Tres rayas, una ruta de experiencias, conocimiento y sabor a café.

Yeraldin Sánchez Galvez

Tres rayas,
una ruta de experiencias,
conocimiento y sabor a café.

Yeraldin Sánchez Galvez

Tres rayas,
una ruta de experiencias,
conocimiento y sabor a café.

Tres rayas, una ruta de experiencias, conocimiento y sabor a café.

Yeraldin Sánchez Galvez

2022

FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE DISEÑO VISUAL
PROGRAMA DE DISEÑO VISUAL

Tres rayas, una ruta de experiencias, conocimiento y sabor a café

© Yeraldin Sánchez Galvez, 2022

2 a edición: Octubre 2022

Apoyo editorial y gráfico

Docentes
Yolima Sánchez Royo
Liliana María Villescas Guzmán

Ilustraciones, edición, diagramación, fotografía y rescate de narrativas
Yeraldin Sánchez Galvez

Ilustración pág. 44
Edición fotográfica pág. 56
Santiago Osorio Bedoya

Este libro reserva todos los derechos de autor, no se permite su reproducción total o parcial de la obra, ni su incorporación en un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio sin la autorización correspondiente y de manera escrita de la autora, la infracción de dichos derechos pueden constituir un delito contra la propiedad intelectual.

UNIVERSIDAD DE CALDAS | FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES | DEPARTAMENTO DISEÑO VISUAL | PROGRAMA DE DISEÑO VISUAL

ISBN

A todo aquel que se levanta con entusiasmo a laborar en el campo, en especial a aquellos caficultores y amas de casa de la vereda La Cabaña, zona rural de Manizales y de modo muy especial a mis padres; Aleyda y Mario, por el amor, esfuerzo y apoyo incondicional.

¡Gracias!

Contenido

Introducción *11*

Personajes *12*

Ruta andariega *16*

Narrativas *22*

Doña Aleyda 24

Don Mario.....40

Páramo 60

Don Evelio.....78

Andariego.....90

Glosario *98*

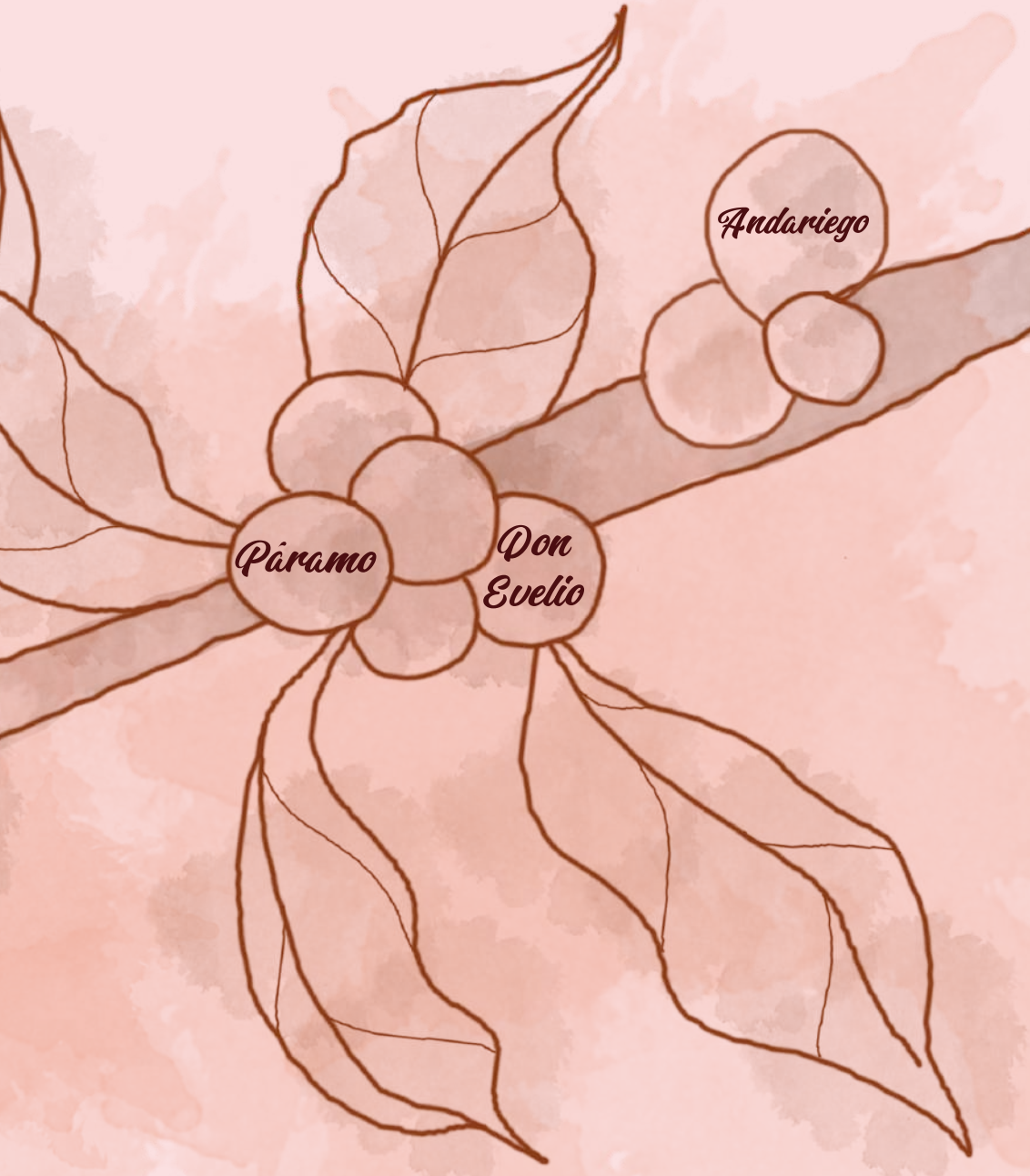
Objetos de valor cultural *102*

En la zona rural de Manizales Caldas, exactamente en la Vereda La Cabaña, ubicada a 35 minutos de esta ciudad se produce café de alta calidad, el cual es recolectado por campesinos y caficultores echados pa' lante, quienes brindan su conocimiento a esta labor.

Razón por la cual este libro busca resaltar el rol del recolector y la ama de casa, desde sus experiencias y caminos recorridos en busca de la cultivación, producción, y recolección del café.

(Pop Up Tipo ventana)

Don
Mario
Doña
Aleyda


Andariego
Páramo
Don
Evelio

Colo

Ru
Anda

uta

ariega

(Pop Up en v / gira hacia arriba)

Antioquia

Caldas

Quindío

Valle del Cauca

Tolima

El país de mayor producción de café arábigo suave y el tercero en producción de café.

