



CAPÍTULO III

PRÁCTICAS CULTURALES DE LOS OBJETOS DE LA CULTURA MATERIAL CAFETERA



En la cocina

La jornada diaria inicia entre las 3:30 am y las 5:30 am, cuando se levantan las señoras para ir a la cocina. La hora de inicio de la jornada depende de la cantidad de trabajadores para alimentar; no todas las fincas son alimentadoras y también depende de si allí vive el agregado o el dueño.



Figura 14. Cocina, fogón de leña y leñadero

Lo primero que se hace es prender el fogón, con la leña recogida y cortada por el hombre de la casa y ubicada en el leñadero -un lugar techado cercano a la cocina- o ubicada debajo o al lado del fogón de leña. Acostumbran prender la radio para acompañarse con música.



Figura 15. China y radio

Según se pudo establecer, hay distintos métodos para encender la leña; con barras de petróleo, con cera para pisos, con velas de parafina, con papel periódico o con tusa de mazorca, y las generaciones más jóvenes lo encienden con bolsas plásticas. Otro método que utilizan las señoras es dejar un carbón encendido entre la ceniza y al otro día amanece prendido, lo atizan con la china y con más leña lo van avivando.



Figura 16. Elementos para encender el fogón de leña

Una vez se tiene el fuego, se monta el agua de panela en una olla grande para que alcance para todo el día. Posteriormente se prepara el tinto, en una olla grande si es para varios trabajadores o en la olleta del chocolate si es sólo para las personas de la casa. En muchas casas lo cuelan con filtro de tela. Se utiliza como aislante térmico el panel de huevos de cartón reciclado.



Figura 17. Ollas de la agua de panela y del tinto

Los trabajadores llegan de los cafetales a las 6:00 am para tomarse el primer tinto conocido como “los tragos”, que se sirve combinando el agua de panela con el café preparado. En otras casas se observó que las amas de casa más jóvenes prefieren preparar el tinto con café instantáneo, al que también lo mezclan con agua de panela.

Luego se dedican a preparar el desayuno, para lo cual deben procesar el maíz en la máquina de moler. Este maíz, cocinado desde la noche anterior, se amasa en batea de palo o aluminio para hacer las arepas, que luego montan en una parrilla en el fogón.



Figura 18. Preparación de las arepas



Figura 19. Olla con maíz cocido y parrillas para asar arepas

Por higiene, todos los días arman y desarman, lavan y guardan la máquina de moler. En algunas casas se muele el maíz diariamente, mientras en otras tres veces por semana.



Figura 20. Máquina de moler y olleta con molinillo

A las 8:00 am llegan nuevamente los trabajadores para tomar el desayuno, que consiste en caldo de carne, chocolate y arepa, o huevo, torta de harina, plátano asado, calentado y chocolate en agua de panela. Los trabajadores empacan en su líchigo la "bogadera", en una botella reusada llevan limonada, claro de maíz o "moresco", bebida instantánea de color para refrescarse durante su jornada en el cafetal.

Las señoras reparten el oficio de la cocina con otras tareas como darle el maíz a las gallinas y voltear el café que se esté secando al sol tres veces al día, sin dejar que se vaya a mojar cuando empiece a llover.



Figura 21. Gallinero y olla de sancocho

La jornada en la cocina continúa con la preparación del almuerzo. Ya se ha establecido que lunes y martes es sancocho. Los demás días de la semana se combinan granos como lentejas, blanquillos o arvejas con arroz, carne sudada, pastas, tajadas, papas y ensalada.

A los trabajadores se les sirve el almuerzo a las 12:00 m; ellos se sientan a comer en el "alimentadero" que consiste en una mesa a manera de barra larga, con sus bancas dispuestas a lo largo del corredor.



Alimentaderos en corredores de fincas de Apía.

