



Identificación de Culturemas pertenecientes a la comunidad rural de la Vereda la Cabaña como insumo en el desarrollo de productos editoriales - Casó “Tres rayas, una ruta de experiencias, conocimiento y sabor a café.”-

Yeraldin Sánchez Galvez

Universidad de Caldas

Facultad de Artes y Humanidades

Departamento de Diseño Visual

Manizales, Colombia

2022

Identificación de Culturemas pertenecientes a la comunidad rural de la Vereda la Cabaña como insumo en el desarrollo de productos editoriales - Casó “Tres rayas, una ruta de experiencias, conocimiento y sabor a café.”-

Yeraldin Sánchez Galvez

Tesis presentada como requisito parcial para optar al título de:

Diseñador (a) Visual

Directora:

Yolima Sánchez Royo

Línea de Investigación: Imagen Entorno

Universidad de Caldas

Facultad de Artes y Humanidades

Departamento de Diseño Visual

Manizales, Colombia

2022

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.

Tabla de contenido

Agradecimientos	3
Índice de gráficos y figuras	6
Descripción del problema	7
Formulación del problema de investigación:	8
Justificación de la investigación	8
Hipótesis	9
Objetivos	10
5.1 Objetivo General	10
5.2 Objetivos Específicos	10
Marco Teórico	11
6.1 El andariego en el eje cafetero	12
6.2 Los culturemas	15
6.3 Conservación del lenguaje ancestral	15
6.4 Narrativas campesinas en el eje cafetero	16
6.5 Cultura, historia y tradición	17
6.6 Observación y análisis del posible Público Objetivo	20
Metodología	21
7.1 Desde la perspectiva sociolingüística, la construcción del análisis narrativo	23
7.1.1 Informe, Análisis Narrativo.	23
7.1.2 Secuencia de eventos	24
7.1.3 Vinculación en la biografía personal (aspectos relevantes desde el análisis)	24
7.1.4 Ajuste de cláusulas	24
7.1.5 Orden de eventos, constituye con el original	24
7.2 Desarrollos investigativos previos desde el análisis formal y didáctico de apoyo para la construcción y desarrollo del producto editorial “Tres rayas, una ruta de experiencias conocimiento y sabor a café”.	25
7.2.1 libro:	26
Para la exploración de su creación fue necesario obtener elementos propios del entorno, tales como: formas, colores, texturas, narraciones de los campesinos, actividades culturales y la búsqueda de la fuente tipográfica como expresión.	26
7.2.2 Página web	26
7.2.3 Micro documental	27
Se realiza el registro de dos personas campesinas pertenecientes a la vereda la Cabaña, mostrando como es un día de labor en el campo, como ha sido su vida entorno a esta labor.	27
7.2.4 Propuesta ambiental - recorrido virtual por la vereda La Cabaña.	27
7.3 Desarrollo del producto editorial según la metodología propuesta por Bruce Archer	29
7.3.1 Fase Analítica:	30

7.3.2 Fase Creativa:	30
Bocetación:	31
Recopilación de Culturemas:	32
Registros fotográficos:	32
Creación de ilustraciones:	33
7.3.3 Fase Ejecutiva.	33
Diagramación del producto editorial por medio de Software:	34
Encuadernación:	34
7.4 Análisis de los objetos de Valor Cultural vereda La Cabaña:	34
¿Cómo suelen ser utilizados y qué importancia tienen para los campesinos?	34
Objetos de tradición en el oficio de recolección de café y la labor del hogar:	35
8. Discusiones y hallazgos	37
9. Conclusiones	38
10. Anexos	39
Anexo 1: Historias:	39
Doña Aleyda:	39
Anexo 2: Historias	40
Don Mario:	40
Anexo 3: Historias	44
Rubiel Orozco “Páramo”:	44
Anexo 4: Historias	47
Don Evelio:	47
Anexo 5: Historias	49
Jairo “Andariego”:	49
11. Glosario:	51
12. Impactos	54
13. Referencias Bibliográficas	55

Índice de gráficos y figuras

<u>Gráfico 001, Primer acercamiento al libro</u>	26
<u>Gráfico 002, Interfaz web</u>	26
<u>Gráfico 003, Microdocumental</u>	27
<u>Gráfico 004, recorrido virtual por la vereda La Cabaña</u>	27
<u>Gráfico 005, primer prototipo del producto editorial</u>	28
<u>Gráfico 006, segundo prototipo del producto editorial</u>	29
<u>Gráfico 007, Registro fotográfico de entrevista</u>	30
<u>Gráfico 008, Bocetación</u>	32
<u>Gráfico 009, Recopilación de culturemas</u>	32
<u>Gráfico 010, Registro fotográfico</u>	33
<u>Gráfico 011, Creación de ilustraciones</u>	33
<u>Gráfico 012, Diagramación del producto editorial</u>	34
<u>Gráfico 013, Encuadernación</u>	34

1. Descripción del problema

Colombia es uno de los tres países más productivos de café y el mayor productor de café suave en el mundo (García, 2014), esto implica mayor expansión de las zonas cafeteras y mayor dedicación de cafeteros y personas que laboran alrededor de este producto para su cultivo, producción y recolección. Sin embargo, la labor de los campesinos recolectores del grano, quienes deberían ser destacados en este proceso, son subvalorados en la retribución económica, al igual que en su visibilización, protección del derecho a la tierra e importancia cultural, situación que se repite con el rol de la mujer campesina ama de casa, a quien se le asignan diversas labores en la finca cafetera, desde el cuidado de los hijos y su formación, como el cuidado de las plantas, los animales, la preparación de los alimentos y en ocasiones en la colaboración de ella para escoger café y ayudar con parte del proceso, sin embargo cabe resaltar que el papel de la mujer ha variado un poco con el transcurrir de los años, ya que hoy en día aunque no sea tan subordinado se sigue notando el poco reconocimiento hacia los y las campesinas y caficultores, así mismo lo expresa (Renzo Ramírez Bacca, 2015) en su artículo de revista *Historia y Memoria*: “Mujeres en la caficultura tradicional colombiana.