(Pop Up ventana/
gira hacia un lado)

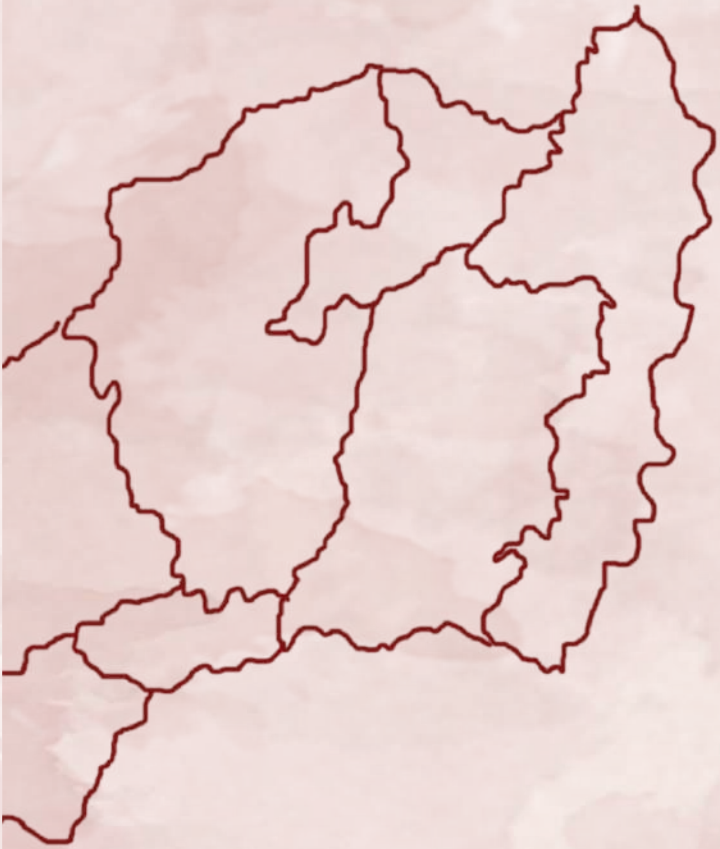
Caldas

Manizales, La Cabaña

A 35 min de Manizales

Producción: Café, Plátano y Cítricos.

(Pop Up ventana/ gira hacia un lado)



Vereda La Cabaña

Narra

ativas

Doña Aleyda

"Hace 25 años vivo en la vereda La Cabaña, dedicando mi vida a la labor del campo siendo ama de casa".

→

(Pop Up ventana/ gira hacia un lado)

“Yo fuí nacida y criada en las fincas de café, desde niña he estado en las fincas cafeteras con mis papás ayudando a laborar en el café, cuando los sábados mi papá madrugaba a lavar el café, nos ponía a mi hermano y a mí a escogerlo para ponerlo a secar en las paseras, le ayudábamos a escogerlo, luego a ponerlo a secar en las paseras de agua y así... hasta que se secara todo para poder llevarlo a vender al pueblo.

Yo nací en una vereda llamada “la leonera" donde se cultiva el café, ahí vivimos muchísimo tiempo y luego ya me conocí con mi esposo y hoy en día vivo también en otra finca de café con él y ahí nacieron mis 4 hijos, que gracias a Dios, al beneficio del café y lo que hemos podido aprender sobre él y hemos trabajado, hemos vivido y sacado la familia adelante.

Ahorita ya vivimos en otra finca cafetera en Caldas, somos alimentadores, yo trabajo en el oficio de la casa alimentando los trabajadores, lo primero del día es hacer un delicioso tinto para darles a todos, luego continúo mi labor haciendo el desayuno, el almuerzo, la comida y terminamos el día con otro delicioso tinto para todos.

Les cuento, los lunes preparo un delicioso sancocho de almuerzo y los viernes les doy de almuerzo frijoles a todos los trabajadores y ya salen a las 4 de la tarde, se les da el algo, que es mazamorra con panela o con bocadillo, porque ellos ya salen para sus casas y regresan el domingo en la hora de la tarde o el lunes a las 6 de la mañana para empezar a laborar otra vez en el plan cosecha.

En el plan cosecha los trabajadores cogen el café, lo traen, lo pesan; mi esposo Mario lo descereza, luego lo lavan y ya ayudamos a escogerlo para que quede seleccionado y así llevarlo a vender al pueblo los sábados.

Entre todos laboramos en una cosa y en otra, yo laboro en la cocina haciéndole la comida a los trabajadores y a mi familia, colaboro en lo que pueda ayudar, descogiendo el café y ayudo a echarle agua para empacarlo en las estopas para venderlo que ya quede listo.

Yo soy ama de casa desde los 22 años, llevo 28 años en esta labor, gracias a esta labor he podido sacar a mi familia adelante, mis hijos están estudiando, ya están a punto de graduarse de la universidad y todo esto ha sido una bendición para nosotros.

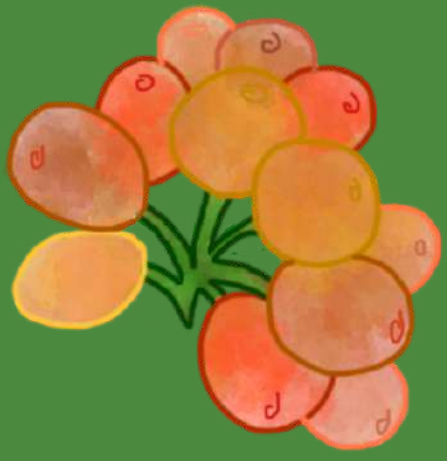
Yo cocino en un fogón de leña, ahí es donde hago mis deliciosas comidas para compartirlas con todos y fuera de esa labor también tengo lo que es mis animalitos, mis mascotas que me acompañan que es Gitana, Tobby y Chiki y tengo mis gallinas y mis otras mascotas que son mis conejos y Peter y Batman (palomos) que son mis acompañantes que llegan a la puerta de la cocina a pedir su alimento, su comida, su maíz o mis perritos que llegan a que les de su purina, las gallinas que están cacareando que ya van a poner el huevo... con todo eso ayudo a sostener a mi familia y la finca".

Peter y Batman (Palomas)

(Pop Up ventana / gira hacia un lado)

"Y así es un día de labor en la finca".

“Verde pà que coma



y al biche el patrón ceviche”

Don Mario

Don Mario

"Vivo en la vereda la Cabaña y he dedicado mi vida a la recolección del café, sé muy bien su proceso de transformación y la manera en la que se deben cuidar los cultivos para obtener un café de calidad, gracias a esta labor he sacado a mis 4 hijos adelante".

(Pop Up ventana/ gira hacia un lado)

“Como les voy a contar pues mi vida, como fue mi vida desde que empecé yo a trabajar después del estudio, yo empecé a estudiar por ahí desde los 8 años, mi estudio fue poquito, yo estudié sino hasta cuarto de primaria y estudié hasta los 13 años, ya después de los 13 años me sacaron de la escuela porque en la casa éramos de muy pocos recursos económicos y entonces se necesitaba ayudar pa' sostenernos en la casa, entonces ya mi papá me retiró de los estudios, ya tuve que seguir trabajando y como les voy a contar pues, la vida mía fué y sigue siendo trabajar metido en el café y en el ganado trabajando ¡Berracamente!

