



Revista Jangwa Pana
ISSN: 1657-4923
ISSN: 2389-7872
jangwapana@unimagdalena.edu.co
Universidad del Magdalena
Colombia

Tras la ruta del Café Nasa. Técnicas de organización en Tierradentro, Colombia

Cabrera Bravo, Janeth A.

Tras la ruta del Café Nasa. Técnicas de organización en Tierradentro, Colombia

Revista Jangwa Pana, vol. 20, núm. 1, 2021

Universidad del Magdalena, Colombia

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=588070141005>

DOI: <https://doi.org/https://doi.org/10.21676/16574923.4042>



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional.

Tras la ruta del Café Nasa. Técnicas de organización en Tierradentro, Colombia

After the route of Nasa coffee. Organizational techniques in Tierradentro, Colombia

Janeth A. Cabrera Bravo
Universidad de Brasilia, Brasil
janethcabrera05@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.21676/16574923.4042>

Redalyc: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=588070141005>

 <https://orcid.org/0000-0001-5819-8759>

Recepción: 10 Septiembre 2020

Aprobación: 20 Enero 2021

RESUMEN:

Este texto es parte de una investigación etnográfica centrada en el cultivo, la transformación y comercialización del café, para observar^[1] la relación entre los productores y comercializadores de la región de Tierradentro (Colombia). Todo es parte de los procesos en los que las comunidades indígenas y campesinas desarrollan sus propias nociones de vida, familia, economía y territorio. En este sentido, se analizan las formas de organización que intervienen de manera relacional con el ambiente y que, así, construyen continuamente formas de existencia, comunicación e intercambio en el contexto inicialmente señalado. El objetivo es entender y analizar la agricultura, el trabajo manual y las estrategias de alianzas comerciales como formas creativas para solventar la vida en comunidad en contextos interétnicos. Los modos de producción asociados a la economía cafetera perfilan múltiples formas de coexistencia entre sujetos, entornos y prácticas en los lugares de la geografía tropical donde la planta se adapta; lugares que no son los mismos y donde el producto se vende a buenos precios, por el reconocimiento de la trazabilidad del origen y el perfil de taza, entre otras valoraciones. Este artículo destaca las experiencias de caficultores del pueblo nasa en relación con su historia de fortalecimiento social y defensa territorial, así como con los procesos tecnológicos de carácter heterogéneo. En este sentido, este texto narra varios puntos de vista que son parte de una trama entre personas, cosas, ambientes y técnicas que confluyen en la relación continua de creación de un producto como el café especial de Tierradentro.

PALABRAS CLAVE: Nasa, café, organización, producto, cadena operatoria.

ABSTRACT:

This text is part of a doctoral study in Social Anthropology, an ethnographic research focused on coffee, to observe the relationship between producers and marketers in the Tierradentro region today. An approach to coffee, in its transformation from a plant to a finished product. Everything is part of processes in which the indigenous and peasant communities develop their own notions of life and other more specific ones called family, economy and territory. In other words, this document analyzes the forms of organization that intervene in a relational way with the environment and, thus, continuously construct forms of existence, communication and exchange in the initially indicated context. The objective of understanding and analyzing agriculture, manual labor and commercial alliance strategies, as creative ways to solve community life in inter-ethnic contexts. The modes of production associated with the coffee economy outline multiple forms of coexistence between subjects, environments and practices, in the places of the tropical geography where the plant adapts, places that are not the same where the product is sold at good prices, for recognition of the traceability of origin and cup profile, among other assessments. This article highlights the experiences of coffee growers from the Nasa people in relation to their history of social strengthening and territorial defense, as well as with heterogeneous technological processes. In this sense, this text narrates various points of view, which are part of a plot between people, things, environments and techniques, which converge in the continuous relationship of creating a product such as Tierradentro's specialty coffee.

KEYWORDS: Nasa, coffee, organization, product, operational chain.

INTRODUCCIÓN



FIGURA 1.
Semillero de café de Lida Cruz.

Fuente: propiedad del autor.

La caracterización del estilo de vida de los agricultores en Tierradentro provee ejemplos claves para argumentar que la agricultura es un método práctico que garantiza la estancia y la continuidad de la población (categorías nativas como indígena, páez, nasa, afro, campesina y mestiza recrean la generalidad) que habita la región de Tierradentro.

Tierradentro es una región geográfica del departamento del Cauca, reconocida por ser habitada por los indígenas Nasa. Los Nasa eran denominados como “páez” hasta la década de 1990, cuando este pueblo decide denominarse a sí mismo con el nombre derivado de su propia lengua, el *nasa yuwe* ^[2]. En esta lengua, la palabra *kiwe* significa “suelo” y “tierra”; está íntimamente relacionada con la actividad del cultivo, pero además significa “territorio” y “política” (Rappaport, 1982, p. 34). De acuerdo con la investigación etnográfica que realizó Rappaport durante las décadas de 1970 y 1980, en ese entonces para los Nasa las actividades cotidianas se encontraban determinadas por el trabajo de la tierra y las fases agrícolas. Este conocimiento y la práctica del oficio agrícola orientaron la perspectiva de lucha por preservar su territorio, que comprende más que el espacio físico. El territorio es construido socialmente como el espacio para crear y mantener la hegemonía del pueblo Nasa sobre Tierradentro y compromete prácticas y concepciones creadas en medio de resistencias interculturales. En la actualidad, aunque el trabajo agrícola sigue siendo el más representativo de la región, esta economía ha sufrido muchos cambios. Lo más destacable es el aumento del área cultivada con café, además de la infraestructura adecuada para producción de café seco y la consolidación de varias marcas de café tostado; hechos que han incurrido en nuevas prácticas.

Los agricultores se tornaron caficultores al desarrollar estrategias de cultivos asociados. El café se adaptó a los otros productos que ya se cultivaban antes, como plátano, yuca, coca, frijol y maíz. Es así como los agricultores Nasa se han ido relacionando progresivamente con el empleo de maquinarias y productos químicos.

A mediados del siglo pasado, autores como Bernal y Ortiz (Bernal, 1953; 1954a; 1954b; Ortiz, 1999) registraron algunas de estas modificaciones en el mismo territorio y en la misma población investigada en esta oportunidad. De acuerdo con Bernal (1954a), la extensión y los tipos de suelos cultivables son muy variables en Tierradentro. Sin embargo, la asociación de cultivos que él describe es la misma que los agricultores Nasa realizan en la actualidad: siembran, en la misma parcela, maíz, plátano, frijol, arracacha, yuca, caña de azúcar y café. En contraste, los aspectos que han variado notablemente desde ese entonces son los métodos de cultivo y las prácticas mágicas asociadas a la agricultura. Según Bernal, en ese entonces los agricultores Nasa no conocían de abonos, ni de rotación de cultivos, ni los sistemas de descanso (Bernal, 1953, pp. 297-298). Sin embargo, dos décadas después, Rappaport destaca los sistemas de descanso de la tierra y la rotación de cultivos. Ambos coinciden, a pesar de realizar trabajo de campo con casi 30 años de diferencia, en que los cultivos de café se extienden visiblemente sobre las áreas cultivables del resguardo hasta ser en la actualidad el principal cultivo, producto ancla de la economía de la región, con diferentes repercusiones para toda la organización social de los Nasa. Bernal registró el panorama de mediados de siglo XX como una producción de autoconsumo y algunos productos en expansión; años después, otros reportes etnográficos también alertan sobre la extensión de los cultivos de café en el territorio de resguardo indígena (Ortiz, 1999). En la actualidad, la economía de la región sigue siendo primordialmente agrícola, fortaleciendo la concepción de que ser Nasa es, en principio, ser agricultor, como bien lo registra Joanne Rappaport, investigadora que realizó trabajo de campo en Tierradentro desde finales de la década de 1970.

En este sentido, es relevante preguntarse: ¿por qué, durante las últimas dos décadas, los agricultores Nasa han decidido producir café especial?, ¿cuál es la relación de este proceso productivo con el control del territorio y cómo crean y significan dicha relación?

El primer recurso metodológico elegido fue observar la cadena productiva del café especial en Tierradentro, con el propósito de aportar conocimiento para diversificar los sentidos de vida del pueblo Nasa y sus relaciones con el resto del mundo, mediados por la construcción de un producto que les permita conservar la vida y sustentar una familia. Una propuesta hacia una etnografía del café que aporte conocimientos para diversificar el entendimiento de la vida de diferentes comunidades y lugares.

