se me marchita?, yo le dije vamos a ver tu finca, [estando ahí le dije:] mira, es que a ti te faltan árboles, ahora vamos a ver la mía, intercambiamos y toda esta sombreada y por eso está bonita y por eso ésa está fea. He cambiado por mi organización.

Vivir en armonía con la naturaleza

“Los saberes indígenas sobre la naturaleza, están incrustados en un lenguaje y un habla intrínsecamente relacionados al kosmos indígena del que forman parte y se preservan en formatos poco convencionales como son los rezos, los ritos, las fiestas, las costumbres que acompañan las prácticas productivas, ciertas maneras de la vida política y los distintos géneros del habla cotidiana¹¹²”, para recuperarlos, necesitamos “transitar del monólogo hegemónico, al diálogo de saberes subalternos capaz de asumir la diversidad de fantasías, proyectos y propuestas de la sociedad-múltiple-y-deseante¹¹³”; ese diálogo se ve clarificado, al escuchar y recuperar lo que los aportes campesinos para la conservación del medio ambiente:

Félix Ixtla nos da su significado de sustentabilidad:

Para mí la sustentabilidad es ir del campo para el campo, tratar de que todo lo que me como, lo que visto —para explicarte mejor—, que todo lo que necesite para vivir salga del

¹¹² Betancourt Posada, Alberto, et al., Introducción: Murmullo de sueños: Paradigmas, Modelos de gestión y estudios de caso sobre las áreas naturales protegidas de México (1993-2010), pág. 3

¹¹³ *Ibidem*.



campo, y que al campo le podamos regresar lo que nos da, para poder seguir viviendo con armonía.

La experiencia de indagar, conocer y reproducir saberes tradicionales, es una tarea trascendental por la situación de abandono que vive el campo latinoamericano. En el caso del presente capítulo, recuperar el testimonio de los productores de Ixhuatlán del Café, para conocer la forma en que están organizados los conocimientos, recuerdos y reminiscencias campesinas. Aunque un relato privilegia ciertos hechos y olvida otros, silencia algunos y quizás también los esconde. Este acercamiento a lo que los campesinos hacen y piensan, nos permite a los lectores o escuchas acercarnos a los recuerdos desde su propia perspectiva, y así en algún momento poder ser parte de la solución de los problemas que hoy nos aquejan.



CAPITULO 4

LA IMPORTANCIA DEL SABER CAMPESINO EN LA CAFETICULTURA LATINOAMERICANA

Pa' que en Iliatenco no se sufra tanto,
oye ojalá que llueva café en el campo
pa que en Ixhuatlán oigan este canto
ojalá que llueva café en el campo
ojalá que llueva, ojalá que llueva, ay ombe
ojalá que llueva café en el campo
ojalá que llueva café.

Pa' que todos los niños canten en el campo
ojalá que llueva café en el campo
pa' que en Jerusalén oigan este canto
ojalá que llueva café en el campo
ay, ojalá que llueva, ojalá que llueva, ay ombe
ojalá que llueva café en el campo
ojalá que llueva café...

Juan Luis Guerra, Ojalá que llueva café [parodia]

En las últimas cuatro décadas, la producción de café en América Latina ha vivido una crisis sin precedentes a raíz de diversos factores: 1) altibajos de los precios¹¹⁴, 2) impacto negativo del cambio climático¹¹⁵: huracanes, sequías, 3)

¹¹⁴ Según *International Coffee Organization* (ICO), al comienzo del decenio de 1990, los ingresos que los países productores obtenían del café (valor FOB de las exportaciones) eran de 10 000 a 12 000 millones de dólares estadounidenses, y el valor de las ventas al por menor de café, que tenían lugar en su mayor parte en países industrializados, se cifraba en 30 000 millones de dólares, aproximadamente. En la actualidad, el valor de las ventas al por menor excede de 70 000 millones de dólares, pero los países productores de café reciben solamente 5 500 millones. Los precios en los mercados mundiales, que alcanzaban un promedio de 120 centavos de dólar por libra, aproximadamente, en la década de 1980, se sitúan ahora en un promedio de alrededor de 50 centavos, que es el más bajo, en términos reales, en los 100 años últimos. El descenso de los precios desde hace cinco años ha sido drástico, ya que la producción de café ha aumentado cerca de 3.6% y la demanda 1.5%. *La crisis mundial del café: una amenaza al desarrollo sostenible*, en: <http://dev.ico.org/documents/globalcrisisc.pdf>.

¹¹⁵ El problema generado por el cambio climático, es un proceso que ha colocado a la humanidad en una encrucijada, los efectos se han empezado a sentir, hay un consenso generalizado que la temperatura global del planeta se ha incrementado 0.6 °C en el transcurso del siglo XX. De acuerdo con el *World Resources Institute*, el país que cuenta con la mayor emisión de gases de efecto invernadero (GEI) es Estados Unidos con 25% del total mundial, le siguen: China con 15%, la Unión Europea —que aglutina a 25 naciones— con alrededor de 14%, Rusia e India con 5% cada una, y Japón con 4%. México aporta 1.5% de las emisiones globales. De acuerdo con los datos aportados, los países industrializados aportan 52% de los GEI, y los países en desarrollo 48%. En el caso mexicano las mayores emisiones se concentran en CO₂, y de acuerdo al Instituto Nacional de Ecología, la mayor parte por procesos de combustión (32.0%), transporte (14.6%), sector forestal (23.5%), desechos (9%), agricultura (8.1%), procesos industriales (6.3%) y energía fugitiva (6.5%). Ante este panorama incuestionable, que es la existencia de



incremento de plagas y enfermedades que disminuyen calidad y rendimientos de la producción, dado el apresurado proceso de modernización del sistema agrícola cafetalero que ha llevado a la conversión de cafetales de sombras muy diversas, a cafetales con sombra de una sola especie y, en casos más drásticos y difíciles de revestir, a cafetales sin sombra. Este proceso, inserto en la llamada “Revolución Verde”, originado en el ámbito mundial en la década de los años setenta del siglo XX, cambió los paradigmas sobre la agricultura en todas partes de la Tierra, con base en las “recetas” que ingenieros y agrónomos dieron a los campesinos para mejorar sus cultivos, y así reemplazar los conocimientos milenarios de los habitantes de los bosques y selvas donde se produce café.

Con este cambio tecnológico, se auguraba aumento de rendimiento y control de enfermedades del cafeto, que representan un fuerte impacto económico: la broca (*Hypothenemus hampei*)¹¹⁶, el minador de la hoja (*Leucoptera coffeellum*)¹¹⁷, y la palomilla de las raíces (*Dysmicoccus spp*)¹¹⁸. La modificación de las condiciones para producir el café, propició que grandes

un cambio en el comportamiento general del clima, se desarrollan en América Latina, procesos de fuerte vulnerabilidad ambiental, en: <http://www.wri.org/>.

¹¹⁶ Es, históricamente, la plaga más dañina que afecta el cultivo del café. Ataca directamente los frutos, es decir, afecta principalmente la producción y la calidad. Es un insecto de difícil manejo con métodos tradicionales como los insecticidas, porque permanece protegido, la mayor parte de su vida, en el interior de los frutos. Algunos de los adultos son susceptibles a las aspersiones de estos productos, que tienen efecto únicamente por contacto con la plaga. Es un gorgojo de color negro, del tamaño de la cabeza de un alfiler. Es muy perjudicial porque cuando ataca, perfora y daña los granos, para alimentarse de las almendras del café. Inicia su ataque en los frutos verdes del cafeto, entre los tres y cuatro meses después de la floración. Café de Colombia, “Manejo agronómico”, en: http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/manejo_agronomico/, consultado el 20 de julio de 2011.

¹¹⁷ Es conocida como una especie monófaga porque sólo ataca el género *Coffea*. Se ha encontrado resistencia en las especies diploides como *Coffea stenophylla*. Los daños son causados durante su estado de larva, cuando consume entre 1.0 y 2.0 cm² de área foliar durante su proceso evolutivo. Si concurren varias larvas en una sola hoja puede llegar a causar necrosamiento en 90% de su estructura. Los principales factores relacionados con ataques del minador son: renovación de cafetales, control exagerado de malezas, utilización de subdosis de insecticidas o de agroquímicos de alta persistencia, en períodos secos y principalmente en caficultura abajo de 1 300 msnm. *Ibid.*

¹¹⁸ Las colonias se inician desde el almácigo, donde afectan el cuello de la raíz de las plantas, y en el campo su población aumenta y es cuidada por las hormigas. Los síntomas externos en el árbol son similares a los producidos por un ataque de llagas, que ocasionan el marchitamiento generalizado de la planta. *Ibid.*



áreas de selvas y bosques fueran derribadas para convertirse en cafetales sin sombra. La modificación en las prácticas productivas fue aun más grave, ya que los gobiernos latinoamericanos impulsaron programas encaminados a producir variedades de café adaptadas al pleno sol, al uso de fertilizantes químicos y pesticidas, que dañaron de manera inexorable los ecosistemas donde se cultiva café, 4) abandono de un sistema regular de innovación¹¹⁹ y de cafetales, que da como resultado menor rendimiento y mayor migración, 5) presión sobre los recursos inmediatos disponibles: agua, y diversidad de plantas y animales de gran importancia ecológica¹²⁰.

Las principales causas de estos problemas han aumentado porque: 1) el control del mercado mundial del café se encuentra en pocas manos y América Latina no interviene en el mercado como exportador, 2) introducción de plagas y enfermedades en áreas donde no se encontraba el problema, 3) introducción de especies para diversificación de los agroecosistemas, con sus respectivos problemas parasitarios de amplia adaptación fitófaga¹²¹, 4) inadecuada generación, difusión, transferencia y adopción de tecnología¹²², 5) cambios climáticos drásticos, entre otras¹²³.

¹¹⁹ Daniel Innerarity defiende como causa importante los problemas de nuestra sociedad, el desequilibrio entre las distintas velocidades de la innovación de lo económico, político, tecnológico y social. La ralentización de lo social ante lo económico produce desincronizaciones temporales y espaciales en la innovación (desigualdades, conflictividad, etc.), que han tratado de resolverse desde el ámbito de la política con escaso éxito. Nos dice que la innovación no acontece por la mera formulación e implementación de estrategias públicas, sino que requiere de un caldo de cultivo económico y socio-cultural apropiado. "La sociedad de la innovación", en *¿Cómo es una sociedad innovadora?*, p. 15.

¹²⁰ La agricultura moderna, tal como hoy se practica en el mundo, se está devorando nuestro patrimonio. Está explotando excesivamente el suelo, nuestro recurso natural básico. Esta explotación de la tierra es insostenible, porque hace un uso intensivo tanto de la energía proveniente de los combustibles de origen fósil como del capital, al mismo tiempo que básicamente no tiene en cuenta los efectos externos de su actividad. A esto, se ha agregado recientemente el empleo de algunos productos básicos como el maíz para producir biocombustibles, que ha traído como consecuencia, el alza de los precios de esos productos. Los países en desarrollo van en la misma dirección, salvo que hacen un uso menos intensivo del capital y emplean en su mayor parte energía humana, Hans R. Herren, "La Agricultura moderna conduce al desastre ecológico y humano", *La información que el mercado elimina*, en <http://other-news.info/noticias/index.php?p=2457>

¹²¹ Dícese del organismo que se alimenta de materias vegetales.

¹²² Sin consultar en la mayoría de los casos a los productores.



La importancia del café en los países productores de América Latina, se puede analizar en su doble carácter: como productores y como consumidores. (véanse tablas 1.1. y 1.2.)

Tabla 1.1.
Países productores de café en América Latina
Millones de sacos
2009

País	Producción	País	Producción
Brasil	39 470	El Salvador	1 065
Colombia	8 098	Ecuador	813
México	4 200	Rep. Dominicana	352
Guatemala	3 850	Haití	351
Honduras	3 575	Bolivia	142
Perú	3 315	Panamá	131
Nicaragua	1 925	Cuba	60
Venezuela	1 669	Jamaica	25
Costa Rica	1 450	Paraguay	20

Fuente: ICO, Estadísticas, http://www.ico.org/profiles_e.asp?section=Estadística, consultado el 20 de julio de 2011.