Pensando en ese rescate, se revisa desde una captura por observación y vivencias propias la implementación de un producto editorial con énfasis didáctico, con el propósito de recopilar la mayor parte de culturemas que identifican a los campesinos, recolectores y amas de casa de la vereda la Cabaña, los cuales se registran de manera escrita y gráfica las diferentes historias de campesinos y campesinas de esta región con el objetivo de visibilizar la complejidad de los proceso de recolección del café y la ardua labor del campo.

2. Formulación del problema de investigación:

¿Cómo las experiencias de vida de los campesinos dedicados al cultivo, producción y recolección del café permiten visualizar la conservación de culturemas a través de la narrativa aplicada a un producto editorial?

3. Justificación de la investigación

En la vereda La Cabaña, ubicada en la zona rural del municipio de Manizales, hace 23 años vivo con mi familia, personas que han dedicado toda su vida a la labor del campo, allí se cultiva y se recolecta el café, desde la experiencia de estar rodeada del campo y sus labores, surge la idea de **un proyecto editorial didáctico** en el cual se pueda promover la preservación de las tradiciones, prácticas, narraciones, folklore, gastronomía, modismos del lenguaje y creencias (culturemas), del entorno que nos rodea en el diario vivir, con el fin de visibilizar las vivencias de las personas caficultoras y amas de casa, exponiendo que su labor va más allá de la recolección del grano, el cómo viven y se comunican y así darles el protagonismo que se merecen y que se han ganado, con el pasar de los años. El mismo que aún se ve vulnerado y omitido en los medios de comunicación, dado que el tema cafetero es medido por cifras de cantidad y precio, olvidándose de la verdadera esencia de él, aquellas personas que brindan sus conocimientos y esfuerzos físicos para cultivar, producir y recolectar el grano que hace a Colombia el tercer país con mayor producción de café en el mundo. (García, 2014)

Por consiguiente, desde el campo del Diseño Visual se propone una solución mediante el uso de los medios digitales, a través de la construcción de un libro en el cual se recopilan las vivencias de cuatro recolectores y una ama de casa, pertenecientes al Paisaje Cultural Cafetero, quienes a la fecha se encuentran ejerciendo sus labores campesinas en la Vereda La Cabaña zona rural de Manizales, Caldas, con el propósito de resaltar y dar a conocer el trabajo que hay detrás de un café de calidad.

Este libro tendrá una versión digital y análoga con la experimentación didáctica bajo la técnica del pop up o plegado del papel, el cual invita al lector a interactuar físicamente con el producto, recreando parte de los escenarios y objetos propios del diario vivir de una familia campesina y caficultora.

4. Hipótesis

Dada la poca valoración por el trabajo campesino, se decide abordar esta problemática con un grupo de recolectores de café pertenecientes al eje cafetero y que en la fecha se encuentran laborando en la zona rural de Manizales Caldas, vereda La Cabaña, en la cual se realiza una observación general de la problemática, y como desde el campo del Diseño Visual se puede brindar una posible solución que ayude a mejorar la situación en la que se encuentran, por lo tanto una vez analizado el panorama se determina que por medio de la narrativa de cada recolector, en este caso 4 caficultores y una ama de casa, den a conocer sus vivencias entorno a la producción y cultivación del café a lo largo de sus vidas y cuál ha sido el beneficio que ha traído para ellos, de este modo se busca rescatar y visibilizar la labor de los campesinos y de los culturemas arraigados a su entorno para ser plasmados y comunicados por medio de un producto editorial que reúna, conserve y de a conocer lo anterior, además de ser motivo de nuevas investigaciones y rescates de la cultura, la importancia del rol del caficultor y la ama de casa como eje fundamental en la sociedad.

5. Objetivos

5.1 Objetivo General

Visualizar las experiencias de vida de los campesinos dedicados al cultivo, producción y recolección del café en la vereda “La Cabaña” ubicada en el Eje cafetero, para el desarrollo proyectual de un producto editorial didáctico que permita la conservación de los culturemas hallados.

5.2 Objetivos Específicos

- Concretar encuentros presenciales con algunos caficultores y una ama de casa de la Vereda La Cabaña para la recopilación verbal de sus experiencias de vida.
- Identificar los culturemas hallados desde los instrumentos de indagación presentes en la población evaluada.
- Caracterizar los modismos populares (glosario) y sus objetos de valor cultural dentro de la conservación de culturemas.
- Desarrollo de una pieza de comunicación que visualice el rol del campesino en torno al cultivo de café y en la conservación de los culturemas hallados.

6. Marco Teórico

Colombia es un país pluricultural con una cantidad considerable de personas que viven en el campo a pesar de la industrialización y el avance tecnológico, quienes han heredado tradiciones desde las creencias religiosas, prácticas económicas y costumbres que se conservan durante generaciones y constituyen su identidad comunitaria, esto, sin ignorar la individualidad que hace parte de cada campesino, ni de deshumanizar sus capacidades únicas, sino en la búsqueda de agrupar conceptualmente a una comunidad que comparte una realidad desde el lugar que habita y las prácticas que allí se desarrollan.

Además, no se puede olvidar que las diversas labores que realizan estas personas les permiten agruparse bajo una misma denominación, “campesinos”, actividad que representa una parte fundamental de la economía del país, debido a las funciones que llevan a cabo estos sistemas productivos, no solo en entornos rurales sino también en contextos urbanos. Tales funciones se expresan en su papel en la soberanía alimentaria de los países, en “la calidad de la vida del campo, la calidad del alimento y la necesidad de utilizar el agua, la energía, y la tierra fértil de manera sostenible y efectiva” (Ploeg, 2010, pág. 13)

Por consiguiente, se puede establecer que la población campesina es aquella que vive, cultiva y consume lo que la tierra produce, no obstante algunas personas trabajan en el campo, pero su lugar de residencia se encuentra en las zonas urbanas, lo cual hace que se pierdan las dinámicas diarias de la familia campesina, puesto que dentro de esta experiencia de vida no se ve acompañado de hechos como lo es vivir en una finca con huertas, pisos de madera, tejas de barro, chimenea y fogón, animales de “levante”, corrales, galpones y cocheras, corredores de chambranas, rajaderos de leña, bodegas atiborradas de “chécheres”, levantarse temprano al cantar del gallo para “juntar candela” y preparar el tinto.