Para esta investigación, la producción de café especial es una vía de aproximación para entender los procesos de ocupación territorial como procedimientos técnicos. Además del conocimiento agrícola y de las potencialidades de la relación entre el cultivador y las plantas, será destacada la cohesión y organización entre humanos y no humanos; es decir, personas, conocimientos, técnicas y cosas. Más allá del dominio del proceso productivo, se trata del control del territorio por medio del cultivo. La intención es profundizar en los procesos técnicos y en los tipos de organización social que definen el emprendimiento productivo cafetero, para entender los procesos de ocupación del territorio y de afirmación política en un contexto interétnico^[3]. Una aproximación a la relación entre conocimientos y técnicas tradicionales y la forma como ellas participan de las dinámicas contemporáneas de producción de identidad étnica a través de la producción de café.

El objetivo de este texto es presentar una etnografía del proceso de producción del café especial del pueblo Nasa, al resaltar tanto el saber-hacer técnico de los productores como las coyunturas y alianzas creadas y transformadas por los movimientos asociativos. Esta investigación tiene un carácter descriptivo y analítico de las prácticas y los discursos de las familias cafeteras de Tierradentro, relativos a las técnicas de trabajo agrario y del procesamiento del café, así como de la organización social y de la ocupación del territorio.



FIGURA 2
Cosecha de café de María Cueto Chambo
Fuente: propiedad del autor.

MATERIALES Y MÉTODOS

Durante la temporada de campo, la producción de café fue la vía de comunicación argumentativa de la relación entre el cultivador y su producto; en la actualidad, es la principal actividad de las familias que habitan y significan el territorio. Así, fue prioritaria la observación y descripción del proceso de cultivo, cosecha, secado, almacenamiento y despacho del café especial. Estas actividades fueron fotografiadas y, algunas veces, filmadas, en conjunto con el registro escrito en el diario de campo. Además, fue importante conocer las alianzas e identificar las agremiaciones vigentes entre 2017 y 2019 en Tierradentro. Para ello, recurrimos a fuentes primarias, incluidos relatos orales, documentos oficiales de tres de las asociaciones de cafeteros y entrevistas semiestructuradas con los caficultores relacionados con la producción y comercialización del café especial en Tierradentro.

Este acompañamiento fue inspirado en el concepto de “cadena operatoria”, en el sentido de estudiar cada etapa del proceso productivo y situarla en su contexto técnico junto con la relación entre los materiales, los gestos, las habilidades, los conocimientos y el entorno físico que intervienen en el proceso de transformación como unas secuencias de actos (Lemonnier, 1976; Schlanger, 2005). Balfet (1991) define las “cadenas operatorias” como una herramienta de observación, descripción y análisis de los procesos técnicos, lo que evidencia una gran diversidad en las modalidades de utilización, ya que incluye la acción técnica por parte de unos actores, los criterios y explicaciones que son eficaces en la interacción entre ellos y la correspondencia con el emprendimiento social que sustenta la cadena operatoria. El uso del concepto de “cadena operatoria” es útil en la recolección de datos de un proceso agrícola, asumido no solo como sistema económico, sino también como moralidad y ambiente sociocultural. Para ello, es necesario reconocer las relaciones que engloban este proceso productivo a partir de la noción de “reciprocidad”, que siempre está articulada a un contexto práctico, dado que el saber-hacer de los productores de café no se limita solo al conjunto de materiales, herramientas y procesos, sino también a la intervención en el acceso y el aprovechamiento de la tierra, como intereses y

conocimientos que influyen en las decisiones políticas en torno a la ocupación del territorio y la asignación de derechos sobre el mismo. De manera simple, definiremos la “cadena operatoria” como una herramienta para describir lo que las personas hacen, en un momento y en unos lugares específicos (Coupaye, 2015).

Citaremos dos casos etnográficos para este análisis. El primer estudio de caso, en el municipio de Inzá, es la experiencia de Café Juan Tama, liderado por la Asociación de Cabildos Indígenas Juan Tama. El segundo, es el caso de la empresa Café Pilamu, que es parte del proyecto pedagógico productivo “sueña café, crea empresa”, liderado por el colegio del resguardo Indígena de Avirama, municipio de Páez.

Este proyecto fue presentado en el Cabildo Indígena Juan Tama al grupo de trabajo de café especial en Inzá, así como en el Instituto San Miguel de Avirama y en el espacio de minga de la comunidad de Chicaquiú, en Páez. Espacios de diálogo que avalaron la presencia de la investigadora en campo para desarrollar el proyecto e intercambiar apreciaciones y propósitos entre quienes se interesaron en apoyar la investigación.



FIGURA 3
Beneficio húmedo de Never Cuetocharbo
Fuente: propiedad del autor.

RESULTADOS

¿El café como territorio?

El territorio es el locus en el que la identidad se encuentra con la ecología, es el lugar en el que la lucha por reconocimiento, la herencia cultural y los emprendimientos económicos son inseparables. El territorio incorpora la identidad colectiva con la noción de tierra como recurso natural (hídrico, forestal, suelo y subsuelo), como fracción de un espacio local articulado al regional, nacional y mundial (Almeida, 2012). Sobre dicha articulación se posa el significado de “frontera cultural” o “fronteras étnicas”, como una problemática introducida por Friedrich Barth (1976 [1969]), abriendo un foco de análisis en la configuración de la identidad étnica en las fronteras estatales, a partir de la observación de situaciones de contacto entre diferentes grupos, entre las que observó que, aunque el orden cultural cambia notablemente, no ocurría lo mismo con la identidad étnica de los miembros del grupo. El despliegue de las identidades étnicas planteado por Barth se configura a través del contacto con otros grupos y sociedades, donde el contraste es solo una de las posibles formas de intercambio en los contextos interétnicos. En este contexto, comprender la tecnología

como la concatenación de técnicas de determinados sistemas de producción requiere retomar la noción de “territorio” como lugar de conexión de la actividad productiva con la organización étnica, como lo destaca Mura (2011), retomando a Balfet: “a construção de um critério de identidade, que associa os objetos à sociedade onde eles são produzidos, definindo seu perfil sociotécnico” (pp. 101-2). Esta relación es exaltada en la comercialización de los productos como referente de distinción. Mura (2000) parte de la idea de que no hay una técnica indígena y otra no indígena, sino que es algo que se produce en el medio, resaltando la importancia de factores interétnicos y de la mediación para determinar los límites de un territorio. En el caso del café especial, la relación del cultivo con el territorio, dentro de un contexto de producción estandarizado, se ha convertido en la actualidad en uno de los principales medios de afirmación étnica. Estas características se tornan significativas para el entendimiento de las técnicas de ocupación del territorio, en el sentido que Ingold señala, que involucra la participación de humanos y no humanos en la producción de conocimiento como un continuum entre la percepción y la acción en el ambiente; así, la producción de conocimiento sobre un fenómeno del mundo es siempre una práctica y no solo réplicas de información entre humanos (Ingold, 2000).

En este sentido, el proceso productivo del café ha sido entendido de acuerdo con el compromiso de los agricultores Nasa en el mundo inmediato y material de la experiencia, en el que los procesos biológicos y culturales no son opuestos, sino continuos y relacionales. Me refiero a un saber-hacer práctico, a disposiciones corporales asociadas con la habilidad, acciones entendidas como *habitus*, que aseguran la continuidad y regularidad de prácticas de acuerdo con esquemas de percepción, de pensamientos y de acción a través del tiempo (Bourdieu, 2007 [1980]). La definición de Bourdieu de “habitus” como un sistema de disposiciones adquiridas, permanentes y generadoras de prácticas individuales y colectivas (Bourdieu, 2007 [1980], p. 86) es provechosa para pensar la característica del quehacer y el trabajo con la tierra, dado que despliega una tensión en la sucesión generacional entre quedarse en su territorio y continuar con la tradición agraria o buscar otras opciones de vida por fuera de la familia de crianza. Esta tensión genera cambios en la concepción de la vida y en las redes de socialización. El café especial es un ejemplo de la mediación entre entidades que buscan valorizar la producción de café, como resultado de la búsqueda de nuevas oportunidades, de la creación de alianzas entre personas, conocimientos y prácticas.