Tabla 1.2.
Países productores de café en América Latina
Consumo per cápita en kg
2009

País	Consumo	País	Consumo
Brasil	5.70	Guatemala	1.43
Honduras	3.69	México	1.20

¹²³ En octubre del 2005 el huracán “Stan” impacta en la región del Soconusco (Chiapas), dejando a su paso fuertes daños materiales y cuantiosas pérdidas humanas. En octubre-noviembre de 2007, una depresión tropical en el Golfo de México ocasiona fuertes inundaciones en la ciudad de Villahermosa, Tabasco y en 80% del territorio de la entidad; en el Norte de Chiapas, una ladera se desgaja y ocasiona un fuerte oleaje en el río Grijalva, que sepulta a la comunidad de Juan Grijalva, desapareciéndola de la geografía estatal, y generando un tapón en la segunda cuenca mas caudalosa de México, que genera múltiples inundaciones en comunidades rurales de Chiapas. En septiembre de 2010, la región costera de Veracruz, Tabasco y Oaxaca se colapsan; el agua de las presas, construidas en la década de los años setenta del siglo XX, al tener que ser desfogadas, inundan comunidades rurales en el sureste; al mismo tiempo, en Tlahuiltepec, Oaxaca, y Nueva Colombia, Chiapas, ocurren fuertes deslaves que modifican la geografía de la región.



Venezuela	3.60	Panamá	1.17
Costa Rica	3.00	Cuba	1.15
Nicaragua	2.80	Ecuador	0.66
Rep. Dominicana	2.25	Perú	0.51
El Salvador	2.24	Bolivia	0.37
Haití	2.03	Jamaica	0.20
Colombia	1.84	Paraguay	0.19

Fuente: ICO, Estadísticas, http://www.ico.org/profiles_e.asp?section=Estadística, consultado el 20 de julio de 2011

Campesinos preservando el medio ambiente en una taza de café

La crisis medioambiental que vive la sociedad en su conjunto, nos está haciendo buscar nuevas formas de responder a los problemas ecológicos que nos aquejan, “es un nuevo paradigma de producción, que se viene construyendo en los productores de las sociedades en vías de desarrollo y algunas organizaciones de la sociedad civil”¹²⁴. A partir de la década de los años ochenta del siglo pasado, la producción de café orgánico en manos de pequeños productores latinoamericanos —indígenas y mestizos— recibe otro significado, tanto en su contexto local como internacional. Los cafeticultores en Latinoamérica han sido protagonistas de un largo proceso de imposición de prácticas agrícolas negativas para su entorno y una homogenización comercial para poder “insertarse” en la globalización y ser partícipes de los “beneficios” de la modernidad¹²⁵.

¹²⁴ Genaro Vázquez, *Tradición, modernidad y agroecología en la comunidad de Jaltepec de Candayoc (Ēxkatsp), Región Ayuujk Oaxaca, México*. p. 15.

¹²⁵ La agricultura dejó de ser la base de la industrialización; los productores rurales para el mercado interno enfrentaron un proceso de exclusión en la producción que se manifestó en la caída de sus ingresos y en la creciente incapacidad para abastecer la demanda total nacional, lo cual trajo como consecuencia la dependencia alimentaria de la región respecto de los países desarrollados, esencialmente de Estados Unidos. Para un análisis a profundidad de este tema, véase: Blanca Rubio, *La exclusión de los campesinos y las nuevas corrientes teóricas de interpretación* y Rosa María Larroa, *Estrategias organizativas de pequeños cafeticultores en el neoliberalismo latinoamericano*.



Hoy, existe un número creciente de clientes interesados en adquirir café cultivado de manera amigable con la naturaleza y socialmente justo con quien lo produce. Lo que muestra una enunciación consecuente de una ciudadanía “educada”. El café es producido en las remotas montañas de las regiones tropicales de México y Centroamérica, una de las áreas más pobres y excluidas del orbe. Las regiones cafetaleras del mundo, están habitadas por una población empobrecida y marginada por la sociedad industrial, castigada por inundaciones, terremotos y sequías, y que es beneficiaria del conocimiento de Mesoamérica. ¿Cómo consiguen conservar el medio ambiente y ser parte del mercado mundial del café?¹²⁶

Los productores¹²⁷ de café orgánico forman un caso concreto en el que se logran combinar exitosamente elementos culturales y sociales, la unión del perfil tradicional con dispositivos provenientes de la academia rural les han servido para enfrentar nuevos procesos de la sociedad dominante. Instauran mecanismos de adaptación cultural a nuevas circunstancias que se expresan como innovadoras formas de organización y producción. Estos importantes territorios agroecológicos, se encuentran en la generalidad de los casos —tal

¹²⁶ Blanca Rubio nos dice que este periodo es “como una nueva fase de desarrollo a la que denominamos agroexportadora neoliberal, debido a la orientación exportadora de los cultivos de vanguardia que impulsa: frutas, flores y hortalizas, así como a la orientación política que la sustenta. Dicha fase se inserta en el modelo de desarrollo neoliberal o secundario exportador, que ingresó en los países más desarrollados de América Latina a fines de la década de los años ochenta y principios de la de los noventa, bajo la égida y el dominio de la agroindustria transnacional. Las agroindustrias que elaboran bienes alimentarios para el mercado interno, como las procesadoras de pan, productos de maíz, aceites vegetales, lácteos, café soluble, azúcar, alimentos balanceados para animales, frituras, etc., han impulsado una forma de subordinación excluyente sobre los productores rurales, que se basa en tres condiciones esenciales: 1) el retiro del Estado de la gestión productiva que permitió a las agroindustrias ocupar su lugar; 2) la liberalización comercial y la apertura de fronteras a los productos importados; y 3) la política agrícola de EE.UU. basada en la expansión alimentaria hacia los países subdesarrollados”, Blanca Rubio, *La exclusión de los campesinos y las nuevas corrientes teóricas de interpretación*.

¹²⁷ El campesinado es un actor social que cambia, ya que no es nunca algo dado, posiblemente es el resultado de un proceso de convergencia, de una diversidad que jamás cede del todo y más bien se reproduce y profundiza dependiendo de la situación histórica en la que se encuentre. Desde mi punto de vista, a diferencia del proletariado y la burguesía, los campesinos se ubican en los márgenes de la sociedad capitalista. Además que nunca han sido vistos como predestinados a ser los que encabezan la lucha por “liberar” a la humanidad, sino más bien como anacrónicos y prescindibles, aparece como “premoderno”.



vez desde hace cientos de años—, habitados por pequeñas poblaciones rurales, en su mayoría indígenas, que se dedican a la producción del aromático.

Aunque el café se cultiva en un sinfín de escenarios geográficos, en la parcela cafetalera existe una mayor diversidad de plantas y animales, y hay una disminución de maleza e insectos dañinos. Los sistemas cafetaleros protegen el suelo de la acción erosiva de las lluvias y generalmente coinciden con lugares de manantiales, donde nacen los arroyos que alimentan los grandes flujos de ríos de las partes bajas de las comunidades.

En contraste a las políticas gubernamentales de conservación llevadas a cabo en América Latina y México, los cafeticultores en los que me enfoqué para esta investigación, han protegido, de generación en generación, el territorio que habitan, conservando el bosque y produciendo de manera sustentable¹²⁸, pocos cultivos combinan ambas cosas en el mundo.

La población agraria mexicana, en sus ejidos, comunidades, pueblos y rancherías, conserva técnicas, fisonomías económicas y comerciales de origen prehispánico. Estas poblaciones son acreditadas como economías campesinas¹²⁹, que en su gran mayoría no están aisladas ni desvinculadas de las

¹²⁸ Gerardo Torres Salcido nos explica la situación: “la sociedad moderna, sobre todo en las primeras décadas del siglo XX, empuja sin cesar a la masificación, y en consecuencia a la desterritorialización y a la pérdida de contacto entre los productos locales y el consumidor una vez alcanzado cierto grado de satisfacción de las necesidades básicas en las sociedades desarrolladas, surge la aspiración a un consumo diferenciado y distinguido.”, *Los sistemas agroalimentarios locales en México. Aportaciones teóricas y empíricas para el estudio de la gobernanza*, en: <http://infoagro.net/shared/docs/a5/161.pdf>, consultado el 20 de julio de 2011.

¹²⁹ La unidad campesina es una estructura orgánica, un sistema de naturaleza tal, que los cambios en uno de sus elementos afectan al resto. Las actividades en cada unidad son interdependientes porque compiten por los mismos recursos; porque a veces los subproductos de una actividad sirven de insumos para otra y, por último, por la competitividad o complementariedad biológica entre actividades. A diferencia de una empresa capitalista, que es exclusivamente una unidad de producción, la familia campesina es, simultáneamente, una unidad de producción y de consumo. En esta estructura compleja, el polo dominante que determina los objetivos de la unidad es el conjunto de necesidades familiares, la familia como unidad de consumo. Para la mayor parte de los campesinos del mundo, dada su pobreza y la inseguridad a que están sujetos, el principal objetivo es sobrevivir. En las decisiones sobre qué cultivar y con qué intensidad hacerlo, influyen no sólo la dotación de recursos y los precios relativos, como sería el caso en una unidad capitalista, sino también el número y composición por sexos y edades de los miembros de la familia. Los derechos y responsabilidades carecen de adscripción formal; las decisiones no son facultad necesaria ni exclusiva de una persona específica. Julio Bolvinik, *Esbozo de una teoría de la*



relaciones del mercado, sin embargo, esta forma de producción, ha sido considerada tecnológicamente rezagada, y renuente a las innovaciones. Es importante subrayar que los sistemas de producción campesina son complejos, altamente diversificados y dependen de recursos y tecnologías locales¹³⁰; se desarrollan en un contexto económico, político y social complejo y su objetivo no es exclusivamente elevar la producción o los beneficios, sino la reproducción de la unidad productiva, el sustento de la familia dentro de la comunidad, y mejorar su calidad de vida.

Los recursos domésticos campesinos, para la generación de entradas económicas, son diversos. Aunque el café es el cultivo remunerativo que aporta mayores ingresos, siempre se complementa con la participación de los miembros de la familia en la jornada de trabajo, con remesas de los que se van al norte del país o a los Estados Unidos, así como con diversos subsidios de los programas de “combate a la pobreza”, y en ocasiones, con la venta de algunos de los frutos de las cosechas de la producción de autoconsumo¹³¹.

Saberes y prácticas ambientales en el proceso productivo del café

pobreza y la sobrevivencia del campesinado. Polémica con Armando Bartra, en <http://132.248.9.1:8991/hevila/MundosigloXXI/2008-09/no18/3.pdf>, consultado el 20 de julio de 2011.

¹³⁰ Víctor Manuel Toledo nos dice: “El conocimiento de los pueblos es también débil, porque sólo sirve para conocer la naturaleza de una región. Si una familia se ve obligada a cambiarse de sitio, donde el clima, la vegetación, los suelos, las plantas y los animales son muy diferentes a los que existían en su lugar de origen, entonces el conocimiento se vuelve menos útil e incluso nada útil”. *Te jpxotaywanejetic Yu'un jmetic lum/ Los curadores de la Madre Tierra*, p. 14.

¹³¹ Para la presente investigación, el campesino constituye una forma de organización del trabajo diferente a la producción capitalista; como reacción de sobrevivencia, es una entidad económica y social diferente y marginal y es parte necesaria del sistema, “ya que puede sobrevivir sin obtener la tasa de ganancia media, aunque obtiene ganancias y a veces puede retener una parte” “El campesino es un pequeño poseedor de tierra de cultivo, la cual es trabajada por él y su familia para la subsistencia y el sostenimiento de un *status* comunitario. Con frecuencia, contrata fuerza de trabajo en la época de siembra y cosecha; asimismo, suele vender su fuerza de trabajo durante el periodo de trabajo muerto. Por su pequeña escala utiliza tecnologías simples y con frecuencias atrasadas, aunque en ciertas circunstancias puede acceder a la capacitación y tecnologías avanzadas. Produce para el consumo familiar y cada vez más para el mercado. Su comportamiento respecto al dinero, los excedentes y la acumulación, es diferente al del empresario.” Rosa María Larroa, *Estrategias organizativas de pequeños cafecultores en el neoliberalismo latinoamericano*.



La lógica de producción de café en Latinoamérica, está marcada por la persistencia de prácticas agrícolas tradicionales, que son complejas, dinámicas y diversas; esta complejidad, nos muestra que lo tradicional no sugiere situaciones estáticas o anacrónicas, sino totalmente distintas a lo moderno.

Los cafetales han sido adaptados a las condiciones ambientales, económicas y sociales de los productores y sus ecosistemas. ¿Cómo se adaptó este cultivo de origen africano a ecosistemas latinoamericanos?¹³², esto es debido a que algunos ecosistemas nuestras tierras, son similares a ambientes existentes en el continente africano¹³³.

El cultivo perteneció a finqueros y grandes propietarios especializados en su producción, extranjeros casi todos —alemanes en la mayoría de los casos—, pero poco a poco fue objeto de la actividad y apropiación por parte de la sabiduría indígena y campesina, que adoptaron al cafeto dentro de su huerto familiar, de su unidad doméstica.