De ahí que sea fundamental la presencia del hombre y la mujer en la finca pues mientras el hombre sale al cultivo y producción de diversos productos agrícolas, la mujer debe encargarse de diversas tareas domésticas tales como la preparación de los alimentos hasta el cuidado de los hijos para ir a estudiar y el cuidado de la casa.

En ese orden de ideas, se puede resaltar el papel que desarrolla la mujer campesina en su ámbito socio-familiar dentro de su trabajo doméstico y la procreación de la fuerza de trabajo familiar, pero también por la subordinación de su rol en la esfera privada del hogar.

No obstante, también se le acusa de cierta pasividad ante las tendencias modernizantes de estos años, por lo cual es señalada por su cultura religiosa y grado de analfabetismo, al igual que su activismo en la infinita labor del trabajo doméstico, donde el oficio de "soplar la candela", cocinar, servir la comida y lavar la vajilla se definían como trabajos exclusivamente femeninos. (Renzo Ramírez Bacca, 2015)

Por ende, se puede establecer que la labor de la mujer en las zonas campesinas continúa subvalorada dado su rol doméstico, el cual no tiene reconocimiento visual ni económico; por ejemplo, la alimentación de trabajadores recolectores de café que son contratados por temporadas de cosecha, son personas que pagan un valor establecido por un día completo de alimentación, no obstante, dentro de estos precios regularmente no se incluye la mano de obra empleada por la mujer campesina en el periodo de preparación y transformación del alimento. Incluso, paralelamente a estas actividades gastronómicas debe llevar a cabo otras labores tales como; el cuidado de los hijos, proporcionar alimentación a los animales, entre otras.

En consecuencia, es muy común que los propietarios de las fincas busquen parejas para que vivan en estos lugares, ya que aumentan las posibilidades de que tanto el terreno cultivable como la casa permanezcan bajo su supervisión y conservación, sin embargo en muchas ocasiones a los campesinos, quienes desempeñan trabajos tan dignos e importantes como cualquier otro, se les vulneran sus derechos laborales, la mayor parte de los productores en economías campesinas trabajan en condiciones de precariedad y de riesgos de toda índole (Esteve, 2009), así como situaciones relacionadas con cambios climáticos, fluctuaciones de mercado, vaivenes de las economías locales, escaso poder de negociación política e incipiente acceso a la información.

6.1 El andariego en el eje cafetero

Las regiones cafeteras de Colombia se localizan en las estribaciones de los ramales Occidental, Central y Oriental de la Cordillera de los Andes, la cual atraviesa el país de sur a norte. La mayoría de estas regiones se encuentran en zonas templadas. Destacan sectores como Antioquia, Tolima, Caldas, Risaralda, Quindío y Valle del Cauca, al constituir una subregión asociada al cultivo del café conocida en términos económicos y geográficos como “Eje Cafetero”, del cual se desprende a su vez otra subregión denominada “El Paisaje Cultural Cafetero colombiano” el cual ocupa un lugar destacado en la vida social, económica

y cultural del país desde el siglo XIX hasta hoy. Como región se distingue por el cultivo, beneficio y mercadeo del café, además de representar una cultura colectiva, consolidada, unificada y diversa, de acuerdo con las condiciones específicas de su formación histórica. (Nova, 2012)

De hecho, es precisamente el café como producto base de las prácticas productivas rurales el que se ha convertido en un referente financiero y social, tanto a nivel regional como nacional. (Herrera, 2009, pág. 99)

De ahí que el cultivo de café sea el producto que une a varios departamentos de Colombia, especialmente Caldas, Quindío, Risaralda y Valle del Cauca, (Cafetero, 2017) no obstante además de este gran cultivo representativo, existen, aunque diezmados por el tiempo, otras alternativas de plantación que contribuyen a la alimentación de las familias y sus trabajadores, como los cultivos de cítricos y hortalizas; de igual modo se llevan a cabo otras actividades alrededor del cultivo del café tales como; el alquiler de las fincas o temperaderos destinados a la recreación, la decoración de casas y el uso de diferentes plantaciones para tratamientos medicinales. Sevilla-Guzmán (2004)

Partiendo de lo anterior, el papel que desempeña la familia campesina resalta en la ruralidad de los departamentos del eje cafetero puesto que es gracias a ella que permanecen vigentes las tradiciones de los abuelos, la cual no solo responde a una conservación cultural y generación de identidad, sino también al cuidado de los recursos naturales que la tierra ofrece y la soberanía alimentaria, consumir lo que se produce, generar relaciones de intercambio de productos con los vecinos, diversificar la siembra de cultivos para que los suelos no se erosionen, producir abonos naturales y controlar las plagas que se producen. (Ploeg, 2010, pág. 400)

Adicionalmente, esto permite establecer prácticas económicas, culturales y sociales propias de los “campesinos”, quienes constituyen un sistema, con un funcionamiento y racionalidad diferente al de los sistemas capitalistas, aunque el campesino trabaja combinando los factores de producción propios de la empresa clásica: tierra, capital y trabajo, opera con una lógica diferente, cuyo propósito no es la búsqueda de ganancia sino el mantenimiento de un equilibrio entre producción y consumo para la subsistencia de la unidad familiar. Bajo esta premisa Yoder (1994) citado por Santacoloma (2015), propone que, si la unidad familiar campesina es al tiempo una unidad de producción y de consumo, el principal

objetivo de este sistema es la satisfacción de las necesidades de la familia y protección del territorio en el campo.