Alimentadero Finca La Primavera. Santuario

Figura 22. Alimentaderos

En algunas fincas se acostumbra “garitear”, es decir, llevarles el almuerzo y el agua de panela a los trabajadores hasta los cafetales. Antiguamente se llevaba la comida en portacomidas esmaltados, actualmente estos han sido reemplazados por elementos de plásticos y el agua de panela se envasa en botellas de gaseosa reutilizadas.



Loza plástica de colores para garitear: tazas para agua de panela y platos de portacomidas. Finca San Marcos. Municipio de Apía.

Portacomidas metálico esmaltado. Foto suministrada por Roberto Gálvez

Botellas de gaseosa reutilizadas para reenvasar el agua de panela en el gariteo. Finca San Marcos. Municipio de Apía.



Ollas colgadas en la pared. Foto suministrada por Roberto Gálvez

Loza en porcelana organizada en locero. Finca San Cayetano. Municipio de Santuario

Vajilla organizada en mueble de cocina. Finca La Primavera. Pueblo Vano. Municipio de Santuario.

Figura 23. Ollas, loza y envases en las cocinas

Se ha observado que la loza de la casa es de porcelana, generalmente organizada en el locero de pared o en muebles en la cocina; mientras que la de los trabajadores es loza plástica. Las ollas permanecen colgadas, siempre muy brillantes, evitando que queden expuestas a los ratones.

Después del medio día las amas de casa se dedican a ver telenovelas durante la tarde, en ocasiones “dejan de atender a la gente por estar viendo T.V.”.

Para la comida de la noche siempre se preparan fríjoles; se sirven entre las 5:00 y las 5:30 pm.



Figura 24. Ollas con fríjoles y con mazamorra

El último tinto del día se toma a las 7:00 pm. A las 8:00 pm los habitantes de la casa ya están descansando en su cama.

Cabe resaltar que una tradición culinaria muy arraigada en la cultura cafetera es la preparación de la natilla y los buñuelos durante la navidad, congregándose alrededor del pesebre con familiares y amigos.

Jornada del trabajo del café

Hay fincas dedicadas a la producción cafetera que cuentan con instalaciones para el procesamiento del café, como el beneficiadero y el patio de secado.



Figura 25. Beneficiadero y tanques de lavado del café

A la vez hay fincas en las cuales habitan sus propietarios y cuentan con un determinado número de trabajadores para el cultivo, recolección y secado del café.

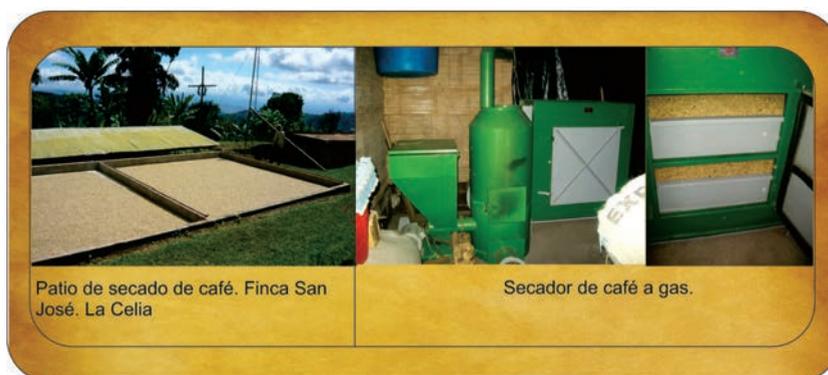


Figura 26. Sistemas de secado del café

La jornada laboral de los recolectores es diferente según sea temporada de cosecha o no y si se trata de una finca de propietario minifundista o si es una finca productora de gran tamaño.