¹³² La introducción del café al virreinato la Nueva España se presentó por el año 1790. Fue sembrado por primera vez en los alrededores de Córdoba, en el actual estado de Veracruz. Al parecer, las primeras semillas plantadas en México procedían de Cuba. Acerca de la introducción de semillas de café en Veracruz, procedentes de Cuba, Juan Orbegoza escribía en 1855: “Fue traído a la República a principios de este siglo y plantado en Córdoba, departamento de Veracruz, por los esfuerzos y empeño de D. Juan Antonio Gómez, que no desalentado por lo infructuoso de las primeras tentativas, en que no se lograba germinasen las semillas, insistió y su constancia consiguió naturalizarle en aquel fértil suelo. El café prosperó allí completamente; y aunque aquel hombre benéfico tardó en tener imitadores, al fin fue seguido por don Bernardo Herrera, y posteriormente por otros muchos, de suerte que en 1826 se contaban más de quinientos mil árboles [...] de Córdoba se ha extendido a Acayucan y demás distritos del departamento de Veracruz y ya es objeto de alguna exportación, aunque corta, al extranjero, que se habría aumentado ya por su calidad superior si el precio de los jornales no mantuviese elevado el del fruto. Otra vía de introducción del cultivo del café a México fue a través de Guatemala, en plantaciones que se iniciaron en la provincia del Soconusco y en otras partes del actual estado de Chiapas. Se tienen noticias de que por 1847, el italiano Jerónimo de Manchinelli obtuvo 1 500 plantas de cafeto en un poblado de Guatemala y con ellas inició el primer cafetal en una de sus fincas llamada La Chácara, ubicada en los alrededores de Tuxtla. Posteriormente, de este lugar, el cultivo se desplazó a varios lugares de la región del Soconusco y fue así como se inició la producción cafetalera en Chiapas. Gerardo Sánchez, *Breve historia del café en Michoacán*, en http://www.cie.umich.mx/breve_historia_del_cafe_en_michoacan.htm, consultado el 20 de julio de 2011.

¹³³ El café se cultiva en más de 53 países del mundo. Estos países tienen en común que se encuentran a lo largo del Ecuador, entre los trópicos de Cáncer y de Capricornio, una franja conocida como el “Cinturón del Café”.



Los efectos del incorrecto manejo o deterioro de las áreas de cobertura de estos ecosistemas, se reflejan en la alteración de la disponibilidad, en cantidad y calidad, de las aguas. En el caso de los bosques de niebla —por dar un ejemplo— la superficie actual que ocupan no llega a 10% de lo que ocuparon originalmente. La principal causa de su desaparición ha sido la acción directa del hombre —explotación de los recursos naturales de manera ilegítima—, pero ésa no es la única amenaza. Al ser ecosistemas frágiles, cualquier cambio en las condiciones ambientales puede afectar negativamente a la naturaleza¹³⁴; las zonas productoras de café coinciden, casi por completo, con muchas de las regiones de mayor riqueza biológica en México y América Latina, cómo se puede observar en las figuras 1.1. y 1.2.



Figura 1.1.
Mapa del cinturón del café¹³⁵

¹³⁴ Los días 13 y 14 de abril del 2011, se realizó el Primer “Foro de vulnerabilidad y adaptación del sector cafetalero en Chiapas ante el cambio climático”, convocado por: *Conservation International* México, A.C. (CI), Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo en México —Manejo de Riesgos y Desastres en el Estado de Chiapas (PNUD)—, Secretaría de Medio Ambiente e Historial Natural (SEMAHN), Comisión Estatal del Café en Chiapas (COMCAFÉ), Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP) —Reservas La Sepultura y El Triunfo—, Federación Indígena Ecológica de Chiapas, S.S.S. (FIECH), y Comercializadora Mascate, S.A. de C.V. , donde concordaron los especialistas, al expresar que ante la variabilidad climática, dentro de pocos años, en muchas regiones donde se cultiva café, ya no se podrá producir el grano.

¹³⁵ Fuente:

http://www.bbc.co.uk/mundo/economia/2010/02/100222_cafe_conferencia_tendencias_amab.shtml





Figura 1.2.
Mapa de los *hotspots* en América Latina¹³⁶

Etapas del proceso productivo del café. 365 días al año en el cafetal

La producción de café¹³⁷ exige mucho trabajo, responsabilidad, cuidados y tiempo, particularmente a los productores que no utilizan ni abonos ni

¹³⁶ Fuente: <http://www.pnuma.org/geo/geoalc3/graficosEs.php>

plaguicidas químicos. El principal instrumento de trabajo siguen siendo las manos de los agricultores. El cafetal encauzado a los procesos tradicionales y naturales, exige trabajo los 365 días del año.

El proceso comienza desde el cultivo: las zonas tropicales reúnen las características propicias para el cultivo del café. El cafetal exige un clima caluroso y húmedo, a temperaturas constantes (20-23 °C) y precipitaciones que varíen entre 1 500 y 1800 mm por año. Los productores de café, de la especie arábica, regularmente están situados en la montaña.

El cultivo de café en México, en alguno de los casos, inicia en el vivero, donde se plantan los granos cuidadosamente seleccionados. Éstos se siembran cerca los unos de los otros y se cubren con tierra rica y fértil. Unas ocho semanas más tarde, las semillas germinan y las raíces se desarrollan. Las plantas más saludables son seleccionadas y trasplantadas en el vivero, donde se les nutre cuidadosamente durante seis meses. Cuando los brotes alcanzan una altura de aproximadamente 60 cm, son trasplantados a la plantación, donde se

¹³⁷ El cafeto es un arbusto perteneciente a la familia de las rubiáceas, género *Coffea*. Las tres especies más conocidas son *Coffea arabica*, *Coffea canephora* y *Coffea liberica*. Sin embargo, las dos primeras son mucho más importantes, y cubren 95% de la producción mundial de café. El *Coffea arabica* —qué es el más común—, es un arbusto no muy alto, que alcanza una altura de 8 a 10 m, cuando crece libremente, y de 2 a 2.5 m, cuando es podado en plantación para facilitar su mantenimiento y la recolección de los frutos. Cuenta con uno o varios troncos, de donde parten ramas primarias, que no se renuevan y dan nacimiento a las ramas secundarias, que deben ser cortadas para activar la fortificación de la planta.

Las hojas son sencillas, opuestas generalmente en pares, con dos estípulas agudas de 0.5 cm de largo. La lámina de la hoja es elíptica o lanceolada, de 12 a 24 cm de largo, de un color verde oscuro brillante en la cara superior, y verde más pálido en la inferior, acuminadas en el ápice, atenuadas en la base y onduladas en los márgenes. Las flores son blancas y fragantes, axilares. Se agrupan de 2 a 12 flores por axila. El cáliz es de 1 a 2 cm de largo, de color verde. La corola tiene forma de tubo alargado que termina, abriéndose, en cinco pétalos de 6 a 12 mm de largo. Los estambres son cinco, de color blanco, insertos en la garganta del tubo de la corola, alternando con los pétalos. La floración es breve y viene acompañada de un agradable olor que recuerda el perfume del jazmín. Normalmente las flores se abren en las primeras horas de la mañana y permanecen abiertas todo ese día. Al segundo día se inicia el marchitamiento. Desde el tercer día se desprende la corola, junto con los estambres. El fruto que nace del ovario de la flor fertilizada es una drupa conocida como cereza, de forma elipsoidal, ligeramente aplanada, con un diámetro de unos 15 cm. Verde al principio, el color del fruto cambia luego a amarillo, y por último, toma un color rojo vivo uniforme cuando alcanza su plena madurez. En su exterior presenta una piel brillante y espesa, el exocarpio, que recubre una capa de cerca de 2 mm de una pulpa tierna y azucarada, que es el mesocarpio o mucílago. Café Imperial, *El cafeto por dentro y por fuera*, en http://www.cafeimperial.com/dentro_fuera_esp.php, consultado el 20 de julio de 2011.



cultivan con cuidado. Cada árbol produce, en promedio, cerca de 455 gr de café en un año.

En general, se permite a la planta crecer libremente y, una vez que ha producido por varios años, se poda completamente para que retoñe y siga produciendo¹³⁸. El huerto debe ser desyerbado con frecuencia a fin de evitar el crecimiento de otras especies vegetales que compiten por los nutrientes de la tierra e impiden el desarrollo uniforme de la planta de café.

El trabajo extenuante de la recolección ocurre en un lapso de 6 a 8 meses después de la floración. La recolección de los granos de café es un proceso largo y minucioso. Primero han de madurar las cerezas hasta que alcancen un color rojo intenso, y luego, los campesinos repasan los cafetos y recolectan una a una las cerezas maduras; así, el proceso se alarga hasta que todos los frutos maduran completamente.

La cosecha es un periodo de intensa actividad, durante el cual se moviliza a toda la comunidad, incluyendo mujeres y niños. En las grandes plantaciones del país, trabaja gente proveniente del sur, incluso de Guatemala. Es indispensable recolectar los frutos del cafeto en el momento preciso. Si se recogen muy temprano —verdes— o se dejan madurar demasiado —muy rojos—, su calidad será inferior y la cosecha puede perderse si cae una fuerte lluvia.

El despulpado es el proceso en donde se realiza la separación de la pulpa y las semillas que se encuentran en el centro de cada cereza, mediante diversos procesos. Los campesinos realizan esta tarea con la ayuda de un pequeño

¹³⁸ Actualmente los productores orgánicos en algunas regiones del país, están realizando injertos. Esta tecnología, se lleva a cabo mediante la interacción de dos plantas vivas, y consiste en injertar cualquier variedad de café de la especie arábica, sobre la variedad robusta. Esta innovación nace con la intención de atacar la aparición de nematodos en el cultivo del café, ya que se combaten con sustancias químicas responsables de alta toxicidad en los ecosistemas en que se utiliza, y que tiene poca eficacia para combatir los fitoparásitos. Este mejoramiento genético es parte de una caficultura sostenible.



molino manual, comúnmente llamado despulpadora¹³⁹. Al retirarse la corteza, quedan dos granos de café por cada cereza. Estos granos se dejan fermentar de 12 a 36 horas, dependiendo de la zona; luego se lavan con agua y se ponen a secar al aire libre, sobre un patio de cemento. Cuando no se dispone de un patio suficientemente amplio para extender todo el grano, algunos productores se ven obligados a vender el café húmedo a precios inferiores al del café oro, y comienza el seleccionado de los granos.

Existe también el denominado beneficio seco, proceso que consiste en separar de una sola vez los granos de café de sus cáscaras. Para poder realizar esta operación, las cerezas tienen que estar completamente secas, lo cual se logra al extender los granos de café en capas delgadas sobre áreas de secado y exponerlos al sol durante varias semanas. El grano obtenido por este proceso se conoce como café verde no lavado o natural.

Durante el secado, los granos se recogen, se ponen en lonas o arpillas, y luego, se esparcen en las terrazas, azoteas, techos y patios al aire libre, donde se les da vuelta, una y otra vez, hasta que el sol y el aire los secan.

Después de este proceso extenso sigue el proceso de torrefacción, trillado y clasificado: los granos de café verde se llevan después al molino, donde se introducen en máquinas, que les quitan la cáscara apergaminada que envuelve a cada grano. Los granos se someten a varios procesos, en los cuales se separan de todas las impurezas y se seleccionan por tamaño, forma y peso.

Uno de los últimos pasos es el tueste, durante este proceso el grano pierde peso y se desarrolla el aroma y el gusto típico del café de cada región. Cada clase de grano tiene un tiempo y un tipo de tostado óptimos, cuyas variaciones alteran el sabor final de la infusión.

¹³⁹ Algunas comunidades, dado su grado de organización, como es el caso de OCOZACA, tienen tecnología que les ayuda a dar velocidad a este proceso artesanal, sin perder su proceso orgánico.



Para darle las características finales al producto, el molido es uno de los procesos más importantes: se realiza la trituración del grano tostado para darle las características finales al producto. Es una operación fundamental para elaborar una buena taza de café, pues la granulometría que se va a infundir condiciona su sabor y aroma, por la mayor o menor extracción de sustancias. Si está poco molturado¹⁴⁰, no se extraerá suficientemente, por cuanto el agua atravesará sólo de manera superficial y dejará casi incólume su interior. Por el contrario, una excesiva molturación, tipo harina, permitirá disolver hasta los componentes menos aromáticos y más amargos, aparte de formar una pasta que dificultará la erogación o infusión.

La agroecología como sistema agrícola sostenible en la cafecultura latinoamericana

La diversidad es muy importante para el funcionamiento de la naturaleza, pues permite un aprovechamiento óptimo de los diferentes recursos que tiene a su disposición, tales como el suelo, el agua, el espacio o la luz. Sin embargo, los sistemas agrarios tienden a estandarizar la producción, y mantener pocas especies como objeto de labranza.