Mi papá me enseñó a trabajar y a ser una persona que tenía que ser derecha y así lo soy, gracias a él soy lo que soy hoy en día, una persona de poco estudio, pero muy respetuosa.

Y como les cuento, soy trabajador, me reconozco como un trabajador, he aprendido lo que es el café, me defiendo con lo que es el café, el plátano, lo que es el campo, y con lo que es la ganadería también, yo ahora últimamente estoy enfocado es en lo que es el café y el plátano, sé todo el proceso del café, el proceso del plátano, y ¡ahí vamos!

1

2

3

4

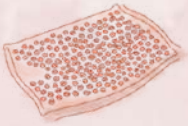
5

6

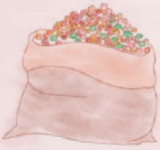
7

8

9



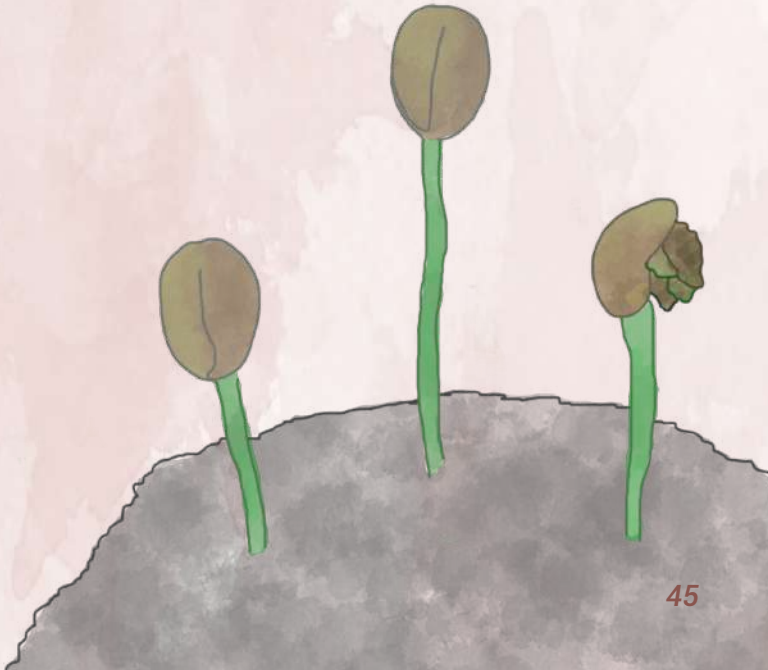
10



11

Ilustraciones del proceso del café, Santiago Osorio Bedoya

Para levantar un café hay que luchar, hay que hacer unos procesos grandes, hay que hacer un proceso bueno, hay que limpiar los lotes que uno recibe en rastrojo para erradicar toda esa maleza y poder tener ese lote apto para hacer una siembra adecuada, para poder sembrar el café y sí le vamos a meter plátano, tener un buen cultivo, entonces a eso le vamos a llevar un cultivo de café desde el comienzo, desde el germinador, hasta poner a dar un palo, ¿cómo tenemos que hacer?: un grano de café lo metemos entre un germinador de arena que vamos a hacer y de allá vamos a sacar "el fosforito", ese fosforito lo vamos a embolsar hasta tener un arbolito, ese arbolito lo vamos a llevar al campo a sembrarlo y ahí vamos a tener nuestro café, ya de ahí vamos, a partir de los dos años a producir nuestro grano, a traerlo para beneficiarlo y a llevarlo a las cooperativas. Ya café pergamino.



Ya de ahí partamos sí a ese campo le vamos a agregar unas matas de plátano, debemos sembrarlo por surcos o barreras que llamamos, esas barreras están compuestas de 3 metros de mata a mata, por cuatro metros de calle, para poder tener una buena distancia entre mata y surco, para que más adelante no se nos vaya a juntar todo eso: esas matas con lo del café y no nos va a dar ninguna producción; teniéndolo así ya podemos tener producción de café y producción en plátano.

Yo empecé a trabajar en el Tolima, fué mi primer trabajo, por allá en una finca del Tolima se llama por allá La Picota en una hacienda llamada rancho largo, tenía yo 13 años cuando llegué a trabajar la primera semana, eso se me hizo muy duro, porque yo no fuí el que me cuadré, mi papá fué el que me cuadró.

Yo tenía 13 años, yo no sabía cómo se cogía un azadón, un machete, un coco, cuando llegué yo a la finca un lunes, cuando el patrón dijo: “Que vamos a hacer una desyerbita", yo no sabía qué era eso, cuando me pasa un chate: “Vea mijo, usted y usted se me van adelante plateando lo que es el café". Y ¿Qué es eso?, vea este árbol ustedes lo van a limpiar en redondo así como les limpio este árbol aquí, así van a hacer con todos los árboles, el plátano también lo van a platear así pa' que cuando pase el que vaya desyerbando con el azadón no tenga que lastimar la raíz al palo y a la mata de plátano", y habían unas nudilleras y unas cadilleras que eso vea a los tres días tenía estas manitos llenas de ampollas, el viernes yo decía, “ya tengo ganas de renunciar", eso se me ampollaron las manos horrible, cuando ya a la semana siguiente el viernes se terminaba la semana y me dijo ese señor:

- Oiga mijito ¿usted va a volver la otra semana?
- Pues yo estoy tan cansado, ¿qué más vamos a hacer?...
- "Usted es berraquito hombre, vea"

Y se empezó la cosecha y le dije:

- Bueno y ¿Cómo es la cosa pa' la otra semana?
- Bueno vea, a usted le voy a pagar a 200 pesitos.

