



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE
MÉXICO**

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES

**EL CAFÉ COMO SÍMBOLO IDENTITARIO DE
TLATLAPANALA Y XOCHINANACATLÁN COMUNIDADES
NAHUAS DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA 2009-2010.**

T E S I S

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADA EN SOCIOLOGÍA**

P R E S E N T A:

ANABEL PINEDO GUZMÁN

ASESOR: DR. JOSÉ R. ARELLANO SÁNCHEZ

CIUDAD UNIVERSITARIA, MÉXICO, D.F.

OCTUBRE 2011



Universidad Nacional
Autónoma de México

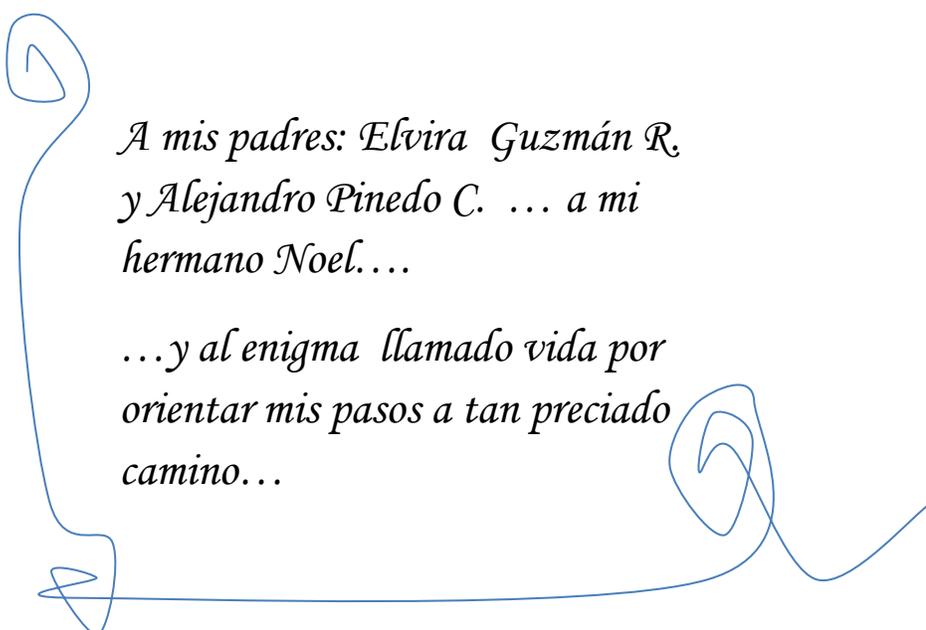


UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

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

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



*A mis padres: Elvira Guzmán R.
y Alejandro Pinedo C. ... a mi
hermano Noel....*

*...y al enigma llamado vida por
orientar mis pasos a tan preciado
camino...*

AGRADECIMIENTOS

A todos y todo aquello...

Hay tantas cosas que me mantuvieron a flote en este naufragio...tantos y tantos que acompañaron mi camino a lo largo de esta travesía, impredecible sí, pero reconfortante pues ha tan suntuoso destino he podido arribar.

Agradezco a mi familia que quizá sin saberlo, y más de lo que piensan, por alguna u otra razón han sido el móvil de este proceso.

Doy especial mención a la profesora Ingrid Alonso y al profesor Alfonso Viveros quienes escucharon mis planteamientos cuando esta investigación comenzaba a fraguarse y tuvieron a bien orientarme para tomar una apropiada vereda, agradezco también a los oportunos comentarios de aquellos profesores quienes en alguna ocasión realizaron una crítica sobre mi investigación. Las aportaciones de todos ellos hicieron de esta investigación un trabajo de mayor calidad.

Al Dr. José Arellano y a la Dra. Margarita Santoyo para quienes un gracias no es lo suficientemente gratificante a favor de expresarles mi más sincero reconocimiento por guiarme no sólo a lo largo de esta investigación, sino por acompañarme a cada paso asegurando mi aprendizaje más allá de lo académico. A ellos agradezco infinitamente por escucharme y aconsejarme durante esta etapa que hemos compartido tras la cual ahora sé que más que mis tutores son mis amigos.

A todos mis amigos con los cuales, a veces más y a veces menos, he recolectado tantas vivencias gratas a lo largo de este camino.

Agradezco a todas aquellas personas que en la Sierra Norte de Puebla me brindaron su apoyo y me compartieron su vida. Especial agradecimiento a los habitantes de Xochinacatlán y Tlatlapanala por alojarme en su comunidad y por confiarme su historia y su sentir, a todas las familias que en este espacio viven y que me abrieron las puertas de sus hogares ofreciéndome una taza de café caliente mientras me platicaban sus actividades, ellos quienes se convirtieron en distinguidos e imprescindibles informantes para que este trabajo fuera posible.

Y a todos aquellos que de alguna forma contribuyeron en esta investigación.

Gratifico aquí la colaboración de muchas personas por las cuales esta investigación fue posible, empero preciso que los datos vertidos en este trabajo han sido de mi análisis y selección, por tanto los dejo bajo mi responsabilidad, aun así a todos y cada uno de ellos:

Tlazocamatnamomauitzontzin.

Gracias.

Anabel Pinedo Guzmán
Octubre del 2011.

Agradezco al Programa de Apoyo a Proyectos para la Innovación y Mejoramiento de la Enseñanza (PAPIME-DGAPA), pues a través del proyecto PE 303609/2009 “Cuadernos metodológicos para la representación de estructuras con mapas conceptuales para la aplicación de cada proceso en el desarrollo de la investigación.”, me fue otorgada una beca con la cual se cubrieron varios gastos para la realización de esta tesis.

ALBOROZO SERRANO

Tan bella es la Sierra
que al verla imponente
alegra el corazón,
tanto me gusta contemplarla
que a ella estos versos doy.

En sus verdes paisajes
pierdo mi vista curiosa.
mi ser temeroso está,
pues la sabe misteriosa,
más mi espíritu gozoso se encuentra
al contemplarla tan hermosa.

Oh! bella Sierra Norte de Puebla,
a ti este verso entrego
agradezco la enseñanza que hoy
al contemplarte en mi andar aprehendo;
como el viento que hoy sopla,
yo al vuelo me entrego.

Oh! Sierra majestuosa
tan sólo esto te pido
que esta vista tan hermosa
no eché mi memoria al olvido,
que siempre recuerde el sentir del pueblo
que aquí me ha atendido,
en medio de tu morada
cuida bien al café que ha sembrado
tan bonita gente de
Xochinanacatlán y Tlatlapanala,
ahora en mi queridos.

ÍNDICE

EL CAFÉ COMO SÍMBOLO IDENTITARIO DE TLATLAPANALA Y XOCHINANACATLÁN COMUNIDADES NAHUAS DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA 2009-2010.

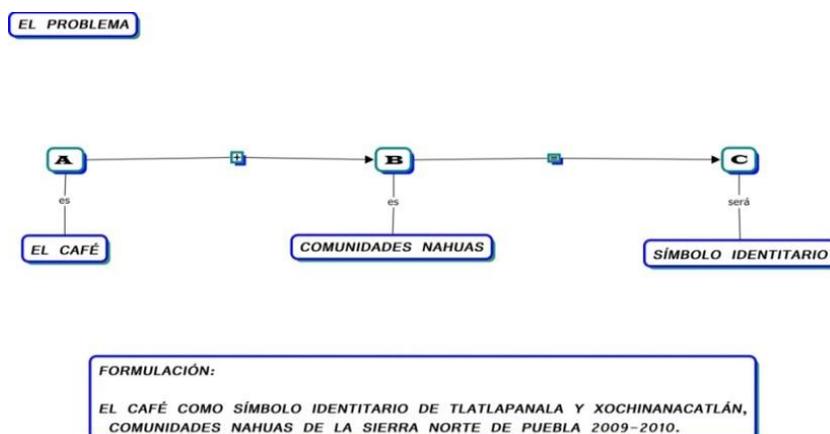
INTRODUCCIÓN.....	3
CAPITULO I. Una mirada al panorama general de la zona de estudio.....	16
1.1 Ubicación y contexto físico de la región de estudio.....	16
1.2 Referentes históricos de la región de estudio.....	27
1.3 Contexto demográfico, político y económico de las comunidades de estudio	35
1.4 Circunstancias culturales de las localidades de estudio	40
CAPITULO II. De la cautivante baya roja al enigmático.....	48
brebaje que llamamos café.	
2.1 Ardua travesía de obscuro elixir, ventura de la ingesta humana.....	48
2.2 Escenario de un codiciado y aromático actor: El café.....	54
2.2.1 Primer acto: El cultivo.....	54
2.2.2 Segundo Acto: La producción.....	55
2.2.3 Tercer acto y final: El proceso	60
CAPITULO III. Nebulosa y cálida envoltura nombrada Comunidad.....	64
3.1 La comunidad indígena y los elementos de identidad colectiva.....	64
3.1.1 Fachada y conducta de la población.....	68
3.1.2 La lengua.....	70
3.1.3 El peculiar marco cultural.....	73
3.1.4 Los cargos políticos.....	78
3.1.5 La familia y las relaciones de parentesco.....	79
3.2 Lo que fue, lo que es y lo que será... ..	80

3.2.1	La Memoria histórica.....	80
3.2.2	La comunidad indígena en el contexto.....	86
	de la globalización y el capitalismo.	
3.2.3	Elementos externos que debilitan la vida comunitaria.....	88
3.3	El café como símbolo identitario de las comunidades nahuas de estudio.....	91
 CAPITULO IV. Verde silueta de emblemático fruto, elixir del95		
vigoroso y cotidiano andar.		
4.1	Importancia de la cafecultura en Tlatlapanala y Xochinanacatlán.....	95
4.1.1	Organización de las comunidades para la producción de café.....	95
4.1.2	Identificación comunal con la producción de café.....	101
4.1.3	La cafecultura como herencia cultural-comunal.....	105
4.1.4	Particularidades del cultivo, procesamiento y consumo.....	124
	del café en Tlatlapanala y Xochinanacatlán.	
 CAPITULO V. El café: Determinante y delicado armazón132		
5.1	El vaivén del café: De lo económico a lo cultural de lo132	
	cultural a lo económico	
5.1.1	Los cafecultores: Agentes de la estructura interna132	
5.1.2	De la comunidad al mercado internacional: Agentes.....135	
	de la estructura externa.	
5.1.3	El otro agente y las actividades económicas complementarias.....139	
5.2	Ambiente impregnado de café.....145	
5.2.1	Sorbo a sorbo, en familia y a la mente... ..149	
5.2.2	Inherente y falaz componente de la cafecultura indígena155	
5.2.3	El invaluable escudo: los símbolos de la identidad colectiva.....160	
 CONCLUSIONES.....166		
FUENTES DE INFORMACIÓN.....174		
ANEXOS.....182		

INTRODUCCIÓN

El café ha sido punto de origen para un vasto número de investigaciones: su cultivo, producción, comercialización y consumo son temas analizados desde distintas disciplinas y a partir de diferentes aristas; pese a esto, las prácticas culturales derivadas del café y aún menos a partir de la vida en comunidad, no han sido abordadas profundamente; de tal forma que se les considere parte de la identidad colectiva de quienes lo producen. Es preciso resaltar que la mayoría de estudios socio-antropológicos similares a esta investigación, se han elaborado entorno al maíz por ser un producto agrícola ancestral, no obstante se ha dejado de lado a frutos como el café insertos ya en la cotidianidad y las prácticas simbólicas de la actividad indígena contemporánea. Siendo el café hoy en día tan importante pues su comercialización lo ha llevado a ser el sustento de miles de familias mexicanas las cuales lo han introyectado como elemento esencial de su vida cotidiana permeando varias prácticas culturales. Mostrando la carga simbólica otorgada al café y la influencia de su producción en la conformación de la identidad colectiva de dos comunidades nahuas de la Sierra Norte de Puebla, este trabajo busca contribuir al análisis sociocultural entorno al aromático¹.

Para ello, el problema de investigación se desarrolló a partir de tres elementos: A) El café, B) comunidades nahuas y C) Símbolo identitario, este último surge de las relaciones entre el A y el B.



Elaboración propia, Esquema de la formulación del problema²

¹ A lo largo del texto utilizaré *aromático*, *fruto* y *grano* como sinónimos de café, ello con la finalidad de no presentar una redacción monótona.

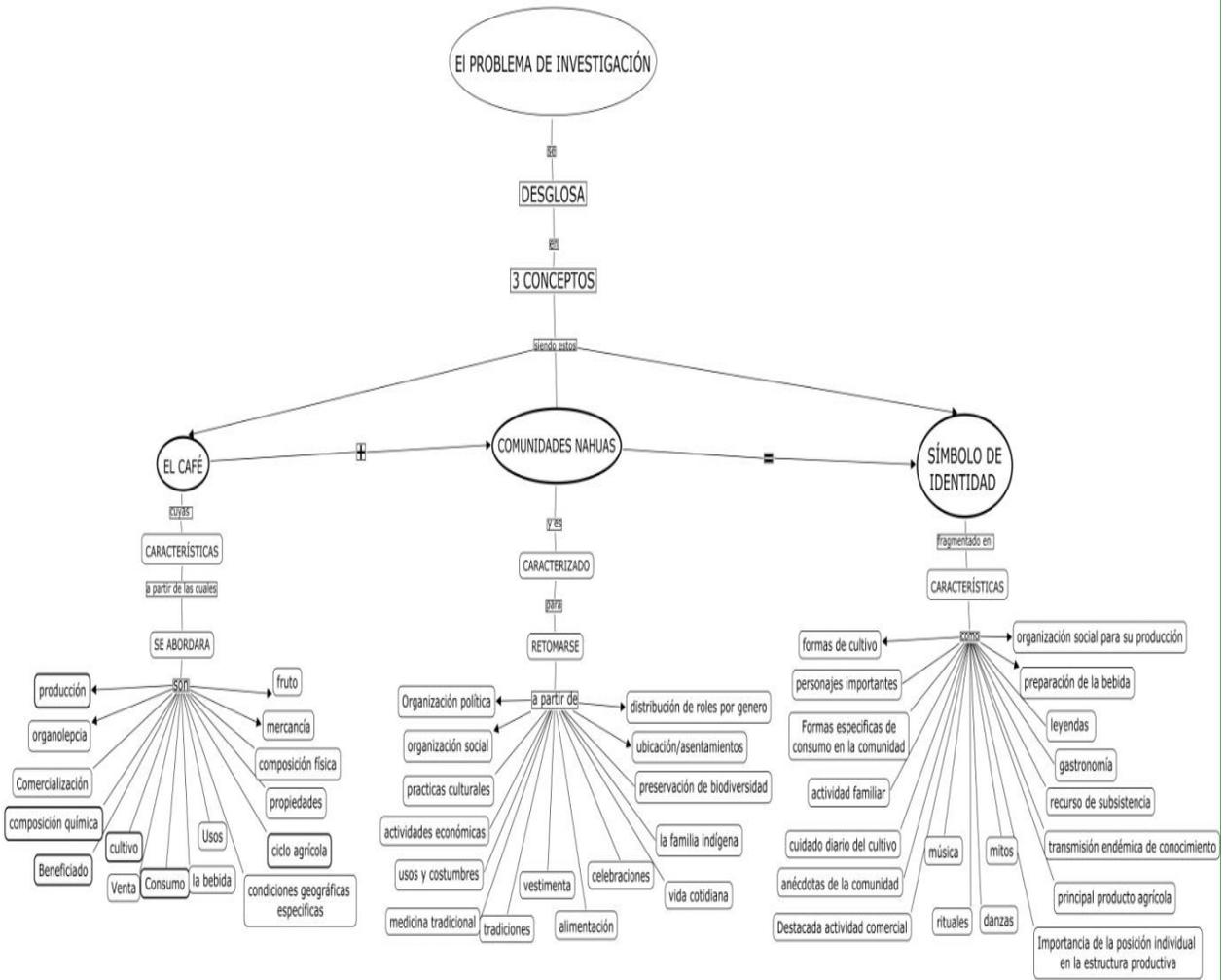
² Los esquemas que ilustran esta investigación se realizaron en base al método de investigación con mapas conceptuales propuesto por el Dr. José Arellano y la Dra. Margarita Santoyo, en los libros: Investigar con Mapas Conceptuales, procesos metodológicos y Los Esquemas Metodológicos de la Investigación Social.

La relación de estos elementos se da a partir de reflexionar al café como un fruto cuyas condiciones geográficas para su cosecha, coinciden con los lugares de asentamiento indígena y en donde la delicadeza que requiere en su proceso lo convierte en un grano cuyo cuidado debe ser casi artesanal.

Los tres apartados en que el problema de investigación fue dividido, brindaron los cimientos para la formulación final, en base a este seccionamiento se realizó la búsqueda de información destacada para explicar lo mejor posible toda la investigación. Con el primer apartado se seleccionaron los textos de especialistas que abordaran cuestiones agrarias y también los investigadores enfocados a temas del sector cafetalero, aunque la mayoría son de corte económico y político reflejan readaptaciones sociales originadas a partir del aromático dándonos un panorama general de la situación en que se desplazan los actores del sector cafetalero a nivel regional, nacional y mundial.

El segundo apartado engloba información donde se plantean los criterios a considerar para caracterizar a una comunidad indígena. Distinguiendo los elementos de la vida en comunidad, los cuales permiten mantener cohesionados a los individuos que comparten este espacio. Se aborda a través del trabajo de distintos autores como fue el proceso histórico vivido para llegar a ser hoy poblaciones con elementos que las distinguen frente a otros y por los cuales se les denomina como comunidades indias, herederas de remanentes mesoamericanos, escenario de sincretismos, cuya concepción del mundo les ha apartado de los planes de desarrollo.

En la tercera sección del Estado de Conocimiento se encuentran conceptos y textos elaborados por autores que establecen la identidad generada a partir de los alimentos, la mayoría de ellos enfocados a platillos de ingredientes regionales, obteniendo de aquí la importancia de lo culinario en la construcción de la identidad de una población. En esta sección se revisaron también las definiciones de cultura, sus elementos y las características específicas de lo simbólico; puntualizando cómo los alimentos entran en la vida cultural de un pueblo y reflejan la historia. Ello abordado a partir de textos donde se plantea el intercambio cultural originado desde la invasión española; enfocándose en el intercambio de ingredientes, recetas y alimentos de donde provienen los elementos de la alimentación mexicana contemporánea.



Elaboración propia, Esquema características de los conceptos

La combinación de conceptos y definiciones rescatados de cada autor y texto se entrelazan para analizar como el café en dos comunidades se convierte en símbolo identitario.

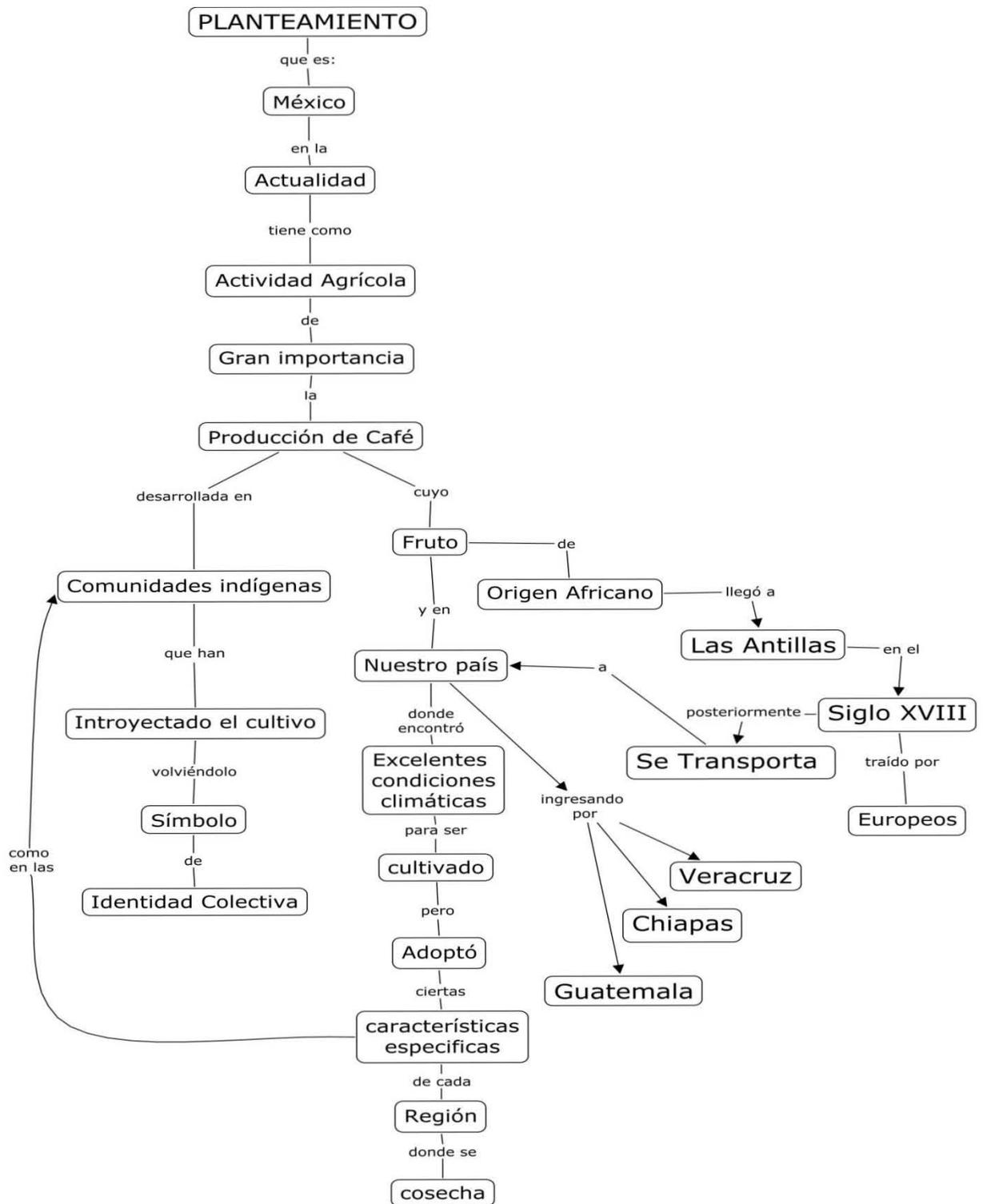
La importancia comercial del café a nivel mundial es preponderante pues participan en todo el proceso productivo millones de personas, haciendo posible el consumo de esta bebida en casi cualquier rincón del mundo. Esa importancia comercial y organizativa para su proceso ha llevado a que la mayoría de los estudios sobre el café se hagan a partir de cortes económicos y políticos con el objetivo de dar a conocer la panorámica del sector cafetalero. México, al encontrarse dentro de los 10 países en el mundo que mayor cantidad de café producen ha sido objeto de varios estudios de esta índole sobre todo en Veracruz, Oaxaca, Guerrero y Chiapas, donde los cafetales se encuentran en zonas indígenas, pero poco se ha abordado sobre las regiones indígenas cafetaleras de Puebla y mucho menos se ha puntualizado en el factor cultural que el cultivo de café genera en esta área. La Sierra Norte de Puebla cuyas condiciones contrastan con el centro del estado, en donde la industrialización ha avanzado de tal forma que es ya considerada por importancia la cuarta metrópoli de México, alberga comunidades cuyas prácticas culturales derivan de la antigua Mesoamérica y donde la labor agrícola era impregnada de elementos místicos, con el paso del tiempo los cultivos han cambiado como proceso de adaptación a los nuevos contextos pero algunos remanentes de la cultura mexicana se mantienen como la relevancia cultural de los frutos cultivados. Al ser comunidades cafetaleras han hecho de este cultivo un elemento que forma parte de su identidad colectiva, tópico que no se ha abordado con detenimiento y mucho menos en la Sierra Norte de Puebla, de ello el interés de ahondarlo en esta investigación. Las principales comunidades cafeticultoras de la Sierra Norte de Puebla son náhuatl-tononacas; así, este trabajo se evoca a dos comunidades cercanas llamadas Tlatlapanala y Xochinanacatlán, localidades de lengua náhuatl, (población mayoritaria a la tononaca); ubicadas a más de 900 metros de altitud en el Municipio de Tlaola. Esta altitud junto con el clima de la serranía le da a estas localidades las condiciones adecuadas para que el cultivo del café se realice en perfectas condiciones.

En tanto que la cafeticultura al ser la actividad principal es el eje de la vida socio-cultural y tomando en cuenta que las características del café, en su proceso de producción: limpia, cosecha y beneficiado del grano, emplea para sus labores tanto a mujeres, hombres y niños que conforman una familia, lo cual hace que alrededor del café se generen labores económicas pero también se gesta un trabajo comunitario, una cohesión social que hace del café algo más que un producto, es decir, es también un símbolo de las regiones donde se

cultiva. Este hecho se puede observar en las comunidades indígenas cafetaleras de Tlatlapanala y Xochinanacatlán, -comunidades insertas en un espacio donde confluyen prácticas culturales nahuas, totonacas, huastecas y mestizas-, herederas de una importante riqueza biológica en esta zona. El mencionar la riqueza biocultural que se tiene en las comunidades cafeticultoras de Tlatlapanala y Xochinanacatlán es porque el espacio geográfico determina en gran medida las prácticas sociales y simbólicas de un lugar, según Bonfil “La transformación de la naturaleza incluye la creación de espacios adaptados para el desarrollo de la vida humana”⁴ lo cual denomina como la *naturaleza humanizada*.

Actualmente una de las características de los indígenas establecidos en las sierras mexicanas es su gran apego a la tierra que cultivan y a los productos obtenidos de ella, la mayoría de veces para su subsistencia. La Sierra Norte de Puebla no es la excepción, aquí el café adquiere gran importancia a partir del Siglo XIX y se convierte en el producto más cosechado y en el cual recae una parte importante de la vida socio-económica en estas poblaciones. Ahora bien, si agregamos que la información para su cultivo y todo lo derivado acerca de este, son datos transmitidos de generación en generación ya por varios siglos, tenemos ya insertado al café en el mundo de lo socio-cultural, por tanto no es tan errado aseverar que la cafecultura es parte importante de la cultura de estas poblaciones. Es decir, si he nacido en una comunidad cafeticultora, lo más probable es que adquiera el conocimiento necesario para continuar con dicha actividad y además, aprenda las distintas etapas de su beneficiado y consumo. De esta forma adquirir esta información junto con otros datos culturales me harán miembro de cierto grupo social.

⁴ Bonfil Batalla, Guillermo, *México Profundo*, p 33



Elaboración propia, Esquema del planteamiento del problema⁵

⁵ *Infra*, pág. 3.

El café fue traído a nuestro país por ser una bebida que en Europa tenía ya gran afición pero al no poder ser cultivado por las condiciones climáticas que allá se tenían, se buscó que en las colonias americanas el cultivo prosperara para satisfacer el consumo internacional, y así fue, sólo que las plantaciones del cultivo coincidían con los espacios serranos en donde aún se concentraba la mayor parte de población aborigen.

En la Sierra Norte de Puebla las comunidades indígenas que trabajaron en las fincas cafetaleras conocían bien la labor del campo pues en la época prehispánica eran poblaciones agrícolas dedicadas al cultivo de maíz. Con el paso del tiempo el café no sólo se expandió en cultivo por las regiones indígenas, sino que también se propagó en consumo, lógicamente en las haciendas los peones indígenas conocieron las formas de preparación y consumo de este fruto; compartiendo después esta información con sus semejantes, imitando el proceso con los utensilios y objetos que tenían, probando la bebida, disfrutando del sabor tan agradable y bienestar que proporcionaba y de lo cual la población europea y mestiza pregonaba constantemente. La bebida se adicionó con ingredientes regionales como azúcar y canela, con esto poco a poco el café se volvió una bebida importante en las comunidades indígenas cafetaleras a tal grado de arraigarse en los procesos culturales.

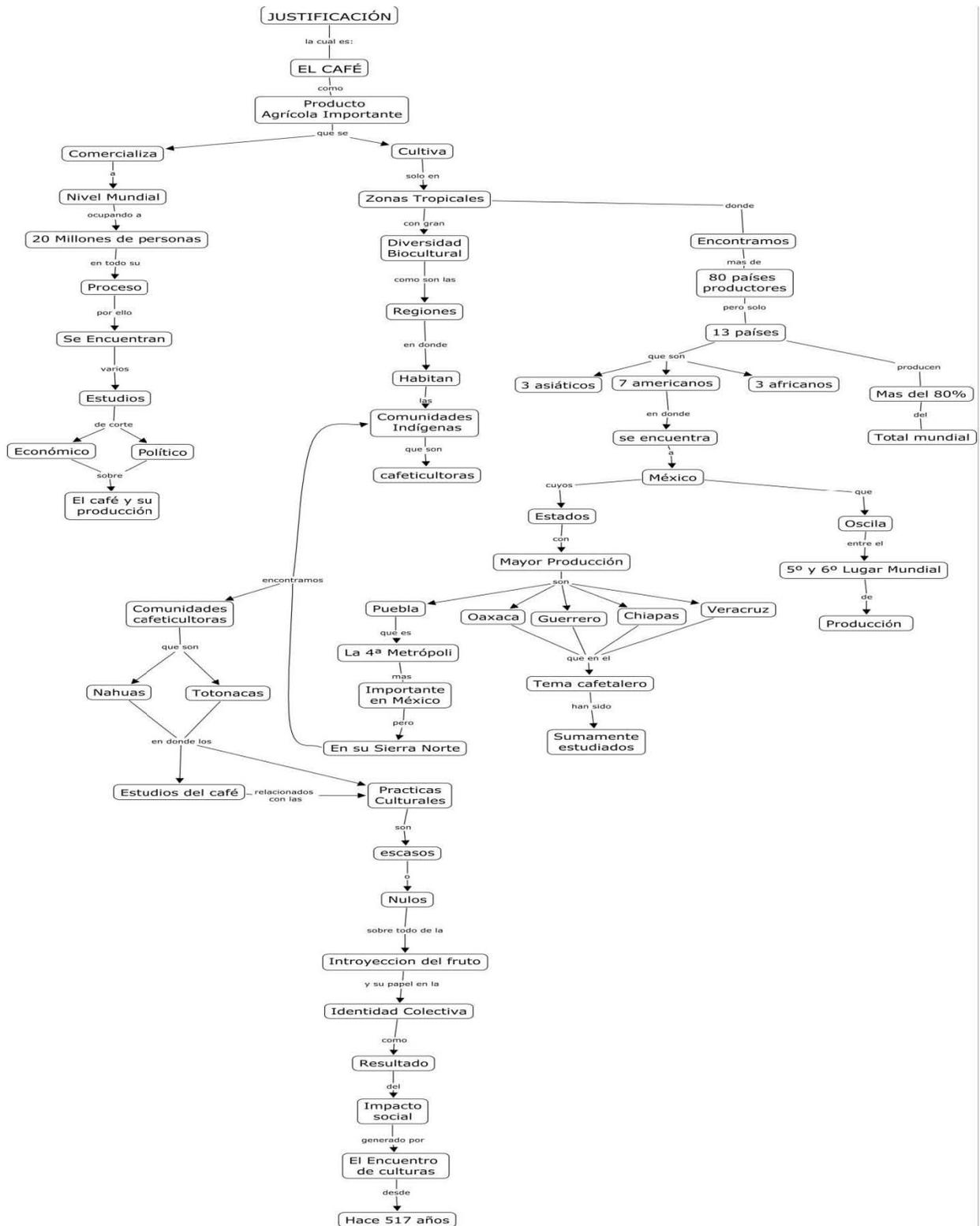
En este sentido la hipótesis de esta investigación plantea que el café actualmente no sólo es visto como un cultivo que será vendido, es decir, como un producto altamente comercializable, sino que en lugares con gran apego al entorno natural, como sucede en comunidades indígenas, el café ha trascendido el aspecto socio económico para establecerse en la vida sociocultural de los cafecultores, introyectándolo como elemento de identidad que forma parte esencial de la vida cotidiana ya sea como planta, fruto o bebida. Tal como en época prehispánica se le otorgaba gran misticismo a los frutos de la tierra, es posible que algo de esa cosmovisión siga vigente en comunidades agrícolas que han hecho del café el cultivo principal de subsistencia.

Este hecho se vuelve importante si consideramos que para los pueblos indígenas la tierra adquiere un valor superior al económico, se le adjudica personalidad y por ello en el cultivo sus procesos son distintos, se pretende dañar menos a la tierra y la producción se convierte en un proceso artesanal y cuidadoso.

Las comunidades nahuas de Xochinanacatlán y Tlatlapanala, son localidades con gran riqueza natural por lo cual no es extraño que en este entorno los indígenas que habitan la región tengan una manera distinta de concebir los aspectos económicos, ya que su producción no está cimentada en los excedentes sino en la subsistencia diaria y sobre todo en la cooperación, en donde la participación de todos los integrantes de la sociedad son relevantes.

Según Bauman los seres humanos son estructurados y estructurantes ya que nos formamos después de nacidos, mediante la socialización. Estas estructuras culturales no se producen de uno a uno, es decir, de objeto-significado, sino que la estructura es una red de comunicación en el seno de un conjunto de elementos; así pues, todos los fenómenos de la vida humana son socio-culturales.

El café como elemento externo llega a la Sierra Norte de Puebla y se arraiga en la vida económica, sustituyendo en importancia a productos agrícolas de relevancia cultural en la región como lo fue el maíz en época prehispánica. A partir de este hecho podemos dar cuenta de cómo este aromático se ha vuelto poco a poco un componente esencial del cual se generan relaciones socio-simbólicas en Xochinanacatlán y Tlatlapanala.



Elaboración propia, Esquema justificación del problema⁶

⁶ *Infra*, pág. 3

Para desarrollar esta investigación de corte cualitativo fue necesario realizar lecturas y trabajo de gabinete durante varios meses, con esta información se construyeron los instrumentos de apoyo para el trabajo de campo siendo el principal una guía de investigación cualitativa⁷. En esta primera etapa visité algunas zonas cafetaleras con la finalidad de ubicar comunidades en las cuales encontrara los elementos necesarios para llevar a cabo mi trabajo de campo. De acuerdo al instrumental metodológico construido previamente, los elementos que buscaba en campo para elegir localidades fueron: localizar comunidades cafetaleras, que estas conservaran la lengua indígena y la vestimenta tradicional y además, lugares donde se practicaran festividades o rituales importantes para los habitantes de la región aun si eran festejos de índole religiosa. Los recorridos realizados para la elección de lugar, los realicé en el municipio de Xilitla San Luis Potosí y en la Sierra Norte de Puebla. La lejanía, gastos en el traslado y algunas complicaciones para acercarme a los cafeticultores, me hicieron descartar la comunidad de Pilateno en Xilitla San Luis Potosí, lo cual elegí en un primer momento de esta investigación. La Sierra Norte de Puebla se me presentó como un área mucho más accesible en cuestión de traslado y gastos, los cafeticultores me recibieron amablemente y aunado a esto encontré pocas investigaciones sobre el café de esta región⁸. A través de indagaciones durante un primer recorrido por la Sierra Norte de Puebla fue como llegué a Xochinanacatlán y Tlatlapanala; por medio de la observación directa y un par de entrevistas en ambas comunidades encontré los elementos que necesitaba para desarrollar un arduo trabajo de campo. Con las comunidades elegidas y el consentimiento de las autoridades locales volví al Distrito Federal. El trabajo previo a las últimas visitas consistió en ajustar y perfeccionar la guía de investigación cualitativa que sería el eje de mi trabajo, los ajustes estuvieron en función de los registros realizados en mi libreta de campo. Una vez con la guía de investigación adecuada regresé a campo, en cada comunidad realicé registros de mis observaciones y entrevistas directas que fueron grabadas, recopilando alrededor de 50 audios. Concluido el trabajo de campo, por la gran cantidad de información recopilada resultó complicada la transcripción de todas las entrevistas, por ello se tomó como estrategia enlistarlas y sintetizar la información obtenida en campo elaborando un mapa conceptual de cada audio, de esta forma se extrajeron los datos más relevantes proporcionados por cada

⁷ Este instrumento se encuentra en el anexo de este trabajo.

⁸ Cabe precisar que las investigaciones en torno al café realizadas en la Sierra Norte de Puebla se centran en estudios socio-económicos sobre Xicotepec de Juárez y la cooperativa Tosepan Titataniske en Cuetzalán.

informante y sólo aquellas partes de entrevista consideradas como indispensables fueran transcritas, de esta manera fue posible el manejo, análisis e interpretación de toda la información recabada en campo.

El resultado del trabajo de campo me permitió ratificar la hipótesis de la existencia de cierto **simbolismo social del café**, mismo que identifica a cierto grupo de personas al vivir en un determinado espacio geográfico, que les dota de características específicas para llamarlos **cafeticultores**, y además el cultivo de este fruto determina su forma de vida, la comida, la forma de vestir, los temas de conversación, la división del trabajo, las habilidades y aptitudes, al grado de convertirse en un elemento presente en todos y cada uno de los hogares que conforman la comunidad. El café, aparece como un elemento cohesionador de tal forma que comparte la importancia simbólica con la tortilla que nunca falta en la comida de las familias cafeticultoras de estas comunidades elegidas perteneciente a la Sierra Norte de Puebla.

Como toda la población agrícola mexicana estas comunidades han sido obligadas por el contexto actual, a adoptar el uso de químicos y nuevas tecnologías agrícolas para los procesos de producción, acercándose a la urbanización y alejándose de la agricultura tradicional, arrasando así con los recursos naturales y culturales de los que son o eran poseedores. Pero, ¿quiénes son los cafeticultores de Tlatlapanala y Xochinanacatlán? ¿Cómo viven? ¿Cómo cultivan el café? ¿Qué saben del proceso productivo? ¿Cómo colabora cada integrante de la familia en este? ¿qué piensan de los elementos externos que día a día bombardean su entorno inmediato? ¿A dónde llega el café que cultivaron? ¿Lo consumen? ¿Cómo y por qué?; en fin, cuál es la importancia real del café en su vida cotidiana, es sólo monetaria o rebasa este límite convirtiéndose en un elemento simbólico que forja una identidad regional. Estos son los tópicos por los cuales navegará mi investigación, dando cuenta de las características de cada uno de ellos.

El Primer Capítulo de este trabajo expone el contexto en donde se encuentran las comunidades de estudio, precisando su ubicación y el medio físico que las caracteriza, también aborda cómo se conforma la población, su organización y cuál ha sido el proceso histórico que los ha llevado a encontrarse bajo tales circunstancias y con ciertas prácticas socio-culturales. A través de este capítulo se pretende y tal como su nombre lo indica,

mostrar un panorama general de la región de estudio; lo cual dará nociones globales del entorno de Tlatlapanala y Xochinanacatlán, que poco a poco se irán vinculando con el tema central de esta investigación tomando sentido en el resto de los capítulos de este trabajo.

A lo largo del Segundo Capítulo encontramos los aspectos principales sobre el café desde su incorporación a la historia y el proceso que lo llevó a ser una bebida de gran importancia mundial. Se puntualizan sus características organolépticas y las propiedades que se les atribuye, siendo su consumo a través de una infusión, en este capítulo se describe el camino que esta baya debe seguir para convertirse en la bebida que llamamos café y de la cual se derivan varios escenarios sociales.

En el Tercer Capítulo se aborda a la comunidad indígena, espacio social con características socio-culturales muy peculiares que la distinguen de otros escenarios. Por ello en este capítulo se describen los elementos a partir de los cuales se caracteriza, menciono como son las relaciones entre los individuos que la conforman, las implicaciones de vivir bajo este entorno, como se ha estructurado y reestructurado al paso del tiempo la comunidad indígena, así también se analiza la importancia de los símbolos que dotan de identidad a los miembros de este contexto manteniéndolos cohesionados, finalmente se aborda cual es la concepción del café en las comunidades indígenas elegidas en esta investigación.

Organización de la comunidad para realizar las diversas actividades entorno al café y la apropiación del aromático en las comunidades nahuas de Tlatlapanala y Xochinanacatlán, son los temas que originan todo el análisis del Cuarto Capítulo. Detallándose como participa cada grupo de esta sociedad en la producción de café y cuál es la importancia del conocimiento oral heredado de tal manera que la cafecultura es un elemento de identificación colectiva.

A través del Quinto Capítulo se aborda el camino que recorre el café para adquirir relevancia económica y cultural. En este apartado se distinguen los agentes que participan en todo el proceso productivo del grano, la manera en que la cafecultura permea la vida de una comunidad, su arraigo en la vida familiar cotidiana y los motivos por los cuales se vuelve parte de la identidad colectiva.

En la actualidad las comunidades indígenas muestran elementos de la antigua Mesoamérica, pero no son ajenas al proceso de mundialización que vivimos⁹. A través del estudio del café como elemento simbólico en Tlatlapanala y Xochinanacatlán, se observan remanentes de prácticas prehispánicas, tanto culturales como sociales, y además, la manera en que un producto con alta cotización económica a nivel mundial, tiene otro papel importante: ser un elemento de cohesión familiar y comunal convirtiéndose en un factor determinante de la identidad local, siendo más que el fruto del cual las familias de estas comunidades obtienen el principal sustento, consiguiendo que la parte simbólica adquiera gran relevancia para el cultivo del café, abordado desde una economía distinta en donde, tal como Echeverría refiere “... *Lo aparentemente “accesorio” resulta indispensable para lo “esencial”*”¹⁰. En Tlatlapanala y Xochinanacatlán se pueden observar estas relaciones simbólicas entre el café, la vida familiar y la comunal, dadas a partir de un cultivo de exportación e importación, procesado localmente asegurando un año donde no falte una buena taza de café en casa, misma que acompaña todas las comidas familiares.

Este trabajo se concluye en aras de enaltecer un café poblano de alta calidad poco reconocido, requiriendo así un estudio de corte socio-antropológico dado que es un café cultivado por manos indígenas de la Sierra Norte de Puebla, en este caso nahuas, quienes dentro de su riqueza cultural tienen como eje central al café, lo muestra el simbolismo en torno a un cultivo, y da cuenta de quiénes son y cómo se reconocen aquellos a los que llamamos indígenas. A partir de fragmentos de entrevistas¹¹ esta investigación se desarrolla no desde una perspectiva del “otro”, sino a partir de ellos mismos, de su espacio, de sus ideas y, obviamente de sus prácticas culturales, mostrando una parte de la faceta socio-cultural de la cafecultura en México.

⁹ Según Gustavo Bueno, “La mundialización es un proceso literalmente opuesto al de la globalización...el globo es cerrado en sí mismo, mientras que el mundo desborda toda globalización. Por ello, si la globalización se aplica a las categorías económicas, la mundialización desbordará estas categorías y acogerá a otras diferentes, de carácter social, político, religioso, cultural, etc.”. (Bueno, Gustavo, *Mundialización y Globalización*. Versión electrónica consultada 22 mayo 2011).

¹⁰ Echeverría Bolívar, *Definición de la Cultura. Curso de filosofía y economía*, p. 22

¹¹ Con la finalidad de que la lectura de este trabajo sea afable se han diferenciado citas textuales y fragmentos de entrevistas con un formato y letra distintos.

CAPÍTULO I

UNA MIRADA AL PANORAMA GENERAL DEL ÁREA DE ESTUDIO.

1.1 Ubicación y contexto físico de la región de estudio

Puebla como el resto de los estados que conforman esta nación a la que llamamos México, contiene a lo largo de su territorio distintos espacios sociales, que si bien política y administrativamente no están perfectamente delimitados, al caracterizar cada uno de ellos, encontramos escenarios que se logran diferenciar entre sí; esto según ciertas particularidades geográficas, pero aún más por las socio-culturales. Pasando por una zona textil e industrial de gran importancia, además de impresionantes construcciones coloniales, ubicadas sobre todo al centro, gran parte de las áreas circundantes a la Ciudad de Puebla extendidas por el resto del estado son espacios donde predomina la vida rural, existiendo núcleos de fuerte concentración indígena en la zona sur y norte del estado: la primera corresponde a la llamada Región Mixteca y la segunda a la denominada Sierra Norte.

La situación de estas regiones da dos espacios que coinciden en muchos aspectos por el modo de vida que en ellos se tiene. Por un lado, los asentamientos poblacionales predominantes en cada lugar son los que nos dan una perspectiva distinta de su concepción del mundo y por tanto de sus diversas prácticas culturales. Por otro lado, al sur encontramos principalmente a mixtecos y en el norte predominan los nahuas. Poblaciones que aunque tienen en común condiciones similares de desarrollo, existe un elemento sustancial por el cual dos comunidades de la Sierra Norte de Puebla se eligieron para esta investigación y que no se encuentra en la parte mixteca: el café. En la mixteca poblana el café no es cultivado sólo aparece como una fuente de empleo en las fincas pertenecientes a Veracruz; en tanto en la Sierra Norte el cultivo de café es una de las principales actividades, siendo los pobladores de las distintas localidades los cultivadores de este fruto. Esta sencilla distinción del contexto en que ubicaremos esta investigación se inserta en el estudio de regiones propuesto por Bataillon: *“no puede aplicarse un sistema único de clasificación al conjunto y que cada uno de los principales tipos de espacio regional necesita un*

tratamiento particular”.¹² Así mismo, la parte norte del estado de Puebla, es política y administrativamente subdividida por el Comité Técnico de Estadística e Información Geográfica del estado de Puebla (COTEIGEP) en Sierra Norte y Sierra Nororiental, bajo estos preceptos esta investigación se desarrollaría en la Sierra Norte, desde su territorio que va del municipio de Ixtacamaxtitlán hasta Francisco Z. Mena encontramos distintos espacios geográficos y distintos grupos socio culturales: huastecos, totonacos, otomíes y nahuas cuyas practicas aunque muy parecidas entre sí, tienen elementos distinguibles según su raíz mesoamericana. Por tanto, la Sierra Norte pertenece a un área que muestra hasta la fecha indicios e influencias cuya importancia histórica hay que resaltar. Por un lado están los elementos de la cultura huasteca en la época prehispánica, sobre todo en la parte norte y colindante con Hidalgo y Veracruz, también encontramos que fue lugar de asentamientos totonacos destacados en la parte oriente que colinda con Veracruz; contando con la presencia de grupos otomíes del lado occidente y, por supuesto, era una región de gran importancia agrícola, para el imperio mexica.

Estos antecedentes hacen que en esta área convivan distintos grupos indígenas, sin embargo, concentraremos la atención al centro de la Sierra Norte donde los nahuas predominan, de esta forma tendremos precisada ya la región en la que nos moveremos. Considerando que “...”*área*” es un término inclusivo. Según esto la región está dentro de un *área*.”¹³ Para los fines de este trabajo el área abarca la Sierra Norte y los alrededores, nuestra región será la parte central ocupada por pueblos nahuas, enfocándonos en el municipio de Tlaola. En tanto, el área en que se desenvuelven las distintas relaciones sociales tiene una influencia superior a los límites administrativamente establecidos para la Sierra Norte de Puebla, ésta sería entonces sólo una región dentro de un espacio más amplio, constreñido por otro que corresponde a la nación, y que también mantiene contacto con otras regiones, ubicadas dentro de esta área cultural entre porciones de territorio que abarcan los estados de Hidalgo, Veracruz, Puebla e incluso Tlaxcala.

¹² Bataillon, Claude, *Las regiones geográficas en México*, pág. 312.

¹³ Steward citado en Fábregas Puig, Andrés, *La dimensión regional de la cultura en CONACULTA, La Huasteca*, pág. 7

La zona central de la Sierra Norte de Puebla cuenta con recursos naturales importantes que han sido milenariamente aprovechados. Tiene grandes afluencias de agua, sistemas montañosos, un excepcional clima con un régimen de lluvias que permite una temperatura y humedad ambiental para tener una variada producción agrícola. El suelo, aunque diverso, presenta características favorables para esta actividad. Cultivos como maíz, frijol y hortalizas –en su mayoría de autoconsumo-; frutales, café, caña de azúcar, chile y sorgo; son ejemplos de esta diversidad agrícola, y precisamente, son estos 5 últimos de alta importancia comercial los cuales agregan a la región de estudio un móvil que determina las relaciones sociales en donde cohabitan la agricultura de subsistencia y la agricultura comercial teniendo una estructura económica dual.

“La estructura dual concede la yuxtaposición de organizaciones económicas distintamente orientadas: la indígena, dirigida a satisfacer necesidades de subsistencia, y la ladina, encaminada a fortalecer el incentivo de lucro y la acumulación de bienes de capital”.¹⁴

En la región centro de la Sierra Norte de Puebla, donde se localiza el municipio de Tlaola; el cultivo de mayor relevancia es el café, y será este el que determine la mayor parte de las actividades de los pobladores de la zona y en tanto estará vinculado con prácticas no sólo económicas, sino sociales, políticas y culturales; todas ellas producto del proceso social entre el medio geográfico, los asentamientos poblacionales de la región y el desarrollo histórico que aquí se ha dado¹⁵, y a consecuencia, el café formará parte de la cotidianidad regional estando también inmerso en los procesos identitarios.

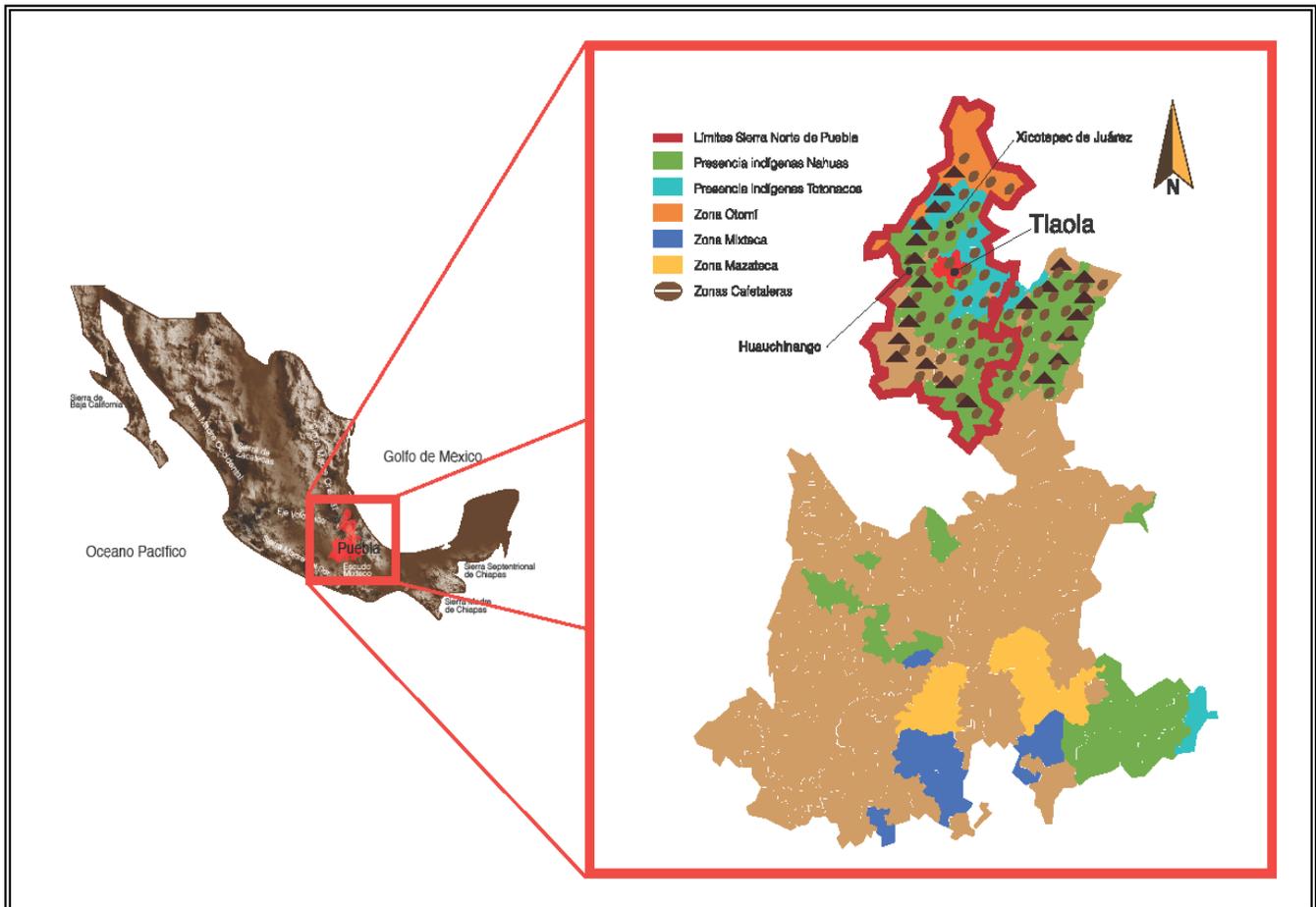
Teniendo como eje este cultivo, (el café) es que se puede mostrar las relaciones simbólicas en un espacio socio-geográfico determinado, haciendo uso de la historia para analizar la conformación de esas relaciones, tomando en cuenta entrevistas de la población para describir el actual espacio y guiados por las teorías socio-antropológicas que puedan permitirnos analizar fenómenos de esta tipología.

¹⁴ Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica IX: Regiones de Refugio*, pág. 141

¹⁵ Para Fábregas “La región es resultado de un proceso que vincula en el tiempo y en el espacio a la sociedad, la cultura, el medio ambiente y la historia. Esta vinculación forma una estructura propia y otorga especificidad a la sociedad y a la cultura en un ámbito concreto. La región constituye el recipiente de una historia cuya cotidianidad aparece en la conciencia regional manifestándose en símbolos de identidad que recuperan y unifican la vivencia compartida. (Fábregas Puig, Andrés, *Óp. Cit.* pág. 7)

El siguiente mapa ilustra el área de estudio, y refleja parte del contexto socio-cultural de la Sierra Norte de Puebla.

Mapa del espacio socio-cultural, zonas cafetaleras y ubicación de Tlaola en la Sierra Norte de Puebla.



Elaborado por: Anabel Pinedo y Jimena Villa, Panorama de la Sierra Norte de Puebla, Junio 2011. ¹⁶

¹⁶ Mapa realizado en base a datos de CONAPO, INEGI, CDI y Regionalización del Gobierno del estado de Puebla, a partir de estadísticas y datos obtenidos en sus sitios web. La edición de la imagen se realizó con Adobe Illustrator GS5.

Tlaola es el municipio ubicado aproximadamente al centro de la región Sierra Norte, que enmarca el espacio donde ubicamos a Tlatlapanala y Xochinanacatlán, la mayoría de sus habitantes son nahuablantes. Espacio poseedor de varios escurrimientos de agua, riachuelos, arroyos, montañas, cerros y una gran biodiversidad, ha sido escenario de asentamientos mexicas, contemplador de la invasión española y la evangelización, escondite de los combatientes liberales y revolucionarios. Su población al ser portadores de los remanentes mesoamericanos son también foco de atención para indigenistas, así como lugar de interés para agrónomos y grandes empresarios, pues una de las actividades más importantes ha sido la cafeticultura. Y tal como menciona Lomnitz:

“... el análisis de la cultura regional puede efectuarse tomando en cuenta la manera en que se interrelacionan en un lugar específico y las formas-residuales, dominantes y emergentes-de organización del espacio administrativo y económico”.¹⁷

El cultivo de café, la migración, los constantes intercambios culturales entre las etnias que cohabitan en esta región y la expansión urbana, han llevado a una modificación en cuanto a la forma de vida, pese a que su posición geográfica¹⁸ envuelve a los grupos que aquí habitan y dificulta el acceso a los extraños.

El espectro geográfico en donde los entrevistados se desplazan tiene como punto de partida tres lugares de alta relevancia en todos los fenómenos socio-económicos; Zacatlán, Huachinango y Xicotepec son los centros urbanos de la región más importantes para migrar y trabajar o estudiar, recordemos que estos espacios con mayor dinámica económica tienen gran influencia sobre las comunidades que les circundan, ya que suelen ser las cabeceras municipales donde se encuentran las figuras político y administrativas regionales y a donde todos los migrantes que han salido de sus comunidades entran en contacto con diversas maneras de concebir el mundo y con ello describen, caracterizan y logran hacer divisiones territoriales del espacio en el que se desenvuelven teniendo de base un sinfín de referentes, uno de ellos: el café. Estos referentes del espacio social, natural y cultural en el que se desenvuelven y que les permiten comparar y recrear concepciones, se vuelven importantes para la persistencia de sus comunidades pues en caso contrario la inmovilidad cultural de pueblos herméticos lleva a su autodestrucción pues no son capaces de adaptarse al entorno

¹⁷ Lomnitz, Claudio, *Modernidad Indiana. Nueve ensayos sobre nación y mediación en México*. pág. 174

¹⁸ Véase Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica IX: Regiones de Refugio*.

que es sumamente cambiante. Esta movilidad a lo largo de la historia que tienen los habitantes de la región pluriétnica de la Sierra Norte de Puebla ha dado lugar a una distinción de espacios sociales de acuerdo a su relación con el café. De esta forma tenemos en la zona cuatro escenarios¹⁹ respecto *al entorno socio-cultural del café*: 1) quienes siembran solo muy poco café para su consumo y predomina el cultivo de maíz o frijol, 2) quienes siembran maíz, frijol y café para el autoconsumo y desempeñan otras actividades como principales, 3) Las fincas de café pertenecientes a extranjeros²⁰ y 4) Donde el cultivo de café es la actividad principal y se puede o no tener otro tipo de cultivos, a estos contextos habrá que agregar si la localidad se autodefine como indígena o mestiza, esto en gran medida va en función de la lengua, pero también, se debe contemplar la *intraestructura*²¹ para denominarlas comunidades con cierta filiación, en este caso nahua o totonaca.

El primer escenario contempla aquellos lugares que por su posición geográfica cuentan con las condiciones para el cultivo de café, pero que conservaron el cultivo de maíz como el primordial, seguido por el de frijol u otros frutos como la calabaza y el tomate. Sin embargo, varias personas, aunque no la mayoría, han mantenido algunas matas de café, el cual cortan y procesan para su consumo a lo largo del año; tal es el caso de Xaltepec en el municipio de Huachinango y algunas localidades cercanas a Zacatlán.

El segundo escenario planteado refleja aquellas comunidades dentro del área que va de Zacatlán hasta lugares colindantes al norte de Xicotepec, que si bien siembran tanto maíz, frijol, café y otros cultivos, en gran parte lo hacen para autoconsumo y su principal actividad recae en la crianza de animales, la cestería, ebanistería, tejido y bordado, la pesca, o bien la mayor parte de los habitantes de una localidad han salido a centros urbanos a trabajar en el área de servicios.

Nuestro tercer escenario está referido a los poblados que se encuentran circundantes a huertas de café contenidas en grandes fincas. En esta región de la Sierra Norte de Puebla,

¹⁹ Esta caracterización de espacios se realiza en base a los datos e información obtenida en el trabajo de campo.

²⁰ En los recorridos por la Sierra Norte de Puebla y a través de entrevistas con diversos informantes encontré que las grandes fincas cafetaleras de la zona pertenecen a empresarios alemanes, italianos y franceses.

²¹ Este concepto se puntualiza en el Capítulo III de este trabajo.

las más importantes son las fincas Oro Verde, cuyos dueños son Alemanes, estas huertas se ubican principalmente en la localidad de Monte de Chila²², justo en la frontera de Puebla y Veracruz, la gran extensión de tierras y la exigencia de una alta producción de café para la exportación, hace que durante la temporada de cosecha se empleen a cientos de jornaleros procedentes de los alrededores de la finca, lo cual abarca población de Puebla y de Veracruz, la gran mayoría indígenas. Mismos trabajadores que se trasladan a vivir en estas fincas alrededor de 4 a 6 meses, llevando consigo a toda la familia, incluyendo a los más pequeños, quienes deben abandonar temporalmente sus estudios para trabajar en la recolección de café. Particularmente el espacio de vivienda en las fincas genera nuevas relaciones entre los diversos grupos que llegan, siendo de distintas comunidades, teniendo distintas lenguas y tradiciones, aunque se favorece al español como idioma oficial para mantener la comunicación ahí dentro. En este espacio existe una división sexuada del trabajo en cuanto al café y en cuanto a las actividades de convivencia, como la limpieza y la alimentación. Todo ello deriva en una mezcla de ideas, lenguas y tradiciones que al regresar a las comunidades de origen suelen consolidarse en una especie de sincretismo, lo cual lleva a la pérdida de la lengua materna y las tradiciones ancestrales. Además, al regreso o su lugar de origen se encuentran con los espacios de siembra descuidados, con un sentimiento de desarraigo del espacio donde nacieron y sin una actividad que solviente sus principales necesidades. La imposibilidad de competir con las grandes fincas cafetaleras hace que las localidades circundantes a estas hayan abandonado el cultivo de café como actividad principal, existiendo sólo algunos que lo cultivan para su autoconsumo, y quienes no se emplean en las fincas han buscado otras actividades con las cuales reciban alguna paga para subsistir diariamente; algunos varones y mujeres migran a la Ciudad de México o a otros centros urbanos de la región.

²² Las condiciones dadas en este espacio y las relaciones socio-económicas derivadas son sumamente atractivas para una investigación, aunque abordarlas no es la finalidad de este trabajo coloco aquí un fragmento de entrevista que muestra parte de la vida en las fincas: “Monte de chila es un cafetalero, grandísimo, pero los dueños son alemanes, y ahí hay fincas enteras de café, en verdad es un cafetalero grandísimo dividido en fincas; toda esa parte si es cafetalera, y recolecta toda la gente de las orillas, las emplea, y todo el tiempo se dedican al café, en grano y ahí lo procesan, lo despulpan, lo pelan y luego por el tiempo de mayo levantan el café bola, siempre hay empleados para el mantenimiento de toda la finca, y recolecta a toda la gente de todas las orillas, y ahí les dan de comer, pero como ahí ya es la orilla de Puebla donde colinda con Veracruz se mezclan poblanos con veracruzanos y se han perdido las lenguas y la vestimenta, de hecho el estilo de allá es más como de Veracruz y ya muchos son como más mestizos.” (Emelia Márquez, originaria de Buenos Aires, pueblo cafetalero; Zacatlán, Puebla, 29 junio del 2009).