Por ende, se puede establecer que uno de los lugares más representativos del campesino, es el cafetal, área donde permanece la mayor parte de tiempo, durante la estancia en la hacienda. allí trabaja bajo la orientación directa del patrón de corte, denominación histórica generado por su oficio, que es el de orientar por donde realizar la recolección en los tajos del cafetal, refiriéndose a este direccionamiento de los tajos como “cortes”. El patrón de corte, también se le conoce como mayordomo o alimentador, pues es muy recurrente que las haciendas busquen contratar patrones de corte que no sólo administran a los recolectores, sino que además se encarguen de su alimentación y control dentro de los sitios de alojamiento (Herrera, 2009, pág. 101)

En consecuencia, se puede plantear que el cultivo de café al ser una plantación que se ha extendido por varios departamentos de Colombia, representa una oportunidad de trabajo y fuente de sustento para muchas familias campesinas y otras personas que “jornalean” a diario, sin embargo cabe resaltar que la cosecha cafetera no es un evento que se extiende durante todo el año, sino que tiene sus temporadas, esto hace que los trabajadores que no laboran como administradores, agregados o también conocidos como mayordomos se les denomine “andariegos” pues cuando su labor en la finca donde se encuentran ha terminado, se ven en la necesidad de tomar sus maletas y empezar a recorrer otros caminos en donde el grano ya está maduro hallando la oportunidad de trabajar.

Por otra parte, es necesario clarificar el papel que juegan los recolectores andariegos, al ser personas cuyo trabajo de recolección del grano lo realizan de forma transitoria, al llevarse a cabo en distintas zonas geográficas, es decir, son individuos desarraigados de las relaciones familiares o sentimentales; es común oír a los que afirman que no ven a sus familiares desde hace años, en otras palabras, se puede establecer que son relaciones diluidas en el tiempo. Además, parecen estar desterritorializados, porque no sienten pertenencia por ningún lugar, ocupan varios territorios (sociales) sin echar raíces en ninguno. Su territorio social coincide con el productivo; el mejor es aquel donde encuentran mejor alimentación, dormida y trato, pero su estancia allí también es pasajera. (Parada Sanabria, 2017 pág. 193-195)

Por lo tanto, los andariegos son trabajadores que buscan su sustento hasta en el lugar más lejano y de los cuales recopilan una tradición oral y llena de costumbres, así como las personas campesinas que habitan permanentemente en un mismo lugar compartiendo sus experiencias de vida, costumbre y palabras creadas a partir de su entorno los cuales son llevados a cada lugar donde llegan, a todas estas expresiones se les denomina “culturemas”.

6.2 Los culturemas

“Los culturemas, entendidos como fenómenos socioculturales que se manifiestan lingüística y extralingüísticamente, representan todo un desafío para los traductores quienes frecuentemente enfrentan la inexistencia de un concepto marcado culturalmente en una cultura meta mientras que en la cultura origen el mismo concepto es parte del imaginario común (Cabrera, 2019, pág. 1). Por lo tanto al culturema se le concede como la unidad semiótica cuyo referente es un elemento material o inmaterial (herramientas, utensilios vestimenta, ornamentos, costumbres, instituciones, creencias, rituales, juegos, tradiciones, condiciones climáticas, gastronomía, humor, gestualidad, comunicación, entre otros constituyentes identitarios de un pueblo existente en una cultura dada y desconocido o sin equivalente exacto en otras culturas y, por tanto, percibido como una especificidad cultural. (García, 2021)

Tales como las palabras creadas por nuestros antepasados, las cuales poseen valor cultural y sígnico, trascendiendo en el tiempo apareciendo y desapareciendo en las sociedades actuales dadas las especificidades culturales que los motivan, entendiéndose como un concepto vivo, abierto y fuertemente contextualizado, (García, 2021) dado que desempeña un rol comunicacional en los hogares campesinos, como los nuevos modismos y expresiones que se van derivado del entorno y rescatando del pasado; nutriendo un lenguaje comunicacional propio de un territorio del campo colombiano.

6.3 Conservación del lenguaje ancestral

Desde años atrás las comunidades campesinas han sido fuente de tradición oral, “(...) en donde además prima el aspecto de imagen que sus miembros tienen sobre ella, dado que influye en la manera en cómo se dan a entender, comunicándose de forma específica por

medio de su vestir y actuar ante determinadas manifestaciones artísticas y la recopilación oral que los identifica”. (Abril, 1998, pág. 18)¹

Por consiguiente, si comprendemos que la Etnografía del Habla se encarga del estudio sistemático del uso lingüístico en la vida social de un contexto en específico es posible hallar su ubicación geográfica en el territorio colombiano para así determinar las variables que lo identifican una comunidad de otra. (Arenas, 2017, pág. 79)

Por lo tanto es importante prevalecer en el tiempo los modismos y costumbres utilizados diariamente por nuestros antepasados, en los cuales su lenguaje comunicacional describe el tono de sus mensajes y la interacción desde sus expresiones gestuales hasta la implementación de actividades que aún viven en el ahora, un ejemplo de ellos son los dichos, refranes y las palabras con expresiones como sermones, gritos, susurros, sonetos o cualquier otra forma de comunicarse entorno a una misma comunidad, indicando las pautas culturales que rigen las relaciones entre sus miembros. (Luna, 1997)

En conclusión, la etnografía del habla constituye un modelo de la lengua que se presenta de cara hacia la conducta comunicativa y la vida social de personas pertenecientes a un territorio en específico (Arenas, 2017, pág. 75)

6.4 Narrativas campesinas en el eje cafetero

Los dueños de las fincas cafeteras se ven en la necesidad de buscar personas campesinas quienes tengan los conocimientos y quieran trabajar directamente en el campo, a su vez la necesidad de las personas con hogar y los denominados andariegos lo ven como una oportunidad para salir adelante con sus familias; esa es la principal razón para dedicar su vida a la labor campesina. Cabe resaltar que amerita esfuerzo y dedicación continuo para obtener un grano de calidad, sin embargo, con el pasar del tiempo se crea un afecto entre la sociedad campesina y el entorno cafetero, pues se trata de un ambiente libre, verde y con potencial cultural y valor significativo, según lo anterior se podría decir que “(...) los conceptos no son los objetos, ni su fiel reproducción, sino la percepción que tenemos de ellos, nuestra propia representación que constituye el espíritu y es tan verdadero como el objeto mismo. Por eso

¹Etnografía del habla: una perspectiva del análisis del lenguaje
<https://revistas.unal.edu.co/index.php/formayfuncion/article/view/17132>

sirven para contar historias de vida, a través de historias de texto y narraciones.” (Campillo, 2015, pág. 25) .