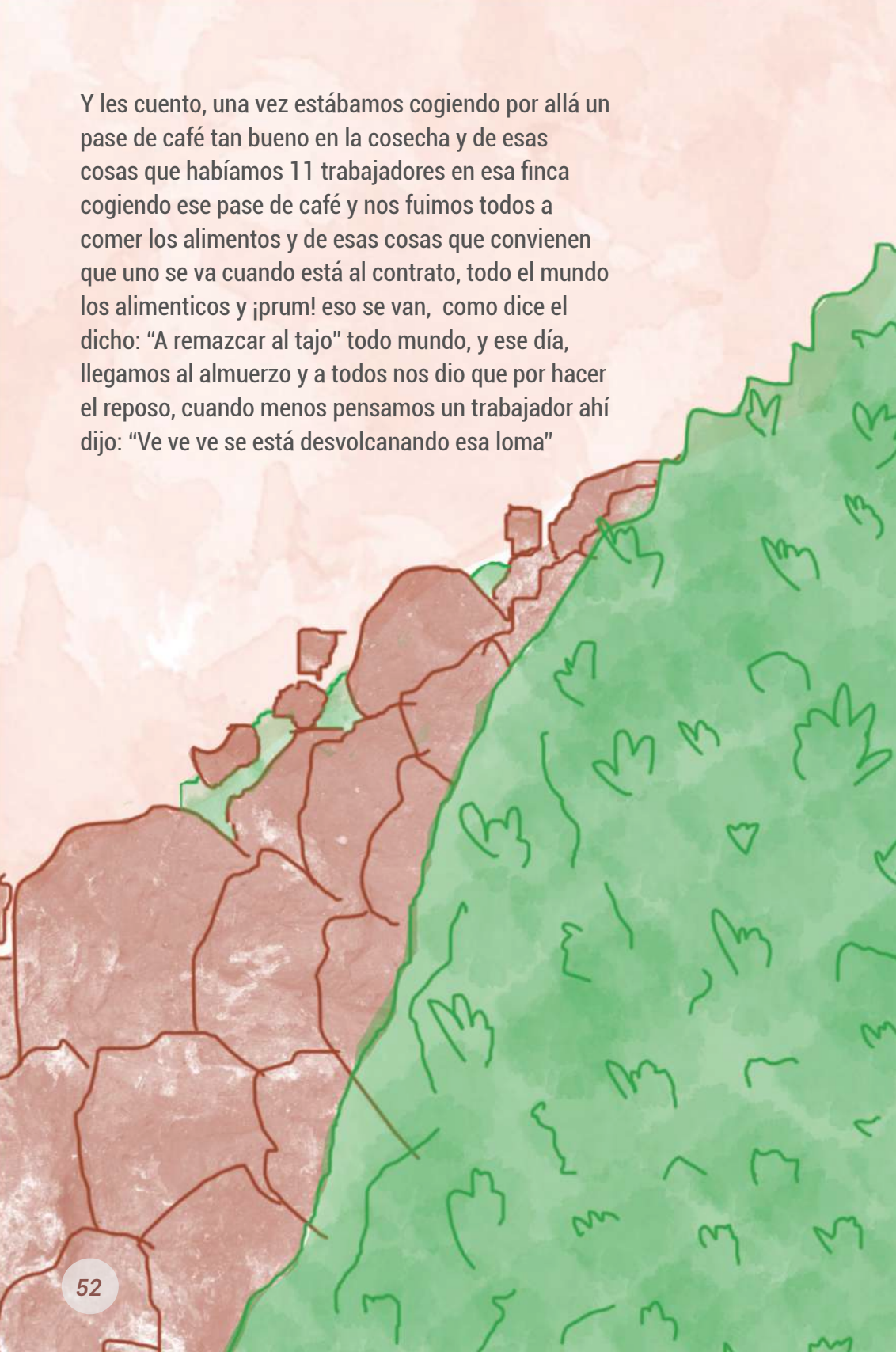
Cuando eso el jornal era 200 pesitos que se ganaba uno en el día, y entonces si, cuadré a 200 pesitos el día, se ganaba uno a los 5 días mil pesitos. Cuando ya me cuadré esa semana y como a mí me rendía coger cafecito, entonces el hombre se animó conmigo, entonces me dijo:

-Vea mijito usted esta semana me trajo buen cafecito, entonces le voy aumentar 50 pesitos más pa' que se anime, 50 pesitos diarios siempre son 1.250 pesitos que se va a ganar en la semana pa' que se anime al trabajo" ¡Que belleza ah!

Yo con 1.250 pesitos de jornalito, ¿Qué hice con ese jornalito? La segunda parte se la di a mi papá pa' que completara pal mercado y el resto pa' yo comprarme unas cositas de aseo para mí y gaseosita por ahí pa' tomar.

Ya me fuí adaptando al campo, pero de a poco, eso se me hizo muy duro, se me hacían los días eternos, ahora cuando llovía, ¡Ay! ¡Ay! Uno mojado en un cafetal todo un día envuelto en plásticos eso es cosa muy horrible, súmele a eso, cuando no es una lluvia es un calor, usted por ahí tipo una, dos de la tarde con un solazo bien horrible en un cafetal por ahí bien destapado, eso le dan ganas a uno de todo y uno sin estar enseñado, sin estar acostumbrado al trabajo, vea eso le dan ganas a uno es como de renunciar, y ahí si es que uno va cogiéndole amor al trabajo. Como decía mi papá: "Pa'lante mijo porque Pa´ Atrás nos asustan, Pa' atrás ni Pa' coger impulso, hay que trabajar duro, porque así es que se aprende a trabajar ".

Y les cuento, una vez estábamos cogiendo por allá un pase de café tan bueno en la cosecha y de esas cosas que habíamos 11 trabajadores en esa finca cogiendo ese pase de café y nos fuimos todos a comer los alimentos y de esas cosas que convienen que uno se va cuando está al contrato, todo el mundo los alimenticos y ¡prum! eso se van, como dice el dicho: "A remazcar al tajo" todo mundo, y ese día, llegamos al almuerzo y a todos nos dio que por hacer el reposo, cuando menos pensamos un trabajador ahí dijo: "Ve ve ve se está desvolcanando esa loma"



Cuando miramos y era donde estábamos precisamente cogiendo café, venía todo ese lote de café, un derrumbe el berraco, quedó desaparecido todo ese lote, todo se perdió como dice el dicho: "Chicha y calabazo", hasta los cocos se desaparecieron y ya todo el mundo asustado y el patrón dijo: por allá no se metan ya, váyanse pa' otro lote, y todos ya asustados, muchos no quisieron seguir trabajando ese día que muertos del miedo que porque mire todos nerviosos, no y con razón uno en una cosa de esas queda uno muy asustado pero ahí nos salvamos gracias a Dios.

Les sigo contando pues, y ya a los días me conocí con mi esposa Aleyda y me casé con ella, nos pusimos a trabajar, fue en fincas, yo de administrador y entonces ya me vine pa'ca pa'caldas y ya por aquí en la Cabaña llevamos 23 años, estuvimos 13 años en una finca temperadero, que fue que me vine a trabajar, cuando me vine de por allá del Tolima me vine con un señor llamado Eudoro Duque y ahí estuve 13 años trabajando con el hombre y ahí trabajaba yo esa finca prácticamente como mía, porque ahí yo era el que disponía de todo, los trabajos, todo ahí,

entonces ya de ahí de eso ya después de los 13 años, ahí prácticamente nació toda la familia, todos los hijos míos, las 2 muchachas y el niño nacieron en esa finca, porque de Padua de por allá del Tolima vinimos con la niña mayor y ya ahí nacieron los otros,

y ya de ahí en adelante ya después de los 13 años ya me resultó otra coloca de una finca de plátano y café y ya después llegamos acá en esta finca y llevamos 8 años aquí y aquí he estado trabajando imagínese usted, 8 años uno trabajando en una finca de estas es un tiempo muy bueno y aquí prácticamente hemos levantado toda la familia, aquí en caldas ya tengo raíces, están todas las raíces de esta familia que tengo.

Edición fotográfica, Santiago Osorio Bedoya

En esta finca que estoy, yo soy el administrador, ya me toca que en tiempo de cosecha salir a la plaza a traer trabajadores e indicarles pues lo que hay que hacer, la cogida de café, desyerbas, organizar plátano, porque aquí la finca es en café y en plátano entonces se necesita mano de obra y los trabajadores pa'que trabajen, y yo estar pendiente de ellos indicándoles los trabajos como hay que hacerlos y entonces ya se trabaja con la gente, se organiza el terreno, se limpia lo del campo pal café y entonces ya con la gente ya podemos sembrar y recolectar el cafecito y el plátano porque la verdad es que en esta finca uno solo prácticamente no hace nada, uno aquí trabaja es con la gente".