La denominación de los “cafés especiales” sugiere un tipo de exclusividad; sin embargo, las mismas clasificaciones y nominaciones de los productos aluden a un amplio rango argumentativo. Dentro de ellas, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (en adelante, FNCC) creó las denominaciones “cafés de origen”, “cafés de raíz” y “estate coffee” para aquellos productos que, por las condiciones microclimáticas (altitud, suelo, humedad, temperatura, vientos, irradiación), los procesos de producción agrícola sostenible (entre los que destacan la economía familiar), las técnicas tradicionales y las prácticas con conciencia ambiental, cuentan con cualidades que se ven reflejadas en la taza; es decir, propiedades del café respecto al sabor y aroma. En este contexto de relaciones agrícolas ideales surgen otras subcategorías como “cafés sostenibles”, “cafés de preparación” (resultados de clasificaciones o mezclas selectas) y “cafés certificados”. Todos cumplen la exigencia de trazabilidad; es decir que, durante todo el proceso de producción, es posible identificar el trazo exacto de las personas, las técnicas y los lugares donde el café fue sembrado y procesado. Este trazo insiste en destacar, por un lado, las características ambientales y, por otro lado, los tipos de prácticas sociales y técnicas agrícolas usadas por los productores (uso de fertilizantes, control del pH del suelo).

El valor comercial del “café especial” depende de los criterios y del control sobre el ciclo de producción, así como también de la calidad del café que determinará el porcentaje de merma (se toman 250 gramos de café pergamino seco, se trillan y se pesan de nuevo; el porcentaje de merma debe ser menor al 18 %; de ser superior, significa que el café tiene varios granos vanos y pequeños y, por lo tanto, no aplica como “especial”). A su vez, los cafés certificados aluden a programas de verificación y cumplimiento de estándares definidos por agencias certificadoras —como Rainforest Alliance Certified, Fairtrade Labelling Organizations International, Certificado UTZ, Programa de Familias Guardabosques, 4C Association,

Relationship Coffees—, todas entidades independientes y extranjeras, fundadas entre 1990 y 2005 con el objetivo de implementar la sostenibilidad de la agricultura que promueva la protección ambiental, la equidad social y la viabilidad económica de pequeños agricultores. Todas las categorías que se derivan son establecidas en la relación y comunicación entre consumidores, productores y comercializadores de café. El surgimiento de este tipo de producción de cafés especiales, la conciencia del comercio justo, la creación de la Taza de Excelencia, la creación de marcas, cadenas y tiendas de café, se presentan como una salida y una transformación a la crisis cafetera ocurrida entre 1989 y 2004 debido a la reducción de precios causada por la disolución del pacto cafetero, el impacto del cambio climático y la incursión de Vietnam como productor de granos baratos de café robusta, superando a Colombia para convertirse en el segundo mayor productor de café del mundo, después de Brasil (Pendergrast, 1999).

La forma de habitar el territorio cambió durante los tiempos de expansión cafetera, como también cambió la valoración referente a lo indígena, campesino y raizal en tiempos de reconocimiento de la nación multicultural y del patrimonio inmaterial. La autenticidad del sabor y el aroma de una bebida está sutilmente configurada por concepciones de identidad, economía y ecología que, a su vez, producen políticas. En este sentido, es interesante interpretar una de las descripciones dadas por la comerciante y catadora de café Paola Trujillo, que hizo parte del “concurso de cafés de alta calidad en Inzá”. Ella definió, como denominador para los cafés de la zona de Tierradentro, el de “cafés de altura y microlotes, con notas ácidas al principio y *vegetales dulces* al final” (Trujillo, 2017, comunicación personal, resaltado propio). Estos descriptores concretizan la mediación entre los sentidos que degustan y la bebida como producto final. Los cafés especiales se refieren a cafés de origen único, no convencionales, con historias particulares. Son parte de un mercado en expansión de cafés vendidos en grano y de bebidas servidas en bares y cafés. Sin embargo, el término de “cafés especiales” es actualmente tan amplio que, a menudo, significa cosas distintas para diferentes personas, que pagan por un concepto de calidad y por una experiencia.



FIGURA 4
Beneficio seco de café por Flor Poche
Fuente: propiedad del autor.

Talleres de café especial

La incursión en campo de junio a noviembre de 2017 coincidió con una serie de talleres realizados por un ingeniero agrónomo especialista en la producción de café especial y su ayudante —un Nasa que, en ese momento, se estaba capacitando como barman y que actualmente es catador y tostador de café—, ambos contratados por la Corporación Juan Tama Coffee. Juntos realizaron un taller en cada uno de los siete resguardos indígenas que conforman el municipio de Inzá. Para asistir a estos talleres, fueron convocados todos los caficultores de los resguardos interesados en conocer los métodos de producción de café especial. Los talleres consistían en una jornada de un día de comunicación con los productores, con el propósito de vincularlos al programa de producción de café que inició en el 2009 y que, tras su desintegración progresiva desde 2013, debido a desacuerdos entre sus integrantes, ahora se preparan para producir cafés especiales y asociar a los productores para que juntos contacten con aliados comerciales que paguen un precio más alto por el café que cultivan y transforman bajo procesos regidos por estándares de calidad o por los acuerdos de confianza que construyen junto a los mismos clientes.

Para estos talleres, el ingeniero y su ayudante usaban diferentes recursos pedagógicos. Durante toda la jornada se realizaron dos actividades paralelas. Mientras el ingeniero Nelson orientaba la discusión, Daniel, el barman, estaba realizando diferentes preparaciones de café, clasificándolas de acuerdo con las particularidades de cada producto, entre cafés de variedades y orígenes locales, en diferentes tostiones y preparaciones. Las bebidas eran degustadas por todos y cada uno iba atribuyendo diferentes características que se referían al sabor y al olor de las bebidas. Las descripciones más comunes fueron dulce, ácido y agrio. Menos frecuentes fueron las denominaciones a caramelo, miel de abejas, cacao, dulce de leche, frutos rojos, maní y avena, entendidos los dos últimos como defectos y el resto como cualidades. Fue muy interesante que todos verbalizaban sus sensaciones; en algunos casos fue más fluido que en otros, pues encontrar la palabra justa para esas experiencias sensoriales fue inicialmente ocupado por gestos inquietantes. Lo interesante de este ejercicio fue que los productores se acercaron a su propio producto desde la valoración como bebida, algo innovador hasta el momento: una aproximación que ellos no estaban acostumbrados a tener. Degustar el café que ellos producen los llevó a valorar su trabajo desde otro conocimiento, a entender las catalogaciones del mercado global del producto que ellos desarrollan.

En promedio, a cada taller asistieron entre 8 y 22 agricultores, hombres y mujeres de entre 22 y 70 años de edad, con la presencia intermitente de varios niños. Según el ingeniero, el principal objetivo de los talleres era *sensibilizar* a los productores sobre el progresivo calentamiento global, sobre el cuidado de los ojos de agua y las microcuencas, sobre la importancia de la forestación y de conservar cafetales con árboles sombríos de diferentes especies (maderables y frutales), además de socializar las técnicas adecuadas para la producción y el procesamiento del café especial, que solo podrá ser denominado como tal si, después de las pruebas de laboratorio y de catación, obtiene una puntuación que certifique una taza por encima de 86 puntos.

La segunda parte del taller, programada para después del almuerzo comunitario, consistía en la exposición audiovisual, a cargo del ingeniero, de más de 70 diapositivas ocupadas, en su mayoría, por imágenes —y, en menor medida, por fases— que ambientaban la propuesta de un cultivo de café que prioriza en la diversidad de especies del ecosistema, en el cuidado de nacimientos de agua, en la forestación y en la difusión de conocimientos sobre diversas técnicas para producir, cultivar y tostar uno de los productos más bebidos en el mundo de inicios del siglo XXI. Las diapositivas avanzaron entre las intervenciones de los asistentes y el tallerista; fueron varias las preguntas sobre las prácticas y las alternativas que los caficultores podrían elegir dentro de sus contextos. El tallerista recibió todo tipo de dudas relacionadas con la producción de café especial y, a la par, él conoció las prácticas que los lugareños aplicaban hasta el momento en sus cultivos. De modo general, las intervenciones aludían a inquietudes sobre el efecto químico del café en humanos y niños, en la búsqueda de alternativas para producir un abono orgánico con técnicas adecuadas, lo que implica que sean eficientes y rentables. Esto, trayendo a colación sus propios aprendizajes, experiencias de aciertos y

también de devastadores errores que hacen difícil mantener su experimentación a la par que sustentan sus vidas y habitan esos territorios de manera sostenible. Otras preguntas más reiterativas fueron sobre las ayudas o subsidios existentes, el precio de la carga del café especial, dónde realizar las pruebas de cata, qué variedades de café son recomendables para hacer nuevas siembras y, especialmente, además de muchas preguntas sobre la calidad de la variedad Castillo, la variedad que la FNCC viene introduciendo en la región desde el 2010; desde entonces, algunos cultivadores han renovado y/o expandido sus cafetales con esta variedad.