Teniendo en cuenta lo anterior, se propone realizar un producto de diseño en el cual se visualice la labor de los campesinos, fortaleciendo la importancia de su rol en la sociedad, de allí que se entusiasmen al saber que sus historias llegarán a personas que tienen interés en saber cómo aporta su vida y esfuerzo a la transformación del cultivo del café.

(Beuchot: 1987) citado por (Campillo, 2015) afirma que “la función del lenguaje es representar las cosas tal y como las conocemos en la mente”. (pág. 25). transmitiendo la esencia del campesino, su humor y personalidad, por medio de elementos visuales que potencien la narración, teniendo en cuenta que el narrar es una capacidad que pertenece a los seres humanos, y en la cual no todos tenemos el mismo tipo de comunicación, así como los escritores lo realizan por medio escritos, hay diferentes medios para hacerlo, así como la pintura, la ilustración, la escultura y la fotografía, con el fin de grabar las historias en el tiempo y no llegar a ser olvidados. (Campillo, 2015, pág. 17)

Por lo tanto: Labov y Waletzky (1967) y Labov (1972)”. citados por (Guerrero, 2011) “(...) la narración es considerada como un texto que expresa una serie de eventos que ocurren en el tiempo, pero donde, a su vez, se percibe de manera subyacente una relación causal o temática”. (pág. 20). Cabe resaltar que las crónicas poseen valor significativo (...) de experiencias personales constituyen una de las formas de expresión verbal más utilizadas por las personas”. (Guerrero, 2011, pág. 19). Para concluir se debe tener en cuenta que escribir con intención es comunicarle a los demás la existencia y prevailecimiento de una labor que representa orgullo para una sociedad. “(...)Escribir es una forma de hablar en silencio. A través de los signos de puntuación denotamos una determinada intención. Pero también el uso de las pausas es una forma de callarse, de decir sin pronunciar”. (Campillo, 2015, pág. 31)

6.5 Cultura, historia y tradición

Históricamente, la caficultura se ha consolidado como la base del desarrollo del Eje Cafetero, dado que su ubicación geográfica es favorecida por los nevados El Ruiz, Santa Isabel y del Quindío, los cuales propician climas tropicales y subtropicales húmedos, haciendo posible la existencia de dos cosechas al año, una de menor volumen, que ocurre

entre abril y junio y se conoce como “mitaca” o “traviesa”, y la cosecha principal, entre octubre y diciembre.

Los orígenes de la caficultura en el Eje Cafetero se remontan a finales del siglo XVIII, con la colonización antioqueña, cuando los campesinos provenientes de Antioquia llegaron al Viejo Caldas, una región que en la actualidad está conformada por los departamentos de Caldas, Risaralda y Quindío, con semillas de café, maíz y frijol. (CAFETEROS, 2017, pág. 15)

“(…) Inicialmente, el consumo de la bebida de café no estaba generalizado y sólo recurrían a ella los adultos para “asentar” la comida, el café era un cultivo comercial, pero su consumo en la región aumentó progresivamente.” (Centro Cultural del Banco de la República en Manizales, 2017)

En el año 1864, Don Eduardo Walker, llegó a Manizales, él fue la primera persona que pensó en el cultivo del café, quien a su vez se dedicó a la preparación de los terrenos para cultivar previamente llegará a la ciudad Don Antonio Pinzón Amaya, en el año 1878, sembrando un cafetal de 10.000 palos en la finca llamada El Águila. Él fue quien dio comienzo al pensamiento de expansión del café al mercado de Londres. (Centro Cultural del Banco de la República en Manizales, 2017)

Aunque en la actualidad, la participación de la caficultura no es la misma de hace unas décadas, la zona continúa siendo un referente en la industria del café por sus grandes avances en la tecnificación de sus procesos y su papel en el mercado del café de especialidad; (perfectdailygrind, 2022) de acá su relevancia en mantener, organizar y contribuir una activa y adecuada publicidad del café colombiano en el interior y en el exterior, al permitir generar mayor reconocimiento y valor agregado al productor y promover el aumento del consumo del café. (CAFETEROS, 2017, pág. 15)

Sin embargo, la desaparición de las fronteras nacionales y el establecimiento de un mundo interconectado por los mercados internacionales inflige un duro golpe a las culturas regionales y nacionales, a las tradiciones, costumbres, mitologías y patrones de comportamiento que determinan la identidad cultural de cada comunidad o país. Incapaces de

resistir la invasión de productos culturales de los países desarrollados, aniquilando la rica floración de diversas culturas que todavía ostenta.

De este modo, demás pueblos, y no sólo los pequeños y débiles, van perdiendo su identidad y pasan a ser los colonizados del siglo XXI, lugares a los que se les impone además su lengua, sus maneras de pensar, de creer y un sistema económico capitalista que arrasa con la riqueza del cultivo diverso y sustentable del campo colombiano, por fortuna, aunque de una forma reducida, la economía campesina ha sobrevivido al lado de la gran empresa agrícola; y la llegada de la agricultura moderna no ha destruido plenamente las formas de producción ancestrales. (Ploeg, 2010, pág. 68)

Por otra parte, a diferencia de los trabajadores que habitan permanentemente en la finca, así no se esté en temporada de cosecha, se dedican a preparar el terreno y limpiar los cultivos, actividades que demandan igual mano de obra, por lo que la diversidad de cultivos y actividades en el campo colombiano le permiten a las personas y familias generar sustento y alimentación; el cultivo de café se mezcla en el paisaje con el plátano, los árboles frutales o los que ofrecen sombra, las huertas de las casas, un resultado de las tradiciones que se han transmitido durante años respondiendo a las problemáticas que ha tenido que enfrentar.