"Por las maña

me tomo

de t

nas me levanto y
una buena taza
into para irme a
recolectar café."

Don Mario

Páramo

"Mi nombre es Rubiel Orozco, más conocido como Páramo, el recolector de café del departamento de Caldas, del Valle del Cauca y el Quindío".

→

(Pop Up ventana/ gira hacia un lado)

"Hace 45 años estoy recolectando café."

Bueno les cuento la historia: Fui a dar a una hacienda grande por los lados de Palestina y resulta y pasa que a hora del desayuno nos convidó el patrón a desayunar y yo me demoré recolectando un palo de café y en la salida me perdí de la finca, me perdí del alimentadero y fuí a dar a otro alimentadero ahora al desayuno y yo pa' no irme sin desayunar, le di la espalda a todos y a las mujeres y todo pa' poder desayunar pa'que no me reconocieran, me fuí y ya me dijo esa señora que porque me había demorado tanto y yo le dije que cogiendo un palo de café, pero no le quise decir de que me había perdido, esa fue una historia que me pasó, una pesadilla horrible, que nunca me había llegado a pasar.

Bueno sigo, la recolección del café en el Quindío también me pasó de que estaba cogiendo café y me cogí por ahí medio bulto de café y lo tenía por allá tapadito y llegó otro y se me lo llevó, trabajé pa'otro, ahí perdí el día.

Bueno seguimos, en Aguadas, me pasó de que iba a trabajar y subí la maleta a un jeep y se me la llevó otro y me dejó otra maleta, yo llevaba el maletín y el otro me dejó un costal, ahí perdí el año también, ahí me dejó sin pa' donde llegar...

Bueno en estas cuestiones de recolector de café eso es una cosa horrible, aterradora, porque unos van pa'un lado, otros pa'otros y unos tienen unas mañanas y otros tienen otras.

Ahora en los dormitorios, no duermen ni dejan dormir, le toca a uno ponerse las botas de almohada pa'que otro no se las vaya a poner y resulte con las botas de uno puestas y con la camisa o el pantalón, el trabajo del campo es lo más duro que puede haber y el más mal pago.

Vamos por la tarde a los cuarteles, ni duermen ni dejan dormir pa'dentro y pa'fuera, más que todo consumiendo vicio, tirándome ese humo encima yo sin ser vicioso, uno de recolector sufre mucho por ahí en esas fincas y tiene mucha historia que contar.

Una vez me estaba bañando y coloque el jabón y todo lo demás ahí encima, cuando voltié, alcé la cabeza pa' arriba pa' echarle mano al jabón y ya no había nada, otro por otro lado mandó la mano y ahí mismo se me llevó los interiores, ahí me dejó y ahora yo que hago pues, cuando salí por ahí ya no había nadie ya había cambiado de dueño, se me llevó todo, así me pasó también con la cobija, eso es cosa muy aterradora por ahí de recolector y en una finca grande si uno no pone cuidado se pierde.

Bueno, nos vamos pa'la finca de acá de los lados de la Cabaña de mucha producción, se llama la Unión, ahí estuve por varios días hasta que me aburrí y ahí mismo me fuí para Palestina, a Palestina llegue y allá me quedé como unas tres semanas recolectando buen café, porque había buena cosecha, pero uno de andariego no consigue nada, uno no consigue sino como pa' los transportes y por ahí como pa'medio sobrevivir,

Sigo la historia, vámonos pa' pijao, estuve por los lados de pijao y de Quindío por allá estaba cogiendo un palo de café, pero por allá es una ladera horrible, cuando menos pensé se me descolgó una culebra y casi me cae encima de la cabeza y salí rodando y me descompuse una mano, eso me salió con la ida del Quindío, ahí perdí tres semanas por culpa de esa culebra.

¡Ay no no no, mejor dicho, uno de recolector sufre mucho, todo lo que más quiera, mejor dicho!

Llegué a otra parte, donde yo creí que no molestaban mucho y empecé a coger café combinado, verde, maduro y pintón y se me arrimó ese patrón y dijo:" hasta aquí llegamos, me hace el favor y me entrega el coco" y yo le dije, patrón no me vaya a sacar que yo no tengo ni el pasaje pa'irme, entonces dijo, "bueno lo voy a soportar si quiera hoy, haber ya de ahora en adelante como se va a manejar y resulta y pasa que no le pare bolas creyendo que era una charla y por la noche fue sacando la plática y tenga y mi Dios le pague, no podemos trabajar más, porque usted no le pone atención al trabajo, a la recolección del café,

Toda la vida me ha gustado la recolección, sobre todo cuando existía un café llamado arábigo, que eso era como una sombrilla, se podía uno meter con toda la familia por debajo de ese palo de café, lo cubría todo y a un solo palo de café le llegué a coger 3 a 4 vaciadas de café, en esas y las otras ya vino el café caturro, entonces ya la gente se enamoró de ese café y ya empezaron a hablarse los unos y los otros, mochemos este café arábigo y sigamos con el caturro, fue una producción muy buena, pero le dio una enfermedad aterradora que se llama la roya y acabó con él, le tumbó toda la hoja y no fueron capaz de controlar y terminaron fue acabándolo del todo,

ahora lo que estamos cogiendo es una variedad, hay diferentes variedades de café, hay una variedad que parece munición, menuditíco, se demora uno por ahí tres horas pa' llenar un coco, como cogiendo arena, eso no sirve, y ahora está viniendo otras calidades de café, que hay un café grueso que es especial, ese es el efectivo para transportar pa' Estados Unidos, un café que es de buen sabor, es elegante, es bueno porque lo secan con cáscara y todo y ya lo ponen a procesar con cáscara y todo y ese si es café.