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

- La rolla es una manifestación de la sequía; regar dos litros de agua diariamente por árbol garantiza un cafetal sin rolla.
- Abandonar un cafetal es una de las causas de la difusión de la broca.
- Cultivar cafetales bajo sombra, utilizando las especies de la región; en algunos casos se trata de recuperación de especies y, en otros, de multiplicación.
- Las mejores variedades son la típica/común/arábica, borbón, geisha, caturra, variedad Colombia.
- La variedad castillo requiere de un manejo de cosecha y postcosecha diferente a las variedades mencionadas en el punto anterior, para que en la taza desarrolle todo su potencial de sabor y aroma.

Estas enunciaciones resultaban muy inquietantes entre los asistentes. En el caso de la rolla, aunque resultaba muy valioso entender esta enfermedad como una manifestación de sequía, en la práctica proporcionar dos litros de agua por cafeto resulta imposible, no solo porque en Tierradentro no existen sistemas de riego, sino porque con anterioridad, ante situaciones críticas de sequías, se determinó, inclusive en asamblea, que las fuentes de agua potable disponibles en el territorio serían priorizadas para el consumo humano, por encima del cuidado de plantas y animales domésticos. José, uno de los caficultores que asistió a los talleres, compartió la experiencia de cultivo de su primer lote de café cuando él tenía 19 años. Su narración inició contando que nunca le gustó ir al colegio y buscaba cualquier excusa para no asistir; cuando iba, dice que no prestaba atención por pensar en cómo conseguir dinero. Así que cuando decidió abandonar el seminario donde cursó hasta 9° de bachillerato, sus papás le regalaron un pedazo de tierra, en un lugar cercano conocido como la Loma. Aquí, José germinó 3000 semillas de café, cuando alcanzaron 15 cm de altura; después de trazar los surcos y cavar los hoyos con azadón y pala, las trasplantó a la ladera donde sería el cultivo definitivo, siguiendo las recomendaciones de sus padres y su propia intuición. Durante tres años, José esperó con inquietud la primera cosecha, que coincidió con una fuerte sequía y desencadenó la dispersión de roya sobre su cafetal. José no se resignó a ver palidecer sus cafetos y acarreo baldes de agua durante jornadas interminables por varios días. Cuidar de 3 000 árboles en una sequía y sin sistema de riegos es devastador para un solo agricultor. José cuenta que, además, ante las fluctuantes bajas en los precios del café perdió el interés hasta el punto de decidir abandonar el cafetal y migrar en busca de trabajo como jornalero en tierras vecinas. Este rebusque lo llevó hasta Bogotá a trabajar como vendedor ambulante por varios años, hasta que un accidente lo obligó a regresar a Tierradentro y retomar las labores con el cafetal (José Achicué, 2017, comunicación personal).

Otras experiencias de caficultores, ante situaciones como las que experimentó José —de sobrellevar sequías, enfermedades, plagas, además de asumir la baja cíclica del precio del café—, no los hizo abandonar sus cafetales, pero sí cambiar sus prácticas de cultivo y mantenimiento, dando valor a los árboles y creando más espacios sombríos, entendiendo que deben mantener un microclima que favorezca la falta de humedad por lluvias. Esto, como lo dijo Paola Trujillo (2017), caficultora y comercializadora de café, adoptando prácticas que van en contra de las indicaciones de la FNCC, necesarias para el cultivo de variedades que buscan incrementar la producción y que dependen de la luz directa del sol, aunque no previó la llegada de plagas y enfermedades como la broca y la roya (comunicación personal).



FIGURA 5
Empacado de café seco de la familia Achicué
Fuente: propiedad del autor.

Transiciones de variedades, ambientes e instituciones

La variedad castillo hace parte de un programa de mejoramiento genético para obtener variedades resistentes a la roya del cafeto que inició en 1968. A partir de este momento, Cenicafé lideró varias etapas de experimentación y de difusión para implementar la variedad castillo en el territorio colombiano, lugar donde los caficultores cultivaban variedades como las típicas, caturras, Colombia, F4 y otras susceptibles a la roya, aunque destacadas por su productividad y calidad. Sin embargo, cuando Cenicafé pasa a implementar esta variedad tuvo muchos problemas. Para ampliar la difícil transición que debieron asumir muchos caficultores, expondremos los argumentos de Armando, un técnico que trabajó varios años en la FNCC y después pasó a trabajar con una comercializadora privada de café en Tierradentro, y de Paola, una productora y comercializadora de café. Ambos lidiaron de cerca la implementación de la variedad Castillo, que llega como una salvación a la crisis que produjo una enfermedad como la roya, pero desencadenó otros problemas que desarrollaré a continuación.

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

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

El paquete tecnológico desarrollado para la variedad Castillo requiere que sea cultivada a plena exposición solar, sin ningún tipo de cultivo asociado ni árboles sombríos. Esto generó un impacto ambiental muy grande en todas las regiones cafeteras del país. Muchos caficultores acabaron con los árboles que eran usados tradicionalmente como sombríos en los cafetales de borbones, típicas y caturras, lo que progresivamente fue causando una deforestación y la pérdida de la diversidad ambiental que caracteriza el ecosistema de bosque andino, un desastre que no se recupera fácilmente. Estos inconvenientes hicieron que la FNCC no pudiera cumplir con sus metas de producción y que este camino de sustitución de variedades resultara muy problemático.

Con el tiempo, tanto los caficultores como el personal técnico de la FNCC fueron observando el comportamiento propio de la variedad castillo y estableciendo varias comparaciones entre esta y las variedades caturra y Colombia, que estaban acostumbrados a cuidar.

Desde su experiencia como caficultora, Paola define la variedad caturra como “un café muy agradecido” porque es resistente al verano y aguanta inclusive la ausencia de fertilización. La variedad caturra puede ser fertilizada solo una vez al año y el cafeto aprovecha esta atención al máximo, se fortalece de inmediato y se dispara su producción. En contraste, la variedad castillo es muy exigente con las fertilizaciones, que deben ser como mínimo tres veces al año y, ante la ausencia de alguna, el cafetal decae y es muy difícil estimular su producción de nuevo.

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

Cuando introducen la variedad castillo, la gente empieza a darle el mismo tratamiento y cuidado que le daban a las caturras. El café se recolectaba cuando alcanzaba el tono rojo y así se transformó, se despachó y vendió el café a través de la FNCC. Solo tiempo después, cuando los compradores y exportadores de café empiezan a realizar varias pruebas de laboratorio y de catación, descubren que el café está siendo recolectado en estado de inmadurez y que, por ello, no alcanza a desarrollar todas sus potencialidades de sabor y aroma. Para ello, el café debe ser recolectado cuando el grano alcanza una tonalidad vinotinto o uva. La explicación de este efecto es definida por Nene, un catador de café Nasa, como astringencia, que es la sensación que produce en la boca el comer una fruta inmadura, un efecto de suciedad un tanto manchosa. Estas eran justamente las características que producía una bebida hecha con café variedad castillo que no estaba siendo recolectado en el punto de maduración adecuada. Por eso, muchos clientes empezaron a rechazar esta variedad y sesgaron su comercialización entre los compradores de café especial.

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

desarrollada en laboratorio, una planta extremadamente domesticada, con comportamientos diferentes a aquellos que los caficultores estaban acostumbrados a tratar hasta el momento.

Otra transición que los caficultores han debido asumir durante los últimos años ha sido de orden ambiental. Por un lado, una constante en las narraciones de quienes accedían a conversar conmigo sobre sus experiencias de vida, relacionadas con la producción de café, fue que tomaron como referencia temporal el inventario de las tragedias geológicas vividas durante las últimas tres décadas. En el año de 1994, un sismo de 6,7 grados en la escala de Richter, que desencadenó los desbordamientos de los ríos Páez y Moras, ocasionó una avalancha de lodo y piedra que arrasó con los poblados de Tóez, Irlanda, Wila, la Troja, Mosoco, Vitoncó, la Símbola, parte de Avirama y de Belalcázar. Esta tragedia es recordada regularmente por quienes padecieron y sobrevivieron a este episodio; además del impactante hecho que dejó sin vida a familiares, amigos y vecinos, la avalancha arrasó con los cultivos, destruyó las casas y modificó el territorio, ocasionando también la emigración de varias familias y comunidades de Tierradentro hacia diversos puntos del territorio caucano y huilense. La migración se intensificó posteriormente con nuevos desbordamientos en 2007 y 2008. De acuerdo con sus recapitulaciones, las orillas de riberas de los ríos Moras y Páez eran tierras muy valoradas para la agricultura por su fertilidad y productividad; sembradas con cafetos, árboles frutales y maderables, frijol, maíz y algunas guaduas usadas para la construcción, después de la avalancha quedaron sin posibilidades de ser cultivadas de nuevo, debido a la cantidad de piedras diminutas que se asentaron sobre ellas.