El último escenario encontrado se refiere a las localidades en donde el cultivo de café es la actividad principal y se pueden o no tener otro tipo de cultivos; es decir, a la par de que se cultiva café, tenemos localidades en donde se siembra un poco de maíz, frijol, chile, tomate, calabaza u otros frutos, sobre todo para el autoconsumo; además algunos de sus habitantes pueden dedicarse a otros oficios complementarios, pero siempre teniendo como principal actividad la cafecultura. Esta caracterización corresponde a varias localidades dentro de los municipios de Jopala, Zihuateutla, Ahuacatlán, Amixtlán, Chiconcuautla, Huachinango, Xicotepec, Tlapacoya y Tlaola, por mencionar los más relevantes.

La importancia por determinar estos 4 contextos tiene como primer punto, entender la forma en que contrastan las concepciones de los habitantes de la Sierra Norte, según el espacio social en el que crecieron, pues los del primer contexto conocen sobre el cuidado de la milpa, el proceso para elaborar distintos platillos con el maíz, los utensilios, entienden sobre la crianza de algunos animales domésticos, han visto en su comunidad de origen la elaboración de fajas con telar de cintura y han aprendido a la perfección la lengua náhuatl y, sin embargo, saben sobre el café, no porque algunas personas en su comunidad tengan algunas matas sino porque han recopilado información de distintas localidades cafetaleras a donde han llegado por varios motivos, comunidades donde al cultivarse café el conocimiento que le rodea es inherente. De aquí la importancia del medio físico en la vida social ya que a partir de él se construyen y reconstruyen las identidades.

“El ajuste de un grupo humano al medio físico en que se halla establecido está determinado por la interacción entre el ambiente natural y los instrumentos culturales que ese grupo ha ideado, tanto para responder a los requerimientos del hábitat, como para extraer de sus recursos los elementos indispensables para satisfacer sus necesidades básicas”.²³

En base a lo anterior resulta imprescindible resaltar que en la zona donde se ubica esta investigación, el medio físico cobra una gran importancia pues es uno de los factores que ha determinado el tipo de relaciones sociales que se tienen. Durante la colonización las barreras geográficas fueron el único refugio de las poblaciones indígenas que hoy en día sobreviven en esos espacios, arraigadas a este territorio que han ocupado por muchos siglos, aunque en esta época difícilmente encontramos grandes espacios deshabitados o

²³ Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica VI: El proceso de aculturación, y el cambio sociocultural en México*, pág. 51

lejos de las alteraciones que hace la mano del hombre, las zonas indígenas presentan menor grado de deterioro ambiental y ocupación de espacios como bosques y selvas: “*En esas regiones, llamadas de refugio, el hombre esta de tal manera inmerso en la naturaleza que es difícil desligarlo de su ambiente.*”²⁴ En las comunidades de interés resulta un factor importante la riqueza de los suelos y del medio ya que no es simplemente la posesión de la tierra para garantizar la subsistencia, debemos también tener presente el valor mítico que se le ha otorgado y toda esa carga simbólica que tradicionalmente se tiene del hábitat.

Luego entonces, tenemos que la topografía de nuestra región de estudio presenta un escenario lleno de cerros montañas y elevaciones que aun retardan la llegada de la modernización y que en su etapa obstaculizaron la colonización y además encontramos otro factor importante, el aislamiento que ocasionan logra la preservación de la riqueza biocultural. Sin embargo, en nuestra época por mas inhóspita que sea una región no evade la influencia del exterior ya que tenemos elementos como los medios de comunicación para los cuales las barreras geográficas que anteriormente frenaron la asimilación ahora las traspasan con gran facilidad, pero no por ello se demerita el papel tan importante jugado por los macizos montañosos de estas regiones indígenas en la Sierra Norte de Puebla. Ya que han sido hogar de gran diversidad biológica y cultural sobreviviendo a la mano del hombre moderno, pero que cuya riqueza es también posibilidad de una actividad agrícola próspera, suelos fértiles, altura y humedad que se convierten en unidades indispensables para uno de los frutos que requiere características muy específicas en su cultivo: el café.

“...las condiciones naturales también representan un factor primordial para propiciar el desarrollo de un proceso social. El caso del cultivo del café, da cuenta de ello, puesto que tal cultivo requiere de condiciones naturales específicas para su reproducción, pero también debido a que en la historia que se construye alrededor del aromático, se generan procesos sociales que invitan a la reflexión y análisis de la realidad en una región específica”.²⁵

Las cadenas montañosas pertenecientes a la Sierra Madre Oriental, que cruzan la región, y en específico al municipio de Tlaola en donde localizamos a Tlatlapanala y Xochinanacatlán, presentan a lo largo de su territorio de 108.44 km², una infinidad de conjuntos serranos que forman un paisaje intermontañoso y escalonado, mostrando un

²⁴ Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica IX: Regiones de Refugio*, pág. 56

²⁵ Sánchez Juárez, Gladys Karina, *La recuperación histórica como herramienta para el desarrollo local indígena en Simojovel, Chiapas*, pág. 47

entorno topográfico irregular y lleno de cerros como el Kulijke, Tlatlatil y Coxayacatitla al norte. Los cerros Chalchihuitl, Ayacachtépetl, Cuahutzio y Coxayacatitla al sur. Al este los cerros Cuanakal, Xixicuxtla y Cacalotepec, todos ellos proporcionan al municipio una altura sobre el nivel del mar que va de los 400 a los 1,700 metros.

Respecto a los recursos hidrográficos tenemos al río Tepexi que recorre la porción septentrional y sirve de límite con Zihuateutla para posteriormente unirse al río Necaxa, uno de los principales formadores del Tecolutla. Los ríos Salto de Cuamila, Cempoltongo e Ixtacatla recorren la porción central y se unen formando el río Cuanacasco, afluente del Necaxa. Por último el Tlapacatitla y el Cempoala que recorren la porción meridional y salen del municipio para formar el Ajajalpan, afluente del Tecolutla. Todos ellos con desembocadura en el Golfo de México²⁶; además en el municipio y precisamente en Xochinanacatlán y Tlatlapanala, encontramos varios escurrimientos y brotes de agua así como algunos arroyos y riachuelos. Estas condiciones hacen que el bosque sea el ecosistema predominante, hogar de basta cantidad de flora y fauna, donde encontramos pinos, encinos, oyameles, plantas de flores en multicolores, musgos, hongos, que propician el hogar de animales como ardillas, tejones, topos, águilas, serpientes, lagartijas y varios insectos, por mencionar ejemplos. La concepción y aprovechamiento de toda esta riqueza natural que encontramos en Tlaola será el punto de origen para la configuración cultural²⁷ de la región.

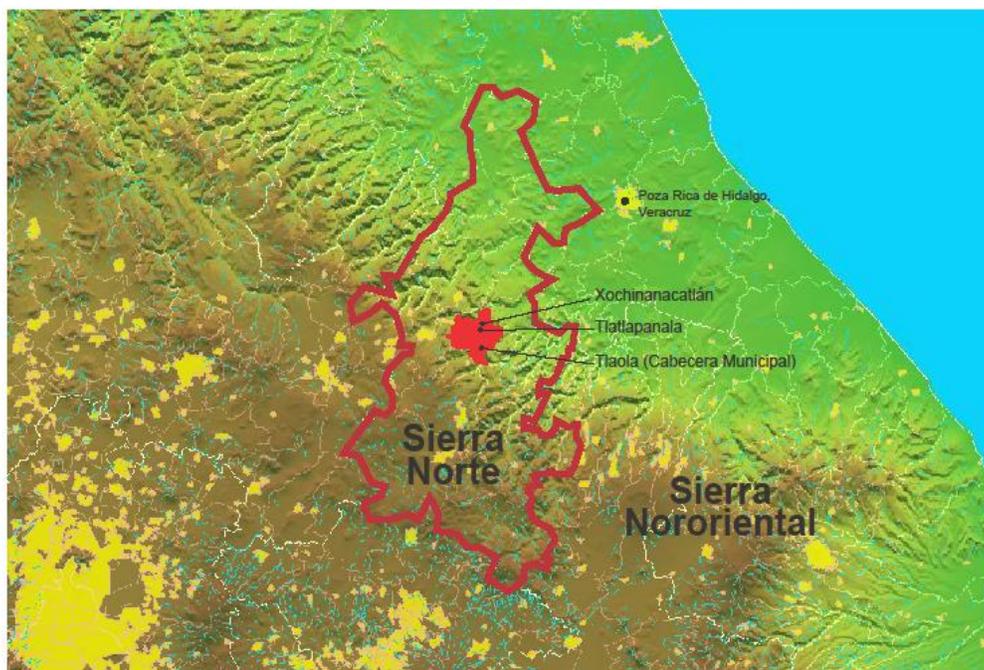
El tipo de suelo encontrado en el municipio es diverso pero en todas sus variaciones resulta fértil para el cultivo de distintos frutos, la abundante vegetación y presencia de árboles altos nativos de la región como el Chalahuite, hacen de este espacio una especie de invernadero que le viene muy bien a los cafetos, de tal manera que este arbusto puede convivir con la vegetación y fauna de la región.

²⁶ Los datos hasta aquí expuestos fueron extraídos de: Enciclopedia de los Municipios de México Puebla © 2005. Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal, Gobierno del Estado de Puebla en su versión web. Consultada el 18 de mayo 2011.

²⁷ Al respecto Bonfil establece: “La diversidad y el contraste de nichos ecológicos con recursos naturales diferentes ha sido el marco permanente de la configuración cultural de México; pero su importancia concreta no ha sido siempre la misma, porque la naturaleza adquiere significado y se transforma en recurso para el hombre, solo a través de la cultura, y ésta varía en el transcurso de la historia.” (Bonfil Batalla, Guillermo, *Óp. Cit.*, pág. 74).

Ubicadas dentro de un mismo espacio natural, y al ser comunidades contiguas se pensaría que Tlatlapanala y Xochinanacatlán pueden fusionarse en totalidad para un análisis cultural en torno al café, aunque en cierta medida es posible, preciso aclarar que pese a no existir límites territoriales bien establecidos entre ellas los habitantes de una comunidad y de la otra²⁸, sí enfatizan en la distinción entre los de un pueblo y los del otro pese a que las prácticas culturales son idénticas, esto obviamente incluye a la cafecultura. Así, encontramos barreras culturales importantes, muchas de ellas establecidas por el espacio de tierra inmediato en el que nos desenvolvemos, y en el cual han habitado nuestros antecesores consanguíneos; en las poblaciones indígenas este arraigo o delimitación cultural de la tierra está ligado con un sentido de pertenencia que va más allá del espacio material, mismo que se enfoca a la toponimia del lugar, las celebraciones importantes, lo cual no es más que la memoria histórica de los que habitan cada comunidad.

Ubicación de Tlaola en la Sierra Norte de Puebla



IRIS Escala en pantalla

Elaborado por: Anabel Pinedo y Jimena Villa, septiembre 2011²⁹.

²⁸ Aguirre puntualiza “Entre una comunidad india y la comunidad vecina, también india, las relaciones se organizan en una estructura horizontal, una comunidad india no domina a la otra pero tampoco se liga a ella, aun cuando ambas compartan una lengua y una cultura muy semejante.” (Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica IX: Regiones de Refugio*, pág. 247)

²⁹ Mapa elaborado con datos de INEGI. La imagen hipsográfica fue creada a partir del software IRIS-INEGI para ello se contó con la asistencia técnica de Rodolfo G. Ortiz del CIID-FCPyS UNAM. La delimitación y etiquetas fueron colocadas mediante Adobe Illustrator CS5.

El municipio de Tlaola y la ubicación de Xochinanacatlán y Tlatlapanala.



IRIS Escala en pantalla

Elaborado por: Anabel Pinedo y Jimena Villa,
Mapa Tlaola, Xochinanacatlán y Tlatlapanala, septiembre 2011.³⁰

1.2 Referentes históricos de la región de estudio

Con la finalidad de entender el proceso social que ha dado lugar a las condiciones y las relaciones actuales que determinan la vida socio-cultural de las comunidades nahuas de la Sierra Norte de Puebla y en específico de Tlatlapanala y de Xochinanacatlán, es necesario usar datos históricos para recapitular este proceso acercándonos a los conocimientos que forjaron el actual contexto, tomemos en cuenta que la cultura es el reflejo del quehacer humano en un espacio determinado haciendo compartir a quienes habitan ese espacio prácticas e intereses los cuales les cohesionan y dan identidad. Por eso:

“La historia no es otra cosa que una constante interrogación a los tiempos pasados en nombre de los problemas y curiosidades –e incluso las inquietudes y las angustias- del presente que nos rodea y nos asedia. (...) Haber sido es una condición para ser”.³¹

³⁰ *Infra*, pág. 26.

³¹ Braudel, Fernand, *El mediterráneo*. Pág. 7

La región donde se ubican las comunidades de estudio fue el sitio elegido por grupos culturales importantes para establecerse. Llegaron los huastecos a quienes los mexicas no pudieron dominar a lo largo de su imperio, altamente influenciados por grupos culturales del norte del país, los huastecos lograron rescatar y fusionar elementos de los totonacos, asentados sobre todo en la parte norte de Veracruz; de los teotihuacanos y de algunos grupos toltecas y mixtecos, dando lugar a una cultura enriquecida con elementos de diversos grupos lo cual le dió fortaleza ante los intentos de expansión mexicana, sin embargo tras la caída de Tula, la penetración nahua se concretó abarcando gran parte del territorio al sur de la región huasteca -en lo que ahora es Hidalgo, San Luis Potosí, parte de Veracruz, Puebla y Querétaro-, convirtiéndose en una región multiétnica en donde huastecos, nahuas, otomíes, tepehuas y totonacos, se relacionaron. Las características del medio permitieron el establecimiento del sistema agrícola basado en el temporal. El maíz fue su principal cultivo, tal como sucedía en las comunidades agrícolas prehispánicas, la economía fue mixta por tanto incluía otros cultivos y también, la caza, la recolección y la pesca. Durante la época precolombina se han distinguido dos tipos de sociedades, por un lado las comunidades indígenas urbanas instaladas en los centros ceremoniales y por otro lado las comunidades agrarias quienes habitaban los alrededores de estos centros urbanos³². Aunque las comunidades agrarias prehispánicas desconocían los rituales más elaborados, las cuestiones astronómicas, astrológicas y científicas estaban insertas en la vida simbólica que daba identidad a toda la población perteneciente al imperio mexicano, aun siendo poblaciones totonacas, huastecas u otomíes en territorio nahua, si bien contribuían con el tributo agrícola, sus particularidades cosmogónicas incluida la lengua eran respetadas. Todas estas poblaciones coincidían con las ofrendas para agradecer los frutos de la tierra³³, cuya representación era a través de ceremonias y fiestas, en espacios de gran importancia como los centros de cada comunidad, cuevas o manantiales y por ser comunidades esencialmente agrícolas el culto era rendido a seres que regían las lluvias, la vegetación, la tierra y al Sol,

³² Sobre la distinción entre los espacios centro ceremoniales y comunidad agraria prehispánica, su interdependencia y cosmovisión Véase Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica VI: El proceso de aculturación, y el cambio sociocultural en México*.

³³ En este sentido Vázquez menciona “Congruentes con su visión del mundo, los grupos indígenas inmersos en una cultura de resistencia, mantienen la música y las danzas como parte de sus prácticas simbólicas relacionadas con la agricultura y con la historia del grupo” (Vázquez, Irene, *La huasteca, su geografía, su gente, su historia* en CONACULTA, *Óp. Cit*, pág. 16)

elementos sin los cuales no es posible la maduración de cosechas y frutos³⁴. Representaciones como Tláloc en el caso del agua y los rayos; Chicomecoatl elemental de los mantenimientos, Centéotl quien protege al maíz, solo por mencionar algunos ejemplos. El espacio donde se vivía, donde se cosechaba y donde se encontraban los consanguíneos, era más que la simple tierra, no había bienes materiales sino sagrados, algo que iba más allá de la simple actividad económica, era un todo por el cual la vida era posible.

Parte importante de ese espacio vivencial y simbólico en donde la vida comunal se desarrollaba era el nombre con que se describía al lugar, denominado por alguna particularidad que le distinguía ante cualquier otra comunidad. En la filosofía náhuatl el lugar al cual se llegaba para habitar debía ser nombrado con alguna característica descriptiva y sumamente representativa, la toponimia nahua en algunos lugares reservados como es el caso de la mayoría de comunidades en Tlaola logró subsistir hasta nuestra época a través de la oralidad, quizá distorsionada por el paso de los años pero no por ello menos valiosa. Acerca de esto los habitantes cuentan sobre el nombre de su comunidad:

“Tlatlapanala se llama así, bueno, yo he escuchado varias versiones, pero mi abuelita dice, y yo digo que sí es porque he visto, que cuando no llueve, y la tierra se seca, la tierra se parte, en el patio de mi casa hay muchas partes así, como que se cuarteas, y hay otra en donde dicen que se llama así porque se encontraron ollas quebradas, y pues yo pienso, ¿cuál será la mejor? Y creo que la de la tierra que se parte porque yo he visto que en varias partes la tierra se parte, se ven cuarteadas, porque en donde esta plano se agrieta y de una forma en donde se hacen, no sé, como pentágonos, así figuras, se hacen formas, y la tierra es amarilla, bueno entre amarillo y anaranjado, y ves que hay tierra que la agarras y se desmorona, esta no es como chiclosa”³⁵

El nombre de cada comunidad es un factor identitario para los habitantes de ese espacio, la alusión que hace de su medio es característica de un saber ancestral, así se observa sobre Tlatlapanala, sin embargo en el caso de Xochinanacatlán hubo algunas modificaciones en gran parte por la colonización:

“Antes era Yoloxochitl, pero ya aquí se llama bien Santa María Xochinanacatlán pero pues ya por más rápido namás decimos Xochi y Xochi, pero no sabemos lo que vamos dejando atrás, el daño que con eso hacemos porque lo vamos echando a perder en nuestra comunidad, porque es Santa María Xochinanacatlán, eso es lo que dicen que está en el padrón porque

³⁴ Cfr. Caso Alfonso. *El pueblo del Sol*.

³⁵ Adelina Zedeño, originaria de Tlatlapanala localidad cafeticultora, Huachinango Puebla, 29 de junio 2009.

así quedo registrado así lo registraron ellos,(...), me imagino que así fue, porque de Yoloxochitl estaba bien bonito, pa que le digo, no era para que lo hubieran cambiado, y pues a lo mejor el árbol se perdió, pero el nombre hubiera quedado, así Yoloxochitl, como nuestros héroes que mataron, que quedaron en la historia, en una fiesta patria o como en los libros de enseñanza o en las monedas; pues así hubiera quedado este como Yoloxochitl.³⁶

La invasión española produjo un gran cambio en todos los aspectos de la vida mesoamericana, algunos se manifestaron abruptamente y otros fueron paulatinos durante toda la colonización. La introducción de cultivos que formaban parte de la cultura occidental se propagó por la Nueva España y en las haciendas encontraron la manera de implantar monocultivos para los cuales la mano de obra indígena era esencial. Las haciendas productoras de café se convirtieron en centros de concentración de mano de obra indígena de las comunidades cercanas y de todas las de una región, lo cual permitió varias mezclas culturales no solo entre españoles e indígenas sino de entre varios grupos culturales que habitaban el área circundante a la hacienda o finca de café.

“En México, la formación de ámbitos culturales regionales se estableció mucho antes del régimen colonial. Pero la conformación actual de las culturas regionales se inició con la Colonia. En ella comenzó el proceso de diversificación regional que vivimos actualmente. En este proceso se fueron entretejiendo los rasgos culturales de los colonizadores y de los pueblos con quienes se encontraban, (...) De esta manera, la diversidad cultural mexicana se refiere a la concreción de las culturas regionales modeladas en siglos de historia con dinámicas propias que apuntan a una más profunda diversificación.”³⁷

Pese a que la región de la Sierra Norte de Puebla era un sitio rodeado de montañas, cerros y demás elevaciones, cuyo acceso era muy difícil, la riqueza de su suelo provocó la invasión de españoles para colocar hacienda y fincas en donde se cultivaba caña de azúcar y café. La fuerte demanda de estos productos y la prosperidad que tuvieron convirtieron a las fincas cafetaleras en lugares enfocados a la explotación indígena para una mayor producción, sobre todo en temporadas de cosecha, dejando de lado la evangelización y dominación cultural de las poblaciones se buscaba mano de obra, a pesar de ello en estas zonas algunos indígenas se refugiaron³⁸ en su ambiente hostil y lograron retardar su integración al mundo occidental. La colonización aunque a paso lento llegó a las antiguas comunidades agrícolas

³⁶ Don Isidoro, Cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, Martes 26 De Enero 2010

³⁷ Fábregas Puig, Andrés, *óp. Cit.* pág. 7

³⁸ Para ahondar en el tema consúltese la definición de Regiones de refugio en Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica IX: Regiones de Refugio.*

nahuas, encontrando aquí mano de obra con la preparación suficiente para el cuidado de los cultivos de mayor importancia económica. Los invasores se ocuparon de imponer tantos elementos de su cultura como fuera posible para perpetuar el dominio sobre los recién conquistados, de tal manera que la explotación de los recursos naturales fuera más provechosa.

Los españoles concentraron sus fuerzas en mantener la subordinación de los indígenas en todos los ámbitos, prohibieron ciertas prácticas rituales, adoptaron técnicas e instrumentalización innovadora como el arado, de tal forma que las comunidades agrícolas no pudieran cultivar por sí solas los nuevos frutos que se habían traído de occidente implantados en antiguos sembradíos de maíz, se inició un severo proceso de evangelización y ante esto los antiguos mesoamericanos no tuvieron más que adaptarse a los elementos extraños que les eran impuestos, pero como suele suceder ante hechos colonizadores no fueron aceptados fácilmente y sin oposición, lo cual llevó a un proceso de aculturación.

“Para *aculturación*, una definición de esta clase puede ser la que sigue: el efecto sobre las culturas del contacto con otras culturas (...), En ella debe también quedar incluido el efecto sobre las sociedades que portan las culturas”.³⁹

Una de las finalidades era transportar a la Nueva España todas las formas de la vida europea, sin embargo, lo que ocurrió fue un intercambio entre ambas culturas en donde elementos nativos y occidentales lograron entrelazarse formando un nuevo entramado social y distintas formas de concebir el mundo. Un importante núcleo de la población optó por acercarse cada vez más a las formas de vida hispanas, grupo que fue denominado como mestizo, este naciente sector buscó nuevos elementos de identificación social que lo distinguieran entre lo indígena y lo hispano, elementos que se convertirían en factores para el movimiento de independencia, este intento por acercarse a lo hispano, la resistencia de los indígenas sobrevivientes a la colonización y los españoles que aún se encontraban en la

³⁹ Kroeber citado en Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica VI: El proceso de aculturación, y el cambio sociocultural en México*, pág. 15

Nueva España, son los componentes que desataron la pluriculturalidad⁴⁰ que hoy en día encontramos en México.

La independencia trajo consigo nuevas formas de dominación hacia el indígena, en esta ocasión por parte de criollos y mestizos, además la naciente nación se pone en la mira extranjera como un inestable espacio explotable económicamente. Los indígenas que durante la colonia habían sido despojados de sus tierras, desarraigados de sus comunidades, tienen ahora su fuerza de trabajo para percibir un salario, la tarea de conformar una familia e integrarse a la nación que emerge. Los que lograron resistir en comunidad y con tierras, se ven forzados a producir grandes cantidades de productos comerciables y para el consumo nacional; esta presión del mercado y las relaciones que se dan entre los mestizos o criollos que servían como intermediarios ocasionan que varias comunidades pierdan su carácter de indígenas, ya que el comercio rompe con la economía local de los pueblos.

El comercio que invadía las comunidades agrarias indígenas, ocasionaba la llegada de personas de distintos estratos de la población mexicana, sobre todo en las fiestas religiosas, mostrando al indígena aislado que se reunía en estos centros otras formas de vida, a este proceso Brigitte lo ha denominado la conformación del folklore mestizo del siglo XIX.⁴¹

A mediados del Siglo XIX tras las Leyes de Reforma se inicia la desamortización de tierras, muchas de ellas a manos de la iglesia, cuya adquisición fue por aquellos que contaban con los recursos (hacendados, caciques), pero en algunos casos se les asignaron a comunidades con grandes concentraciones poblacionales, de esta forma ya a finales del Siglo XIX los campesinos indígenas cuentan con algunos derechos estables sobre las tierras que han cultivado con la condición de que esa porción de terreno es de la comunidad y en tanto se mantenga como tal seguirá siendo de ellos, sin poder individualizarla en parcelas y mucho menos vender tierras a extraños o ajenos de la comunidad. El interés de acelerar el desarrollo capitalista del país durante el porfiriato, el ferrocarril y la llegada de inversionistas extranjeros al territorio nacional ocasionó un nuevo contacto entre dos formas de vida opuestas, el mestizo ya no era superior por el simple hecho de ser la raza

⁴⁰ Debo hacer mención a la población africana que como esclava llegó a la Nueva España, pero tras conseguir su libertad reside y convive con el resto de sectores de la sociedad, formando parte importante de los procesos socio-culturales de nuestro país.

⁴¹ De Lameiras, Brigitte, *Indios de México y viajeros extranjeros*, pág. 155-156

surgida del encuentro entre españoles e indígenas, ahora debía perfeccionarse imitando las costumbres políticas, económicas, sociales y culturales de los países avanzados y en especial de Francia y Norteamérica. El indio tan lejano a ello comenzó a verse como el principal enemigo para el desarrollo de la República Mexicana, se relacionó con atraso y con labores agrícolas por tanto todo campesino era “indio”, de esta forma el sector agudizó su situación de marginación frente a los espacios y poblaciones urbanas.

La inclinación del indígena por conseguir tierras para trabajar continuó, pero su obtención muchas veces fue a través de ocupaciones ilegales y violentos enfrentamientos⁴². Nuevamente fue uno de los sectores que dió gran número de combatientes en la llamada Revolución Mexicana, y pese a los intereses mestizos la exigencia del indígena campesino era la tierra. El Estado-nación que surge una vez consolidada la Revolución Mexicana, se identifica nuevamente con las naciones europeas postulando en definitiva al sector mestizo como modelo ideal de la nacionalidad mexicana, a partir de este prototipo habían de iniciarse una serie de actividades para conformar una nación étnicamente homogénea, las demandas del indígena campesino se atendieron por medio de un régimen ejidal.

“La relación sacro-comunal del binomio tierra-macehual se contraponía con la nueva relación século-individual del binomio amo-peón. La dispersión del calpulli indígena pugnaba con la concentración de la hacienda española. Las contradicciones internas de ambas instituciones, y las que resultaron de su contacto, condujeron inevitablemente a una síntesis, que la Revolución Mexicana realizó al instaurar el régimen ejidal de tenencia de la tierra, configurando un binomio tierra-peón bajo una relación século-comunal.”⁴³

Las tierras comunales-ejidales tuvieron como características la apropiación de distintos tipos de suelo, el empleo de diversas tecnologías, predominando las más precarias pues el campesino no tenía posibilidad de adquirir modernas, lo cual derivó en un uso distinto que se le daba a la tierra por parte de mestizos e indígenas.

⁴² A ello Sánchez refiere “...en la época que fueron peones acasillados de diversas fincas, por un lado, los llevó a reflexionar sobre la necesidad de tener libertad para actuar. esos momentos de tensión los llevaron a cohesionarse como grupo social, para lo cual se consolida una identidad como campesinos indígenas en búsqueda de un proyecto de futuro que les permitiera vivir en libertad, así la primera condición que ubican como necesaria para cumplir esta utopía es contar con la propiedad de la tierra.” (Sánchez Juárez, Gladys Karina, *Óp. Cit.* pág. 22)

⁴³ Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica VI: El proceso de aculturación, y el cambio sociocultural en México*, pág. 70

La pretendida homogenización étnica de la nación tuvo como principal actor al Centro Coordinador Indigenista, y a través de promotores culturales, se difundía en las comunidades la lengua castellana, nuevas técnicas para tratar a las enfermedades, innovadores recursos para la cría de los animales, así como también la implantación de cosechas y frutales con mayor peso para la exportación; también se dedicaron a difundir distintas formas de recreación y promovieron la filiación a clubes, cooperativas y partidos políticos.

El hecho de que se hayan impuesto cultivos que no son originarios de Mesoamérica, tal es el caso del café, a favor de la exigencia de producción de materias primas para satisfacer la demanda de países europeos, cultivos que se mantuvieron en fincas cuidadas con manos indígenas, y que tras la repartición de tierras ya sea en ejidos o comunales, continuaron siendo cultivadas por los nativos, sin embargo, se encontraban ante un nuevo paisaje, un espacio físico que también había sido ya modificado, conservando poco de lo que era en la época prehispánica.

En el centro de la Sierra Norte de Puebla donde encontramos a Xochinanacatlán y Tlatlapanala, las milpas habían sido sustituidas por cafetales y cañales, en un principio ambos se convertirán en ejes económicos de la población que reside en este espacio y posteriormente será el café quien protagonice la vida social de los habitantes en esta región.

La historia nos refleja el porqué de muchas situaciones actuales. En cuanto a la distribución de asentamientos en comunidades indígenas Bonfil define:

“Las formas de asentamiento de las comunidades varían. Existen las comunidades dispersas (...). Otras, son comunidades concentradas (...). Y hay comunidades con un orden intermedio, donde se puede identificar un centro habitado que se va dispersando hacia afuera”.⁴⁴

Esta última descripción de asentamientos corresponde a Xochinanacatlán y Tlatlapanala originados en las sociedades precolombinas, en donde el prestigio era de suma importancia, transfigurado a la época actual en bienes materiales con tintes de modernidad y progreso, resulta más prestigioso vivir en el centro de la comunidad, quedando cerca de los principales sitios de concurrencia e importancia social tales como la iglesia, las escuelas,

⁴⁴ Bonfil Batalla, Guillermo, *óp. Cit.*, págs. 60-61

las instalaciones de gobierno, el lugar donde se pone el mercado o tianguis y las avenidas que dan hacia las salidas principales. Pero también se tienen otros espacios sociales que salen de la congregación general y son para sectores de la comunidad específicos, como las cantinas o pulquerías, las juntas escolares, espacios para asambleas de agricultores, entre otras. Además de estos espacios de convivencia y recreación en las comunidades se tiene otro que es de suma importancia, el lugar donde se cultiva y que don Javier y don Ignacio mencionan:

“Pues sí, aquí todos sembramos café y se ven las huertas al llegar al pueblo porque todas están en las orillas, así en los alrededores del pueblo”.⁴⁵

“Todos los cafetales están en las orillas del pueblo, aunque hay algunos que tienen algunas matas es sus jardines de sus casas, aquí en el pueblo se cultiva mucho café...”.⁴⁶

Como mencionábamos anteriormente, las avenidas principales son sitios importantes pues conectan a la comunidad con otras y con los centros urbanos principales, aunque en las comunidades de estudio predominan los caminos de terracería.

Nos encontramos entonces frente a un espacio de antiguos habitantes mesoamericanos en donde la agricultura era la actividad principal y que relacionaban con seres míticos a los cuales rendían culto, su actual posición y cultivos como el café les han generado relacionarse con otras comunidades teniendo intercambios socio-culturales distintos, dando lugar a una riqueza biocultural, cimentada en los saberes ancestrales y transformada a lo largo del tiempo.

1.3 Contexto demográfico, político y económico de las comunidades de estudio

En menor o mayor grado la población que habita la región de la Sierra Norte de Puebla presenta rasgos indígenas⁴⁷, aunque encontramos pueblos que han abandonado tradiciones, festividades, vestimenta y la lengua indígena que los caracterizaba; integrándose a los

⁴⁵ Javier Sedeño, cafeticultor, Tlatlapanala, Puebla, Lunes 1° de febrero 2010.

⁴⁶ Ignacio Ramos Dolores, volador de Xochinanacatlán Puebla, Martes 30 De Junio 2009.

⁴⁷ Véase Capítulo III de esta investigación.

espacios más urbanizados o convirtiéndose en uno de ellos; esto sobre todo ocurrió en los sitios de mayor afluencia turística.

En Tlaola hay 19 826 habitantes de los cuales 9 672 son hombre y 10 154 mujeres, y de estos alrededor de 10 mil hablan el náhuatl⁴⁸ como primera lengua. Xochinanacatlán tiene 2 365 habitantes de los cuales 1 176 son hombres y 1 189 mujeres; en Tlatlapanala son 780 habitantes, de los cuales 401 son hombres y 379 mujeres; en ambas comunidades más del 90 % de la población habla náhuatl y español.

La economía de las comunidades indígenas, es una economía mixta⁴⁹ que se vale de distintos oficios para la subsistencia y la adquisición de bienes elementales. Las actividades económicas de la población en el municipio de Tlaola se distribuyen de la siguiente manera: alrededor del 90% de la población ocupada se dedica a actividades del sector primario, predominando la cafecultura, un 3.2% participa en actividades del sector secundario y un 4.2% trabajan en el sector terciario.⁵⁰ Y aunque se tiene una actividad económica principal, los pobladores se desenvuelven en otros oficios complementando el ingreso familiar, en algunos casos están determinados por la división de trabajo entre sexos. Las mujeres se dedican a labores artesanales, al comercio informal o son parteras, mientras que los hombres son panaderos, carniceros, curanderos o músicos. Su actividad principal y las complementarias los ponen en contacto constante con otras comunidades y con la población urbana, dándose una interdependencia económica y social. La riqueza biocultural de estas regiones hace que se generen a su alrededor proyectos capitalistas de ecoturismo, aunque en Xochinanacatlán y Tlatlapanala aún no se ha desarrollado ninguno, quizá por las dificultades en el acceso, nula infraestructura y que ríos y cascadas que podrían ser llamativos para este sector se encuentra a varios kilómetros de las comunidades.

Las condiciones proporcionadas por el sector económico primario, el cual ocupa a la mayor parte de la población, generan migración hacia otros espacios en búsqueda de ingresos que

⁴⁸ En base a resultados del Censo de Población y Vivienda INEGI 2010.

⁴⁹ Utilizo el termino *economía mixta* haciendo alusión a: la producción para el consumo, la producción para el mercado, el intercambio y diversos oficios ejercidos; actividades que engloba la economía indígena y a través de las cuales los habitantes de una comunidad se valen para satisfacer sus necesidades a lo largo de un año. (Véase Aguirre, *Obra antropológica IX: Regiones de Refugio* y Ricardo e Isabel Pozas, *Los indios en las clases sociales de México.*)

⁵⁰ Enciclopedia de los Municipios de Puebla, versión web. Consultada el 27 de abril 2011.

ayuden a complementar la entrada de dinero para cubrir los gastos familiares. En su mayoría, los pobladores salen de su comunidad pero no lo hacen de manera definitiva, trabajan en distintos espacios por temporadas, ya sea contratados en época de cosecha de ciertos frutales, como en fincas de café, o pueden migrar a las ciudades por temporadas para trabajar en la construcción; van y vuelven a su comunidad constantemente y concluyendo su trabajo temporal retornan a sus comunidades, integrándose de nuevo a las determinantes culturales que esto implica:

“Cuando el trabajador retorna a su comunidad, liberado de la opresión física y psíquica que le impone su exposición al dominio extraño, se reintegra también a la cultura y a los patrones de conducta económica que le son propios.”⁵¹

Existen 5 centros urbanos en la región que son los más importantes para migrar, ya sea para trabajar o para estudiar. Los migrantes son indígenas que viven en comunidades de los alrededores, aunque la mayoría son jóvenes que no pasan de los 20 años también existen adultos de hasta 40 o 50 años que migran en busca de trabajo, tenemos a Zacatlán, Huachinango y Xicotepec de Juárez como principales centros urbanos de la región, y por su cercanía a la Sierra Norte de Puebla, Poza Rica es también destino de migrantes y por supuesto la Ciudad de México.

Las motivaciones entre hombres y mujeres que migran de sus comunidades se pueden diferenciar claramente ya que de ello dependen los destinos. A lo largo de la investigación en campo por la Sierra Norte de Puebla, resultó más fácil encontrar mujeres jóvenes que salen de su comunidad de origen en busca de mejores condiciones, muchas de ellas tienen como propósito no solo trabajar sino también seguir recibiendo una educación que les dote de mayores oportunidades, por ello migran a los principales centros urbanos y en consecuencia confrontan la vida en comunidad con las actividades de estos espacios a donde se trasladan; es conveniente puntualizar que los hombres jóvenes también salen de sus comunidades, y aunque muy pocos, algunos lo hacen para estudiar, pero en su mayoría se dirigen a la Ciudad de México y Área Metropolitana en busca de trabajo en la rama de la construcción ya sea como albañiles o “chalanés”: La ciudad resulta ser un centro urbano a distancia considerable de sus lugares de origen, y al ser trabajos temporales les permite ir

⁵¹ Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica IX: Regiones de Refugio*, pág. 98

y venir de su comunidad, atendiendo los cultivos que sembraron y aportando un salario extra al gasto familiar, esto permite que no se rompa la estructura en la división del trabajo que se ha establecido por muchos años en estas zonas indígenas, en donde el varón es el encargado de dotar a la familia de los recursos de subsistencia, sobre todo alimentos que obtiene de trabajar la tierra que le fue dada por sus antecesores para ese fin, si bien el ir y venir de la ciudad a su lugar de origen no rompe esa estructura, debemos tomar en cuenta que si la modifica, porque a lo largo del año se desenvuelven en espacios distintos y ese ir y venir debe compaginar con las actividades requeridas en el ciclo agrícola. Por su parte, las mujeres que optan por abandonar su comunidad son en su gran mayoría aquellas que deciden continuar sus estudios y que han rebasado sin casarse en su localidad los 16 o hasta los 18 años de edad, edades aproximadas en las que concluyen la educación secundaria a la cual tienen acceso en sus comunidades o muy cerca de ellas; en algunas localidades ya cuentan con Bachilleres que imparte educación media y en este caso las jóvenes se quedan en su lugar de origen hasta una edad más tardía pero sin rebasar los 20 años. Una de las opciones que tienen, y aunque no hayan cursado el bachillerato; es convertirse en instructoras de CONAFE (Consejo Nacional de Fomento Educativo) organismo público que año con año lanza convocatorias para que jóvenes de 14 a 25 años participen como instructores comunitarios con escolaridad mínima de secundaria, capacitándolos para que funjan como docentes en comunidades rurales marginadas, comunidades que no podrán ser las propias, teniendo que desplazarse a registrarse y tomar capacitación en oficinas regionales, lo cual les obliga a cambiar temporalmente de residencia, y por tanto a cambiar sus actividades o adecuarlas a entornos más urbanos, sin embargo, no pierden el arraigo cultural a su lugar natal, desplazándose cada semana o cada 15 días a la comunidad de las cuales son originarias. En ambos casos, lejos de romper los lazos con el lugar natal, el salir de sus comunidades y desplazarse por otros entornos les permite ampliar su espectro regional y situarse en un espacio geográfico y social perfectamente definido, logrando identificarse a nivel local, regional, nacional e incluso mundial.⁵² Estos lazos que los unen a su comunidad, con raíz en la estructura familiar, desarrolla un fuerte arraigo a la tierra que los vio nacer, lo cual dota de un sentido de pertenencia y de identidad frente a otros, las

⁵² Registros y reconstrucción de datos en libreta de campo, enero del 2010.

personas que se formaron dentro de una estructura comunitaria tendrán estos lazos⁵³ más fortalecidos que los que no lo hicieron, valorando ese entorno al que siempre anhelan regresar.

“ Cuando regreso a mi pueblo sigo haciendo las cosas que yo hacía antes de salir, limpio mi casa, hecho tortillas con mi mamá, voy al molino, aunque a veces ya no me dan ganas de ir porque no quiero salir quiero estar en mi casa con mi familia porque los extraño, en cambio hay otras chavas que regresan y primero, dicen que ya se les olvido hablar en náhuatl, y luego se la pasan en la calle y se creen como que ya fueron y cambiaron mucho y me dice que como yo no dejo de hacer las cosas, y es que a mi si me gusta hacer tortillas y también ir a cortar café, aunque ya me desacostumbre y me pican mucho los mosquitos cuando voy, pero si me gusta hacerlo.”⁵⁴

Como resquicios de la dominación española y de la resistencia indígena al abandono absoluto de sus prácticas prehispánicas, hoy día en las comunidades de estudio ya no se tiene el sistema de cargos como en otras comunidades nahuas, sin embargo, no se delega la responsabilidad política a externos. Pese a que se sujetan a la estratificación del Poder Ejecutivo y Legislativo instaurados en México, se han adoptado autoridades ya reconocidas por las distintas instancias municipales, estatales y nacionales

“Las instituciones estatales se expanden de manera que dependen de la política cultural local, regional y nacional: las instituciones que contribuyen a cimentar la idea de un desarrollo nacional colectivo están también constreñidas por varias fuerzas culturales y políticas locales”.⁵⁵

El gobierno local lo encabeza un Presidente Municipal encargado de todas las localidades que conforman al municipio de Tlaola. En cada comunidad se elige una autoridad denominada el Presidente Auxiliar Municipal encargado de ejecutar las decisiones que a través de asambleas y juntas toman los integrantes de la comunidad. El Presidente Auxiliar Municipal rinde cuentas al Ayuntamiento, tiene un suplente, un secretario, un tesorero y de existir un registro civil, se cuenta con un encargado. Para la elección de estos existe una votación interna y son elegidos por la comunidad, el requisito es ser habitante de ella y una persona respetable de tal forma que el resto de la población confíe en él y en su equipo para

⁵³ Cfr. Capítulo III de este trabajo.

⁵⁴ Adelina Zedeño, originaria de Tlatlapanala comunidad cafecultora, Huachinango, Puebla, 29 de junio 2009.

⁵⁵ Lomnitz, Claudio, *Óp. Cit.* pág. 209

ser representados. En estos casos el prestigio que dota el ser o haber sido Auxiliar Municipal es sumamente importante, más allá de la retribución económica que se recibe.

1.4 Circunstancias culturales de las comunidades de estudio

Desde su fundación y durante todo su devenir histórico Tlatlapanala y Xochinanacatlán han sido y son comunidades agrícolas, levantadas sobre tierras fértiles y rodeadas de acantilados y cerros. La mayoría de las construcciones son sencillas, hasta hace poco predominaban las casas de madera y láminas de metal o de cartón, al centro de la comunidad de Xochinanacatlán se localizaba un gran árbol que le dió nombre al pueblo⁵⁶ cimentado por los primeros pobladores, posteriormente en este lugar se ubica la iglesia la cual se ha convertido en la principal construcción siendo un punto de congregación no sólo religiosa sino lugar de distintos eventos sociales; de igual forma pasa con la iglesia en Tlatlapanala.

Aunque son comunidades nahuas se puede notar la influencia de la cultura huasteca principalmente en la música; siendo los sones una de las principales manifestaciones de cultura que describen el entorno natural y social de la región. En Xochinanacatlán existen varias agrupaciones informales de son, reunidas solo en eventos como el Carnaval para tocar los sones que acompañan el baile de los huehues, y encontramos una agrupación destacada: el Trio Los Ases, encabezado por don Raúl Garrido; mismos que no solo amenizan fiestas en la comunidad sino que ya son contratados formalmente para amenizar diversos eventos sociales. En Tlatlapanala es distinto, solo algunas personas saben tocar el

⁵⁶ Rescató aquí lo que don Isidoro relata sobre este árbol y su importancia: “A mí me platicó mi abuelito y que eso también le platicaron a él... dicen que en aquel tiempo... anteriormente cuando empezaron a llegar aquí las gentes a vivir... empezaron a venir para acá y empezaron a hacer sus jacalitos... y pues ya que se vinieron a vivir para acá, pues aquí les gusto, y encontraron aquí por donde ya está el asta bandera un árbol bien bonito, bueno yo no sé cómo se llama en español creo le dicen nardo, pero nosotros acá le decíamos yoloxochitl y era un árbol bien bonito, por eso aquí el pueblo anteriormente le decían yoloxochitl... y el árbol que le llamábamos yoloxochitl se secó y por eso dicen que aquí este pueblo se llamaba yoloxochitl, pero con el tiempo le pusieron Xochinanacatlán y es así por una flor que le digo que era del árbol que había en el asta, salía una flor en forma de corazón, pero cuando ya sale y va abriendo ya en medio de las hojas se forma un corazón bien bonito y cada hojita de la flor es una semilla rojita y la flor es como blanca o de color crema o entre blanco y amarillo y lo del centro o las semillitas eran rojitas, bueno todavía por acá abajo hay un árbol de ese, y por eso aquí le decían yoloxochitl y ya luego igual en náhuatl Xochinanacatlán, porque está la flor y en medio esta como un honguito, y entonces es Xochinanacatlán porque en náhuatl es la flor de hongo”. (*Don Isidoro*, cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, martes 26 de enero de 2010).

violín e interpretan en reuniones familiares un par de melodías, pero no trasciende estos espacios, sin embargo en ambos lugares los sones de carnaval y el Xochipitzahuatl son las canciones más aclamadas, y que al ritmo de violín como instrumento principal, acompañado de vihuela y requinto alegran el baile y las fiestas.

La música, forma parte de un saber transmitido por generaciones, aunque mucho de ello se ha difuminado en el tiempo.

“... también soy músico, aprendí a tocar la música, porque es muy bonita y a todos nos gusta la música y a quien no es porque ya deberás está bien muerto. Yo toco son huasteco, bueno tiene poco que lo aprendí, apenas tiene 12 años que le aprendí bien, ahí le sé al violín y al requinto; pero también tocamos música para fiestas porque también tengo un trio norteño, si es aquí cerca toco con dos muchachos de acá, Fermín que toca la vihuela, y Lorenzo que toca la guitarra; según sea la canción, pero más yo aquí toco el acordeón , y a veces se ocupa el violín o requinto; en algunas ocasiones toco con mis hijos, uno de ellos toca el guitarrón y la guitarra, y el otra la guitarra y canta; pero ellos ya están en México y tocan en un mariachi, solo toco con ellos cuando coincide que están por acá y nos contratan. Del son huasteco también toco la música de carnaval, y es que aquí se toca de todo y se baila como se puede y a esto le llaman las danzas o baile de los huehues estas las aprendí así namás porque no son difíciles, aunque las danzas danzas, las antiguas, no me las sé por eso no las toco, es que esos sones no me gustaron y no los aprendí porque para 4 danzas son como 40 sones en cada una, y bueno es que las canciones de las danzas viejas ya nadie las aprendió, así iban namás con puro violín a si solo la música de que llevaran letra yo nunca supe, y bueno aquellos que sabían tocar esas danzas pues ya murieron, el ultimo murió hace dos años y nadie le aprendió, ni sus hijos, ahora los pocos que tocamos ya revolvemos la danza de los huehues con la de los matlachines o enanos y luego ya hasta cumbias le metemos, y acá todos los que sabemos tocarlas o bueno lo más parecido al son de antes, ya hay veces que ni conocemos los nombres de las canciones y pues mucho menos las letras, los que las tocaban bien bien pues era la gente de antes y esos ya se fueron”.⁵⁷

Los sones creados en la región, muchas veces interpretados en la lengua materna: el náhuatl; el entusiasmo al ejecutar la melodía, el baile que les acompaña, el vestuario y la descripción de lugares o actividades propias de los habitantes de la zona, hacen de esta música huasteca una impresionante manifestación cultural:

“La música representa, pues, una forma en que las personas interactúan con su mundo; un intento de ejercer cierto control sobre su materialidad, sobre su biología, resiniendo colectivamente uno de los elementos

⁵⁷ Raúl Garrido, cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, 28 Enero 2010.

consustanciales a la existencia. Tiene por lo tanto, en todas las sociedades una importancia enorme: una función decisiva en la configuración simbólica de lo social”.⁵⁸

Esta expresión musical se convierte en un espectáculo grato dando como resultado una mercantilización de los sonidos⁵⁹, cuando los músicos tradicionales participan en distintos encuentros musicales, estaciones de radio y en la amenización de eventos sociales, intercambian ideas sonidos e instrumentos con otros músicos de regiones distintas y el acoplamiento a lo que los clientes exijan, esto genera un nuevo sincretismo de formas musicales y la transformación de los sonidos y de las melodías originales.

“...y no ha de estar mal lo que hacemos porque nuestra música gusta, y es que han pasado cosas para pensar eso, como hace dos años que nos llevaron para representar a Huachinango, eso fue por parte del CDI, la directora que no recuerdo el nombre, fue a Xacapuaxtla, y ahí se hizo el primer encuentro cultural para que no se pierda la tradición y hubo puro huapango y mi trio ahí no pudo tocar el acordeón, ahí era con puro violín, es que así a puro violín era antes, de hecho así es el estilo original del xochipitzahuatl, y nos fue bien, muy bien y como nos gusta el huapango poco a poco hemos ido aprendiendo más canciones y como ya hemos participado en varios eventos pues ahí conocemos a otros tríos y también de ellos ya aprendemos un poquito más, de música y de baile, ah eso si es que a mí no solo me gusta tocar el huapango, también me gusta bailarlo mucho, de hecho con mis hijos vamos a los festivales de huapango de esos que se hacen en los estados de las 5 huastecas, aquí en Puebla en Naupan y en Pahuatlan se hacen fiestas bien grandes con mucho huapango y ahí también vamos. También hace como dos años en Sicom Radio, que es una estación cultural aquí de Puebla, hablan en náhuatl y difunden la música tradicional, pues ahí nos iban a grabar un disco, pero nos avisaron de rápido y ese día no pudimos ir, deberás nos avisaron ese mismo día y no se quien no estaba pero ya no pudimos ir, ya a lo mejor mas adelante esa vez no nos tocaba pero ya será después que tengamos un disco”⁶⁰

La importancia de la música como manifestación que adquiere rasgos particulares en cada región, se vuelve de suma importancia para la colectividad de cada comunidad, pues expresa la forma en que se vive y se concibe al mundo, es muy común encontrar en los

⁵⁸ Quintero, Rivera, Ángel G., *Salsa sabor y control*, pág. 34

⁵⁹ Según Quintero “En sociedades como la de nuestra época, donde el poder está estrechamente vinculado a la comunicación y a lo económico, la mercantilización de la organización de los sonidos es otro proceso que no podemos soslayar. Ello, en parte, por la tensión entre el intento y la imposibilidad de contener la música en el intercambio. Como toda expresión de sentidos, en el mercado la música transita en un umbral que quiebra la distinción tradicional entre lo emotivo y lo conceptual, entre lo predecible y la sorpresa, entre la repetición y la invención, entre la elaboración y lo espontáneo” (*Ibidem*, pág. 34)

⁶⁰ Raúl Garrido, cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, 28 Enero 2010.

sones de la Sierra Norte de Puebla, canciones que nos hablen sobre el trabajo en los cafetales, los personajes que protagonizan el cultivo y la comercialización, el uso de la bebida, distintas actividades que están relacionadas con el fruto y el entorno natural que ofrece: “...una configuración simbólica donde el tiempo juega un papel esencial, como lo es la música, tendrá significados especiales en el desarrollo de identidades colectivas cimentadas sobre la temporalidad.”⁶¹

La música y baile suelen observarse en las principales festividades, en días de celebraciones religiosas o en algún evento familiar importante. El carnaval realizado antes del miércoles de ceniza en Tlatlapanala y después en Xochinanacatlán, así como sus respectivas fiestas patronales a San Francisco y San Agustín, junto con la fiesta del 12 de diciembre son las celebraciones más importantes y sobre ellas los habitantes de estas comunidades mencionan:

“Si usted viene en carnaval ahí se juntan varios grupos tocando música en vivo y los huehues bailando, aquí ya bailan todos revueltos, porque antes bailaban puros hombres, y aquí le llaman a mi esposo para la música en los huehues y salen en el carnaval que se hace en febrero después del miércoles de ceniza y ya después de la descabezada se juntan todos a bailar, ahora es así solo que la gente de antes también ahí tocaba los sones de otras danzas antiguas, como la de los charros, la de los negritos, los tejoneros, la de las niñas y los voladores, que esos todavía hay; y es que antes yo recuerdo había muchas danzas, pero ahora ya no hay caporales, que son las personas que guían y llevan las danzas, y aunque si haya muchos muchachos que quieren aprenderlas pues de nada sirve si no hay quien les enseñe.”⁶²

Pese a que el resto de festividades son importantes el Carnaval se ha vuelto una celebración de mayor relevancia conjugando distintos aspectos socio-culturales tal como la música, el baile y ciertos rituales tradicionales⁶³ que forman parte importante de la identidad colectiva de las comunidades de estudio.

“... mezclado es como ya tocamos en el carnaval, solo que en todos lados el carnaval termina el miércoles de ceniza, pero aquí en Xochi ese día empieza y termina el sábado, así fue y en parte es que se extendió hasta el fin de semana por los que estudian y trabajan fuera, como es contrario a otras partes aquí el padre de la iglesia ha querido varias veces

⁶¹ Quintero, Rivera, Ángel G., *óp. Cit.*, pág. 39

⁶² Valeria Alonso, *cafeticultura*, Xochinanacatlán, Puebla, 28 Enero 2010.

⁶³ Ampliamente la fiesta de Carnaval, su relación con el café y los procesos identitarios de la comunidad se abordan en el Capítulo III de este trabajo.

suspender el carnaval y es que la iglesia está en contra de que se extienda porque según ya después del miércoles de ceniza son días de guardar y han querido que no se haga carnaval aquí, pero si así ya es la tradición o la costumbres y además como no se hace algo malo pues el carnaval sigue.⁶⁴

Al no haber instituciones o espacios específicos de transmisión de cultura en las dos comunidades, todo el saber se hereda de forma práctica y oral, aunque muchos jóvenes han perdido interés en ello, los que aún conservan inquietud tienen que recibir muchas veces conocimiento en otros lugares cercanos donde las prácticas culturales son similares.

“...aquí en Huachinango esta la casa de cultura en donde enseña el maestro que a mí me enseñó a bailar y a ser volador, su esposa vende comida aquí cerca de la iglesia; la fiesta más importante en Huachinango es la fiesta de las flores, en esta la participación de los voladores de la región es muy importante, aquí en Huachi hay un lugar en donde tienen 4 palos de voladores de 36 m de altura cada uno y se juntan 4 grupos de voladores para la fiesta, y todos los voladores de los 4 grupos se lanzan al mismo tiempo”.⁶⁵

Para los días de fiesta se ha perdido el uso de alguna vestimenta típica generalizada, las mujeres visten con faldas o algunos pantalones que consideren las hacen lucir mejor, igual pasa con los hombres que con una playera o camisa sencilla asisten al evento, algunas personas sobre todo las mayores se presentan con atuendos, las mujeres con nahuas negras blusas blancas con vivos adornos bordados en colores rojo y verde principalmente más su quexquemetl al pecho y los hombres vestidos de manta blanca y fajero rojo, que son los menos; todos después de misa se unen a la procesión y bailan. Otro aspecto de distinción entre las regiones de Puebla es la vestimenta, destaca más en las mujeres y sobre todo las de mayor edad de cada comunidad, cuya prenda importante es la faja o fajero y aunque hay lugares como en Tlatlapanala en donde no se elaboran, llegan a venderlas señoras de San Pablito, Pahuatlán, Chicahuaxtla, Tlaola o municipios de Ahuacatlán, localidades todavía con telares de cintura donde se siguen haciendo, además, son también las personas mayores quienes aún conservan la lengua náhuatl o totonaca que predominan en esa zona de Puebla.⁶⁶ Los más distinguidos en su vestimenta son los voladores quienes portan un traje

⁶⁴ Raúl Garrido, cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, 28 Enero 2010.

⁶⁵ Ignacio Ramos Dolores, volador de Xochinanacatlán, Huachinango Puebla, 1º de Julio de 2009.

⁶⁶ Anotaciones y descripciones del trabajo de campo, enero-febrero 2010.

con bordados predominantemente rojos, sin embargo al ya no practicarse distintas danzas, la elaboración de vestuarios para cada una de ellas también se ha perdido en el tiempo.

“Antes también acá había señoras que bordaban las blusas que se usan pero ya no se hace nada de eso, ya todo eso se perdió, porque anteriormente hasta mi abuelita hacia ropa para los danzantes, si para todas las danzas”.⁶⁷

Las danzas formaban parte de rituales prehispánicos que se alteraron y se han difuminado en el devenir histórico de las comunidades de estudio, esto puede observarse en el relato siguiente:

“...más anteriormente había muchas danzas estaban los voladores, y la que le decimos la danza de negritos, y bueno a mí ya no me tocó ver pero decían la danza de Acatlaxque, namás me decían que todos llevan carrizos y lo avientan así y el otro lo atrapaba y que se iban aventando de allá pa acá y esa era la danza de Acatlaxque, pero eso no se bien porque ya no la alcance a ver pero estaba la danza de las muchachas, la de las niñas y esa si la llegue a ver, eran puras niñas. Juntaban niñas de aquí y les enseñaban a bailar y se formaban en dos filas y ya según las niñas que se juntaran 5 o 10 de cada lado y también iban dos muchachos y una muchacha al frente, iba como jefa a esa le decían la Monarca y un muchacho le decían el Cortés y al otro muchacho le decían el Chimpo (chinto), pero quien sabe que quiere decir, así le decían, y la Monarca lleva una figura muy bonita y como una corona, así como anteriormente se vestían los aztecas, así como con plumas, así pero bien arregladita y ya con un bote de esos de chiles en vinagre de los grandes lo cortaban bien y lo adornaban pero bien bonito así como los de antes y así se lo ponían a la Monarca. Los muchachos se vestían de otro modo, nada más la Monarca y el Chimpo y el Cortés; el Cortés iba con su espada y el Chimpo también con su espada y su traje porque aparte se vestía de negrito de negro de traje negro, y las otras niñas les ponían vestidos largos de colores, y bailaban bien bonito, esto de las muchachas se perdió aproximadamente como unos 15 años que ya no se baila y ya nadie se la sabe porque todos los tocadores ya murieron y nadie aprendió eso, esas danzas se acompañaban con violín y guitarra así con puro violín y guitarra, como ahorita los estos toreadores pero ya todo ya no ya todo se va acabando y si nadie lo aprendió pues ahí queda y la de los negritos tampoco se baila, también estaba las danza de los charros y todas las danzas iban con violín y guitarra, y ahorita tocan pero ya nada mas lo que quieren pero las danzas danzas ya no, los únicos que quedan bien bien, son los voladores.”⁶⁸

⁶⁷ Don Isidoro, cafeticultor, Xochinacatlán, Puebla, martes 26 De enero 2010.

⁶⁸ *Ibidem*.

Las fiestas patronales y el Carnaval son los eventos en donde los habitantes se congregan en el centro de la comunidad y además arriban pobladores de comunidades cercanas, lo cual -además del mercado-, permite un intercambio de noticias y de cultura.

“Aquí nuestra fiesta principal es la del 28 de Agosto y es en honor a San Agustín, y en esos días se pone una feria, y viene gente de pueblos cercanos, y en esos días se hace la comida típica que son tamales, carnitas y mole, en esta fiesta además hay danzantes y voladores.”⁶⁹

Lo anterior nos refleja como las fiestas se vuelven pretexto para la elaboración de comida típica de cada comunidad: la carne enchilada, los tamales de frijol envueltos en papatla o de chile con carne, las carnitas, el mole con guajolote, guisos acompañados con tortillas recién hechas y una taza de café son los alimentos típicos que encontraremos sin falta en días de fiesta. Todos ellos están elaborados con ingredientes de la región, el mole con chiles que se cultivan y se secan para la elaboración de esta salsa, la papatla -una hoja de rio- que envuelve a los tamales dándole un sabor especial, algunos otros ingredientes en comidas diarias como los quintoniles, verdolagas, cilantro, tomate, cebolla, guajes, la caucáseo hoja usada para condimentar la salsa que llevan los tamales, los colorines guisados, todos son elementos obtenidos del entorno de la región y que a través de la comida son parte importante de la identidad de cada comunidad. Esto se puede percibir aún mejor en los siguientes fragmentos:

“En Xochi la comida es más sabrosa, porque los animales se matan y luego luego se preparan y comen, y porque las tortillas son a mano, y estas así como el trabajo en campo cuando uno no está acostumbrado, así la mano, pues las tortillas no salen, otra es que acá también se usa manteca ...bueno así se acostumbra porque mi mamá guisaba solo con manteca no con aceite. Lo de la comida sabrosa también será porque acá uno va al campo y ahí hay plantas que uno corta y se comen igual que todas las frutas que hay acá, porque tenemos mango, naranjas, mandarinas, limas plátanos y hasta aguacates”.⁷⁰

“Acá tenemos muchos arbolitos como al que le decimos Tochcaca y da unas bolitas rojas que se tuestan en el comal y son bien sabrosas, luego también se usan para la salsa...”⁷¹

⁶⁹ Ignacio Ramos Dolores, volador de Xochinacatlán Puebla, Martes 30 De Junio 2009.

⁷⁰ José Santiago, cafeticultor, Xochinacatlán Puebla, viernes 29 De enero De 2010.

⁷¹ Lucia Mejía, cafeticultora, Xochinacatlán Puebla, viernes 29 De enero De 2010.

El momento de la comida es un evento familiar cotidiano importante, en las comunidades de estudio la reunión principal alrededor de una mesa y con el fogón al lado, es después de las 6 de la tarde una vez que se regresa de las labores del campo. Reunida la familia se conversan los temas más relevantes de cada integrante y también los sucesos de la comunidad más recientes; se comparte el guiso elaborado por las mujeres de casa quienes desde el fogón van y vienen hasta lograr una cantidad importante de tortillas que les permita sentarse a la mesa sin volver al comal. El café acompaña la comida pues en ambas comunidades frío o caliente se bebe a lo largo del día y es una de las bebidas de mayor importancia en la alimentación pues no existe la leche, las infusiones de hierbas son sólo utilizadas para curar algún malestar, el agua sola es poco común tomarla durante la ingesta de alimentos se llega a consumir durante el trabajo en el campo bebida de brotes de agua que se encuentran entre los cafetales y el agua de frutas no se elabora. Por encontrarse al alcance el café es la bebida de mayor consumo en las comunidades de ahí su importancia en la alimentación. Otra bebida importante que se consume en fiestas y por sus atributos curativos es el refino o aguardiente, su consumo deriva de la existencia de cañales ahora ya desaparecidos y su uso se ha restringido un poco a fines curativos. El pulque es también bebida relevante aunque no se produce en la región, pero es traído de lugares cercanos como Tlaxcala e Hidalgo una vez a la semana siendo motivo de reunión entre los hombres de las comunidades, sobre todo en Xochinanacatlán, porque en Tlatlapanala el consumo de cerveza es predominante⁷².