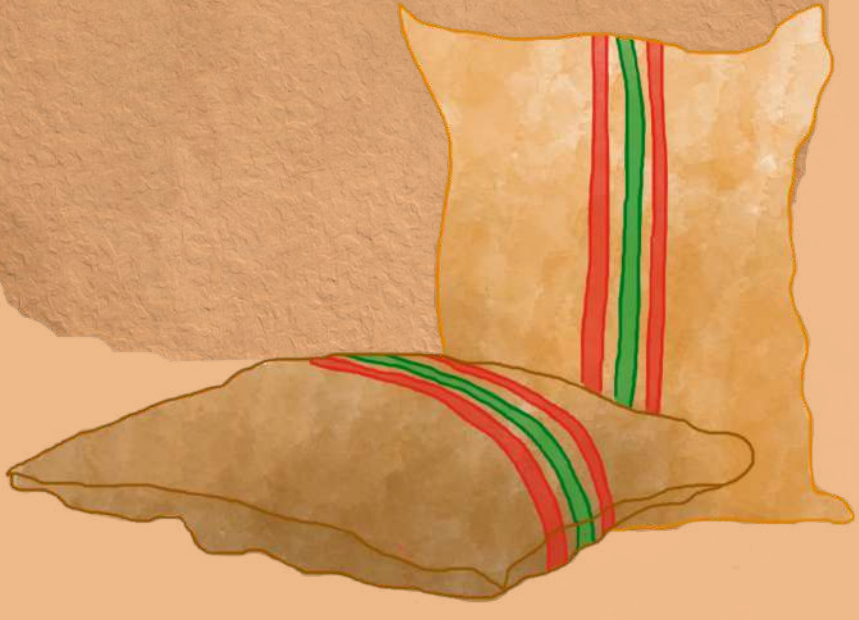
jum vuelvo y les digo en estas recolecciones de café uno tiene y más hoy en día que colaborar con los patrones, porque es que el café tiene una enfermedad muy brava que se llama la broca y si usted deja dos o tres granos en un palo, más se va a cubrir el palo de broca y entonces se va a acabar, no tienen cuando controlar ese café, a mí me gustaría mucho ir a una parte de Armenia donde tienen un cultivo de café especial que a ese café no le entra ninguna plaga y me gustaría mucho llegar a ese cultivo, allá si benefician el café, se coge y no se pela, sino que se seca al sol para que le de buen sabor al café, un café especial que va para los Estados Unidos, nosotros aquí lo que nos tomamos es lo que llamamos la pasilla, no nos tomamos una cosa buena, sino pasilla, el especial va es pa' Estados Unidos.

"El café les sirve pero a los grandes productores a los dueños de las fincas, uno no pasa de un mínimo, de un diario por ahí."

Páramo

"La labor de la finca es muy dura, pero con amor uno lo hace".

Páramo



“Ojo con
el regado q
está

el verde y

que el patrón

pelao"

Don Mario

Don Evelio

"Soy de Montebonito, Marulanda, la cabecera municipal es Marulanda, nací en el campo en el año 1940"

(Pop Up ventana/ gira hacia un lado)

Mi vida ha sido manejar café, trabajar con café todo el tiempo, y llevo viviendo en esta finca 46 años.

Me dieron un año de primaria, después mi apá me echó al trabajo, me puso a trabajar a la edad de 8 años para delante, cuando yo llegué a la edad de 15, 16 años me tocó ya jornalear, ganarme un jornal, hasta la edad de 18 años, a los 18 años me fuí a prestar servicio militar, volví, me conocí con la señora, nos casamos el 3 de octubre de 1960, y de ahí para acá he venido siempre trabajando con café,

La linda

La Cabaña

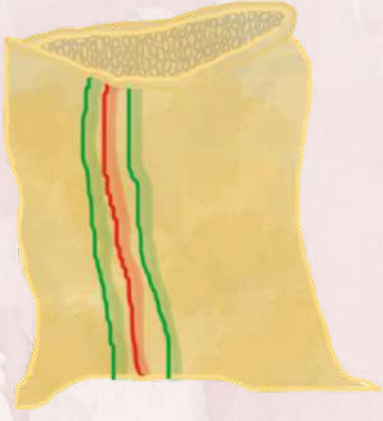
Manizales

me vine para acá para Manizales, caí a la vereda la trinidad en 1965, siempre trabajando con el café, de ahí ya pasé a Manizales allí a la Linda, ahí estuve un año, de allá me bajé para acá pa' la Cabaña y desde eso he estado acá en la Cabaña manejando café, me hice acá esta tierrita y sigo manejando café,

es decir, voy pa' 60 años por aquí en esta tierra, en esta Cabaña.

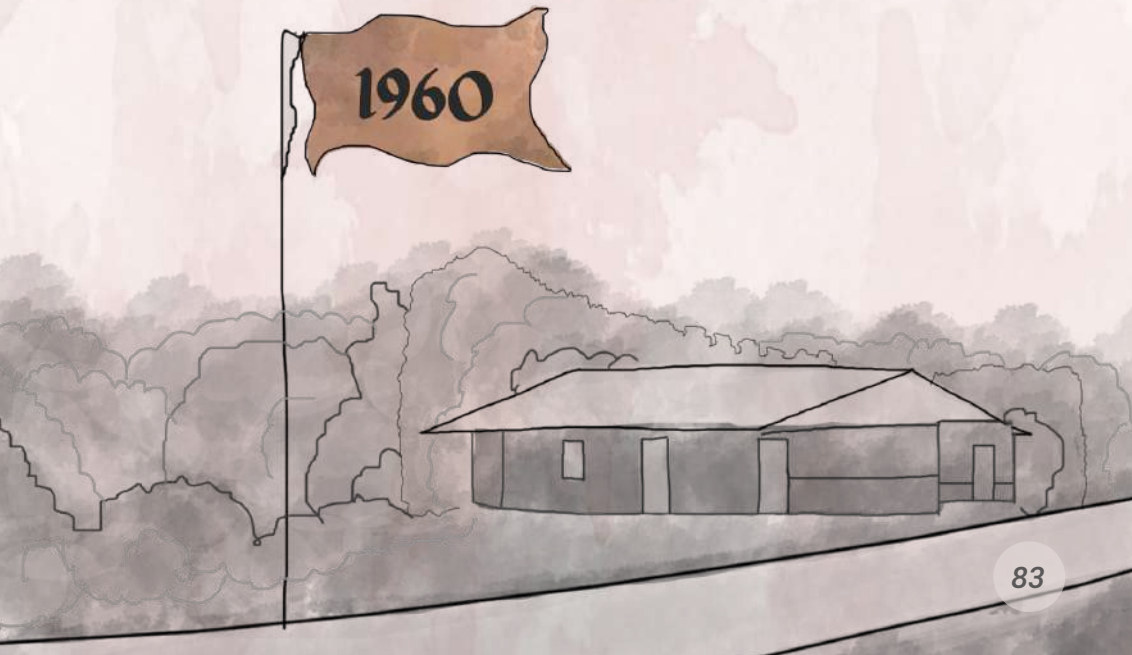
El proceso del beneficio del café

primero es digamos la despulpada, despulpar el café en su máquina, después sigue el lavado, después el secado, hasta que ya salga pergamino y el pergamino es cuando ya el café está de trilla osea seco, se recoge y ya queda para sacarlo al mercado, ese es el beneficio del café.



Yo vivía por allá por los lados de Marulanda y por ahí trabajaba, había que coger café, sembrar maíz y frijol, jornaleando, vivía de un jornal, en ese tiempo se ganaba uno en el día 6 pesos pa' comer de ahí, osea 24 pesos en la semana que eso hace en 1960, eso me ganaba yo, ganándome un jornal.

Toda mi familia ha sido del campo toda la vida, agricultores, jornaleros, en fin, fuimos del campo toda una vida.