La agroecología se basa en la usanza campesina sobre la dimensión ecológica, al analizar la apropiación de agroecosistemas por parte de las unidades familiares campesinas y sus formas de manejo, sabiduría, racionalidad y sus significados prácticos.

Altieri señala un concepto plausible, de agroecología, para las finalidades de esta investigación:

La disciplina científica que enfoca el estudio de la agricultura, desde una perspectiva ecológica, se denomina “agroecología” y se define como un marco teórico cuyo fin es analizar los procesos agrícolas de manera más amplia. El enfoque agroecológico considera a los ecosistemas agrícolas como las unidades fundamentales de estudio, y

¹⁴⁰ Dícese del grano molido que debe tener una granulometría perceptible al tacto y no llegar a tener una consistencia harinosa.



*en estos sistemas, los ciclos minerales, las transformaciones de la energía, los procesos biológicos, y las relaciones socioeconómicas son investigadas y analizadas como un todo. De este modo, a la investigación agroecológica le interesa no sólo la maximización de la producción de un componente particular, sino la optimización del agroecosistema total. Esto tiende a reenfocar el énfasis en la investigación agrícola, más allá de las consideraciones disciplinarias, hacia interacciones complejas entre personas, cultivos, suelo, animales, etcétera*¹⁴¹.

Aunque hoy se reconoce que el campesino posee amplios conocimientos sobre entomología, botánica, suelos, agronomía, y tecnologías y prácticas agrícolas más sensibles al entorno natural y social, el desarrollo convencional ignora el conocimiento campesino, sus estudios presentan una limitante, donde prácticamente abordan al sujeto separándolo de sus connotaciones ecológicas e ignoran las relaciones que el “universo campesino” establece con el mundo natural¹⁴². ¿En que radica la importancia de la agroecología para Latinoamérica?, en que es una:

Ciência integradora a reconhece e se nutre dos saberes, conhecimentos e experiências dos agricultores(as), dos povos indígenas, dos povos da floresta, dos pescadores(as), das comunidades quilombolas, bem como dos demais atores sociais envolvidos em processos de desenvolvimento rural, incorporando o potencial endógeno, isto é, presente no “local”.

No enfoque agroecológico o potencial endógeno constitui um elemento fundamental e ponto de partida de qualquer projeto de transição agroecológica, na medida em que auxilia na aprendizagem sobre os fatores socioculturais e agroecossistêmicos que constituem as bases estratégicas de qualquer iniciativa de desenvolvimento rural ou de desenho de agroecossistemas que visem alcançar patamares crescentes de sustentabilidade.

¹⁴¹ Miguel Altieri, y Clara Nicholls, *Agroecología: Teoría y práctica para una agricultura sustentable*, en <http://www.agro.unc.edu.ar/~biblio/AGROECOLOGIA2%5B1%5D.pdf>, consultado el 20 de julio de 2011.

¹⁴² La ciencia occidental, al no tomar en cuenta el saber campesino, Boaventura de Souza Santos, nos dice que al reivindicarse como la única forma de racionalidad y, por consiguiente, no se aplica a descubrir otros tipos de racionalidad, es una condición necesaria para recuperar la experiencia desperdiciada, siendo posible identificar y valorizar la riqueza inagotable del mundo y el presente.



*Nesta perspectiva, pode-se afirmar que a Agroecologia se constitui num paradigma capaz de contribuir para o enfrentamento da crise socioambiental da nossa época. Uma crise que, para alguns autores, é, no fundo, a própria crise do processo civilizatório*¹⁴³.

La agroecología es un enfoque transdisciplinario que se nutre de la experiencia y saber milenario de sociedades tradicionales campesinas, que la agricultura moderna —mercantil— margina, excluye y desarticula, por no estar dentro de sus intereses. Constituye un nuevo paradigma para el desarrollo rural sustentable de nuestras sociedades.

A su vez, la agroecología integra y articula conocimientos de diferentes ciencias, así como de la sabiduría popular, permitiendo la comprensión, análisis y crítica del actual modelo de desarrollo¹⁴⁴ y de la agricultura industrial, como el diseño de nuevas estrategias para el desarrollo rural y de agriculturas sustentables.

Entre las características de la agroecología, sobresale que:

¹⁴³ Como ciencia integradora reconoce que se nutre de saberes, conocimientos y experiencias de los agricultores (as), de los pueblos indígenas, de los pueblos de los bosques, de pescadores (as), de comunidades cimarronas (*que se destacan por ser sujetos constructores de la historia y el desarrollo social y nacional de las comunidades de Brasil, y de su lucha por el derecho a la vida con dignidad, identidad afroamericana, libertad y participación democrática, cursivas de la autora*). El enfoque agroecológico con potencial endógeno, constituye un elemento fundamental y punto de partida de cualquier proyecto de transición agroecológica, en medida que auxilia el aprendizaje sobre los factores socioculturales y agroecosistémicos que constituyen las bases estratégicas de cualquier iniciativa de desarrollo rural o el diseño de agroecosistemas destinados a alcanzar mayores niveles de sustentabilidad. Desde esta perspectiva, se puede afirmar que la agroecología constituye un nuevo paradigma capaz de contribuir a hacer frente a la crisis socioambiental de nuestra época. Una crisis que, en el fondo, es para algunos autores la propia crisis del proceso civilizatorio. Traducción de la autora. Roberto Caporal, *Agroecologia. Matriz disciplinar ou novo paradigma para o desenvolvimento rural sustentável*, en <http://www.agroeco.org/socla/archivospdf/Agroecologia%20%20Novo%20Paradigma%2002052006-ltima%20Verso1.pdf>, consultado el 20 de julio de 2011.

¹⁴⁴ Viglizzo dice: “La investigación agropecuaria convencional responde, en general, a una visión tradicional de la ciencia. Predominan los enfoques reduccionistas y cartesianos (derivan del método científico desarrollado por Descartes). El modelo tecnológico impuesto por la Revolución Verde es un producto típico de esta concepción reduccionista debido a que administra unos pocos insumos de alto impacto productivo individual”, en: Roberto Caporal, *Em defesa de um Plano Nacional de Transição Agroecológica: compromisso com as atuais e nosso legado para as futuras gerações*, p.15.



- Respetar los ciclos naturales de los cultivos, evitando la degradación y contaminación de los ecosistemas.

- Favorece el equilibrio ecológico a través de diferentes prácticas: rotaciones de cultivos, asociaciones, abonos verdes —no industriales—, setos, ganadería extensiva.

- Genera mayor fertilidad en los suelos e incrementa la capacidad de producción del sistema agrícola.

- Recicla los nutrientes del suelo, incorporando nuevos abonos orgánicos y nutrientes que sirvan de base en la nueva siembra, siguiendo la premisa de que “lo que sale de la tierra debe volver a ella”.

- Aprovecha y utiliza, al máximo, los recursos de la naturaleza, favorece el flujo de energía donde las plantas verdes captan la energía del sol, moviendo todo el ecosistema.

- No incorpora a los alimentos sustancias o residuos que resulten perjudiciales para la salud o reduzcan su capacidad alimenticia.

- Aporta a los animales condiciones de vida adecuadas. No los manipula artificialmente o de manera intensiva. (Véase figura 1.3.)



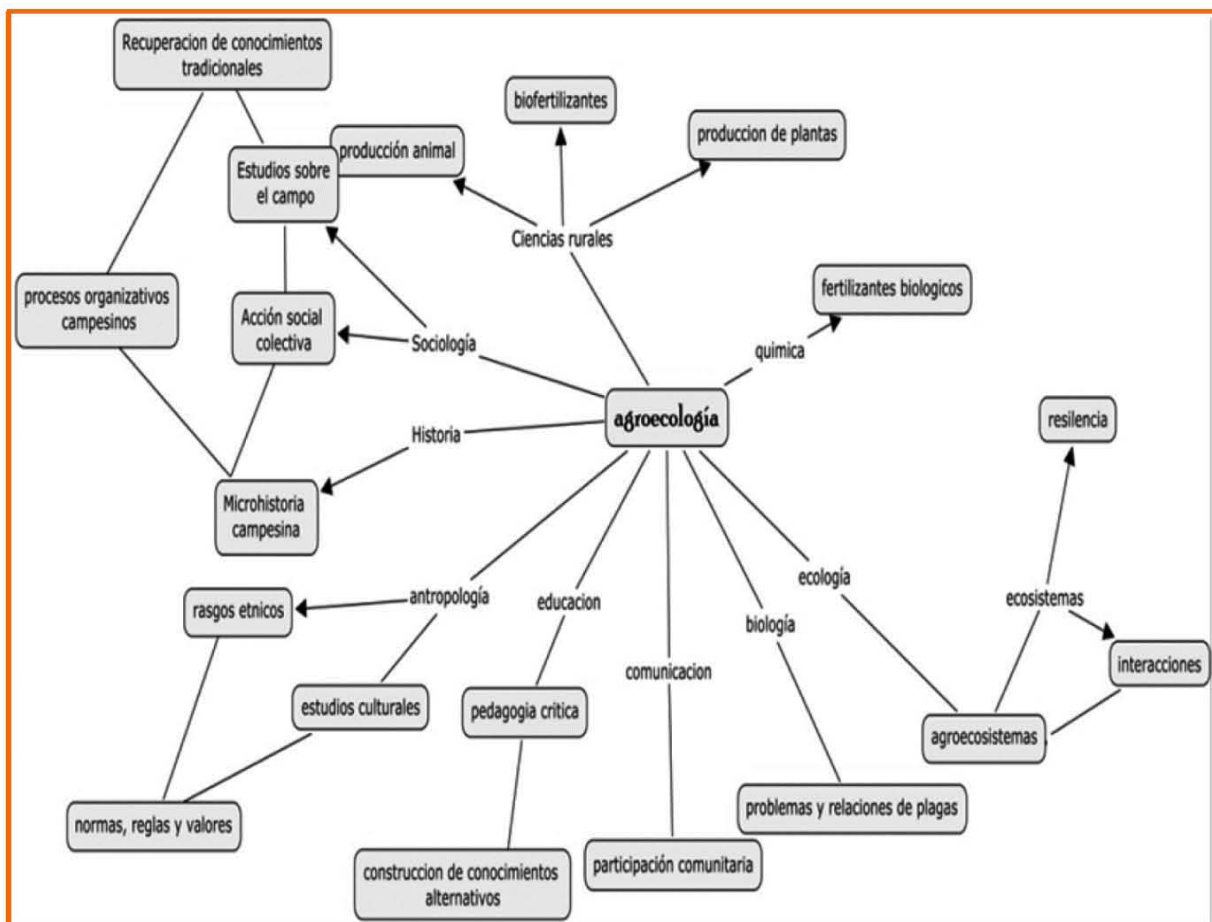


Figura 1.3.
La agroecología y su relación con los saberes tradicionales

La importancia de la tradición en los saberes campesinos

Uno de los principales problemas para organizar una ciencia que pueda ser útil en el contexto de cada país, lo encontramos en el hecho de que las ciencias se han conformado como un conocimiento importado desde otras realidades sociales, culturales e históricas, difícilmente homologables a todas las regiones. A partir de la construcción de realidades lejanas y homogenizadas por parte de los países desarrollados, se trazaron en todos los espacios de los saberes



tradicionales, teorías abstractas, rígidas y de una supuesta validez universal, las que fueron aplicadas en cada rincón del planeta¹⁴⁵.

Es importante acentuar, que el concepto de tradición, en el ámbito de las ciencias y las humanidades ha sido rehabilitado y renovado y “ha servido para reformular nociones de racionalidad menos estrictas y pretenciosas que las nociones universalistas, metódicas y demostrativas, pero que permiten una evaluación más apegada a las maneras como efectivamente los hombres en comunidades determinadas, aceptan, cuestionan, rechaza, remplazan creencias, métodos, prácticas, instituciones e incluso los mismos criterios de evaluación¹⁴⁶”, y se complementa con lo que dice Edgar Morin: “La racionalidad no es una cualidad con la que están dotadas las mentes de los científicos y técnicos y de la cual están desprovistos los demás. Los sabios atomistas, racionales en su área de competencia y bajo la coacción del laboratorio, pueden ser completamente irracionales en política o en su vida privada¹⁴⁷”.

Toda homogenización que implique imponer modelos de validez global, probablemente genere categorías desiguales, y la pérdida de la identidad de las culturas homogenizadas.