Figura 27. Recolectores de café

La jornada laboral por parte del dueño de la finca

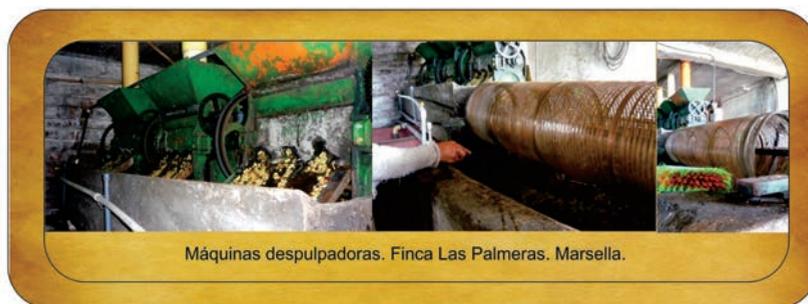
Los trabajadores inician su jornada a las 6:00 am, tomando el primer tinto de la mañana. Alistan sus cosas, afilan el machete, el azadón o el palín. Cuando hay café para lavar, el administrador se levanta a las 5:30 am.



Figura 28. Herramientas de trabajo

Salen a las 6:30 am y vuelven para desayunar a las 8:00 am. La primera actividad de 6:30 a 8:00 am es cerca de la casa de la finca, de 8:00 am en adelante se desplazan hacia terrenos más lejanos. Cada vez que regresan a la casa llevan “revuelto” o leña. Regresan a la casa a las 12:00 del medio día en punto; pues ellos “no necesitan reloj”.

El tiempo del almuerzo es de una hora. A partir de la 1:00 pm y hasta las 5:00 pm siguen con el trabajo en el lote. Si están en un lote muy lejano de la casa, desayunan y almuerzan en el cafetal, durante una hora. Regresan a la casa a 5:00 pm para comer y después realizan otra actividad como cortar la leña, despulpar café o hacer limpieza y mantenimiento a la despulpadora.



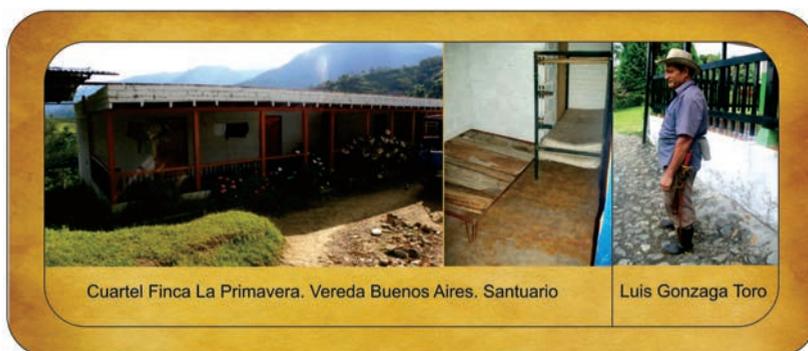
Máquinas despulpadoras. Finca Las Palmeras. Marsella.

Figura 29. Máquinas despulpadoras

La jornada laboral por parte del administrador de la finca

La actividad es muy diferente si hay o no cosecha; cuando hay, el trabajo aumenta. En cosecha, el jornalero inicia su trabajo entre las 6:30 y 7:00 am, cuando se toma “los tragos”. Regresa a las 8:00 am para desayunar y sale a las 8:30 am. A las 12:00 del medio día almuerza con “un plato bien cargado”. Y a las 5:00 pm vuelve para la comida.

Los viernes los trabajadores dejan de laborar a las 3:30 pm, mientras que en cosecha trabajan hasta los sábados. Los viernes y fines de semana se distraen en la fonda y en el pueblo. En algunas fincas los trabajadores duermen en el cuartel.