Para la cuestión del café, si usted va hacer un lote se debe hacer un semillero, el semillero de café se hace primero con un germinador donde se deposita el café semilla, para que en un germinador brote la chapola , para que germine el café, la chapola se pasa a unas bolsitas con tierra, ahí se administra hasta que tenga 4 ó 5 meses

para luego pasarlo al terreno y ahí ya queda sembrado definitivamente y esas siembras se hacen por lo regular en tiempo inviernoso para que el café pueda prender fácil, para que uno no tenga que ponerse a regarle agua, ya a los 18 meses de siembra más o menos empieza a dar los primeros granitos de café y ya de ahí cada año sigue dando café.

El tiempo de recolección del café es octubre, noviembre y diciembre, una cosecha de café, en abril y mayo la mitaca osea la que por aquí le llaman traviesa, esa es la misma mitaca cierto...que se da en abril y mayo y así es".

Abril y mayo.

Octubre, noviembre y diciembre.

"Me llegué a coger
150 kilos en cosecha
en graneo por ahi 50
o 60 kilos."

Don Evelio

unos

y

O

Andariego

"Me llamo Jairo Gallego, pero me hago conocer como el Andariego"

"Pues siempre la vida mía fue una vida siempre dura estando joven, pues aprendí a coger cafecito, pero también ya cuando estaba allá cogiendo café pues iba ya bien, y no faltan las cosas de la vida y ya faltó mi madre y ya quedé por ahí solo y ya me salí a andar

→

(Pop Up ventana/ gira hacia un lado)

y fui a dar a Palestina, una finca por el lado de la plata llamada "La Ermita", ahí cogía yo café y me daba gusto por ahí, tomaba traguito, siempre me cogía por ahí en ese tiempo 100 kilos al día y en cosecha 150 kilos, bueno disfrutaba por ahí los momentos, siempre me gustó el campo por lo tranquilo, por los buenos compañeros,

de ahí me fui a andar lejitos para el Bolívar Antioquia, también fui en cosecha, conocí personas buenas como también hay personas malonguitas, por allá también tuve cosechas muy buenas, días de lo máximo subí como a 300 kilos, siempre con mucho sacrificio, pero bueno ahí vamos, luego volví otra vez a Manizales, Caldas que ha sido pues como el punto de encuentro, siempre he llegado ahí, tengo mis conocidos,

en estos momentos he estado pal lado de la Cabaña, también he cogido café en una finca llamada "El Porvenir", también ahí guerriábamos pa'coger café, pues yo malo pal café no he sido, pero ahí había dado uno con compañeros buenos pal café, luego he estado más pa'abajo pa' Terredón.

Como siempre el café ha sido como el motivo mío, a mí me ha gustado las fincas y todo, también he estado por los lados de Aranzazu, Neira, en finquitas así, también no le falta a uno los problemas, a veces se enamora uno por ahí de la vecina, a veces toca que irse de esa parte así le esté yendo bien, tener que volarse uno pa' evitar y así la he pasado, he vuelto al Tolima, he estado por los lados del Líbano Tolima, también cogiendo uva.

Pues digamos que en los tiempos de cosecha pues siempre está uno pendiente, a veces pues con los contactos le avisan a uno que hay cafecito, pues en Caldas a comienzo de año hay una traviesa, no será muy buena pero ahí se bandea uno y ya está pajareando uno la de octubre, que esa si es buena, también pues uno quiere irse a andar lejos, pues entonces se va uno para Antioquia, por allá son muy buenas las cosechas también en octubre, en noviembre, entonces uno pues briega a buscar donde mejor le paguen y donde haya cafecito,

también he estado por los lados de Sevilla, del municipio de Arauca pa' arriba, por allá para esas fincas grandes también he estado, en estos momentos pues hay muy poquito café... ya toca esperar es la cosechita si Dios quiere, ya ahora pa'octubre que empieza ya.

Pues cosas así que le hayan pasado a uno y que lo hayan dejado a uno como sorprendido, fue una vez que estaba trabajando pa' los lados del bajo tablazo en Manizales, salí de la finca por la tarde y me dio por llevar una pipa hasta la carretera central e iba yo subiendo y en una casa vendían helados y refrescos y dije yo: "Ah pero mejor ahorita que baje con la pipa entro pa' comprar un helado", y cuando volví a bajar ya la casa estaba en llamas, pues me se me hizo como raro porque no compré el helado de subida que para comprarlo cuando bajara y me dejó como sorprendido ver la casa así toda quemada.

Y cosas así que le pasen a uno pues, uno a veces llega a fincas y comienzan a decir que aquí asustan, que en el cuartel le cierran y le abren la puerta, que en el cafetal no falta que se pierda un trabajador, que se le pierdan las cosas, pues a mí no me ha pasado eso, pero uno si escucha historias, a veces historias asombrosas que también lo dejan a uno como siempre maluco, pero yo trato de no ponerles atención.

Glos

'ario

"Tomarme un buen café en la noche y en la mañana, es como tomarme un descanso en los cafetales".

Don Mario

Los amarros o Plasticos:
Son plásticos que cortan y amarran con cabuya para poner encima de la ropa y evitar que el agua los moje.

La Cacorra:
Se refiere a la máquina de fumigar

Pantaneras:
Botas de caucho apropiadas pa´ la trocha

Trocha:
Camino de difíciles condiciones para caminar

La maleta o Albondiga:
Maleta grande donde los trabajadores cargan su cobija, ropa, utensilios de aseo y botas pantaneras.

Copo:
Parte alta del palo de café
Machete o Rula: Es la herramienta con la que se corta maleza o palos en el cafetal.

Coloca:
Finca que está disponible y en busca de administrador.

Chicharra:
Radio que funciona con pilas y los caficultores llevan para que suene mientras trabajan, como el movimiento es constante, la onda de radio es fluctuante, por lo que a veces suena como una chicharra y de ahí nace su nombre.

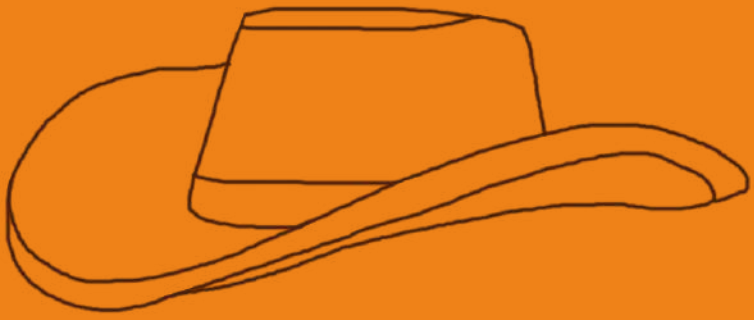
Topar:
El trabajador que termine primero ayuda al otro trabajador a coger los granos de café de los palos que faltan

Manchosos:
Plátanos verdes, pal sancocho o los tradicionales frijoles

Guillermina:
Machete que un trabajador ponía detrás de la almohada pa espantar la bruja que lo perseguía.