Por consiguiente, Pimbert, (1995) expone que el conocimiento ancestral que tienen los campesinos les permite responder de manera efectiva frente a condiciones adversas, climáticas, biológicas o de mercado, y ello les facilita alcanzar buenos objetivos de producción, el gran poder de adaptación, que es la base de la multifuncionalidad de las pequeñas fincas, se debe al conocimiento que tienen los campesinos de las interacciones entre los factores del sistema.

Resulta imprescindible señalar lo que Pimbert vincula y enmarcarlo a la línea de investigación marco en que se inscribe este trabajo, la cual es imagen entorno, donde desde los productos desarrollados nos permite dar una mirada social contextual del diseño y sus productos, desde esta integración de perspectivas de estudio, el proyecto sostiene el valor de la narrativa como forma de conocer en múltiples sentidos, confía en el rol de la narrativa como modo privilegiado en la producción social de sentido; el discurso se define como un hecho social que configura en un espacio histórico y cultural aspectos sustanciales de lo pensable y lo decible (Angenot, 2012). Operaciones dialécticas en la conformación de la

subjetividad y de la cultura para extraer recursos en desarrollo de productos con énfasis sónico desde el estudio de comunidades.

6.6 Observación y análisis del posible Público Objetivo

Colombia es un país productor y consumidor de café, como bebida es fundamental en el diario vivir de muchas personas tanto en el campo, como en la zona urbana. Es importante que los consumidores que habitan en las ciudades sean conscientes del arduo trabajo de los campesinos para permitir que otros puedan consumir este producto, se ha dicho que el café obtenido gracias a los recolectores se exporta en su mayoría, sin embargo durante los últimos años en el mercado han ido surgiendo marcas pertenecientes a la región que siembran, cosechan y procesan el café para comercializar directamente en el sitio. Permitiendo que los recolectores puedan disfrutar un producto que ellos mismos obtuvieron gracias a su labor.

Teniendo en cuenta lo anterior, se identifica la necesidad de dar a conocer la valiosa labor de los campesinos y recolectores del eje cafetero, así como la conservación de sus culturemas, dirigido a los principales consumidores de este producto pertenecientes a la ciudad de manizales y aquellas personas residentes de diversos territorios que sientan interés y curiosidad por conservar la memoria y la cultural del campo.

El producto editorial, se realiza con la intención de visibilizar y resaltar la importancia del trabajo y la preservación de los culturemas pertenecientes a campesinos que se encuentran temporalmente y residentes en la ruralidad de la ciudad de manizales, a través de elementos visuales que permiten al lector comprender y despertar su curiosidad por la cultura campesina; todos estos recursos narrativos sirven como herramienta de transmisión del patrimonio cafetero, pieza que podría visualizarse en lugares dedicados al conocimiento.

7. Metodología

Se pretende alcanzar el objetivo planteado de este trabajo de investigación a través de una investigación cualitativa de carácter descriptivo, al permitir identificar, caracterizar y definir los culturemas más usados por los campesinos y campesinas de la zona rural de la Vereda La Cabaña, buscando prevalecer estos modismos (Hernández, Roberto; Fernández, Collado; Baptista, 2010, p. 410)

Identificando y clasificando conceptos de estructuras de habla y experiencias en los modos de comportamiento de las personas que laboran en el campo, definiendo redes semánticas para llegar a culturemas constantes para así encontrar insumos aplicables al diseño de productos editoriales, que resalten y recopilen la importancia de las manos campesinas en el proceso de transformación del café.

Para llevar a cabo el objetivo general de este trabajo, fue necesaria la revisión de la literatura acerca de la relaciones sígnicas del habla y comunicación gestual necesaria entre los miembros de la comunidad cafetera en la cual crean modismos con significados e importancia particulares y relacionados al entorno cafetero que los rodea; posteriormente se identifican conceptos relevantes que se referencian entre literaturas y casos de estudio y ejercicios prácticos con la misma población, tales como; material audiovisual que permita la narración clara y precisa de cómo ellos transmiten sus anécdotas para ser plasmadas gráfica y textualmente en un producto editorial acorde a como es expresada y transmitida, conservando la esencia de su lenguaje y comunicación; luego se realiza una clasificación de los conceptos entre los sistemas de pensamiento automático o reflexivo, para la ejecución de características estilísticas en el diseño para desarrollar el producto editorial.

Para la clasificación de dichos conceptos, se usa la herramienta tipo Hoja de Cálculo de Google Drive con el fin de discutir desde diferentes lugares y atemporalmente la pertinencia del ejercicio clasificatorio con los asesores y la directora del proyecto. La información es obtenida a través de diferentes técnicas tales como: preguntas abiertas registradas por audio y video tipo entrevista y fotografías de la labor campesina que desarrolla cada uno de los personajes en el diario vivir, estas fotografías se vinculan a la ilustración como apoyo en la construcción gráfica, transmitiendo un mensaje claro a través de los elementos visuales hallados.

Una vez se les comunica a las personas de la zona cafetera el objetivo de este proyecto y su importancia, ellos deciden apoyarlo compartiendo libremente sus narrativas orales, para ello se eligen 4 recolectores de café y una ama de casa quienes se encuentren viviendo o de paso por la vereda, luego es necesario dirigirse hasta la zona de residencia de cada uno de ellos para obtener el material de trabajo, este parte de una serie de preguntas que sitúen al personaje que exactamente queremos saber de él, una vez se les comunican las 4 preguntas se procede con los registros audiovisuales y fotografías de su labor, las preguntas planteadas fueron:

1. ¿Cómo ha sido su vida en torno al cultivo de café?
2. ¿Cuál es la anécdota que más recuerda en torno a esta labor?
3. ¿Qué rutas ha tenido que recorrer en busca del grano?
4. ¿Qué vivencias le gustaría compartir?

Como complemento se le comunica a la persona que hable libremente de su trabajo y de aquello que recuerde y se sienta orgulloso y desee compartir desde sus vivencias como campesino en torno al cultivo del café.