Cuartel Finca La Primavera. Vereda Buenos Aires. Santuario

Luis Gonzaga Toro

Figura 30. Cuarteles y administrador

Luis Gonzaga Toro tiene sesenta años y hace nueve trabaja en la finca Providencia, en el municipio de Marsella; desde los doce años se desempeña en las labores cafeteras. En temporada de cosecha, su jornada laboral inicia a las 5:00 am hasta las 8:00 pm, cuando no hay cosecha su día de trabajo termina a las 5:00 pm. Siempre se toma un café antes de salir en la mañana para iniciar las diferentes laborales que desempeña en la finca; entre ellas se encuentran:

- **Recolección de café:** Para esta labor carga un “coco” o recipiente, costales y plásticos para protegerse de la lluvia.
- **Abonar:** Se desplaza hasta el “tajo” con la “medida” de abono y el recipiente donde lo carga.
- **Limpiar el terreno:** Usa machete, garabato y lima, esta última para “amolar” el machete”.
- **Siembra:** Utiliza el palín y “el coco” o canasto para recoger los colinos.
- **Fumigar:** Usa fumigadora y veneno especial para evitar la broca o roya.

Actualmente se desempeña como administrador de la finca, por lo que siempre carga consigo el sombrero, las botas y el machete; asimismo, cuando el tajo es pequeño hace la labor de recolector, en caso de estar en cosecha y ser un terreno muy grande revisa la cogida de café, que es realizada por alrededor de cinco a siete recolectores.

En la primera jornada de trabajo, 5:00 am a 8:00 am, acostumbra acopiar el café ya recolectado para ser llevado a la finca a las 8:00 am, cuando se desplaza hasta allí para desayunar; en caso de que esté mojado el cafetal, se envuelve en plástico para evitar mojarse.

A las 8:30 am se devuelve hasta “el corte” o tajo y trabaja hasta la 12:00 m, hora en la que regresan los trabajadores a la finca con el café cogido para almorzar; entre 4:30 pm y 5:00 pm regresan nuevamente a la finca con todos los trabajadores y el café recogido, lo pasa por la tolva, lo pesa y depende de la cantidad que cada uno de ellos haya obtenido, realiza el pago correspondiente.

Los días sábados se levanta temprano y va hasta el “peladero”, lava el café recolectado y se dispone a sacarlo al pueblo, para ser vendido. Los domingos realiza tareas pequeñas de la finca, como cargar leña y descansa.

La jornada laboral por parte del recolector de café o del trabajador jornalero

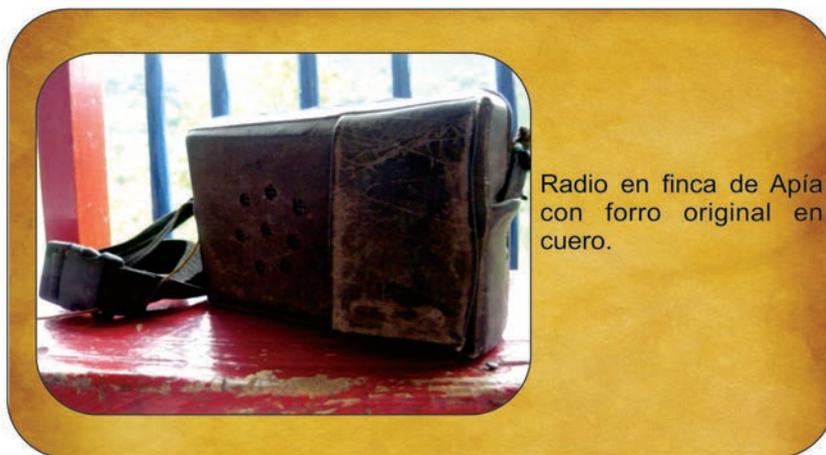
Arcadio Ceballos, de 71 años, es recolector en la finca Providencia, Alto Cauca, en el municipio de Marsella.

Desde los 15 años labora en Marsella. Tiene siete hijos y su familia en Cali.

Llegó a la finca a trabajar a través de recomendaciones de conocidos. Se levanta las 5:00 am, se toma el tinto y se va al cafetal. Dice que no se protege con manga larga y trapos, como sus compañeros, porque “al cuero viejo ya no le entra nada”. No lleva sombrero sino cachucha, aunque le gustaría tener uno. Siempre lo acompaña un radio SONY que envuelve en una bolsa y lo carga en un forro de tela, amarrado a su cintura, como los otros recolectores.