⁷² Cfr. Capítulo V de esta investigación.

CAPITULO II

DE LA CAUTIVANTE BAYA ROJA AL ENIGMÁTICO BREBAJE QUE LLAMAMOS CAFÉ.

2.1 Ardua travesía de obscuro elixir, ventura de la ingesta humana

El café, como la bebida que conocemos, resulta una vez que se ha procesado la cereza roja de un arbusto llamado cafeto perteneciente a la familia de las rubiáceas. En el planeta existen más de 60 especies, pero los cafetos de tipo Arábica y Canephora en su variedad de Robusta son las tipologías más cultivadas, debido a que el paladar de cientos de personas de todo el mundo les ha preferido y seleccionado a lo largo del tiempo. Las hojas de los cafetos siempre están en una tonalidad verde y tienen una o dos floraciones al año (esto varía según el lugar de cultivo, en el caso del café poblano, la presencia de la pequeña flor blanca es entre mayo y julio). Después de la floración la planta de cafeto produce frutos carnosos rojos, purpuras y en ocasiones amarillos; estas bayas son llamadas Cerezas del café. Dicho arbusto precisa un hábitat de condiciones tropicales para su cultivo, necesita un clima cálido con alto nivel de humedad, por ello, la altitud óptima de plantación oscila entre los 1000 y los 1600 msnm, aunque los cafetos pueden producirse en niveles más bajos o en mayores altitudes; requiere además que el Sol no llegue directo a la planta, dado esto suele plantarse junto a arboles de diferente especie, mismos que lo protegen, le dan sombra y nutren con las hojas que de ellos caen⁷³.

Científicamente este arbusto se conoce como *coffea*; su nombre significa fuerza, energía o excitante: “...la palabra café tiene su origen en la palabra turca “kaveh” que proviene del árabe “kawah” que significa: ¡fuerza!”⁷⁴. Este adjetivo va de la mano de la sustancia propia del grano que se encuentra en pares dentro de la cereza del café, el cual es procesado y a partir de este obtenemos la infusión cuyo particular alcaloide es la Cafeína. Dicha

⁷³ Riloba González, Rosa, *Manual de consulta practica para los productores comercializadores y consumidores de café mexicano*, pág. 24 y datos obtenidos de Rubén Castilla Casillas, Director del Censo Agropecuario INEGI, Ponencia; “Los Lugares del Café”, en Semana de las Tierras del Café, CELE-UNAM, jueves 24 de septiembre, 2009.

⁷⁴ Jobin citado en Riloba González, Rosa, *Op.Cit.*, pág. 15

esencia estimulante y la explicación de las propiedades del café se comprueban con la investigación realizada por Fisher, químico alemán ganador del premio nobel en 1902, quien denominó como purinas a varias sustancias orgánicas que al procesarse tienen efectos estimulantes, incluida la xantina grupo del que forma parte la cafeína, la cual en 1819 fue aislada del grano de café por Friedrich Ferdinand Runge, y es la sustancia encargada de los efectos del café en el cuerpo humano. Es a partir de estas y otras investigaciones por las cuales hoy sabemos que la sensación obtenida al consumir esta bebida inicia por la necesidad de Trifusfato de Adenosina (ATP) portador de la energía que las células de nuestro cuerpo requieren para cumplir sus funciones; el ATP es también encargado de inhibir la actividad nerviosa una vez que se han cubierto las actividades dándole reposo al cuerpo humano. La molécula de ATP y la Cafeína comparte la misma forma tridimensional, al ingerir café la cafeína sustituye a la adenosina generándonos insomnio, ante esta situación nuestro cuerpo nota este aumento de actividad neuronal y desprende adrenalina. Todo este conjunto de sucesos fisiológicos que ocasiona la cafeína culminan con una sensación de bienestar y excitación que puede durarnos hasta seis horas (estimación en tiempo del ciclo de vida de la cafeína en el cuerpo), pero al permanecer en este estado por una etapa prolongada, sin la reducción energética ocasionada por la adenosina; al finalizar los efectos provocados por la cafeína, la sensación cambiará a cansancio, y en casos más extremos será de angustia, irritación y depresión⁷⁵. Aunque su efecto es mucho menor que el provocado por sustancias como la heroína, la cocaína y las anfetaminas, como el mecanismo para alterar el sistema nervioso es el mismo, se considera que el café puede causar adicción.

No obstante, el café ha adquirido importancia en la vida social, siendo consumido cotidianamente por millones de personas en todo el mundo. La principal forma de consumo es a través de una infusión que resulta del polvo del grano tostado y molido disuelto en agua caliente, la manera en que este proceso se realice y algunos otros aditamentos con los cuales se acompañe determinarán ciertas especificidades, influyendo también la región donde se prepare, de ello dependerá el aroma, el sabor, la acidez, el cuerpo, el color, así como las formas y lugares de consumo. En México actualmente la Red de Consumidores de

⁷⁵ Cfr., Uruchurtu, Gertrudis, *¿Gustas un cafecito?*.

Café en base varios estudios de mercado ha identificado 4 sitios o lugares en donde se degusta café⁷⁶. Según esto: el primer espacio es el *hogar*, sobre todo en el desayuno, acentuado en las grandes ciudades y en la merienda marcada como evento tradicional en las pequeñas ciudades. El segundo, son los *espacios laborales*, resaltando a las oficinas en donde a lo largo de la mañana el café es la bebida que acompaña las labores. El tercer espacio social del café son las *Barras de café*, las cuales ofrecen café soluble o rápido, este café tiene éxito debido al crecimiento de las grandes ciudades donde los consumidores preferimos la rapidez en la preparación de nuestros alimentos; las Barras de café tienen mayor afluencia por las tardes y noches siendo atractivas para los jóvenes por su variedad ya que se complementan con audio-videos y espacios para la lectura, sin embargo el precio es muy alto, por ejemplo Starbucks Coffe. El cuarto espacio corresponde a aquellos hogares u oficinas en donde se tienen maquinas especializadas para preparar la bebida en sus diversas variedades, como capuchino o expreso, lo cual sólo es posible con *café de grano*, siendo una adquisición especial por consumidores que gustan de este café.

El café forma parte de una serie de bebidas aromáticas y energéticas que se han elaborado durante la historia en todo el mundo, infusiones conocidas y consumidas en todas partes gracias a las migraciones y expansiones humanas que llevaron consigo el intercambio cultural alimentario. A diferencia del café, plantas como el guaraná en Venezuela, con cuyas semillas se elaboran infusiones, la hierba mate en el sur de América o la hoja de coca en lo que hoy es Bolivia, son bebidas que conocemos pero no han trascendido considerablemente su uso regional, y aunque un poco más pero no tan significativamente lo ha hecho el cacao, semilla que las culturas mesoamericanas ocupaban para la preparación de bebidas refrescantes y energizantes. Con mayor trascendencia tenemos por un lado a los asiáticos quienes encontraron en la preparación de infusiones elaboradas con hojas y hierbas una bebida que les brindaba energía y propiciaba un momento cálido de convivencia: el té. De igual manera los árabes brindan al mundo un brebaje que tardó en evolucionar hasta ser lo que hoy conocemos como el café logrando traspasar todas las

⁷⁶ Página web Red De Consumidores de Café y Ejea, Gabriela, Directora General Red Consumidores de Café, Ponencia; “Los Lugares del Café”, en Semana de las Tierras del Café, CELE-UNAM, jueves 24 de septiembre, 2009.

fronteras convirtiéndose en una bebida de gran importancia conocida y consumida en todas partes del mundo y que lleva consigo todo un espectro socio-cultural desde su cultivo hasta su consumo final.

El conocimiento y uso del café se remonta a tiempos de la Abisinia Islámica, en el territorio de lo que es hoy Etiopia, sobre todo al sur en la región de Sidamo, en una comunidad llamada Kaffa, donde se origina una de las historias más reconocidas sobre el descubrimiento del café. La leyenda relata que alrededor del Siglo IX un pastor de cabras llamado Kaldi, notó impaciencia en algunos de sus animales siendo difícil regresarlos a su corral, las cabras más animosas eran aquellas que se acercaban a unos arbustos y comían sus frutos rojos, tanta era la diferencia en la conducta de las que las comían a las que no lo hacían, ante esto Kaldi optó por probar los frutos él mismo experimentando un bienestar, disminución del cansancio seguido de una sensación revitalizante. Probó varias veces el fruto comprobando la sensación eufórica producida por el fruto, suceso que no tardó en comunicarlo al resto de los pobladores. En poco tiempo se popularizó en la zona el consumo de los frutos rojos y por el lugar descubierto se piensa se le dió el nombre de *kaffe*. E un inicio el consumo del fruto se hacía a través de infusiones echas con las hojas del arbusto, practicas realizadas por monjes que debían resistir largas jornadas de oración, pero también se trituraba la baya roja mezclada con mantequilla y sal a manera de una torta que solía hornearse o cocerse en comales.

Posteriormente, la leyenda cuenta que un monje sufí alrededor del Siglo XIII al intentar secar los frutos rojos que estaban muy húmedos, para después machacarlos, los colocó encima de un horno y accidentalmente la rama de frutos se empezó a quemar liberando un exquisito aroma. Este accidente será el primer indicio de la hoy conocida como torrefacción; posterior a este suceso comenzó la elaboración de bebidas con la semilla tostada, y tras una serie de evoluciones este brebaje llegó a ser la bebida que se conoce hoy en día como café. Fue hasta el siglo XVI cuando los frutos y la infusión surgida de ellos, son llevados a la península arábica; ahí la bebida estuvo durante años protegida por las comunidades árabes vista como un brebaje de suma importancia para el imperio musulmán.

Algunos relatos de viajeros son los que dan indicios documentados sobre el café que habría de conocerse más tarde por los europeos:

“Los viajeros occidentales hallaron el café, y a veces el cafeto, en los países del Islam. Tal es el caso de un médico italiano, Prospero Alpini, que vivió en Egipto hacia 1590, y de un viajero fanfarrón, Pietro della Valle, en Constantinopla, en 1615: “Los turcos, escribe este último, tienen también un brebaje de color negro que durante el verano resulta muy refrescante, mientras que en el invierno calienta mucho, sin cambiar no obstante de naturaleza y bebiéndose en ambos casos caliente.[...] Se bebe a grandes tragos, no durante la comida, sino después, como una especie de golosina, y también a pequeños sorbos, para conversar a gusto en compañía de los amigos. Siempre que se reúnen lo toman. Con este fin se mantiene encendido un gran fuego al lado del cual están preparadas unas tacitas de porcelana, llenas de este líquido, y cuando está bastante caliente hay hombres dedicados exclusivamente a servirlo, lo más caliente posible, a todos los presentes, dando a cada cual también unas pepitas de melón para que se entretenga en masticarlas. Y con las pepitas y este brebaje al que llaman CAHUÉ, se distraen conversando [...] a veces por espacio de 7 u 8 horas.”⁷⁷

Justamente en el Siglo XVII el café es conocido y se propaga por Europa; primero, en un intento fallido de los turcos por invadir Viena, al ser derrotadas las tropas se retiraron abandonando armas y parte de las provisiones que llevaban, dentro de esos productos olvidados estaban algunos granos de café. A través de los relatos de viajeros los soldados vieneses ya tenían noción de las costumbres turcas y de cómo preparar una bebida llamada café a base de los granos encontrados, el hecho de encontrar en Viena la cafetería más antigua confirma esta historia del arribo del café a Europa. Por otra parte, a principios del Siglo XVII marineros holandeses roban algunas semillas del puerto de Adén logrando sembrarlas en un invernadero de Ámsterdam de las cuales surgieron algunas plantas que dan lugar a las primeras tazas de café para la realeza holandesa.

Alrededor de 1670 otra entrada del café al mundo del occidente es por medio de mercaderes italianos, sobre todo de compañías navieras de Florencia que realizaron exploraciones al norte de África y conocieron el café augurándole un buen futuro comercial, llevándolo así a otras regiones europeas. Para el Siglo XVIII el café ya era conocido en toda Europa:

“Durante los últimos años del siglo XVII aparecen los comerciantes ambulantes, armenios vestidos a la turca y con turbantes, llevando ante sí la cesta con la cafetera, el infiernillo encendido y las tazas. Hatarium, un armenio conocido con el nombre de Pascal, abrió en 1672 el primer establecimiento en el que se vendió café...”⁷⁸

⁷⁷ Braudel, Fernand, *Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible*, pág. 214

⁷⁸ *Ibidem*, pág. 214.

Suceso importante es la llegada y aceptación del café en Francia; esto ocurre al tratar de sanear una disputa entre holandeses y franceses, los primeros obsequian a Luis XIV una mata de café. La bebida en un principio no fue aceptada placenteramente por los franceses, sin embargo fue adquiriendo importancia social y económica a tal grado que se le atribuyeron diversas propiedades curativas⁷⁹, por todo esto Luis XIV decide enviar a un marinero con la misión de conservar y cultivar la planta en las colonias francesas de América. Este cafeto regalado a Francia fue llevado por Gabriel Mathieu De Clieu, quien después de una larga travesía desde el puerto Francés de Nantes hasta arribar en la isla francesa de Martinica, tras un arduo trabajo por meses anuncia el nacimiento de las primeras matas de café en América hacia 1723, dichas matitas de café nacidas en Martinica son las progenitoras de todos los cafetales de nuestro continente⁸⁰. Jamaica, Haití, Santo Domingo y Cuba conocieron el café antes de que este llegara a México, al parecer su entrada fue por el puerto de Veracruz, Chiapas y Guatemala a finales del Siglo XVIII e inicios del Siglo XIX⁸¹.

La gran demanda mundial del café y el éxito en los países tropicales de América propició la expansión del cultivo a lo largo del territorio nacional, aunque es difícil encontrar datos precisos del arribo del café a Puebla, se sabe que su recorrido inicia en el puerto de Veracruz y llega hasta la región Huasteca. Posiblemente a finales del Siglo XVIII -tal como pasó en otras regiones cafetaleras-, algunas matas de café se cultivaban en los jardines de monasterios, conventos e iglesias para satisfacer el consumo de órdenes religiosas o en pequeños terrenos para el consumo de caciques españoles. Es en el Siglo XIX y aun más durante el porfiriato la etapa en la cual se favoreció el aumento del cultivo de productos de alto peso comercial como el café⁸². Aprovechando esta oportunidad algunos hacendados españoles expandieron su cultivo de café en la región poblana, sin embargo, la insistencia de Porfirio Díaz por atraer capital extranjero propició que a lo largo de su gobierno se

⁷⁹ Véase Braudel, Fernand, *ibídem*.

⁸⁰ La reconstrucción histórica presentada se basa en información obtenida en Córdova Santamaría, *Café y sociedad en Huatusco: la cultura cafetalera en una región veracruzana*, Machado, Fernando, *Taller: El buen café*, Rosenblatt, Lucas (et. al.), *El café un nuevo ingrediente en tu cocina* y Coronel Feijó, Manuel, *Estudio del café especial ecuatoriano*.

⁸¹ Con mayor detalle Braudel redacta: El hecho de que, desde mediados del siglo XVIII, aumentara tanto el consumo de café, no solo en París y en Francia, se debe a que Europa organizó desde entonces, por sí misma, su producción. (...) Las importaciones de café de las islas a Francia comienzan en 1730. Fue necesario que los cafetales crecieran y se multiplicaran. En 1731, el P. Charlevoix lo explica: “Nos enorgullece ver el café enriquecer nuestra isla [Santo Domingo]. El árbol que lo produce esta ya tan hermoso [...] como si fuera natural del país, pero hay que darle tiempo para aclimatarse”. (Braudel, Fernand, *Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible*, pág. 216 y 217).

⁸² Cfr., Córdova Santamaría, *Óp. Cit.*

consolidaran en la Sierra Norte de Puebla las primeras fincas cafetaleras francesas, italianas y alemanas.

Estas haciendas o fincas cafetaleras florecían a cargo de la mano de obra indígena que habitaba en los alrededores. En un inicio el café era exportado a Europa y Estados Unidos o distribuido en cafeterías de dueños italianos y franceses creadas en la Ciudad de México, lugares de gran prestigio a donde asistía la población de las clases altas, empero, de manera informal el café junto con otros alimentos traídos de Europa formaban ya parte de la dieta indo-mestiza⁸³. El arraigo de la planta y de la bebida que surge del grano tostado, comenzó a adquirir importancia para las comunidades cercanas a las fincas de café y la población en general introdujo esta bebida como parte de la alimentación habitual considerándola una infusión con un misticismo revitalizante.

2.2 Escenario de un codiciado y aromático actor: El Café.

2.2.1 Primer Acto: El Cultivo.

Los cafetos son arbustos que precisan de condiciones climáticas muy específicas para poder reproducirse y dar frutos; por ello su cultivo sólo se da en países ubicados dentro de la franja tropical y en zonas con cierta altura. En el territorio mexicano esas condiciones están en gran parte de las sierras que conforman la orografía de nuestro país, esta fisionomía irregular de la serranía provoca que el café se cultive en laderas y pendientes siendo difícil encontrarlo en superficies planas pues la orografía no lo permite, esto convierte al cultivo de café en todo un proceso artesanal pues al no poderse utilizar maquinaria moderna el trabajo de recolecta y limpia debe ser manual. Aunado a lo anterior, no sólo las condiciones geográficas son importantes es relevante resaltar que esas condiciones específicas requeridas por el café para su reproducción ha llevado a los lugares donde se cultiva a

⁸³ Álvarez y Medina precisan: “Es verdad que los productos integrantes de la alimentación del Nuevo y del Viejo Mundo se incrementaron considerablemente con los intercambios que tuvieron lugar a partir del 1492, un proceso que Jesús Contreras matiza necesariamente con la conveniencia de: Diferenciar cuando se habla de componentes de la dieta, estrictamente –lo cual exige pensar más en los alimentos concretos que componen la ingesta habitual- y cuando se habla de componentes de la cocina, lo cual nos refiere a una perspectiva más global. En este sentido, podríamos aventurar que hubo más mestizaje en la dieta que en la cocina.” (Álvarez Marcelo Y F. Xavier Medina, *Introducción: Las cocinas y los nuevos usos del patrimonio: aproximaciones desde Europa y América*, en Álvarez y Medina (Eds.) *Identidades en el plato* pág. 17).

desarrollar a lo largo de la historia ciertos procesos y relaciones sociales muy particulares alrededor de la producción del aromático, incluyendo un tinte regional de cada espacio donde se produce, puesto que a su vez el café se cultiva junto con otros productos e interactúa con la vegetación nativa lo cual le dota de características específicas influyendo también en la manera en que cada grupo social lo procesa y lo consume.

2.2.2 Segundo Acto: La Producción.

Datos relevantes del Contexto regional, nacional e internacional.

El café es uno de los principales productos que se comercializan en el mercado mundial; la bebida se consume en todo el mundo, pero solamente poco más de 80 países cultivan este fruto en sus diferentes tipos, de estos, cerca de 50 países son exportadores dando ocupación directa e indirecta alrededor de 20 millones de personas dedicadas al cultivo, beneficiado, torrefacción y comercialización del producto a nivel mundial. Por el valor que representa, el café es uno de los principales productos agrícolas con un peso importante en el comercio mundial. Entre los países productores de café 13 de ellos producen más del 80% del volumen total mundial,⁸⁴ la mayoría pertenecientes al continente americano.

El café divide a la población en dos grupos: el primero corresponde a los productores y el segundo a los consumidores. Las necesidades climatológicas del arbusto y el desarrollo del sistema capitalista han establecido que el primer grupo corresponda a países subdesarrollados y el segundo a países desarrollados. Esta polaridad ha generado ciertas condiciones sociales determinadas por el mercado internacional del café⁸⁵. Los países desarrollados demandan al Tercer mundo grandes cantidades de materias primas mismas que en muchas ocasiones son producidas en asentamientos indígenas, cuyo cultivo artesanal es insuficiente para una producción de grandes excedentes sin dar abasto a la exigencia mundial. Esta demanda exhaustiva determina las estructuras de producción local, regional nacional e internacional.

⁸⁴ De acuerdo a la base estadística de la Organización Internacional del Café consultada entre el año 2009 a julio del 2011 estos países son: Brasil, Vietnam, India, Colombia, Indonesia, Guatemala, Honduras, Uganda, Perú, Etiopía, México, Nicaragua y Costa de Marfil, aunque El Salvador ha presentado una producción alta en los últimos años en ocasiones posicionándose arriba de los dos últimos países enlistados.

⁸⁵ Acerca de la polaridad social generada por la producción de bienes básicos y tradicionales véase Rubio, Blanca, *El Sector Agropecuario mexicano en los años noventa*.

La oportunidad de fijar los precios del café se hace a través de organismos internacionales que no permiten los ingresos justos para los campesinos que lo cultivan, resultando beneficiadas empresas transnacionales⁸⁶ como Nestlé, Bernard Rothfos, Cargill, Atlantic Coffe y Starbucks, que compran el producto en cereza a muy bajo costo y cuyo producto final es vendido a un precio mucho mayor teniendo altas ganancias,

El café se ha convertido en un producto tradicional de exportación producido en países de moderado desarrollo que no cuentan con la tecnología suficiente para obtener altas cantidades de producto, contraponiéndose a la fuerte demanda de los países consumidores quienes cuentan con el capital para modernizar y aumentar la producción de café, aunado a esto el café en territorio indígena, cuenta también con considerables cantidades de recursos naturales que tampoco son totalmente explotados por las economías locales debido al poco desarrollo tecnológico e infraestructura escasa o inadecuada. Esta condición de vastos recursos explotables se vuelve un atractivo espacio para la inversión y explotación por parte del capital extranjero, lo cual deriva en un constante enfrentamiento con las comunidades nativas que cuentan con una cultura y tradición autóctona en donde el medio natural es muy importante. En este sentido, el territorio representa no sólo una serie de actividades productivas y mercantiles sino que también conlleva a formas específicas de organizar esa explotación de recursos y formas particulares de producción con diferentes grados de tecnificación en cada región del planeta ofreciendo distintos productos al mercado. Sin embargo en lugares indígenas también ese territorio productivo es un espacio fundamental de la reproducción socio-cultural característica de cada pueblo:

“Tampoco podemos olvidar la lucha campesina por la tierra-territorio como medio de reproducción social, lo que implica la tierra para la reproducción física y el territorio como sustento de su cultura e identidad”.⁸⁷

A esto se debe el surgimiento de proyectos regionales que revalorizan el trabajo productivo local, manifestándose a través de organizaciones y cooperativas⁸⁸ en búsqueda de un

⁸⁶ Lerman apunta “...la globalización económica se expresa especialmente a partir de dos tendencias paralelas e interdependientes: la transnacionalización y la internacionalización de los procesos económicos. Para el examen de la primera se toma como unidad de análisis a las empresas que operan en los mercados supranacionales y sus formas de relación a través de las fronteras nacionales. En el caso de la segunda la unidad de análisis son los Estados-nación y la creciente interdependencia de sus relaciones económicas”. (Lerman, Alperstein, Aida, *Multilateralismo y regionalismo en América Latina* en Diego y Saleme, (Comp.), *Desarrollo regional, mercado laboral, Sociedad rural en México*, pág. 45)

⁸⁷ Tarrío y Concheiro, *Una aproximación a los problemas del campo* en Diego y Saleme, *Óp. Cit.*, pág. 181.

⁸⁸ Cfr. Correa Serrano Ma. Antonia, *Inversión Extranjera* en Diego y Saleme, (Comp.), *Óp. Cit.*

comercio justo con precios adecuados para solventar la producción donde las ganancias satisfagan las necesidades de los productores y sus familias. La medida tomada por los pequeños productores frente al mercado internacional con el cual no pueden competir ha dado lugar a crear mecanismos de defensa como encontrar valor agregado al café producido, ya sea como cultivo orgánico o a través de la denominación de origen.⁸⁹

En México a través de Comercio Justo⁹⁰ y cooperativas regionales algunos productores han logrado competir frente al mercado con un café de calidad bien pagado. Sin embargo, no son la mayoría los cafetaleros que se han organizado, existe un buen número de personas de este sector que cultivan café en comunidades que han hecho de este fruto su principal ingreso y que cada año están a expensas de lo que el mercado mundial dicte:

“Aun cuando los países desarrollados, y en particular Estados Unidos, no tienen un peso importante en la producción de los cultivos tradicionales de exportación, impulsan también un dominio de los productores a través de los precios y la sustitución de la producción nativa, ya sea por importaciones o bien por otros productos. Tal es el caso del café y la caña de azúcar, que constituyen los cultivos tradicionales de exportación más importantes en nuestro país.”⁹¹

México a nivel mundial oscila entre el quinto y décimo lugar como país productor de café, con un volumen de producción que va entre los 4 a 5 millones de sacos por año⁹². Siendo uno de los países que produce más café también es uno de los que tiene consumos internos más bajos (1.2 kilogramos per cápita)⁹³.

En 15 estados de nuestro país se cultiva el aromático: el Estado de México, Morelos y Michoacán, regularmente no se reconocen en cifras oficiales por su baja producción, pero no

⁸⁹ Para Katz “Este medio de protección y valorización, iniciado en Francia hace un siglo (bajo la forma de “denominación de origen”), tiene la ventaja de tomar en cuenta no sólo el producto, sino también los conocimientos asociados a su selección, su producción, su transformación y el agroecosistema en el cual se desarrolla. En Brasil, este instrumento suscita mucho interés, pero hasta ahora se está aplicando (bajo la forma de “indicación de procedencia”) únicamente a productos con un potencial económico fuerte como vinos y café.” (Katz, De Robert, *La valorización del patrimonio culinario amazónico a través de las indicaciones geográficas* en Álvarez y Medina (Eds.) *Óp. Cit.*, pág. 97).

⁹⁰ Comercio Justo México es un organismo que construye junto con los pequeños productores y los consumidores, un modelo diferente de desarrollo, impulsando un mercado basado en la justicia, la solidaridad y la sustentabilidad. Definición portal web de la Asociación. Consultado el 19 junio 2011.

⁹¹ Rubio, Blanca, *óp. Cit.*, pág. 33

⁹² Los datos fueron rescatados de la base estadística de la Organización Internacional del Café e información de la Red de Consumidores de Café en México, precisando que los datos aquí vertidos son estimaciones pues tanto producción y consumo de café pueden tener variaciones inesperadas en periodos cortos. Si se requiere información con mayor exactitud en cuanto a la producción de café en México es recomendable consultar los reportes mensuales presentados en la página web de la Organización Internacional de Café.

⁹³ Martínez Morales, A. Cristina, *El sector cafetalero mexicano*.

por ello se debe dejar al margen a esa pequeña fracción cafeticultora que también suele ser indígena. Los doce estados con mayor producción en nuestro país, en orden descendente son: Chiapas, Veracruz, Puebla, Oaxaca, Guerrero, Hidalgo, San Luis Potosí, Nayarit, Jalisco, Tabasco, Colima y Querétaro; en todos ellos encontramos más de 500 mil productores directos generando más de 121 millones de jornales sobre todo en los meses de cosecha. El café abarca alrededor de 760 mil hectáreas del territorio mexicano distribuidas a lo largo de las sierras que cruzan nuestro país donde se encuentran aproximadamente 4 557 localidades, de las cuales más del 60 % pueden considerarse como indígenas. El café producido en México es transformado en 2 400 beneficios ya sean húmedos o secos y en todo el proceso de producción y comercialización este aromático genera poco más de 700 mil empleos directos e indirectos; ingresos de los cuales dependen más de tres millones de personas.⁹⁴

Las regiones cafetaleras coinciden con los municipios que tienen mayor grado de marginalidad y rezago social, gran parte de ello es consecuencia del descuido dado al sector agrícola del país con la noción de entrar a competir en el mercado neoliberal plenamente expresado en los 90's con la firma del tratado de Libre Comercio cuya medida iniciada años atrás había sido la desaparición de distintos organismos paraestatales que aseguraban la producción agrícola y que subsidiaban al sector.⁹⁵ Esta medida ha dado un camino afable a empresas trasnacionales ansiosas por invertir en el mercado mexicano haciéndolo proveedor primordial de materias primas dotándole de infraestructura y tecnología de vanguardia para lograr el objetivo de abastecer las demandas de países como Estados Unidos, quien se convirtió en el principal punto de exportación del café mexicano.

Sin la protección que brindó el Inmecafe durante muchos años a los cafeticultores, estos quedaron a expensas del vaivén de precios que internacionalmente se establecen, sin tecnología suficiente se encontraron incapaces de competir con las grandes empresas

⁹⁴ Datos en base al Censo Agropecuario INEGI 2007. Martínez Morales, A. Cristina, *Transformación de la actividad cafetalera en los años noventa* en Rubio, Blanca, *óp. Cit.*, pág. 110 y 111 y Martínez Morales, A. Cristina, *Crisis estructural y alternativas de desarrollo en México*.

⁹⁵ Para puntualizar este tema véase Tarrío y Concheiro, *óp. Cit.*, pág. 178-179

torrefactoras y solubilizadoras de café, que logran posicionar su producto en todo el mundo, esto pesa a la creación del Consejo Mexicano del Café.⁹⁶

El rezago del campo mexicano que postró a las localidades campesinas en fuerte atraso social se ha tratado de resolver por medio de la asistencia a partir del 2001 con el Plan Nacional de Desarrollo foxista, poniendo en primer plano que la superación de la pobreza se solventará a través de programas regionales como el Programa Contigo combatiendo a largo plazo este problema, incluyendo el desarrollo humano con acceso a la educación. Sin embargo el discurso y el texto parecieron no trascender a la realidad pues en el 2001 se aumentaron las movilizaciones y protestas campesinas, aunque ninguna de ellas con resultados favorables.⁹⁷ El Estado apuesta a partir de este Siglo a la modernización del agro dándole la bienvenida a las transnacionales quienes asegurarán ingresos a los campesinos contratándolos como jornaleros, aprovechando al máximo las parcelas que ellos no pudieron cultivar con éxito

Los campesinos indígenas cafecultores que conservan su porción de tierra han enfrentado las constantes crisis del café, adecuándose al sistema económico de un mercado monopolizado por transnacionales, lidiando día a día con un sistema económico que les excluye y que todo indica quisiera exterminarlos. Así, al no ser rentable el beneficiado del grano de café la mayoría de las comunidades cafecultoras han optado por vender el café en cereza originando la consolidación de grandes beneficios en los estados productores⁹⁸; lugares en los cuales a partir de capital extranjero se compra el café en cereza de los campesino y el grano es beneficiado para su exportación y comercialización.

A pesar de la apertura comercial en donde el capital internacional ha invertido e impulsado el cambio de cultivos poco rentables por aquellos con fuerte demanda para la exportación, resistentes a los cambios del clima, que permiten el uso de tecnologías o cultivos cuyas semillas se han mejorado mediante alteraciones genéticas; aun a ello, el café sigue manteniéndose como uno de los principales productos agrícolas que se cultivan y que se exportan. La cereza y el grano en México tal como expresa Cristina Martínez, son

⁹⁶ Cfr. Martínez Cristina, *Óp. Cit.*, pág. 118

⁹⁷ Véase Tarrío y Concheiro, *óp. Cit.* y Diego Quintana, Roberto, *Desarrollo Rural Versus Política Asistencial* en Diego y Saleme, *Óp. Cit.*

⁹⁸ Cfr. Martínez Cristina, *óp. Cit.*, pág. 111

comprados por cinco empresas: AMSA (Agroindustrias Unidas de México) filial de Atlantic Coffee; Nestlé; TIASA (Omnicafe); Becafisa (ligada a la trasnacional Volcafe) y Expogranos, las que llegan a comprar hasta 50% de la producción nacional.⁹⁹

De lo anterior sobresale el hecho de que en la actualidad el café permea la vida económica y socio-cultural de regiones donde existen comunidades alojadoras de miles de familias cafeticultoras, quienes a pesar de las crisis del aromático con trabajo constante han mantenido a flote sus cafetales generando un fuerte vínculo con el cultivo; por ello es difícil sustituirlo por otros productos comerciales tal como prefiriesen las empresas trasnacionales. Así pues los cafeticultores han logrado establecer estrategias que les permitan lidiar con el mercado internacional sin perder su esencia, sobre todo aquellas comunidades cafeticultoras indígenas con prácticas culturales, normas, valores y una memoria histórica que les dota de una identidad colectiva particular; escenario en el cual el café ha llegado a integrarse y en donde la modernización y abastecimiento del mercado mundial no parecen ser aspectos relevantes para la vida cotidiana de los cafeticultores protagonistas de este escenario.

2.2.3 Tercer Acto y Final: El Proceso

Etapas de la producción: de la siembra al consumo.

La Sierra Norte de Puebla cuenta con varios beneficios donde se procesa el café, los principales centros de concentración de café cereza están en el municipio de Xicotepec de Juárez, allá es llevado todo el café recolectado de las comunidades aledañas, la baya es procesada hasta obtener semillas limpias llamadas *café oro*, que se exportan o se llevan a la torrefacción (tostado) y en algunas ocasiones se distribuye el café molido o se solubiliza.

De cualquier forma la bebida llamada café, (quizá agregándole algún otro adjetivo como capuchino, americano, expreso o late); es el resultado de todo un proceso social y económico donde interactúan distintos actores para cada etapa de la producción, la cual comienza con la siembra de la semilla y finaliza en el consumo. Todo este proceso del café

⁹⁹ *Ibidem*, pág. 121

puede variar en algunas características de acuerdo a la región donde se realice, adquiriendo variantes específicas según ciertos indicios culturales ya sea en el cuidado de la planta, en el beneficiado o en el consumo final. Describo de manera general cada etapa de producción del aromático tomando de base lo que ocurre con el café en la Sierra Norte de Puebla¹⁰⁰.

1) SIEMBRA.

Dependerá el tipo de suelo y la región para precisar la época de siembra o renovación de matas, previo a ello se eligen las cerezas más grandes y de mejor color, se exprime la pulpa y se coloca la semilla en una porción de tierra delimitada y con separaciones que marquen el lugar donde se depositará cada semilla. Es necesario tener las condiciones de humedad y sombra para que germine el cafeto, una vez que se ven las primeras hojas la matita llamada pesetilla, se traspasa y siembra en bolsas de nylon llenas de tierra o se pasa a una superficie donde las delimitaciones entre mata y mata sean más amplias. Después de 6 meses las pesetillas ya son matas de buen tamaño para trasladarse a la huerta de café, al momento de sembrarse en la huerta es fundamental que la mata tenga la raíz perfectamente derecha de esto dependerá su crecimiento y su producción, posteriormente se cubre con tierra dejando algunas hojas libres en la superficie y alrededor de los 12 meses estará dando los primeros frutos pero una producción aceptable es después de tres años.

2) LIMPIA Y CUIDADOS.

La cantidad de veces durante el año que una huerta se deshierbe o limpie depende del terreno. En general el cafetal es un arbusto que no permite el crecimiento de hierba en sus alrededores y convive bien con árboles nativos que le proporcionan sombra y las hojas secas le sirven de abono. Por lo regular se hacen de dos a tres limpiezas anuales y en esta misma proporción se abona ya sea con fertilizantes agroquímicos o con composta en el caso de orgánicos.

¹⁰⁰ Las particularidades del proceso en Tlatlapanala y Xochinanacatlán se abordarán en el apartado 4.1.4 de esta investigación.

3) RECOLECTA.

La recolecta del café en algunos lugares inicia en octubre y se puede postergar hasta los meses de abril y mayo. La cereza roja es la óptima para cortar; en esta etapa de la producción de café es cuando mayor número de mano de obra se necesita por ello son contratados miles de jornaleros quienes durante meses reunirán el café cereza el cual en la mayoría de las regiones cafetaleras es comprado en ese estado por acaparadores e intermediarios que llegan a las localidades.

4) BENEFICIADO.

Existen dos tipos de beneficios en donde se procesa y transforma el café: el húmedo y el seco. El primero corresponde a las instalaciones en donde el café en cereza se convierte en pergamino, para conseguirlo la baya se coloca en una despulpadora que con mecanismo de sifón y rodillo limpia al grano de la pulpa. Este proceso es repetido varias veces hasta que el grano pierde la mayor parte de la membrana que le cubre, una vez escurrido se pasa a tendales para secarlo con la luz del Sol o se coloca en máquinas secadoras que agilizan el proceso a un par de horas. Una vez seco se coloca en costales y se envía al beneficio seco pues el grano aún es cubierto por una ligera cascarita, en esta etapa es llamado *café pergamino*. En el beneficio seco el grano de café pergamino se coloca en morteadoras y al pasar por un rodillo se elimina la última cascarita pegada al grano dejándolo totalmente limpio. Posteriormente pasa a máquinas que seleccionan los granos por tamaño dejando a un lado la pedacería y la basura; existen máquinas que a través de succión y sensores eléctricos separan el café por colores dando mayor precisión en la selección de granos iguales. Pasado este proceso, limpio y seleccionado el grano es llamado café oro y finalmente se empaqueta en costales que llevarán 60 kilogramos cada uno.

5) TORREFACCIÓN.

Esta etapa corresponde al tostado de café, en donde ya se tienen máquinas programadas con la intensidad de calor y tiempo exacto para que el café tome buen color, aroma y

sabor. Una vez alcanzadas estas propiedades se espera a que se enfríe para ser molido y/o solubilizado.

6) MOLIDO, SOLUBILIZACIÓN Y DESCAFEINADO.

El molido del café dependerá del producto final deseado. Existen molidos finos o más gruesos según lo requerido, teniendo que los molidos más finos darán cafés de sabor y aroma más concentrados. Para solubilizarse el café molido se coloca en grandes recipientes con agua lo suficientemente caliente así el café soltará sus propiedades. Posteriormente por medio de aire caliente se evapora el agua quedando hojuelas de café, las cuales nuevamente al entrar en contacto con agua u otro líquido como la leche se hidratarán y se disolverán. Para descafeinar al café es necesario someterlo en su estado de grano oro a procesos químicos ya sea por solventes o gases para extraerle la cafeína, posteriormente el grano se tuesta y muele continuando con el proceso como si fuera cualquier otro.

7) CATACIÓN.

El café antes de ser comercializado pasa por un proceso de catación, tras varias degustaciones el catador puntualiza algunos aspectos como el aroma, el sabor, el cuerpo, el color, la acidez y en base a estos resultados se precisa la calidad del café.

8) COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO.

El grano puede ser comercializado en café oro, distribuido en cafeterías o tostadoras de café que lo venden al consumidor recién tostado y molido o el café molido y empaquetado es vendido en locales o centros comerciales, lugares donde el café con mayor éxito quizá por su practicidad es el soluble. También tenemos las barras de café en donde uno puede consumir la bebida ya lista mezclada con otros ingredientes y aditamentos.

CAPITULO III

NEBULOSA Y CÁLIDA ENVOLTURA NOMBRADA COMUNIDAD

Se ha mencionado que el café se cultiva y se produce a lo largo de la franja tropical participando en distintos escenarios y circunstancias. En México esos espacios coinciden con gran parte de las Sierras mexicanas albergue de los grupos indígenas por los cuales a nuestro país adquiere carácter pluriétnico y multicultural. En la zona cafetalera del municipio de Tlaola, encontramos grupos nahuas cuya visión del mundo actual está dada por diversos elementos socio-históricos, sin embargo todas las relaciones dentro de este espacio social, incluyendo las derivadas de la cafecultura, están determinadas por el marco de la Comunidad. Aquí se dedica a precisar dicho tema con el fin de entender por qué la generación de símbolos de identidad se dan de tal forma y con mayor arraigo en estas poblaciones.

3.1 La Comunidad Indígena y los Elementos de Identidad Colectiva

Las poblaciones objeto de estudio de esta investigación se han determinado como comunidades indígenas, aunque en un primer momento corresponde a una asignación y definición *a priori* para su selección, es menester describir el resto de elementos considerados para denominarlas como comunidades nahuas de la Sierra Norte de Puebla que implícitamente llevan ya determinada cierta cohesión social específica a través de una identidad colectiva que las distingue ante otras localidades que no lo son.

Si hablamos de comunidades nahuas es necesario definir primero lo que entendemos por comunidad y cuáles son los elementos que permiten las relaciones sociales bajo esta estructura.

La comunidad es un marco que determina el desenvolvimiento de sus actores adscritos a esta de manera voluntaria y dispuestos a obedecer normas y prácticas que ello conlleva. Weber apunta que *“la “comunidad” es un tipo de relación social donde la acción está*

inspirada en un sentimiento compartido de pertenecer a un todo social".¹⁰¹ La comunidad es entonces un espacio construido socio-históricamente la cual establece y delimita relaciones estrechas entre los miembros que la conforman, cohesionados por elementos culturales de identificación y que les distinguen frente a otros. Dicho sentido de pertenencia también corresponde a delimitaciones culturales del espacio físico de convivencia.

Establecida una definición de comunidad es preciso fijar el concepto de indio o indígena. Acataremos estos conceptos de la siguiente manera:

“Se denomina indio o indígena a los descendientes de los habitantes nativos de América –a quienes los descubridores españoles, por creer que habían llegado a las Indias, llamaron indios- que conservan algunas características de sus antepasados...., y que, ordinariamente, se distinguen por hablar las lenguas de sus antepasados, hecho que determinan el que éstas también sean llamadas lenguas indígenas”.¹⁰²

La definición anterior se complementa agregándole el sentido de pertenencia y los elementos culturales que con el paso del tiempo han trascendido como parte de la herencia cultural de los antepasados dotando de características específicas con las cuales una colectividad indígena¹⁰³ se identifica y se determina como nahua, maya, totonaco, huasteco etcétera.

De esta forma llamaremos comunidades indígenas al grupo de población en el cual se sustenta esta investigación y aun con mayor precisión por sus prácticas culturales se pueden clasificar como *comunidades indígenas nahuas*. El simple hecho de adjetivarlas como nahuas hace referencia a una población indígenas con ciertos elementos culturales capaces de distinguirla de otros grupos similares, es decir, la diferencia entre una comunidad indígena frente a otras es aquello que la determina como nahua, como totonaca, otomí, maya, fundamentándose en unidades específicas de identidad provenientes de una cultura particular. La cultura¹⁰⁴ se refiere a la construcción de entes materiales e inmateriales de un grupo social convertidos en un legado para sus predecesores; elementos transformados con

¹⁰¹ Weber citado en Lomnitz, Claudio, *Óp. Cit.*, pág. 66

¹⁰² Ricardo e Isabel Pozas, *Óp. Cit.*, pág. 11

¹⁰³ Cfr. Bonfil Batalla, Guillermo, *Óp. Cit.*, pág. 48

¹⁰⁴ Para Bauman "... la cultura es el conjunto de reglas generativas, históricamente seleccionadas por la historia humana, que gobiernan al mismo tiempo las actividades mental y practica de los individuos humanos, contemplado como un ser epistémico así como la gama de posibilidades en las que dichas actividades pueden operar". (Bauman, Zygmunt, *La Cultura Como Praxis*, pág. 203.)

el paso del tiempo, pero que son la esencia de un grupo y en base a estos se estructura la vida social. Los elementos que caracterizan a una cultura son seleccionados por los miembros de la comunidad. Estas unidades esenciales de cada comunidad indígena son parte de un patrimonio cultural que los integrantes de este espacio social han preservado manteniendo las insignias de su identidad colectiva la cual los hace diferentes a otras comunidades y los determina como indígenas. Los individuos de una colectividad deben asumirse como parte de ella y reflejar, en cierta forma conscientemente su pertenecer.

Para esta investigación no fue suficiente una distinción *a priori* de la comunidad indígena, fue necesario que las comunidades de estudio en cierta forma se asumieran como tales; esta adscripción va en función de la identidad de estas poblaciones.

La identidad se manifiesta en dos niveles, el individual y el colectivo¹⁰⁵, el primero referido al “yo” y el segundo al “nosotros”, este último es el de interés para este trabajo y se refiere a la inclusión de un individuo a un grupo donde su filiación debe ser voluntaria, ya que a su vez los individuos del grupo lo aceptan como miembro de dicha comunidad generando lealtades. A cambio cada integrante debe aceptar las condiciones de la colectividad, estas condiciones aceptadas no son más que la perpetuación de elementos materiales y no materiales que forman parte esencial de la comunidad y que han logrado posicionarse como tales gracias a un cierto proceso socio-histórico.

Esos elementos culturales heredados de generación en generación, son los que permearán la identidad de un grupo y que le distinguen frente a otros. Las relaciones sociales que se generan al interior de la comunidad y el vínculo con el exterior son determinantes para la construcción y reconstrucción de la identidad, se percibe una imagen de la colectividad desde el interior, visto por los miembros que la conforman y es percibida por los externos de manera distinta:

“...la identidad es el conjunto de repertorios culturales interiorizados (representaciones, valores, símbolos), a través de los cuales los actores sociales (individuales o colectivos) demarcan sus fronteras y se distinguen de

¹⁰⁵Según Chihu “El distinguir identidad individual e identidad social estamos reconociendo que la identidad no es solo un problema de lo que uno piensa acerca de sí mismo. La identidad debe ser validada por los actores con los que entramos en contacto, es decir, la identidad es producto de las relaciones sociales. (...) La identificación de grupo presupone que los miembros se ven a sí mismos como similares. La colectividad significa que los actores tienen algo en común.” (Chihu Amparan, Aquiles, Introducción sociología de la identidad en Chihu Amparan, Aquiles (Coord), Sociología de la identidad, pág. 7)

los demás actores en una situación determinada, todo ello dentro de un espacio históricamente específico y socialmente estructurado”.¹⁰⁶

En este sentido el café se presenta como un símbolo, pero también forma parte de las representaciones y los valores que dan identidad a las comunidades nahuas de estudio.

Para hablar de las comunidades étnicas actuales no debemos pretender que sigan en aislamiento por su posición territorial¹⁰⁷, están en un constante intercambio y selección de elementos que pueden integrarse o no a la identidad colectiva de un grupo según sea lo conveniente. Entendiendo a la identidad étnica como

“... una construcción ideológica histórica, contingente, relacional, no esencial y eventualmente variable, que manifiesta un carácter procesual y dinámico, y que requiere de referentes culturales para constituirse como tal y enfatizar su singularidad, así como demarcar los límites que la separan de otras identidades posibles”.¹⁰⁸

Tenemos pues que las poblaciones de estudio son comunidades con una identidad étnica específica: la nahua y que cuentan con bienes comunes inalienables que las distinguen frente a otras comunidades y otros sectores sociales. La diferencia entre las sociedades y las comunidades radica en la manera en como conciben al mundo, sin embargo no existe una división marcada entre estas, en medio tenemos grupos sociales con matices donde predominan más elementos comunitarios o más elementos urbanos y en ocasiones es difícil distinguirlos.

Las relaciones sociales al interior de una comunidad son permeadas por la cultura y forjan la identidad colectiva a través de una serie de elementos con los cuales podemos distinguirlos de otras sociedades. La identidad étnica de una comunidad se distingue además por el vínculo del grupo con el territorio común donde se habita, resaltando la relación cercana con la tierra que trabaja y le alimenta. Otros elementos son las relaciones de parentesco- y no sólo restringidas al enlace consanguíneo-, la lengua, ciertas costumbres, los iconos religiosos, entre otros.

Tanto Giménez como Chihu Amparan coinciden en que la comunidad construye su identidad colectiva para conseguir la perpetuación biológica y cultural, esto lo hacen con

¹⁰⁶ Giménez Montiel, Gilberto, *Paradigmas de Identidad*, pág. 38

¹⁰⁷ Aunque en cierto momento histórico dicho aislamiento fue importante para que estas poblaciones conservaran sus rasgos culturales indígenas: véase Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica IX: Regiones de Refugio*

¹⁰⁸ Bartolomé, Miguel A., *Procesos Interculturales*, pág. 83.

base en la valorización del lenguaje materno, la presencia de una memoria colectiva, la permanencia del valor simbólico del territorio, un complejo religioso-ritual y un sistema cultural y de parentesco únicos. La función de estos elementos es cohesionar a un grupo, dándole orden a las relaciones sociales que en él confluyen dónde cada elemento anterior es de suma importancia para el funcionamiento de ese grupo social y sin alguno de ellos la vida comunitaria comenzaría a desorganizarse. Esto ya que el sistema cultural presenta una peculiar concepción del mundo heredada por los antiguos pobladores de ese espacio, por tanto, moldea la estructura social al interior, en donde cada miembro perteneciente a la colectividad satisface sus necesidades individuales obteniendo bienestar y sentido de pertenencia, de esto a que continúe en el grupo desempeñando así el rol que le ha sido asignado, permitiendo el pleno funcionamiento de la vida comunitaria la cual se compone por los elementos de identidad colectiva, contribuyendo también a la perpetuación biológica y cultural de dicho sistema. Los elementos de identidad colectiva adquieren el carácter de insustituibles convirtiéndose así en estructuras de las cuales una comunidad se vale para hacer frente a nuevas circunstancias¹⁰⁹, permitiéndoles integrarse o adaptarse a ellas sin alterar la esencia que los distingue frente a otros grupos.

Entraremos pues a precisar cada elemento que permite la vida en comunidad y que forma parte de las estructuras que permean la vida socio-cultural de Tlatlapanala y Xochinanacatlán, nuestras comunidades nahuas a partir de las cuales se desarrolla esta investigación.

3.1.1 Fachada y conducta de la población

Es posible describir algunas características físicas presentes en la población de las comunidades nahuas estudiadas. Si bien el grueso de la población en nuestro país definida como mestiza, tiene tantos rasgos físicos parecidos a los que habitan en comunidades indígenas, los que pertenecen a estas suelen tener ciertos rasgos característicos acentuados. Así mismo, resulta interesante describir el vestir y comportamiento de la población indígena en estas localidades. Tanto en Tlatlapanala como en Xochinanacatlán las mujeres de tez morena en su mayoría, tienen una estatura promedio de 1.60 m, todas siempre con

¹⁰⁹ Cfr. Bonfil, *Óp. Cit.*, Bauman, Zygmunt, *Óp. Cit* y Braudel, *Las civilizaciones actuales*.

cabello largo trenzado o en una coleta, su cabello es oscuro casi negro y regularmente lacio. La compleción varia: las más delgadas son las jóvenes, sus facciones son finas, casi ninguna usa maquillaje. Las mujeres adultas visten de falda debajo de la rodilla, con playeras y blusas de cualquier color, sin estampados ni bordados, pocas usan pantalón y andan con sandalias de plástico; las más jóvenes visten con playeras de colores estampadas o lisas, pantalones de mezclilla o faldas. Las mujeres ancianas llevan su nahua negra, blusa blanca principalmente con bordados verdes o rojos, estos que van en el pecho y espalda se cubren por un quexquemetl¹¹⁰, usan fajero en la cintura regularmente rojo, algunas de ellas andan descalzas. Las mujeres de las comunidades son sencillas pero alegres.

Los hombres no rebasan los 1.80 m de estatura, la mayoría son delgados, sus facciones tampoco son toscas y su piel es un poco más oscura que la de las mujeres, quizá por su mayor exposición al Sol durante las labores agrícolas, de este trabajo que sus manos si sean toscas, tienen el cabello oscuro y corto. Siempre visten de pantalón con camisas de manga corta lisas o a cuadros, zapatos de vestir o botas de agujeta. Algunos usan sombreros de palma, los más jóvenes visten con playeras estampadas, pants, pantalones de mezclilla y tenis. Los ancianos aún se ven con pantalones y camisas de manta blanca donde resalta el fajero rojo a la cintura mientras caminan con huaraches. Son observadores, reservados, parranderos y amistosos.

Los integrantes de una comunidad pueden distinguir por medio de la vestimenta y los rasgos físicos a las personas que no pertenecen al grupo, pero además las reconocen como parte de otro plenamente identificado dígame si son de la ciudad, otomies, totonacos, veracruzanos, etcétera.

¹¹⁰ El quexquemetl es una prenda indígena femenina que cubre el torso de las mujeres, los materiales con que se elabora varían según la región y pueden ser desde lana hasta encaje. La forma corresponde a un trozo de tela cuadrada con un orificio al centro que permite pasar la cabeza para colocarse, las puntas de la prenda deben quedar hacia los hombros, pecho y espalda. Al parecer no se ha encontrado en el castellano una palabra con la que pueda nombrarse.



Foto: Población de Tlatlapanala, Anabel Pinedo julio 2009.



Foto: Población de Xochinanacatlán, Anabel Pinedo, febrero 2010.

3.1.2 La Lengua

Cualquier cultura necesita una lengua que se convierta en un medio de acción y de expresión para transmitir todo el sistema simbólico que engloba. En Xochinanacatlán y Tlatlapanala toda la población habla la lengua náhuatl; pero debemos considerar que las lenguas sufren modificaciones con el paso del tiempo, en el caso de la lengua nahua¹¹¹ las alteraciones se dan como resultado del dominio del español hablado por el grueso de la población. La lengua o el idioma, es el último de los instrumentos integrativos que desaparece con la aculturación¹¹²; mientras la lengua materna se conserve se mantendrá la cohesión social en una comunidad, pues posibilita la comunicación entre sus miembros.

La lengua es el campo donde la identidad colectiva de una comunidad se manifiesta ya que a través de esta se expresa la concepción del mundo que particularmente se tiene en ese grupo pues “*el lenguaje humano es una mezcla única de producción de símbolos y de pensamiento*”.¹¹³ Preservar la lengua es entonces preservar ese mundo simbólico de cada

¹¹¹ Aguirre afirma “El proceso de conversión sufrido por el nahua no fue, por supuesto, la excepción: todos los idiomas nativos experimentaron las influencias modificadoras del contacto. Unos, como el nahua, alcanzaron el nivel de una conversión selectiva que afectó en lo particular el léxico; una de las categorías arbitrarias en que se acostumbra dividir el lenguaje; los menos resistieron el impacto y llegaron a la Revolución de 1910 en conversión paralela, con su estructura apenas alterada por el contacto. (Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica VI: El proceso de aculturación, y el cambio sociocultural en México*, pág. 96)

¹¹² Véase Aguirre Beltrán *Obra antropológica VI: El proceso de aculturación, y el cambio sociocultural en México*.

¹¹³ Bauman, Zygmunt, *óp. Cit.*, pág. 167

comunidad, a través de ella se transmite el sistema cultural que da sentido a ese espacio social.

“Si hablo náhuatl y lo sé escribir, aunque hay cosas que ya no sé cómo se dicen y otras no tienen traducción al español, aunque le he preguntado a mi abuelita, ella llegas la saludas y te platica de todo pero en náhuatl aunque si entiende el español habla puro náhuatl como todas las personas grandes”.¹¹⁴

Los adultos y aún más los ancianos tienen la responsabilidad de perpetuar el sistema cultural que a ellos les fue heredado, por ello una de sus tareas en la estructura social de la comunidad es transmitir a los más jóvenes la importancia de la lengua como parte esencial de su identidad individual, y resaltarles que esa fue forjada a través de la identidad colectiva, por esto deben continuar su práctica y transmisión.

“Ya por acá pues se supone hablamos el náhuatl pero ya todo eso se está perdiendo y no sé porque, por ejemplo aquí llegan preguntando el precio de alguna cosa y les contesto y no saben, llegan y dicen quen in nini? (cuánto cuesta) y ya si son 50 centavos o \$1, y me dicen amo mate (que no saben) y pues ya le digo – mira está bien tu vienes preguntándome en náhuatl y así como tu vienes y me preguntas yo te debo contestar porque yo lo sé y les digo que si no se saben el precio. Es que aquí por ejemplo cuando son 50 centavos decimos mauel tone, porque anteriormente eran 4 monedas, eran dos de 20 y dos moneditas de 5 centavos, por eso les digo mauil tone, y me contestan: amo mate, de que no saben, y ya que me contestan que no saben pues les digo mira es así, y yo todavía les explico y ya me dicen nech maca (le doy), y les digo mira así como yo te hablo en náhuatl y me respondes pues si sabes, ¿voy a creer? -le digo-, ¿que tu papá y tu mamá no se platican en náhuatl? Y ya me dicen que sí, y pues ya les digo, cuando ellos estén hablando pues tu escucha bien, para mí así como tu estas yendo a la escuela, para mí sería mucho mejor a que supieras el castellano o pues el español, que supieras el náhuatl, que supieras el totonaco, que supieras el otomí, -les digo-, y bueno ya no me acuerdo que otros idiomas hay en nuestro país, y pues es que ¿a poco no te va a dar gusto de que supieras todos los idiomas?, en cualquier comunidad que fueras, hablas en el idioma de allá y que te están contestando y es bonito aprender, aquí con mi nietecita le digo apréndeme hija, apréndeme la palabra porque no es una vergüenza le digo, no es vergüenza que sepas el náhuatl, -le digo- aprende porque el náhuatl es de nuestro país, y pues ya el que aprendimos es el español, porque los españoles trajeron esa palabra, esa voz o no sé cómo se pueda decir, pero nosotros somos del náhuatl, no hay porque lo dejemos perder, porque es de nosotros, es de nuestro país, fíjese que yo tengo un nieto en Zacatlán y va no sé si en primer o segundo año de kínder y pues allá habla el inglés y el castellano pero aquí cuando viene ya cuenta hasta el 30 en náhuatl, y muchos

¹¹⁴ Adelina Zedeño, originaria de Tlatlapanala, comunidad cafeticultora, Huachinango Puebla, 29 de junio 2009.

aquí me preguntan si yo se contar del 1 al 100 en náhuatl y les digo que sí, que me pregunten que si se, porque yo me crie con la gente más humilde y con ellos y por ellos se hablar las cosas que hablaban ellos, por ejemplo el color como le dicen en náhuatl, que es tlapallo, y yo aquí a varios les pregunto cómo le dicen al color en náhuatl: y amo mate, (que no saben) y no saben ni los de mi edad porque les pregunto cómo es color y me dicen : color...y ya les digo no color es español pero en náhuatl, bueno y así, aunque por ejemplo aquí en Xochi hablamos así, pero ya en Tlatlapanala o Xaltepuxtla van cambiando las palabras pero uno se entiende, si se entiende todavía y bueno aquí al español le decimos coyotlactole y macehuatlactol es nuestra palabra en náhuatl".¹¹⁵

Teniendo como referentes a los ancianos; los jóvenes podrán desarrollar un sólido sentido de pertenencia asumiéndose como indígenas de una comunidad nahua, portando la lengua y usándola como un referente ante otros.

"Nací aquí en Xochi, y ya ahorita tengo 20 años y la verdad a mi si me gusta vivir aquí en Xochi porque está tranquilo y como acá los abuelitos y mis papas hablan en náhuatl pues yo lo aprendí bien, y un día que fui a México, estaba en el zócalo y me acerque a un danzante, y es que como escuche que hablaba en náhuatl me le acerque y nos agarramos a platicar, la verdad lo hice porque yo dude que el supiera y creo él pensó lo mismo o sea que también dudo de mí, y ya cuando me despedí ya me di cuenta que mucha gente nos rodeaba y eso me sorprendió mucho, ¿porque nos ve así?, ya pensé y este señor ya al final me felicito y me dijo que nunca olvidara esta lengua y pensé pero como voy a olvidarla si yo soy de Xochi y aquí se habla náhuatl y con eso yo crecí. Lo que he notado es que ya hablamos un náhuatl diferente al original porque se mezcla con el español pero yo digo que es sobre todo por las nuevas cosas que están apareciendo y aunque en la escuela dicen que el náhuatl es más difícil que el inglés, pues para mí es más difícil y ese es el que no sé".¹¹⁶

En este apartado no se pretende resaltar si se habla o no la lengua náhuatl, la importancia radica en el hecho de que a través de la lengua materna es como se preserva el conocimiento de los antepasados y se muestra parte del proceso de asimilación de elementos externos en las prácticas mesoamericanas; tal es el caso del café.

El conocimiento de una comunidad da estructura a la misma porque es transmitida mediante un idioma al niño quien desde que nace está expuesto a ella. Ese idioma es fruto de esa cultura característica del medio social donde nació y que cuenta con un discurso simbólico particular, mismo que habrá de aprender para luego transmitirlo.

¹¹⁵ Don Isidoro, Cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, Martes 26 de Enero 2010.

¹¹⁶ Vidal Santiago Mejía, joven cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, viernes 29 de enero 2010.

3.1.3 El peculiar marco cultural

Por medio del discurso simbólico construido en un determinado espacio social se transmite generación en generación la manipulación del entorno y el conocimiento inmaterial como las tradiciones,¹¹⁷ tal es el caso de las ceremonias y rituales religiosos los cuales presentan una forma específica en que la comunidad dramatiza su visión del mundo, adjudicándole poderes que influyen sobre la vida cotidiana a los Santos Patronos. Las celebraciones realizadas en nombre de los Santos son fiestas rimbombantes cuya finalidad es pedirles a su intersección ante fuerzas supremas para tener salud, trabajo, buenas cosechas, bienes materiales, amor, etcétera.

En Tlatlapanala la gran fiesta se realiza el 4 de octubre en honor a San Francisco. En Xochinanacatlán se celebra el 28 de agosto en honor a San Agustín; en ambas comunidades el 12 de diciembre es una fecha importante para honrar a la Virgen de Guadalupe. En días de fiesta se ofrece a los santos incienso; flores, se hacen danzas y se preparan comidas especiales.

“El carácter comunicador de la ofrenda implica, una doble naturaleza: la ofrenda es el puente, el intermediario entre este mundo y el otro, y es una de las formas de expresión con que cuentan los hombres para hablar a los dioses”.¹¹⁸

Además de participar en dichas festividades la devoción diaria y la participación en cuestiones religiosas da cierto prestigio al interior de la comunidad.