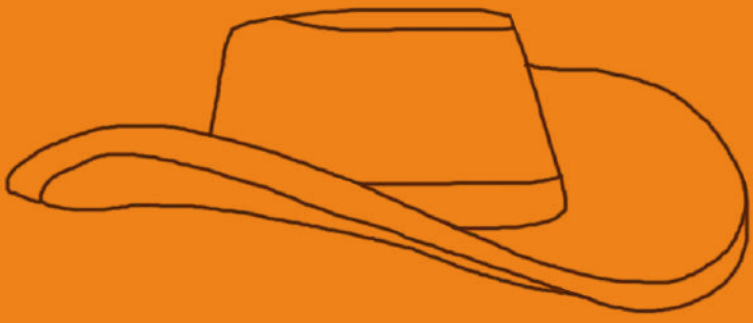
La bomba o Galafardo:
Es el recolector que más cafe coge entre los compañeros.

El rajadero:
Donde se parte la leña para el fogón.



Obj

de



ietos

e valor cultural

Las botas pantaneras: Se considera como el instrumento de mayor uso por los y las campesinas, proporcionandoles seguridad a sus pies y firmeza al caminar por terrenos de diferentes inclinaciones y condiciones climáticas severas.

El coco: Es utilizado para depositar el café que van recolectando los trabajadores al son que van avanzando por el surco.

Chocolatera: Elemento tradicional de una cocina cafetera.

Olla pitadora: Reconocida por ayudar a preparar diariamente los frijoles para los trabajadores de la finca.

Saco tres rayas: Gran representante de las familias campesinas, allí no solo se deposita el café seco para ser vendido, sino que también es utilizado para empacar el mercado los días sábados o los corotos si de irse a vivir a otro lugar se trata.

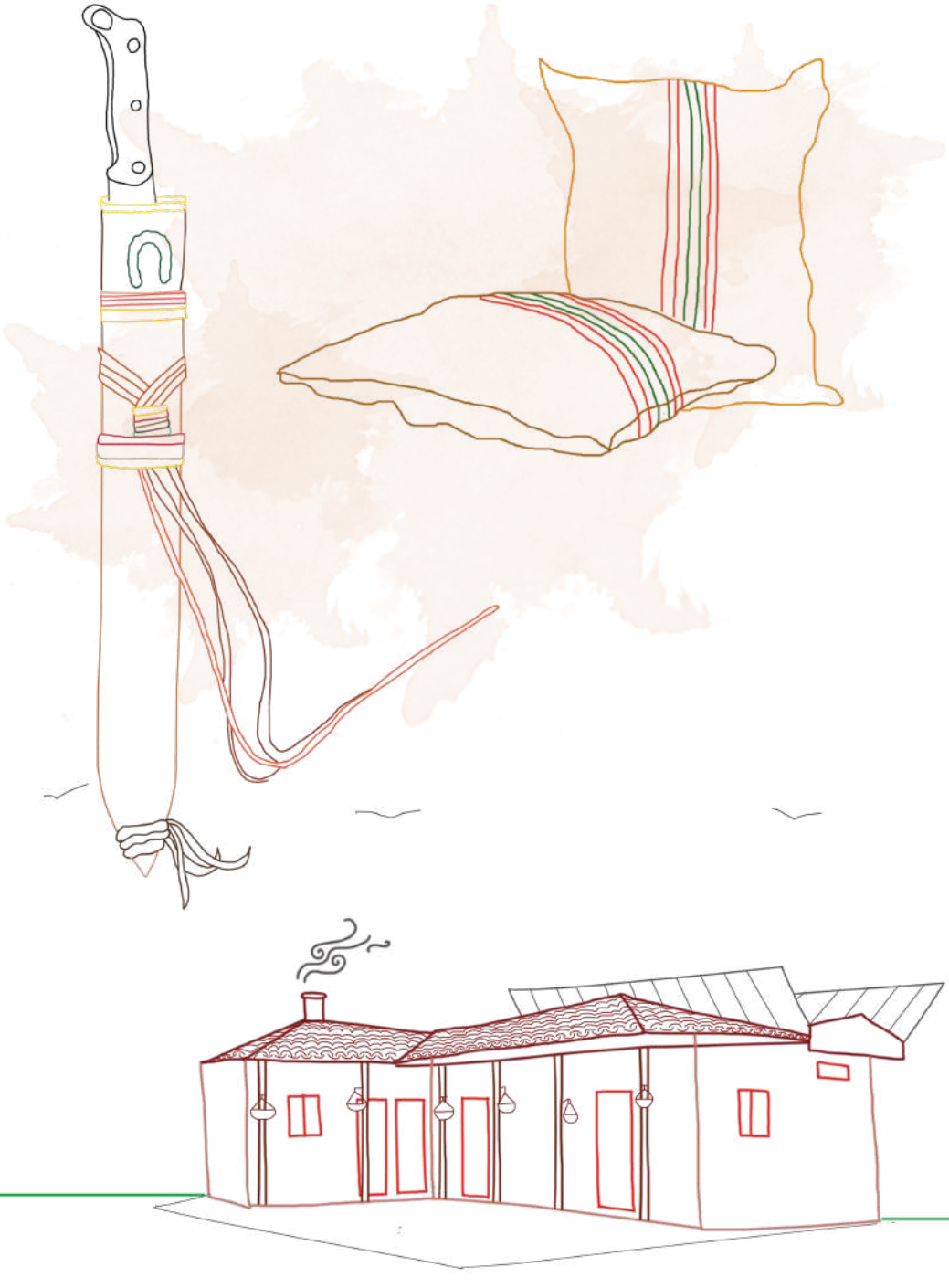
Caperuza: Lámpara de queroseno utilizada cuando se iba la energía, especialmente en noches lluviosas en las zonas rurales , funcionaba a base de gasolina, durante muchos años fue considerada una de las mejores fuentes de luz para las fincas cafeteras.

El machete: Es uno de los objetos con mayor valor cultural para las personas campesinas, ya que se convierte en una herramienta de valor para ellos, pues con ella afrontan cualquier situación tanto de riesgo como imprevista en el cafetal, así como realizar sus actividades de corte en el cafetal.

El sombrero: Es uno de los objetos de mayor importancia a la hora de entrar en un cafetal, pues ayuda a no exponerse directamente al sol, también a cubrirse de la lluvia cuando se pone con un plástico debajo del sombrero quedando en el medio de los dos.

La maquina de moler: Es una verdadera tradición campesina, muy utilizada por las abuelas y madres aún en las zonas rurales, para moler el maíz ya cocido y hacer las arepas para el día siguiente con su buena taza de chocolate al desayuno.

Dale color a aquello que nos representa culturalmente.



Agradecimientos

A cada uno de los caficultores y amas de casa que me permitieron conocer sus historias y compartirlas al público, a la orientación de los docentes de Diseño Visual, a mi familia y amigos, gracias por hacer de este proyecto una realidad.

Impreso en el mes de Octubre del año 2022 en la ciudad de Manizales.

Tipografías: Rubellion Script y Roboto.

Papel: Opalina, Pergamino y Acuarela.

Tres rayas,
una ruta de experiencias,
conocimiento y sabor a café.