Figura 31. Trabajador



Radio en finca de Apía con forro original en cuero.

Figura 32. Radio con estuche de cuero

Diariamente, el administrador de la finca le explica el lote que debe trabajar, cogiendo siempre el grano rojo y amarrándose al palo de café en terrenos muy empinados. Cuando se presenta lluvia “se tiene que escampar o llevar plásticos”. A diario recoge un costalado de grano de café, en medio día del “tajo bueno”, es decir, de aquel que está más parejo en grano maduro. Toda la semana permanece en la finca cogiendo café; allí tiene derecho a comer y a dormir.

El administrador le paga cada ocho días, los sábados, a \$350 pesos el kilo.



José Anibal Zapata Moreno, Finca Providencia, Marsella.

Sacos de café. Finca La Esperanza. Marsella.

Sacos de café. Finca El Páramo. Apía.

Figura 33. Trabajador y sacos de café

José Aníbal Zapata Moreno tiene 74 años, nació en Támesis, Antioquia, hace 30 años viven en Marsella y desempeña la labor de recolector de café desde que era muy joven. Su jornada inicia a las 5:00 am, hora en la que son despachados hacia el tajo con el desayuno o almuerzo (según la lejanía), iniciando a las 6:00 am la recolección y terminando alrededor de las 4:30 pm.

Los trabajos que ha realizado como recolector de café varían desde realizar las “limpias” en las que se debe cortar el terreno “voleando machete”, para luego fumigarlo con un uniforme especial; también abonar y cosechar (recolección de café). Siempre lleva consigo el machete, plásticos para evitar mojarse en el caso de que haya llovido o esté lloviendo en el tajo y costales para echar el café recolectado; dice que no utiliza radio ni otro elemento distractor, pues asegura que se concentra en el trabajo y que eso “es cuestión de costumbre”.

En el tiempo de cosecha va depositando el café recogido en un “coco” de plástico especial, que le proporcionan en la finca, y de allí lo pasa al costal para ser llevado cuando regresan a la finca en hora de almuerzo, 12:00 m, o cuando se terminan las labores a las 4:00 pm. Finalmente, debe llevar el café hasta el beneficiadero para ser lavado y pesado; dependiendo de este último recibe su pago del día. A las 6:00 pm está llegando a su casa, donde desempeña labores como buscar y rajar leña y a las 8:00 pm se dispone a dormir. Los días sábados realiza actividades de ocio con la familia y se desplaza hasta el pueblo para hacer las compras del mercado. Los domingos descansa para preparar una semana más de trabajo.

Momentos religiosos

En la mayoría de los hogares se encontraron imágenes del Sagrado Corazón y de la Virgen María, así como la Biblia; en las familias donde hay adultos mayores existen altares dedicados a su devoción.



Figura 34. Altares y biblia en atril

Entre las amas de casa más jóvenes, al indagar acerca de por qué tienen afiches o imágenes de la Virgen o del Sagrado Corazón de Jesús, se encontró que no obedecía a una fervorosa devoción sino más bien a una tradición, porque los habitantes proceden de una familia católica, en su mayoría habían sido regalos de la madre de la señora de la casa y según ellos acudían a Dios cuando estaban en problemas.



Figura 35. Imágenes religiosas

Dentro de los objetos que acompañan los momentos religiosos se encontraron en los altares, camándulas, imágenes de santos, figuras de la Virgen, del Niño Jesús, crucifijos, novenarios que son usados durante los rezos del rosario, que se realizan generalmente hacia las 6:00pm por parte de la señora de la casa, con su esposo, sus hijos o con sus vecinos.

Particularmente el rosario se ubica en las habitaciones al lado de la cama; sobre el escaparate un pequeño altar de la virgen y sobre la cama una figura del niño Jesús. Es costumbre encender una veladora a la Virgen o a los santos.