Una vez se obtiene el material fotográfico y audiovisual de cada una de las narraciones, se procede a realizar un análisis minucioso de cada historia, obteniendo detalles puntuales y transformarlos en elementos gráficos (Ilustraciones) que potencien el desarrollo del producto editorial, para así captar el interés en el lector, posterior a la clasificación, se realiza el desarrollo del producto editorial desde las características plásticas con cercanía en el usuario desde la didáctica bajo la técnica del pop up y plegado del papel, el cual invita al lector a interactuar físicamente con el libro, por medio de formas y movimientos que recrean partes de los escenarios propios del diario vivir de un campesino, buscando la manera de transformar el cómo se cuentan y se quedan guardadas las historias de los campesinos y recolectores del eje cafetero en la memoria de los lectores.

Teniendo en cuenta que, “la comunicación lingüística se logra mediante el dominio de la *competencia comunicativa*, término que acuñó [Hymes \(1971, 1972, 1974\)](#) citado por (Pilleux, 2001) de la etnografía de la comunicación, surge la propuesta de crear un producto editorial, en el cual se visualice la importancia de la labor y las vivencias de los campesinos que se encuentran a la fecha residiendo en la vereda La Cabaña, una vez se logra la comunicación directa con ellos, se le informa a cada uno el objetivo de este trabajo y el valor

significativo de su participación en él, luego se aclara con el campesino el cómo será registrara su narración, la cual para este proyecto se realizó por medio de dispositivos tecnológicos con el fin de tener a la mano el material suficiente para plasmar en el producto editorial la mayor cercanía posible con el entorno y la recreación de algunas escenas que potencien esa narrativa, la cual se trasmedializa de la imagen móvil a la imagen fija, una vez analizado el material se procede a seleccionar y a crear las fotografías vinculadas con la ilustración, luego de realizada esta etapa se visualizan formas e ilustraciones para implementarlas bajo la técnica del plegado del papel (pop up) la cual invita al lector a interactuar físicamente con el libro, por consiguiente se realiza la elección del material en el cual se plasmara el libro, (papel acuarela, opalina y pergamino, tapa dura forrada en tela yute, con separado de grano de café) para complementar el estudio de estas narrativas se realiza un análisis detallado de cada historia, de la cual se ongtiuenen modismos del “(...) lenguaje como una narrativa de la manera de interpretarnos a nosotros y a los otros, nos permite conocer nuestra realidad. Podemos tomar conciencia de que estamos vivos, cómo vivimos y cómo deseamos vivir, porque expresamos todo tipo de sentimientos, angustia, miedo, emoción, cólera, etcétera” (CAMPILLO, 2015, pág. 14). Así como las tradiciones y objetos de valor cultural que aportan significados a los largo de su vida, con base al modelo del autor William Labov sociolingüista, quien estudia el concepto de narrativa. (Pilleux, 2001).

7.1 Desde la perspectiva sociolingüística, la construcción del análisis narrativo

7.1.1 Informe, Análisis Narrativo.

Desde la perspectiva general del rol del caficultor y la ama de casa en las zonas rurales de manizales, se observa notoriamente como el rol de ambos es subvalorado, pues la carga de trabajo y responsabilidades en las fincas cafeteras se extiende cada vez más y sus ingresos no suben ni disminuyen, se estancan en el tiempo, de igual modo sus culturemas van quedando en el olvido por la pérdida de interés de una parte de la sociedad, teniendo en cuenta lo anterior, surge una propuesta de diseño, la cual visualice y aporte a la conservación y el reconocimiento de la riqueza cultural y de la importancia de la labor cafetera.

7.1.2 Secuencia de eventos

Una vez identificada y propuesta la posible solución, se procede a realizar encuentros directos con 4 campesinos caficultores y 1 ama de casa de la Vereda La Cabaña, zona rural de Manizales, en donde se realizarán registros audiovisuales tipo entrevistas, en las cuales el campesino narrara su historia y el rol que desempeña en el proceso de transformación del café, así como poder establecer una comunicación continua con el campesino, la cual ayude a aclarar y fortalecer la información y los términos que van surgiendo en el desarrollo del producto editorial, tales como: dichos, objetos de valor cultural y la recreación de fotografías que aporten a la narración.

7.1.3 Vinculación en la biografía personal (aspectos relevantes desde el análisis)

Cada historia es analizada desde la etnografía del habla y la narrativa, desde la emoción que emite cada personaje al narrar sus vivencias y al saber que serán compartidas y conocidas por otras personas, a partir de allí se analiza cada término, rutas recorridas, experiencias y conocimiento que ha adquirido entorno a su rol de campesino.

7.1.4 Ajuste de cláusulas

Se aclara a los campesinos, que este trabajo es para la realización del trabajo de grado, y que si en algún momento tomará una visión comercial, se les informará previamente, muy contentos aceptaron su colaboración.

7.1.5 Orden de eventos, constituye con el original

El registro de cada historia se realizó por medio de un dispositivo móvil, de cada historia se realiza un análisis detallado, con el propósito categorizar la información por: narrativas, glosario, objetos de valor cultural y rutas de Colombia recorridas en busca del grano.

7.2 Desarrollos investigativos previos desde el análisis formal y didáctico de apoyo para la construcción y desarrollo del producto editorial “Tres rayas, una ruta de experiencias conocimiento y sabor a café”.

En los inicios de este proyecto se realizó un acercamiento a la cultura cafetera tanto en Manizales como en Aranzazu Caldas, a través de los productos que fueron desarrollados en el tránsito académico en el octavo a décimo semestre en junto al estudiante en modalidad trabajo de grado en Diseño Visual, Santiago Osorio Bedoya. Ambos pertenecientes al semillero Uh!215, donde adelantamos esta investigación, la cual ha vinculado resultados investigativos que han sido presentados en ponencias y posters en los encuentros de semilleros en manizales y caldas, esta inquietud surgió por el entorno inmediato, los 2 pertenecemos a tierras cafeteras, y allí se emprende la búsqueda de una posible solución ante la poca visualización de la labor de los campesinos en el eje cafetero y el rescate de sus culturemas, indagaciones fruto de las experiencias individuales de amigos familiares pertenecientes a la vereda estudiada.