“Aquí en el pueblo soy la encargada de los rosarios de la iglesia, y por lo mismo también me llaman para los rezos de los muertos, pues no es muy bonito eso pero alguien lo tiene que hacer y aquí soy la que se sabe el rosario. La iglesia está cerrada en el día pero se abre a las 7 pm todos los días porque a esa hora es el rezo, y también está abierta los jueves, ahí si casi todo el día porque el día jueves son los que aquí se descansan.”¹¹⁹

Los eventos religiosos en honor a los Santos Patronos son importantes pero existe otra gran festividad que convoca a todo el pueblo: el Carnaval. En Tlatlapanala se inicia un fin de

¹¹⁷ Las tradiciones son definidas por Chihu como “un conjunto de representaciones, imágenes, saberes teóricos y prácticos, comportamientos, actitudes, que un grupo acepta en nombre de la continuidad necesaria entre el pasado y el presente. La base de la autoridad de la tradición descansa en el hecho de conferir al pasada o una autoridad trascendente para regular el presente”. (Chihu Amparan, Aquiles, *Óp. Cit.*, pág. 13)

¹¹⁸ Noguez Xavier y Alfredo López Austin (Coords.), *De hombres y dioses* pág. 213

¹¹⁹ Margarita Martínez, Xochinanacatlán Puebla, Miércoles 27 De Enero 2010.

semana antes del miércoles de ceniza y concluye este día; mientras que en Xochinanacatlán inicia el miércoles de ceniza y concluye el domingo que le sigue. Ambas festividades transcurren al ritmo de sones interpretados por grupos huastecos de la región o bandas de viento con interpretación de melodías más modernas. Los pobladores de las comunidades danzan usando diversos disfraces; algunos haciendo alusión a las prácticas ancestrales llevan ofrendas donde por supuesto se incluye al café. Los pobladores que se unen a la danza van atravesando por todo el pueblo, estos se dividen según el número de grupos musicales reunidos para acompañar a los traviosos bailadores. Los huehues, como se les conoce a los danzantes, se reúnen por la tarde de todos los días de Carnaval y andan por el pueblo hasta poco antes de que caiga la noche. El último día martes o sábado (según sea Tlatlapanala o Xochinanacatlán) todos los grupos de música se reúnen en las canchas de básquetbol, -en ambas comunidades este espacio se encuentra al lado de la iglesia justo al centro del pueblo-, terminando la festividad con un ritual denominado *la descabezada*, en el cual se cuelgan de un hilo amarrado entre dos postes, gallinas, gallos o pollos. Estos van colgados de las patas y todos los disfrazados que bailaron durante el Carnaval pasan uno a uno jalando la cabeza del animal, mientras que todos los grupos de música se coordinan e interpretan la misma canción, esto hasta que algún afortunado logre arrancarle la cabeza al animal colgado, se esperan unos minutos a que la sangre escurra y después se descuelga el ave y se arroja a un lado mientras se cuelga un animal vivo que tendrá el mismo final al anterior. El número de pollos descabezados depende de las donaciones de los habitantes, pero suele no pasar de 10. Al terminar las descabezadas los danzantes prenden veladoras alrededor de los postes en donde se colgaron los animales y de alguna manera la cera se mezcla con la sangre y la tierra del lugar. Aquellos que lograron descabezar un animal se les adjudica buena suerte, posteriormente los pollos o gallinas son llevados por mujeres de la comunidad para guisarse y comerse con su familia. El domingo o miércoles (un día después de la descabezada) es común que integrantes de algún grupo de son de la comunidad realicen un almuerzo para celebrar que el trabajo salió bien y agradecer a quienes acompañaron durante todo el Carnaval. Esta festividad es organizada por el Auxiliar Municipal, autoridad máxima en el pueblo. Él, junto con su equipo de trabajo, realizan las labores de orden durante el evento, animan a los músicos a participar,

recolectan los animales donados, se encargan del sonido, limpian después de la descabezada y organizan un baile por la noche.¹²⁰



Fotos: Músicos amenizando el Carnaval, Anabel Pinedo, Xochinacatlán, Puebla, febrero del 2010.

¹²⁰ Descripciones en libreta de campo, febrero 2010.



Fotos: Así es el Carnaval, Anabel Pinedo, Xochinanacatlán, Puebla, febrero del 2010.

Foto: La descabezada, Anabel Pinedo, Xochinanacatlán, Puebla, febrero del 2010



Fotos: Ofrenda de sangre y quema de velas, Anabel Pinedo, Xochinanacatlán, Puebla, febrero del 2010.

De este evento en el que participa toda la comunidad se pueden rescatar tres aspectos: el primero, la importancia del centro cívico ceremonial que se encuentra justo al centro donde la iglesia o parroquia de cada comunidad. Debido al Carnaval, concurre a este espacio la población más dispersa permitiendo la convivencia entre todos los habitantes, el intercambio de información y la perpetuación del ritual pues la ausencia o poca asistencia nos hablaría de una tradición por desaparecer.

El segundo aspecto a destacar es la ritualidad y el sacrificio como parte esencial de la cultura mexicana que dominaba la región.¹²¹ Probablemente con el paso del tiempo y la prohibición de ciertos rituales durante la colonia, el sacrificio se realizó mediante animales y se modificaron celebraciones como el Carnaval; agregando que el miércoles de ceniza coincide con días previos al inicio del año agrícola que regía a los mexicanos, momento en el cual se ofrendaban a la tierra varios elementos para que esta diera los frutos necesarios para la subsistencia a lo largo del año. La sangre al ser un líquido asociado con la vida se convierte en la sustancia ideal para ofrendar si se desea pedir frutos a la Tierra. Según la cosmovisión indígena es una pequeña ofrenda en comparación con la cantidad de beneficios que se obtendrán, es decir, se sacrifican algunos animales pero se asegura una próspera cosecha, con ella la cría de otros animales y en tanto la alimentación de toda la comunidad durante un año.

El tercer aspecto a distinguir es la relación tan estrecha entre los cargos políticos y las festividades religiosas, también herencia de la vida prehispánica, en donde dichas actividades no se pueden separar nítidamente. Por tanto ser la autoridad máxima en una comunidad incluye actividades como dirigir la organización de las fiestas patronales así como el Carnaval.

La siguiente fotografía describe y engloba gran parte del significado de la fiesta de Carnaval y la incorporación del café como parte de las ofrendas rituales en las comunidades. Aunque un disfraz, la imagen muestra a una mujer que usa la vestimenta tradicional nahua, además, en un cesto lleva una ofrenda de flores y frutos donde se incluye al café. Dicho ofrecimiento tiene el objetivo de presentar estos productos de la tierra y pedir su abundancia en el nuevo ciclo agrícola, aunado a ello se lleva un sahumero con copal usado en época prehispánica para limpiar el lugar y con ello atraer a las deidades para mostrares las ofrendas y realizar las peticiones de abundancia y prosperidad en una comunidad. La ilustración habla por sí sola y refleja la relevancia socio-cultural, en específico, muestra parte del carácter simbólico otorgado al café en Xochinanacatlán.

¹²¹ Cfr. Caso, Alfonso, *El Pueblo Del Sol*.



Foto: Ofrendas a la prosperidad: El Carnaval y el café, Anabel Pinedo, Xochinanacatlán, febrero 2010.

3.1.4 Los cargos políticos

En Tlatlapanala y Xochinanacatlán la autoridad máxima es el Presidente Auxiliar Municipal, al ser una autoridad respaldada por las autoridades regionales y estatales es electo por voto, sin embargo su postulación es realizada por la comunidad. Los habitantes señalan a quienes consideran podrían llevar adecuadamente el mando y de resultar varios candidatos se elige a uno, regularmente se elige al más respetado, es decir, cuenta mucho si es amable, honesto, trabajador etc. el cargo dura tres años en los cuales se percibe un pequeño sueldo. Ser la autoridad máxima de la comunidad otorga la responsabilidad de atender cuestiones políticas, de orden o de justicia, pero también se deben atender los eventos religiosos: la fiesta patronal, la celebración del 12 de diciembre y el Carnaval, en

los cuales esta autoridad convoca la participación de toda la comunidad y supervisa que se lleven a cabo perfectamente estos eventos.

El cargo da prestigio en la comunidad a quien lo desempeñó y a un más si se obtuvieron logros benéficos, por tanto ser el Presidente Auxiliar Municipal, dado el lugar que otorga en la estratificación social comunitaria, es mucho más importante que la retribución económica percibida.

3.1.5 La familia y las relaciones de parentesco

La familia es el primer espacio social donde un individuo se desenvuelve dentro de un marco que constriñe la cultura, lo cual da identidad al grupo al que pertenece desde su nacimiento. Además de aprender el sistema simbólico, nacer en una familia de la comunidad indígena ofrece al niño la oportunidad de pertenecer a la comunidad y para ello deberá corresponder entendiendo aquellos lazos que superan a la solidaridad, pues se deben cumplir funciones de reciprocidad y ayuda mutua entre los consanguíneos y los compadres, esta última relación que se adquiere por empatía y que se manifiesta en distintas actividades. En las comunidades nahuas

“...se reconocen relaciones de parentesco, más allá de la familia extensa, que permiten ordenar la cooperación de un número mayor de individuos para ciertas tareas en la que los miembros de la unidad domestica resultan insuficientes. Esta cooperación puede darse en trabajo o en especie...”¹²²

Así pues, las relaciones de parentesco que se dan al interior se vuelven rasgo esencial de la comunidad indígena.

“Aquí todos nos ayudamos pero si alguien hace algo malo a uno o a sus hijos, pues ya que ni venga a pedir favores, se cierran las puertas pero bien es Diosito el que sabe pero yo tengo que ver por mis hijos, porque me gusta que me respeten y me gusta respetar por eso aquí se reciben bien a los que vienen de afuera”.¹²³

Los lazos familiares se reafirman con la ardua convivencia derivada del trabajo en común y con el cual subsiste toda la familia, la reunión más importante es la comida en la que todos

¹²² Bonfil Batalla, Guillermo, *Óp. Cit.*, pág.60

¹²³ Javier Sedeño, cafeticultor, Tlatlapanala, Puebla, martes 2 de febrero 2010.

se reúnen en la cocina después de las labores para expresar ante los demás sus vivencias del día, en la economía indígena todos los miembros de la familia son interdependientes, aunque los más jóvenes desempeñen el trabajo material no podrían llevarlo a cabo correctamente sin los consejos de los más viejos de la familia, esta estrategia hace a la familia de la comunidad indígena autosuficiente

3.2 Lo que fue, lo que es y lo que será...

3.2.1 La Memoria histórica

Otro elemento esencial de la comunidad indígena es la memoria histórica y la relevancia que se les da a los ancestros como seres que han heredado lo que se es en la actualidad:

“... los ancestros adquieren relevancia no por sí mismos, sino en cuanto transmisores autorizados de una compleja herencia cultural. En este sentido, las identidades étnicas se caracterizan por ser profundamente tradicionales, o lo que es lo mismo, por ser propias de “sociedades de memoria”. (...) Lo que la define esencialmente es el hecho de conferir al pasado una autoridad trascendente para regular el presente (...) la convicción de que la continuidad con el pasado es capaz de incorporar incluso las innovaciones y reinterpretaciones que exige el presente”.¹²⁴

Por esto debemos tomar en cuenta como factores importantes que caracterizan a una comunidad indígena a los remanentes¹²⁵ de la organización social prehispánica sobrevivientes hasta nuestros días, los cuales a lo largo del tiempo han sufrido algunas modificaciones. Resaltando que gran parte de los elementos de cohesión comunitaria en poblaciones indígenas tienen una raíz mesoamericana.

Aquellas comunidades agrícolas asentadas en la serranía preservaron como herencia los vínculos simbólicos con la tierra generando entre los habitantes sentimientos de respeto y cariño hacia el entorno natural

“También todo el pueblito es bonito, acá toda la gente que viene dice que le gusta, porque se ven los cerritos bien verdes y limpios, sólo no se ven cuando hay mucha nublina que es

¹²⁴ Giménez Montiel, Gilberto, *Paradigmas de Identidad en Chihu Amparan Óp. Cit.*, pág. 51

¹²⁵ Según Ricardo e Isabel Pozas, “...cuando se presentan vínculos sociales distintos a los del sistema dominante, o nexos y relaciones de otra fase del mismo sistema ya superado, se está frente a un remanente.” Ricardo e Isabel Pozas, *Óp. Cit* págs. 15-16.

en tiempo de frío, y también acá hay cerca un río bien bonito; pero hay que quedarse para conocer... “¹²⁶

El entorno natural no sólo es el espacio de explotación económica para extraer recursos de subsistencia, es además un bien heredado por los antepasados, por lo cual no es permitido ni bien visto que un pedazo de tierra sea vendido a extraños. El territorio que abarca la comunidad¹²⁷ es parte de la materialización de la identidad colectiva. Esta relación tan estrecha entre el hombre y la naturaleza que tenían como eje primordial los nahuas de la época prehispánica, se puede ver claramente en situaciones como ésta que vienen a encajar perfectamente con el cultivo de café, pues este necesita de la vegetación nativa, conservando no sólo reservas de oxígeno y la vegetación originaria sino compartiendo ese espacio, dando lugar a que los habitantes de alguna manera preserven esta flora, muestra clara de esa introyección del cultivo en la vida cotidiana de las comunidades indígenas.

“A demás de las matitas de café, también tengo chalahuites, que son árboles que aquí están en el monte; de estos al igual que con el café, de los árboles que ya están recojo la semilla y la siembro, y ya cuando tienen buen tamaño, se lleva el arbolito y se siembra en la huerta uno por cada 10 metros. Estos arbolitos crecen más rápido que la mata de café, pero estos arbolitos le dan sombra al café y además su hoja sirve de mejora por eso también los procuramos”.¹²⁸

Existen objetos prehispánicos que aún se encuentran en las casas de comunidades nahuas: el metate, el comal, los jarros, las ollas de barro y el fogón son ejemplos. Así, los utensilios de origen prehispánico se ven con mayor claridad en la cocina indígena. En este espacio encontramos también al acompañante de la comida mexicana: la tortilla, base de nuestra alimentación cuyo ritual desde el cultivo de maíz hasta su diverso consumo es una herencia prehispánica que no ha desaparecido¹²⁹. Aunado a esto, el consumo de pulque como bebida ancestral que ha trascendido a nuestros días es también elemento alimentario en las comunidades nahuas de estudio. Esto se percibe sobre todo en Xochinanacatlán, en donde los días jueves que son los de descanso, arriba al pueblo cerca de la avenida principal un

¹²⁶ José Santiago, cafeticultor, Xochinanacatlán Puebla, viernes 29 de enero de 2010.

¹²⁷ Bataillon establece “...el territorio es una de las raíces de la identidad del grupo, por ser un elemento básico de lo propio, de lo genuino y hasta llega a incorporar las fuerzas naturales dentro de un sistema religioso que trata de fundamentar esa misma identidad”. (Bataillon, Claude, *Óp. Cit.*, pág. 149)

¹²⁸ Miguel Guzmán, cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, miércoles 27 de enero 2010.

¹²⁹ Véase Museo de las Culturas Populares-SEP, *El maíz. Fundamento de la cultura popular mexicana*.

camión que trae pulque desde Tlaxcala. Hidalgo o Zacatlán. Esta bebida es pretexto para que alrededor del camión y debajo de un gran árbol que da sombra los cafetaleros se reúnan para conversar.

Las comunidades nahuas Tlatlapanala y Xochinanacatlán tienen una posición geográfica que por un lado le ofrece un clima óptimo para la biodiversidad pero por otro lado la altura a la que se encuentran le hace recibir constantemente heladas mismas que fueron enemigas de la cosecha óptima de maíz y hoy en día lo son del café.

Lo relevante aquí son las expresiones culturales derivadas de la agricultura prehispánica, recordemos que en esta etapa se tenían ceremonias para propiciar las lluvias o para un buen ciclo agrícola, además se agradecía a la deidad regente del lugar por las buenas cosechas. Si ubicamos esto en periodo actual, corresponde con las ofrendas y mandas dirigidas a los Santos Patronos dadas en una gran fiesta de la comunidad.¹³⁰ En donde agradecer que el café no se haya secado o quemado por las heladas, que no le haya caído alguna plaga a los cafetales y una buena cosecha de este grano, suelen ser las peticiones más concurridas en estas comunidades.

La importancia de la herencia cultural recibida y preservada en la memoria histórica sobre la actividad agrícola trasciende pues la información de cómo cultivar los productos de la comunidad agrícola, así como su transformación y consumo son datos orales transmitidos de generación en generación, siendo la familia el primer núcleo en donde todo ese sistema simbólico era aprendido, lo cual sigue sucediendo en la actualidad. El sistema de policultivo que se tenía en la milpa¹³¹ prehispánica es un también un saber ahora ya herencia de los ancestros.

“Los territorios ancestrales son lugares en donde enraíza la memoria colectiva y constituyen un referente simbólico de la identidad social. El territorio es el soporte material de la vida comunitaria, es la herencia común, la tierra de los padres y de los antepasados. Es el vínculo material entre las generaciones del pasado y del presente”.¹³²

¹³⁰ Cfr. Sevilla, Amparo, *Cuerpos de Maíz*, en CONACULTA *Óp. Cit.*, pág. 45

¹³¹ Ricardo e Isabel Pozas apuntan: “La milpa es como una síntesis de la economía del indio; en ella cultiva además del maíz y el frijol, el haba, la calabaza y la papa; se recolecta, además, quelites, hongos, jaltomates y otros frutos y verduras que complementan la dieta”. (Ricardo e Isabel Pozas, *Óp. Cit.*, pág. 61)

¹³² Chihu Amparan, *Óp. Cit.*, pág. 13-14

Por lo tanto, permanecer en el territorio donde vivieron nuestros antepasado llevará de por medio la responsabilidad de perpetuar los elementos culturales que también nos fueron heredados.

Los mercados locales son también prácticas culturales perpetuadas por la colectividad, en los cuales se realizaban intercambios a través de trueques, actualmente en ellos la comunidad agraria indígena puede intercambiar productos con sus consanguíneos o compadres, resultando una práctica eficaz en la economía indígena. Además, este sistema de mercados locales funge como medio de información entre distintas comunidades.

Si bien hay tantos rasgos de origen mesoamericano en las actuales comunidades nahuas, debemos tener presente que estas no son las que se encontraron los españoles hace ya más de 500 años. El tiempo y las relaciones sociales que se derivaron a lo largo de la historia a partir de la colonización, han dado como resultado la vida socio-cultural que hoy conocemos en esas regiones que denominamos como indígenas y donde encontramos comunidades que han preservado elementos de raíz mesoamericana, pero adquirieron también elementos culturales de lo occidental.

La llegada de españoles al territorio que comprende lo que hoy es México, trajo consigo un proceso de dominio de los hispanos sobre los nativos, siempre tratando de imponer su forma de vida, y una vez hecha la conquista material a través de la fuerza fue necesario imponer también la ideología cimentada en la religión católica, lo cual daba sentido a los valores impuestos a través de la coerción; mas sin embargo, los indígenas adoptaron estrategias para soportar la imposición sin dejar que trascendiera libremente en su cosmogonía alterando en totalidad la estructura social prehispánica.

Lejos de apropiarse íntegramente de los elementos occidentales, aquellos que vivían en comunidades nativas, selectivamente eligieron algunos de ellos que compaginaban con la cosmovisión prehispánica¹³³, redefiniendo así su identidad.

Las comunidades indígenas de base agraria aisladas por su situación geográfica tuvieron una transformación cultural donde adaptaron lo nuevo con lo viejo, pero sin alterar su

¹³³ Giménez apunta: "... los fenómenos de *aculturación* o de *transculturación* no implican automáticamente una *pérdida de identidad*, sino solo su recomposición adaptativa. (Giménez, *Óp. Cit.*, pág. 44)

estructura social y simbólica. Suceso ya superado a lo largo de la historia mesoamericana pues los distintos pueblos que habitaron este espacio se mantenían en contacto cultural que denotaba un intercambio de prácticas constantes, sin embargo, cada cultura preservaba sus aspectos distintivos y que la diferenciaban de las demás, “...nunca han existido ni existen culturas “puras” e “incontaminadas”...desde el paleolítico los rasgos culturales, tanto materiales como simbólicos, circulan por todo el planeta”.¹³⁴

El entrelazamiento de los elementos de ambas culturas¹³⁵: la española y la nahua, se puede observar en las comunidades nahuas en la serranía, como lo son Xochinanacatlán y Tlatlapanala, en donde al igual que en muchas otras regiones indígenas, se adaptaron elementos externos selectivamente con la finalidad de compaginar la vida impuesta por los dominantes con la propia, esta asimilación paulatina dió como resultado una ratificación de la identidad colectiva. Las relaciones de parentesco que dan cimiento a la infraestructura¹³⁶ de la vida comunitaria son los aspectos que sufrieron menos alteraciones frente al encuentro cultural de ya más de 5 siglos, así pues tenemos comunidades indígenas distinguibles de lo mestizo que conviven día a día en nuestro mismo territorio políticamente definido.

La fuerte influencia de lo religioso en todos los ámbitos de la vida cotidiana para los mexicas, volcado en una deidad diferente respetada en cada comunidad, designada según sus actividades principales, es decir, al agua si eran pescadores, a la tierra y la lluvia si eran agrícolas, etc., se compaginó en el plano ritual con lo occidental donde cada pueblo y cada comunidad adoptó un Santo Patrono, cuya capilla fue levantada sobre el centro de la comunidad donde se rendía culto a la deidad prehispánica. El fraile al igual que el sacerdote solo reemplazaron a la figura de los antiguos monarcas mexicas que servían de vínculos entre lo terrenal y el mundo mítico de los elementales que regían el lugar. Situaciones como derrochar grandes cantidades de recurso en las fiestas patronales, asistir a misa para la bendición de granos para una nueva cosecha, de los instrumentos de labor del campo, o

¹³⁴ Bartolomé, Miguel A., *Óp. Cit.*, pág.101

¹³⁵ Cfr. Viqueira, *La falacia indígena*, Florescano, Enrique, *Etnia, Estado y Nación* y Lewis y Bandelier, *México antiguo*.

¹³⁶ La infraestructura debe entenderse como el conjunto de instituciones primarias, modificadas por las relaciones del mundo capitalista prevalecientes en México, de entre las que destacan como determinantes las de los nexos de parentesco. (Ricardo e Isabel Pozas, *Óp. Cit.*, pág.35)

la solicitud de que el sacerdote vaya al terreno próximo a cultivar para que rocié agua y lo bendiga, no son más que costumbres mesoamericanas impregnadas de la religión occidental, pero que en esencia tienen el mismo fin que las ceremonias y ritos prehispánicos.

Importante herencia cultural es la música en las celebraciones de las comunidades y aunque ya no es interpretada con el teponaztli, el ayacaxtli, tlapitzalli y el huehue, instrumentos mexicas tradicionales, ahora en la fiesta del Santo Patrono se ejecutan melodías con instrumentos que lograron armonizar los sonidos de ambas culturas, resaltando sobre todo los instrumentos de cuerda que se adecuaron con características en cada región étnica según los materiales de los que se disponía. En la Sierra Norte de Puebla y por tanto en Tlatlapanala y Xochinanacatlán el huapango es el género musical primordial, en el cual existe una perfecta asimilación de la poesía náhuatl en la letra, los instrumentos occidentales de cuerda que dan un balance instrumental y vocal con tal armonía que es un deleite al receptor, agregando a ello el baile que es pieza importante en esta práctica cultural.

Los cambios en la estructura económica indígena son evidentes, de ser pequeñas comunidades agrarias con policultivos que las hacían autosuficientes y capaces de proveer de maíz y otros cultivos al imperio mexica se convirtieron en los centros de explotación colonial que debían generar excedentes capaces de solventar la demanda alimentaria interna y europea.

El trabajo en las fincas cafetaleras, de cacao, en los cañales, además de mostrarle al indígena un sistema económico de intercambio a través de la moneda, ocasionó transformaciones en la forma de vestir, en la construcción de viviendas, en la medicina, en los utensilios cotidianos, en la alimentación entre otros aspectos socio-culturales.

La alimentación es precisamente otro factor de la herencia cultural pues con la llegada de los españoles se modificó el régimen alimentario mesoamericano, aportando ingredientes nuevos en la preparación de alimentos, mezclados de tal forma dando origen a un variado

sistema culinario, el cual tomó los ingredientes locales, adoptó algunos occidentales dando lugar a platillos regionales que hoy en día son característicos de alguna comunidad¹³⁷.

Uno de esos tantos productos traídos del occidente a México fue el café, cuya infusión se convertiría en una bebida importante para las comunidades agrícolas donde el chocolate y bebidas de cacao no eran tan comunes, y cuyos brebajes a partir de hierbas eran utilizados para fines curativos. Pero como se ha mencionado esa asimilación de lo externo es selectiva y paulatina:

“Bueno hay cosas que namás cambia como se dice, por ejemplo el café es caffè, así igual pero le decimos cáafe”.¹³⁸

De esta manera el cultivo, proceso y consumo de café contiene elementos prehispánicos y occidentales asimilados y reconstruidos por las actuales comunidades de Xochinanacatlán y Tlatlapanala transformaciones producto de la herencia cultural y la memoria histórica.

3.2.2 La comunidad indígena en el contexto de la globalización y el capitalismo

La vida en las comunidades indígenas en nuestra época se torna complicada ante un devenir constante de flujos de información provenientes de todo el espacio global, cuyo movimiento parece ir sin control hacia la industrialización y la expansión de los espacios urbanos.

“Desde la visión occidental que ha fungido como hegemónica sólo se percibe el desarrollo desde el punto de vista económico, ya que la economía o el mercado son los ejes que rigen el estatus actual de una sociedad. Por otro lado la visión occidental es estructurada de acuerdo al pensamiento moderno como modelo ideológico que se materializa en el progreso a través de la modernización como instrumento para lograr tal modernidad en una sociedad. De esta forma, la modernidad es reducida a modernización en tanto instrumento del proceso de acumulación”.¹³⁹

Es decir, entre más se industrializa una sociedad con el uso de tecnología adquiere mayor sofisticación. Esto lleva consigo la satisfacción especializada de necesidades sociales, en

¹³⁷ Zapata comenta: “Entonces se forjaron, lenta pero continuamente, las adaptaciones, cambios e innovaciones que devendrían en los prototipos de las comidas y bebidas que hoy conocemos. En el siglo XVIII se acrecienta la variedad de productos (tamarindo, café, fideos, helados, cervezas), iniciándose una mayor interacción...” (Zapata Acha, Sergio, “Patrimonialización” de la gastronomía peruana y planteamiento de un proyecto de desarrollo, en Álvarez y Medina, *Óp. Cit.*, pág. 154)

¹³⁸ Don Isidoro, cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, Martes 26 De Enero 2010

¹³⁹ Sánchez Juárez Gladys, *Óp. Cit.*, pág.15-16

tanto una división del trabajo más fragmentada donde cada individuo debe cumplir con su rol sin intervenir en el de los demás. Por el contrario en las comunidades indígenas la división del trabajo se explica a partir de la familia volviendo interdependientes a los integrantes mismos que conocen a detalle la labor del otro, agregando que los vínculos generados a partir de la dependencia laboral los hacen permanecer en cohesión.

El trabajo asalariado va en función de una concepción occidental del mundo, lo cual parece indicar se reduce al desarrollo del plano económico disminuido a cifras y en donde todo se comercializa, incluyendo los estilos de vida, posicionándose las formas europeas y estadounidenses como las mejores. En este contexto todo se vuelve producto de comercialización, tanto recursos materiales como inmateriales. Estos últimos se pretenden desligar de su contexto socio-histórico y cultural para manejarlos exclusivamente en términos de mercancía y en función de intereses de un mercado global.

Las comunidades suelen crear vínculos con los productos materiales, mucho de ello originado en la memoria histórica por ser productos tradicionalmente cultivados o elaborados y con los cuales se participa en el sistema capitalista, integrándose incluso sin saberlo en relaciones económicas locales, regionales, nacionales e internacionales.

Es difícil conservar conscientemente una identidad colectiva propia que distinga a las diferentes comunidades étnicas. Complicado de igual modo es resistir al embate constante del mercado que las ve como proveedoras de materias primas y no como portadoras de sabiduría ancestral. Ante esto es evidente que las comunidades indígenas hayan adoptado una dinámica constante de cambios permitiéndoles continuar frente distintos escenarios. Luego entonces,

“Las identidades no descansan sobre la unicidad de sus rasgos, sino que consisten cada vez más en maneras distintas de seleccionar, reciclar o rediseñar la sustancia cultural que es común a todas o, al menos, potencialmente accesible a todas. Lo que asegura su continuidad es el movimiento y la capacidad de cambio, no la habilidad para aferrarse a una forma y contenidos establecidos de una vez para siempre”.¹⁴⁰

Es distinto lo visto desde el exterior y lo percibido en el interior sobre la economía y el mercado mundial capitalista en el que se participa. Los países europeos y Estados Unidos

¹⁴⁰ Bauman, Zygmunt, *Óp. Cit.*, pág. 80

nos han constreñido bajo sus formas de vida las cuales tratan constantemente de imitarse en el resto de países subdesarrollados. Ser agricultor e indígena en la globalización, abatiendo las constantes crisis del mercado mundial es complicado, aún más si los gobiernos nacionales se han dedicado a implementar programas de asistencia social focalizados a combatir la pobreza y no a un desarrollo integral de las comunidades indígenas agrícolas.

En México, nos enfrentamos a una región intercultural que enmarca monocontextualidades¹⁴¹ las cuales interactúan en ámbitos locales, regionales, nacionales y globales. En Tlatlapanala y Xochinanacatlán hay un contexto específico de cómo se concibe el aspecto económico y cómo se sobrellevan los embates del exterior. El rezago social en el que se considera viven estas comunidades, es regularmente determinado por estadísticas dejando a un lado lo cualitativo y lo simbólico operante importante en estos espacios y que quizás sea el elemento a través del cual las economías indígenas se ajustan a un mercado mundial capitalista que los oprime.

3.2.3 Elementos externos que debilitan la vida comunitaria

Existen actualmente diversos factores externos que parecieran debilitar la infraestructura de la vida comunitaria indígena y tal parece la puerta esta sobre los elementos que identifican a los habitantes de estos espacios con sus semejantes. Un primer elemento aparece desde la vida del niño indígena bajo la confrontación del sistema simbólico transmitido en el seno materno frente al instruido en las escuelas a través de la “educación formal” que le es transmitida en una lengua distinta a la aprendida en casa. Tomando en cuenta que cada pedagogía es coactiva¹⁴² y condicionada por la realidad (y no sólo la inmediata) que nos circunda; observamos al niño indígena recibir por un lado los valores enseñados en el sistema familiar-comunitario, todos ellos fundados en la cooperación y ayuda mutua transmitidos en la lengua materna, y por otro lado tenemos una educación impartida en un idioma distinto a través del cual se le dan conocimientos que en ocasiones contradicen la memoria histórica de la comunidad. El niño indígena se encuentra confrontando desde pequeño dos visiones del mundo distintas y de las cuales habrá de elegir los elementos que

¹⁴¹ Véase Jokisch, Rodrigo, *Metodología de las Distinciones*.

¹⁴² Cfr. Vasconcelos, José, *Antología de textos sobre educación*, pág. 40

considere necesarios para construir su identidad individual. He aquí el riesgo, pues si el infante rompe a temprana edad el arraigo con la identidad colectiva la comunidad pierde un integrante que en un futuro continuaría la perpetuación biológica y cultural de este sistema.

Además de las escuelas rurales, en casa la familia indígena tiene otro gran perturbador de la realidad: la televisión¹⁴³. Este medio coloca algunos estilos de vida mundial como los óptimos, además la imagen televisiva no muestra los escenarios del gran mosaico cultural de nuestro país, mostrando una realidad tan ajena al indígena en ocasiones lo enajena alejándolo de su entorno.

Otro gran factor de descomposición de las relaciones internas ha sido que las autoridades principales pertenezcan a un régimen externo impuesto tras la colonización, aunque en Xochinanacatlán y Tlatlapanala se ha logrado que la autoridad máxima sea un miembro de la comunidad reconocido por las leyes estatales, es preciso mencionar que la mayoría de los funcionarios públicos municipales y regionales están adscritos a algún partido político, lo cual les obliga a mantener el mayor tiempo posible la hegemonía del mismo en las regiones que gobierna. Los distintos partidos políticos en la disputan por el poder en aéreas indígenas suelen ser muy hábiles para penetrar y dividir a la comunidad según su preferencia partidaria, ocasionando conflictos internos con el fin único de obtener triunfos electorales. Una vez ganado el poder con la comunidad fragmentada y resentida, los funcionarios se retiran, pero esa separación entre los miembros de la comunidad es difícil resanar. Ante ello Lomnitz describe:

“La política... es inherentemente “sucia” debido a que el político se gana la vida produciendo. Por consiguiente se debe desconfiar sistemáticamente del discurso político, ya que siempre oculta en si un interés personal del político (...) De hecho, el estado, sus representantes y su actividad (“político” y la “política”), así como los comerciantes y productores capitalistas son percibidos como seres que viven de las contradicciones (...). Esta ideología no niega el poder del estado y el mercado; más bien considera al poder como un mal que unas ocasiones hay que soportar y en otras cambiar, pero jamás emular.”¹⁴⁴

Al igual que los políticos, llegan a la comunidad misioneros que predicán la palabra de las llamadas religiones protestantes. Los protestantes rompen un factor determinante de una

¹⁴³ Cfr. Pozas Horcasitas, Ricardo, *La Modernidad Desbordada*, en Basave, (et. al.), *Globalización y alternativas incluyentes para el Siglo XXI*.

¹⁴⁴ Lomnitz, Claudio, *Óp. Cit.*, pág.166

manera muy peculiar de entender el mundo, lo cual reafirma la identidad de un grupo¹⁴⁵ y que logró compaginarse con la religión católica y así persistir hasta nuestros días.

En Xochinacatlán ya existe un pequeño templo evangélico, el cual ha sufrido atentados desde su construcción por otros habitantes que profesan la religión católica. Este factor ha sido elemento de disputa y fragmentación pues los ahora evangélicos no participan en ceremonias, festividades y rituales de importante carácter simbólico como las fiestas patronales y el Carnaval. En Tlatlapanala aún no es tan evidente este fenómeno.

Otra de las consecuencias culturales a partir de la modernización¹⁴⁶ es la migración. Muchos indígenas migran hacia centros urbanos o Estados Unidos en busca de trabajo que contribuya a mejorar el ingreso familiar que la agricultura y la elaboración de artesanías no permite. El movimiento migratorio da como resultado tres aspectos: el primero que el migrante rompa lazos con su comunidad integrándose a la vida urbana, 2) el migrante regresa a la comunidad pero comienza a integrar elementos externos en su vida cotidiana y 3) que el migrante reafirme su identidad distinguiendo el espacio donde labora como ajeno a sus prácticas, lugar en el cual sólo está para la obtención de recursos complementarios y en cuanto pueda habrá de regresar a la comunidad a reincorporarse. Esta última posibilidad es la observada en Xochinacatlán y Tlatlapanala debido a que la migración de los habitantes a Estados Unidos es muy escasa y se da de forma temporal hacia centros urbanos como, Xicotepec de Juárez, Huachinango, Poza Rica y la Ciudad de México. Salir del espacio materno posibilita sobre todo a los jóvenes a ubicarse dentro de un espacio muy específico y valorar las relaciones dadas en su comunidad, pero también se corre peligro de que los elementos externos pongan en duda el sentido de pertenencia a la comunidad de origen¹⁴⁷, sobre todo si se pasa mucho tiempo fuera de la comunidad.

¹⁴⁵ Bonfil aporta “... la cultura propia se enfrenta día a día con una manera diferente de entender y querer el mundo. La comunidad se divide gracias a la acción de misioneros protestantes, maestros “progresistas”, facciones política que se enfrentan por intereses ajenos”. (Bonfil Batalla, Guillermo, *Óp. Cit.*, pág. 203.)

¹⁴⁶ Según Lomnitz : “...la modernización no es tan sólo un fenómeno económico. A diferencia de lo que creyeron muchos liberales latinoamericanos desde el siglo pasado, la modernización trae siempre consecuencias culturales”. (Lomnitz, Claudio, *Óp. Cit.* pág. 10)

¹⁴⁷ Aguirre menciona “El retorno a la comunidad implica un ajuste en las relaciones con los miembros que permanecieron en ella. Por escasa que haya sido la influencia del contacto con el mundo moderno, no por eso deja de actuar un proceso de individuación y de secularización que es tanto más intenso cuanto mayor es el tiempo transcurrido fuera de la comunidad.” (Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica VI: El proceso de aculturación, y el cambio sociocultural en México*, pág. 37)

Los elementos externos que bombardean constantemente a la comunidad indígena no cesaran poniendo en tela de juicio su estructura cultural y social, tratando de influir en ellas. El mercado internacional estará acechando su entorno buscando el menor descuido para obtener ganancias con sus recursos naturales y simbólicos. Ante dichas circunstancias, ¿cuáles serán las motivaciones para que los campesinos indígenas no modifiquen sus productos hacia otros de mejor precio y más resistentes a las alteraciones climáticas?, es posible que en las comunidades el entorno socio-cultural de respuesta a ello; ¿será este el caso del café en las comunidades de estudio? Si recordamos que son los símbolos identitarios los que fortalecen las estructuras internas y con los cuales se resiste a los embates externos, en tanto: ¿será el café uno de esos símbolos? Estos cuestionamientos hallarán respuesta desde el siguiente apartado en que se ha dividido este trabajo.

3.3 El café como símbolo identitario de las comunidades nahuas de estudio

Desde su llegada hasta nuestros tiempos los cafetos y su fruto se posicionaron con gran importancia comercial, así mismo el café ha formado parte del devenir histórico de Xochinanacatlán y Tlatlapanala. Ahora bien, ¿si el café es sustancia importante en la historia de las comunidades, lo será también en las prácticas culturales y en tanto en el sistema simbólico de estas comunidades cafeticultoras? Como bien menciona Sánchez:

“El cultivo del café entonces, más que un cultivo agrícola forma parte de la construcción histórica (...), dado que alrededor del mismo se tejen relaciones sociales, se realizan prácticas culturales, se reproduce cultura, se aplican conocimientos y se aplican valores éticos”.¹⁴⁸

Tenemos pues que los eventos históricos que marcaron la llegada del café a estas comunidades, permiten mostrarnos como a lo largo del tiempo se permearon las reglas de convivencia, los valores, las prácticas cotidianas, los ritos, las ceremonias, la división del trabajo y la visión del mundo, resultado de cómo se ha construido, reconstruido, transformado y transmitido todo el ámbito cultural en una sociedad. Todas esas variaciones y alteraciones socio-culturales entorno al café son las interesantes para este trabajo, mismas que van de un ambiente de dominación en latifundios hasta la apropiación del aromático en

¹⁴⁸ Sánchez Juárez Gladys, *Óp. Cit*, pág. 28

el sistema cultural de una región que en muchas ocasiones se ha usado como elemento de rebelión y unión entre varias comunidades oprimidas por el mercado mundial formando cooperativas regionales¹⁴⁹ para hacerle frente a este contexto

La incorporación del café en la vida cultural de las comunidades de estudio no fue un breve suceso, durante el auge de las haciendas conocieron el arbusto, su cuidado, su ciclo, pero también la población observó cómo se procesaba y como se consumía. Así los indígenas probaron este líquido experimentando por si mismos el bienestar que la bebida produce. Con la disolución de varias fincas cafetaleras y al recuperar las tierras, muchas de ellas sembradas de café, los indígenas continúan con el cultivo recordando que los cafetos son plantas perennes los cuales son difíciles de quitar si se han plantado en grandes extensiones de tierra. Pese a los motivos iniciales, decidir cultivar café derivará dos hechos importantes para las comunidades: el primero, integrar este fruto a las actividades cotidianas y en tanto al entorno socio-cultural y el segundo, convertirse en productoras de un fruto comercial importante en el mundo. Por ello, este fruto los mantendrá en constante interacción con poblaciones mestizas y extranjeras, todas ellas conviviendo en una misma región. Sin embargo *“Los recursos y su interpretación se encuentran determinados por el sistema de valores propio de una comunidad; su significación no es, por tanto, universal.”*¹⁵⁰ Hablamos de que en cada comunidad se establece un sistema simbólico¹⁵¹ particular, mismo que se vuelve esencial en la vida cotidiana y da sentido a las actividades que se realizan. Al ser aceptadas por un grupo de individuos que comparten una realidad surge una identidad colectiva y una cohesión del grupo la cual les distinguirá frente a otras poblaciones. En este sistema simbólico, los símbolos poseen un valor funcional para el entorno donde se crean, estos símbolos de cada comunidad se instauran en ella a partir de una selección. Esta distinción o preferencia parte de la evolución sociocultural¹⁵² a través de la cual se seleccionan determinados elementos contemplados como útiles y con los cuales se forja la identidad colectiva.

¹⁴⁹ Véase El caso de Tosepan Titataniske en Cuetzalan Puebla (www.uniontosepan.org), el caso de UCIRI en Oaxaca (www.uciri.org) y la experiencia de CIRSA en Simojavel Chiapas en Sánchez Juárez Gladys *Óp. Cit.*

¹⁵⁰ Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica IX: Regiones de Refugio*, pág. 124

¹⁵¹ Para ahondar en el tema consultar Cassirer, Ernst, *Antropología filosófica*.

¹⁵² Cfr. Jokish, Rodrigo, *Óp. Cit.*

En el caso del café tras ser un elemento externo y en base a distintos sucesos socio-históricos a lo largo del tiempo es apropiado por comunidades indígenas las cuales desecharon otros elementos hispanos pero han hecho que el café forme parte importante de su vida práctica y simbólica, tal como pasó con los Santos católicos.

“En algunos casos la comunidad adquiere la capacidad de producir, reproducir o mantener los elementos culturales de que se apropió (...) El arado de madera, los animales domésticos y los cultivos de origen no americano, (...) pueden mencionarse para ilustrar clases diferentes de elementos culturales originalmente ajenos que las sociedades subalternas han hecho propios.”¹⁵³

Todas las formas simbólicas¹⁵⁴ de un sistema cultural (tanto nuevas como antiguas) están en constante revaloración, sólo si ese mismo sistema lo requiere, algunos de sus elementos sufren alteraciones con la finalidad de adaptarse a nuevos contextos socio-históricos. Las formas simbólicas (materiales e inmateriales) de una comunidad ante la evaluación constante que los individuos les hacen, se posicionan a distintos niveles en el sistema cultural al que pertenecen, ello depende del valor simbólico¹⁵⁵ asignado a nivel individual y aún más significativo es el valor dado por la colectividad.

El sistema cultural otorgante de la identidad de una comunidad indígena habrá de recomponerse y transformarse cuanto sea necesario¹⁵⁶ y según marque el contexto, con la finalidad única de perpetuarse. Por ello tomará de su sistema simbólico elementos que le permitan resaltar y distinguirse con ellos frente a otros grupos sociales. Uno de esos referentes que da cimiento a la identidad colectiva y de los cuales se vale una comunidad indígena es su aspecto culinario.

“la alimentación transmite significados entre los que se encuentran la contribución al proceso de construcción de identidades (...) la cocina incluye platos-tótem que vehiculan una pertenencia colectiva en términos emotivos, de memoria y establecimiento de límites grupales”.¹⁵⁷

¹⁵³ Bonfil Batalla, Guillermo, *Óp. Cit.*, pág. 197

¹⁵⁴ Para Thompson las formas simbólicas son las acciones, los objetos y las expresiones significativos de diversos tipos. (Thompson, John B., *Ideología y cultura moderna* págs. 217-216)

¹⁵⁵ Según Thompson el valor simbólico es el que tienen los objetos en virtud de las formas en que son estimados por los individuos que los producen y reciben; es decir, elogiados o denunciados, apreciados o despreciados por tales individuos. (*Ibidem*, pág. 229 y 230)

¹⁵⁶ Giménez denomina *plasticidad* a esta característica adaptativa de las identidades, definiéndola como una capacidad de variación, de recomodamiento, de modulación e incluso de manipulación. (Giménez Montiel, Gilberto, *Óp. Cit.*, pág. 47)

¹⁵⁷ Moncusi y Santamarina, *Bueno para comer, bueno para patrimonializar* en Álvarez y Medina *Óp. Cit.*, pág. 132

Desde su implantación en la época colonial de México hasta nuestros días el café ha recorrido una vereda que lo trajo a posicionarse como bebida esencial de la ingesta diaria de Tlatlapanala y Xochinanacatlán, esto lo convierte en un elemento fundamental del marco culinario inmerso en el sistema simbólico¹⁵⁸ de las comunidades nahuas de estudio. Gran parte de la vida socio-cultural de la comunidad se puede explicar a partir de los productos que se ingieren, ya que ellos son ingredientes o cultivos de la región, en donde no sólo se debe aprender a cultivar cierto fruto, sino además se debe preservar, procesar y consumir. Todo ese conocimiento se transmite de generación en generación, quizá haya sufrido algunas modificaciones con los elementos tecnológicos innovadores, pero tanto su consumo y preparación pueden ser muy específicos y distintivos para cada lugar dando como resultado la identidad a partir del factor culinario.

En base a esto se puede decir que en Tlatlapanala y Xochinanacatlán, comunidades en donde el café es el cultivo comercial principal, se ha posicionado como un elemento esencial de las practicas socio-culturales que allí se generan, pues es parte fundamental de las bebidas en la ingesta diaria de los nahuas en esta región. Pero, ¿Cómo diariamente se da esa relevancia socio-cultural del café en Tlatlapanala y Xochinanacatlán?; estos tópicos serán detallados a continuación.

¹⁵⁸ Cfr. Lody, Raúl, *Acaraje. comida y patrimonio del pueblo brasileño*, Ibídem pág. 119

CAPÍTULO IV

VERDE SILUETA DE EMBLEMÁTICO FRUTO, ELIXIR DEL VIGOROSO Y COTIDIANO ANDAR.

4.1 Importancia de la cafecultura en Tlatlapanala Y Xochinanacatlán

Una vez establecidas las pautas con las cuales se determinan la vida comunal de los pueblos nahuas y puntualizando los elementos que dotan a sus habitantes de identidad colectiva, es preciso ahondar respecto a cómo se desarrolla la cafecultura dentro del marco comunitario y todo lo que de esto se deriva.

Teniendo a la cafecultura como la actividad principal de las comunidades nahuas Tlatlapanala y Xochinanacatlán da como resultado que la vida individual, familiar y comunitaria estén permeadas por esta actividad.

4.1.1 Organización de las comunidades para la producción de café¹⁵⁹

Un elemento que forma parte de la vida simbólica de una comunidad, debe ser conocido por todos los integrantes, así pasa con el café y las actividades y las actividades derivadas de este fruto, las cuáles son conocidas por toda la población las lleve a cabo o no un individuo. Ello por ser un conocimiento aprendido en el seno familiar. La cafecultura al ser la actividad primordial, de alguna u otra manera se relaciona con el resto de actividades y en mayor o menor grado los habitantes de Xochinanacatlán y Tlatlapanala a través de conocimientos prácticos u orales son enseñados a temprana edad sobre todo el proceso a realizar para obtener por la mañana una taza llena de café. Aunque algunas actividades se destinan a los varones y otras a las mujeres toda la comunidad las conoce, siendo los más viejos los que cuentan a mayor detalle con el simple hecho de preguntarles ¿qué sabe del café?

¹⁵⁹ Este apartado se escribe a partir de anotaciones en la libreta de campo, observaciones directas, interpretaciones y entrevistas realizadas durante las visitas a Tlatlapanala y Xochinanacatlán en el 2009 y 2010.

“Lo que aquí ve es la cereza, pero antes de tostarse necesita ser el café oro, este es el que ya está listo para tostar, es el que ya está limpiecito porque ya no tiene ninguna cáscara y es el que en las procesadoras con las máquinas de motor y bandas en distintos niveles van seleccionando el café por tamaño, el que pesa más lo va aventando a un lado y ese es el de exportación y así hasta que queda lo más ligero que es la mera basura, bueno que también es café pero casi ya no sirve, después de ese café de exportación el segundo que sigue en importancia es el café Caracol, ese se abre y se ve como un caracol bien bonito, pero casi ya no hay es difícil encontrarlo, es un café como en bolita no es almendra y por eso es uno de los más caros. Luego tenemos el café bola que es el que se mortea, y bueno el café pergamino es cuando la cereza o sea la roja se despulpa, se lava la almendra y luego se mortea para quitarle totalmente la otra cascarita y es como queda listo para tostarlo, entonces ya así es el café oro”.¹⁶⁰

Desde el cultivo hasta la preparación de la infusión, el café establece en las comunidades una división del trabajo, -aunque no tan nítida en algunas ocasiones-, si es transmitida y reproducida por todas las familias que integran este espacio. En primer lugar tenemos a la participación de las mujeres, las cuales “...no solo realizan las labores impuestas por la división entre los sexos sino que desempeñan labores agrícolas que otras economías consideran exclusivas de los hombres”.¹⁶¹ Desde niñas aprenden las labores domésticas, pero también participan en el cultivo de café, sobre todo en la parte final que corresponde a la recolección de la cereza debido a que las manos pequeñas y finas les dan una característica especial para realizar esta labor con mayor facilidad que los hombres, son más precisas en el corte de la cereza y es más fácil que sus dedos lleguen a todas partes de la mata dejándola limpia. La recolección o la pizca (expresión tomada de la recolección de maíz), será la actividad principal del ciclo agrícola en donde las mujeres participen desde niñas. Por otro lado las madres se encargarán de transmitir a las hijas el conocimiento sobre la preparación, es decir, estará a su cargo inculcarles a las niñas como guardar el café ya limpio y listo para tostarse, como tostarlo en un comal u olla de barro, como molerlo ya sea en el metate o en molinos manuales, donde conservarlo fresco, en que olla puede calentarse el agua sobre el fogón, la intensidad de calor necesaria, las cantidades de café y si es deseado la azúcar o panela. Podemos apreciar parte de la participación de las mujeres en el proceso del café en el siguiente fragmento:

¹⁶⁰ Nieves Garrido Reyes, Xochinacatlán Puebla, Martes 26 De Enero De 2010.

¹⁶¹ Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica IX: Regiones de Refugio*, pág. 161

“Los cafetales están a la salida del pueblo; a mí me llevaban a recolectar café, y también iba a recolectar mazorca o lo que le llaman pizar, iba a cortar frijoles y solo una vez corte chile, ya no tuve la oportunidad de ir otra vez, todo es trabajo pero depende de si vas por primera vez, entonces si quedas cansado, pero ya luego es la costumbre, las huertas de mi papá están como a 20 minutos caminando a paso rápido, por eso allá te acostumbras a caminar rápido y largas distancias. Cerca de un beneficio ahí tiene un cafetal mi papá y hasta allá también fui caminando, y también te acostumbras, acá yo camino bien rápido, y eso me lo enseñó mi mamá porque cuando iba ¡nombre!! me dejaba bien atrás y a correr. Quería agarrar el paso de mi mamá y no, ella caminaba rápido, y pues ya si voy tal vez la primera vez termine encordada¹⁶² porque hace un buen que no camino así, pero luego te acostumbras y aprendes bien el trabajo del café”.¹⁶³

Existen excepciones donde las mujeres también colaboran en actividades que por requerir mayor fuerza física son regularmente designadas a los hombres. Así algunas mujeres se encargan del cuidado total de la huerta, la recolección y la comercialización además de la preparación del café.

“Yo como ya soy viuda atiendo mi huerta sola, bueno con la ayuda de uno de mis hijos y pues aprendí y ahora hago de todo abono, limpio y recolecto, bueno es que como mis padres también sembraban café ya desde allí aprendí y ahora pues ya se hacer todo y lo hago, tuve que entrarle duro desde que quede viuda, antes si lo procesábamos pero ahora ya no, ya lo vendo en cereza”.¹⁶⁴

En algunas regiones cafetaleras los niños y las mujeres jóvenes elaboran bisutería a partir del grano de café ya sea tostado o en oro, este fenómeno se da sobre todo en espacios de atracción turística¹⁶⁵, pero tanto Xochinanacatlán como Tlatlapanala no son aun atractivos turísticos y por ello en estas comunidades no se elaboran artesanías a partir del grano.

Las mujeres jóvenes de la comunidad si se casa reproducirán en sus hogares lo que han aprendido del café a lo largo de su infancia y adolescencia. Aquellas que deciden salir de la comunidad en busca de otras oportunidades habrán ya adquirido los conocimientos necesarios sobre el café y en sus regresos aunque sean estancias cortas seguirán colaborando con las actividades correspondientes según el ciclo del café. Las mujeres que

¹⁶² Regionalismo que se expresa para denotar mucho cansancio por el trabajo agrícola

¹⁶³ Adelina Zedeño, originaria de Tlatlapanala, Huachinango Puebla, 29 de junio 2009.

¹⁶⁴ Elodia Cabrera Garrido, cafeticultora, Xochinanacatlán, Puebla, 28 De Enero De 2010.

¹⁶⁵ Este fenómeno se observó en visitas a comunidades cercanas a Xilitla, San Luis Potosí, cuya bisutería elaborada por niños y jóvenes es vendida a turistas que recorren la región.

decidan casarse con algún hombre conocido fuera de su comunidad, podrán ir a vivir en la localidad a la cual pertenece el esposo; si es cafetalera reproducirán también las actividades que ello conlleva, si no lo es, aunque hayan adquirido los conocimientos sobre el café en un nuevo espacio ya sea urbano o dedicado a otras actividades, no tendrá sentido transmitir a los hijos lo aprendido y solo recordara estos elementos en visitas esporádicas que haga a su comunidad natal.

Debido a la estratificación social indígena, los jóvenes varones trataran en su totalidad de incorporarse lo antes posible a las actividades agrícolas del padre, de esta manera comprueban ante los demás los conocimientos adquiridos y se empiezan a posicionar con el estatus de “hombre”, lo cual conlleva que ya tienen responsabilidad y capacidad suficiente para estar al mando de un a familia.

“Conforme advierte que la conducta de los jóvenes es normada por los patrones sociales establecidos para una edad determinada, se confirma que los individuos ya introyectaron los valores, principios y conductas esperados socialmente para interrelacionarse con los otros. De esa manera la sociedad comienza a conferirles el estatus de jóvenes que han madurado, el estatus de joven adulto, un individuo que va aprendiendo a ser responsable”.¹⁶⁶

Las actividades en las cuales los varones jóvenes suelen participar son: la limpia de la huerta, el chapeo, la recolecta, venta de la cereza y el secado. Por otro lado, a quienes el padre les ha ya atribuido mayor responsabilidad se encargan de coordinar las actividades de los jornaleros que se llegan a contratar en época de cosecha. Esto lo harán hasta que tengan una edad suficiente, regularmente corresponde a la mayoría de edad legal, los 18 años, momento en el cual se les permite a los jóvenes emprender solos la labor agrícola, -aunque con la asesoría del padre-, en sus propias plantaciones de café sobre un pedazo de tierra que le es heredado. Tal es el caso de Vidal, un joven que con 19 años se ha decidido por si sólo tener su propia huerta de café:

“Recién planté mis matitas de café pero no las he ido a ver porque el terreno está muy lejos de aquí, y es que yo aquí he aprendido de todo un poco, se cómo plantar una mata y también como se hace un vivero, bueno todo de cómo se cuida el café y así he aprendido namás ahí viendo y no sólo de café...”¹⁶⁷

¹⁶⁶ Para ahondar en el tema véase Montesinos, Rafael, *La construcción de la identidad masculina en la juventud* en Chihu Amparan, (Coord), *Óp. Cit.*

¹⁶⁷ Vidal Santiago Mejía, joven cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, viernes 29 de enero 2010.

Lo anterior se puede complementar con el relato de don Nieves:

“Mi primer huerta de café la sembré a los 17-18 años, y fue cuando a mí me entró el ánimo de sembrar, estaba más cerca que la de mi padre. Recuerdo puse como 5000 matas de café caturra que era el que estaba de moda, pensaba que eran muy pocas pero ya para trabajarlas pues no tanto, y así con trabajos las levante, porque luego cuando acababa de limpiar un lado empezaba con el otro y cuando volteaba el otro ya estaba igual, y luego como en ese tiempo mi papá no me ayudaba a levantarla, porque además mi padre tenía también una panadería y ahí trabajaba yo con él, y pues entonces sólo me daba dos días libres a la semana, y en esos me iba a chapear y atender mi huerta, solo me acompañaba un peón y aun así mi huerta estaba bonita, pero la envidia no faltó y la familia que tenía allá cerca pues tenían potrero y me invadieron la huerta y pues se vino abajo, y ya después sembré otras 4000 matas en un terreno allá hacia arriba del centro, pero esta vez fue a tercio¹⁶⁸ con mi hermana y otra vez tuve problemas, y es que siempre quise tener las huertas cerca de la carretera y en 1989 cayó una helada fuertísima y la huerta se vino abajo, la nieve la acabo”.¹⁶⁹

Existen jóvenes cuyos padres no tienen un pedazo de tierra para heredarles y que se han desempeñado como jornaleros, en otros oficios o han trabajado por tercia. En estos casos si se quiere participar en la actividad cafetalera el joven puede optar por ser jornalero, chapeador o trabajar por tercio.

“Yo soy jornalero, corto café pero trabajo más como chapeador, soy de aquí de Xochinacatlán y ya tengo 18 años, pero te decía que me va mejor de chapeador, aunque ahorita estoy chapeando ya corte 20 kilos de café. Chapear es a lo que le decimos cuando vamos quitando la hierba y se va limpiando la huerta con un machete, chapeando por día me pagan \$90 o \$100 y eso es por lo que avance en la jornada que generalmente es de 8 de la mañana y hasta las 5 de la tarde, pero eso sí, el dueño es el que va marcando el paso de chapeo porque él va adelante y uno debe ir siguiéndolo. Ahorita este pedazo lo estoy chapeando pero no me van a pagar por jornada lo tome por tercia y así decimos acá porque esto es que yo lo voy a cuidar, que yo debo cuidar este pedazo de tierra y de lo que salga dos tercios son para mí y uno para el dueño”.¹⁷⁰

Si la relación con el dueño es afable, probablemente al paso del tiempo este terreno le pueda pertenecer al joven terciario.

¹⁶⁸ Término utilizado regionalmente en donde el dueño presta parte de su huerta para que otro la trabaje, a cambio recibirá la tercera parte de la cosecha o de la ganancia.

¹⁶⁹ Nieves Garrido Reyes, cafeticultor, Xochinacatlán Puebla, martes 26 de enero De 2010.

¹⁷⁰ Luis Alberto, Chapeador, Xochinacatlán, Puebla, 27 de Enero del 2010.

En la adolescencia y en la juventud la división de actividades en torno al café está más que establecida, durante la niñez los infantes suelen colaborar en el trabajo familiar de la misma forma aunque tratan de ayudar en todas las actividades, en un principio por imitación, en el proceso productivo del café la participación de niños y niñas se limita en la recolección de la cereza, suelen acompañar a los padres al trabajo en las huertas y sólo observan; de ahí adquirirán las bases del conocimiento que aplicarán en su juventud. Las niñas aprenden durante la compañía que hacen a las madres en la cocina mientras prepara el café y los niños en las labores agrícolas y comerciales que observan desempeña el padre. En las comunidades agrarias,

“La utilización de la mano de obra infantil se lleva al cabo durante las urgencias del ciclo agrícola y, aunque tiene bases económicas indudables, su empleo está determinado en gran parte por los patrones de aprendizaje y enseñanza propios de las sociedades campesinas.”¹⁷¹

El empleo de mano de obra infantil suele ser muy codiciado por las fincas que aún existen en la zona, pues las pequeñas manitas de los niños, la agilidad con que se mueven alrededor de las matas y su tamaño les ayuda para limpiar las matas más bajas. Por tanto son excelentes y productivos cortadores a los cuales se les puede dar muy poca paga, estas mismas condiciones hacen que la familia vea en los niños miembros importantes para la cafecultura, además su moderada incorporación en las actividades agrícolas de recolecta, ahorra la contratación de jornaleros. La participación del infante en la cafecultura le permite integrarse a la economía indígena y es el medio a través del cual se le transmiten los conocimientos al individuo desde edad temprana.

Los varones adultos de la comunidad tendrán a su cargo el cuidado de las matas de café y del terreno en donde se encuentran, son quienes realizan visitas más frecuentes al cafetal, para chapear y abonar, organizan a la familia para el resto de actividades agrícolas, se encargan del cuidado de otros cultivos complementarios, recolectan la leña para los fogones de la cocina, son responsables de la venta del café ya sea en cereza, bola seca, pergamino, oro o café tostado y molido, son los encargados de firmar y recibir los apoyos

¹⁷¹ Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica IX: Regiones de Refugio*, pág. 161

institucionales que llegan, así como de coordinar las labores de los jornaleros contratados a lo largo del año.

Los ancianos de la comunidad al no poseer la fuerza física para el cuidado del cafetal, son portadores del conocimiento refinado sobre la cafecultura el cual han acumulado a lo largo de su vida. Los hombres ancianos aconsejaron a los más jóvenes sobre lo que conviene o no hacer en todo el proceso del café, puntualizando en aquellas actividades relacionadas al cuidado de la huerta y la comercialización. En tanto, las mujeres ancianas aunque son guías en la cocina para el tostado, molido y preparación de la bebida, pero siguen elaborando la infusión mientras su condición física les permita.

Coloco dos fracciones de relatos en donde personas ya en edad avanzada expresan esta condición:

“De joven aprendí muchos oficios, pero ahorita ya por ser grande pues yo ya no hago mucho; pero de joven si hice buen currículo; de joven iba yo a chapear la huerta y me gustaba trabajar en el campo,(...), y ya cuando probé lo del café bueno pues eso es aparte, ya hago más lo del tostado que ir a la huerta, bueno porque también hay que saber darle el punto del tostado y ya, aquí con mis maquinas como están cerradas pues para saber la abro y ya le va uno viendo si ya está y pues ya lo saca uno” .¹⁷²

“Bueno y ya las otras huertas las tenemos aquí más cerca de Xochi por donde está el beneficio e igual que en otras algunos tramos están por tercia, pero estas serán con las que mi esposo siga trabajando porque están más cerca, y es que ya llega en la edad en que uno no puede con todo como antes” .¹⁷³

Observamos, llega la etapa en que los adultos mayores reconocen que es momento de apartarse del trabajo físico relacionado con el café, posicionándose como asesores y transmisores del conocimiento.