Figura 36. Altar, rosario y crucifijo



Figura 37. Porcelana del Niño Jesús, cuadro del Sagrado Corazón y novenarios

En la gran mayoría de las fincas frente a la casa, en la entrada, hay una cruz de guadua o de madera, que se construye anualmente cada 3 de mayo, fecha en que la adornan y en varias partes la pintan, como una tradición para tener protección, bienestar y prosperidad durante ese año.



Figura 38. Cruces

Incluso en un hogar se encontró, en la habitación principal, cruces de madera hechas por los habitantes como una forma de protegerse contra las brujas que les habían contado, había en el lugar. Estas cruces son frecuentes en diferentes partes de otras fincas, de tal manera que superstición y religión se entrecruzan en la cultura material cafetera.

La tradición de la Semana Santa es muy importante en las veredas, la comunidad organiza las actividades y los viacrucis; inclusive, algunas veredas son famosas por su celebración.

Un fenómeno creciente entre los habitantes del Paisaje Cultural Cafetero es el aumento de nuevas congregaciones de creyentes cristianos, adventistas y pentecostales, que se confinan en veredas y que son personas jóvenes. Los adultos mayores generalmente siguen conservando su tradición católica.

Habilidades manuales

Los señores de la casa han construido muebles, como mesas y bancas de madera, a partir de tablas y listones, con estructuras muy sencillas pero que han permanecido durante años sirviendo en la cocina, habitaciones y corredores. Las mesas generalmente son forradas por telas que colocan las señoras, como una manera de adornar y para cubrir y cuidar lo que se guarda en el interior. Algunas herramientas también son elaboradas por los señores, como ganchos o garabatos.



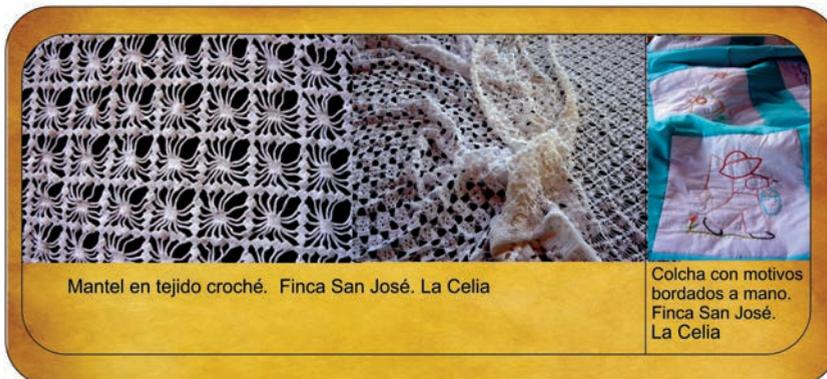
Figura 39. Banca de corredor

Las señoras elaboran cortinas y manteles a partir de coser telas con motivos florales, también hacen escobas de iraca, traperos y tapetes de mechas. Algunas hacen tejidos, como carpetas y colchas en croché.



Colchas y cojín tejidos en lana en croché. Finca La Esperanza. Marsella

Figura 40. Colchas y cojín tejidos en lana



Mantel en tejido croché. Finca San José. La Celia

Colcha con motivos bordados a mano. Finca San José. La Celia

Figura 41. Manteles tejidos y colcha bordada



Colcha de retazos con motivos bordados a mano. Finca El Porvenir. Belén de Umbria

Tapete hecho con retazos de tela

Colcha y tapete de retazos unidos en croché. Finca La Siria. Santa Rosa

Figura 42. Colchas y tapete de retazos



Figura 43. Objetos tejidos

Integración de la vida moderna en la cultura material cafetera

Los electrodomésticos de la vida moderna han sido introducidos en la cotidianidad de los habitantes de las fincas, como son los equipos de sonido, de gran valor para las señoras, porque la música las acompaña y las anima diariamente.

También las lavadoras son un producto importante, sobre todo para las amas de casa más jóvenes, quienes al no contar con las adecuadas instalaciones para estos electrodomésticos, terminan acomodándolos donde pueden.