El paradigma homogenizador, dirigido a la agricultura, puede ser caracterizado por la tensión dinámica entre las exigencias sociales de regulación —las que operan marcando límites en aras de la ordenación de una sociedad—, y las de emancipación —las que satisfacen la idea de libertad que

¹⁴⁵ La presente investigación, busca la posibilidad de construir dispositivos de información en condiciones de promover una ampliación de saberes y prácticas agrícolas en la producción de café. De este modo se abre la posibilidad de trasladarse hacia formas de una imaginación con los siguientes objetivos: por un lado, proceder a una efectiva recuperación del valor y reconocimiento de prácticas cafetícolas “no-visibles” y, por el otro, la definición de principios de acción que promuevan la realización de dicha recuperación.

¹⁴⁶ Ambrosio Velasco, *Universalismo y relativismo en los sentidos filosóficos de “tradición”*, p. 125.

¹⁴⁷ Edgar Morin, *Los siete saberes necesarios para la educación del futuro*, p 15.



lleva inscrita el ser humano en su condición de animal racional consciente de su finitud¹⁴⁸.

La agricultura campesina ha jugado un papel fundamental en el desarrollo de la humanidad, aunque se ha considerado como origen de numerosos impactos negativos sobre el medio ambiente, lo que es completamente cierto para la agricultura tecnificada, pero no para otros sistemas agrícolas: los tradicionales y los sistemas agroecológicos.

Diferencias entre la agricultura convencional y la agricultura campesina

La agricultura tradicional ha concebido modificaciones muy tangibles, como los paisajes agrarios, en los que existe un equilibrio entre aprovechamiento y productividad natural. Existen casos significativos, ecológicamente adecuados, tales como: Los conocimientos agroecológicos de los moru de Sudán¹⁴⁹, los recursos naturales indígenas del Himalaya¹⁵⁰, el sistema agropastoril de los Alpes suizos¹⁵¹, la agricultura de pantano entre los chontales de México¹⁵², entre muchos otros ejemplos.

Pero el ser humano no sólo ha generado paisajes; por medio de sus saberes, los campesinos han seleccionado, mejorado y domesticado una gran diversidad de plantas locales a lo largo de siglos y milenios. Esta selección se llevó a cabo de forma perspicaz, de acuerdo con sus necesidades, diversificando la producción en el tiempo y en el espacio, escogiendo los alimentos que consideraban con mayores valores nutricionales.

¹⁴⁸ Santos Boaventura, *Una epistemología del Sur. La reinención del conocimiento y la emancipación social*, p. 103.

¹⁴⁹ Víctor Toledo, *La memoria biocultural*, p. 117.

¹⁵⁰ *Ibíd.*, p. 120.

¹⁵¹ *Ibíd.*, p. 129.

¹⁵² *Ibíd.*, p. 131.



El conocimiento colectivo indígena, dice Manuel Bolom: “generalmente lo relaciono con los conocimientos asociados o adquiridos por los ocupantes ancestrales de un territorio, aunque no es un conjunto unificado de información ni de distribución regular, y las creencias y prácticas varían entre los pueblos indígenas¹⁵³”. (Véase tabla 1.3.)

Volver inteligible el conocimiento campesino

La pluralidad de saberes, constituye un recurso de incalculable valor para todos los niveles de agricultura y sigue evolucionando hacia nuevos proyectos, que podemos insertar en lo que Altieri refiere respecto a cuatro dimensiones del conocimiento tradicional, que tienen una sabiduría profunda del suelo, clima, vegetación, animales y ecosistema, traducidas en “estrategias múltiples de producción —agroecosistemas diversificados con diferentes especies—, que generan —dentro de limitaciones técnicas y ecológicas—, la autosuficiencia alimentaria¹⁵⁴”, tales como: 1) sistemas complejos para clasificar plantas y animales, donde “el nombre tradicional de una planta o animal revela el status taxonómico de ese organismo”; 2) conocimiento sobre el entorno natural: el campesino posee conocimientos del agroecosistema en cuatro escalas: geográfica —clima, nubes, vientos, montañas, altitud—; física —topografía, minerales, suelos, microclima, agua, etc.—; vegetacional —conjunto de masas de vegetación—, y biológica —plantas, animales y hongos—; 3) conocimiento sobre las prácticas agroproductivas, y 4) conocimiento campesino experimental: se deriva de la observación del ecosistema y del aprendizaje empírico de la práctica.

Tabla 1.3.
Agricultura convencional y campesina
Diferencias

Agricultura convencional	Agricultura campesina

¹⁵³ Manuel Bolom, *K'anel. Funciones y representaciones sociales en Huixtán, Chiapas*, p. 105.

¹⁵⁴ Altieri, en: Roger .Martínez, *Agricultura tradicional campesina: características ecológicas*, p. 7.



El fin es el mercado, cumplir las ganancias	El fin es la subsistencia, cubrir las necesidades
Se da un valor de cambio a la agricultura	Se da un valor de uso
Producción de monocultivo	Producción de policultivo
Finalidad de la mercancía hacia el exterior	Finalidad de la producción es endógena, local
Explotación de la tierra al máximo	Explotación necesaria de la tierra
Producción insostenible	Producción sustentable
Un solo uso del agroecosistema	Uso múltiple del agroecosistema
Ganancia individual	Ganancia colectiva
Capitalización de la naturaleza	Respeto a la naturaleza
Atomística: fragmenta la producción	Holística: todo está enlazado
Desnaturaliza la sociedad	Naturaliza la sociedad
Des-socializa la naturaleza	Socializa la naturaleza

Fuente: Toledo, México: Diversidad de Culturas.

Para hacer inteligible parte de estos conocimientos, son tomadas con base, en ideas centradas dentro la posibilidad de promover cambios y transformaciones productivas que signifiquen hacer visible lo que por años llevan a cabo las comunidades.

Aportar a la construcción de un nuevo sentido común, que no resulta de la tradicional oposición al conocimiento verdadero, y que se concibe desde la doble perspectiva de lo real y lo utópico. “Real porque lo no-visible existe de múltiples formas a pesar de su ocultación o desconocimiento, y utópico porque el tránsito hacia formas de reconocimiento de las prácticas no legitimadas será el resultante de intrincadas y difíciles batallas de creatividad y legitimación¹⁵⁵”.

PRIVILEGIANDO LO QUE ELLOS CUENTAN DE SU CAFETAL

¹⁵⁵ Cristina Contera, *Apuntes sobre algunas ideas tratadas por el Prof. Boaventura de Sousa Santos*, en: <http://www.inau.gub.uy/biblioteca/contera.pdf>, consultado el 21 de julio de 2011.



Grabadora y cámara en mano fui conversando, aprendiendo, escuchando y descubriendo conocimientos privilegiados, “un complejo sistema de símbolos y representaciones que se estructuran a partir de las vivencias cotidianas¹⁵⁶”, enmarcadas en la experiencia cafeticultora.

La huella “testimonial”, nos dice Elizabeth Jelín, tiene dos sentidos: “Primero, es testigo quien vivió una experiencia y puede, en un momento posterior, narrarla, ‘dar testimonio’. Se trata del testimonio en primera persona, por haber vivido lo que se intenta narrar. La noción de ‘testigo’ también alude a un observador, a quien presencié un acontecimiento desde el lugar del tercero, que vio algo aunque no tuvo participación directa o involucramiento personal en el mismo. Su testimonio sirve para asegurar o verificar la existencia de cierto hecho¹⁵⁷”.

Renato Padoa-Schioppa, nos dice que el discurso testimonio es: a) mensaje verbal en primera persona que surge de lo oral, pero su función final es transformarse en manuscrito —están mediatizados por la escritura—; b) un relato, una narración ordenada, de acciones sucedidas de un pasado reciente; c) tiene una causalidad referencial ya que parte de contar un hecho como real y verificable, asume un valor de verdad contra otras versiones sobre los mismo sucesos —tiene una intencionalidad política—; d) posee una acción política-social, busca influir en quien escucha¹⁵⁸.

Para la presente investigación, los testimonios de la forma de producir café orgánico, son materia prima fundamental para construir una propuesta, no son un registro de lo pasado, lo estático, lo que ya no se usa; por el contrario, son productos culturales novedosos y complejos, ya que incluyen relaciones hombre-naturaleza cuya entorno no es fácil de comprender. El resultado de seguir la entrevista como base de una metodología, es buscar características

¹⁵⁶ Silvia Soriano, *Testimonios indígenas de autonomía y resistencia*, p. 12.

¹⁵⁷ Elizabeth Jelín, *Trauma, Testimonio y “Verdad”*, en: <http://www.cholonautas.edu.pe/memoria/jelin4.pdf>, consultado el 21 de julio de 2011.

¹⁵⁸ Silvia Soriano, *Testimonios indígenas de autonomía y resistencia*, p. 13.



singulares. Grele ha señalado cuestiones centrales en la entrevista: “En primer lugar, el rol del entrevistador en la creación del documento que luego habrá de interpretar y la creación de ese documento dentro de un determinado espacio histórico y social y dentro de una determinada tradición histórica [...] El papel jugado por el entrevistador es preponderante. Su sola presencia impregna y afecta el discurso del narrador y lo convierte en parte inseparable de la fuente creada por ambos”.

Al interpretar la entrevista, Graciela de Garay nos dice: “Recortar la realidad de la entrevista a partir de una sola característica o situación equivaldría a excluir las situaciones particulares que imponen los diversos contextos culturales de entrevista, las personalidades, trayectorias, ideologías tanto de los entrevistados como de los entrevistadores. Insisto de nueva cuenta, cada entrevista es diferente y cada persona implica algo nuevo y único en la relación entrevistado/entrevistador¹⁵⁹”.

La destreza y la habilidad del entrevistador para saber captar y escuchar lo que requiere su entrevistado y a lo que debe acudir en los diversos momentos de la entrevista. Las narrativas requieren tanto de razonamientos como de diálogos, conversaciones, indagaciones y discusiones. Lo importante, es que el investigador no pierda nunca de vista que al estar en una comunidad para dialogar de los saberes, es con base en la narración y el análisis, tanto por parte del que pregunta como del que responde.

Para la presente investigación es importante acercarse para preguntar y dudar, para conocer y valorar; pero, sobre todo, para construir y reconstruir. Paco Ignacio Taibo II lo visibiliza de la siguiente manera:

“Reconstruir, es la función social de los historiadores. Cuando dicen que no servimos para nada, mienten como bandido. Si los historiadores estuvieran jugando el papel que les toca en esta sociedad, estaríamos reconstruyendo las

¹⁵⁹ Graciela de Garay, *La entrevista de historia oral: ¿monólogo o conversación?*, en: <http://redie.ens.uabc.mx/vol1no1/contenido-garay.html> consultado el 21 de julio de 2011.



relaciones de los mexicanos con su mejor pasado a nivel masivo y popular. Lástima que los historiadores no lo estemos haciendo, no estemos contando las historias de las comunidades, de la gente, de las personas de carne y hueso¹⁶⁰.

Los tres primeros capítulos de esta investigación son un esfuerzo individual, que es parte de un trabajo colectivo, dentro del seminario “Globalización, ciencia y diversidad biocultural¹⁶¹”, para construir-reconstruyendo la historia ambiental de las prácticas tradicionales de los productores de café de México, contada por ellos mismos

¹⁶⁰ Paco Ignacio Taibo II, *Historias con mayúsculas e historias sin mayúsculas*, p. 30.

¹⁶¹ Coordinado por el Dr. Alberto Betancourt Posada, FFyL, UNAM.



REFLEXIONES FINALES

“... Las revoluciones son estériles
cuando no se firman con la pluma en las escuelas
y con el arado en el campo”

José Martí

“¡A desalambrar, a desalambrar!
que la tierra es nuestra,
tuya y de aquel,
de Pedro, María, de Juan y José.
Si molesto con mi canto
a alguien que no quiera oír
le aseguro que es un gringo
o un dueño de este país.”

Víctor Jara

Sin duda alguna, la producción de café en México y América Latina, tiene elementos valiosos para pensarla más allá de una actividad económica, y la presente investigación nos da elementos para reflexionar sobre los caminos recorridos, los que hacen falta de recorrer y crear en conjunto, las vías para transformar las crisis en la que se encuentran inmersos los productores y abrir paso al horizonte ansiado de justicia y equidad.

Los diversos esfuerzos colectivos, creativos, originales e innovadores de los campesinos dedicados al café en Latinoamérica, con quienes conversamos para esta investigación, nos permite hacer algunas reflexiones en torno a lo encontrado, lo escuchado, donde hombres y mujeres han tratado de prevalecer más allá de las transformaciones superficiales.

El deber de la construcción a la par de la sociedad, un mundo epistemológicamente más justo y solidario. Que sea capaz de detener el epistemicidio de saberes y prácticas silenciadas por las producciones científicas dominantes y promover las experiencias de reconocimiento mutuo basadas en la



justicia del conocimiento campesino, en especial el del cafeticultor, interés primordial de esta investigación.