4.1.2 Identificación comunal con la producción de café

Durante la colonización no sólo llega a Xochinanacatlán y Tlatlapanala el café sino también se hacen varias plantaciones de caña; el maíz se convierte en el tercer cultivo de

¹⁷² Nieves Garrido Reyes, cafeticultor, Xochinanacatlán Puebla, martes 26 de enero de 2010.

¹⁷³ Raquel Garrido Ibarra, cafeticultora, Xochinanacatlán Puebla Viernes 29 de Enero de 2010.

importancia en la zona y serán cafetales y cañales alrededor de los cuales se desarrollen las actividades de los habitantes de la región. En el Siglo XX los cañales comienzan a desaparecer, pero las plantaciones de café no, por el contrario permanecen bajo el cuidado indígena aunque ya no como peones, sino como dueños de la tierra que cultivan. El maíz no logra recuperar en estas localidades su hegemonía prehispánica aunque continua siendo un cultivo perpetuado para el autoconsumo, pero ¿qué motivos hicieron que los indígenas nahuas de Xochinanacatlán y Tlatlapanala continuaran con el cultivo de café y no con el de caña? Ambos fueron cultivos en inicio esclavizantes, pero con el paso del tiempo el café adquirió mayor importancia económica, agregando a ello que su cultivo y procesamiento era fuertemente parecido al del maíz, en tanto logró mayor identificación e inserción de los indígenas al nuevo sistema económico capitalista, de tal forma el café se consolidó como un puente entre ambas visones del mundo, convirtiéndose poco a poco no sólo en elemento relevante de la vida económica de los nahuas de estas comunidades, también se establece como la bebida que los acompañaría en las actividades cotidianas, adquiriendo entonces trascendencia socio-cultural. El conocimiento transmitido sobre el café será considerado como patrimonio inmaterial de las comunidades definiendo este como:

“...el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir, las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición (...) Se incluyen en ellas las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura, tales como las herramientas y el hábitat”, subrayando el carácter “tradicionalizador” de la institucionalización y sanción de ciertas expresiones culturales como la culinaria”.¹⁷⁴

Estos elementos invaluable serán parte de la identidad de las comunidades, sin embargo al estar ligados con un proceso económico que deriva en lo material también adquirirán valor de este tipo. La importancia económica del café dependerá de los intereses de cada individuo y familia, pero estos estarán constreñidos por la comunidad. Es decir, la importancia económica esta permeada por el sistema simbólico derivado de la estratificación social de la vida comunitaria indígena, siendo la actividad económica una de las razones de identificación más importantes entre la comunidad y el café, pero no sólo para la satisfacción de necesidades sino que va ligado a cuestiones de prestigio, la tradición,

¹⁷⁴ Álvarez, Marcelo, *El patrimonio ya no es lo que era. los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social* en Álvarez y Medina *Óp. Cit.*, pág. 32

una herencia de conocimiento familiar y comunal, así como la perpetuación de la bebida como ingrediente fundamental en la ingesta diaria de alimentos.

“Mis padres y mis abuelos también sembraban café, aquí siempre se ha sembrado café, yo desde que empecé así a acordarme ya estaban las matas de café.”¹⁷⁵

Lo anterior da cuenta del arraigo del aromático en la comunidad o bien de la simbolización¹⁷⁶ de un fruto que lleva poco tiempo en la tradición comunal.

El café es un cultivo de fuerte demanda mundial que ha alcanzado precios muy bondadosos, pero también ha tenido crisis cuando el precio pagado al productor no solventa los gastos anuales invertidos, pero los cafetales permiten continuar con la estrategia del policultivo de raíz mesoamericana, incluyendo la milpa y todos ellos complementa la alimentación y subsistencia de los habitantes de estas comunidades. Pese al inseguro beneficio económico que se puede obtener del café cosechado, el tener cafetales, representa no solo un ingreso sino que también en Tlatlapanala y Xochinanacatlán es una cuestión de prestigio.

“Tradicionalmente los rasgos importados suelen ser resignificados y refuncionalizados por el nuevo contexto cultural al que arriban, hasta transformarlos en signos compatibles con los otros signos que integran el sistema cultural y su código. Así, por ejemplo, el estatus otorgado por una tiara de plumas a un miembro de un grupo amazónico, se puede proyectar a la posesión de un arma de fuego, si ambos pasan a indicar similares contenidos de prestigio y logro personal.”¹⁷⁷

Tener huertas de café propias, su ubicación, la extensión de la tierra, el tipo de café que se cosecha, las maquinas con que se cuenta, así como el número de jornaleros que se contrata, son elementos que determinan el peldaño en la escala del prestigio en que se posiciona cada individuo de la comunidad. Los jóvenes buscan hacerse de prestigio desde temprana edad, para ser respetados en el espacio social en el que se desenvuelven. En las comunidades

¹⁷⁵ Don Isidoro, cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, martes 26 de enero 2010.

¹⁷⁶ La simbolización según López Austin y López Luján se refiere a “...un acervo intelectual creado, compartido, transmitido y modificado socialmente, compuesto por representaciones y formas de acción, en el cual se desarrollan ideas y pautas de conducta con que los miembros de una sociedad hacen frente individual o colectivamente, de manera mental o exteriorizada, a las distintas situaciones que se les presentan en la vida.” (López Austin, Alfredo y López Luján Leonardo. *El pasado indígena de México*, pág. 66)

¹⁷⁷ Bartolomé, Miguel A., *Óp. Cit.*, pág. 102 y 103

indígenas nahuas esto se logra con el trabajo de la tierra, ya que lleva implícito la capacidad de dar sustento a la familia que en un futuro el joven habrá de conformar y sostener. Don Nieves relata un poco sobre este proceso de separación del joven que ayuda en la huerta de su padre al trabajo de la que será su responsabilidad:

“Antes le ayudaba a mi padre en sus huertas pero estaban hasta el río, y tenía del café arábigo, del natural que no lleva químico, ese era el café bueno; pero de ese ya no hay solo una que otra mata; ya de lo que me tocó del rancho lo levante bien y llegué a sembrar 45 000 matas y para cuando cortaba sacaba 4 o 5 toneladas diarias de café, por eso metí carreteras para llegar al rancho y traía peones de Xaltepuxtlá, de Tlacosalco, o de pueblitos cercanos, era pura gente acarreada yo traía 60 o 70 peones diarios, y parece nada, pero en ese tiempo el café traía buena fuente de trabajo porque por acá todo mundo trabajaba en algo del café, y por lo mismo todos estábamos bien, vivimos bien no como ahora que estamos en crisis, ya que no hay café y la gente no tiene trabajo...”¹⁷⁸

Poseer huertas de café y conocer el proceso que este fruto conlleva, adquiere importancia no solo a nivel comunal sino es aún mayor a nivel familiar.¹⁷⁹ Por ello, el cultivo de café será tradición comunal que otorga prestigio a los cafecultores, pero también se convertirá en una actividad importante para las relaciones familiares que además de subsistir de ella, son las unidades de la comunidad que perpetúan los conocimientos que conlleva el café.

“Siempre he sembrado café, igual que mis abuelos y pues igual que mis padres, de esto vivimos, así que esto del café es por herencia, porque las tierras que tengo me las heredaron, somos de hermanos 6 hombres y 2 mujeres y nos dieron a cada quien un pedazo de tierra para que la trabajáramos; yo tengo como la mayoría solo café, no tengo milpa ni nada más, pero uno de mis hermanos, además de café tiene milpa y un chilarcito”.¹⁸⁰

El cultivo de café implica entonces toda una estructura de conocimiento instaurado en la cultura comunal con elementos materiales e inmateriales desde su cultivo hasta las formas de consumo. Estas últimas incluso han adquirido elementos regionales desde la preparación a la ingesta de la bebida que son particulares en estas comunidades nahuas. Al respecto Braudel establece:

¹⁷⁸ Nieves Garrido Reyes, cafecultor, Xochinacatlán Puebla, Martes 26 de Enero de 2010

¹⁷⁹ Cfr. Giménez Montiel, Gilberto, *óp. Cit.* y Pozas Ricardo e Isabel H., *Óp. Cit.*

¹⁸⁰ Miguel Guzmán, cafecultor, Xochinacatlán, Puebla, miércoles 27 De enero 2010.

“Verdaderamente, todas estas realidades son únicamente el fruto de necesidades imperiosas: el hombre se alimenta, se aloja, se viste porque no tiene más remedio, pero una vez dicho esto, podría alimentarse, alojarse y vestirse de diferente manera a como lo hace”.¹⁸¹

El consumo de café es tan relevante en las comunidades de estudio, que la bebida es casi la única tomada a lo largo del día. El proceso casero en su preparación y los momentos en que se consume son parte de la relevancia socio-cultural que ha adquirido el café en nuestros tiempos y lo cual le hace tan importante en Xochinanacatlán y Tlatlapanala.

4.1.3 La cafecultura como herencia cultural – comunal

El sistema simbólico que una comunidad ha creado es resultado de su devenir histórico¹⁸² y se convierte en el eje que da sentido a la vida socio-cultural de este espacio social. La única forma de preservar este sistema es mediante la transmisión constante de dichas pautas culturales entre una generación y la sucesora.

Es de suma importancia para un grupo social que los antecesores hereden a las nuevas generaciones el conocimiento cultural inmaterial y material, Los sucesores habrán de modificarles si consideran necesarias transformaciones y adaptaciones que permitan la subsistencia del grupo, sin alterar la esencia del mismo¹⁸³.

La transmisión del conocimiento cultural en la comunidad parece estar estratificado siendo los ancianos los de mayor experiencia y por tanto se encuentran en la cima de la montaña del saber socio-cultural del grupo, seguidos por los adultos, los jóvenes y finalmente los niños. El cultivo de café y todo el saber que de este fruto se deriva, al formar parte del sistema simbólico de la comunidad es información que igual que el resto de elementos culturales, será transmitida de generación en generación.

¹⁸¹ Braudel, Fernand, *Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible*, pág. 284

¹⁸² Cfr. Piqueras, Andrés, *Sobre culturas e identidades en la mundialización capitalista*.

¹⁸³ Aguirre puntualiza “Ninguna cultura viviente es estática (...) Los cambios en la cultura pueden ser lentos y de tal modo minúsculos, que aun vistos en perspectiva histórica, den la sensación de estancamiento; no obstante, de generación en generación, esa cultura evoluciona.” (Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica IX: Regiones de Refugio*, pág. 36)

En el seno familiar se transmitirán los conocimientos básicos, mismos que el individuo complementara en la convivencia con el resto de la comunidad. Siendo la cafecultura la actividad económica primordial, los padres enseñaran a los hijos desde la infancia aquello que convenga para perpetuar el trabajo colectivo de sus miembros y la interdependencia generadora de lazos fuertes de convivencia y que además de garantizar el ingreso familiar se asegura de arraigar en cada individuo las pautas culturales del sistema simbólico de la comunidad.

“Esto de trabajar los cafetales me lo enseñaron mis papas, porque ellos primero cultivaron café y ellos me enseñaron y ahora yo le enseño a mis hijos y así igual se va pasando la tierra, al menos que ya no quieran trabajar, porque muchos se van para México o a Estados Unidos y abandonan sus tierras, y peor porque ya ahora se está dando que muchos jóvenes se vuelvan mariguanos y ya peor porque ya están con eso a lo que le llaman el activo o como dicen ese que es tinner y dicen que con eso todo el cerebro se seca. Por eso mejor les enseñó a mis hijos a trabajar y todo lo que se”.¹⁸⁴

“...como es poco el terreno de café yo lo cuido solo y nada más a veces me ayuda mi papá, pero yo sé hacer todo pues de mis padres y abuelos les aprendí, de ellos me enseñé, porque antes no sabía plantar ni nada del café, pero ahora, ya sé que matas deben dejarse y cuales quitarse, porque bien bien lo que es, es que las matas grandes ya solo dan mucho café 2 o 3 años y por eso deben entresacarse y dejar los retoños.”¹⁸⁵

En lo anterior se observan dos generaciones que ejemplifican la línea continua de la transmisión de conocimiento sobre el café, primero don José Santiago que aprendió de sus padres y ahora su hijo Vidal que también ya ha aprendido todo sobre la cafecultura, pero al ser joven aun estará supervisado por el padre, hasta que este considere que el hijo ya puede mantener una huerta por sí solo. De esta forma la enseñanza de padres a hijos se vuelve factor importante para la cohesión familiar pues *“se comparten plenamente los problemas y las alegrías del trabajo porque todos saben, por experiencia propia, su significado y sus consecuencias.”*¹⁸⁶

El conocimiento cultural de la comunidad y las pautas dentro de la familia se proporcionan a los infantes desde muy pequeños. Rodeados de un entorno que se desarrolla a partir del

¹⁸⁴ José Santiago, cafecultor, Xochinacatlán Puebla, viernes 29 de enero de 2010.

¹⁸⁵ Vidal Santiago Mejía, joven cafecultor, Xochinacatlán, Puebla, viernes 29 de Enero 2010.

¹⁸⁶ Bonfil Batalla, Guillermo, *Óp. Cit.*, págs. 58-59

cultivo de café, desde el inicio de su vida reciben información que poco a poco se va depurando y cobrando sentido en todo el entramado social al que pertenecen. Así lo expresan Isidro, Jesús y Valeria:

“Cuando era niño mis papas me llevaban al café, yo me crie solo al campo, yo en aquel tiempo no conocía yo lo que es jueves, fiestas patrias o fiestas del pueblo nada de eso no conocía yo nada nada, todos los días al campo ahí se nos amanecía y ahí se nos oscurecía, pero las huertas no eran ahí, las que ahora tengo las compre, porque a dónde íbamos donde me llevaba mi abuelito era a una hora de camino, y a caminar porque en aquel tiempo no había nada de carretera, porque las carreteras aquí tendrán unos 30 años, y pues no no había ni caminos buenos y toda mi familia eran de aquí y tenían café...”¹⁸⁷

“Yo siempre he sembrado café, si puro café y eso lo aprendí de mis papás porque ellos también eran de aquí de Xochi y también desde antes sembraban café pero cuando mi padre faltó yo fui el que seguí con el trabajo y aunque ramos 8 hermanos ya luego faltaron 5 y solo quedamos tres, dos varones y una mujer, ya luego cuando faltó mi mamá nos repartimos lo que teníamos de terreno, pero yo muy chico y así anduve hasta que ya pude trabajar bien la tierra... ya luego me case”.¹⁸⁸

“También recuerdo que cuando era niña mi papá tenía sus huertas de café, y el café lo cortábamos e íbamos al río a despulparlo con una maquinita manual y así lo vendía recién despulpado, o a veces lo extendía una tarde y lo llevaba en la mañana a lavar así decía que se agriaba más y tenía mejor sabor, pero ya ahora la mayoría lo vende en rojo, ya nosotros también hacemos eso...”¹⁸⁹

En primer lugar se aprende todo referente al café colaborando en el trabajo para el ingreso familiar, una vez que se llega a una edad pertinente, los jóvenes varones emprenden solos la labor de cuidar su huerta de café. Al contraer matrimonio serán ahora quienes, -al inicio, ayudados por la mujer, quien también habrá aprendido con su familia este conocimiento y posteriormente ayudados por los hijos-, continúen la cafecultura en las comunidades, recordemos que el conocimiento sobre el café es transmitido directa o indirectamente a todos los miembros de la familia, mismo que acrecentara en la convivencia con el resto de integrantes de la comunidad y pese a que la división del trabajo para el cultivo de café esta sexuada, todos saben lo suficiente del proceso aunque no lo lleven a cabo. Los varones

¹⁸⁷ Don Isidoro, Cafeticultor, Xochinacatlán, Puebla, Martes 26 de Enero 2010.

¹⁸⁸ Don Jesús González, cafeticultor, Xochinacatlán Puebla, miércoles 27 de enero 2010.

¹⁸⁹ Valeria Alonso, cafeticultora, Xochinacatlán, Puebla, jueves 28 Enero 2010.

encargados de formar una familia y sustentarla son a quienes el padre a modo de ayuda obsequia un pedazo del terreno que le pertenece, ya sea con huertas de café y/o para la construcción de su casa; este suceso garantiza que los hijos aunque contraigan nupcias con una mujer externa a la comunidad, continúen con el cuidado de la tierra familiar y entonces ellos y sus hijos sigan reproduciendo la vida socio-cultural de la comunidad.

“Mi papá tiene una mula para ayudarse en el trabajo del campo, mis tres hermanos hombres le ayudan en eso del campo, ya ninguno siguió estudiando, y pues le ayudan, pero solo uno cuida más a la mula y se la lleva al campo, pero todos trabajan en eso del campo en el café”.¹⁹⁰

“Y le digo que a mi papá le gustaba trabajar porque también tenía sus cafetales el sembraba café corriente uy! ese se daba muy bien aquí porque aquí tenemos tierra caliente y ese café corriente era del bueno, porque no se le ponía nada y era más sabroso que el de ahora; y ya nos íbamos a cortar toda la familia, nosotros comenzábamos a cortar en septiembre. Pero luego mi papá murió, (...) y ahora esas tierras bueno esas huertas las trabajan mis hermanos y es que esas eran de mis abuelos, porque acá las tierras se heredan como dicen van de mano en mano; lo que si abandonaron mis hermanos fue el cañal, eso si no les gustó y luego menos porque las mujeres que éramos las que molíamos, nos casamos pues ya no y lo dejaron. Antes también se sembraba milpa, frijol y chile, pero ahora ya es raro quien lo siembra.”¹⁹¹

Hablar sobre el café en Tlatlapanala y Xochinanacatlán conlleva no sólo a la mata o el fruto, es necesario que cada miembro de la comunidad conozca todo lo contenido por el entorno natural, pues literalmente las comunidades están rodeadas por cafetales. Las huertas de café circundantes contienen al interior otros detalles importantes de conocer para la vida en comunidad permeada por la cafecultura y lo cual también determina el medio.

“Ya tiene tiempo que inicie con el vivero, no me acuerdo cuanto, pero ya tiene, como nos dedicamos a esto cada año renuevo matitas y es que así me enseñó mi padre; La mayoría hace esto en la misma huerta pero a mí me favorece en abril y mayo como aquí tengo manguera es como si fuera de riego y es que allá en la huerta no hay agua y se pierde más tiempo. El vivero se cubre con una hoja llamada ocofetate esta hoja se consigue en las orillas del pueblo, acá hay mucho, y se seca la hoja y se pone en el techo del vivero, esta hoja permite el paso de la luz del sol y la llovizna pero dando buena sombra”.¹⁹²

¹⁹⁰ Adelina Zedeño, originaria de Tlatlapanala, Huachinango Puebla, 29 de junio 2009.

¹⁹¹ Margarita Martínez, Xochinanacatlán Puebla, Miércoles 27 de Enero 2010.

¹⁹² Miguel Guzmán, cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, miércoles 27 de enero 2010.



Vivero en casa de Miguel Guzmán,

Vivero cerca de las huertas de café

Fotos: Xochinanacatlán, Anabel Pinedo, 2010.

El fragmento anterior refleja el aprovechamiento de elementos del entorno cuyas propiedades se conocen desde épocas prehispánicas y ahora se les da uso a favor de las matas de café, pero no toda la naturaleza en los cafetales es benévola:

“Cuando estaba chiquito, me llevaban al campo en aquel tiempo y en una huerta, porque en aquel tiempo se trabajaba a pura mano, nada de azadón, y es que ahora con pura matayerba, y entonces trabajando en el campo me pico una víbora, y como le digo en aquel tiempo nosotros entrábamos a las 7 y ya eran las 7 de la noche, cayendo la noche, y me pico la víbora y ya oscuro, pues mi abuelita estaba en la casa y llegue, iba yo con un peoncito y pues se nos oscureció, ya a las 7 ya está oscuro y llegamos y bueno pues mi abuelita me tendió un petate, una almohada y me dejo ahí, nada de medicina y así al día siguiente nada pero nada, y así me estuve yo al otro día no me pude levantar, ni al tercer día, ni a los cuatro días, pero no me dieron nada, ... y pues mi mano se me puso bien negra, negra negra, y se me empezó a infectar y la infección me llevo hasta arriba del codo y todo ese lado lo tengo como que adormecido.... A los tres meses se me quebró la mano, así solita se quebró ... ahorita ya llevo como 53-54 años sin mano, a esa víbora que hay por acá le decimos mahuaquite, es una viborota gruesa, hay de negro con blanco como cenizas y hay una amarilla, pero ese día la mato el peoncito que llevaba yo, yo por eso así como platico aquí, muchos me dicen que mi juventud como fue, pues mi juventud fue muy triste, fue muy triste, ahorita veo a los jóvenes contentos, y yo no tuve ese gusto por decirlo así, por el trabajo y porque perdí la mano, pero bueno aquí varios han muerto por que les pica una víbora y ahí quedan en el campo, pero como me dicen unos, si te hubieras espantado, del piquete ahí te hubieras muerto, porque muchos ahí les pican y ahí se mueren, y a mí, bueno dicen que cuando un piquete de víbora puede uno inyectarse antes de las 7 horas y ya llegando las 7 horas ya no se puede uno, aunque se inyecte ya no le hace, y es que mucha gente se ha muerto deberás..., y es que si a mí a si solito se me fue sanando y ya de que

sano bien como a los dos años y ya de allí empecé a trabajar, en el campo, así como le digo yo puro campo, me falta una mano, pero tengo mis ojos y una mano para trabajar y no dije yo sigo trabajando como si no me faltara la mano, porque eso de rendirse no”,¹⁹³

Esta víbora perteneciente al grupo de las nauyacac, grupo de serpientes sumamente venenosas, encuentra en los cafetales un ambiente óptimo para vivir. A los niños y jóvenes se les enseña que deben tener cuidado con esta fauna que es propia del entorno del cafetal y solo si se ven amenazados deben matarla, por ello también deben distinguirla de otras que son inofensivas y a las cuales se procura no hacer daño.

Otro de los factores del entorno a conocer, son las vicisitudes del clima, pues debido a la altura constantemente se tienen heladas que se convierten en grandes enemigas para las matas de café.

“Cuando era un bebé así que recién nací, fue justo cuando cayó una nevada por acá y en aquel entonces mi familia tenía muchas huertas y sacaban un buen de café, pero con esa nevada, y que ya son 20 años de eso; pues se secó todo el café de las huertas y ya mis papás decidieron dejarlas así sin trabajarlas y se hizo monte y nada más allá en el cerro en un pedazo mi papá sembró chilares, es bonito ir allá porque de ahí se ven todos los alrededores; yo hace poco en esas tierras tome la iniciativa y en media huerta sembré café y con lo que he ido sacando fue que también puse las matitas en otro terreno que tenemos que son las que están más lejos, es en un pueblo que se llama San José y esas tierras son de mi mamá, de las que quería vender para que yo estudiara, pero mejor ya las estoy trabajando, este pueblo el de san José está muy bonito, pero allá es de tierra fría porque acá es tierra caliente, no sé bien como sea eso pero lo que si se y he visto es que cuando termina la cosecha de café en Xochi allá apenas empieza, se recoge como por mayo o junio; lo bueno de allá es que donde están las huertas pasa un río, y por eso no nos pegó la helada porque en las huertas donde pasa un río no les pasa nada con el frio y es que dicen que el aire que se hace al pasar el rio avienta el hielo, además acá hay otra creencia para con el agua de los ríos, bueno la creencia de la gente es que si alguien se espanta al caerse al agua, no va a poder dormir hasta que le lleve flores o cosas al río para que te suelte, pero en los brotes de agua se ven flores o huevos por lo mismo o que le llevan para que no se seque”.¹⁹⁴

Esta parte extraída de la conversación con Vidal Santiago muestra el conocimiento sobre las heladas, la admiración inculcada sobre el entorno y las practicas míticas ancestrales que

¹⁹³ Don Isidoro, Cafeticultor, Xochinacatlán, Puebla, Martes 26 De Enero 2010.

¹⁹⁴ Vidal Santiago Mejía, joven cafeticultor, Xochinacatlán, Puebla, viernes 29 de enero 2010.

aún se tienen en agradecimiento a los elementos naturales de la comunidad, tal es el caso del agua a la que se respeta y se le teme, venerándola llevándole ofrendas.

En Tlatlapanala la y Xochinanacatlán se transmite también el conocimiento empírico que se ha acumulado por generaciones, sobre las condiciones y enfermedades de la mata de café así como plagas que puedan atacarla, por ello es necesario que desde pequeños los miembros de la comunidad analicen y reconozcan las condiciones de los cafetales.

“Bueno y de todo pues también se da el café, así aquí hay mucho y buen café y lo importante al sembrarlo es fijarse que la raíz este bien derecha porque si no luego luego se amarilla la mata, acá les decimos a los niños que tengan mucho cuidado porque como tiene pulpa y la pulpa es bien sabrosa, hay que decirle a los niños que no se la coman porque puede tener broca, este es un gusanito que se mete y deja la cáscara roja pero vacía, esta es la que afecta al café por acá. Y ahora ya dieron matitas de café orgánico y si es verdad lo de no usar fertilizante porque yo he visto que a las matas que le echan mejora y luego las fumigan en dos años ya son puro varejón y es que el químico acaba la mata, por eso que recuerde antes la gente cosechaba sin abono”.¹⁹⁵

El control sobre los niños y el consumo de la pulpa de la baya del cafeto es común en las comunidades de estudio. Existe la creencia, la cual se transmite a los niños, sobre las enfermedades que ocasiona comerse la pulpa de café, se les dice se enfermarán del estómago, les dará empacho o que se les pondrán los labios negros. En cierta forma esta información es transmitida a los niños para evitar pérdidas en la producción, pues los granos de la baya de la cual se consume la pulpa son regularmente arrojados al suelo y en cierta medida representan pérdidas en la producción, aunque consumir la pulpa en exceso sí puede ocasionar malestar estomacal.

“Allá los niños hasta chupan el café así en cereza porque está bien dulce, yo también lo chupaba pero hay que saber cuál, porque hay varios tipos, hay amarillo, caturra o el americano que es más larguito, hay varios, cada uno tiene características diferentes y un porque, por ejemplo, del amarillo las matitas se llenan más y hay un café más gordito ese es más dulce y uno que sale muy vano, así hay varios.”¹⁹⁶

¹⁹⁵ José Santiago, cafeticultor, Xochinanacatlán Puebla, viernes 29 de enero de 2010.

¹⁹⁶ Emelia Márquez, originaria de un pueblo cafetalero; Zacatlán, Puebla, 29 junio del 2009.

Factor importante de lo transmitido es el uso de objetos¹⁹⁷, aunque en Tlatlapanala y Xochinanacatlán para el trabajo en el campo se usa únicamente un machete.

“...acá todos cuando van al campo llevan su machete para limpiar y también por si uno encuentra animales como víboras”.¹⁹⁸

En la recolección de café se llevan cubetas, costales o canastas donde se pone la cereza. En la preparación se hace uso de los objetos y utensilios de la cocina indígena: comales para el tostado, molinos de nixtamal para triturar el grano, ollas para calentar el agua etcétera.

Para lograr la transmisión del conocimiento tradicional de la comunidad y sobre todo lo referente a la cafecultura es menester contar con miembros jóvenes a quienes pueda transmitírseles la información y estos perpetúen la vida socio-cultural de la comunidad. Por ello se reparte la tierra a los hijos una vez que ya no se tiene la agilidad física para cuidarla lo cual es también un mecanismo para que los hijos formen un vínculo con el lugar natal.

“Como son varias huertas pues mi esposo ya decidió que ya va repartir las tierras entre sus hijos porque ya no puede trabajarlas todas. De las huertas que tenemos, unas de ellas están en Cuamila, ahí están matas de café pero también hay muchos pinos, como está lejos para limpiarla llevamos gente de san Lorenzo que es un pueblo cercano. Están otras cinco que yo creo de esas repartiré, porque están como a una hora de acá de Xochi y estas las tendrán que trabajar ellos, aunque algunas están por tertia y algunas allá están sembrando un poco de chilar, milpa y café”.¹⁹⁹

Los hijos se convierten en el móvil principal en quienes recaerá la continuidad de la cultura:

“Bien sabido es que la cultura condiciona al individuo en forma que interpreta la realidad de acuerdo con normas previamente establecidas y que nacer en una sociedad cualquiera no es crecer y vivir en un mundo de hechos y acontecimientos desnudos de valor, sino por el contrario, en un universo de relaciones y significados que determinan las perspectivas desde las que se contempla la realidad”.²⁰⁰

¹⁹⁷ Thompson establece: “La constitución de los objetos como formas simbólicas presupone que sean producidos, contruidos o empleados por un sujeto para dirigirlos a un sujeto o sujetos, o que sean percibidos como si hubieran sido producidos así por el sujeto o sujetos que lo reciben”. (Thompson, *Óp. Cit.*, pág. 206)

¹⁹⁸ José Santiago, cafecultor, Xochinanacatlán Puebla, viernes 29 de enero de 2010.

¹⁹⁹ Raquel Garrido Ibarra, cafecultora, Xochinanacatlán Puebla. Viernes 29 de Enero de 2010.

²⁰⁰ Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica VI: El proceso de aculturación, y el cambio sociocultural en México*, pág. 138

Sin embargo, son estos mismos jóvenes quien en la actualidad se ven más afectados por las influencias externas que los hacen dudar de la pertenencia a sus comunidades natales y en tanto, de las practicas socio-culturales que al interior de estas se generan, uno de los primeros elementos donde se ve obstaculizada la transmisión de saberes ancestrales y de conocimientos entorno al café se percibe a través de la perdida y distorsión de la lengua materna: el náhuatl.

“Aquí es Tlatlapanala, estamos en el municipio de Tlaola, y así pues aquí ya no hablamos buen náhuatl porque ya mezclamos, y hablamos mitad en español y mitad en náhuatl, y es que así nos enseñaron, pues para café así es igual en los dos “café” pero cuando no se cose bien se le dice ititillo, que es cuando aún está verde, hace poco vino un señor de Chiconcuautla, de cerca de Ahuacatlán allá rumbo a Zacatlán; y el si habla náhuatl antiguo y ya nos dijo que lo correcto no es Ititillo sino Titiyotl.”²⁰¹

La pérdida de la lengua conlleva también a la perdida de elementos culturales que son factores de identidad para la comunidad y que se han mantenido durante décadas, pero no solo en el abandono de la lengua se refleja la dificultad para continuar con la transmisión de conocimiento tradicional, también está el desinterés de los jóvenes en trabajar la tierra o en su salida de la comunidad para buscar otras formas más redituables para obtener ingreso, como ejemplo tenemos los siguientes fragmentos:

“ Yo ya no tengo hijos que trabajen mi tierra, todos se fueron, solo tengo dos uno está en Estados Unidos y otro está en México, no les gusto el campo, ven que ya no se puede, pero el campo es muy bonito trabajarlo, pero el cambio, como le diré, el cambio de gente que va dejando de trabajar en el campo, ya quiere más mejor, más buenas, y pues nosotros antes, pues yo no tuve estudios ni nada, ... y así pues me decía tienes que trabajar o que en la escuela te vas a mantener, tienes que trabajar en el campo tú, y yo obediente eso hice, y de niño por eso aprendí bien el náhuatl y el mexicano. (...) mis hijos namás aquí vienen a visitarme, pero a ninguno les gusto el campo, es que si es pesado, aquí muchos tienen sus terrenos y mejor dejaron sus terrenos y se fueron a la ciudad, así namás abandonaron sus tierras; y esos terrenos así están así namás, (...) y como le digo que ya van cambiando, como se dice, bueno la gente que ya ni va a trabajar al campo...”²⁰²

²⁰¹ A. Reyes, cafeticultora, Tlatlapanala, Puebla, sábado 4 Julio de 2009.

²⁰² Don Isidoro, cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, martes 26 de enero 2010.

Sin jóvenes que quieran aprender a trabajar la tierra y siendo la cafecultura un conocimiento endémico y oral, al no contar con receptores la transmisión de conocimiento pierde sentido. La pérdida de interés por el cultivo de la tierra radica en gran parte en elementos de la modernidad y el capitalismo que se han convertido en necesidades, como la construcción de casas ostentosas, vestimentas de marcas europeas o estadounidenses, contar con mayor educación para laborar en empresas extranjeras, tener cerca servicios como centros comerciales, internet, teléfonos celulares, autos de lujo, cosas que son cercanas y propias a los centros urbanos y las ciudades a las cuales se traslada la población para poder obtenerlos. Estos elementos son parte del bombardeo constante al que se expone la comunidad y que, deterioran más que contribuir, a la perpetuidad de las prácticas tradicionales base del sistema simbólico de estos lugares. Visualizamos esto en los siguientes fragmentos:

“Pero de ahí, y es que aquí hay buena tierra, todo se da, hasta la col, el rábano, la lechuga, naranja, plátano, lima, mandarina y todo esto hay aquí, pero lo que ya no hay es gente que quiera trabajar mejor se van para México o a Estados Unidos y abandonan las tierras porque la tierra no les costea y es que lo del campo se fue abajo y los empresarios hacia arriba, porque en el 86 las camionetas valían 2 millones de pesos, porque en aquel tiempo eran millones, y nosotros vendíamos el café a \$6 pesos y ya con poquito café que vendiera uno juntaba rápido los dos millones pero ahora no uy, ahorita los carros pues ya valen mucho y con el café pues uno no lo junto. Me acuerdo que cuando despulpaba mi café vendí yo 6 toneladas de pergamino a \$18 el kilo, pero en aquel tiempo de a \$18 el kilo me sobro para comprar la camioneta y en ese tiempo también. A estas casas las repare, les eche loza, pero ahorita uno ya no hace nada, del café bien ya no se vive, bueno la gente que está haciendo sus casitas bonitas son los que están trabajando en México y están ganando por semana unos \$2000 y ya en un mes se traen como \$6000 libres y así ellos hacen sus casas y de aquí de aquí hay muchos maestros de albañilería y los mandan traer, pero de aquí no hay casi en Estados Unidos namás hay como 20”.²⁰³

“ Yo le digo a mis hijos que estudien porque así la vida es más fácil, y es que yo de niño sufrí mucho y mi mamá no pudo pagarme la escuela, y ya le digo el campo es difícil, porque le invierte uno mucho por ejemplo yo ya tenía mucha hierba y para levantar mi huerta lleve 5 chapeadores y aunque se les da poquito nada más se les da \$100 a cada uno pero ya de 5, pero si se deja con la hierba ya luego cuesta el doble levantarla.”²⁰⁴

²⁰³ Nieves Garrido Reyes, cafecultor, Xochinacatlán Puebla, martes 26 de enero de 2010.

²⁰⁴ Don Baudelio, cafecultor, Xochinacatlán Puebla, miércoles 27 de enero de 2010.

“También aprendí lo del café ya que mi papá siempre sembró café, pero me faltó cuando tenía 5 años, así que empecé a trabajar solo sus tierras, ahorita ya solo tengo una hectárea y la cuido yo solo, ya que mis hijos hombres pues no viven ya aquí, tengo tres en México y uno que apenas termino la prepa pero si lo pongo a ayudarme deja el estudio.”²⁰⁵

En otros casos como en la familia de Nieves Garrido, dueño de varias extensiones de tierra, en donde sus hijos han decidido continuar con el trabajo pero nada más supervisando las labores de los jornaleros que contratan:

“Ahorita ya no tengo hartó café, ya nada más para mi me aparte 5000 matas, el resto ya lo repartí, es de mis hijos, ellos ya lo trabajan o supervisan y pues ya sabrán que hacer”.²⁰⁶

Si no se tienen descendientes que trabajen las tierras o que supervisen y coordinen directamente el trabajo de los jornaleros surge entre los dueños, la mayoría ancianos, cierta desconfianza por dejar en manos de extraños las tierras que durante mucho tiempo fueron cuidadas por miembros de la familia, pues los lazos son más débiles y generalmente penden del dinero recibido a cambio del trabajo.

“Yo cultivo café pero ya poco, primero porque ya estoy enfermo de mi pie, y ya no voy al campo, ya no cuido mis huertas como debe de ser, ya namás va puro peón pero ya ellos no la cuidan igual que uno, deberás que no es lo mismo y a como uno. Pero como ya no puedo ya no voy para mis huertas, van peones, y pues ahora ya los peones empezaron a ganar de a \$100 por día entran a las 8 o a las 9 y a las 5 salen, yo digo que está bien así ¿no? Porque yo en mi crianza, cuando estaba chiquito así de niño, entrabamos al trabajo a las 7, si de 7 a 7...”²⁰⁷

No obstante, mientras algunos jóvenes y niños sigan dentro de la dinámica cultural de la vida comunitaria se perpetuará la cafecultura como actividad agrícola tradicional. También se conservarán y seguirán transmitiéndose los saberes ancestrales dando lugar a transformaciones y readaptaciones del sistema simbólico con la finalidad de no desaparecer. El regreso al lugar de origen, luego de salir de la comunidad para trabajar o estudiar o que se haya cambiado de residencia permanente, el retorno, aunque sea esporádico se convierte en una estrategia para que los vínculos no se rompan totalmente.

²⁰⁵ Jesús González González, cafecultor, Xochinanacatlán Puebla, 30 Junio de 2009.

²⁰⁶ Nieves Garrido Reyes, cafecultor, Xochinanacatlán Puebla, martes 26 de enero de 2010.

²⁰⁷ Don Isidoro, cafecultor, Xochinanacatlán, Puebla, martes 26 de enero de 2010.

“Ahora mis 2 hijos más grandes ya me ayudan con el chapeo de mis huertas, de todos modos si me voy a México no me preocupo porque antes cuando eran niños que igual me iba a México regresaba cada dos o tres meses y en eso podía limpiar mis huertas. Pero ya para cortar café vamos toda la familia, mi hijo el más pequeño es bien bueno para cortar saca como 50 kilos en lo que yo hago apenas como 2 cuartillos, y por eso yo no corte en huertas ajenas solo en las mías y por eso pienso que no acostumbré mis manos a cortar, si iba a otras huertas prefería ir a chapear”.²⁰⁸

“A mis hijos que ya no viven acá, ya solo tenemos aquí al más chico, y a los otros les digo que tienen que visitarnos porque **aquí está su ombligo**, porque aquí nació yo y de aquí es su padre...”²⁰⁹

Tlatlapanala y Xochinanacatlán no se cuenta con tierras compartidas, existe ya una división de las huertas en parcelas individuales, sin embargo dentro de las pautas culturales conocidas por todos los habitantes, pese a que la tierra no es comunal ni ejidal está mal visto se venda a extraños.²¹⁰ La tierra debe ser heredada a los hijos o dada por tercia²¹¹, por tal motivo los pobladores que migran con su familia y dejan sus tierras abandonadas y las cuales se ven ya cubiertas de hierba confundándose con el monte, es una situación reprochada y las personas que abandonan sus huertas son mal vistas por el resto de la comunidad.

“Cada pueblo establece los límites y las normas. Hay formas de ingresar, de ser aceptado, hay también maneras de perder la pertenencia. Esto es lo que se expresa en la identidad. Saberse y asumirse como integrante de un pueblo, y ser reconocido como tal por propios y extraños”.²¹²

De esta forma los miembros de una comunidad rechazan este hecho y desconocen a quienes abandonaron sus tierras por tanto, descuidar la tierra y salir de la comunidad permanentemente trae consigo la renuncia a las prácticas socio-culturales que enmarca este espacio. El individuo o familia que no suele regresar a la comunidad eventualmente deja de pertenecer a esta.

²⁰⁸ José Santiago, cafeticultor, Xochinanacatlán Puebla, viernes 29 De enero De 2010.

²⁰⁹ Margarita Martínez, Xochinanacatlán Puebla, Miércoles 27 De Enero 2010.

²¹⁰ Bonfil menciona “En general, aun los predios que se reconocen como propiedad particular, están sujetos a ciertas limitaciones, como la de que solo pueden ser vendidos a otro miembro de la comunidad, pero no a un extraño.” (Bonfil Batalla, Guillermo, *Óp. Cit.*, pág. 64)

²¹¹ Corresponde a prestar el terreno a un poblador desposeído, a cambio se recibe la tercera parte de lo ganado

²¹² Bonfil Batalla, Guillermo, *Óp. Cit.*, pág. 48

Por no ser tierras comunales, las huertas de café se cultivan por la familia a la que le pertenecen. Esta labor se realiza dentro de la lógica agrícola indígena, en donde cada miembro de la familia debe colaborar con ciertas actividades para que la producción sea favorable en el ingreso.

“Claro y también tengo mis huertas de café... hace un año hubo muchísimo café y toda la familia nos íbamos cortar desde temprano, porque aquí nosotros no contratamos peones así namás la pura familia le entra al trabajo”.²¹³

Si el trabajo de la familia más cercana no es suficiente, es común que los parientes cooperen en las labores del campo, en el caso del café si un pariente o compadre ya ha terminado de recolectar ayuda al familiar para que este también termine pronto el trabajo.

“El trabajo cooperativo en tales casos no tiene un fin exclusivamente económico sino el social de mantener la cohesión entre los miembros de la familia extensa, comprendidos los parientes por consanguinidad, por afinidad y los rituales. La cooperación por reciprocidad es coyuntura para fortalecer los lazos que convierten a la familia extensa en una unidad economía que tiene por función, entre otras, la de dar seguridad a sus miembros”.²¹⁴

Tlatlapanala y Xochinanacatlán por ser comunidades en donde todas las familias son cafetaleras y cada una cuenta con huertas suficientes para requerir no sólo la mano de obra de la familia, sino también se tiene la necesidad de contratar peones, muchas veces de comunidades aledañas donde hay poca producción de café o donde el cultivo no existe. La necesidad de mano de obra es mayor durante la recolecta que generalmente va de octubre a abril, en estos meses se ven los cafetales llenos de cortadores, de chapeadores, de coyotes o compradores. Gente que va y viene del pueblo a sus cafetales, camiones que salen llenos de café cereza y beneficios con arduo trabajo para cubrir la demanda mundial del grano ya beneficiado. La temporada de corte es el ciclo agrícola del café que genera mayor movilidad social por ello es un suceso importante tanto en Tlatlapanala como en Xochinanacatlán.

“En noviembre es cuando se inicia la recolecta de café y aquí todos van a recolectar café, mujeres, hombres y niños, todos, y se sale muy temprano como a las 7 u 8 a más tardar y la

²¹³ Raúl Garrido, cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, 28 Enero 2010.

²¹⁴ Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica IX: Regiones de Refugio*, pág. 170-171

mayoría lleva su cubeta y se acostumbras los itacatitos²¹⁵ porque uno se va todo el día al campo”.²¹⁶

En épocas ancestrales el prestigio era un factor que denotaba el respeto que los demás tenían hacia un individuo según ciertas habilidades, saberes o posesiones; en la cafeticultura se han traducido algunos rasgos de estas representaciones. En primer lugar tener huertas de café es elemento importante de reconocimiento e identificación con los demás habitantes de la comunidad; el segundo aspecto corresponde a la proporción de tierra que se tiene, es decir, resulta prestigiosos tener grandes extensiones de tierra para cuyo cuidado se necesita emplear a varios jornaleros; de esta forma se puede dar trabajo a quienes tienen pocos cafetales y cuya producción no les es suficiente para que con el ingreso de la venta cubran los gastos familiares o bien aquellos que no tienen huertas ni empleo fijo. Para todos estos, los dueños de cafetales se convierten en figuras admirables que generan empleo a lo cual se les debe de retribuir con lealtad y buen trabajo.

“En época de cosecha mi esposa a veces me ayuda, pero cuando llevo peones no me acompaña se queda en la casa, y pues suelo contratar 5 o 6 peones para que me ayuden, pero en temporada de cosecha escasean los peones, porque aquí la mayoría contrata, como hay mucho café y todos tienen aunque sea un pedacito de tierra, y ya los que tienen auto traen peones de otros lugares”.²¹⁷

Además de la contratación de peones la posesión de bienes materiales como una camioneta para traer jornaleros de otros lugares denota una mejor posición ante otros habitantes de la comunidad, es decir se tiene mayor prestigio.

“Para el cuidado de la huerta mis hijos y mi esposa me ayudan, pero además en temporada empleamos como 30 peones diarios y todos son de aquí. Va de todo: jóvenes, adultos niños, señoras, muchachas, de todo y como la gente de aquí conoce y se dedica al café pues saben hacer bien el trabajo. Ahorita toda la gente anda pizcando porque en mis huertas aun no terminamos y como mis huertas están cerca de la carretera ahí bajan el café y se los peso, así lo bajan cargando porque solo algunos llevan bestias. Los peones también me ayudan en otras cosas no solo en el corte porque también chapeamos, limpiamos y fumigamos las

²¹⁵ Los itacates son pequeñas y gruesas tortillas con un poco de manteca y sal, generalmente elaboradas para llevar y consumir durante la jornada laboral agrícola.

²¹⁶ Ignacio Ramos Dolores, Xochinanacatlán Puebla Martes 30 De Junio 2009.

²¹⁷ Jesús González González, cafeticultor, Xochinanacatlán Puebla, 30 Junio 2009.

huertas, esto para reducir las plagas como la broca (...) En mis cafetales empieza la cosecha de noviembre a marzo y cuando nos va bien saco de 100 a 150 costales diarios...”²¹⁸

“Para cuidar mis matas y para trabajo de chapeo ocupo 20 peones y como se hacen tres limpieas al año necesito 60 peones, bueno en el año contrato como 100 peones pero ocupo más personas para la abonada y la poda que es cuando las matas están más varejonas y se cortan y tardan un año en retoñar pero tres años en producir”.²¹⁹

De alguna u otra manera todas las familias en Xochinanacatlán y Tlatlapanala cuentan con una huerta, aunque sea pequeña, de la cual pueden obtener café.

“No sé cuántos somos los que sembramos café, pero si somos muchos porque eso si acá todos sembramos café”.²²⁰

Algunos habitantes de la comunidad ya sólo cultivan café en algunas matas que abastezcan el consumo familiar, pero la gran mayoría vende una fuerte cantidad de café siendo la entrada principal de recursos ayudándose con otros cultivos para la alimentación diaria:

“...aquí en Xochinanacatlán tenemos 400 cafecultores, bueno estos son los propietarios registrados por ello se puede decir que son 400 familias que aquí cultivan café, aunque también cosechan maíz, frijol y chile...”²²¹

La llegada del café orgánico es un factor interesante que está reestructurando la organización social. Este café es llevado a Xochinanacatlán²²² a través de programas impulsados por empresas privadas que ven en el café orgánico un valor agregado para una mayor obtención de ganancia en el mercado, sin embargo no toman en cuenta los factores culturales que modificarían la estructura ya establecida en cuanto a la producción de café en las comunidades, pues el cultivo de orgánicos implica la elaboración de composta en determinados espacios, los cuales no se tienen. Este tipo de proyectos se ejecutan dando algunas pesetillas orgánicas y un manual, pero sin una asesoría técnica que ofrezca a los cafecultores una guía para el cultivo orgánico de café en el ciclo completo de producción.

²¹⁸ Miguel Guzmán, cafecultor, Xochinanacatlán, Puebla, miércoles 27 de enero 2010.

²¹⁹ Nieves Garrido Reyes, cafecultor, Xochinanacatlán Puebla, martes 26 de enero De 2010.

²²⁰ Don Isidoro, cafecultor, Xochinanacatlán, Puebla, martes 26 de enero 2010.

²²¹ Noé Melo Alonso, cafecultor, Xochinanacatlán Puebla Martes 26 de Enero 2010.

²²² En Tlatlapanala aún no llegan estos proyectos.

“...y ahora estoy aprendiendo más porque mi mama esta entre los que recibieron ayuda para lo del café orgánico y pues ya medio le estoy aprendiendo a eso, creo quien trajo eso es gente de Villa Juárez y según iban a traer abono y plantas pero solo les dieron algunas matitas y un manual, yo ya medio leí el manual, pero hay cosas que no entiendo.”²²³

Es complicado pasar de un modo de cultivo a otro, ejemplo de ello fue el inicio del uso de agroquímicos. Durante muchos años en las comunidades de estudio, tras el repartimiento de tierras se cultivó café sin la ocupación de fertilizantes ni pesticidas, pero con la finalidad de aumentar la producción el ahora inexistente Inmecafe llevó a las comunidades estos agroquímicos aumentando la producción sólo por algunos años, acostumbrando a las matas y a la tierra a la dependencia de estas sustancias. Ahora que la producción de orgánicos ha adquirido gran importancia los empresarios desean de nuevo imponer de alguna manera esta producción alterando nuevamente la organización y conocimientos que la comunidad ha mantenido por ya varias décadas como parte de su vida socio-cultural, confrontando y reestructurando ciertos aspectos entre el respeto a la tierra de origen prehispánico y los intereses del mercado a través de productos orgánicos.

“...y ahora ya está lo del café orgánico a mí me dieron unas plantitas para sembrar, pero solo nos dejaron un manual para aprender a cuidarlo y se llama “Manual campesino para la producción de café orgánico”, en reuniones ese orgánico nos platicaron que deben hacerse los hoyos pero que no fumiguemos las huertas porque se mueren las lombrices que son las que dan la medicina a la tierra, y si parece que las matas del orgánico son mejores porque el grano sale más grandes y la tierra dura más y es que cuando se fumiga y fumiga en dos años la mata ya no sirve. A mí solo me dieron 125 matitas, las repartió un señor de Villa Juárez y así según la tierra de uno fueron repartiendo de 300, 400 matas y así, pero con lo que me dieron yo no lleno ni media hectárea si acaso es una melga, porque para poder chapear deben sembrarse cada metro y medio y yo no sé porque pensaron que con eso llenamos una hectárea, pero la verdad es que no llenamos ni media huerta y pues entonces esas matitas las vamos a ocupar para sembrar en donde las otras matas ya están viejas, y además lo que nos dijeron es que todas las matas que estén se tumben, pero no podemos es como lastima para nosotros porque están bonitos nuestros cafetales y gracias a nuestro trabajo crecieron. Si a los que sembraron en este año chiles y milpa y con el frio todo se les fue da tristeza y fue algo de la naturaleza, pues así que uno tumbes sus cafetales no”. “Así dicen esos del orgánico que tumbemos las matas, como no fue su trabajo pues así nada más si

²²³ Vidal Santiago Mejía, joven cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, viernes 29 de enero 2010.

duele, por eso tendremos que ocupar las matas que le dieron a mi esposa para sembrar donde ya tenemos matas viejas.”²²⁴

Con la llegada del café orgánico a Xochinanacatlán nuevamente podemos observar que esta imposición aunque benéfica para el ambiente y la salud humana, se presenta fuera de la lógica indígena, sin entender que el conocimiento empírico transmitido de generación en generación es más importante que el llevado por externos a la comunidad, donde la cafecultura está impregnada de tantos elementos socio-culturales que han delimitado las relaciones sociales a su alrededor, estructurando la vida de la comunidad en una forma estratégica para llevar a cabo esta actividad.

“.., aquí algunos el orgánico según ya lo están cultivando, pero nada más reciben el apoyo (..) , yo si me ofrecen necesito a alguien que venga a mostrarme como se trabaja no que me den dinero, que me digan cómo se hace la composta, el abono, que me digan cómo se prepara ese abono porque es un abono orgánico y aparte de eso vamos a ver las matas que les hace falta, porque supuestamente el que hace esto sabe bien cómo se va a manejar el café, porque muchos de esos así namás saben sobre el escritorio y aquí así no, aquí es de vamos a ver las matas”.²²⁵

El conocimiento empírico es sumamente importante en las comunidades agrícolas²²⁶ indígenas sustentado en la observación del entorno durante muchos años. Influyendo también la parte religiosa otorgándole crédito a las divinidades que influyen en el entorno natural y a las cuales debe agradecerse la cosecha.

“Ahora como en todas las huertas, en las que yo tengo cayó la helada y como se secó el café al ya no tener jugo o pulpa pesa menos y es menos paga. Según escucho en las noticias mientras se siga derritiendo Alaska nos va a seguir aporreando el clima y es que ya anunciaron que viene otro frio fuerte y haber que nos depara dios porque nos falta otro corte, pero bueno lo que diga Dios es bueno yo digo: “Uno propone, Dios dispone viene el diablo y lo descompone, pero luego entra Jesús y lo repone” , bueno es decir que uno

²²⁴ José Santiago y Lucia Mejía, Xochinanacatlán Puebla, Viernes 29 de Enero de 2010.

²²⁵ Nieves Garrido Reyes, Xochinanacatlán Puebla, Martes 26 De Enero De 2010.

²²⁶ Los pueblos agrícolas, a despecho de su simplicidad, tienen competencia técnica y conocimiento adecuado de los suelos en que siembran sus cosechas; saben cuáles son los momentos oportunos en que deben ejecutar las operaciones agrícolas y pueden predecir, empíricamente, las condiciones del tiempo. (Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica IX: Regiones de Refugio*, pág.126)

siembra, viene el mal tiempo y nos afecta, se acaba la tierra pero con voluntad retoñan las matas, y viene dios y lo vuelve a reponer porque vuelve a hacer que brote la siembra”.²²⁷

“Ahorita por la helada el café en cereza pues esta verde y quizá madure un poco más pero solo de todo como un 30 %, y el que está manchado ese ya no se va a coser bien, o si no pues quedo seco porque se quedó sin jugo el pobre café, bueno aunque allá a las huertas que están cerca del rio, allá no se dañó mucho su cereza allá se salvó y los que tienen sus huertas por allá son los que están trayendo lo mejorcito de café.”²²⁸

En las comunidades el machete es el objeto elemental usado en el cuidado de la huerta pues las plantaciones en pendientes de las sierras que conforman este espacio no permiten la entrada de máquinas con sensores cortadoras de café, tal como se hace en regiones planas de Brasil, agregando que los costos las hacen inalcanzables para los nahuas de la Sierra Norte de Puebla. Por ello, la siembra, el chapeo, limpia y recolecta son manuales considerando el proceso como artesanal e incluso el resto de actividades adquieren esta misma noción pues al no contar con máquinas que beneficien el grano -tal como se extendía el maíz en solares durante la época prehispánica-, el café cereza se extiende en patios o azoteas a para que con el sol la pulpa se pudra y se seque, de ahí se derivará todo un beneficiado artesanal finalizando con la preparación de la bebida. Este tópico lo abordaré en párrafos siguientes.

Las familias cafeticultoras de Tlatlapanala y Xochinanacatlán que cuentan con grandes extensiones de tierra, y si se encuentran en buena posición económica frente a otros habitantes de la comunidad, son las que han podido adquirir ciertas máquinas para el beneficiado, torrefacción y molido del grano.

“...junto con mi esposo tenemos y cuidamos 13 huertas²²⁹ de café, porque siempre nos hemos dedicado al café y por lo mismo necesitamos hacer nuestro beneficio, poco a poco lo armamos, y está por la entrada de Xochi allá por la secundaria y allá tenemos las máquinas para procesar el café en toneladas, tenemos una secadora, una oreadora y una despulpadora. En otros años con tanto café, me iba yo con mi esposo toda la noche a

²²⁷ Nieves Garrido Reyes, cafeticultor, Xochinanacatlán Puebla, Martes 26 de Enero de 2010

²²⁸ Don Baudelio, cafeticultor, Xochinanacatlán Puebla, miércoles 27 de enero 2010.

²²⁹ Generalmente cuando los cafeticultores de Tlatlapanala y Xochinanacatlán mencionan el término “huerta” se refieren al equivalente “hectáreas”. En este caso es así, pero no puede aplicarse a todas las narraciones.

procesarlo, pero este año ni utilizamos²³⁰ las máquinas y da tristeza no ocuparlas porque son caras y pues en balde nuestro trabajo.”²³¹

Estas familias, aunque en un principio adquirieron las máquinas para procesar el café que recolectaban en sus huertas, por ser las únicas en toda la comunidad, algunos pobladores y familiares recurren a los dueños de estos pequeños beneficios para procesar el grano cuyo costo por el beneficiado del grano ha sido poco a poco establecido.

“Cuando proceso el café tengo mis maquinas, y ya las tengo desde hace 22 años, casi no las usaba como negocio namás las compre para mi propio consumo, para mi café; pero cuando fue la nevada la morteadora si la ocupe y venia mucha gente a mortear su café y sí, morteamos mucho café, y a la morteadora si ya le di su reparadita y ya le di su pintadita y ahorita también a las otras así les voy a hacer nada más que no me dejan porque me pongo a hacerlo y no se pueden utilizar porque hay que dejarlas un tiempo a que se seque. Ahora ya cobro, y desde la morteadada yo les cobro \$3 el kilo y aquí la tostada con la molida y todo les cobro \$6, o sea que son 6 y 3 dan 9, pero haciéndolo todo junto nada más les cobro \$8 por kilo, eso es lo que cobran en Villa Juárez, yo no cobraba antes aquí pero fui a mortear mi café a Villa Juárez, y a tostarlo y molerlo y me cobraban así y bueno dije: creo que yo estoy regalando mi trabajo, porque ya luego nada más estaba cobrando \$6 y pues eso cobraba y voy a Villa Juárez y me cobran \$8, y así lo mortean lo tuestan y muelen y le entregan a uno el café así ya listo, y bueno ese precio fue de hace dos años que fui, pero ahorita no se a lo mejor ya están cobrando más caro porque sube el gas y el problema es el consumo del gas porque el gas esta caro, y es que antes que no servía mi morteadora es que iba yo allá, pero ya la acomode y todo y ya quedo para mortear café y ya lo tuesto y lo muelo, y en tres horas lo tengo listo y ya en la tienda lo vendo. Lo malo es que aquí tenemos la luz muy baja y si al molino le hecho harto se para porque no está potente la luz”.²³²

En Tlatlapanala se mantienen rezagados respecto a la adquisición de máquinas. En esta comunidad ningún habitante cuenta con alguna de ellas, por tanto el café procesado es a través de actividades manuales.

“...de eso del café orgánico no nos ha llegado nada, lo que si es que nos compra puro de Villa Juárez porque aquí nadie tiene beneficio porque las maquinas son caras y luego jalan mucha luz y aquí casi no hay.”²³³

²³⁰ A finales del 2009 e inicios del 2010 previo al corte de café en la región, cayó una helada que secó el grano y quemó las matas por eso hubo muy poca producción de café.

²³¹ Raquel Garrido Ibarra, cafeticultora, Xochinanacatlán Puebla Viernes 29 de Enero 2010.

²³² Nieves Garrido Reyes, cafeticultor, Xochinanacatlán Puebla, martes 26 de enero 2010.

²³³ Javier Sedeño, cafeticultor, Tlatlapanala, Puebla, Lunes 1º de Febrero 2010.

Por tanto, el proceso del beneficiado del café, las maquinas utilizadas, su funcionamiento, reparación y costos del proceso serán conocimientos transmitidos a los niños y jóvenes de Xochinanacatlán, ya que en esta comunidad dichos artefactos están presentes en la vida cotidiana. En Tlatlapanala al no tener beneficios o máquinas para procesar el café, este tipo de conocimiento no adquiere mayor relevancia dentro de los datos culturales heredados.

4.1.4 Particularidades del cultivo, procesamiento y consumo del café en Tlatlapanala y Xochinanacatlán

Como en otras comunidades agrarias prehispánicas, el nuevo fruto cultivado empezó a consumirse, así tanto el cultivo, el proceso e ingesta del café adquirieron tintes particulares de cada región cafetalera. Estas costumbres se han renovado y recreado a lo largo del tiempo de tal manera que forman parte de la memoria histórica y por tanto son referentes de la identidad colectiva de Xochinanacatlán y Tlatlapanala. Aunque oficialmente no cuenten con las especificidades necesarias para alcanzar el estatus de patrimonio cultural²³⁴, pese a ser un producto predominante, consecuentemente una infusión importante en la zona que va adicionada con ingredientes de la región a través de un proceso artesanal.

La dinámica socio-cultural determinada por el café da inicio desde su plantación.

“En abril o mayo, sembramos la semillita y la cubrimos con ocopetate hasta que se vea la plantita y le llamamos pesetilla, entonces la destapamos y en ocho meses ya está la plantita de buen tamaño y ya en dos años como dicen ya empieza a ensayar, es decir da sus primeros cafecitos pero al otro año ya tiene más y así. La flor de café sale como en marzo o abril y fíjese que se ven blanqueadas las huertas así como si tuvieran nieve, de verdad que se ve bien precioso, pero desgraciadamente como no es muy común pues no hemos llegado a sacar fotografías de la semilla, cuando la semilla ya está en matita que le empiezan a salir las hojitas, la pesetilla, cuando está en la huerta así todo el desarrollo de la planta y hasta la producción y es que así cuando ya está llena una planta que tiene el café bien colorado se

²³⁴ Según Espeitx: “...la patrimonialización alimentaria incluye aquellas expresiones de la cocina regional o local que pueden demostrar una fuerte vinculación con un territorio determinado (lugar de producción de determinados alimentos) en un periodo de tiempo largo (enraizadas en la historia local) y asociadas a un conjunto de conocimientos, de saberes y de prácticas específicas. Así, estas elaboraciones locales/regionales (y los productos alimentarios reconocidos como “tradicionales”, “típicos”, de la tierra) han logrado integrarse claramente en unas determinadas dinámicas relacionadas con el desarrollo local y regional...pero deben ser también identificados como tales.” (Espeitx citado en Álvarez, Marcelo, *Óp. Cit.*, pág. 35 y 49.)

bien bien bonita esa plantita. La flor tiene poquito aroma pero como se ve es bien bonito, digamos que para semana santa ya está todo lleno de flor. Porque eso en la huerta se ve bien bonito. Acá la mayoría es de café.”²³⁵

Para el cultivo y reproducción de las matas ya sea en viveros o en las mismas huertas se selecciona el grano del tipo de café que se tiene en la comunidad.