Figura 44. Ubicaciones de la lavadora en las fincas



Figura 45. Nevera, minicomponente y gas

Es común ver ropa extendida en los corredores de la casa, protegiéndola de la lluvia.



Figura 46. Ropa extendida en corredor

En las habitaciones, la ropa de los dueños usualmente aparece colgada en percheros.



Figura 47. Ropa colgada en habitaciones

Las telecomunicaciones también han hecho su incursión en la vida rural del Paisaje Cultural Cafetero, como los teléfonos celulares y la televisión satelital por suscripción, que ya son de uso cotidiano.

Al indagar acerca de los objetos considerados como parte de la cultura material cafetera, se encontró que hay un reconocimiento de los mismos vinculado con las generaciones; por ejemplo, términos como “líchigo”, “paruma”, “tapapinche” o “ariete” no eran familiares para los más jóvenes. Sobretudo porque muchos de estos objetos hoy son parte de la historia, pues con la evolución de la tecnología han sido reemplazados por otros más eficientes; es el caso del “trocero”, reemplazado por la sierra eléctrica.



Sierra de trocero en desuso.
Finca La Primavera. Pueblo
Vano. Municipio de Santuario.

Líchigo usado en finca del
municipio de Apía.

Figura 48. Sierra de trocero y líchigo

El transporte

En cuanto al transporte, los camperos Willis y los Carpatís (en Belén de Umbría), que recorren los caminos veredales, son el principal medio de transporte para los habitantes de las fincas y su desplazamiento hacia el pueblo.



Figura 49. Camperos Carpati y Willis

Este tradicional medio de transporte tiene capacidad para albergar 35 personas y hasta 40 en el Carpati común, en Belén de Umbría. Se dice que “a pesar de su alto consumo de combustible, los caficultores lo valoran mucho”.

Muchas personas viajan en este vehículo ubicándose en la parte exterior y si llegara a ocurrir algún accidente, dicen “se tirarían” del auto.

Cada municipio tiene sus recorridos y estos dependen de la dinámica que se maneje en cada uno; por ejemplo, en algunos municipios solo hay recorrido el sábado, día de mercado, pero es importante tener en cuenta que existe un campero que se encuentra disponible para emergencias, en algunas fincas.

En cuanto a la dinámica de la reparación de los camperos, se dice que existen mecánicos especializados en el mantenimiento y reparación de este tipo de vehículos; sus dueños comentan que “hasta que las llantas no estén bien gastadas no las cambian”.

Los conductores de los camperos tienen una ferviente devoción por la Virgen del Carmen o la Virgen de los Conductores. El 16 de julio de cada año se realiza una celebración especial con misa, dirigida a La Virgen del Carmen, y caravana de carros, por ser ese su día.

No obstante, la moto se ha convertido en otro importante medio de transporte usado por los hombres de la casa y es muy valorada por ellos, al punto de merecer una fotografía enmarcada en la sala de la casa. En principio, el uso de las mulas fue desplazado a lo largo de la historia por el desarrollo del ferrocarril y la inclusión del campero, pero hoy en día la moto se ha convertido en una herramienta fundamental para el transporte de muchas personas y del mercado.



Figura 50. Bicicleta y motos como medios de transporte rural

Descanso y entretenimiento

Dentro de los pasatiempos más populares en las fincas están el dominó, el parqués y el sapo. Es tradicional que los jóvenes jueguen a las “bolas” -canicas- y a “la moneda la chola”, apuntando a un hueco en la tierra con monedas.



Figura 51. Parqués, bacinilla, equipo de sonido y televisor

La afición por el fútbol también suele congregarse a la gente, por lo cual construyen canchas hechas de guadua en sus veredas.

Es común que en los patios de las casas de las fincas cafeteras haya jaulas con pájaros de distintas especies y que las señoras mantengan muy decoradas las casa con materas y plantas llenas de flores.



Figura 52. Loros dentro de jaula en patio