En la presente investigación, pudimos visibilizar el cómo conocen y el cómo transmiten el conocimiento a las nuevas generaciones, el estado que guardan sus saberes en torno a la cafeticultura, que en algunos casos se encuentran en peligro de desaparecer, como nos relata Sebastián Hernández miembro del ejido Jerusalén en el municipio de Las Margaritas, Chiapas, que ante la agresión de las fumigaciones en la comunidad contra la *Mosca Med*, los cafetales fueron gravemente afectados y año tras año el espacio de producción es menor y el café es desplazado por otros cultivos.

La comunidad espera justicia contra la acción criminal que debería ser investigada, dar castigo a los culpables y remediar el grave daño a la comunidad indígena en mención.

En Iliatenco, Guerrero, la producción de café ha sido permeada casi totalmente por las prácticas científicas hegemónicas, aunque nuestros dos compañeros, Don Gonzalo de Aquino y Epifanio dan la razón el aporte de los ingenieros que acuden a La Montaña, y reconocen, como gran aporte de su cultura tlapaneca, que el ingeniero nunca sabrá el amor y respeto a la madre naturaleza. Es importante reflexionar que quedan pendiente de ¿Cómo pueden combinar la fe con remedios biológicos, contra la plaga y las enfermedades?

En Ixhuatlán del Café, Veracruz, tanto la Familia Morales Ixtlá, como el compañero Leonardo y los miembros de la organización OCOZACA, reconocen lo aprendido en casa, en los cafetales con la familia y sus vecinos de parcela, pero a su vez, utilizan y en algunos casos mejoran lo aprendido de la Academia. Esta actitud de adoptar ambas perspectivas, ha contribuido al crecimiento de la organización a la que pertenecen y a los avances como campesinos agroecológicos comprometidos con su producción y su entorno.



Entre la semilla y la taza, existe corazón por el café

Aunque la cadena de producción del café está homogenizada, sistematizada y descrita por las ciencias; en las entrevistas y visitas a los cafetales de los respectivos colegas campesinos, logramos visibilizar el sello distintivo en la producción de cada cafeticultor, desde las formas de preparar el abono, las formas de pedirle a la Madre Tierra permiso para talar un árbol, seguir las fases de la Luna para sembrar, cosechar, podar o limpiar los cafetales, ya que el conocimiento no es estático sino todo lo contrario, dinámico, y así, ir incorporando y re-incorporando nuevas prácticas, los hacen parte fundamental de la cadena productiva del café, ya que son quienes más aportan a la cadena productiva y menos contribución se les reconoce.

Lazos inquebrantables entre cafeticultor y la Naturaleza

En la experiencia de los cafeticultores consultados (quienes en las entrevistas siempre se colocaron como “responsables” y no como “dueños” de la tierra), nos dan argumentos para plantear críticas y propuestas a las prácticas de dominio y sujeción donde se encuentra comprometida la vida misma.

Las reflexiones aquí vertidas, nos llevan a plantear otro raciocinio, donde se utilice los recursos naturales y humanos para maximizar la prosperidad de los pueblos de Latinoamérica.

Innovando para tener una vida digna

Aunque el café es un producto agrícola que no es de primera necesidad, éste ha logrado insertarse en la economía campesina y ser parte fundamental del sostenimiento de ella; además, es segmento importante del descubrimiento y revalorización de los métodos campesinos tradicionales y de la introducción de nuevas prácticas ecológicas.



Lo que encontramos en los cafetales, muestra diversas realidades de la agricultura campesina en donde, a diferentes niveles, se necesita que se apropie activamente de sus sistemas de producción, adecuándolos a su conocimiento local, su ingenio y a su capacidad de innovación.

Conservado por necesidad y no por sublimar a la Naturaleza

En las crisis recurrentes del precio del café de los últimos treinta años, nos cuentan los cafeticultores, se realizaron prácticas que en algunos casos dañaron irremediablemente los bosques y selvas donde se cultiva café. Tumbaban cafetos para sembrar maíz, plátano, frijol o lo que el mercado exigiera.

Actualmente las prácticas depredadoras han desaparecido en la mayoría de los casos, ya que los productores se han dado cuenta que al realizar las prácticas de “los de antes”, no sólo conservan el medio ambiente, conservan su salud, y como complemento, obtienen mayores recursos económicos al comercializarlo por los sellos orgánicos y justos, al lograr un sobreprecio a su producto.

Algunos productores nunca dejaron de realizar las prácticas ecológicas, sólo que ahora con apoyo de científicos comprometidos, han logrado sistematizar su conocimiento ambiental y combinarlas con otras perspectivas, para poder heredarlas a las generaciones venideras.

Discordancias epistemológicas en la cafeticultura latinoamericana

Los saberes tradicionales en la agricultura latinoamericana han venido desdibujándose paulatinamente ante la erosión que homogeniza espacios y prácticas, arrastrando a su paso con los pocos vestigios de las identidades indígenas y campesinas.

El interés de esta investigación, no es contraponer los conocimientos para compararlos y sobreponer uno sobre el otro. El interés es dibujar los diferentes escenarios donde se mueven los cafeticultores y ser parte de la acción creativa de producir novedades y partícipes de políticas públicas que les permita modificar su



realidad y, así, advertir disonancias entre las situaciones en los que ellos se encuentran.

Aprender a escuchar lo que *ellos saben*, es un esfuerzo multidisciplinario que nos va permitir ejercer acuerdos interepistémicos alrededor de planes de manejo de la diversidad agro-biológica en los cafetales; depende de un ejercicio de lo político que incluya a todos los actores, que nos permita articular pensamiento y problematizar las estrategias estatal que se distan por ser altamente excluyentes.

Organización por la vida de los cafetales

Las pequeñas organizaciones cafetaleras en América Latina, le han dado subsistencia del saber y el conocimiento campesino, pero hace falta la construcción de espacios para crear y *re-crear* espacios de discusión, polémica y reflexión entre la gran diversidad de campesinos que se encuentran en América Latina.

Aunque de manera general no existen grandes espacios de unificación regional o nacional, esas pequeñas organizaciones de 10, 50 ó 100 productores, están haciendo la transformación en sus comunidades, y esto nos permite ver la forma y el fondo en que ellos toman acuerdos y resuelven sus problemas comunes. Aún no estamos en tiempo, pero la posibilidad de que se construya un horizonte cafetalero, sigue presente.

La emergencia de un corazón palpitante en el horizonte cafetalero sigue vigente, y resultado de la visita y participación con los campesinos de México, nos lleva a la posibilidad de abrir *distintas ventanas* para poder, en conjunto, tanto la academia como la sociedad mexicana, impulsar las múltiples formas de luchar por conservar respetar y afianzar el despliegue de las respuestas que hoy nos aquejan.

Las propuestas, experiencias, representaciones y testimonios están en la mesa de discusión, existe un camino recorrido por los académicos de la UNAM, que nos ha permitido a la nueva *camada* de estudiantes interesados en participar



del lado de los pequeños productores, realizar nuevas preguntas y buscar sus respuestas de acuerdo con los que nuestros tiempos nos exigen.

Falta mucho por hacer, mucho por preguntar y mucho por investigar, el horizonte nacional debe ser redefinido y no permitir que bajo el discurso hegemónico de la “inclusión del otro”, se mantenga un modelo de desarrollo económico altamente excluyente y depredador, y que no nos permita configurar de manera horizontal, dispositivos prácticos de inclusión de todos los actores, en espacios colectivos, legítimos y soberanos.



BIBLIOGRAFÍA

Altieri, Miguel. “¿Porqué estudiar la agricultura tradicional?” En: *Agroecología y Desarrollo*. CLADES N°1.. CA, EEUU. 1993.

Altieri, Miguel. Nicholls, Clara. *AGROECOLOGÍA: Teoría y práctica para una agricultura sustentable*.

<http://www.agro.unc.edu.ar/~biblio/AGROECOLOGIA2%5B1%5D.pdf>

consultado 20-07-11

Aúbry, Andrés .*Tierra, terruño y territorio. La Jornada*. 1-07-2007.

Bastos, S. y Camus, M. “Multiculturalismo y pueblos indígenas: reflexiones a partir del caso de Guatemala”. *Revista Centroamericana de Ciencias Sociales*, núm. 1. Vol. I. 2004

Bellinghausen, Hermann “Escenas de una guerra que no termina. En la verdadera ruta maya”. *Ojarasca* 71 marzo 2003.

<http://www.jornada.unam.mx/2003/03/17/oja71-guerra.html>. Consultado 31-07-2011

Betancourt Posada, Alberto, et al. *Introducción: Murmullo de sueños: Paradigmas, Modelos de gestión y estudios de caso sobre las áreas naturales protegidas de México (1993-2010)*. En: *Del monólogo a la polifonía: Proyectos supranacionales y saberes indígenas en la gestión de áreas naturales protegidas (1990-2010)*, México, UNAM-UACM-SEMARNAT, (en dictamen) 2011

Betancourt, Rosendo. *Hay tranquilidad en las tierras que tomó Iliatenco; vigilan 36 policías, dice el comisariado*. El sur de Acapulco. 28 de junio de 2011. http://www.suracapulco.com.mx/nota1e.php?id_notas=38816 consultado el 21 de julio de 2011.

Biblioteca digital de la medicina tradicional mexicana. *La Medicina Tradicional de los Pueblos Indígenas de México. Tzeltales (la población)*. <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/pueblos.php?l=2&t=tzeltal&>



[mo=&demanda=tzeltal / Poblaci%C3%B3n&orden=1&v=p](#) . UNAM, 2009.

Consultado 31-07-2011

de Sousa Santos Boaventura. *Una epistemología del Sur. La reinención del conocimiento y la emancipación social*. México, CLACSO y Siglo XXI, 2009

Bolom, Manuel. *K'anel. Funciones y representaciones sociales en Huixtán, Chiapas*. SNA JTZ'IBAJOM Cultura de los indios Mayas. Universidad Intercultural de Chiapas. 2010

Bolvinik, Julio. *Esbozo de una teoría de la pobreza y la sobrevivencia del campesinado. Polémica con Armando Bartra*.

<http://132.248.9.1:8991/hevila/MundosisgloXXI/2008-09/no18/3.pdf>

Consultado 20-07-11

Café de Colombia. *Manejo agroecológico*.

http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/manejo_agroecologico/ consultado 20-07-11

Café Imperial. *El cafeto por dentro y por fuera*.

http://www.cafeimperial.com/dentro_fuera_esp.php Consultado el 20-07-11

Campos, Tihui. *Entrevista a Epifanio Pérez Ramos, productor de café, miembro de la comunidad de Iliatenco, Guerrero*. [Grabación digital]. Iliatenco, Guerrero. Marzo, 13. 1 hora con 50 min. 2011.

_____. *Entrevista a Félix Morales Ixtla, productor de café orgánico, Presidente de la organización OCOZACA y miembro de la comunidad Crucero de Zapata, Ixhuatlán del Café, Veracruz*. [Grabación digital]. Crucero de Zapata, Ixhuatlán del Café, Veracruz. Diciembre 9, 10 y 11. 2 horas con 50 min. 2010.

_____. *Entrevista a Gonzalo de Aquino Flores, productor y comprador de café, miembro de la comunidad de Iliatenco, Guerrero*. [Grabación digital]. Iliatenco, Guerrero. Marzo, 10, 11 y 12. 1 hora con 45 min. 2011.

_____. *Entrevista a Leonardo Velázquez Vargas, productor de café orgánico, miembro de la comunidad La Esperanza, Ixhuatlán del Café, Veracruz*. [Grabación



digital]. Zacamitla, Ixhuatlán del Café, Veracruz. Diciembre 10. 1 hora con 12 min. 2010.

_____. *Entrevista a Paula Morales Ixtla, productora de anturio, miembro de la comunidad Crucero de Zapata, Ixhuatlán del Café, Veracruz.* [Grabación digital]. Crucero de Zapata, Ixhuatlán del Café, Veracruz. Diciembre 10 y 11. 1 hora con 50 min. 2010.

_____. *Entrevista a Sebastián Hernández Luna, productor de café, miembro de la comunidad Jerusalén, Las Margaritas, Chiapas,* [Grabación digital]. Las Margaritas, Chis., Septiembre 2. 2 horas con 10 min. 2010.

Cantú, Silvano. "Un café con Hannah Arendt. Aproximaciones a lo político desde la cafecultura". *Folios. Publicación de discusión y análisis.* México. Instituto Electoral del Estado de Jalisco. Año I núm. 3 pág. 34. Enero-Febrero 2007

Caporal, Roberto, Costabeber, Antonio, Paulus, Gervásio. *Agroecologia. Matriz disciplinar ou novo paradigma para o desenvolvimento rural sustentável.* <http://www.agroeco.org/socla/archivospdf/Agroecologia%20%20Novo%20Paradigma%202052006-ltima%20Verso1.pdf> consultado 20-07-11

Caporal, Roberto. *Em defesa de um Plano Nacional de Transição Agroecológica: compromisso com as atuais e nosso legado para as futuras gerações.* Congresso Brasileiro de Agroecologia, 3., Florianópolis. Anais... Florianópolis: CBA. Brasília. 2005.