Por otro lado, los caficultores han debido ajustar sus prácticas a la transición climática de la planta a pisos térmicos más altos, hasta encontrar en la actualidad café en la parte alta de Mosoco, Chicaquiu y San Miguel. En este último lugar, durante el taller de cafés especiales una abuela Nasa recordó que hace más de 15 años ella tomó unas semillas de café en Tálaga y las plantó en su *tull* (huerta casera), a pesar de encontrarse a casi 2 200 msnm. Ella contó que quiso sacar semilla porque le pareció una mata muy bonita, de linda flor, y quiso que fuera parte de su huerta.



FIGURA 6

Proceso de tostado del café a cargo de Jaime Yacuechime

Fuente: propiedad del autor.

DISCUSIÓN

El café es un buen recurso para entender la geopolítica de los lugares donde se consolida como elemento importante de la economía. Los principales países exportadores del grano, de acuerdo con las cifras de la Organización Internacional de Café, son Brasil, Vietnam, Colombia y Etiopía (ICO, 2018). Estos países han fortalecido sus economías con una producción sostenida por la población campesina que habita áreas rurales, en muchos casos con adscripciones étnicas. Como dice Strathern (2014), un tipo de conocimiento consiste en ver relaciones (p. 405). En este caso, el café fue visto como un orden social que desencadenó transformaciones en una región donde se sobreponen reconocimientos étnicos, sistemas sociotécnicos y relaciones específicas. Esto incluye las relaciones con los mercados nacionales e internacionales, los fenómenos de migración y urbanización, el contexto sociopolítico y las instancias organizativas del pueblo Nasa. Así, el objetivo fue demostrar cómo la extensión del cafetal, el aprendizaje de las técnicas de procesamiento y las formas de comercialización repercuten en cambios en la práctica agraria y en los humanos que participan de ella, porque influyen los procesos vitales y promueven ciertas formas de vida.

La continuidad del pueblo Nasa se ha desarrollado históricamente en contacto con la sociedad moderna, capitalista, estatal, y en paralelo al resto de la población. Sus historias de lucha como pueblo están llenas de complejidades, producidas en la fricción de las relaciones con otros pueblos, con el Estado y con el capital. Esta lucha del pueblo Nasa ha debido afrontar los profundos cambios que se han dado en el campo, en la economía familiar, en el estilo de vida de las comunidades étnicas y rurales. La lucha por la tierra, la familia, la comunidad, es un proceso social vivo, liderado por sujetos con historia. El pueblo Nasa construye su historia articulado a un sistema económico, a la creación de lugar, de formas de ser y vivir en comunidad, sin estar desconectado del resto del mundo.

Actualmente, los cafés son marcados con los nombres propios de quienes los producen. Un sistema de trazabilidad en el que cada productor es responsable del café que siembra y procesa, a la vez que depende del trabajo en familia y es parte de una agremiación como Asorcafé, Juan Tama Café o Café Pilamu, que operan como canales de comercialización común. Este tipo de comercio individualiza, así como aproxima las intenciones del colectivo para contactarse con compradores, tostadores y consumidores de café especial. Cualquier reconocimiento o atribución a un nombre es siempre una referencia en medio de una gama de relaciones potencialmente infinitas, es una asignación relacional. El café toma el nombre del productor, concentra el trabajo en familia y destaca el lugar de origen.

Los caficultores Nasa han experimentado transformaciones en su quehacer como agricultores, han construido nuevas formas de producción y organización en procura de una mejor retribución en el mercado por su trabajo agrícola, sorteando las situaciones de escasez de tierra y mano de obra. Sus decisiones están relacionadas con la tenencia del territorio o los espacios de vida, que se despliegan en acciones prácticas que constituyen su cotidianidad. La novedad del mercado de los cafés especiales estuvo en aproximar y crear vínculos de los productores con comercializadores, consumidores, tostadores y catadores, con el objetivo de acceder a oportunidades y conocimientos que los caficultores no tenían antes. Las acciones actuales entre las agremiaciones de cafeteros, los transformadores y los comercializadores se enfocan en hacer efectiva la trazabilidad del producto. El valor de la información se concretiza en el reconocimiento de un sobreprecio y, así, los caficultores afirman sus elecciones sociotécnicas de producción. Todas ellas son instrumentos adicionales al trabajo que desarrollan desde tiempo atrás para alcanzar sus objetivos de comercialización del producto, enlazando sus vivencias cotidianas con el cultivo y las capacidades que expresan en el trabajo de todos los días. Sin duda, estas herramientas, redes y prácticas cambian la relación que se establece con el café.

El café produjo un modelo de economía cafetera en Colombia que ha dependido de las alianzas regionales y de agentes económicos que han fortalecido al gremio cafetero. La creación de instituciones como la Federación Nacional de Cafeteros, el Fondo Nacional del Café, el Centro Nacional de Investigaciones de Café, los 383 comités municipales y 15 departamentales de cafeteros y la multiplicidad de asociaciones de

cafeteros existentes en Colombia dan cuenta de ello. La cultura del café se ha extendido en Colombia y, en la actualidad, más del 68 % de los municipios del país están relacionados con esta producción (FNCC, 2018). En el mercado actual, las empresas privadas juegan un papel muy importante en la comercialización y en la capacitación de los proveedores. Los compradores extranjeros viajan hasta las regiones productoras en búsqueda de caficultores sobresalientes, mientras comparten sus experiencias y potencializan la capacidad de apreciar la calidad del café que ellos producen. En Tierradentro la relación del cafetero con su producción fue hasta hace pocos años netamente comercial; los cafeteros no consumían el café que producían porque el único valor que reconocían era su capacidad de venta, el intercambio por dinero en efectivo para comprar enseguida los víveres que incluyen café común.

En este texto describimos distintos momentos de la producción del café, tanto los esfuerzos organizativos como el tránsito por una cadena operativa. Los caficultores Nasa han desarrollado un nivel técnico de producción que incluye los sistemas de producción, la organización familiar y el entendimiento de los mercados. Esta articulación es otra forma de describir aspectos políticos e identificar la toma de decisiones y los juegos de poder en contextos interétnicos que operan en el establecimiento de los procesos técnicos y sus repercusiones comerciales.

La producción vegetal, en cuanto técnica de ocupación territorial, es el eje en la política del pueblo Nasa. La caficultura es una opción que moviliza sus objetivos de cohesionar la identidad étnica, reafirmar la ocupación del territorio y solventar los costos de producción técnica que esto supone; es decir, el grado de articulación de la población con su territorio a través de la competencia técnica y la creación de valor del café especial. Niveles de adecuación entre el propósito de la producción, el esquema operativo o las formas ideales de proceder y la ejecución de técnicas diferenciadas.

Los casos etnográficos de las agremiaciones de productores de café especial, destacados en este artículo, diseñaron sus marcas destacando aspectos diferentes. Asorcafé hizo énfasis en la certificación de comercio justo. Juan Tama Café destacó inicialmente la producción orgánica y, después, la calidad del café de microlotes y altura. Café Pilamu destacó la centralidad del aprendizaje escolar en su proyecto productivo. Con todo, las tres empresas destacaron el lugar de origen y la procedencia étnica de los productores. Sus elecciones suponen sujetos diversificados con competencias técnicas diferentes, que tomaron decisiones basados en estas capacidades y en las propias expectativas de sostenimiento. Cada empresa ha vivido experiencias únicas que constituyen el diseño de sí mismas como organización, marca y producto. Estos diseños son ajustados cíclicamente con las características de la organización, los fenómenos ambientales y las particularidades sensoriales de los cafés que producen.

Adaptación y expansión del café en Tierradentro

Durante el siglo XX, la popularidad del café creció con rapidez: sus semillas se reprodujeron con éxito por las tierras tropicales de poca altura, la producción y transformación de este fruto se popularizó y con premura se convirtió en un producto mercantilizado en buena parte del mundo. En el contexto de la revuelta de la Revolución Industrial y la globalización de los mercados, la valoración y el conocimiento alrededor del café como planta, producto y bebida se popularizó. En Colombia, la expansión y diversificación del café fue parte del proyecto del Estado nacional. La especie que mejor se adaptó fue la *coffea arabica*, planta nativa del oriente de África (Etiopía) y la península Arábiga (Yemen); es un arbusto de la familia de las rubiáceas, de porte alto y medio según la variedad. El cultivo de café prosperó con éxito en el ecosistema denominado “bosque tropical andino” y, para mediados del siglo XX, el café se convirtió en el principal producto de exportación de Colombia, destacando por su buena calidad y reemplazando la producción de caucho (Palacios, 2009).