“...las matitas que tengo aquí son de café garnica o del caturra, de esos las matitas no son muy altas pero se llenan de café y ya cada mata tiene de vida 15 o 20 años, según se cuiden y limpien de estas elijo semillas para las pesetillas de mi vivero...”²³⁶

La región también caracteriza el tipo de cuidado que se tendrá a los cafetales a lo largo del año.

“Aquí no se hace barbeche porque el terreno no se presta porque el terreno está muy inclinado, por eso casi no vamos a limpiar, además tenemos árboles como el chilahuite, otro que le decimos chaco y así otros arbolitos corrientes, de esos que ya estaban ahí y tiran la hojita y para mejora. El chilahuite que se deja uno por cada 8 metros cuadrados y es el que más hay y toda la hoja que va cayendo se hace mejora. Unos quieren dejar los árboles y otros no quieren pero pues cada quien sus ideas no, yo si dejo los arboles porque sirven, y la hoja se hace mejora, y porque no crece mucho la hierba debajo del árbol”.²³⁷

Determinar el clima y las intemperies de este, genera ciertas tácticas creadas en una comunidad para sobrellevarlas.

“Bueno ahora me toca tumbar, así entresacar como un 15 % de matas porque lo de la nevada si nos va a afectar, así si dos retoños están mal pues los tumbamos y dejamos uno ya hasta que retoñen bien y se seleccionen, pero allá donde están matas más arriba si hay que tumbar todo y mejor sembrar algo de chilar o milpa, es que así nos pasó en el 89 echamos abajo todo y le metimos milpa en lo que crecían matas nuevas de café.”²³⁸

Esto también expresa que el café pese a que predomina en la zona seguirá compartiendo créditos con el maíz.

²³⁵ Adrián Zaragoza, cafecultor, Xicotepc De Juárez, Jueves 4 De Febrero De 2010

²³⁶ Miguel Guzmán, cafecultor, Xochinacatlán, Puebla, Miércoles 27 De Enero 2010.

²³⁷ Don Isidoro, cafecultor, Xochinacatlán, Puebla, Martes 26 De Enero 2010

²³⁸ Nieves Garrido Reyes, cafecultor, Xochinacatlán Puebla, Martes 26 de Enero de 2010.

Durante la etapa de recolección se procura que el café que se corta sea el más rojo y grande. Aunque una parte importante se vende a los acaparadores en cereza siempre se guarda el suficiente para el consumo de la familia en el año. Del café que se vende no se conoce con exactitud su destino y en este momento el cafeticultor se desprende obteniendo ingreso para satisfacer algunas de las necesidades, lo cual complementará por otros medios (de esto hablaremos más adelante en la etapa de comercialización del café). El café con el que se queda cada familia para preparar la bebida durante un año y el procesamiento requerido para ello son los temas de interés para esta parte de la investigación.

En Xochinanacatlán y Tlatlapanala algunas personas suelen llevar la cereza y despulparla al paso del río, después la tienden en el suelo ya sea en el patio de su casa o en el techo para que se seque obteniendo así café pergamino, si no es así y como es más común en ambas comunidades de estudio, el café cereza se tiende bajo el sol para que la cascara se pudra y se seque, para algunos esto le da mejor sabor al grano. Una vez seca la pulpa con el grano se le llama bola seca.



El fruto



El instrumento de trabajo



El café cereza tendido en el patio



Café extendido en la azotea bajo el Sol



El café bola seca

Fotos: Anabel Pinedo, Xochinanacatlán Puebla, Febrero 2010

Si se tiene la maquinaria o se desea pagar por mortear el café bola seca, en este proceso la maquina morteadora tritura la cáscara dura que recubre al grano de café dejándolo en pergamino. Para los que no cuentan con la maquinaria y no llevan el café a mortear, sobre todo en Tlatlapanala, por medio de pequeños molinos manuales, -cuyo uso era para moler el nixtamal formando la masa para las tortillas-, se tritura poco a poco el café en bola seca hasta dejar el grano libre de la cascara más dura, si no es así, en una especie de metate o vasija se realiza este proceso de modo manual.

Una vez obtenido el café pergamino se vuelve a pasar por la morteadora, un molino, el metate o alguna vasija para terminar de quitarle la cascara obteniendo así el café oro ya listo para tostarse. Particularmente quienes cuentan con tostadoras meten el café y van supervisando el tostado hasta que el aroma y el color sean óptimos. Posteriormente, se

espera a que el grano se enfríe un poco para después pasarlo a la moledora de café obteniendo el polvo para preparar la bebida. Quienes no tienen esta maquinaria para la torrefacción y que son la mayoría, adaptaron los objetos de la cocina indígena para transformar el grano en la bebida llamada café. Para ello se ponen los granos al fogón ya sea en un comal o en una olla de barro y se menea con una pala o cuchara de madera, a esto también se le adjudica que el café tome un sabor especial. Se mueven los granos hasta conseguir buen aroma y color, esto dependerá de que tan fuerte se quiera el sabor, lo cual va en función de los gustos de cada familia. Una vez conseguido el tostado deseado el comal u olla se quita del fogón y se sigue moviendo para enfriar un poco los granos. Finalmente se muelen ya sea en el molino manual o en el metate, cuando el grano tostado es molido en el metate también adquiere mayor valor simbólico y se le adjudica mejor sabor.

El café molido se guarda en bolsas o frascos y por tradición es mejor no preparar mucho para que no pierda sabor con el tiempo, por ello este proceso del tostado y molido se hace casi cada semana pero la transformación de la cereza al café oro se realiza una vez al año después de la cosecha. En esta etapa tanto hombres como mujeres pueden participar, sin embargo el tostado y molido casero corresponde a una actividad exclusiva de las mujeres realizada en las cocinas de cada familia cafeticultora de Tlatlapanala y Xochinacatlán.

“Del café que cosechamos, aunque sea poco, pues una parte lo vendemos en cereza, que es el que se llevan, pero nos guardamos un poco para todo el año, ya luego mi mamá lo seca y lo tuesta en el comal y lo muele en el molino, pero lo muele con mi abuelita porque ella allá tiene dos molinos de mano donde uno es para el mole y otro para el café, porque si se muele en el mismo molino ya no sabe sabroso”.²³⁹

Las mujeres son también las figuras de la familia encargadas de la preparación de la bebida, la mayoría, salvo excepciones que ya cuentan con estufa de gas, calientan el agua en el fogón en ollas de barro o algunas veces metálicas; esperan a que el agua comience a hervir y agregan azúcar (aunque era más recurrente usar la panela²⁴⁰, la cual da un sabor

²³⁹ Vidal Santiago Mejía, joven cafeticultor, Xochinacatlán, Puebla, Viernes 29 de Enero 2010.

²⁴⁰ La panela también conocida como piloncillo se vuelve alimento importante de estas comunidades nahuas con la implantación de cañales durante la colonia, que con la llegada del café a la zona surge una combinación de sabor peculiar al preparar la infusión.

característico al café tomado en estas comunidades, sin embargo la desaparición de cañales hace que sea en la actualidad más común el uso de azúcar), dicho endulzante se deja hervir con el agua un par de minutos y pasado este tiempo se retira la olla del fogón y se le agrega el café. La cantidad de café y azúcar también dependen del gusto de cada familia.

“El café que tenemos en casa es del que cosechamos, y así cada año guardamos un poco, ahora hago el café ligero porque antes lo hacía más cargado así que quedara bien amarguito, pero como ahora mi esposo es diabético por eso lo hago rebajado y sin azúcar, ay pero cuando uno lo hierve con azúcar queda bien sabroso, y la cosa es que cuando ya el agua hierve se le pone el azúcar y ya al último se le pone el café así ya en polvo”.²⁴¹

Es también costumbre dejar la olla cerca del fogón para que la bebida se mantenga caliente el mayor tiempo posible, una vez que se enfría ya no se vuelve a calentar. El café debe ser consumido, aun frio, hasta que se termine o se prepare nuevamente otra cantidad de bebida caliente. Una estrategia de las mujeres para conservar caliente por más tiempo esta infusión, es dejar la olla sobre las brasas que quedan al apagar el fogón.



²⁴¹ Margarita Martínez, Xochinacatlán Puebla, Miércoles 27 de Enero 2010.



Al regreso del corte de café



Café tostado en el fogón

Fotos: Preparación casera y artesanal del café.
Anabel Pinedo,
Tlaxiapanala, 2010

A molarse!!



Moliendo café en un molino manual



Existen dos particularidades en el proceso del café poco vistas en otras regiones, aunque no puedo aseverar que sean exclusivas de estas comunidades, preciso comentar que no había escuchado de ellas anteriormente: La primera corresponde a la ahora reducida tradición de una familia²⁴² de Xochinanacatlán, quienes tienen una pequeña huerta cuya producción de café es poca, aun así suelen vender una mínima cantidad en cereza pero la peculiaridad radica en que la mayoría de sus cafetos se dejan con el fruto hasta pasada la recolección del

²⁴² No me fue posible concretar una entrevista para precisar estos datos, siendo la información que aquí coloco una reconstrucción a partir de otros informantes de la comunidad.

resto de huertas, lo cual sucede en abril o mayo. En los meses que van de octubre a mediados de marzo la baya que permanece en las matas, por la exposición al sol se deshidrata y se oxida tomando un tono oscuro y una forma arrugada. Se cree que el grano absorbe la pulpa de la baya y con ello también se impregna de los azúcares de esta, una vez tomado este tono y forma se corta la cereza y se pela manualmente ya que la cascara deshidratada está completamente pegada a la semilla de café; una vez pelado el grano se orea bajo el sol obteniendo café pergamino y después de limpiarse manualmente se tiene el café oro. Finalmente, el tostado y molido también son manuales. En la comunidad se le conoce a este café como *café amielado*, pues la miel del fruto se absorbió por el grano dándole un sabor más dulce al preparar la infusión. Este café ya molido es vendido en la comunidad y en lugares cercanos por la familia que lo prepara, por su proceso tan artesanal y lento es difícil de conseguir además el costo es mínimamente superior al de un café “normal”.

Otra de las peculiaridades de las comunidades de estudio es que al moler el grano tostado se tritura una porción de canela formando un polvo casi homogéneo y que al momento de prepararse da un sabor especial a la bebida. En otras comunidades la infusión es hervida con canela pero en Xochinanacatlán se muelen los dos ingredientes y esto es lo que para muchos habitantes le da un sabor único y distinto en referencia al café preparado en otros lugares.

“...y hay un café que se muele con canela ese es ¡¡bien sabroso!! y luego más si se hierve con piloncillo, y así acompañado de un bolillo; por eso cuando regreso lo primero que pido es que mi esposa prepare café”.²⁴³

Esta combinación entre café, canela, piloncillo y el pan conocido como bolillo encuentran su relación en el devenir histórico de las comunidades, su presencia en esta zona ha determinado varios ejes de la vida sociocultural y es esencia de la identidad colectiva de Tlatlapanala y Xochinanacatlán. Ahondare más adelante en esta relación.

²⁴³ José Santiago, Xochinanacatlán Puebla, Viernes 29 de Enero de 2010.

CAPÍTULO V

EL CAFÉ: DETERMINANTE Y DELICADO ARMAZÓN

5.1 El vaivén del café: De lo económico a lo cultural, de lo cultural a lo económico.

Aunque ya se ha resaltado que el café cohesiona a la comunidad y está inserto en la vida socio-cultural de Tlatlapanala y Xochinanacatlán, no deja por ello de ser la actividad económica principal de estos lugares, lo cual quiere decir, que habrán de producirse excedentes para ofertar en el mercado obteniendo los recursos para cubrir las necesidades familiares y aunque en la comunidad indígena la economía se fundamenta en las relaciones de parentesco, debemos tener presentes que como toda actividad económica genera también agentes característicos en cada etapa. Como es bien sabido de todo el café que se cultiva una parte se guarda y procesa para el autoconsumo²⁴⁴, el resto se vende para ser comercializado fuera de la comunidad. En estos dos escenarios, (la producción para el autoconsumo y la producción para el mercado),²⁴⁵ los personajes son distintos ya que interactúan bajo circunstancias diferentes.

5.1.1 Los cafeticultores: Agentes de la estructura interna

Los cafeticultores indígenas de Tlatlapanala y Xochinanacatlán recorren ambos escenarios: el de producir para el consumo y también el de producir para el mercado.

El primer escenario se encuentra en la vida comunal indígena de Tlatlapanala y Xochinanacatlán, comunidades aisladas a más de una hora del centro urbano más cercano, lejos de las grandes fincas cafetaleras de la región y en donde el turismo es mínimo. Aquí el café y los actores se vincularán en diferentes formas y grados respecto a la aromática actividad cafetalera, adquiriendo distintas posiciones en la dinámica social que la cafecultura propone. Es por ello que a la población de estas comunidades y que participa

²⁴⁴ Cfr. apartado 4.1.4 de esta investigación.

²⁴⁵ Véase Pozas Ricardo e Isabel H., *Óp. Cit.*, pág.58-59

de forma distinta en la cafecultura la he dividido en dos grandes grupos²⁴⁶. El primero se refiere a los *cafecultores intracomunitarios*, es decir, aquellos que la mayor parte del tiempo están en la comunidad, aceptan y reproducen la vida socio-cultural que ello incluye. A esta fracción corresponde la mayoría de los habitantes de Tlatlapanala y Xochinanacatlán. A su vez estos los situó en subgrupos: 1) productores, 2) semiproductores, 3) ocasionales y 4) jornaleros. Según la tipología hecha de los cafecultores intracomunitarios, al denominar a los *productores*, se hará referencia a los padres de familia o quien está al mando de la misma, teniendo la titularidad de las tierras cultivadas al cual se le otorgan apoyos y subsidios por estar registrado en un padrón, ya sea local, regional, municipal, estatal o nacional y cuya principal actividad es la cafecultura. Los *semiproductores* son aquellos quienes conocen todo el ciclo productivo del café, pero esta actividad no es la principal, es decir tienen otros oficios o actividades a las que les dan prioridad frente a la cafecultura. Los que se han llamado cafecultores *ocasionales*, son aquellos integrantes de la familia que participan temporalmente en la actividad cafetalera sobre todo en temporada de cosecha pero no se vinculan estrechamente en todo el proceso y por ello no lo conocen a detalle. El último subgrupo corresponde a los *jornaleros*, estas personas aunque son parte de la comunidad y conocen todo el proceso del café, por una u otra razón no cuentan con cafetales propios o solo tienen pequeñas porciones de tierra para el autoconsumo, siendo el café el oficio que mejor conocen y saben hacer, se emplean como *cortadores de café, chapeadores o terciarios*²⁴⁷.

El segundo gran grupo en que se ha dividido a los habitantes de las comunidades cafetaleras, corresponde a los denominados *cafecultores alternantes*, con ellos nos referimos a todas aquellas personas que nacidas en una comunidad indígena cafetalera y

²⁴⁶ En un inicio la división fue dada entre personas intracomunitarias, alternantes; que describo en este apartado y también se incluían los exocomunitarios que corresponde sobre todo a grupos de jóvenes que salen de la comunidad por lapsos prolongados, modificando su estructura cultural debido a lo urbano con lo que tienen constante relación, sin embargo conservan a lengua nahua, recuerdan la vida en comunidad y al regresar a ello, aunque solo sea a visitar a su familia comprenden la dinámica interna aunque ya no se integren del todo a ella. Para los fines de esta sección el último grupo al no participar ya en la cafecultura se ha dejado de lado, no sin antes retomarlo para complementar la clasificación a partir de los informantes que se encontraron en el trabajo de campo.

²⁴⁷ Los chapeadores son las personas que ayudan al dueño de la huerta de café a limpiarla de la hierba y también participan en la abonada, los terciarios son aquellos a quienes el dueño confía un pedazo de tierra, en donde el terciario sembrará y cuidará las matas de café como suyas pero de la producción dará la tercera parte al dueño del terreno.

que son productores, se han hecho de actividades que los mantienen en constante contacto con los procesos urbanos. Ellos se han vinculado con especialistas en el tema de café, involucrándose en cuestiones de comercio nacional e internacional, venta de café orgánico, sobre cooperativas regionales y por ello construyeron un discurso que enmarca tópicos como la marginalidad, el comercio justo, la hegemonía de transnacionales. Conceptos que salen del discurso interno de la comunidad agraria pues están impregnados de una fuerte posición contra capitalista extraña para el resto de la comunidad porque implica movilización y transformaciones sociales que no son fácilmente asimiladas, incluso estas ideas son rechazadas por el resto de la comunidad de habitantes. En este sentido comunidades nahuas antes de aceptar cambios sociales radicales como son las propuestas anticapitalistas encontraron una estrategia para sobrellevarlas eligiendo a intermediarios²⁴⁸ culturales, los cuales al ser parte de la comunidad conocen la estructura interna pero también sus actividades los han llevado a relacionarse y percibir el contexto externo. Ejemplo de estas figuras son quienes tienen un cargo político como el Auxiliar Municipal, los compradores de café que reúnen la cereza y negocian el precio con los dueños de beneficios en Xicotepec de Juárez, los músicos y también jóvenes que estudian agronomía, biología o disciplinas afines, en este último caso uno de los objetivos es contribuir con su comunidad a partir del conocimiento aprendido fuera de ella. Los alternantes comprenden la intraestructura de la comunidad y son capaces de entender el contexto externo, o mejor dicho, manejan el discurso y los elementos identitarios locales y pueden confrontarlos con los foráneos convirtiéndose en un puente entre ambas realidades. Estos cafecultores traducen para los diversos agentes involucrados en la cafecultura las necesidades de la comunidad y las posibilidades de compaginarlas con el contexto regional, nacional e internacional de tal manera que la estructura socio-cultural que da identidad a la colectividad prevalezca sin confrontarse con otras visiones del mundo.

En el proceso productivo del café estos intermediarios serán los que vinculen el proceso interno de la cafecultura en la comunidad (visto en párrafos anteriores) y lo correspondiente a la comercialización del café que se produce, lo cual ya conlleva a una relación con los agentes externos de esta actividad económica.

²⁴⁸ Cfr. Aguirre Beltrán, *Obra antropológica IX: Regiones de Refugio*.

5.1.2 De la comunidad al mercado internacional: Agentes de la estructura externa

Hablar sobre la comercialización del café que se produce en Tlatlapanala y Xochinanacatlán nos lleva al segundo escenario y los agentes de esta actividad económica.

En las comunidades el café cereza es dividido en dos partes: la primera destinada al autoconsumo de la familia y la segunda para la venta. El proceso y el destino del café que se queda al interior de la comunidad ya fueron revisado, es momento de complementar el destino de la otra parte de la cosecha.

Las condiciones del mercado del café han hecho que los costos del proceso de café cereza a pergamino superen los ingresos que se puedan obtener resultando perdidas en lugar de ganancias con la venta del café. Aunado a ello está el gran esfuerzo para beneficiar el grano y que al no contar con la maquinaria de alta tecnología, los cafeticultores indígenas no pueden cubrir la mayor parte de características que el mercado internacional exige y que deben corresponder a ciertos indicadores para denotar que es un “buen café”, ante esto se ha ido abandonando tanto en Tlatlapanala y Xochinanacatlán el beneficiado del grano para la venta.

“... en mi crianza cortábamos el café y lo amontonaban a que se secase, se pudría la cascarita y a esa cascarita la tendíamos en el Sol y se secaba y lo morteban, y ya venían los compradores de Jontecutla, de las Colonias y otros venían de Villa Juárez, a comprar café morteadado, y pues ya se fue desapareciendo todo eso de solamente el puro frijolito y pues mucho fue porque ya no nos costaba así, de niño y bueno todavía aquí en las plazas bueno no aquí en Xochi, pero en las plazas en Xaltepuxtle en Necaxa, en Huachinango todavía existe eso, lo muelen y venden café molido...”²⁴⁹

“Antes despulpábamos el café y lo vendíamos en pergamino pero ya ahorita no, ya es mejor en cereza, en esta temporada íbamos bien pero la helada afecto el grano por eso lo cortamos todo negro y lo vamos a secar, a ver cómo nos va porque lo están pagando muy barato, pero a ver si secándolo nos pagan más, pero nos tenemos que esperar a mayo

²⁴⁹ Don Isidoro, cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, martes 26 De enero 2010.

porque lo amontonamos a que se pudra y luego se seque la cascara, así con el sol y eso tarda.²⁵⁰

Como relatan don Isidoro y Miguel Guzmán las estrategias para la venta del café están en función de los beneficios económicos a obtener, por ello predominan dos formas de venta a los acaparadores o coyotes: la primera es en cereza y la segunda depende del clima, es decir si los días son calurosos se tiende el café para que se pudra y se seque la cascara vendiéndose en el llamado bola seca, por la cual la paga es un poco más que por el café cereza.

“En este año venderé el café en cereza, aunque yo se secarlo y hacer todo, pero ahora el tiempo ya no ayuda, porque ya no sabemos cuándo va a llover, a veces empieza mayo y ya llueve”.²⁵¹

Además de días calurosos para secar el café, también la forma en que se venda el grano dependerá de las heladas que suelen azotar esta región.

“Yo siembro café y por ello le comento que las heladas de este año provocaron que se secara gran parte de la cosecha de café y ya siendo la mejor solución para salvar la cosecha es venderlo en cereza o tener que secar el café cereza para hacer lo que llamamos Bola seca, ya que los que lo compran tienen la maquinaria necesaria para limpiarlo y procesarlo...”²⁵²

Teniendo así que la transformación de la cereza en café molido para preparar la bebida es casi exclusivo del consumo familiar dentro de las comunidades. El café ya sea en cereza o en bola seca que suelen ser las formas más comunes en que se vende, es recogido durante toda la temporada de cosecha por los llamados “coyotes” o acaparadores de café que llegan a las comunidades a comprar la cereza recolectada durante todo el día. Estos acaparadores vienen de Xicotepec de Juárez que es el centro urbano más cercano donde se ubican los beneficios de café que colaboran para abastecer la demanda internacional de café mexicano; beneficios a los cuales llega todo el café cultivado en la región. Estos

²⁵⁰ Miguel Guzmán, cafeticultor, Xochinacatlán, Puebla, miércoles 27 de enero 2010.

²⁵¹ Don Jesús González González, cafeticultor, Xochinacatlán Puebla, 30 Junio de 2009.

²⁵² Miguel Guzmán, cafeticultor, Xochinacatlán Puebla, lunes 25 de enero 2010.

acaparadores pesan y pagan inmediatamente la cantidad de café que se les venda.²⁵³ Si no es a través de los acaparadores que llegan a las comunidades en grandes camionetas para llevarse el café en cereza, es muy costoso para un cafeticultor transportar por sí solo la baya hasta los beneficios de Xicotepec de Juárez. Si no lo venden en cereza están obligados a convertirlo en café pergamino y guardarlo esperando que con el paso del tiempo suba el precio del café y así puedan venderlo antes de que el grano se vuelva viejo perdiendo valor y propiedades.

En Xochinanacatlán existen 3 locales que son compradoras de café. Los dueños son cafeticultores de la comunidad a quienes los beneficios de Xicotepec de Juárez pagan un sueldo extra por juntar la cereza y el café bola seca cuando los camiones no pueden llegar diariamente por el café a las carreteras y lugares cercanos a las huertas donde se recolecta. Las camionetas llegan cada tercer día por el café que se reunió en estas compradoras, aquí los encargados de estos locales al ser cafeticultores intracomunitarios fungen como intermediarios que negocian el precio de compra en beneficio de la comunidad.

“Yo soy cafeticultor y además aquí en Xochi también soy uno de los compradores, aquí les peso y compro el café en cereza, algunos vienen aquí pero otros venden el café en las camionetas que se ponen cerca de los caminos y carreteras, estas camionetas llegan a las 4 o 5 de la tarde al final de la jornada. Aquí juntamos todo el café y ya viene un acaparador que nos compra a todos los de Xochi, porque es quien compra en toda esta zona cafetalera”.²⁵⁴

Una vez que los camiones salen de las comunidades pasan por las carreteras principales en donde siguen recolectando café de localidades cercanas, hasta llenarse o llegar a su destino: alguno de los beneficios en Xicotepec de Juárez.

A partir de este momento quienes cultivaron ese café cuidando las matas durante todo el año pierden vínculo con el fruto, sin saber cuál será su destino final, ya lo han intercambiado por dinero para el cual si ya tienen contemplado su uso.

²⁵³ En el lapso que se lleva a cabo mi investigación entre 2009 y 2010, el precio del café oscilaba en varias cantidades. El precio por la cereza homogénea, es decir en buen estado y mayoritariamente roja, se pagó en \$6 por kilo, el café cereza afectado por las heladas se pagó entre \$2.50 y \$3.50 pesos por kilo, mientras que por un kilo de café en bola seca se pagaban alrededor de \$8.

²⁵⁴ Don Baudelio, cafeticultor, Xochinanacatlán Puebla, miércoles 27 de enero 2010.

“Los compradores que viene aquí suben de Villa Juárez²⁵⁵, vienen diario en tiempo de cosecha, pero hay en el pueblo tres o cuatro lugares donde lo compran, ahí se junta y allá a Villa Juárez se llevan el café y creo lo exportan a otros países como Estados Unidos”.²⁵⁶

El café es llevado por los acaparadores a los beneficios, ahí descarga y se pesa lo juntado de todas las comunidades visitadas. El precio que le pagan por el café cereza o bola seca va de 20 centavos hasta un peso más por kilo de lo que el pagó al cafeticultor. Los destinos del café son dos: el beneficio húmedo si está en cereza o el beneficio seco si está en bola seca.²⁵⁷ Tenemos pues a los compradores, intermediarios y ahora a los encargados y trabajadores del beneficio como agentes de este segundo escenario. El café en este espacio es tratado como una mercancía que debe alcanzar los más altos estándares de calidad para aumentar su precio. El beneficiado²⁵⁸ es a través de maquinarias de alta tecnología que con precisión limpian y seleccionan el grano hasta convertirlo en oro, aun en esta etapa muchos de los que trabajan, se encargan y son dueños de los beneficios tienen como actividad este oficio pues pertenecen a familias cafetaleras o ya le han tomado cierto aprecio al aromático, lo menciono pues se puede apreciar tenuemente la carga simbólica que se emana hacia el grano mientras es procesado.

El café oro de la región es exportado a países como Estados Unidos, Alemania, Holanda y Canadá, comprobándose la calidad obtenida a través de pequeñas muestras que se tuestan y muelen para preparar la bebida catándose después para establecer cuáles y como cumple con los indicadores internacionales. Otro destino del café oro que sale de los beneficios es la adquisición de torrefactoras para tostarlo y molerlo en sus distintas variantes, poniéndolo en el mercado ya empaquetado, ya sea para cafetera o en soluble. Esta presentación (en soluble) que ha adquirido importancia comercial en las últimas décadas, pero sobre ello precisare en la última parte de esta investigación. En esta etapa final entran al juego las empresas torrefactoras, solubilizadoras, comercializadoras, las trasnacionales y los consumidores de todo el mundo a donde el café de la Sierra Norte de Puebla se exporta. Todos los anteriores son el resto de los agentes que participan en el segundo escenario y

²⁵⁵ Es como coloquialmente se le conoce a Xicotepec de Juárez.

²⁵⁶ Jesús González González, cafeticultor, Xochinanacatlán Puebla, 30 Junio 2009.

²⁵⁷ La descripción de cada tipo de beneficio se abordó en el Segundo Capítulo de este trabajo.

²⁵⁸ Esta descripción se realizó a partir del informe de visita a los Beneficios Aresca en Xicotepec de Juárez en donde la información proporcionada se obtuvo de Joel Teva, Gerente y Arturo García, Catador.

que se encuentran del lado opuesto de la cadena que comienza con los cafeticultores, en este caso de Tlatlapanala y Xochinanacatlán.; interdependientes sí, pero tan distintos en su concepción del mundo y en tanto en el valor que en cada escenario se le da al café. Tenemos pues que “...la economía moderna no mata la vida de relación tradicional, aunque la domine y la empobrezca.”²⁵⁹

5.1.3 El otro agente y las actividades económicas complementarias

Por un lado tenemos los actores de las relaciones que se dan al interior de la comunidad a partir de la cafecultura y por otro a los agentes del escenario fuera de la comunidad que de alguna manera influye en el interior pero también existe un agente que observa esta cadena desde lejos, sin inclinarse del todo por algún sector pero que incide sobre estos, y aún más sobre los cafeticultores indígenas: hablamos del Estado Mexicano.

El Estado quien protegió a los productores de café a través del Instituto Mexicano del Café, proporcionando asistencia técnica, financiamiento, comercialización segura y subsidios; es ahora un organismo que ya sólo está en los recuerdos de los cafeticultores. Estos que durante muchos años fueron abrigados por el INMECAFE, al ver desaparecer dicho organismo se quedan con una fuerte sensación de incertidumbre sobre los efectos de esta disolución en la cafecultura local.

“Antes aquí hubo una...empresa , (...), que le llamábamos el Instituto y el café nos lo compraba el Instituto Mexicano del Café, es el único que pues si nos fue bien, pero quebró esa empresa, bueno unos decían que era empresa y otros que era del gobierno, pues nosotros de eso no sabemos, nosotros nomas nos asociamos a él y ahí es que nos fue algo bien, pero pues dijeron que quebró y se desapareció, después entro al que le decimos Ulica pero ese namás dos cosechas compro y ya no, quien sabe cómo será eso, de plano yo ya no se decirle más porque, a nosotros nos dicen asóciate y nos asociamos, no sabemos ni de que es ni de dónde viene ni nada, aquí venían los ingenieros del Instituto, y otros y ya nos decían –asóciate- si quieres- y como no nos cobraban nada para asociarnos, pero luego como le digo, quebró la empresa, se abandonaron las huertas, y ya casi nada más se vende el café en cereza”.²⁶⁰

²⁵⁹ Bataillon, Claude, *Óp. Cit.*, pág. 314

²⁶⁰ Don Isidoro, cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, martes 26 de enero 2010.

“...bueno pues así pasó con INMECAFE, porque ya ve que tumban a INMECAFE porque aparentemente estaba bien parado estaba bien puesto porque él era el que daba el permiso de exportación, o sea que el INMECAFE tenía controlado creo Brasil y Colombia para exportar el café, entonces eran Brasil, Colombia y México estaban los tres países unidos en el grupo del INMECAFE, entonces INMECAFE daba: Brasil vas a exportar 80 mil sacos, Colombia vas a exportar 80 mil sacos y así, pero hoy exportaba Colombia y a un mes Brasil y al otro México se iban rolando, entonces el café tenía buen precio, porque? Pues porque nomas exportaban lo que se pagaba mejor, pero quitan INMECAFE se abre el Libre Comercio y le digo cada quien jalo por su lado, y ya que todo mundo vende café pues se malbarata, Y ya te dan en la torre”²⁶¹

Al desaparecer la tutela del estado en el sector cafetalero inicia una crisis económica,²⁶² ante esto el gobierno mexicano responde con programas otorgados a través de la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), de la Secretaria de Desarrollo Social (SEDESOL), y de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI); tales como Procampo, apoyos a jornaleros agrícolas o por ser comunidades nahuas se destinan recursos para el fomento de la cultura. Muchos de ellos se dan en efectivo y de manera directa al productor.”

“De apoyos nos llegan lo de SAGARPA, que da poco, pero nos da algo que son \$1200 por hectárea y a veces nos llegan apoyos de SEDESOL.”²⁶³

Los programas de asistencia social pocas veces están bien focalizados y regularmente el dinero proporcionado no es destinado para el fin inicial, los cafeticultores lo utilizan para cubrir otros gastos de primera necesidad como los alimentos diarios. Los subsidios y apoyos destinados al café no son los adecuados para rescatar este sector, acontecimientos que son aprovechados por prestamistas privados que brindan créditos a los cafeticultoras para la compra de matas, abono, fertilizante o maquinaria haciendo que el cafeticultor se endeude con fuertes intereses que no logra solventar al vender la cosecha.

“Bueno aquí viene gente de México y según nos dan apoyo, o muchas veces nos dan el abono, pero nos cobran luego intereses entonces eso no es apoyo, por eso mejor lo venden y ganan algo de volada.”²⁶⁴

²⁶¹ Nieves Garrido Reyes, cafeticultor, Xochinacatlán Puebla, martes 26 de enero de 2010.

²⁶² Cfr. Sánchez Juárez Gladys, *Óp. Cit.*

²⁶³ Javier Sedeño, cafeticultor, Tlatlapanala, Puebla, lunes 1° de febrero 2010.

²⁶⁴ Nieves Garrido Reyes, cafeticultor, Xochinacatlán Puebla, martes 26 de enero de 2010.

El gobierno mexicano a través de subsidios lejos de impulsar al sector agrícola, ha hecho que los indígenas vean en los programas de apoyo una fuente de ingresos bastante reductible que les solucionará todos los problemas. La construcción de estas políticas públicas se hace a partir de una visión externa sin considerar la infraestructura comunitaria cuya economía de subsistencia se sustenta en la cooperación de quienes se encuentran en ese espacio social, otorgándole al indígena la posibilidad de obtener de forma individual algún subsidio para solucionar sus problemas inmediatos, rompiendo así con los lazos de ayuda mutua que caracterizan la vida en comunidad.

“En este año con la helada en mi huerta se acabó todo y lo poco que quedo verde estamos esperando a ver si se cose para cortarlo y esperemos nos llegue algún apoyo como antes que aunque sea los del instituto nos daban abono.”²⁶⁵

Los habitantes de Xochinanacatlán y Tlatlapanala por ser nahuas pueden obtener apoyos no sólo enfocados al café sino también recurso relacionados al desarrollo cultural de la región.

“...ahorita estoy planeando un proyecto para un invernadero pero no me lo quieren dar porque me piden tener más de media hectárea de 10 m por 5m más o menos y además quieren que junte de 20 a 30 personas para darme una aleta que es lo que cubre el invernadero, y la verdad no me he dedicado a buscar a las personas que quieran trabajar y además hay que armar bien el proyecto, porque todos estos proyectos se meten en Tlaola de allí los llevan a Puebla, y ahora que andaba en eso también vi otra cosa y ya quiero meter un proyecto para formar un mariachi, pero me dijeron que de eso no hay ayuda, que mejor pida instrumentos para huapango porque para eso si ayuda el CDI²⁶⁶, pero bueno todo esto apenas lo estoy pensando ya veré después como le hago, porque piden llenar muchas formas.”²⁶⁷

Algunos de los subsidios se pierden por los complicados trámites a realizar para obtenerlos debido a la burocracia mexicana y la gran mayoría no cumple sus objetivos debido a la corrupción al interior de las instituciones²⁶⁸ que deben proporcionar el apoyo y supervisar que se cumple el objetivo para el cual fue brindado.

“Aquí juntamos todo el café y ya viene un acaparador que nos compra a todos los de Xochi, porque es quien compra en toda esta zona cafetalera, y pues él pone el precio porque ya es alguien privado, y no paga igual que hace 20 o 30 años cuando estaba el Inmecafe, este

²⁶⁵ Elodia Cabrera Garrido, cafeticultora, Xochinanacatlán, Puebla, 28 de Enero de 2010.

²⁶⁶ Siglas de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas

²⁶⁷ Vidal Santiago Mejía, joven cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, viernes 29 de enero 2010.

²⁶⁸ Cfr. Lomnitz, Claudio, *Óp. Cit.*, pág. 215

instituto daba buen precio y nos daba apoyos, pero poco a poco se fue extinguiendo y ni el presidente ni el municipio nos apoyan a ellos no les importa el campo, ellos como ya ganan su sueldo, pues esa es la verdad.”²⁶⁹

“Aquí en Xochi todos somos campesinos que sembramos café y con lo que paso esperamos que el gobierno nos mande algún apoyo porque aquí el campesino ya perdió y con esta crisis que sigue ya nos está acabando, y hace años cuando andaba en campaña el ahora presidente vino a Tlaola y regreso después de haber ganado prometiéndonos que el pueblo iba a superar la crisis, ja, pero ellos hacen las crisis y uno es quien las sufre, porque aquí el más rico se hace más rico y el más pobre más pobre”.²⁷⁰

En los fragmentos anteriores se puede observar que los subsidios no cumplen su función para la cual son destinados, en tanto si el subsidio no llega enfocado a lo realmente importante los indígenas tienen ya sus propios mecanismos de subsistencia complementando el ingreso de la cafecultura a través de otros oficios. Además del policultivo en las huertas de café los habitantes de Tlatlapanala y Xochinanacatlán realizan otros oficios. Estas actividades complementarias se volvieron tradicionales pues varios pobladores las han aprendido y heredado llevándolas a cabo por años y con ellas complementar su ingreso, empero dichos oficios no suelen ser constantes o no alcanzan tanto valor simbólico como para reconocer o distinguir a una familia por realizar esta actividad. El aprendizaje de estos oficios está en función de intereses individuales más que colectivos y el conocimiento es transmitido de manera práctica de quien ejecuta dicha actividad a quien se lo pida, sean o no sus consanguíneos.

“El indio, en las comunidades tradicionales, tiene que saber lo suficiente sobre muchas cosas y desarrollar sus distintas capacidades para múltiples tareas. Y lo aprende de otra manera: en la vida, en la convivencia, en el trabajo mismo; no en la escuela. Ejercer sus habilidades, ampliarlas, es resultado de un proceso que no se distingue ni se separa de la vida misma: no hay un tiempo ni un sitio especiales para aprender lo que se necesita saber: se observa, se practica, se pregunta y se escucha a cualquier hora y en cualquier parte.”²⁷¹

Ejemplo de esto lo tenemos con los siguientes fragmentos de entrevistas:

“Y así fui el único que aprovecho la tierra y se dedicó al café ha pero bueno también de chamaco aprendí a hacer pan, es que cuando era un pilcate, salía de la escuela y nos

²⁶⁹ Don Baudelio, cafecultor, Xochinanacatlán Puebla, Miércoles 27 de Enero 2010

²⁷⁰ Cafetaleros, Xochinanacatlán Puebla, Jueves 28 de Enero 2010.

²⁷¹ Bonfil Batalla, Guillermo, *Óp. Cit.*, pág.58

juntábamos 10 chicos para hacer la tarea nos sentábamos ahí en el antiguo cementerio que estaba enfrente de la iglesia y ahí pasando esa callecita estaba la panadería y los que estaban allí trabajando eran unos señores de Zacatlán y así los 10 chicos íbamos a ayudarles todos los días y los 10 nos enseñamos a hacer pan, nos daban nada más puras migajas, pero ya después ya más grande fui ayudante y así hasta que ya luego ya yo hice pan y luego enseñe a todos mis hijos y también a mis hijas. Todos saben hacer pan y del café aunque decidieron no vivir aquí ni dedicarse a eso, pero yo les enseñe”.²⁷²

“Tengo mis huertas de café, y además aquí en el mercado de los jueves vendo pollo, este lo traigo de Necaxa o de Huachinango ya según de donde esté más barato, porque para criarlos, matarlos y luego venderlos no pues así ya está más difícil.”²⁷³

“Bueno pues yo hago varias cosas, primero y ya de menos tiempo es que soy carnicero; y es que aquí le hacemos a todo lo que se puede; yo mato a las reses y a los puercos y ya luego vendo la carne a pero no crío los animales ya namás los compro, mato y vendo su carne, sobre todo los jueves de mercado. Claro y también tengo mis huertas de café “.²⁷⁴

“Yo aquí tengo la caseta telefónica y además aquí es el sonido en donde se vocean anuncios y avisos, pero junto con mi esposo tenemos y cuidamos 13 huertas de café, porque siempre nos hemos dedicado al café”²⁷⁵

“Aquí todos sembramos café, lo malo es que muchos se atienen solo al café y se endeudan todo el año y ya cuando obtienen su cosecha pagan sus deudas, pero si pasa como ahora que se perdió mucho café no sé cómo le hagan, por eso en mi familia no hacemos eso nosotros también sembramos chile, frijol, tomate y milpa y además mi papá también trabaja en la albañilería sobre todo se va a México”²⁷⁶,²⁷⁷

“Si me va bien en la cosecha o siempre pues, no me apura gastar todo el dinero, total el dinero para eso es; y aunque nací aquí y tengo todas mis cosas aquí también le he buscado y he trabajado en Guadalajara y en México más en la construcción, y pues donde se puede”.²⁷⁸

Lo anterior refleja que si bien la cafecultura es la actividad principal no es la única, siendo oficios complementarios en Xochinacatlán y Tlatlapanala la panadería, la carnicería, la música y aún más la albañilería. De los relatos anteriores es preciso mencionar como

²⁷² Don Jesús González, cafeticultor, Xochinacatlán Puebla, miércoles 27 de enero 2010.

²⁷³ Elodia Cabrera Garrido, cafeticultora, Xochinacatlán, Puebla, 28 de Enero de 2010

²⁷⁴ Raúl Garrido, cafeticultor, Xochinacatlán, Puebla, 28 Enero 2010.

²⁷⁵ Raquel Garrido Ibarra, cafeticultora, Xochinacatlán Puebla, viernes 29 de enero de 2010.

²⁷⁶ En Xochinacatlán y Tlatlapanala es común escuchar que las personas se refieran a la Ciudad de México llamándole solamente México.

²⁷⁷ Vidal Santiago Mejía, Xochinacatlán, Puebla, Viernes 29 de Enero 2010.

²⁷⁸ Javier Sedeño, cafeticultor, Tlatlapanala, Puebla, martes 2 de febrero 2010.

5.2 Ambiente impregnado de café.

La cafecultura como toda actividad productiva es un proceso de trabajo que determina en gran medida las prácticas cotidianas.

“Todo proceso de trabajo está siempre marcado por una cierta peculiaridad en su realización concreta, misma que penetra y se integra orgánicamente en su estructura instrumental y sin la cual pierde su grado óptimo de productividad.”²⁷⁹

Esta peculiaridad dada en la labor del campo diaria, la inserción de la bebida café en la *comensalidad* entre las familias indígenas, el conocimiento que conlleva y que se transmite de generación en generación, la conversión del dinero obtenido de la cosecha en recursos de otra especie; proporcionan a la producción de café un lugar importante en el ámbito socio-cultural de Tlatlapanala y Xochinanacatlán.

Todo esto que engloba la cultura²⁸⁰ se presenta en la cotidianidad de los actores sociales quienes día a día reproducen dichas pautas, las modifican, las adaptan -ya sea consciente o inconscientemente-, en su en su actuar, sentir y pensar. Sin tenerlo presente todo el tiempo reflejan la historia que ha dado lugar a lo que son, muestran un presente resultado de varios acontecimientos de los cuales sólo algunos se conservan en la memoria de la colectividad y dan indicios de las posibles alteraciones futuras para que la esencia del sistema simbólico que han construido prevalezca por largo tiempo, incluido en ello los símbolos o elementos que le han dado identidad a esta colectividad.

Ser productor de café es importante en las comunidades de estudio, mismas que ante los demás se presentan no sólo como pueblos indígenas, su distinción frente al exterior radica en que **se han asumido como comunidades nahuas cafecultoras**, esto incluye, además de cosechar café y venderlo; el consumo del café cultivado por las manos de las familias que integran la comunidad y la incorporación del café como arbusto, fruto, semilla,

²⁷⁹ Echeverría, Bolívar, *Óp. Cit.*, pág. 22

²⁸⁰ Castellet define a la cultura como el conjunto de características propias (estructuras) de grupos humanos que comparten un momento de vida, de pensamiento y costumbres. (...) La cultura es una totalidad compleja que incluye los conocimientos, las creencias, el arte, la moral, las leyes, las costumbres y cualesquiera otros hábitos y capacidades adquiridas por el hombre como miembro de una sociedad. (Castellet citado por Zecchetto. Victorino, *La danza de los signos*, pág. 41)

producto y como bebida, en el resto de elementos socio-culturales, haciendo hincapié en el repertorio alimentario.²⁸¹

Se insiste sobre la alimentación como parte de la cultura identitaria de una localidad porque es precisamente este aspecto donde el café encaja con mayor naturalidad dentro del referente simbólico de las comunidades de estudio, alejándose de la mera actividad económica que de este fruto se deriva. Recordemos que el café se cosecha para la venta al mercado externo, pero también se cosecha para el consumo interno, pues el hecho de ingerir este brebaje es tan importante que lo ha posicionado al frente del resto de las bebidas distintivas de Tlatlapanala y Xochinanacatlán.

“El café que se tuesta y se muele es para nuestro consumo porque aquí todos toman café como si fuera agua”.²⁸²

El café es una de las bebidas más importantes para las comunidades de estudio, al igual que el agua proveniente de pequeños manantiales y escurrimientos, algunas infusiones de hierbas sobre todo usadas como remedios curativos, con estos mismos fines el refino o aguardiente y tanto el pulque como la cerveza que son catalizadores sociales y bebidas para embriagarse.

El hecho de que el café se beba a diario y que requiera de cierta preparación, coloca a esta infusión por encima del resto que se consumen en las comunidades de estudio, pero el simple brebaje no sería distinguible sin otros elementos locales, pues “...*un cuerpo determinado de conocimiento no puede ser aislado del contexto cultural en el que tiene significado y función.*”²⁸³

Debido a la existencia de cañales en Tlatlapanala y Xochinanacatlán (actualmente extintos), la panela que hoy en día también se conoce como piloncillo, estaba considerado como el endulzante más popular e importante, por ello fue mezclado con el brebaje resultante del café molido, obteniendo una bebida dulce.

²⁸¹ Sobre este tema consúltese Álvarez, Marcelo, *Óp. Cit.*

²⁸² Don Jesús González González, cafeticultor, Xochinanacatlán Puebla, 30 Junio 2009.

²⁸³ Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica VI: El proceso de aculturación, y el cambio sociocultural en México*, pág.131

“Anteriormente acá había cañales... y con la panela que salía...ya con eso se acompañaba el café, pero ahora no se si era más mejor la panela que la azúcar, (...) Y esos cañales ya fueron desapareciendo y como namás empezó a entrar el azúcar y azúcar y pura azúcar.”²⁸⁴

La desaparición de los cañales trajo consigo que el café dejara de prepararse con la panela, pero el sabor dulce que requiere se alcanza con azúcar, endulzante encontrado fácilmente en las tiendas o en el tianguis local. Sin cañales en la zona también el refinado dejó de elaborarse y perdió importancia en el consumo local frente a la cerveza.

“...y además mi papa vendía la panela a otras personas que eran las que hacían el refinado, uy y ese si era refinado bueno no como el de ahora, era dulce y bien sabroso, pero eso si con 2 o 3 tragos uno se quedaba bien dormido.”²⁸⁵

Pese a que los productos obtenidos de la caña eran importantes no alcanzaron arraigo suficiente para permanecer en las comunidades de estudio. El uso de la panela, -sustituida por el azúcar para acompañar al café-, y el consumo de refinado no trascendieron considerablemente como lo hizo la bebida que motiva esta investigación.

Por el contrario, la costumbre de tomar pulque trascendió desde épocas prehispánicas, sobre todo en Xochinacatlán, pero su consumo es limitado y preferido por los varones adultos.

“...los días jueves aquí en Xochi son los días de descanso, y en este día viene el señor del pulque, lo traen de Zacatlán o viene desde Hidalgo y pues aquí todos los jueves nos juntamos a platicar y a pasar buen rato, bueno y porque es mejor el pulque que la cerveza, así les decimos a los muchachos que tomen pulque porque este es de la tierra y es más bueno.”²⁸⁶

Al paso del tiempo el café se posicionó como la bebida más importante para Xochinacatlán y Tlatlapanala, no sólo por el ingreso que del grano se obtiene sino por su consumo interno que forma parte de la alimentación identitaria. Aunque no se han creado mitos o leyendas propias del café tal como pasó con el maíz (alimento principal en la época mesoamericana), el respeto a la tierra y la adjudicación de personalidades a los cultivos que alimentan y dan vida a los nahuas persisten a siglos de la cosmovisión mexicana primaria. La

²⁸⁴ Don Isidoro, cafeticultor, Xochinacatlán, Puebla, martes 26 de enero 2010.

²⁸⁵ Margarita Martínez, Xochinacatlán Puebla, Miércoles 27 de Enero 2010.

²⁸⁶ Cafetaleros, Xochinacatlán Puebla, Jueves 28 de Enero 2010.

manera en que se describe al entorno rodeado de huertas de café, lo que representa ver cubierto de blanco los alrededores a causa de la floración, los frutos rojos que avivan la vista en las huertas, entre otras cosas, son circunstancias que reflejan esa importancia cultural del café para los habitantes de Tlatlapanala y Xochinanacatlán.

Como ejemplo tenemos a don Isidoro quien describe a la mata de café y la compara con la vida humana.

“Una mata ya cuando tiene varios años como 10 pues sigue dando café pero ya da menos y la bolita también ya va para menos, es como nosotros que namás llegamos a un tiempo en nuestra vida que ya empezamos a trabajar menos, llega uno como después de los 35 por ahí así y ya como que ya va para menos y así ya se va uno cansando y se va uno cansando, y por eso ya a las matas viejas, aquí decimos que la entresacamos, si son tres o cuatro le quitamos una que es la más varejona, y entonces al otro año de esas tres o cuatro ya se vuelve a cortar otra y quedan otras dos pero entonces el retoño ya viene de la que se cortó hace un año, así no se pierde el lugar y así se va uno; si unas matas cargaron bien bonito y ya no quedo frondosa pues solo entonces toda la mata se corta, pero nosotros le decimos acá que se entresaca”.²⁸⁷

Aun sin poseer acerca del café mitos y leyendas existen en las comunidades una especie de ritos, ya no muy impregnados de misticismo pero que sí son significativos, tal es el caso de la selección de la semilla de la cual se obtendrá una mata nueva de café.

“Este es mi vivero, y aquí tengo 1200 matitas para todas mis hectáreas, yo tengo dos tramos de tierra, uno con 4 000 matas y el otro tiene 10 mil matitas, aquí hago las pesetillas; para hacer las pesetillas de cada cosecha escojo la cereza más grande, y ya se exprime con las manos, se deja a orear y luego se entierra, así es mejor porque uno selecciona los granos más bonitos, (...); y ya al echarlo a la tierra tarda tres meses en brotar y ya de que brota en un mes se pasa a la bolsa y antes de pasarse al terreno, este se trabaja aflojando la tierra para que la raíz entre bien derecha, y ya para llevarlas a las huertas se ponen en cajas y las llevamos a mis huertas.”²⁸⁸

Lo que don Miguel Guzmán explica para la selección de semillas que plantará en su vivero refleja bien lo puntualizado por Bonfil:

²⁸⁷ Don Isidoro, cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, Martes 26 De Enero 2010

²⁸⁸ Miguel Guzmán, cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, miércoles 27 De enero 2010.

“... junto con lo que llamaríamos un sólido conocimiento empírico, encontraremos practicas rituales y creencias que llamaríamos mágicas, en un esfuerzo por ajustar la realidad cultural india a nuestras propias categorías, aunque tales categorías, en este caso, de origen occidental, no existan en esas culturas. Porque en las culturas indias, la concepción del mundo, de la naturaleza y del hombre, hacen que deban colocarse en el mismo plano de necesidad, actos de carácter aparentemente muy distinto, como por ejemplo, la selección adecuada de las semillas que se han de sembrar y una ceremonia propiciatoria para tener un buen cielo”.²⁸⁹

Esta último también da cuenta de las practicas que en apariencia no son parte de un ritual pero si tienen el fin de generar buenas condiciones climáticas para la cosecha, tanto en Tlatlapanala como en Xochinanacatlán y en varias comunidades de la Sierra Norte de Puebla, se acostumbra que apenas se ve viene mal tiempo, es decir, que se acerca una helada, se cree que colocando mechones con fuego o quemando llantas se ahuyentara el frio, protegiendo así las matas de café para que den muchos frutos.

“...y aunque hubiésemos sabido pues es que no hay como prevenir la helada, bueno en algunos lugares dicen que prenden mechones para con el humo espantar el frio.”²⁹⁰

Así mismo se cree que el agua de los ríos protege al cultivo, esto se determina a partir de que las huertas cercanas a ríos o arroyos se afectan menos cuando caen las heladas. Por su puesto otra práctica, es ir a misa los días jueves o domingos en donde se pide las buenas cosechas y el buen tiempo para el cultivo.

5.2.1 Sorbo a sorbo...en familia... y a la mente

Los alimentos que se consumen en Tlatlapanala y Xochinanacatlán son mezcla ya de elementos mesoamericanos, europeos, africanos e incluso asiáticos, pero la manera en que se obtienen los alimentos, como se preparan, con qué objetos y utensilios se elaboran, son de carácter totalmente local.²⁹¹

“Aquí se prepara mucho el mole pero como también se tuesta y muele el café por eso es mejor tener dos molinos para que no se mezclen sabores porque si no ni uno ni otro saben bien; el mole es importante en las fiestas y se prepara para la de Agosto, en diciembre, en el carnaval y en las clausuras, pero también hacemos tamales y bueno el café. Todos los que

²⁸⁹ Bonfil Batalla, Guillermo, *Óp. Cit.*, pág. 55

²⁹⁰ Cafetaleros, Xochinanacatlán Puebla, Jueves 28 De Enero 2010.

²⁹¹ Cfr. Álvarez, Marcelo y F. Xavier Medina, *Óp. Cit.*, pág.13

vienen de afuera, como los maestros dicen que la comida acá es más sabrosa y yo creo que sí y que sabe más buena por la leña y que se hace en cazuelas de barro porque con gas y con cazuelas de metal como que ya no sabe, y lo que no debe faltar son las tortillas y son sabrosas porque se hacen de maíz original, de ese que no se revuelve con otras cosas.”²⁹²

Abordaremos aquí la importancia en la preparación y consumo del brebaje en las familias de Tlatlapanala y Xochinanacatlán si encontramos que,

“...comer es un acto que une memoria, deseo, hambre, significados, sociabilidades, ritualidades que hablan de la persona que ingiere los alimentos, del contexto en que vive, comunicándola también con los demás que participan del momento de comer.”²⁹³

Aunque el café se bebe no se come, genera estas mismas situaciones en los pobladores de Xochinanacatlán y Tlatlapanala, se puntualizó anteriormente que la preparación de la bebida se responsabiliza a las mujeres de la familia, ellas son quienes se encargan del tostado y del molido, así como también de la preparación del café. El grano se tuesta y muele en tal cantidad que alcance por lo menos para el consumo de una semana, sin embargo, la bebida es preparada todos los días desde temprano. Antes de que los hombres vayan a las labores del campo la mujer ya debe de tener listo el café caliente por las mañanas, desde niños hasta ancianos lo primero que beben es una taza de café caliente, a veces solo o en ocasiones se acompaña con un trozo de pan²⁹⁴ o galletas. En estos lugares no existe la cría de vacas por tanto la leche es una bebida poco frecuente sino es que nula, (algunas familias más acomodadas toman el café con un poco de leche envasada que compran en centros comerciales en los principales centros urbanos, ubicando el más cercano en Huachinango), por ello a los más pequeños una vez que abandonan la leche materna se les comienzan a dar sorbos de café. La intensidad del sabor y lo dulce dependerá del gusto de cada familia, las mujeres conocen ya a la perfección el punto exacto que agrada a todos los integrantes. La olla de café que se prepara todos los días y que se procura este cerca del fogón para que no se enfríe con rapidez, tiene ya una ubicación dentro de la

²⁹² Lucia Mejía Cabrera, cafeticultor, Xochinanacatlán Puebla, viernes 29 de enero de 2010.

²⁹³ Lody, Raúl, *Op. Cit.*, pág.119

²⁹⁴ El pan que se consume y que se acostumbra para acompañar el café se le conoce como pan blanco o bolillo, durante siglos anteriores llegaron panaderos a asentarse en la zona, muchos indígenas aprendieron el oficio, este tipo de pan al ser más barato era el que consumían los indígenas en siglos anteriores, y de ahí su arraigo y relación con el café, aún existen panaderos en Xochinanacatlán y es donde más se consume café y pan, por las mañanas y en la noche.

cocina indígena de estas comunidades la cual es inmóvil de tal forma que cada miembro de la familia puede servirse el café que desee y a la hora que lo quiera sin esperar que la mujer le sirva. El clima en estas zonas suele ser frío durante varios meses en donde llueve casi todo el día y el ambiente se llena de neblina, sobre todo de noviembre a marzo, siendo esta temporada donde más se consume café. Cerca del medio día la familia se reúne en la cocina para el almuerzo: el cual consiste en cualquier guiso regional acompañado de tortillas recién hechas y por supuesto una taza de café al lado, al finalizar se continúan con las actividades de cada miembro de la familia y ya cerca de las 6 de la tarde se vuelven a reunir para la comida, así, se repite la rutina del medio día, tortillas recién hechas, un guiso y café. Ya caída la noche cerca de las 9 la familia se vuelve a reunir en la cocina pero ya sólo para degustar una taza de café caliente con la cual concluirán sus actividades del día, entramos aquí en un proceso sumamente significativo: la comensalidad, en donde el único elemento que acompaña la charla familiar es el café. Es este instante, si acaso igualado por la taza que se toma por la mañana, se convierte en el momento en donde la familia comparte sus experiencias del día, se charla de los sucesos más importantes de la comunidad, se comentan dudas, y el padre da, si es necesario, indicaciones para el trabajo del día siguiente, después de un largo rato de conversación cada miembro de la familia se dirige al lugar donde habrá de dormir. Esta es casi la misma rutina diaria. Tenemos pues que,

“El sentido de pertenencia a una sociedad y a una cultura, nace primordialmente por hablar un idioma, compartir recetas y platos, crear hábitos cotidianos de la comida. Entonces la comida es también un lugar que define y confiere a la persona su pertenencia; es decir, tener una identidad, compartir un modelo que reúne ética, moral, jerarquía y define papeles sociales para hombres y mujeres.”²⁹⁵

Lo anterior es producido por el consumo de café en las comunidades de estudio, pues desarrolla un sentido de pertenencia a nivel familiar y comunal. En ningún hogar de Tlatlanala y Xochinanacatlán, sin importar la preferencia religiosa, el estatus económico, si la familia es extensa o no, en ninguno, falta una olla con café, brebaje preparado para iniciar el día, obteniendo energía para el trabajo, que sirve para aminorar el frío, alegre, que también es la bebida tomada de pretexto para reunirse en familia a platicar mientras se bebe una taza, es esta misma infusión la que aligera el sueño mientras se vela a un muerto y que

²⁹⁵ Lody, Raúl, *Óp. Cit.*, pág. 119

denota un gesto de cordialidad cuando nos ofrecen una taza de este brebaje caliente al llegar a uno de tantos hogares nahuas en Tlatlapanala y Xochinanacatlán.

“Aquí cuando uno llega a las casas, de cualquiera de las personas, así lo primero que te dicen es:

- ichcalaque mosintlali (pasa y siéntate)
- amho ticonechtlí ichin caaffe? (tomas un poquito de café)
- te nechmaca (si dame)
- ...Y ya después uno se pone a platicar así bien a gusto”²⁹⁶

Tanto para la parte económica como la cultural es necesario que cada miembro de la comunidad realice a diario ciertas actividades según el rol que le corresponde dentro de esta infraestructura, y de esta manera obtener el café que se vende y el que se consume durante todo el año.

Como vimos al inicio de este capítulo y a manera de resumen, tenemos que el café además de ser la actividad principal a la que se dedica toda la población de las comunidades de estudio, tiene también el papel de ser un cohesionador tanto a nivel familiar como a nivel local, ya que para una buena producción es necesario que el trabajo en el cultivo y procesamiento del café se definan que actividades deberá realizar cada integrante de la familia en donde la participación de cada uno de los miembros es de suma importancia. Los viejos aportan sus conocimientos forjados desde hace años y transmitidos por sus padres y abuelos. Los adultos acompañan a los más jóvenes a las huertas para enseñarles los cuidados. Los jóvenes se encargan del trabajo más pesado como la limpia o chapeo, y los niños ayudan en la temporada de corte. Tanto mujeres como hombres participan en todo el proceso y pueden realizar cualquier actividad, empero los trabajos más pesados como barbecho o chapeado son en su mayoría realizados por hombres; el tostado, molido y preparación de la bebida es realizada por mujeres. De esta manera y sólo con la cooperación de cada miembro de la familia en las distintas actividades derivadas del cultivo del café es posible lograr una buena cosecha que se traducirá en la satisfacción de las necesidades básicas de la familia. Los hombres quienes serán herederos de las tierras que ha cultivado el padre por años y que a su vez las ha heredado, es a quienes se les inculca

²⁹⁶ Margarita Martínez, Xochinanacatlán, Puebla, Jueves 28 de Enero 2010.

con mayor intensidad el aprendizaje sobre el cuidado del cultivo del café. La mujer aunque aprende el oficio tendrá que acoplarse a brindar ayuda en las labores del campo de quien sea su esposo.

Este espectral de relaciones es conformado día a día en Tlatlapanala y Xochinanacatlán, así,

“... los actores sociales, (...), sus prácticas cotidianas, su visión de mundo y su filosofía de la praxis se desarrolla desde sus núcleos familiares que es donde se llevan a cabo las prácticas de su vida cotidiana”.²⁹⁷

Todas ellas determinadas por el entorno socio-cultural dado a través de la historia de la colectividad. Desprenderse del seno familiar por largo tiempo implica debilitar el sentido de pertenencia pues las actividades cotidianas de la comunidad dejan de tener interés para el individuo que se encuentra fuera de ella. Sólo dentro de la comunidad cafeticultora y realizando las actividades cotidianas que ello implica mostrarán uno de los elementos que los miembros de este espacio social tienen en común y con el cual pueden identificarse. En este sentido Bartolomé afirma,

“... aquellos patrones normativos y sistemas de significados que se manifestaban solo como organizadores de la vida cotidiana, son asumidos como un conjunto de emblemas que otorgan sentido a la vida y de cuya ausencia solo se puede esperar la anomia, la pérdida de un orden significativo cuya ausencia conduce a los individuos y las colectividades a la desesperación y a la muerte.”²⁹⁸

En este caso si los cafeticultores fueran despojados de sus huertas de café de un instante a otro, no sólo traería como consecuencia una desestructuración social sino que habría modificaciones en todos los aspectos de la vida cultural, incluyendo el alimentario donde el café es una de las bebidas más importantes de consumo y para la comensalidad. Producir café, las formas y tiempos en que este se consume se han vuelto una costumbre en la comunidad, misma que es tan fuerte y capaz de conservarse pese a la crisis y a la constante fluctuación en los precios del café. Mantener la costumbre²⁹⁹, es decir, continuar con las labores necesarias para obtener una próspera cosecha mediante actividades cotidianas,

²⁹⁷ Sánchez Juárez Gladys, *Óp. Cit.*, pág. 14

²⁹⁸ Bartolomé, Miguel A., *Óp. Cit.*, pág. 255

²⁹⁹ Bonfil expresa “El ejercicio cíclico de tales prácticas es, por una parte, una afirmación periódica de la existencia del grupo, una manifestación colectiva de su permanencia que se expresa simbólicamente en el cumplimiento de “la costumbre.”²⁹⁹ (Bonfil Batalla, Guillermo, *Óp. Cit.*, pág. 192)

garantizará que la familia tenga ingresos tras la cosecha pero que también pueda disfrutar de un rico café cada día de su labor.