Castillo Antonio. "La guerra química en la Selva Lacandona". *Ojarasca* Septiembre de 2000. <http://www.jornada.unam.mx/2000/09/11/oja-guerra.html> consultado 31-07-2011

Consejo Cafetalero Nacional. *Influencia de Métodos de Beneficio sobre la calidad organoléptica del café arábigo. Informe Técnico.* (COFENAC) Solubles Instantáneos (SICA) Ultramares El Café. <http://www.cofenac.org/wp->



content/uploads/2010/11/2-Arabica-Postcosecha-2010.pdf consultado 31-07-2011

Cristina Contera. *Apuntes sobre algunas ideas tratadas por el Prof. Boaventura de Sousa Santos*. En: <http://www.inau.gub.uy/biblioteca/contera.pdf> consultado 21-07-11.

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos .Servicio de Inspección y Sanidad Agropecuaria. *La Mosca del Mediterráneo (Moscamed) Hoja informativa Salvaguardando la agricultura estadounidense* (Diciembre 2010).http://www.aphis.usda.gov/publications/plant_health/content/printable_version/fs_phmed_sp.pdf. Consultado 31-07-2011

Gómez, Emanuel. “El agua y los agroquímicos”. Ponencia para el *II Foro Agua y Energía San Cristóbal de Las Casas*. Foro para el Desarrollo Sustentable, AC. Noviembre 2007 [http://www.tuobra.unam.mx/obrasPDF/1159:\)2588:\)c.PDF](http://www.tuobra.unam.mx/obrasPDF/1159:)2588:)c.PDF) consultado el 21 de julio de 2011

Halbwachs, Mauricio. *Los marcos sociales de la memoria*. México. Anthropos. 2004

Halbwachs, Mauricio. *La Memoria Colectiva*. España. Prensas Universitarias de Zaragoza. 2004

Hernández, Pedro *Conocimientos y prácticas tseltales para el autodesarrollo en el ejido Jerusalén, Las Margaritas, Chiapas*”. Tesis de licenciatura en Desarrollo Sustentable. México. Universidad Intercultural de Chiapas, División de Procesos Naturales. 2010.

Hernández, Taurino y Velázquez, Karina. *Ordenamiento ecológico para el desarrollo sustentable del Municipio de Iliatenco montaña de Guerrero*. México PNUD. CONANP, 2007.

Innerarity, Daniel. “La sociedad de la innovación”. En: *¿Cómo es una sociedad Innovadora?* España, Agencia Vasca de la Innovación, 2009.

Jelin, Elizabeth. *Trauma, Testimonio y Verdad*. <http://www.cholonautas.edu.pe/memoria/jelin4.pdf> Consultado 21-07-11



Kusch, Ricardo, *Una lógica de la negación para comprender a América*, Obras completas, t. II. Rosario, Argentina. Edit. Fundación Ross, 1998-2000.

La Coordinadora Latinoamérica de Organizaciones del Campo. *Declaración Final del Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria* La Habana, Cuba, 7 de septiembre del 2001. <http://www.movimientos.org/cloc/acercade.php?Seccion=Acerca>
Consultado 31-07-2011

Biblioteca digital de la medicina tradicional mexicana. *La Medicina Tradicional de los Pueblos Indígenas de México*. TLAPANECOS (MBO ME'PHAA). población..

<http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/pueblos.php?l=2&t=tlapaneco&mo=&demanda=&orden=&v=> .Consultado el 31-julio-2011

Larrosa, Rosa *Estrategias organizativas de pequeños cafeticultores en el neoliberalismo latinoamericano. Estudio comparativo de cuatro organizaciones mexicanas (1982-2006)*. Tesis de doctorado en Estudios Latinoamericanos, UNAM. 2008.

Larrosa Torres, R.M. *El aporte del movimiento de productores rurales a la democracia latinoamericana*. Estudios Latinoamericanos, nueva época, año X, núm. 2, pp. 129-147.

Martínez Morales, Aurora Cristina. *Transformación de la actividad cafetalera en los noventa*. En Rubio, Blanca (coord.), *El sector agropecuario en los noventa: balance y perspectivas*, México, UNAM, Plaza y Valdés, 2003

Martínez Castillo, Róger. "Agricultura tradicional campesina: características ecológicas". *Tecnología en Marcha*, Vol. 21, N.º 3, Julio-Setiembre. 2008

Mérida, Enrique. "La visión del Sector Empresarial de las Tendencias y Retos del Agro en el Siglo XXI". *Seminario Permanente: "El agro mexicano en el siglo XXI":*. Coordinado por el Dr. Gerardo Torres Salcido y El Dr. Marcelo Morales. 1-abril-2011



México Nación Multicultural. “¿Qué características tienen las economías tradicionales indígenas?” *Los pueblos indígenas de México. 100 preguntas*. http://www.nacionmulticultural.unam.mx/100preguntas/pregunta.html?c_pre=20&tema=15 Consultado 31-07-2011

Morán, Federico. “La ecología humana de los pueblos de la Amazonia”. Trad. Mastrangelo S. FCE. México. 325 pp. En: DIAZ-BAUTISTA, Maximino, HERRERA-CABRERA, B. Edgar, RAMIREZ-JUAREZ, Javier *et al.* *Conocimiento campesino en la selección de variedades de haba (vicia faba L.) en la Sierra Norte de Puebla México*. INCI, Ago. vol.33, no.8, p.610-615. 2008.

Morin Edgar. *Los siete saberes necesarios para la educación del futuro*. UNESCO 1999.

Organización Internacional del Café. *La crisis mundial del café: una amenaza al desarrollo sostenible en* <http://dev.ico.org/documents/globalcrisisc.pdf> consultado 20-07-11.

Organización Internacional del café. *Estadísticas*. http://www.ico.org/profiles_e.asp?section=Estadística consultado 20-07-11

Poy, Laura. *En México, ser indígena es sinónimo de pobreza y exclusión, lamenta Narro*. 9 de agosto de 2008. La Jornada. <http://www.jornada.unam.mx/2008/08/09/index.php?section=politica&article=013n1pol>. Consultado el 21 de julio de 2011

Rubio, Blanca. *La exclusión de los campesinos y las nuevas corrientes teóricas de interpretación*. http://www.nuso.org/upload/articulos/3085_1.pdf consultado 20-07-11.

Sánchez Gerardo. *Breve historia del café en Michoacán*. UMSNH, IIH, Michoacán. http://www.cie.umich.mx/breve_historia_del_cafe_en_michoacan.htm

Consultado 20-07-11

Secretaría de Desarrollo y Previsión Social Chiapas. *Tejidos de la memoria. Historia de las artesanías de Jerusalén: XELA NICHIM*. http://www.sedepas.chiapas.gob.mx/web/sedepas/docs/publicaciones_SEDEPA



S/Produccion_sustentable/ARTESANA%20TEXTILES%20DE%20IERUSALEN.pdf
f consultado 31-07-2011

Soriano, Silvia (compiladora) *Testimonios indígenas de autonomía y resistencia*. México. CIALC UNAM y ediciones Eón. 2009

Taibo II, Paco Ignacio. "Historias con mayúscula e historias con minúsculas". En: Pastor, Marialaba (coordinadora). *Testigos y Testimonios. El problema de la verdad*. México. FFyL, DGAPA, UNAM. 2008

Toledo, Víctor. "El juego de la supervivencia". En: *Agroecología: Ciencia y Aplicación*. CLADES. Berkeley. CA, EEUU. pp. 3-44. 1991.

Toledo, Víctor M y Barrera-Bassols, Narciso. *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. España. Icaria 2008.

Toledo, Victor. (Ts'unun) *Te jpoxtaywanejetic Yu'un jmetic lum. (Jun sna'ulanel jaychahp cuxlejilil ay ta squ'inal bats'il swinquilel lum ta siquil qu'inal Chiapas)/ Los curadores de la Madre Tierra. (Un manual etnoecológico para los pueblos tzeltales del norte de Chiapas)*. México. Centro de Investigaciones en Ecosistemas, Misión Bachajón, Centro de Derechos Indígenas. 2005

Torres Gerardo. *Aportaciones teóricas y empíricas para el estudio de la gobernanza* <http://infoagro.net/shared/docs/a5/161.pdf> Consultado 20-07-11

Vázquez, Genaro. *Tradición, modernidad y agroecología en la comunidad de Jaltepec de Candayoc (Ēxkatsep), Región Ayuujk Oaxaca, México*. España. Tesis de Maestría, Estudios de posgrado de la Universidad de Córdoba, Universidad Internacional de Andalucía. *Agroecología: Un enfoque sustentable en la agricultura ecológica*. 2010

Velasco, Ambrosio. *Universalismo y relativismo en los sentidos filosóficos de "tradición"*. Dianoia: anuario de Filosofía, N°43, pp. 125-146. Año 1997



ANEXO

MUSEO NÓMADA DEL CAFÉ¹⁶². ESPACIO DE REFLEXIÓN SOBRE LA IMPORTANCIA DEL CAFÉ CAMPESINO EN MÉXICO¹⁶³

¹⁶² Este proyecto se sustenta en el gran compromiso de Ángel Ruiz, Avelina Landaverde, Jorge Tripp y Tihui Campos.

¹⁶³ Toda mi vida estaré agradecida por participar en este proyecto, crear este colectivo da razón a mi vida académica y a mi compromiso como mexicana. Gracias a los guías nómadas y hermanos museógrafos.



Como un fruto de divulgación de la investigación realizada durante los dos años de la maestría en Estudios Latinoamericanos nace el *Museo Nómada del Café*¹⁶⁴, a modo de instrumento de reflexión sobre la importancia de consumir café campesino en México. Con su carácter de museo Itinerante, va enfocado para el público en general de todas las edades y estratos sociales, para sembrar la semilla de la importancia de apoyar al productor orgánico nacional.

El proyecto nace en un salón de clases de la Universidad Nacional Autónoma de México, en la Facultad de Filosofía y Letras, donde un gestor intercultural, un sociólogo, una nutrióloga y una latinoamericanista, preocupados por entrelazar lazos entre lo aprendido en la universidad y lo que acontece afuera de nuestras aulas.

Con siete carteles de lona bajo el brazo, protegidos y guiados por la formación dada en nuestras distintas disciplinas, salimos a la calle, a contarle a las personas de a pie, por qué deberían consumir café natural de la mano del productor con seis ejes fundamentales de reflexión:

1. Motivos ambientales.

“Conservando el bosque mexicano en una taza de café”.

2. Motivos nutricionales.

“La bebida para el corazón”.

3. Motivos sociales.

“La cosecha que nos beneficia a todos”.

4. Motivos culturales.

“Elijiendo el grano que fomenta la tradición”.

¹⁶⁴ El Museo tiene un formato virtual en Facebook, (<https://www.facebook.com/pages/Museo-N%C3%B3mada-del-Caf%C3%A9/193983867333040>) que nos ayuda a difundir nuestra perspectiva y a unir esfuerzos con otros actores de la cadena del café por mejorar la situación del productor..



5. Motivos económicos.

“Del ejido cafetalero a Wall Street”.

6. Motivos éticos.

“Café con aroma de justicia: pequeños productores vs. grandes transnacionales”

A menos de un año de su creación, hemos podido presentar la propuesta en pequeños y grandes auditorios, en la ciudad y en el campo y con una respuesta sorprendente por parte de los hombres y mujeres interesados en aportar, cambios sustanciales en la vida de quien nos lleva tan importante producto a la mesa.

A continuación anexo los carteles, fotografía y testimonios de la experiencia museográfica.





La importancia del café campesino en México

Exposición del Museo Nómada del Café:
un espacio para la reflexión de la importancia
de la producción del aromático en nuestro país

El presente proyecto de investigación, nace en un salón de clases de la Universidad Nacional Autónoma de México. Estudiantes de diferentes licenciaturas y posgrados de nuestra casa de estudios, preocupados por el gran abismo que hay entre la realidad nacional y la investigación académica, se proponen llevar a la ciudadanía, --pero de manera especial a las comunidades que producen café en México--, argumentos académicos en base a testimonios de campesinos y comunidades cafecultoras de la importancia del aromático para nuestro país.