Además, desde hace varios años Colombia participa de un esquema económico global que se caracteriza inicialmente por la apertura a las relaciones económicas globales y por la firma de diferentes acuerdos de libre comercio con países de modelos económicos complejos, con quienes es difícil competir, especialmente

para las pequeñas y medianas empresas. Para enfrenar estos desafíos, las organizaciones empresariales deben implementar estrategias de asociación para alcanzar un mayor fortalecimiento productivo y, progresivamente, ganar poder de negociación, acceso a recursos, entre otros beneficios. Esta estrategia ha sido promovida por el Gobierno nacional e implementada a nivel local.

Como parte de los esfuerzos institucionales por mejorar la producción de café en el país, liderados por la FNCC, en 1938 fue creado el Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé), bajo el lema de “primero la producción, luego todo lo demás”. En esta búsqueda, fueron introducidas variedades de la especie *coffea canephora*, conocidas como robustas debido a su mayor resistencia a la roya y a su mejor volumen de producción, aunque en contraste con el sabor y aroma suaves de las arábicas. De esta experimentación, las variedades híbridas más cultivadas en el país fueron: *hybrido de timor*, Colombia, *catimors* y castillo.

Con el aumento de los cultivos, se desató una fiebre por el café en Tierradentro, producto que empezó a circular más por la región. En contraste con las fiebres anteriores, de la coca y la amapola, esta vez se trataba de un cultivo lícito que se podía comercializar en plaza pública sin temor a todo lo que supone mantenerse al margen de la legalidad. Las variedades más comunes en Tierradentro son: caturra, típica, castillo, *bourbon*, *maragotype*, *laurina*. F6. Otras variedades como: geisha y San Bernardo son menos cultivadas.

Transición de cultivos, el caso de Juan Tama café

La asociación de cabildos indígenas Juan Tama fue creada en 1993 con el apoyo del CRIC. Reúne a 8 resguardos indígenas y a 1 472 familias, de las cuales 400 producen café dentro de los parámetros de certificación del café especial. Estas familias realizan la siembra, la recolección y el secado del grano, y en este punto lo venden al equipo de la Asociación Juan Tama, encargado de tostar, empacar y comercializar el café. La línea de café es la iniciativa productiva más exitosa que apoya dicha asociación. Un equipo de trabajo de cuatro personas se encarga de establecer relaciones comerciales, de intercambiar experiencias, tecnologías y conocimientos útiles para sustentar este emprendimiento productivo que se inscribe en un modelo de negocio que destaca el vínculo entre las técnicas de cultivo, las propiedades especiales del origen geográfico y las técnicas de procesamiento y de organización social que hacen posible el producto final. Todo esto resumido en la condición de trazabilidad, definida como la atención en el registro del movimiento del producto durante todo el proceso. La importancia del registro del trazo del proceso productivo en este modelo de negocio industrial aún es una actividad que los agricultores de Tierradentro han venido incorporando intensamente desde comienzos de este siglo.

Es importante recordar que desde el año de 1970 el Estado colombiano promueve procesos técnicos y organizacionales en diferentes sectores productivos para que sean competitivos en el mercado interno y externo. Desde ese entonces, la FNCC ha enviado técnicos para asesorar a los productores de café en la modernización del cultivo y para aumentar la competitividad de este producto en el mercado global. Dichos técnicos han influenciado la redefinición del marco de trabajo de los agricultores y construido nuevos sentidos sobre calidad del producto, expresión que será necesario analizar como central en la relación entre familias productoras, técnicos y sistemas de comercialización. Esto ha generado relaciones de los productores con importadores de café extranjeros, aunque hasta el momento mantener los regímenes de calidad y el volumen de la producción continúa siendo un trabajo retador. Actualmente, Juan Tama Café es una asociación legalmente constituida, pero el proceso organizativo está gestándose. Su objetivo, de acuerdo con el líder Nasa que presidía la asociación en el 2017, es consolidar la organización de los productores de café de Tierradentro con la proyección de crear redes más amplias que lleguen a conectar un mayor número de productores a nivel regional (Quirá, 2017, comunicación personal).

En este contexto, de las familias de agricultores que fueron contactados y quienes permitieron profundizar en sus historias de vida, deteniéndonos especialmente en las narraciones sobre sus oficios como actuales caficultores, algunos mencionaron sus experiencias con cultivos ilegales. Desde los años 70 y durante los

80 (1970-1980) muchos agricultores produjeron hoja de coca y, en la década de los 90 (1990), algunos experimentaron con el cultivo de amapola. El trabajo de estos agricultores consistía específicamente en la producción de materia prima, hoja de coca cosechada, o en la extracción del látex de la flor de la amapola, que después vendían a foráneos que se encargaban del procesamiento químico. Estas experiencias fueron parte de unas economías ilegales que en su momento se manifestaron como una de las pocas alternativas para el comercio agrario en la región. Esta forma de comercio sedujo a los agricultores, principalmente por el hecho de recibir el dinero en efectivo, *en caliente*, como ellos dicen: una manera de comercializar que antes no existía en la región y que no fue difícil implantar en el movimiento económico de la vida de los agricultores; esta fue, de alguna forma, el salto para incursionar en la economía global. Como dijo Aníbal, uno de los agricultores: “la hoja de coca la iban a comprar hasta la vereda, el maíz y el frijol no” (Pardo, 2018, comunicación personal).

Sobre los compradores no existe información sobre quiénes eran o de dónde venían; ellos llegaban, contactaban a los agricultores y hacían acuerdos de palabra sobre la fecha, la cantidad de gramos de látex o de arrobas de hoja de coca, y acordaban un lugar para hacer el intercambio por dinero. Estos recuerdos también evocan la angustia que sentían todos en casa, especialmente en los momentos de espera; mientras uno de ellos, el padre o un hijo mayor, iba a concretar la transacción, el resto aguardaba deseando que no pasara ninguna desgracia. Casi siempre eran citados cerca del río Páez y de la carretera; el agricultor debía ir solo a entregar la cantidad determinada del producto base. Un pensamiento frecuente entre los agricultores y sus familias a la hora de realizar este intercambio era que de esta forma y en esos lugares sería fácil recibir un tiro y ser lanzado al río. También es común que quienes participaron de esta manera de ganar dinero consideren que se trataba de *dinero maldito*, una riqueza ilusoria que llegaba rápido y así mismo se iba, especialmente para el caso de la amapola, que fue un *boom* que duró pocos años y dejó varias historias de tragedia y dolor.

Paralelo a estas iniciativas, en 1999 la Universidad Nacional envió a un grupo de investigadores y estudiantes para que realizaran el diseño de una propuesta para la sustitución de cultivos en esta región (Inzá y Páez): “La clave que ellos desarrollaron es una dinámica de producción, es que el *tull* abraza al café y no que el café desplace al *tull*” (Santamaría, 2017, comunicación personal). De este entonces, las particularidades que recuerdan algunos de los involucrados en este programa de sustitución es que muchos agricultores tenían plantas de café dentro de la parcela y no cultivos de café aislados y *tecnificados*, como los denomina la FNCC en la actualidad. Estas montañas albergaban gran cantidad de especies de plantas. Desde las márgenes del río Moras, que desemboca en el río Páez, por las veredas de Chinas, Suin y Tálaga, se encontraban plantas de café altas en medio del bosque. Debido a que los arbustos de café que no reciben podas de manera regular tienden a aumentar la densidad del cultivo por la germinación espontánea de nuevas semillas, llegan a alcanzar más de cinco metros de altura. Como consecuencia, debido a la falta de circulación de aire y de luz entre los arbustos, solo cargan frutos en sus copas. Estos cafetos en medio de la montaña tupida no eran percibidos ni tratados por los agricultores como plantas para la producción de café, sino como matas que aportaban a la diversidad de la parcela, sentidos más como una manifestación de belleza natural que como algún tipo de economía productiva.



FIGURA 7
Selección manual de pasillas por Juan Cueto Chambo
Fuente: propiedad del autor.