En los siguientes fragmentos trato de ejemplificar lo anterior:

“De lo que cosechamos no todo lo vendemos, nos guardamos un poco para nuestro consumo en todo el año, y se hace para esto bola seca y ya luego lo morteamos, se guarda y ya luego mi esposa lo tuesta y muele según ocupemos”.³⁰⁰

“...y es que no son como yo, porque yo acá hace calor y bebo café y hace frío y bebo café, te digo yo tres veces al día bebo café, y aunque dicen que con el café uno no duerme y no yo me duermo o más bien sin el café no duermo y es que si no tomo café y me acuesto no duermo, creo ya necesito tomar café para dormir”.³⁰¹

Continuamos aquí observando la importancia socio-cultural que a partir de la bebida café se suscita en Tlatlapanala y Xochinanacatlán.

“...guardamos un poco que nos alcance todo el año para nosotros consumirlo, y es que si no pensamos: uno vende su café barato y para tomarlo se compra caro y a veces es pura pochca, así le decimos al café viejo y de mal aroma, y que además es un café que no sabemos cómo lo hicieron. de la cereza que guardamos la secamos al sol, y ya después vamos a la casa de mi mamá a que ella allá me lo mortee, ella me ayuda y lo mortea en una especie de tina con un palo, ya luego lo limpio bien y lo tuesto en el fogón de leña y luego mando a algún niño a que me lo muele en el molino, sé que todo este proceso es más tardado, pero así sé cómo hice el café y me sabe más bueno, porque si se compra le vende a uno café viejo o mal hecho y no sabe bueno, y además si es que aquí tenemos pues para que compramos, también por eso cuando vienen mis hijos, además de que les hago mole y tamales, les preparo su cafecito y además el café se los tuesto y se los muele para que se lleven a donde están”.³⁰²

“Bueno este año no sé qué haremos porque no tendremos mucho para guardar café, ay yo no sé porque este año nos fue mal a todos, se nos acabó la cosecha con el frío y fue parejo a todos, ya ni modo es que así son las cosas de la naturaleza”.³⁰³

³⁰⁰ Miguel Guzmán, Xochinanacatlán, Puebla, Miércoles 27 De Enero 2010.

³⁰¹ Nieves Garrido Reyes, Xochinanacatlán Puebla, Martes 26 De Enero De 2010.

³⁰² Valeria Alonso, Xochinanacatlán, Puebla, 28 Enero 2010.

³⁰³ Margarita Martínez, Xochinanacatlán Puebla, Miércoles 27 De Enero 2010.

5.2.2 Inherente y falaz componente de la cafecultura indígena

Aunque ya existe una infraestructura que mantiene la vida en comunidad y que ha sobrevivido hasta nuestros días, los embates del exterior sobre las comunidades no cesan diariamente. Siendo productoras de un cultivo que genera grandes expectativas en el mundo están expuestas ante elementos de la modernidad y el capitalismo que llegan y tambalean la vida socio-cultural desarrollada hasta el momento sin embargo, por lo ocurrido en otras etapas históricas, quizá la comunidad vaya adaptando y seleccionando estos elementos externos de tal forma que su esencia siga perpetuándose por más generaciones.³⁰⁴ Dependerá de los individuos más jóvenes que componen a la comunidad esa resignificación y restructuración de los elementos que dan identidad en su grupo para compaginar con los nuevos contextos a los que se enfrentan; de igual manera como generaciones anteriores incorporaron elementos de la vida moderna para el cultivo de café integrando el uso de fertilizantes y pesticidas.

Si bien la importancia comercial del café puede diluirse con el paso del tiempo, el arraigo de la bebida en el ámbito cultural, que es el tema principal de esta investigación parece trascenderá tal como lo ha hecho hasta hoy, pese a las técnicas de producción poco modernas con que se cuenta en las comunidades de estudio pues para el autoconsumo no es necesario tener grandes producciones como las buscadas a través de agroquímicos. El uso de químicos fue principalmente traído por especialistas del Inmecafe. Ahora algunos agrónomos que llegan a la comunidad son enviados por parte de SAGARPA, estos tienen como objetivo poner a la vanguardia a los productores de café mediante tecnología aplicada para aumentar la producción y controlar las plagas. Dichas figuras externas se quedan por un tiempo en las comunidades llevando consigo una forma de vida ajena a la infraestructura comunitaria, en donde el café es visto como mercancía.

“Y habrá que seguir trabajando las matas pero ya con abono porque con el frío se dañó mucho la cosecha porque no usan abono, nada más se les da una limpia al año y con eso tienen, pero para que resistan más habrá que echarles ya un poco de abono. Y es que por eso se quemó mucho nuestro café, si mucho más que el de otros que si usan abono”.³⁰⁵

³⁰⁴ Véase Bonfil Batalla, Guillermo, *Óp. Cit.*, Bauman, Zygmunt, *Óp. Cit.* y Lomnitz, Claudio, *Óp. Cit.*,

³⁰⁵ Raquel Garrido Ibarra, cafecultora, Xochinacatlán Puebla, Viernes 29 de Enero de 2010

“Bueno pues allá en mi huerta de San José mis matitas aún están pequeñas pero están rechulas y ya en este año les echo abono pero del sufiamil, pero ya luego les voy a poner del triple 17 para que en un año me produzcan más café porque las matitas tardan dos o tres años en tener buen tamaño y dar mucho café. Por eso ya así cuidando bien mis matas en un año tendré mucho más cafecito.”³⁰⁶

En generaciones pasadas se acostumbraba hacer una limpia al año y sin la utilización de fertilizantes los cafetos producían bueno y basto café, sobreviviendo a las plagas que para muchos son naturales.

“...pero antes había de ese café, que le decíamos café corriente, ese café que ahora le dicen café orgánico, ese es al que así le dicen, porque no le poníamos nada a la tierra, en aquel tiempo nada, y ahora si le tenemos que echar porque si no ya no carga, si están las matas pero ya no cargan café, ya ahorita se le echa fertilizante y anteriormente no así nada más, y namás una limpia al año, aquí se limpiaban las huertas en el mes de octubre, ya cuando empieza la cosecha se iba a limpiar y ahora no ya son dos o tres veces que se limpia”.³⁰⁷

Estos elementos modernos que ya se han incorporado a la cafecultura en Xochinanacatlán y Tlatlapanala no son los únicos sino que hay y vendrán otros.

Una de las situaciones que en gran medida está degenerando la tradición cafecultura es la publicidad del café soluble, siendo que en las comunidades el café se procesa casi de manera artesanal y para ser consumido debe prepararse en cantidades suficientes de tal manera que alcance para toda la familia. Frente a esto el café soluble resulta más práctico. Se observa en el relato don Isidoro este largo proceso para la preparación del café de forma manual, que se contrapone con la practicidad de los solubles.

“Para que una mata ya esté dando frutito lo bueno lo bueno son como diez años, haber ya en un año como viene, nosotros a veces tomamos del que cosechamos y a veces del de sobrecitos, es que ya por ejemplo aquí en lugar de tostarlo y molerlo pues ya a veces compramos los sobrecitos, de niño aprendí a tostarlo, pero lo tostábamos en comal porque no teníamos tostadora, se pone y empieza un olorcito muy sabroso, y entonces cuando ya está ese olorcito sabroso, se ve y ya se debe sacar del comal, porque si se deja más ya se calentó mucho y si se tostó harto y entonces se pasa de calor y ya no sabe bueno, y ya luego lo molíamos en el molino o antes del molino en el metate y era más en el metate a pura mano, bueno ya luego ponemos el agua a hervir, y luego se le echa el azúcar o anteriormente era pura panela y con esa que es de la caña, y ya a la hora que ya se va a

³⁰⁶ Vidal Santiago Mejía, Xochinanacatlán, Puebla, Viernes 29 De Enero 2010

³⁰⁷ Don Isidoro, cafecultor, Xochinanacatlán, Puebla, Martes 26 De Enero 2010

retirar, que van a bajar la olla de la lumbre le echaban el cafecito, primero antes del café iba el azúcar. El café va sin que hierva. “³⁰⁸

La valorización del café cultivado es de suma importancia para enfrentar a los cafés solubles que con una fuerte campaña publicitaria inundan los medios de comunicación.

“...aquí un tiempo estábamos tomando Nescafé, pero ya lo dejamos si es caro y además si aquí tenemos buen café para que andamos comprando, es mejor así del que tenemos, bueno si el café sabe bien sabroso con azúcar pues antes era más sabroso porque se acostumbraba la panela...” ³⁰⁹

Aunque no a detalle los cafeticultores saben que fuera de la comunidad el café entra en un proceso distinto, visto como mercancía presa de grandes transnacionales.

“Porque el café de aquí se va para otros lados, se va para Alemania, para Francia, lo exportan, bueno aquí en Villa Juárez hay Alemanes y franceses creo también hay, entonces ellos mismos tienen sus fincas y ellos mismos cortan y allí es donde ellos se llenan porque realmente el café lo procesan, y lo convierten en botellitas de soluble y todo eso, ahorita ya también hay procesadoras allá en Veracruz, lo bueno es que ahora ya le están echando competencia a la Nestlé porque primero era nada más la pura Nestlé porque la Nestlé era la que recibía todo el café por ejemplo de los beneficios el café bola todo lo acaparaba la Nestlé y ese es el que ocupaba para consumo nacional y ya para exportación pues ya es el mejor café, bueno luego decimos no pues que el Nescafé, si pero el Nescafé es un café muy sabroso no, soluble; pero es de lo más corriente, y sabe bien el Nescafé digo a veces a mi si me gusta, y luego como viene de que esta descafeinado y todo, pero solo en un vaso de leche y ya si tiene canelita pues está más sabroso, pero está más sabroso el que están sacando de Veracruz”. ³¹⁰

Frente a los elementos de la modernidad y el capitalismo la comunidad indígena cafeticultora habrá de transformarse si desea permanecer, no olvidemos que

“La transformación cultural experimentada por las comunidades indígenas ha hecho que se cambien y recompongan muchos de los elementos necesarios para establecer una identidad. En algunos casos los cambios vienen auspiciados por los agentes de la globalización (las compañías transnacionales) sobre los que los indígenas tienen poco o ningún control.”³¹¹

³⁰⁸ Don Isidoro, cafeticultor, Xochinacatlán, Puebla, Martes 26 De Enero 2010

³⁰⁹ Margarita Martínez, Xochinacatlán Puebla, Miércoles 27 De Enero 2010.

³¹⁰ Nieves Garrido Reyes, cafeticultor, Xochinacatlán Puebla, Martes 26 De Enero De 2010

³¹¹ Ramírez, Clemente, *Los pueblos indios y la globalización*, en Basave, Jorge *Óp. Cit.*, pág.715

Los nahuas de Tlatlapanala y Xochinanacatlán no pueden evitar los embates de la modernidad y el capitalismo pero si son capaces de enfrentarlos con sus principales armas que son los símbolos de identidad colectiva en gran medida determinados por la memoria histórica.

En este sentido en el fragmento siguiente apreciamos la valorización que se le da al café cosechado por antecesores y el conocimiento heredado de ello, lo cual se vuelve un recuerdo importante de donde se sustenta la cotidianidad de los habitantes de estas localidades.

”Nosotros aquí cuando nos daba el instituto traía lo que le decimos pesetilla, que es cuando van abriendo las primeras hojas, y pues así nos mandaban la pesetilla y nosotros aquí la plantábamos en vivero y nos daba el instituto bolsitas negras que eran como de 20 o 15 centímetros de alto, y entonces ya nosotros en nuestro vivero tapábamos con ocofetate y con una tela de alambre y ahí plantábamos la pesetilla, pero esta debía ser con la raíz bien derecha, que no quedara torcida, porque si quedaba así pues ya no jalaba, bueno daba unos dos o tres años pero ya luego no y no da bien y haz de cuenta que ya al año de que se hacían los viveros, ya se iba a trabajar el terreno y hacíamos lo que le decimos sepas, los hoyos y luego pues este se acarreaban las matitas de café y se metían en esos hoyos que le decíamos sepas y se le cortaba el nylon, y eso si la raíz si ya salía grande se tenía que cortar porque si se le deja eso al plantarlo, tenía que llegar derecha al asiento del hoyo y si no se doblaba la raíz y entonces se la tenían que cortar para que la misma raíz buscaba su lugar para irse derecha y la cortaban para que se fuera más derecha, y entonces este, con el azadón se jalaba la tierra de encima y se echaba alrededor, hasta unos 30 o 40 centímetros y ya se le echaba y luego sigue la mejora, (...) y entonces luego ya para rellenar con cualquier tierra de la que sacaba uno, otra vez, pero primero alrededor iba pura mejorita, que es tierra preparada, bueno ya era como quisiera uno había unos que hacían la sepa y ya luego con la misma basura, de lo que se rozaba, tapaban las sepas, bueno sobre todo los que tenían dinero, tapaban la sepa con pura basura y le echaban tantita tierra para que ahí se pudriera como abono más o menos así, y los que no pues namás con pura tierra y esa basurita la que le echaban tardaba mucho, porque unos por ejemplo le hacían así rosaban este mes y luego tapaban los hoyos de pura basura los dejaban pudrir y hasta el año plantaban otra vez, ya que estuviera bien buena la tierra, y ya de ahí al año la mata ya empieza a dar café, bueno al año una que otra, no es parejo, porque unas plantitas se plantaban y ya tenían la primer cruz, o la segundo o la tercera, ramada de hojitas, pero otras todavía no, es como nosotros que no todos crecemos igual. Entonces las que ya se plantan con cruz o con dos cruces pues al año ya dan unos tres o cuatro cafecitos, pero ya empiezan a dar y las que se plantan y todavía no tienen cruz tardan un poquito más, pero namás es uno el que crece pero cuando se le echa la mejora también ya al año vienen los retoños sin que la ponga uno de lado, así solita vienen los retoños, entonces si queremos dejarla solita

la matita la dejamos solita, pero si queremos que es una mata con otros tres retoños ya son cuatro matitas entonces de mil matas son 4000 matas y si las dejamos a donde namás sean tres pues serian 3000 matas, pero si se deja solititita, pues 1000 matitas nada más, pero este no nos conviene dejarla solita porque tiene menos”.³¹²

En lo anterior podemos observar ese devenir entre lo que se hacía antes para cultivar la tierra que ahora se encuentra en la memoria colectiva y se cuenta con nostalgia, frente a las nuevas condiciones de la tierra que ya depende de agroquímicos para que de buena cosecha. Esto solo nos habla de que existe constantemente una reconstrucción de los aspectos cosmológicos que dan identidad a las comunidades cafeticultoras de estudio. Se opta por reconocer el valor simbólico del café que se cultiva en la comunidad y para ello se hace uso de la historia, encontrándole importancia no sólo inmediata sino proveniente del legado de conocimiento que han dejado los ancestros.

Se delega a la elección individual si se continúa o no con la cultura que se aprendió desde pequeño en el seno familiar, es decir, que a raíz de los factores externos los miembros jóvenes de la comunidad pueden desear continuar con el cultivo de café, pero habrá a quienes les resulte repulsiva esta idea.

El desapego a la cosecha de café en gran cantidad ocasiona, al no requerirla, que la división del trabajo que este cultivo necesita a nivel familiar se vea truncada, en muchos casos va de la mano de la decisión del padre de familia a dedicarse a otras actividades fuera de la localidad de origen, fragmentándose así la vida familiar en torno a actividades agrícolas provocando un desapego de los hijos a la localidad al buscar actividades remuneradas en otro lugar.

Si se logra que los infantes construyan una identificación sólida con el resto de miembros de una comunidad, en la juventud ya tendrán bien cimentadas las bases fundadas en la corresponsabilidad con los consanguíneos y compadres, de esta manera lo más probable es que continúen preservando el sistema cultural heredado y lo recompongan ante nuevos contextos.

³¹² Don Isidoro, cafeticultor, Xochinacatlán, Puebla, Martes 26 De Enero 2010

5.2.3 El invaluable escudo: los símbolos de identidad colectiva

Apropiarse del café como principal cultivo no fue en ningún sentido con la intención de sustituir a otras bebidas importantes como lo fue el chocolate, aun menos se pretendió remplazar al maíz, ya que este aun es de gran importancia para la alimentación de Tlatlapanala y Xochinanacatlán. Resulta más adecuado decir que la cosmovisión indígena integra en su filosofía al café.

Este aromático por su relevancia mundial pone en juego a las comunidades indígenas dentro del contexto capitalista, pero al interior tanto su cultivo, su transformación y consumo desarrollarán sobre el fruto una gran importancia simbólica en donde se manifiestan las viejas prácticas prehispánicas, evolucionadas ya en esta nueva etapa; una de ellas tiene que ver con la fiesta de Carnaval celebrada en el mes de febrero y que coincide con temporadas de siembra del grano de café y del grano de maíz. Las ofrendas que anteriormente eran brindadas al maíz ahora se traducen en pedir la buena cosecha de café, según Bartolomé:

“La identidad, en tanto construcción ideológica, cambia junto con los contenidos culturales y los contextos sociales en los que se manifiesta, ya que no hay identidades inmutables sino procesos sociales de identificación... en esta dinamización se utilizan referentes identitarios tradicionales a veces mitificados, pero básicamente resignificados, como signos emblemáticos La indumentaria, la culinaria, la lengua o los rituales colectivos, pasan a tener un nuevo significado al ser utilizados como emblemas manifiestos de la identidad propia y contrapuesta a la de los otros sectores sociales.”³¹³

Por ello, es común que quien se encuentre fuera de su comunidad se presente ante los demás no sólo como indígena sino como un cafeticultor indígena de la Sierra Norte de Puebla. Eso conlleva a mostrarse como portador de todos aquellos elementos culturales de la comunidad de origen (los cuales se abordaron en capítulos anteriores), pero aún más interesante resulta precisar si se es un cafeticultor de Xochinanacatlán o de Tlatlapanala, porque ello implica asumirse como miembro de un cierto espacio socio-cultural determinado en el cual se comparten elementos con otros individuos.

Traducida esta idea en fines de esta investigación sería: *nosotros en Tlatlapanala o nosotros en Xochinanacatlán sembramos café*. Este sentido de pertenencia entre todos los

³¹³ Bartolomé, Miguel, *Óp. Cit.*, pág. 81

miembros de una comunidad es el que da la identidad colectiva³¹⁴, misma que también genera bienestar emocional a cada integrante y a partir de ello se generan expresiones emocionales en cuanto a ese marco cultural en el que se desenvuelve.

Pero, ¿cómo son esas manifestaciones emocionales de los habitantes de Xochinacatlán y Tlatlapanala en torno al café? Se rescatan aquí parte de las entrevistas en donde se observa ese sentir y ese pensar que los cafecultores estructuran a partir del medio socio-cultural en donde crecieron y que de alguna u otra forma se encuentra en un estado distinto al que conocieron sus antepasados.

“De la lengua náhuatl que hablamos, bueno hay cosas que namás cambia como se dice, por ejemplo el café es caaffe, así igual pero le decimos cáffe , (...) bueno para aprenderlo se necesitan algunos meses hablarlo o irlo escribiendo y escribiendo, pero para aprenderse todas las palabras que existen no pues cuando, (...) aunque como en mi crianza, la verdadera palabra ya aquí no la hablamos, pero bueno ya todo eso se va y yo pienso que con el tiempo se va a perder eso, como las danzas o la música porque todos esos ya se murieron, ya se fueron y sus hijos ya no, aunque yo nunca dance ni fui volador a mí me gustaron otras cosas como el campo, porque es muy bonito pero es más trabajoso, pero sí muy bonito cuidar el café, pero al que le gusta el campo tiene que trabajar y es que para hacer algo en el campo si hay que irse bien temprano”.³¹⁵

El sistema cultural de una comunidad enfatiza en darle mayor peso al conocimiento empírico transmitido de generación en generación como parte de la memoria histórica y el legado que de ella se deriva.

“Cuando andaba el Inmecafe a mí me toco ir con ellos y andaba ahí un ingeniero, pero ese ingeniero pues venia de escritorio y entonces lo mandaron a que fuera y entonces dice: yo les conozco de todo el café, presumía saber mucho bueno todo sobre el café, yo sé que fregados tiene un mata, y que esto y que el otro, pero le sabia solo en los libros, le digo usted conoce las enfermedades pero de los libros, y lo comprobamos, porque agarra y me dice:- que deberás crees que no se?- y le digo, - la verdad creo que no-, y yo le puedo apostar que no y deberás nos fuimos y llegamos a una lomita y ahí estaba una mata de café amarillita y agarra y se arrima el ingeniero y dice- esta mata tiene hongo en la raíz-, y ya le

³¹⁴ Aguirre plantea “Desde el momento mismo de su nacimiento el hombre forma parte de un grupo organizado que tiene ideas, sentimientos y valores debidamente estructurados en un cuerpo de doctrina que le sirve de marco mental para la acción. Nunca nace en un mundo carente de significados, ni aun en los grupos étnicos más primitivos; siempre dispone de un acervo cultural que le permite ubicarse en el universo e interpretarlo”. (Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica IX: Regiones de Refugio*, pág. 252)

³¹⁵ Don Isidoro, cafecultor, Xochinacatlán, Puebla, Martes 26 De Enero 2010

digo : está seguro ingeniero?- y me dijo ya vas a empezar a chotearme, porque ya nos íbamos contrapunteando, y pues no le digo, lo que yo quiero es que así como usted dice que tiene hongo, pues ahorita que venimos todos se arrimen para ver el hongo que tiene, pero yo me estaba riendo, y ya me dice porque te estas riendo?, y pues ya le dije, porque esta mata no tiene hongo, y pues me dice entons así como la ves que tiene, y pues ya le dije: mire ingeniero yo le voy a ser sincero, esta mata está mal plantada y tiene la raíz doblada, tiene cola de puerco, porque así decimos de rabito de puerco cuando la raíz esta enroscada, o sea que esta enredada la punta que debe ir derechita y se dobla y al doblarse se enreda, y pues ya el ingeniero me dice, - yo te quisiera apostar que no, porque la mata tiene hongo-, y pues ya le dije. Mire ingeniero no vamos a jugar muy fuerte, somos diez personas las que venimos, que le parece si tiene hongo yo pago las acamayayas, esas de allá en Villa Juárez de la curva, y si no usted las paga; y dice mmm ¿las acamayayas? Y cuánto cobran un plato, y como \$150 le dije-, ¡¡juta!! Éramos diez y pues me dice noo!!, y ya le dije órale si pierdo yo pago, y ya agarro y me dijo no mejor refrescos, y pues ya le dije ingeniero ya pídales entonces, y como estaba lejos a donde se podían comprar y todo vía teníamos que caminar por otra finca dije, no se va ir sin pagar, así que mejor le dije que le diera \$100 a un muchacho para que el fuera por los refrescos, y me dijo ya me acabaste, porque ya echaste abajo mi trabajo, y pues ya le dije, no abajo no ingeniero porque usted aprendió, pero aprendió en libros y usted aprendió las enfermedades mas no lo mal plantado, discúlpeme le dije- pero lo mal plantado usted no lo aprendió y se rascaba la cabeza- y ya dice- bueno voy a arrancarla- y que la arranca, y ya pues tenía dos nudos en la raíz, y pues como iba a desarrollarse así la matita y pues las demás todas bonitas y pues el ingeniero perdió. Y es que aquí **en mi huerta había muchas matas así como no voy a saber, porque no es lo mismo ver la foto que cuando uno lo está trabajando**".³¹⁶

También las expresiones individuales reflejan los remanentes de los elementos socio-culturales prehispánicos.

"Y ahora que visite mi huerta pues vi que se me agüito mucho, y luego yo que al verla me dió tristeza que se manchara mi cosecha, pero al mismo tiempo me dió alegría porque no se perdieron mis matas, lo que me ayudo fue que hace 4 meses las abone y es que los que no las abonaron y las descuidaron si perdieron todo, así pasa hay que cuidar bien la tierra para que dé y este buena."³¹⁷

Se ha comentado ya, que el maíz se cultiva en pequeñas cantidades, pero que en la alimentación de los nahuas en Xochinanacatlán y Tlatlapanala compartía créditos con el café, aunque este último con mayor importancia. En el siguiente fragmento de los relatos de

³¹⁶ Nieves Garrido Reyes, cafeticultor, Xochinanacatlán Puebla, martes 26 de enero de 2010.

³¹⁷ Don Baudelio, cafeticultor, Xochinanacatlán Puebla, Miércoles 27 de Enero 2010

don José Santiago, se refleja como gran parte del simbolismo que se tenía sobre el maíz se ha volcado en el cultivo de café, que es la cosecha más relevante.

“El café es igual que la cosecha de la milpa porque primero uno trabaja y trabaja, pero cuando ya da cosecha uno ya se pone bien contento, a mí me gusta sembrar pero a veces la necesidad nos hace irnos a México como cuando el café que solo es de temporada y pues el resto del año le buscamos.”³¹⁸

Esto nos pone en las revalorizaciones y re-significaciones del café y lo que representa en la actual vida moderna basada en la economía capitalista:

“Además del campo también trabajo en la construcción, de aquí se van muchos paisanos a México a trabajar en esto, sobre todo nos contrata la ICA que es Ingenieros civiles asociados. Y cuando me voy a trabajar allá y paso un mes por allá de lo que más extraño es la comida **y mucho extraño tomar café**, porque aunque allá tomamos café no es lo mismo se siente que es otro y es que allá nada más se compra Nescafé y ese no sabe bueno, se extraña el sabor sabroso del café de acá...”³¹⁹

“Y el café que se prepara así es mejor que del sobrecito, o sea del otro café que cuesta \$5 y es puro desperdicio, pero eso acá ya está afectando porque muchos compran café de frasco y la verdad yo no entiendo, si aquí se cosecha mucho café.”³²⁰

No obstante, también se tienen estrategias para perpetuar la cafecultura y el resto de elementos que dan identidad a las comunidades de estudio:

“...y como quiero que mis hijos sigan aquí, que acá vivan, ya al más grande le estoy ayudando para que haga su casa en un pedacito del terreno y así será con los demás porque todos son mis hijos y tienen derecho, solo que ahorita del café nos fue mal pero ya después poco a poco se ira haciendo algo. Pero hay que seguir levantándose bien tempranito para ir al campo, así es, porque cuidar la tierra es bonito y se deben tener bien las huertas de café, yo ahora las cuido pero ya les va tocando a mis hijos”.³²¹

La noción de perpetuar las pautas culturales de la comunidad se expresan también en el sentimiento de que afuera de la comunidad estas puedan seguir recobrando sentido.

³¹⁸ José Santiago, cafecultor, Xochinanacatlán Puebla, viernes 29 De enero De 2010.

³¹⁹ *Ibidem*.

³²⁰ Vidal Santiago Mejía, Xochinanacatlán, Puebla, Viernes 29 de Enero 2010.

³²¹ Javier Sedeño, cafecultor, Tlatlapanala, Puebla, martes 2 de febrero 2010.

“Pienso que allá en México o en otro lugar si se cuida y se le echa agua y se tiene en la sombra pues quizá si se dé el café, aunque quien sabe porque la tierra es diferente.”³²²

En la expresión anterior, está presente la idea y apego hacia el cultivo, y eso es lo que hace pensar que a donde quiera que yo vaya puedo llevar ese “algo” importante en mi vida, en este caso el café, pero el decir la tierra es diferente resalta no sólo el valor del café sino la totalidad del entorno social y natural en el que se vive y que es donde los símbolos cobran sentido, porque solo ahí con esa trama de relaciones en la que vivo es que simbolizo ciertas cosas y no otras, lo cual en cualquier otro espacio y con otras personas no tendrían sentido.

Este apego a la tierra también se refleja en lo siguiente:

“... aquí **todos vivimos del café**, por eso a mí me da tristeza que por el frio se haya perdido casi toda la cosecha. Deberás es que acá **todos somos del café**, pues si ya que mis papas sembraban café y mis abuelos sembraban café, (...), y es que el campo es difícil, ya no nos sale, y uno hace lo que se puede pero este año la helada nos amoló parejo nos secó el café y nos lo mancho mucho pero de menos no se nos secó la planta, pero si es triste para todos perder la cosecha.”³²³

También, aunque no tan evidente, en el sentir colectivo se presiente lo que habrá de pasar en un futuro, se conocen los acontecimientos que llevaron hasta este momento y tal parece que en base a ello se vislumbra en cuanto a la situación del campo y la relación que los más jóvenes tienen con el entorno en el que nacieron.

“...si no sembrara yo café pues sembraríamos entonces milpa, (...) los de antes era más milpa de eso se mantenían de pura milpa de frijol y chilar, pues yo no sé porque se vino eso de sembrar más café y abandonamos lo de sembrar milpa, (...) y ya luego fue más café y más café, y se quedó otra vez, pero con lo que va pasando como ahorita de las nevadas y que no hay cafecito, pues se desespera la gente y mejor se va a trabajar a la Ciudad de México; y como ahorita como le diré, ya la juventud, la gente que quiere ganar descansadamente, ya no quiere maltratarse como antes nos maltratábamos, que desde temprano nos íbamos a trabajar y todavía en la tarde de allá para acá un tachicito un montoncito de leña que teníamos que traer, pero bueno ya al llegar nos tomábamos nuestro cafecito después del trabajo ya para descansar.”³²⁴

³²² A. Reyes, cafeticultora, Tlatlapanala, Puebla, sábado 4 Julio 2009.

³²³ Don Baudelio, cafeticultor, Xochinanacatlán Puebla, miércoles 27 de enero 2010.

³²⁴ Don Isidoro, cafeticultor, Xochinanacatlán, Puebla, martes 26 de enero 2010.

Más que el desinterés de los jóvenes por el trabajo del campo, quisiera resaltar como café y maíz comparten importancia en la vida simbólica de Xochinanacatlán y Tlatlapanala, aunque el primero también entra en el juego de la economía de sustento para las comunidades, todos los fragmentos anteriores nos muestran cómo se han compaginado en el entramado social de las comunidades nahuas, lo antiguo y lo nuevo, lo prehispánico y lo europeo, esto a través de la selección que los pobladores han hecho para incorporar e integrar ciertos elementos y algunos de aquellos que decidieron al paso del tiempo por una o por otra razón asimilarlos, destacando entre ellos al café; el cual ya forma parte importante de la vida cultural dada en esta región, arraigado en la alimentación y comensalidad de Xochinanacatlán y Tlatlapanala siendo también uno de esos símbolos de identidad colectiva con que se identifican estas comunidades. El café es pues, un elemento que las distingue frente a otros y cuyas implicaciones son reconstruidas por los individuos dentro de estos espacios con el fin de mantenerse cohesionados ante nuevos contextos y embates externos que vuelven frágil la vida en comunidad. Dichos elementos, incluido el café, forjan la identidad colectiva y son los que a manera de escudo protegerán la esencia de un grupo social que se identifica con ellos. A cambio una comunidad los mantendrá vivos y los transmitirá por generaciones. En el caso de esta investigación serán todos los símbolos que hacen de Xochinanacatlán y Tlatlapanala -según los propios actores-, comunidades nahuas cafeticultoras.



Tlatlapanala
Y sus
alrededores

Xochinanacatlán
Y sus
alrededores

Fotos: Ambiente impregnado de café. Anabel Pinedo G.. 2010

CONCLUSIONES

Hoy día ningún espacio social está lo suficientemente aislado como para establecer que las practicas socio-culturales que se tenían en Mesoamérica se encuentran sin alteraciones considerables, empero si podemos observar sus remanentes en aquellas zonas que están ubicadas en terrenos accidentados a los cuales el acceso es complicado. Tlatlapanala y Xochinanacatlán son comunidades que cuentan con una posición geográfica estratégica y no sólo porque las sierras las han resguardado de la acelerada vida que se lleva en las grandes ciudades, sino porque moran en espacios de una gran riqueza natural que aun con las incesantes transformaciones humanas son bastos y pese a la ardua explotación de los recursos al paso del tiempo los vínculos hombre-naturaleza se conservan; estos como herencia de la cosmovisión prehispánica que logró trascender a nuestros días.

Explicar y analizar el contexto en que se ubican Tlatlapanala y Xochinanacatlán permitió visualizar la forma en cómo se desenvuelve toda la vida socio-cultural de esta población, así mismo describí lo que les rodea, esas otras comunidades con las que comparten el espacio geográfico el cual es un área donde convergen muchas culturas, como la totonaca, la otomí, la huasteca y la nahua; todas ellas comparten ciertas nociones del mundo pero cada una tiene peculiaridades que la hacen única. El contexto general nos permite observar, cual es la posición geográfica de las comunidades de estudio pero también la ubicación en un contexto cultural, social, económico y político particular pues esta posición geográfica en que se encuentran les dota de un entorno natural agradable para la vida pero que también cumple con las especificidades requeridas por el café y es gracias a esta coincidencia que las comunidades indígenas y café comparten un mismo espacio.

Las actuales comunidades de Tlatlapanala y Xochinanacatlán tras la invasión española tuvieron que compartir su entorno con un nuevo inquilino: el café. Este nuevo residente, al principio incómodo, por todo lo que implicaba, es ahora como analizamos, un reconocido habitante de la Sierra Norte de Puebla, el cual ha logrado compaginar dos ideologías distintas, tal como se vió, este proceso no fue fácil, pero después de ser desterrado de África y exhibido al mundo, el café alcanzó altos grados de popularidad por las propiedades que se le adjudicaban, pasaron varios siglos para que en nuestro país se conociera este

brebaje y después de esa larga travesía se asentó con tal determinación en la Sierra Norte de Puebla que es hoy en día el cultivo más importante en la región. Quienes plantaron el arbusto en esta zona, conocían las condiciones climáticas que eran óptimas para la reproducción de cafetos más se encontraron con un entorno socio-cultural que no era tan predecible, de hecho fue desconocido, ignorado o más bien reprimido. El café como nuevo morador de las sierras mexicanas fue testigo de todo este devenir histórico, culpable de la explotación indígena en las fincas cafetaleras, se convirtió a costa de ese trabajo forzado, en la bebida más importante del mundo, la más codiciada y también una de las más enigmáticas por sus propiedades y efectos en el ser humano. Su caprichosa estancia sólo en climas tropicales ha dividido al mundo en dos grupos, los que lo producen y los que lo consumen y por desventura de este aromático coinciden hoy con los países subdesarrollados y los desarrollados, respectivamente, generando un panorama de explotación capitalista en base a este fruto el cual es acaparado por grandes empresas transnacionales que obtienen fuertes ganancias de su comercialización, pero esto trasciende al espacio donde se cultiva y aunque en ese tránsito en la economía mundial parece haber generado una gran catástrofe, el café logró un fuerte reconocimiento en las tierras que hoy son trabajadas por nahuas, ahí donde aun con los cafetales rodeando el hábitat la relación hombre-naturaleza se ha preservado y lo más interesante es la inclusión del fruto en la cosmovisión indígena.

El café antes de ser habitante de la Sierra Norte de Puebla tuvo una larga travesía por África, Europa y después América remontarnos en el pasado para averiguar su historia y su devenir permite conocer a fondo al actor principal de esta investigación. De ahí la importancia de saber cómo fue su llegada a México, sus propiedades, su importancia económica, la expansión del cultivo, el motivo de que se consuma en todas partes del mundo y aquellas circunstancias que lo llevaron a ser la bebida energizante más relevante, dejando por debajo a otras como el té, el chocolate o el mate, dado que el café predominó en consumo. Parte de la respuesta a lo anterior está en el enigma de sus propiedades y que el cafeto es un arbusto totalmente adaptable al entorno natural nativo en que se implanta, es decir, convive a la perfección con la vegetación y faunas oriundas, de hecho las necesita y pese a que su implantación es forzada fuera de África, al no alterar el entorno natural de manera considerable, en las tierras indígenas de nuestro país no rompió ese vínculo entre la

naturaleza y el hombre prehispánico, mas sin embargo ubicados ya en un mismo espacio, indígenas y café tienen que acoplarse y aprender a vivir juntos en este lugar.

No obstante, ese espacio de convivencia estaba ya ordenado por el sistema de la comunidad, mismo que en Tlatlapanala y Xochinanacatlán se conservó hasta nuestros días, pues las haciendas coloniales cafetaleras no pudieron cercar con grandes bardas y delimitar este espacio debido a las irregularidades del terreno, sólo se tenían las huertas de café a los alrededores del centro de la comunidad, que como hoy, era el sitio más importante de las comunidades agrarias prehispánicas. No hubo necesidad de llevar a los habitantes a otras fincas, así pues los indígenas trabajaron como peones sus mismas tierras sembradas ya con cafetos. El café como cultivo nuevo, al igual que el resto de elementos occidentales, se fue asimilando poco a poco. Al seguir en el mismo espacio la comunidad tuvo que seleccionar e incorporar algunos elementos de lo que trataba de imponerles el mundo hispano, así entonces, empezaron a cultivar el café y aunque vieron perecer las milpas se encontraron frente a un fruto que rodeaba su entorno. El arbusto que enmarcaba su espacio social era dueño de las bayas rojas a partir de cuyos granos se preparaba una infusión de la cual ya habían escuchado sus propiedades. En las fincas aprendieron a preparar y consumir este brebaje, así algunos granos se extrajeron clandestinamente de las haciendas y fincas para ser cultivados en los patios de las chozas indígenas, iniciándose de esta forma el consumo de café en las comunidades nahuas de la Sierra Norte de Puebla, cuyo grano fue procesado con los utensilios de la cocina indígena y acompañado con ingredientes regionales dando como resultado que los nahuas de Tlatlapanala y Xochinanacatlán optaran por recibir amablemente a este fruto.

Quizá no ha pasado tanto tiempo desde ese instante en que el café sustituyó al maíz como cultivo principal, pero en ese lapso se ha convertido en un integrante de suma relevancia en la cotidianidad de las comunidades nahuas cafeticultoras.

Haber llegado a sociedades que se organizaban en comunidades agrarias, no sólo implicaba que el café se volvería el principal producto comercial, sino también que habría de integrarse a ese espacio social cuyas relaciones están basadas en las relaciones de parentesco, la cooperación y ayuda mutua. Ese proceso de integración-asimilación del café por los nahuas es tan particular que varía mucho en cómo se apropia en comunidades que

han perdido el sentido de pertenencia con la colectividad, en grupos sociales fragmentados, lugares que ya han perdido la lengua y las practicas rituales. En estos otros espacios la cafeticultura se desarrolla de una manera distinta frente a como lo hace en las comunidades nahuas en donde todo ese arraigo y apego a la tierra, herencia de la cosmovisión prehispánica, obviamente se ha volcado sobre el café. En ello radica la importancia de haber descrito los elementos de la vida en comunidad, aquellos condicionantes como la lengua, lo culinario, los oficios, la vestimenta; piezas esenciales para formar la identidad colectiva del grupo.

Cabe precisar que no encontraremos la misma aprehensión y adjudicación de valor, tanto económico como simbólico, en una comunidad nahua que en una totonaca u otomí y mayor es la diferencia en esas localidades donde se tiene una mezcla cultural, entre lo urbano y los huastecos, otomíes, totonacos y nahuas, recordando que la zona de estudio es pluriétnica. Las relaciones socio-culturales en esos espacios desindianizados o en aquellos formados por pobladores de varias vertientes culturales, difieren aún más de las comunidades de una sola vertiente, porque no existe una marcada identificación pese a que se tienen elementos culturales parecidos; aquellos diferentes como la lengua no permiten un acercamiento total entre los que ahí viven. Por lo anterior preciso que lo identificado y analizado respecto a la simbolización del café en las comunidades nahuas, corresponde a estos espacios y quizá varíe en otras latitudes pues incluso entre Tlatlapanala y Xochinanacatlán, comunidades nahuas contiguas hay varios (aunque son los menos) elementos que las diferencian. De inicio Xochinanacatlán es un pueblo con mayor número de habitantes y presenta un grado de desarrollado ligeramente más alto que Tlatlapanala. Contemplemos entonces que si entre estas comunidades podemos identificar mediante un análisis exhaustivo sus diferencias, quizá sea más evidente esta distinción frente a otros grupos nahuas de otras partes de México, es decir, la importancia del café puede inclinarse en algunos lugares hacia lo económico y en otros puede encontrarse aún más arraigado en la cultura que como se presenta en Tlatlapanala y Xochinanacatlán.

Esas diminutas diferencias en los elementos culturales entre las comunidades nahuas de estudio, no se consideraron relevantes pues en cuanto al café, abordar la simbolización en ambos lugares dió un espectral mucho más amplio de cómo se ha introyectado el cultivo en

su cultura, aunque no por ello se niega la posibilidad de con mayor detalle las especificidades por comunidad, distinguiendo en cada una de ellas la posición en que se encuentra el café con respecto al resto de elementos culturales. Sin embargo, a lo largo de esta investigación se combinó la información para dar cuenta de esa relevancia socio-cultural del café desde dos perspectivas distintas: en Xochinanacatlán se abarca un poco el análisis enfocándose en lo comunal-económico y en Tlatlapanala se orienta la importancia de la cafecultura en la vida familiar, resaltando el momento de la comensalidad y la distribución de actividades para la producción de café.

Nuevamente considero relevante mencionar que el análisis aquí presentado da un panorama de cómo el café se introyectó en la vida comunitaria de los indígenas nahuas y que este proceso puede variar en otras zonas. Por tal motivo, la simbolización del café planteada en este trabajo, no puede considerarse como una premisa general inmutable capaz de aplicarse a cualquier población cafetalera, ni aun siendo indígena, ya que cada vertiente cultural tiene ciertas variantes y distinciones. El análisis aquí desarrollado puede ser la base de otras investigaciones pero teniendo en cuenta que este proceso de integración cultural pudo llevarse a cabo de manera distinta e incluso pudo no concluirse. Lo verdaderamente importante a destacar es que a lo largo de esta investigación se demostró la importancia cultural que el café ha adquirido en Tlatlapanala y Xochinanacatlán, pues el café determina en gran medida las actividades cotidianas de la familia y de la comunidad. De este cultivo pende dicha estructura social. Así mismo, el café es presentado como elemento de distinción frente a otros. Decir soy cafeticultor nahua de Tlatlapanala – soy cafeticultor nahua de Xochinanacatlán, no hace más que reflejarnos la inserción del café como elemento al que se le otorga cierto valor simbólico y por ello se vuelve parte de los símbolos de identidad colectiva.

En un primer momento de este trabajo, se exaltó al café como si fuera el único símbolo que da identidad a las comunidades nahuas de Xochinanacatlán y Tlatlapanala, sin embargo, como se vió a lo largo de la tercera parte de esta investigación, vivir en comunidad tiene otras tantas implicaciones que sólo cultivar la tierra. Implica una serie de pautas, reglas y normas sociales y no únicamente se enfoca a la actividad agrícola, por tanto cultivar la tierra es uno de esos elementos identitarios de comunidades nahuas Xochinanacatlán y

Tlatlapanala y hoy en día la importancia del café ha llegado a tal grado que se ha convertido en uno de esos elementos para esa reproducción socio-cultural en la comunidad, esto dado a que los padres heredan a los hijos las huertas de café para garantizarles un espacio de trabajo del que puedan obtener ingreso, pero también heredan el conocimiento del proceso del grano, transfieren la necesidad de consumir café a lo largo del día, transmiten el gusto por tomar esta bebida producto de su esfuerzo diario, muestran cómo a partir de este fruto se pueden obtener ganancias y lo hacen contándoles a los más jóvenes cual si fuera una proeza, como ellos han embestido todas las crisis del café, así mismo tienen como parte de la memoria histórica los cambios que el mundo del café ha sufrido y como les ha afectado recalando ante los más jóvenes (que serán los encargados de perpetuar esa actividad transmitiendo posteriormente ese saber), como a pesar de todo ello en la comunidad permanece la cafecultura y así como tal es **toda una cultura del café**, una sabiduría endémica y oral que se transmite de generación en generación, un conocimiento preservado ya por más de 200 años.

En todo este tiempo, los habitantes de Xochinanacatlán y Tlatlapanala, acostumbrados ya al vaivén en los precios del café, han optado por la estrategia de a la par desarrollar otras actividades laborales, esto es posible debido a que el cuidado de la tierra no les acapara todo el día pues los cafetos son tan bondadosos pues su perfecta adaptación al entorno natural y su ciclo agrícola permiten que el cafecultor disponga de tiempo libre, pues los cafetos requieren que el cafecultor vaya a vigilar de vez en cuando las huertas posiblemente cada uno, dos o tres meses en ocasiones las visitas son en lapsos prolongados supervisando las huertas cuando viene la cosecha, en el momento en que se sembrará la pesetilla, para renovar y quitar matas viejas, para abonar o cuando se hace chapeo en la huerta y aunque es una lista larga de actividades, estas no se hacen a diario, son actividades muy esporádicas, así los cafecultores cuentan con tiempo suficiente permitiéndoles dedicarse a otros oficios con lo cual ayudan a complementar el ingreso familiar. Dentro de esas actividades complementarias, muchos son panaderos que también es un oficio tradicional en la comunidad ya que debido a la cercanía con Zacatlán, (que tiene fama de ser elaboradora de panes suculentos), llegaron a las comunidades algunos panaderos originarios de este lugar y el indígena aprendió ese oficio, porque tiene esa habilidad, esa destreza para aprender tantos oficios como le sea posible. Los nahuas tienen esa paciencia y

ese gusto por el trabajo y no sólo de la tierra sino otros, son músicos, carniceros y muchos de ellos trabajan como albañiles en el ramo de la construcción y sobre todo laboran en la Ciudad de México o zona metropolitana. Esa cercanía entre la sierra y la ciudad les permite ir y venir constantemente y así en un fin de semana que tengan libre o en un día de descanso van a sus comunidades, revisan sus huertas y se regresan a la ciudad, muchos veces con un poco de café que tanto extrañan, pues los solubles que se venden en las ciudades no son tan afamados como el que ellos producen, procesan y preparan en sus hogares.

Si bien el café no es el único estandarte con el cual los nahuas de Tlatlapanala y Xochinanacatlán se presentan ante los demás, sí es un elemento importante para distinguirse frente a otros. Muchos cuando arriban a la Ciudad de México o a otro lugar y les preguntan ¿de dónde eres?, contestan - soy de Tlatlapanala o soy de Xochinanacatlán-, pero eso para lo demás no es un buen referente y se pide describan aún más sobre su lugar de origen; los nahuas describen el paisaje, describen a la gente y en esos detalles incluyen al café. Pero con orgullo mencionan: - allá nosotros cosechamos café, nosotros somos cafeticultores-, y los que preguntan al seguir indagando sobre ese espacio que el indígena relata determinan a través del idioma que él interrogado es indígena, y el que cuenta dirá: sí, allá hablamos el náhuatl, nuestra fiesta es en octubre o en agosto (según el Santo de cada comunidad), ya sea San Francisco en Tlatlapanala o San Agustín en Xochinanacatlán; platicarán del Carnaval y de la celebración del 12 de diciembre en honor a la Virgen de Guadalupe, contarán lo bonitas que son esas fiestas, lo que se hace. El extraño que escucha traducirá: -¡ah! tu eres de una comunidad indígena que es nahua y allá tienen café- y los nahuas dirán: -sí, somos cafeticultores nahuas, sembramos café-, para el extraño esta información se reducirá a esa frase y no tiene mayor trascendencia, pero para el cafeticultor nahua de Xochinanacatlán y de Tlatlapanala, decir **-allá somos cafeticultores nahuas-** implica mucho más cosas incluso de las que él es consiente. Resume todo un devenir histórico, el producto de constantes intercambios culturales, una forma de vida, una manera de interpretar al mundo, en esa frase sintetiza todo ese marco socio-cultural que le da identidad no sólo a él sino a toda su comunidad. Incluir al café en sus relatos nos muestra que este aromático es ya un elemento de suma importancia para la vida socio-cultural de estas comunidades; si bien la identidad colectiva no gira en torno al café colocándolo en la

cima de importancia cultural a tal grado de ser el único y más reconocido símbolo de identidad, el café si es uno de esos elementos con los cuales las comunidades nahuas Tlatlapanala y Xochinanacatlán se identifican y se distinguen frente a otros.

Se espera que una vez leído este trabajo se haya despertado el interés en ver al café como un símbolo identitario de comunidades indígenas, pretendiendo haber mostrado con claridad algunos indicios de la apropiación socio-cultural y simbólica del café en las comunidades nahuas de Xochinanacatlán y Tlatlapanala.

Según lo observado, lo vivido, lo descrito y reconstruido primero en el trabajo de campo y posteriormente en el análisis e interpretación de datos se encontró que es posible considerar ***al café como un elemento de identidad colectiva***, no el único, no un símbolo que se coloca ante los demás, pero es factible mirarlo como un emblema que se presenta frente a otros para distinguirse. Ser nahua y ser cafecultor en Tlatlapanala y Xochinanacatlán es importante ya que es el trabajo y el conocimiento heredado por los ancestros; quizá no de aquellos que habitaron el lugar hace 500 o 600 años los cuales cosechaban maíz, pero sí de quienes residían en este espacio 200 años atrás cuando el café llegó a sus tierras.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Bibliografía:

- Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica IX: Regiones de Refugio, el desarrollo de la comunidad y el proceso dominical en mestizoamerica*, Universidad Veracruzana, Instituto Nacional Indigenista, gobierno del estado de Veracruz y Fondo de Cultura Económica, México, 1991. 371 pp.
- Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Obra antropológica VI: El proceso de aculturación, y el cambio sociocultural en México*, Universidad Veracruzana, Instituto Nacional Indigenista, Gobierno del estado de Veracruz y Fondo de Cultura Económica, México, 1992. 238 pp.
- Álvarez Marcelo y F. Xavier Medina (Eds.) *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, Editorial Icaria. Observatorio de Alimentación, España 2008. 283 pp.
- Arellano Sánchez José R., *Investigar con mapas conceptuales, procesos metodológicos*, Editorial Narcea, Madrid, España, 2009. 205 pp.
- Arellano Sánchez José R., *Los esquemas metodológicos de la investigación social*, SyG Editores, México 2005. 160 pp.
- Arellano Sánchez, José y Santoyo Margarita, *El estado del arte en la era digital. Investigación con recursos electrónicos. Serie cuadernillos de metodología*, Editorial Ollin Gráficos Repromat, 2008. 47 pp.
- Bartolomé, Alberto. *Gente de costumbre y gente de razón*, Instituto Nacional Indigenista, Siglo XXI, México, 1997. 203 pp.
- Bartolomé, Miguel Alberto, *Procesos Interculturales*, Siglo XXI Editores, México 2006. 366 pp.
- Basave, Jorge (Basave Kunhardt), ed., “*Globalización y alternativas incluyentes para el siglo XXI*”, Facultad de Economía- UNAM, México, 2002, 766 pp.
- Basave, Jorge; Dabat, Morera, Rivera y Rodríguez (Coords)., *Globalización y alternativas incluyentes para el Siglo XXI*, Facultad de Economía- Crim-IIEc-Dgapa UNAM y UAM Azcapotzalco, México, 2002. 766 pp.
- Bataillon, Claude, *Las regiones geográficas en México*, 10ª edición Siglo XXI Editores, México, 1993, 346 pp.
- Bauman, Zygmunt, *La cultura como praxis*, Editorial Paidós, España, 2002, 375 pp.
- Bonfil Batalla, Guillermo, *México profundo: Una civilización negada*, Editorial Grijalbo-Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, 1989, 250 pp.
- Braudel, Fernand *El mediterráneo*, Fondo de Cultura Económica, México 1989, 207 pp.

- Braudel, Fernand, *Las civilizaciones actuales*, Red Editorial Iberoamericana, REI, México 1991. 497 pp.
- Braudel, Fernand, *Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible*, Tomo 1, Alianza Editorial. Madrid, España 1984, 547 pp.
- De Lameiras, Brigitte, *Indios de México y viajeros extranjeros*, Siglo XXI-SEP. México, 1973, 198 pp.
- Calva, José Luis, (Coord), *El campo mexicano, ajuste neoliberal y alternativas*, Juan Pablo Editores, México, D. F., 1997, 230 pp.
- Caso Alfonso, Aguirre Beltrán y Pozas Arciniega, *La política indigenista en México*, Tomo II, INI-CONACULTA, 1954. 256 pp.
- Caso, Alfonso, *El pueblo del sol*, Fondo de Cultura Económica, 3ª reimpresión, México, 1976. 147 pp.
- Cassirer, Ernst, *Antropología filosófica: Introducción a una filosofía de la cultura*, Fondo de Cultura Económica, México, 2006. 335 pp.
- Castellet J.M., *La cultura y las culturas*, Arcos Vergara, Madrid, 1985, 171 pp.
- Chávez Peñafiel, M. Lourdes, *Practica de campo en la zona de san Miguel Tzinacapan y Cuetzalan en la Sierra Norte de Puebla, como parte de las actividades docentes en la materia de sociología en las áreas III y IV, del programa de bachillerato*. Tesina de licenciatura en sociología, FCPyS-UNAM, México D.F., 2004, 70 pp.
- Chihu Amparan, Aquiles (Coord.), *Sociología de la identidad*, Grupo Editorial Miguel Ángel Porrúa- UAM Iztapalapa, México D.F., 2002. 253 pp.
- Devalle, Susana (Comp.), *La diversidad prohibida: resistencia étnica y poder de estado*, El Colegio de México, Centro de estudios de Asia y África, México, 1989, 290 pp.
- Córdova Santamaría, Martha Susana, *Café y sociedad en Huatusco: la cultura cafetalera en una región veracruzana, 1900-1930*, Tesis de maestría en historia de México, México D.F., 2002. 368 pp.
- Diego Quintana, Roberto y Saleme Aguilar Ma. Magdalena. (Comp.), *Desarrollo regional, mercado laboral, Sociedad rural en México*, UAM-Xochimilco, División de estudios sociales y humanidades - Depto. de Producción Económica; México, D.F., 2002, 265 pp.
- Dietz Gunther, *Teoría práctica del indigenismo. El caso del fomento a la alfarería en Michoacán (México)*, ABYA-YALA – Instituto Indigenista Interamericano, 1995. 409 pp.
- Echeverría, Bolívar, *Definición de la cultura. Curso de filosofía y economía*, 1981-1982. Facultad de Filosofía y Letras- UNAM-ÍTACA, México, 2001. 275 pp.
- Gamio, Manuel, *Forjando Patria*, Editorial Porrúa, México, 1982, 210 pp.
- Florescano, Enrique, *Etnia, Estado y Nación*, Editorial Taurus, México, 2001. 572 pp.

- Iturriaga, José E., *La estructura social y cultural de México*, 2ª Edición, Fondo de Cultura Económica, México, 1951, 254 pp.
- Jokish, Rodrigo, *Metodología de las distinciones*, Ediciones Casa Juan Pablos, FCPyS-UNAM, México, 2002. 607 pp.
- Korsback, Leif, *Introducción al sistema de cargos: Antología*, Universidad Autónoma del Estado de México, México 1998. 319 pp.
- Kuper, Adam, *Cultura: la versión de los antropólogos*, Editorial Paidós, Barcelona, España, 2001. 299 pp.
- Larroa Torres, Rosa María, *Estrategias organizativas de pequeños cafecultores en el neoliberalismo latinoamericano: estudio comparativo de cuatro organizaciones mexicanas (1982-2006)*, Tesis de Doctorado en Estudios Latinoamericanos, FCPyS-UNAM México, D.F. 2008. 373 pp.
- León Portilla, Miguel. *La visión de los vencidos. Relaciones indígenas de la conquista*, México, UNAM, 2007. 307 pp.
- Lewis H. Morgan y Adolph F. Bandelier, *México antiguo*, CONACULTA-INAH, 2º Edición, Siglo XXI, México, 2004. 668 pp.
- Lomnitz, Claudio, *Modernidad indiana. Nueve ensayos sobre nación y mediación en México*. Editorial Planeta. México D.F., 1999. 233 pp.
- López Austin, Alfredo y López Luján Leonardo. *El pasado indígena de México*, Fondo de Cultura Económica, 2ª edición, México, 2001. 306 pp.
- Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, Editorial Icaria. Observatorio de Alimentación, España 2008. 283 pp.
- Montemayor, Carlos, *Los pueblos indios de México hoy*, Editorial Planeta, México, 2001. 169 pp.
- Museo de las Culturas Populares-SEP, *El maíz. Fundamento de la cultura popular mexicana*, Coyoacán México D.F., 1982. 114 pp.
- Noda Yamada, Makoto, *El problema de la identidad mexicana: una propuesta teórico-metodológica*. Tesis de Licenciatura en Sociología. FCPyS.-UNAM, México, D.F., 2004. 123 pp.
- Noguez Xavier y Alfredo López Austin (Coords.), *De hombres y dioses*, El Colegio de Michoacán-Colegio Mexiquense, A.C., México, 1997. 326 pp.
- O'Gorman, Edmundo. *La invención de américa*. Fondo de Cultura Económica- SEP, México D.F., 1967. 193 pp.
- Ochoa, Lorenzo, *Historia prehispánica de la huasteca*, IIA-UNAM, México, 1984. 178 pp.
- Paz. Octavio, *El laberinto de la soledad*, Ediciones Cátedra, España 13ª edición, 2007. 578 pp.

- Pozas, Ricardo e Isabel H. de Pozas, *Los indios en las clases sociales de México*. Editorial Siglo XXI, 4ª edición. México, 1974, 181 pp.
- Quintero, Rivera, Ángel G., *Salsa sabor y control*, Siglo Veintiuno Editores, México, 2005, 363 pp.
- Ramos, Samuel, *El perfil del hombre y la Cultura en México*, ESPASA-CALPE MEXICANA, México, D.F., 1934. 145 pp.
- Riloba González, Rosa del Carmen, *Manual de consulta practica ara los productores comercializadores y consumidores de café mexicano*, Tesis de licenciatura, Sociología, FCPyS UNAM, México D.F., 2003. 95 pp.
- Rosenblatt, Lucas (et.al.), *El café un nuevo ingrediente en tu cocina*, Editorial Intermon Oxfam, Barcelona España, 2004, 136 pp.
- Rovira Carmen, (Comp.) *Pensamiento filosófico mexicano del siglo XIX y primeros años del XX, Volumen 3*, Coordinación de Humanidades-UNAM, México, 2001. 826 pp.
- Rubio, Blanca, (Coord.); *El sector agropecuario mexicano frente al nuevo milenio*, Plaza y Valdés Editores-UNAM, México, 2004, 268 pp.
- Ruiz Gonzales, María Teresa, *Política indigenista y participación: los Fondos regionales en la Sierra Norte de Puebla*, Tesis de doctorado en antropología, FFyL UNAM, México D.F., 2007, 337 pp.
- Sánchez Juárez, Gladys Karina, *La recuperación histórica como herramienta para el desarrollo local indígena en Simojovel, Chiapas*. (la experiencia de CIRSA), CIRSA-Editorial Fray Bartolomé de las Casas A.C., Chiapas México, 2009. 70 pp.
- Thompson, John B., *Ideología y cultura moderna*, 2 a edición, UAM Xochimilco-División de Ciencias Sociales y Humanidades, México D.F., 1998. 488 pp.
- Stavenhagen, Rodolfo, *Derecho indígena y derechos humanos en América Latina*, El Colegio de México - Instituto Interamericano de Derechos Humanos, México, D. F., 1988. 383 pp.
- Valenzuela Arce, José, (Coord.), *Los estudios culturales en México*, Fondo de Cultura Económica - CNCA, México, 2003. 464 pp.
- Vasconcelos, José, *Antología de textos sobre educación*, Fondo de Cultura Económica, México, 1981. 306 pp.
- Villoro, Luis, *Estado plural, pluralidad de culturas*, Editorial Paidós, México, 1998. 184 pp.
- Villoro, Luis. *Los grandes momentos del indigenismo en México*, El Colegio de México, Colegio Nacional y Fondo de Cultura Económica, México, 1996, 303 pp.
- Yañez-Naude, A, (et.al.), *Los pequeños productores rurales en México: las reformas y las opciones*, El Colegio de México, Centro de Estudios Económicos, México, D.F, 2000. 426 pp.

- Zecchetto. Victorino, *La danza de los signos (Nociones de semiótica general)*, La Crujía Ediciones, Argentina, 2006, 351 pp.

Hemerografía:

- Arizpe Lourdes, *Pluralismo cultural y desarrollo social en América Latina: Elementos para una discusión*, Estudios sociológicos, COLMEX, Vol. II, núm. 4, México, enero-abril, 1984, pp. 17-28.
- CONACULTA, *La huasteca*, Colección Regiones de México. Dialogo entre culturas. Año 1 número1, 2002.120 pp.
- Correa Serrano Ma. Antonia, *Inversión Extranjera*, en Desarrollo regional, mercado laboral, Sociedad rural en México, UAM-Xochimilco, División de estudios sociales y humanidades - Depto. de Producción Económica; México, D.F., 2002. 67-92 pp.
- Fernández, Pedro, *Dinámica étnica, modernización y ritual en el medio rural de México*, Revista de Ciencias Sociales-Nueva Antropología, núm. 54, 1998, pp. 97-118.
- Medina, Andrés, *La etnografía de México: un cambiante y milenario mosaico de lenguas y culturas* en Revista de la Universidad, IIA-UNAM, Vol. XLV, Núm. 447, México, octubre de 1990, pp. 10-18.
- Piqueras, Andrés, *Sobre culturas e identidades en la mundialización capitalista* en Acta sociológica, núm. 41-42, mayo-diciembre del 2004, pp. 135-167.
- Viqueira, Juan Pedro, *La falacia indígena*, en Revista Nexos, núm. 341, México, mayo-junio, 2006, pp. 49-52.