El café es producido en las remotas selvas y montañas de las regiones tropicales de México, una de las áreas más pobres y excluidas del país. Los más de 400 municipios cafetaleros que producen café en 12 estados de la República, están habitados por una población empobrecida y marginada por la sociedad urbana, castigada por inundaciones, terremotos y sequías, y que es beneficiaria del conocimiento tradicional, que ha mantenido a la humanidad en un equilibrio natural a punto de ser depuesto.

Argumentos sobran, pero en base a seis ejes de investigación, presentamos la primera edición del "Museo Nómada del Café", en defensa de nuestros productores campesinos e indígenas, que son parte fundamental de la economía de nuestro país y de la diversidad cultural del México profundo.

Proceso del café

1. El Cultivo.



Motivos ambientales

Conservando el bosque mexicano en una taza de café

Aunque el café orgánico se cultiva en un sinnúmero de escenarios geográficos (como la selva alta, la selva baja, el bosque de montaña), en la parcela cafetalera existe una mayor diversidad de plantas (flores exóticas, como las orquídeas y las bromelias), y animales (entre las que podemos nombrar al quetzal, el pavón, el jaguar, el jabalí, víboras, sapos, hormigas), y hay una disminución de maleza e insectos dañinos. Los sistemas cafetaleros protegen el suelo de la acción erosiva de las lluvias y generalmente coinciden con lugares de manantiales, donde nacen los arroyos que alimentan los grandes flujos de ríos de las partes bajas de las comunidades, entonces al tomar café de los pequeños productores, no sólo ayudamos a nuestros campesinos, sino conservamos nuestros ecosistemas que están en grave peligro de extinción.

Motivos nutrimentales

La bebida para el corazón

Beneficios para la salud:

Disminuye el riesgo de presentar:

- Diabetes mellitus tipo II
- Cáncer hepático
- Cirrosis y muerte por cirrosis
- Parkinson en hombres

No recomendable en caso de:

- Hipertensión, úlcera hepática,
- reflujo, esofagitis, embarazo,
- mujeres con tratamiento hormonal,
- osteopenia/osteoporosis.

Más de 1000 sustancias:

cafeína, antioxidantes, magnesio, potasio, vitaminas, aminoácidos...

Nivel de cafeína



2. La recolección

Cómo, cuándo y cuánto tomarlo



Preferir café por filtro.

Uno cada 3 horas.

De 3-4 tazas al día



Motivos sociales

La cosecha que nos beneficia a todos

Crear alternativas por parte de los productores es sinónimo de trabajo en colectividad; los esfuerzos campesinos no pueden realizarse más que en conjunto, mediante estrategias productivas que impulsen el desarrollo comunitario en armonía con el medio ambiente. Un esfuerzo continuo entre consumidores-productores -pequeños ambos- va en búsqueda de trabajos más conjuntos y solidarios.

Motivos económicos

Del ejido cafetalero a Wall Street

La belleza del paisaje cafetalero es testigo de los desequilibrios en las relaciones de cientos de miles de pequeños productores ante el embate de las grandes empresas trasnacionales para apropiarse del valor de su trabajo. La producción de café se lleva a cabo mayoritariamente por campesinos que generalmente rebasan los 65 años de edad, propietarios de una extensión de tierra en promedio menor a 2 hectáreas, quienes representan el 84.25% de los productores nacionales, los cuales poseen únicamente el 47.20 de las hectáreas cultivadas con café. Una forma de valorar el trabajo campesino es consumir café directamente de los productores. Mientras en Brasil el promedio actual es de 5.6 kilos por persona, en México es de 1.2, siendo café soluble el 65% del consumo nacional

a. Beneficio húmedo



b. Beneficio seco



Motivos éticos

Café con aroma de justicia: pequeños productores vs. grandes transnacionales.

El café mexicano es producido en su mayoría por pequeños productores, que debido a una falta de apoyo y redes de comercio que se adapten a sus necesidades, terminan vendiendo el grano a grandes transnacionales, que a través de una red de mediadores que les compran a precios míseros, que después son valorados en monedas extranjeras.

Estar concientes de la situación que afecta a los pequeños productores de café en México, y saber el rol que jugamos como consumidores, nos hace responsables de poder cambiar la situación -o al menos sumar esfuerzos- en la búsqueda de una vida más digna y justa para los que nos proveen de mucho.

Motivos culturales

El grano que fomenta la tradición

El café campesino mexicano tiene la particularidad de estar inmerso en toda una tradición. Hay tantas distintas formas de cultivarlo, cosecharlo y prepararlo, como tantos grupos distintos que lo hacen: mestizos, amuzgos, tlapanecos, nahuas, tzeltales, tsotiles, y muchos más, que hasta hace poco en nuestro país eran más que ignorados.

Los cantos al sembrar, la posición de la luna, la posibilidad de una buena cosecha, y el conocimiento tan detallado de los procesos del café que tienen sus productores, son argumentos que nos sirven para valorarlo, y promover su consumo por y con ellos.

3. Torrefacción, trillado y clasificado.





Iliatenco Guerrero

Los productores indígenas tlapanecos que habitan Iliatenco, se localizan en la Montaña de Guerrero, que en una de las regiones con mayor diversidad cultural y biológica en México, y a su vez, es una de las zonas más pobres y abandonadas por parte de los gobiernos desde hace muchos años. Aún con estas limitaciones, han logrado ser productores de uno de los cafés orgánicos con mayor reconocimiento a nivel nacional. La producción en su región es orgánica, y su mayor problema no radica en la producción sino en la comercialización, ya que casi todas están encaminadas al autoconsumo familiar, los medios y servicios de comunicación y transporte son pésimos, y el "coyote" que les paga un precio del café más bajo que hay en el mercado. Al comprar café de la mano del productor, ayudas a desaparecer estas cadenas injustas de comercialización, y te solidarizas con el campesino para que tenga una vida digna y justa.

Ixhuatlán del café Veracruz

Ixhuatlán del Café es un municipio veracruzano localizado en la región de las grandes montañas en el centro del estado. La producción del aromático, tomó relevancia al resultar ganador en un concurso europeo organizado por consumidores de café en 2007. Desde entonces Nespresso, filial de Nestlé, lo incluye en sus cafés especiales, de los mejores del mundo. Este reconocimiento en lugar de traerle beneficios a la comunidad, ha dejado una cadena de problemas, al intentar monopolizar el mercado por la transnacional antes mencionada.

Aun así con esta dominación de las transnacionales, los productores con creatividad e innovación social, han logrado salir adelante y librar las garras de los compradores de café más grandes del mundo, y así, vender su café de manera justa y equitativa a los mercados solidarios de Europa y Norteamérica.



5. Tueste



Las Lomas Xilotepec, Veracruz

La localidad Las Lomas está ubicada en la región de las montañas o región central del Estado de Veracruz, a 11 kilómetros de Xalapa, Veracruz.

El café que se siembra en las Lomas tiene el sabor del trabajo del pequeño productor: intenso. Producido a una altura de 1300 metros, el café se mimetiza con el esfuerzo campesino.

A través del trabajo cotidiano, los ejidatarios de Las Lomas están en proceso de construir proyectos educativos y de género nacidos de la cosecha del café. Como dice un productor: "el café de Las Lomas es como nosotros, resistente, correoso..."



Finca Arroyo Negro La Concordia, Chiapas

La Finca Arroyo Negro fue fundada en 1956. Actualmente la propiedad tiene una extensión de 506 hectáreas, de las cuales únicamente 100 son dedicadas al cultivo del café de conservación, la finca es una reserva privada dentro del programa de conservación de tierras de Pronatura sur, actualmente nuestro café se exporta a países como Japón y Alemania y es apenas en este año 2011 que sin intermediarios estamos exportando. Abre sus puertas a otros productores para que se capaciten y aprendan a usar los recursos naturales de manera sostenible y tener así un mejor futuro para todos.



6. Molido



Jerusalén

Las Margaritas, Chiapas

En la actualidad esta comunidad ya no se dedica a la producción de café como producto primordial para su economía. Esto no se debe a un desinterés de los campesinos, sino a que hace más de 10 años fueron afectados por la fumigación de la MoscaMed (una mosca de la fruta) y que ha afectado el ambiente y la salud de la comunidad. Los cafetales no son los mismos de antes, pero la tradición sigue en la mente y en el corazón de los cafeticultores, esperando poder ser sembrada en las nuevas generaciones.



CESTMACH

Angel Albino Corzo, Chiapas

7. La infusión

La cooperativa campesina "Campesinos Ecológicos de la Sierra Madre de Chiapas" le vendió café a *Starbucks Coffee Company*, y al intentar la trasnacional dividir a la organización, para convertirlos en productores de tipo empresarial, "los ecológicos" por su experiencia organizativa y su carácter independiente y funcionamiento democrático, lograron librarse de las garras de "la cafetería de la sirena". Ahora se encuentran en un crecimiento sustancial, hombres y mujeres produciendo café de la mano de la naturaleza.



Pilateno

Xilitla, San Luis Potosí

Pilateno es una comunidad nahua, enclava en la Huasteca Potosina. Con un gran esfuerzo comunitario, los productores invierten en el café mucho del trabajo que destinan al campo.

No quedándose sólo en un cultivo más, su café -con un sabor fuerte, como las manos que lo cosechan- reditúa aún muy poco de todo el trabajo y el conocimiento que les sigue siendo acaparado desde fuera.



Tu comunidad...

El Museo Nómada del Café, quiere cumplir con su cometido: acercarse a los productores a lo largo y ancho de nuestro país.

Invítalo a tu comunidad, y suma tu experiencia a este esfuerzo colectivo por un trato más justo a los pequeños productores del aromático.

Coordinadores generales
Griselda Tihui Campos Ortiz
Ángel Ruiz Tovar

Equipo de trabajo
Griselda Tihui Campos Ortiz
Avelina Landaverde Martínez
Jorge Tripp
Ángel Ruiz Tovar

Diseño
Ángel Ruiz Tovar

8. La taza





En la Feria Nacional del Café en Azcapotzalco, agosto 2011.





En la Feria del Libro de la Ciudad de México (ante más de 300 personas), agosto 2011.





En las Margaritas, Chiapas, con compañeros de la Universidad Intercultural,
octubre 2011





En la cafetería *Taza Terraza*, Coyoacán, Ciudad de México, diciembre 2011





En Pilateno, Xilitla, San Luis Potosí, enero 2012.



Libro de visitas del Museo Nómada del Café

Testimonio de consumidores



Felicidades a los organizadores, por el
esfuerzo de resaltar algo tan valioso
de nuestro País, y sobre todo el
sentido social de impulsar un producto
campesino - ATTE. Rubén Masywider

NOS ENORGULLECE EL QUE GENTE COMO USTEDES
SE DEDIQUE A LA DIFUSION DEL CAFE, NO SOLO
COMO BEBIDA SINO COMO TODO UN PROCESO
QUE DEBE LLEGAR A BENEFICIAR A LAS CO-
MUNIDADES PRODUCTORAS. MUCHAS FELI-
CIDADES Y EXITO EN SUS PROPOSITOS.

RUBEN TRIN CASTILLO Y LEONARDO -
QUENZAS BORGOS. AGOSTO 12 DE 2011.

Queridos cafeticultores:

Reciban un afectuoso saludo desde esta "gran ciudad", en donde pareciera que todo pasa tan de prisa que en muy contadas ocasiones recordamos el origen de las cosas, nuestro origen; Sin embargo hoy pudimos ver a través del material que presentan algunos estudiantes, la labor que ustedes hacen y que beneficia a sus comunidades. ¡Felicidades!

¡Saludos! y abrazos

La labor de los compañeros universitarios la reconocemos como de enorme valor, porque gracias a ello pudimos conocerlos y acercarnos a sus comunidades, saber del esfuerzo que hacen para mantener viva la tradición cafetalera de este país.

P.D. ¿Dónde podemos encontrar sus productos sin pasar por intermediarios aquí en el DF?

Aunque no parezca, tenemos muchos que preferimos comprar directamente al productor que la comodidad de una tienda comercial.

¡Un fuerte abrazo!



MI nombre es Yorman, y me encanta el café, me gusta el frío, el sueño y la tristeza, después de un buen café siento que quiero a todo el mundo y el mundo a mí. No pareo nunca de producirlo, yo les prometo buscar café mexicano y promoverlo pero por favor no dejen de luchar. suerte!! saludos!!

Hola me llamo Roberto, después de haber saboreado el café que producen y la información que me dieron los compañeros, les decío mas y mas cosechas para toda la comunidad y tener un acercamiento con ustedes, felicidades.

MI nombre es Norma y yo les quiero decir que sigan adelante en su lucha que no desfallezca a veces personas que los apoyamos

MI nombre es Carlos y me siento muy orgulloso de todo el movimiento que hacen en cuanto a la cultura del café y quicio expresar mi gusto por el café Campesino y espero y tengo la esperanza de que todo este trabajo vendirá frutos.