Fundar una marca, Café Pilamu

La coyuntura en que emerge esta marca tiene tres factores destacables. El primero es la avalancha que ocurrió en 1994, que arrasó los pueblos ubicados en las márgenes de los ríos Moras, Páez y San Vicente. Esta catástrofe visualizó a la región ante el Estado-nación y las entidades de cooperación internacional. Además, durante la década de 1990 el cultivo del café en Tierradentro se introduce también, por medio de algunas instituciones, como un programa para la sustitución de cultivos de coca y amapola. De esta manera llegan programas de acompañamiento para restablecer la economía de la región, como el programa Tierradentro, la Corporación Nasa Kiwe, la Unión Europea y el programa El Plante. De este tipo de intervenciones surgen diferentes emprendimientos productivos, como el cultivo y la comercialización de frutas, la elaboración y comercialización de artesanías, la cría de animales y la transformación y comercialización de subproductos, así como el cultivo, la transformación y comercialización de café. Para esta última intención era necesario la adquisición de maquinaria que permitiera realizar el proceso de transformación a mediana escala.

El segundo factor que influyó en la creación de la empresa Café Pilamu fue la gestión del Cabildo Indígena de Avirama, que como autoridad política del territorio asumió el liderazgo de este emprendimiento productivo, junto con líderes y comuneros que acompañaron el proceso de gestión de recursos y adquisición de maquinaria.

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

Para finales de la década de 1990, con la importancia que ha despertado esta región después de la tragedia, el Gobierno nacional diseñó un proyecto en busca de implantar alternativas lícitas de producción, ingreso y desarrollo en las regiones afectadas por los cultivos ilegales, llamado Plan Nacional de Desarrollo Alternativo y conocido como El Plante (Conpes, 1996). En la región de Tierradentro buscó contrarrestar

los cultivos ilícitos de mariguana, amapola y coca con proyectos productivos y ganaderos. El Plante es el primer precedente que los comuneros recuerdan para empezar a gestar el proyecto de Café Pilamu, siendo el cabildo indígena el principal administrador de los recursos captados desde diferentes entidades y organismos de cooperación. Es así como una de sus prioridades fue comprar la infraestructura necesaria para establecer una tostadora y trilladora de café en el resguardo de Avirama; para ello se establece en primera instancia la asociación de productores de café especial del resguardo indígena de Avirama, para la cual se pide un aporte de una arroba de café por cada socio. De acuerdo con la narración del profesor Jaime Yacuechime:

Hasta el 2005 el cabildo administra la empresa. Ya el Gobierno nacional no estaba presente en el proyecto y lo maneja solo el cabildo indígena. En este momento empiezan a haber muchas falencias porque nosotros en el tema empresarial estábamos totalmente desconocidos, no teníamos experiencia en eso; sin embargo, empieza a fallar la empresa. Creo que fueron tres, cuatro años muy exitosos para Café Pilamu y después empieza a haber falencias porque, como la empresa estaba administrada por personas que no eran de aquí, se alcanzó a tomar un poco de experiencia, pero fue un tiempo corto. Entonces, en el 2006, 2007, la empresa Café Pilamu se convierte en un problema social para el resguardo, porque al resguardo, a través de las transferencias, se seguían metiendo recursos y eso no tuvo ningún resultado positivo. Nosotros aún no estábamos educados en ese tema y pensamos montar una empresa y al año siguiente recoger ganancias. Entonces la comunidad siempre preguntaba eso: ¿qué pasa con Café Pilamu?, ¿dónde están las ganancias?, ¿simplemente es inversión e inversión? Primero empieza la Muralla a cuestionar duramente a la comunidad, luego se junta Guaquilló y así distintas veredas. La verdad es que pensamos de una manera muy ambiciosa, muy amplia, y la inversión fue bastante. Entonces se convierte en un problema para la comunidad y terminan cerrando eso. Luego hacen un intento con la Junta de Acción Comunal de Avirama de volver a levantar la empresa, como por unos ocho meses, hacen una inversión como JAC y, sin embargo, no se pudo. Desde el año 2007, 2008, hasta el 2012, se cierra la empresa. Cerca de cuatro años termina cerrada la empresa, sin destino ni ningún doliente hasta entonces (Yacuechime, 2017, comunicación personal).

Es en este momento que los profesores de la Institución Educativa San Miguel de Avirama y moradores del resguardo de Avirama ven en esta experiencia de crisis una oportunidad para fortalecer el proceso de aprendizaje que están encaminando con los estudiantes, que es justamente la modalidad agroempresarial con enfoque en el cultivo de café, expandiendo el aprendizaje hacia la transformación del café y la comercialización de este producto. De esta forma, no solo se fortalece la tradición del cultivo en la región, sino que se ayuda a tener una mejor rentabilidad al participar de toda la cadena productiva del café. Inicialmente, se ve en las maquinarias adquiridas por el Cabildo una oportunidad de aprendizaje para los estudiantes: las proyectan como un laboratorio práctico de procesamiento de café y como un modelo de empresa, en la que aprenderían además de la parte técnica del cultivo y la transformación, así como la comercialización y el manejo de la contabilidad desde la misma realidad. Esta idea es alimentada por los profesores hasta que es transmitida al Cabildo; como es costumbre, se trata de un tema de discusión que tiene lugar en la siguiente Asamblea.

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

Todos los estudiantes realizan diferentes actividades relacionadas con la producción de Café Pilamu. Desde primaria, los niños realizan visitas a la finca con diferentes propósitos. En algunos casos, se trata del proceso biológico de la planta, así que recorren los semilleros y los cafetales; en otros casos, se enfocan en conocer el proceso de transformación y, para ello, visitan la planta procesadora, ven funcionar las máquinas y reciben una explicación de estos procesos. En el caso del bachillerato la relación es directa sobre todo el proceso; dependiendo del grado, cada curso es encargado de unas actividades concretas, como seleccionar

las semillas más apropiadas y crear los semilleros, enchapolar, transportar las chapolas, cosechar, hacer el beneficio, secar, así como lo relacionado con las actividades de la planta transportadora, de la que se encargan especialmente los estudiantes de los dos últimos grados. Ellos se van capacitando progresivamente hasta tener pleno conocimiento de las actividades de las que se encargan por grupos. Estas actividades son parte de su proceso de formación y se realizan en jornadas escolares, con raras excepciones en las que las jornadas de trabajo requieren más tiempo que la jornada de estudio. Así mismo, conforman un grupo encargado de la comercialización del producto listo; este grupo sí debe dedicar tiempo extra a la jornada académica, ya que ellos deben promocionar el producto por las tiendas del municipio y en otras veredas y en el municipio vecino de Inzá. Todo este proceso es supervisado y calificado por los profesores como parte de su programa “sueña café, crea empresa”. Este énfasis en el proceso del café no excluye otros proyectos productivos, como bien lo narra la profesora Zuleima:

desde el área de emprendimiento y gestión empresarial y proyecto agrícola se orienta al estudiante para que no vea al café como la única opción y que además no sea solo sembrar y vender café, sino sembrar y transformar, porque hay muchos derivados que se pueden generar, hacer toda la cadena productiva, pero a la par que se generen otras dinámicas para fortalecer una alimentación sana o propia. Entonces, aprovechar la riqueza y variedad de suelos, ese potencial productivo que hay acá. Entonces, el proyecto de café se fortalece con el proyecto de especies menores, hay grados que trabajan los cerdos, las gallinas ponedoras, los pollos, del ganado. Entonces, los estudiantes salen de la institución con esa visión, que a la par del café se pueden generar otros proyectos productivos que le van a servir para mejorar la economía del hogar (Gonzales, 2017, comunicación personal).

La institución ha recibido el acompañamiento de algunas instituciones que apoyan el área de emprendimiento y gestión empresarial, así como el proyecto agrícola; como el SENA, que los ha apoyado principalmente con programas de formación para estudiantes, profesores y padres de familia. Este año, por ejemplo, realizaron talleres de aprendizaje para la elaboración de alimentos de panadería y pastelería, usando subproductos del café. Otra entidad que se ha involucrado en este proceso de aprendizaje ha sido la FNCC, a través del programa Escuela y Café, que está presente en cinco municipios del departamento del Cauca, siendo la San Miguel de Avirama la única institución que representa al municipio de Páez, así como el proyecto CiCaficultura, patrocinado por la Universidad del Cauca y el Ministerio de Agricultura. Otras alianzas son la Corporación Nasa Kiwe, una entidad que los ha dotado de maquinaria. También a través del CRIC, del componente pedagógico ambiental, han gestionado aportando alguna maquinaria. Estas alianzas son el resultado de procesos de gestión y formulación de propuestas por parte de la institución educativa.



FIGURA 8
Catación de café por Thomas S
Fuente: propiedad del autor.