Ciberografía:

- Aguirre Saharrea, Francisco, *El cultivo del café en México*, versión electrónica en <http://vinculando.org/mercado/cafe/cafemex.html>
- Aranda , Josefina, *El sistema campesino-indígena de producción de café*, versión electrónica en <http://www.jornada.unam.mx/2004/08/30/eco-c.html>
- Arrieta Fernández, Pedro, *Dinámica étnica, modernización y ritual en el medio rural de México* en *Revista Nueva Antropología*, Núm. 154 junio-México D.F. ,1998 versión electrónica en <http://redalyc.uaemex.mx/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=15905406>
- Bertrán Vilà, Miriam, *La Alimentación Indígena de México como rasgo de identidad*, versión electrónica en <http://www.ciesas.edu.mx/lerin/doc-pdf/beltram-2.pdf>
- Bueno, Gustavo, *Mundialización y Globalización*, en *Revista El Catoblepas*, número 3, mayo, 2002. página versión electrónica en <http://www.nodulo.org/ec/2002/n003p02.htm>

- Cámara de Diputados, CEFP, Documento 054, *El Mercado del café en México*, Palacio Legislativo de San Lázaro, México, D.F., diciembre del 2001. Versión electrónica <http://www.cefp.gob.mx/intr/edocumentos/pdf/cefp/cefp0542001.pdf>
- CIALVEN, *El Cafetal* Revista electrónica diversos números en <http://www.cialven.es/catala/cafetal-00.html>
- Coronel Feijó, Manuel, Estudio del café especial ecuatoriano. Proyecto final Master Internacional en Nutrición y dietética, Fundación Universitaria Iberoamericana FUNIBER, Quito Ecuador, 2010. Versión electrónica www.funiber/blogsfuniberg.org
- *Días de ensueño en etiofia* : Blog de relatos en <http://tresytresenetiopia.blogspot.com/2009/09/10-de-julio-de-2009-cafe-y-bombolino-en.html>
- Dirección Ejecutiva de Coordinación y Evaluación Regional, “*Monografía Café cereza*”, Financiera Rural, Febrero del 2009. Versión electrónica. <http://www.financierarural.gob.mx/informacionsectorrural/Documents/cafefe.pdf>
- *Entrevista a Immanuel Wallerstein1: Sistema-Mundo y Movimientos Sociales, lo que viene...* , en www.infoamerica.org/documentos_pdf/wallerstein2.pdf
- Evangelista Oliva, Virginia (et. al), *Patrones espaciales de cambio de cobertura y uso del suelo en el área cafetalera de la sierra norte de Puebla*, en Revista Investigaciones Geográficas, Num.72 agosto –México, 2010, versión electrónica en http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0188-46112010000200003&script=sci_arttext
- Financiera Rural, Dirección General Adjunta de Planeación Estratégica y Análisis Sectorial, Monografía *Café Cereza* en <http://www.financierarural.gob.mx/informacionsectorrural/Documents/Monografias/MONOGRAFIA%20CAF%C3%89-octubre.pdf>
- Gámez Espinosa, Alejandra, *El ciclo agrícola Ritual en una comunidad popoloca del sur de Puebla*, versión electrónica en <http://www.filosofia.buap.mx/Graffylia/2/39.pdf>
- García, Arturo, *Hablemos de café sin ácido y de otras cosas del campo* en Revista Economía Informa, Núm. 302 versión electrónica <http://www.economia.unam.mx/publicaciones/reseconinforma/pdfs/302/indice.pdf>
- Gobierno del Estado de Puebla, *Programa estatal de desarrollo urbano sustentable de Puebla*. Secretaría de desarrollo urbano, ecología y obra pública. 2004. Versión electrónica en <http://www.oumpuebla.com.mx/documents/PLANDUOT.pdf>
- Instituto Nacional para el Federalismo, Desarrollo Municipal, Gobierno del Estado de Puebla: Enciclopedia de los Municipios de México- Puebla sitio web <http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/puebla/>
- Laguna, Mauricio, *La crisis de pequeños productores del café*. Versión electrónica en <http://revistafortuna.com.mx/contenido/index.php/2008/02/15/la-crisis-de-pequenos-productores-del-cafe/>

- Martínez, Cristina, (Coord.) *Protagonistas del sector cafetalero*, IIEC-UNAM, marzo 2009. Material audiovisual disponible en <http://www.iiec.unam.mx/contenido/protagonistas-del-proceso-cafetalero>
- Martínez Morales, A. Cristina, *El sector cafetalero mexicano*. Conferencia dictada en el Seminario “Café, del campo a la taza”, sesión del 25 de marzo de 2011, FES-Acatlán-UNAM, Naucalpan, Estado de México. Publicación en web: <http://acatlancafe.org>.
- Moguel, Patricia y Víctor. M. Toledo, *En busca de un café sostenible en México: la importancia de la diversidad biológica y cultural*”, Centro de Ecología, Universidad Nacional Autónoma de México: Ponencia presentada al Primer Congreso del Café Sostenible Smithsonian Migratory Bird Center Washington, D.C., septiembre 16-18, 1996. Versión electrónica: www.era-mx.org/documentosinteres/manejosostenible
- Museo Nómada del Café, exposición en: <http://desarrollobiocultural.wikispaces.com/Museo+N%C3%B3mada+del+Caf%C3%A9>
- Navarrete Linares, Federico, *Los pueblos indígenas de México*, CDI México, 2008. 141 pp. versión electrónica en <http://www.cdi.gob.mx>.
- Secretaría De Agricultura y Ganadería (Sagar), *Evaluación De Impacto Ambiental Informe Final De Actividades Sierra Norte de Puebla* en <http://www.exactas.unlpam.edu.ar/academica/catedras/resProblemasAmb/Lecturacomplementaria/EIAinformefinaldeactividadessierranortedepuebla.pdf>
- Subsecretaria de Desarrollo rural, *Documento del Encuentro Nacional Cafetalero*, en www.sagarpa.gob.mx
- Toledo, Víctor. M. y Patricia Moguel , *En busca de un café sostenible en México: la importancia de la diversidad biológica y cultural*, Versión electrónica en www.era-mx.org/documentosinteres/manejosostenible/toledomoguel.htm
- Uruchurtu, Gertrudis, *¿Gustas un cafecito?*; Serie: ¿Cómo ves, cultura para llevar? UNAM audio 2009, en www.descargacultura.unam.mx
- [www. redcafe.org](http://www.redcafe.org) sitio web de la Red de Consumidores de Café
- www.cafesdemexico.com sitio web del Consejo Mexicano del café
- www.cdi.gob.mx sitio web de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas
- www.comerciojusto.com.mx Portal de la Asociación Civil Comercio Justo
- www.conapo.gob.mx/ sitio web del Consejo Nacional de Población (CONAPO)
- www.coteigep.puebla.gob.mx sitio web Gobierno del estado de Puebla
- www.ico.org/ : sitio web Organización Internacional del Café
- www.inegi.gob.mx : sitio web del Instituto Nacional de Estadística y Geografía

- www.uciri.org Página electrónica de Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo
- www.uniontosepan.org Página electrónica de la Unión de Cooperativas Tosepan Titataniske

Otros:

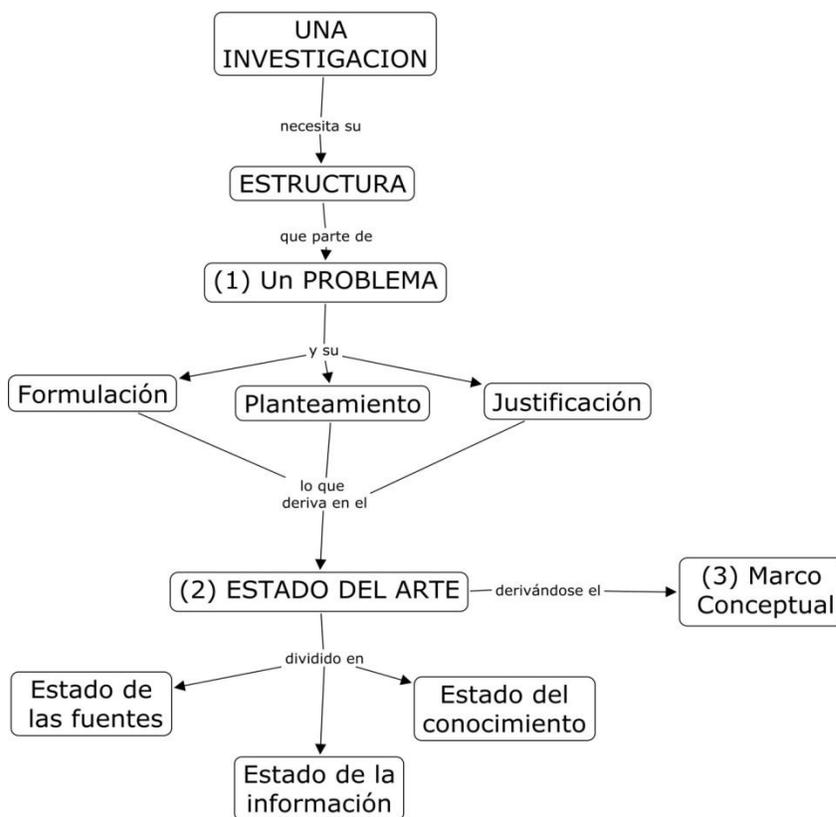
- Castilla Casillas, Rubén, Director Del Censo Agropecuario INEGI, Ponencia; *Los Lugares Del Café*, en Semana de las Tierras del Café, CELE-UNAM, jueves 24 de septiembre, 2009.
- *Coloquio precios, costos e ingresos del cafetalero*, IIEc-FCPyS UNAM, 27 y 28 de octubre del 2009.
- Coordinadora de Pequeños Productores de Café de Chiapas (Coopcafé), Exposición en salas del Café Museo Café, visita a San Cristóbal de las casas Chiapas, abril del 2010.
- Gabriela Ejea, Red consumidores de café, Ponencia; *Los lugares del café*, en Semana de las Tierras del Café, CELE-UNAM, jueves 24 de septiembre, 2009.
- Hernández, Sebastián, Ponencia *Café y cultura indígena*, presentada en Semana de las Tierras del Café, CELE UNAM, 25 de agosto 2008.
- Machado, Fernando, *Taller: El buen café*, impartido en Semana de las Tierras del Café CELE-UNAM, 24 de septiembre 2009.
- Martínez Morales, A. Cristina, Ponencia *Crisis estructural y alternativas de desarrollo en México*, presentada en el Seminario Internacional de Teoría del Desarrollo 2011, IIEc UNAM, México, septiembre 2011.

ANEXOS

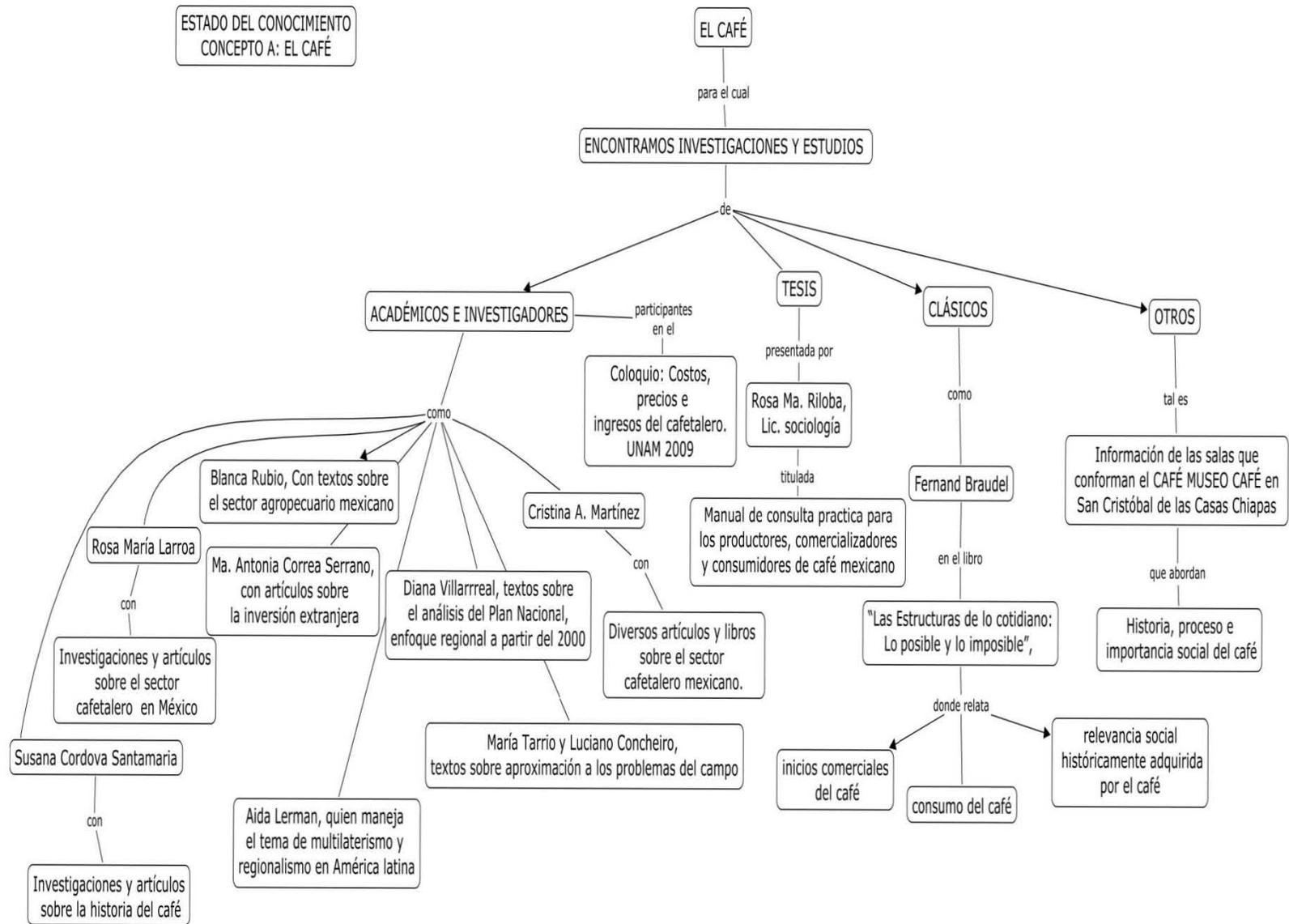
EL PROCESO DE INVESTIGACIÓN A TRAVÉS DE MAPAS CONCEPTUALES

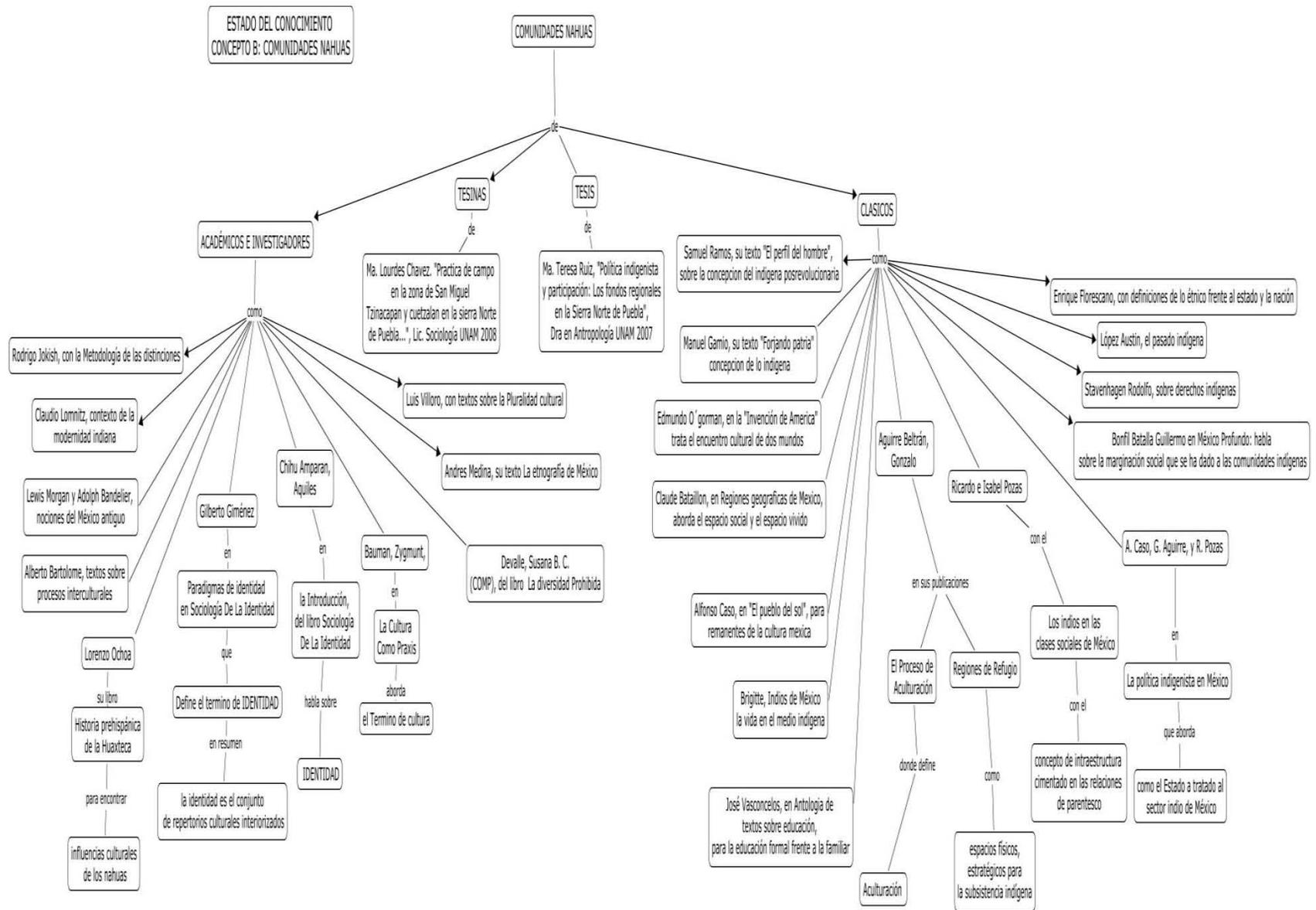
La estrategia utilizada para desarrollar esta investigación se centra en la utilización de Mapas Conceptuales, los cuales permitieron un libre y organizado tránsito de ideas, teorías y conceptos entre lo abstracto y lo concreto. En la introducción de este trabajo se ilustró la conformación del Problema de investigación mediante esta herramienta. Preciso en esta sección el resto de ciclos de la estrategia de análisis bajo esta técnica utilizada para guiar mi investigación.

PARTE UNO: Mapa del problema de investigación.

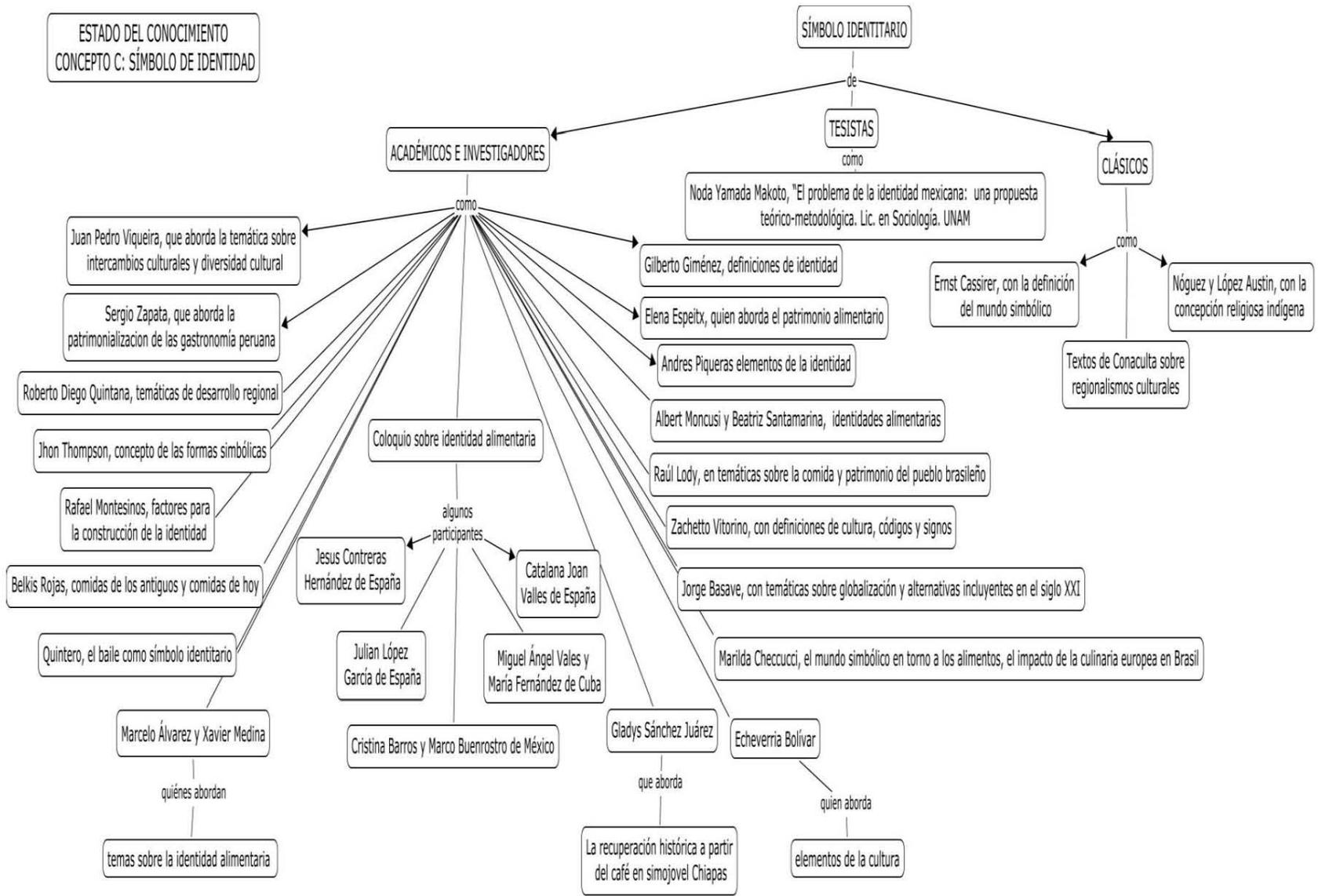


PARTE DOS: Mapas del estado del Conocimiento. El Estado del Conocimiento para la investigación: El café como símbolo identitario de Tlatlapanala y Xochinacatlán, comunidades nahuas de la Sierra Norte de Puebla 2009-2010 se origina de tres grandes apartados de acuerdo a los conceptos de los cuales parte el problema de investigación: 1) El café, 2) Comunidades nahuas y 3) Símbolo de identidad colectiva.

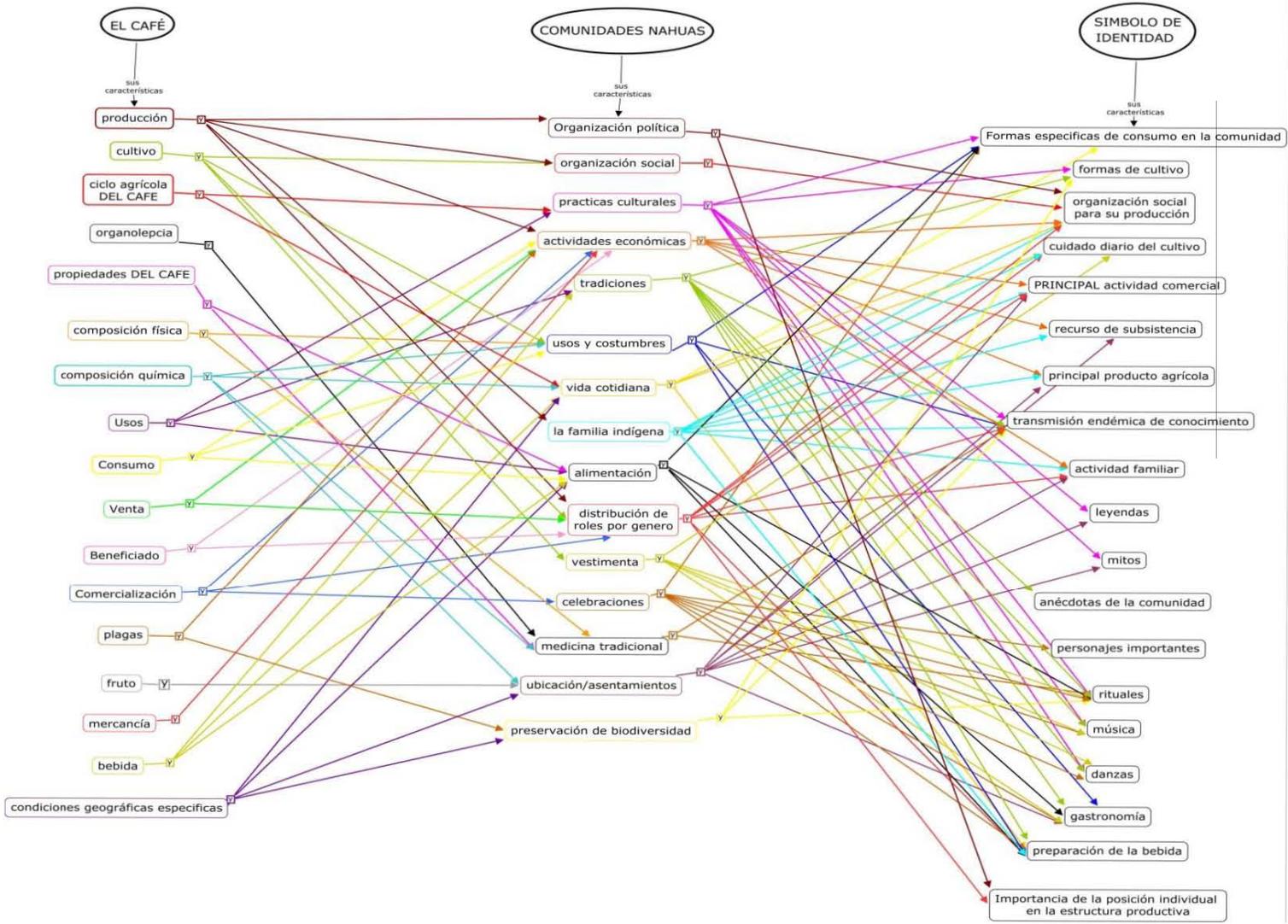




ESTADO DEL CONOCIMIENTO
CONCEPTO C: SÍMBOLO DE IDENTIDAD

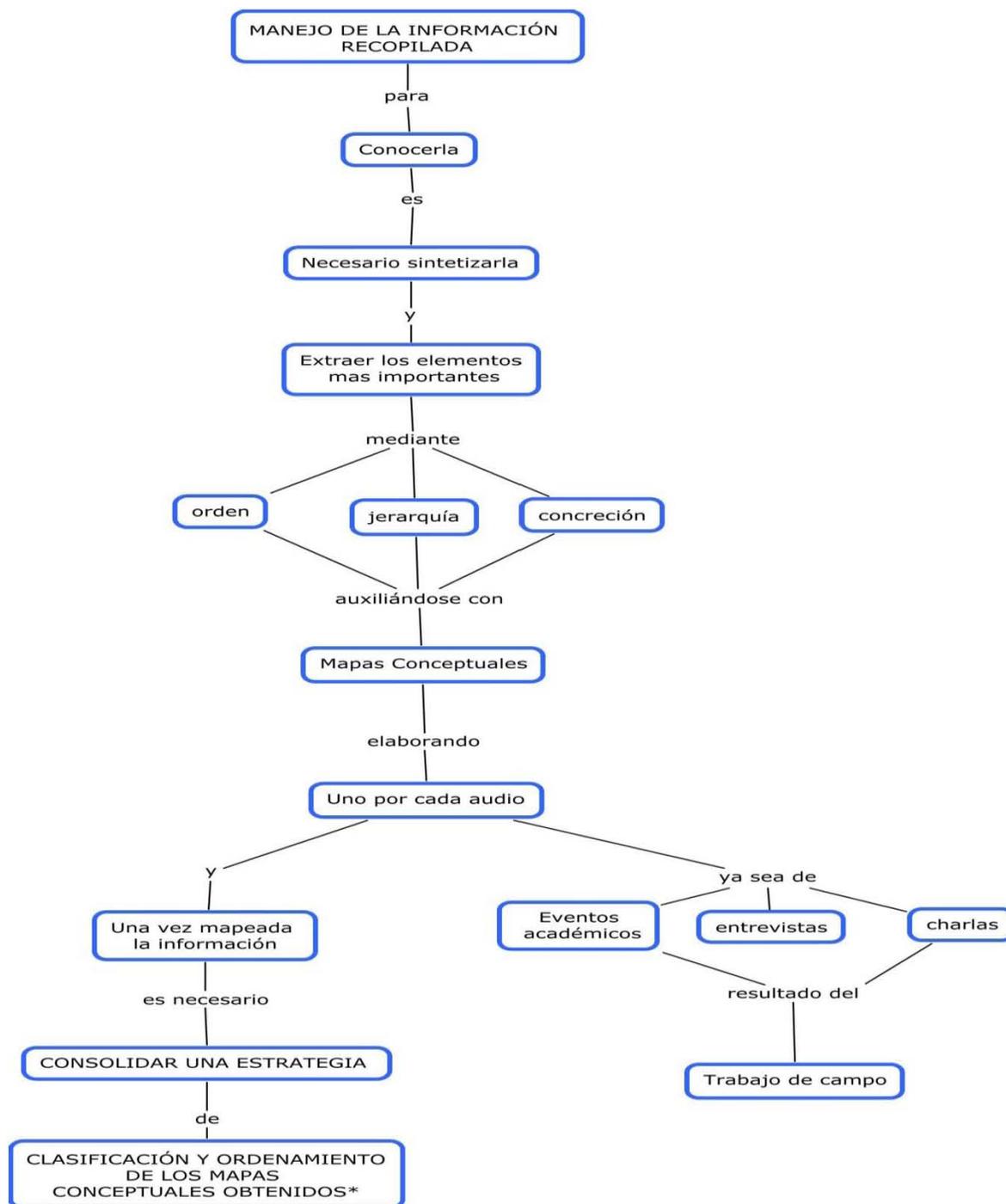


CARACTERIZACIÓN DE LOS CONCEPTOS Y RELACIONES SIN JERARQUÍAS



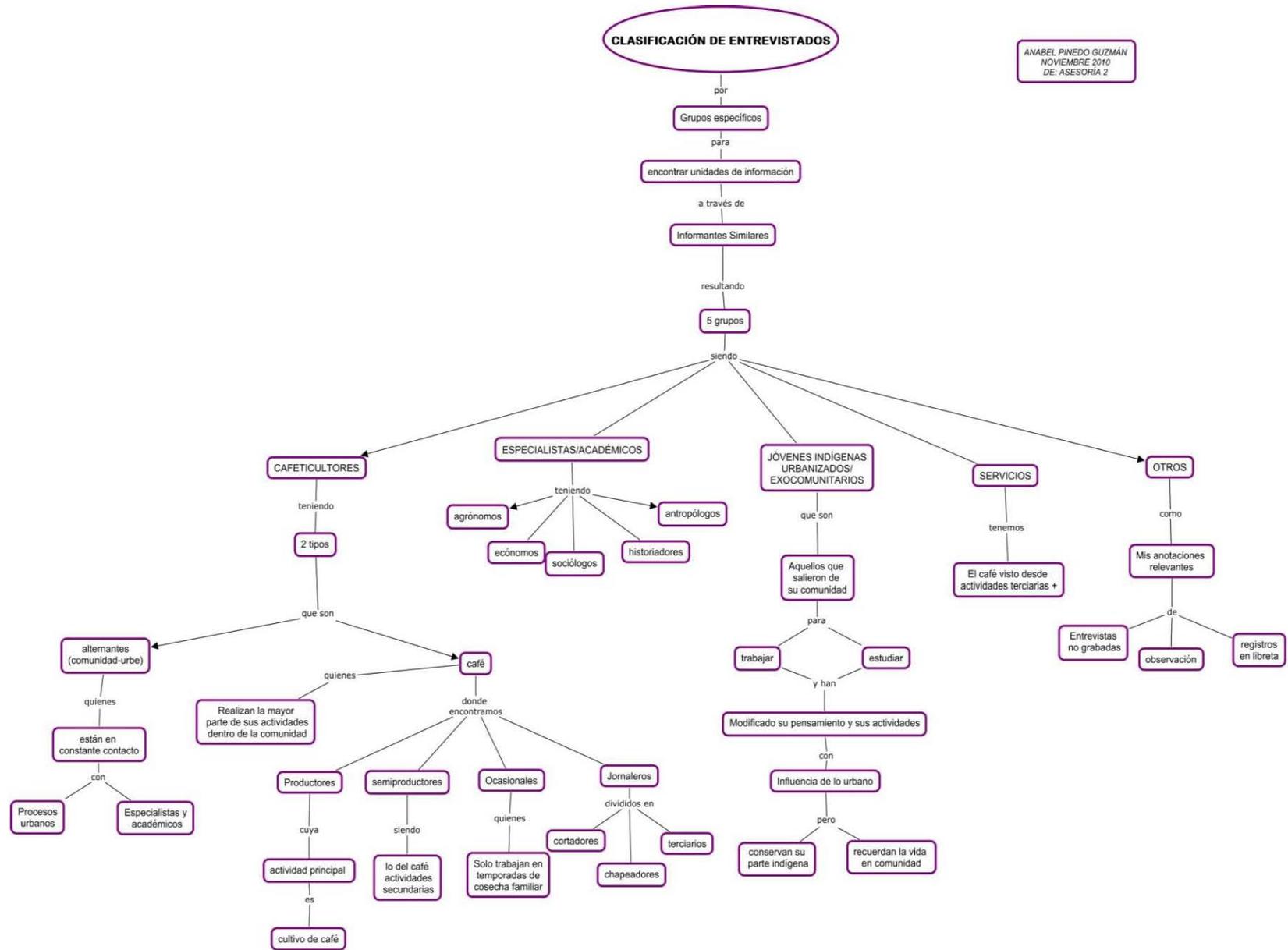
PARTE TRES: Mapa de la relación de los conceptos. A través de las relaciones de los conceptos que originan el problema de investigación, se obtendrán las bases para construir una guía de investigación cualitativa (el instrumento resultante se ubica al final de esta sección).

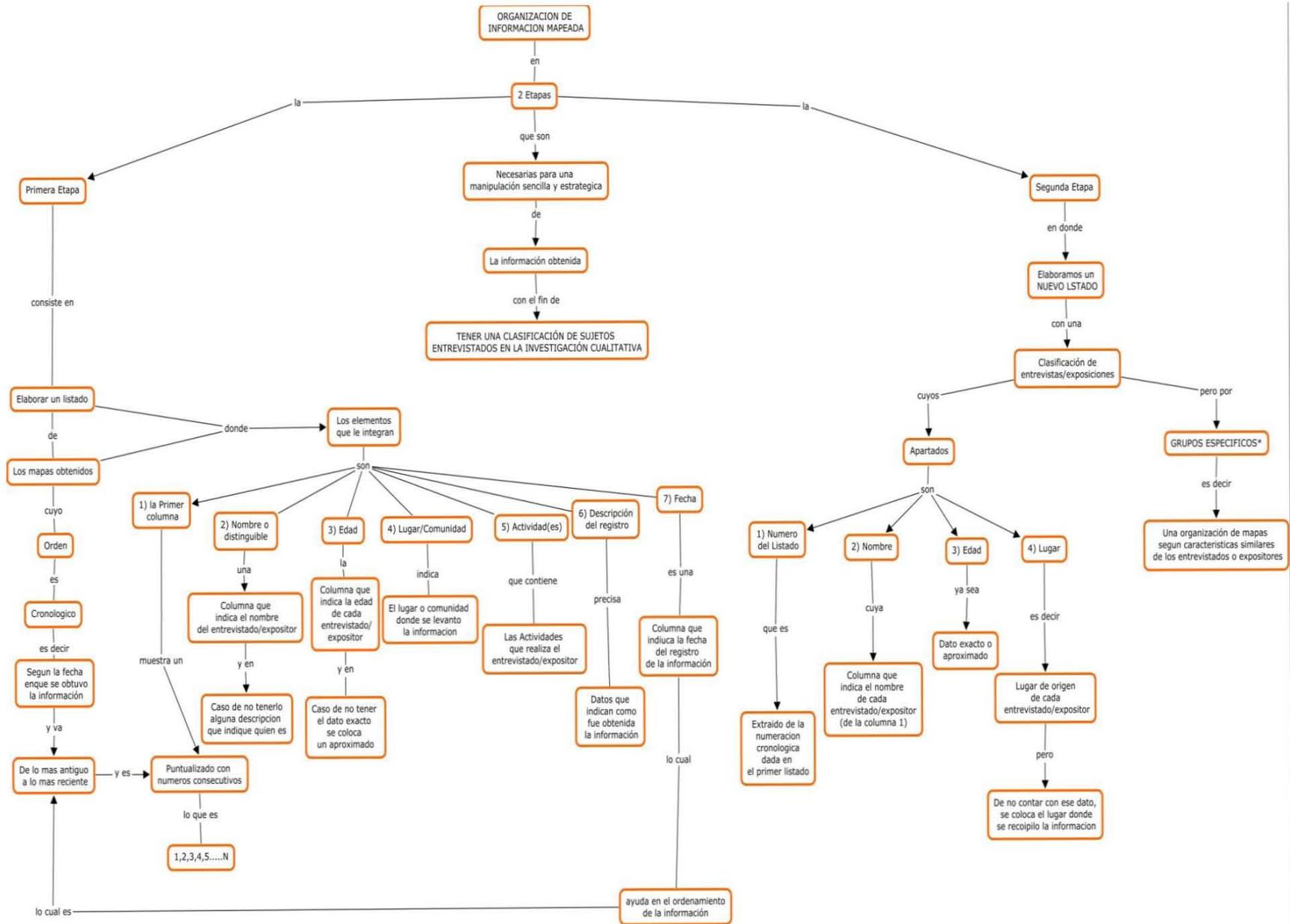
PARTE CUATRO: Mapas de la estrategia de análisis para la información recopilada en campo. La guía de investigación es el eje de los datos a indagar, tanto en el trabajo de campo como en la búsqueda teórica. Esta información recopilada se traducirá en una base de datos a partir de la cual se construye el discurso final de la investigación.



CLASIFICACIÓN DE ENTREVISTADOS

ANABEL PINEDO GUZMÁN
NOVIEMBRE 2010
DE: ASESORIA 2





**GUÍA DE INVESTIGACIÓN CUALITATIVA:
EL CAFÉ COMO SÍMBOLO IDENTITARIO DE TLATLAPANALA Y XOCHINANACATLÁN
COMUNIDADES NAHUAS DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA 2009-2010.**

A.- DATOS GENERALES

I.- Descripción del contexto de Tlatlapanala y Xochinanacatlán, Puebla

10.00 Ubicación geográfica.

10.01 Precisar en qué estado de la república se encuentran las comunidades de estudio. Estados, distrito, municipio, localidad, ranchería...

10.02 Límites y colindancias del área de estudio. Municipio con que colinda al norte, al sur, al este y al oeste.

10.03 Región donde se localizan las comunidades de estudio. (Esto parece estar referido a la región cultural, en cuanto a la influencia, mexica-nahua, totonaca, huasteca, maya)

10.04 Ubicación dentro de la regionalización del estado

10.05 ubicación dentro de la sierra norte de Puebla

10.06 localización según Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas

11.00 Semblanza de la Sierra Norte de Puebla

11.01 Ubicación geográfica de esta región

11.02 Composición demográfica

11.03 Importancia histórica

11.04 Relevancia socio-cultural

11.05 Recursos naturales

12.00 Semblanza del municipio de Tlaola, Puebla

12.01 Ubicación geográfica de esta región

12.02 Composición demográfica

12.03 Importancia histórica

12.04 Relevancia socio-cultural

12.05 Recursos naturales

II Medio Físico de las comunidades de estudio

13. 00 Localización territorial de Tlatlapanala y Xochinanacatlán, Puebla. Elaborar los mapas necesarios para ilustrar la localización territorial

13.01 Investigar las coordenadas de localización geográfica de cada comunidad.

13.02 Precisar su ubicación respecto al nivel del mar

13.03 Límites y colindancias de las comunidades de estudio. Lugares con que colindan al norte, al sur, al este y al oeste.

13.04 Averiguar la extensión territorial de las comunidades de estudio en Km. cuadrados.

13.05 Establecer la importancia de su posición geográfica (riqueza biocultural)

14.00 Topografía. Elaborar los mapas necesarios para ilustrar la superficie

14.01 Relieve

14.01.01 Precisar la orografía que presenta la región y las comunidades de estudio.

14.01.02 Indagar que sistemas montañosos las cruzan

14.01.03 Indagar sobre las montañas que se encuentran en la zona

- 14.01.04 Indagar sobre los cerros
- 14.01.05 Indagar si existen mesetas
- 14.01.06 Averiguar si hay planicies
- 14.01.07 Investigar si existen cañones
- 14.01.08 Buscar si se cuenta con llanuras
- 14.01.09 Averiguar si existen volcanes en la región

14.02 Hidrografía de las comunidades de estudio.

- 14.02.01 Averiguar cuántos ríos hay
- 14.02.02 Investigar si existen lagos
- 14.02.03 Saber si se cuenta con arroyos
- 14.02.04 Indagar si se está dentro de una cuenca
- 14.02.05 Buscar si hay lagunas en la zona
- 14.02.06 Averiguar si existen manantiales
- 14.02.07 Indagar si se tienen presas

14.03. Indagar que Caminos y carreteras o brechas cruzan a las comunidades

15.00 Investigar la riqueza biológica con que cuentan las comunidades de estudio

- 15.01. Se investigará todo lo referente a la Flora
- 15.02 Se investigará todo lo referente a la Fauna de la región
- 15.03 Investigar el tipo de suelo que tiene. Geología
- 15.04 Precisar clima que tiene la región.
- 15.05 ecosistemas de la región
- 15.06 indagar la edafología de la región

III Datos Demográficos

21.00 Investigar cifras de la población de la región.

- 21.01 Población femenina,
- 21.02 población masculina,
- 21.03 población vieja,
- 21.04 población joven,
- 21.05 población infantil.

22.00 Composición de la población en las comunidades

- 22.01 Población indígena
- 22.02 Población mestiza
- 22.03 Pobladores extranjeros en la zona

23.00 Investigar el comportamiento migratorio en la comunidad.

- 23.01 indagar los índices de migración de la comunidad
- 23.02 principales destinos migratorios
- 23.03 edades promedio de migración
- 23.04 entrada de remesas a la comunidad. En que se utilizan.
- 23.05 indagar si existe retorno a la comunidad de los migrantes. Temporal o permanente.

24.00 Investigar la población indígena en la comunidad

- 24.01 Indagar cual es la población indígena total de la comunidad. El porcentaje en cuanto a la población total del lugar
- 24.02 indagar cuantas personas hablan una lengua indígena
- 24.03 en qué lugares se concentra la población indígena
- 24.04 porcentaje de personas que hablan lengua indígena y se consideran indígenas

25.00 Actividades económicas de la población

- 25.01 personas que se dedican a actividades primarias
- 25.02 cantidad de personas que se dedican a actividades secundarias
- 25.03 cantidad de personas que se dedican a actividades terciarias

IV Datos Históricos

31.00 Investigar el contexto histórico de las comunidades.

- 31.01 Investigar los antecedentes precolombinos.
- 31.02 Cosmovisión. Ritos religiosos. Mitos. Tradiciones musicales. De las Poblaciones prehispánicas que habitaban el lugar.
- 31.03 Investigar el significado y origen del nombre del lugar
- 31.04 Antecedentes históricos de la época colonial. Cosmovisión. Ritos religiosos. Mitos. Tradiciones musicales.
- 31.05 Investigar los antecedentes históricos de la época independentista. Sucesos conmemorados, transformaciones sociales.
- 31.06 Investigar los antecedentes históricos de la época porfiriana. Sucesos conmemorados, transformaciones sociales
- 31.07 Investigar los antecedentes históricos de la época revolucionaria. Sucesos conmemorados, transformaciones sociales.
- 31.08 Investigar sucesos que marcaron a las comunidades de estudio desde su fundación.
- 31.09 Investigar las fechas que se conmemoran en la comunidad
- 31.10 Indagar las influencias culturales de otros pueblos
- 31.11 Averiguar quiénes son los Hombres ilustres de estas comunidades

32.00 Investigar ubicación de lugares importantes en la comunidad

- 32.01 investigar las calles más importantes. Nombre y razón de dicha importancia
- 32.02 investigar las avenidas más importantes. Nombre y razón de dicha importancia
- 32.03 investigar las plazas más importantes. Nombre y razón de dicha importancia
- 32.04 investigar los corredores principales en la comunidad. Nombre y razón de dicha importancia
- 32.05 Investigar otros sitios relevantes

33.00 Investigar cuando fue creada la carretera que une a las comunidades con el resto de las poblaciones aledañas.

- 33.01 Año y gobierno en el que se realizaron los caminos que comunican a la comunidad con otras aledañas.
- 33.02 beneficios de esta vía de comunicación
- 33.03 daños que ha ocasionado este acceso

V Datos Políticos

41.00 Investigar formas de gobierno en las comunidades de estudio

- 41.01 Investigar cuáles son las instituciones presentes en la comunidad. Indagar la estructura política de la comunidad. Qué y cuales cargos existen
- 41.02 si existen organizaciones civiles
- 41.03 Normas, reglas, sanciones
- 41.04 Averiguar cuáles son los monumentos de la comunidad

42.00 Investigar la influencia que tiene el gobierno en la producción del café.

- 42.01 apoyos económicos a los cafeticultores
- 42.02 programas sociales implementados para las comunidades indígenas
- 42.03 programas sociales implementados para los cafeticultores

43.00 Investigar el papel que tiene la política en la comunidad.

- 43.01 participación de los pobladores en los procesos electorales
- 43.02 conocimiento de las autoridades políticas principales
- 43.03 grupos políticos que existen en la comunidad
- 43.04 Indagar en qué consisten los discursos políticos que llega a la comunidad

VI Datos Económicos

51.00 Indagar Las principales actividades económicas de las comunidades

- 51.01 Actividades primarias
- 51.02 Actividades secundarias
- 51.03 Actividades terciarias

52.00 Investigar los modos de producción de la economía en la región.

- 52.01 Investigar desarrollo del transporte en las comunidades de estudio
- 52.02 Investigar desarrollo de la industria en las comunidades de estudio
- 52.03 Investigar desarrollo de la agricultura en las comunidades de estudio
- 52.04 Investigar desarrollo de la pesca en las comunidades de estudio
- 52.05 Investigar desarrollo de la ganadería en las comunidades de estudio
- 52.06 Investigar desarrollo del turismo en las comunidades de estudio

53.00 indagar cuales son los principales centros turísticos del lugar

- 53.01 Indagar si se impulsa el turismo
- 53.02 Indagar si se impulsa el ecoturismo

VII Datos culturales

61.00 Indagar manifestaciones de la cultura en las comunidades de estudio

- 61.01 Indagar si existen restos arqueológicos y fósiles
- 61.02 Cuales son las construcciones más importantes
- 61.03 Investigar sobre el estilo arquitectónico de la región
- 61.04 Investigar sobre el estilo artístico y artesanal de la comunidad. 61.05 tipo de Literatura creada en la comunidad y de la comunidad.
- 61.06 tipo de pintura creada en la comunidad y de la comunidad.
- 61.07 tipo de poesía creada en la comunidad y de la comunidad.

61.08 tipo de artesanías elaboradas en la comunidad. Materiales y formas principales.

62.00 Investigar sobre la música típica de la región

- 62.01 Tipo de música que se toca
- 62.02 Instrumentos que se utilizan
- 62.03 Sonidos más recurrentes
- 62.04 Canciones más populares
- 62.05 Agrupaciones más importantes

63.00 Indagar sobre la distribución de objetos y estructura dentro de las casas.

- 63.01 Materiales
- 63.02 Colores
- 63.03 La cocina

64.00 Formas en que visten los pobladores de las comunidades de estudio

- 64.01 forma en que visten los hombres
- 64.02 forma en que visten las mujeres
- 64.03 forma en que visten los jóvenes
- 64.04 forma en que visten niños
- 64.05 forma en que viste la población en época de frío
- 64.06 forma en que viste la población en época de calor
- 64.07 forma en que viste la población para el trabajo
- 64.08 Vestimenta que ocupan para estar en casa
- 64.09 como se visten en días de fiesta

65.00 Investigar sobre la gastronomía de la región.

- 65.01 Cuales son los Platos y guisos típicos y con qué ingredientes se elaboran.
- 65.02 Cuales son los dulces típicos de la comunidad y con qué ingredientes se elaboran.
- 65.03 Que condimentos de la región son los más utilizados para la elaboración de alimentos.
- 65.04 Que elementos típicos de la región son utilizados para la comida
- 65.05 que frutos son los de mayor consumo
- 65.06 Indagar sobre los rituales de la comida en comunidad

66.00 Bebidas típicas

- 66.01 Cuales son las Infusiones más importantes
- 66.02 Que infusiones son Curativas
- 66.03 Que bebidas son solo para días de fiesta
- 66.04 Que bebidas acompañan la comida

67.00 Indagar la importancia de los objetos típicos de las comunidades de estudio a de la región donde se ubican.

- 67.01 Que objetos son típicos en la comunidad o región (cuales son)
- 67.02 De que materiales se elaboran estos objetos
- 67.03 Para qué sirven, cuales son los Usos que se les dan
- 67.04 Como y donde se pueden adquirir

67.05 Quien y en donde se elaboran

68.00 Indagar cuales son las formas de transmisión de la cultura

- 68.01 Investigar cuantos institutos están dedicados a la transmisión de la cultura.
- 68.02 Indagar cuales son las formas de adquisición de la cultura en las comunidades de estudio
- 68.03 averiguar si existe alguna casa de cultura
- 68.04 Precisar si se cuenta con algún lugar donde se impartan talleres o actividades culturales

69.00 Investigar la relación que tienen las comunidades de estudio con otras comunidades cercanas.

- 69.01 Indagar la importancia que guarda la asistencia de personas de otras comunidades a esta localidad.
- 69.02 Investigar si hay intercambio de productos (comercio) entre comunidades cercanas
- 69.03 Indagar cual es el trato que se le da a personas de otras comunidades que ya viven en estas comunidades.

70.00 Tradiciones populares

- 70.01 Indagar cuales son los días que se festejan en las comunidades de estudio
- 70.02 Averiguar cuáles son los ritos más importantes que se practican
- 70.03 Investigar si existen danzas y cuáles son las más relevantes
- 70.04 Indagar sobre fiestas católicas o paganas que se realizan en las comunidades
- 70.05 Indagar quien se encarga de la organización de los festejos y quienes y como participan

B.- EL CAFÉ

VIII Características del café

80.00 Composición del café

- 80.01 Que es el café
- 80.02Cuál es su estructura física
- 80.03Cuál es su composición química
- 80.04 Que tipos de café existen
- 80.05 Nombres más comunes con los que se le conoce
- 80.06 Nombre científico

81.00 El café como alimento

- 81.01 Como se consume
- 81.02 Para que se consume
- 81.03 Donde se consume
- 81.04 Color
- 81.05 Forma
- 81.06 Tamaño
- 81.07 Sabor
- 81.07 Aroma

82.00 Reseña histórica del café

- 82.01 Origen del café
- 82.02 Primeras formas de consumo
- 82.03 Trayectoria geográfica del café
- 82.04 La llegada del café a México
- 82.05 Llegada del café a la Sierra Norte de Puebla
- 82.06 Proceso de llegada del café a las comunidades de estudio

83.00 Efectos del café en el ser humano

- 83.01 La cafeína
- 83.02 Trayectoria de la cafeína en el cuerpo humano
- 83.03 Efectos que produce la cafeína en el cuerpo humano
- 83.04 Beneficios del café para el cuerpo humano
- 83.05 Perjuicios del café en el cuerpo humano
- 83.06 Propiedades curativas del café

IX Cultivo de café

86.00 Condiciones geográficas para el cultivo del café

- 86.01 Altura sobre el nivel del mar
- 86.02 Tipo de suelo
- 86.03 Tipo de clima
- 86.04 Colaboración del cafeto para la preservación de ecosistemas nativos

87.00 La producción de café

- 87.01 Datos relevantes del contexto internacional
- 87.02 Datos relevantes del contexto nacional
- 87.03 Datos relevantes del contexto regional

88.00 Etapas de la producción de café

- 88.01 Siembra
- 88.02 Limpia y cuidados
- 88.03 Recolecta
- 88.04 beneficiado
- 88.05 tostado y molido
- 88.06 venta del producto
- 88.07 comercialización

C LA IDENTIDAD COMUNAL INDÍGENA

X Unidades de Identificación Comunitaria e indígena

91.00 Descripción de los elementos cohesionadores para la vida en comunidad

- 91.01 Características físicas y psicológicas predominantes en la población de las comunidades de estudio
- 91.02 Lengua que se habla
- 91.03 Prácticas culturales que se realizan en comunidad
- 91.04 Rituales y ceremonias
- 91.05 Eventos importantes en los que participa la comunidad
- 91.06 Actividades grupales
- 91.07 Como se manifiestan las relaciones de parentesco
- 91.08 Asignación de cargos políticos
- 91.09 Formas de vestir

92.00 Remanentes de la vida prehispánica

- 92.01 Elementos políticos
- 92.02 Relación hombre-naturaleza
- 92.03 Objetos
- 92.04 Comida
- 92.05 Actividades agrícolas
- 92.06 Distribución de actividades por género
- 92.07 Rasgos simbólicos
- 92.08 Economía

93.00 Sincretismos (influencia hispana)

- 93.01 En la religión
- 93.02 En lo político
- 93.03 En la comida
- 93.04 En las actividades económicas
- 93.05 En la música

94.00 Elementos externos que debilitan la vida comunitaria

- 94.01 Efectos de la migración
- 94.02 Medios de comunicación
- 94.03 Partidos políticos
- 94.04 Religiones protestantes
- 94.05 Modernización
- 94.06 Educación “formal”

95.00 La comunidad indígena en el contexto de la globalización y el capitalismo

- 95.01 Frente / en lo nacional
- 95.02 Frente / en Latinoamérica
- 95.03 Frente / en lo internacional

D EL CAFÉ COMO SÍMBOLO IDENTITARIO

XI. Importancia de La cafecultura en las comunidades de estudio

99.00 Participación de la comunidad en la producción de café

- 99.01 Investiga que personas en las comunidades son las que saben de café y cuáles no.

99.02 Participación de las mujeres en la producción de café

99.02.01 Cuales son las actividades en que participan las mujeres en el proceso productivo (siembra, cuidado, recolección, limpia, tostado del café, etc.)

99.03 Participación de los jóvenes en la producción de café

99.03.01 Cuales son las actividades en que participan los jóvenes en el proceso productivo (siembra, cuidado, recolección, limpia, tostado del café, etc.)

99.04 Participación de los niños en la producción de café

99.04.01 Cuales son las actividades en que participan los niños en el proceso productivo (siembra, cuidado, recolección, limpia, tostado del café, etc.)

99.05 Participación de los hombres en la producción de café

99.05.01 Cuales son las actividades en que participan los varones en el proceso productivo (siembra, cuidado, recolección, limpia, tostado del café, etc.)

99.06 Participación de los ancianos en la producción de café

99.06.01 Cuales son las actividades en que participan los ancianos en el proceso productivo (siembra, cuidado, recolección, limpia, tostado del café, etc.)

100.00 Observar las razones por las que la comunidad se identifica con el cultivo de café.

100.01 Por herencia familiar

100.02 Como actividad económica

100.03 Como alimento

100.04 por tradición comunal

100.05 Por prestigio

101.00 Indagar si el cultivo de café se transmite de generación en generación.

101.01 Como actividad familiar que se habrá de continuar

101.02 si es de abuelos a nietos

101.03 si es de padres a hijos

101.04 si es la misma información que se da a mujeres y a varones

101.05 a partir de qué edad se inicia esta transmisión de conocimiento

101.06 Indagar si solo se transmite sobre cultivo u otras cosas referentes al café

101.07 Indagar los problemas que atraviesa la cafecultura para lograr la transmisión del conocimiento tradicional de la comunidad

102.00 Organización de la comunidad para la producción de café

102.01 Indagar si el cultivo de café se hace por familias, en grupos o en comunidad

102.02 Indagar cuantas personas de la comunidad cultivan café y si son dueñas de los campos en que siembran

102.03 indagar cuantas personas ajenas a la comunidad siembran café y pagan a jornaleros para la producción

102.04 Investigar si existen grupos de cafecultores que impulsen la cafecultura orgánica

103.00 Desarrollo de la producción en las comunidades de estudio

103.01 Indagar la relación entre medios tecnológicos y el café

103.02 Indagar la influencia de los medios de comunicación en la producción del café

- 103.04 Indagar la importancia de la tecnología en la producción de café orgánico
- 103.05 Grado de modernización en el cultivo de café
- 103.06 Indagar que maquinarias se tienen para el beneficiado del grano en las comunidades de estudio

104.00 Particularidades del cultivo, consumo o procesamiento del café en las comunidades de estudio

- 104.01 Indagar si existen formas de cultivo propias de la región o de las comunidades de estudio
- 104.02 Precisar si se tienen formas de consumo exclusivas de la región o de las comunidades de estudio
- 104.03 Indagar si existen formas de preparación del café exclusivas de las comunidades de estudio

XII El café como principal actividad económica

106.00 Tipos de cafecultores en la comunidad

- 106.01 alternantes (comunidad urbe)
- 106.02 Intracomunitarios
 - 106.02.01 productores
 - 106.02.02 semiproductores
 - 106.02.03 ocasionales
 - 106.02.04 jornaleros

107.00 Comercialización del café

- 107.01 Indagar la forma en que se vende el café
 - 107.01.01 cereza
 - 107.01.02 bola seca
 - 107.01.03 pergamino
 - 107.01.04 tostado y molido
- 107.02 Indagar quienes son los principales compradores
- 107.03 cuales son los puntos de venta
- 107.04 Indagar en cuanto se vende el café y en qué cantidades
- 107.05 Cual es la ganancia obtenida con la venta
- 107.06 Principales lugares a donde se exporta el café producido
- 107.07 Indagar la relación de la producción de café y la corrupción a través de intermediarios
- 107.08 Indagar los problemas que tiene la comunidad para crecer ante grupos de hegemonía.

108.00 Subsidios y apoyos gubernamentales

- 108.01 Cuales son las instituciones locales encargadas de apoyar a la agricultura y en específico la cafecultura
- 108.02 Que programas o apoyos gubernamentales impulsan y están destinados a la producción de café en la comunidad
- 108.03_Que programas o proyectos impulsan el cultivo de café orgánico

109.00 Actividades económicas complementarias

XIII Cruce de realidad entre la actividad productiva y cultural alrededor del café

111.00 Indagar cuáles son las bebidas más importantes para las comunidades

- 111.01 relación que existe entre las bebidas típicas con los procesos culturales de la región

111.02 Indagar sobre la producción de café como símbolo de identidad de las comunidades de estudio.

112.00 Mitos y Leyendas relacionados con el café.

112.01 Indagar sobre ritos que se den en relación al café

112.02 Indagar cuál es la leyenda más significativa de la comunidad y cuál sería su relación con el café.

112.03 Indagar la relación de los personajes cosmológicos locales con la cafecultura.

112.04 Investigar los ritos y ceremonias religiosas relacionadas con el café y/o su cultivo.

112.05 Investigar la relación que guardan los personajes cosmológicos locales, Chaneques y Nahuales con el café.

113.00 Relación entre el café y la comida

113.01 Importancia del café en las actividades sociales relacionadas con los alimentos; precisar en su simbolización

113.02 Indagar la relación del café con la preparación de los alimentos.

113.03 Indagar la relación del café con la ingesta de los alimentos.

113.04 indagar la relación del café con la elaboración de bebidas típicas

114.00 Vida cotidiana y producción de café

114.01 Importancia en cuestiones de cohesión social

114.02 Buscar significaciones del café en la vida cotidiana

114.03 Buscar símbolos comunitarios alrededor del café

114.04 Importancia económica del café para la región en las actividades diarias

114.05 Indagar lo que el café significa para la comunidad

114.06 Investigar sobre la presencia del café en los rituales religiosos y/ o paganos

114.07 Relacionar la información del estilo arquitectónico de las comunidades de estudio con relación al café

114.08 Investigar sobre la importancia y presencia del café en las fiestas del pueblo, en los días festivos, en las formas de convivencia de y las fechas importantes de la comunidad y la producción de café como cohesionador social.

114.09 Observar las características de los trajes típicos

114.09.01 encontrar a qué hacen alusión respecto a su comunidad

114.10 Indagar sobre las artesanías elaboradas con el grano de café

115.00 La vida cotidiana moderna

115.01 Incorporación en la vida laboral rural de la tecnología moderna agropecuaria

115.02 Indagar las influencias externas que trastornan, degeneran o modifican la tradición cafecultora en las nuevas generaciones.

115.03 Aspectos nuevos de la vida urbana que afectan la cafecultura

115.04 Reconstrucción de los aspectos cosmológicos (antiguos con los modernos) regionales con idea y explicación del mundo y de la vida

115.05 Indagar sobre la influencia del modo del capitalismo en la producción y valorización del café en la actualidad.

115.06 Indagar las diferentes manifestaciones que tiene la cafecultura con respecto al sentimiento y al pensar de (los habitantes de la comunidad) cada entrevistado.