CONCLUSIONES

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

Si bien la tensión de intereses entre diferentes grupos de caficultores es visible en distintos aspectos, una muy marcada corresponde al tipo de variedad de café que cultivarán y, consecuentemente, el establecimiento de técnicas para la producción de dicha variedad. Preferir una determinada variedad de café depende de las relaciones que los caficultores entablen con quienes los apoyan, sean técnicos o funcionarios de la FNCC, o los acuerdos tomados al interior de sus propias asociaciones y organizaciones, así como de la comunicación con los llamados *aliados comerciales*, que hacen parte de una nueva forma de comercializar café. De los arreglos que ellos pacten dependen las decisiones y los cambios en el manejo de los arbustos de café, tales como determinar si el cultivo estará asociado a árboles de sombrío, el número de veces que deben ser abonados y el tipo de procesamiento o de beneficio que recibirá el café una vez cosechado. Esto sirve como punto de análisis de las relaciones que son formadas en torno al cultivo y al procesamiento del café denominado “especial”. Es así porque las prácticas resultantes componen técnicas basadas en distintas formas de relación con las plantas, las herramientas y los insumos. Para ello observamos la cadena operatoria de este proceso, en un momento en el que el aumento en la producción de café es central para la economía agraria de los Nasa de Tierradentro.



FIGURA 9.
Empacado del Café Pilamu por Hernán Pardo.
Fuente: propiedad del autor.



FIGURA 10.
Día de mercado en Inzá, chiva cargada de café.
Fuente: propiedad del autor.

FUENTES ORALES

- Achicué, J. Comunicación personal, 14 al 17 de junio de 2017.
Achicué, J. Comunicación personal, 14 al 17 de junio de 2017.
Cruz, A. Comunicación personal, 6 de julio de 2017.
Gonzales, Z. Comunicación personal, 8 de julio de 2017.
Nene, D. Comunicación personal, 12 y 13 de agosto de 2017.

- Pardo, A. Comunicación personal, 29 de septiembre de 2017.
 Quirá, J. Comunicación personal, 14 de agosto de 2017 y 23 de marzo de 2018.
 Santamaría, G. Comunicación personal, 12 de marzo de 2018.
 Trujillo, P. Comunicación personal, 27 y 28 de septiembre de 2017.
 Yacuechime, J. Comunicación personal, 7, 9 y 10 de julio de 2017.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a la Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), que financió esta investigación a través de la Beca de estudios de doctorado en el departamento de Antropología Social de la Universidad de Brasilia, programa e institución que merecen toda mi gratitud por la acogida de una trayectoria larga y llena de altibajos. En campo, agradezco especialmente a las asociaciones de cabildos Juan Tama, en Inzá, y Nasa Çxhãxha, en Páez, por la confianza y por permitirme caminar sus territorios. Gracias a los profesores y funcionarios de la Institución Educativa San Miguel de Avirama por el espacio de diálogo y observación tan productivo. Mi gratitud a las familias Achicué, Cuetochoambo, Pardo y Poche por acogerme dentro de sus casas; especialmente a Mercedes Cuetochoambo, Luz Dary Pardo, Mary Cuetochoambo y Flor Poche agradezco la confianza por compartir sus vidas conmigo y sus experiencias como caficultoras, al igual que a Rosa Cuetoqué, José Achicué, Jaime Yacuechime, Rosa Medina, Carlos Medina, Nelson Ramírez, Daniel Nene, Paola Trujillo, Luisa Claros, Cristian Melo, Guillermo Santamaría. Entre muchos más que hicieron posible el desarrollo de esta investigación.

REFERENCIAS

- ACIN. (2017). Café Tierradentro. Recuperado de <http://www.cafedeinza.com/index.php/cafe-tierradentro>, acceso 7 de febrero de 2017.
- Almeida, A. (2012, Jan/Abr). Territórios e Territorialidades específicas na Amazônia: entre a “Proteção” e o “Proteccionismo”. *Dossiê. Caderno CRH*, Salvador, 25(64), 63-71.
- Balfet, H. (1991) Des chaînes opératoires, pour quoi faire? In H. Balfet (Ed.), *Observer l'action technique. Des chaînes opératoires, pour quoi faire?* (pp. 11-19). Paris, France: Éditional du CNRS.
- Barth, F. (1976 [1969]). Introducción. En F. Barth (Ed.), *Los grupos étnicos y sus fronteras* (pp. 9-49). México: Fondo de la Cultura Económica.
- Bernal, S. (1953). Mitología y cuentos de la parcialidad de Calderas, Tierradentro. *Revista Colombiana de Antropología*, 1(1), 279-309.
- _____. 1954a. Economía de los Páez. *Revista Colombiana de Antropología*, 3, 291-368.
- _____. 1954b. Medicina y magia entre los Paeces. *Revista Colombiana de Antropología*, 2, 219-264.
- Bourdieu, P. (2007 [1980]). *El sentido Práctico*. Buenos Aires, Argentina: Siglo XXI editores.
- CONPES (1996, febrero 7). 2835-El PLANTE. Santa Fé de Bogotá, Colombia: Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Ministerio del Medio Ambiente, DNP: UDA-UPA-UJS.
- Coupaye, L. (2015) *Chaîneopératoire, transects et théories: quelques réflexions et suggestions sur le parcours d'une méthode classique* (pp. 69-84). Francia.
- Fabre, Alain. 2005. Nasa. En: *Diccionario etnolingüístico y guía bibliográfica de los pueblos indígenas sudamericanos*. Bogotá.
- FNCC. (2018). Informe del Gerente (2018, diciembre 5). 86 Congreso Nacional de Cafeteros. Bogotá, Colombia.
- ICO. (2018, septiembre 23). Informa sobre avances de logros. *Consejo Internacional del café*. 125 periodo de sesiones. Londres, Reino Unido.

- Ingold, T. (2000). *The perception of the environment. Essays on livelihood, dwelling and skill*. London and New York: Routledge.
- Lemonnier, P. (1976). La description des chaines operatories; contribution a l'analyse des systemes techniques. *Techniques et Cultures*, (1), 101-150.
- Mauss, M. (2003). *As técnicas do corpo. Em Sociologia e Antropologia*. São Paulo, Brasil: CosacNaufy.
- Mura, F. (2000). *Habitações Kaiowá. Formas, propriedades técnicas e organização social* (Dissertação de mestrado em Antropologia Social do Museu Nacional). Universidade Federal do Rio de Janeiro.
- _____. 2011. "De Sujeitos e Objetos: Um Ensaio Crítico de Antropologia da Técnica e da Tecnologia". *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 17, n. 36, p. 95-125, jul./dez.
- Ortiz, S. (1999). *Harvesting coffee, bargainind wages. Rural labor markets in Colombia 1975-1990*. United States of America: The University of Michigan Press.
- Palacios, M. (2009). *El café en Colombia, 1850-1970: una historia económica, social y política*. México, D. F.: El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos.
- Pendergrast, M. (1999). *Uncommon Grounds. The History of Coffee and How it Transformed our World*. New York, United States: Basic Books.
- Rappaport, J. (1982). *Territory and Tradition: The ethnohistory of the paez of Tierradentro, Colombia* (Tesis de maestría). University of Illinois.
- Schlanger, N. (2005). The chaîne opératoire. En C. Renfrew & Bahn (Eds), *Archaeology-Key Concepts*. London, England: Routledge.
- Strathern, M. 2014. *O efeito etnográfico e outros ensaios*. São Paulo, Brasil: Cosac Naify.

NOTAS

- [1] El trabajo de campo de la investigación fue realizado en los meses de abril de 2016, de junio a noviembre de 2017 y de marzo a abril de 2018.
- [2] Hasta el momento, se considera una lengua aislada en la clasificación, a pesar de varios intentos por reconocer alguna filiación lingüística. Rescato tres de ellas: "(1) el nasa yuwe, junto con el guambiano, formarían un grupo linguístico genéticamente emparentado, (2) este conjunto formaría parte del macrofilo chibcha, (3) el nasa yuwe y el guambiano no son emparentados y sus semejanzas pueden explicarse por vecindad geográfica" (Fabre, 2005, p. 3).
- [3] El proceso de recuperación de tierras por parte de los indígenas ha sido una de las principales disputas entre los habitantes no indígenas de Tierradentro. Este proceso de lucha indígena hace parte de una polarización, de vieja data en la región, con la población campesina, mestiza y afro, que se intensifica durante las temporadas de campaña electoral.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Cómo citar este artículo:: Cabrera Bravo, J. A. (2021). Tras la ruta del café Nasa. Técnicas de organización en Tierradentro, Colombia. *Jangwa Pana*, 20(1), 131-157. doi: <https://doi.org/10.21676/16574923.4042>