Teniendo en cuenta lo anterior, se desarrollaron diversos productos desde las tipologías de la imagen, para limitar y obtener contexto investigativo, así se fue obteniendo información visual necesaria para empezar a crear productos alrededor de la problemática, el primero fue un proyecto transmedia que permitió recopilación de información en un recorrido virtual, microdocumental y se finalizó la intervención con un producto ambiental, esto conllevó a un producto que sistematizó ese contenido, la versión inicial de un libro digital, llegando a elementos necesarios para asentar las bases de este proyecto, en lo narrativo y visual del producto editorial, a continuación se presenta el resultado de cada uno de estos elementos mencionados:

7.2.1 libro:



Gráfico 001, Primer acercamiento al libro, [https://issuu.com/yeraldins/docs/libro - recolector](https://issuu.com/yeraldins/docs/libro-recolector)

Para la exploración de su creación fue necesario obtener elementos propios del entorno, tales como: formas, colores, texturas, narraciones de los campesinos, actividades culturales y la búsqueda de la fuente tipográfica como expresión.

7.2.2 Página web



Gráfico 002, Interfaz web, https://sites.google.com/d/1a1zhjxGiTm-UkyOF8ei_FUy7b4MJ01gS/p/1c-ikCa4RLPHkAWtOOq42HyO8DsVY0LX4/edit

Para complementar la información se creó un sitio web con fines educativos, en el cual se informa al lector del proceso paso a paso de la producción del café, historias de campesinos, un recorrido que invita a los visitantes a conocer un poco más de la vereda la

Cabaña, sus culturas y tradiciones, también un micro documental que nos comparte una parte de cómo es el día a día de estas personas que laboran en el campo.

7.2.3 Micro documental



Gráfico 003, Microdocumental, https://youtu.be/MmJtJx_zPXc

Se realiza el registro de dos personas campesinas pertenecientes a la vereda la Cabaña, mostrando como es un día de labor en el campo, como ha sido su vida entorno a esta labor.

7.2.4 Propuesta ambiental - recorrido virtual por la vereda La Cabaña.



Gráfico 004, recorrido virtual por la vereda La Cabaña, <https://issuu.com/veraldins/docs/recorrido>

Con el objetivo de resaltar la labor de nuestros campesinos se desarrolló una propuesta de intervención en el espacio a partir de la realidad virtual en uno de los puntos

estratégicos de la vereda la cabaña, el paradero, allí la gente podrá tener más tiempo de conocer el recorrido y animarse a interactuar con él, conociendo paso a paso que de un punto estratégico de la vereda, iglesia, lugares culturales, casas típicas cafetera, restaurantes, entre otros.

7.2.5 Producto editorial

Como producto final de este proyecto, se realiza un libro en versión digital y análoga, el cual se titula, Tres rayas una ruta de experiencias, conocimiento y sabor a café, en su primera edición se resalta la labor de dos campesinos fuentes de inspiración para ser llevado a cabo, en el cual se plasman sus vivencias y experiencias a lo largo de los años dedicados a la labor cafetera en caldas.

7.2.5.1 Primera edición: (Ver, anexo 1, Historia Doña Aleyda, anexo 2, historia Don Mario)



Gráfico 005, primer prototipo del producto editorial [https://issuu.com/yeraldins/docs/libro - tres rayas una ruta de experiencias cono](https://issuu.com/yeraldins/docs/libro_-_tres_rayas_una_ruta_de_experiencias_cono)

En la segunda parte del libro se comparte junto a la historia de Don Mario y Doña Aleyda, las vivencias de tres recolectores, andariegos dedicados a la búsqueda del grano maduro por diferentes regiones del país y que al día de hoy se encuentran laborando en la vereda La Cabaña, zona rural de Manizales. (Ver: **Anexo 3 Páramo, 4 Don Evelio, 5 Andariego.**)

De igual modo se dan a conocer los objetos de tradición cultural y significativa así como el y la etnografía de su habla, y comunicación, (Ver: Glosario). (Ver: **Anexo 6 Glosario, 7 Objetos de valor cultural.**)

7.2.5.2 Primer Prototipo

Título del libro: *Tres rayas; una ruta de experiencia, conocimiento y sabor a Café.*
La primera edición del libro ya está impresa y en versión digital, pronto se dará a conocer la 2da edición *Tres rayas; una ruta de experiencia, conocimiento y sabor a Café.*



Gráfico 006, segundo prototipo del producto editorial

https://issuu.com/yeraldins/docs/producto_editorial_visualizaci_n_issuu

7.3 Desarrollo del producto editorial según la metodología propuesta por Bruce Archer

“Método Sistemático para Diseñadores”

7.3.1 Fase Analítica:

7.3.1.1 Recopilación de datos. Ordenamiento. Evaluación.

7.3.1.1.1 Definición de condicionamientos. Estructuración y jerarquización.

Como primer paso se realiza un análisis dirigido a la comunidad de la zona rural de Manizales, en la vereda la Cabaña, para hallar una problemática y abordarla desde el campo del Diseño Visual.

Una vez identificada, se propone unos pasos a seguir, entre ellos está realizar el registro audiovisual de las entrevistas con cada campesino de la vereda, en esta etapa se aclara el objetivo del proyecto y la importancia de su participación, luego se realiza un análisis detallado a cada una de las narraciones para identificar jerarquías y categorización.



Gráfico 007, Registro fotográfico de entrevista.

7.3.2 Fase Creativa:

7.3.1.1 Implicancias. Formulación de ideas rectoras. Toma de partido o idea básica. Formalización de la idea. Verificación.

En esta etapa se idea el producto de diseño y la técnica bajo la cual se pretende desarrollar (Pop up) , vinculación de la fotografía y la ilustración , además se analizan diferentes elementos de composición y se realiza un análisis a los materiales del papel que más se benefician, llegando a la conclusión de utilizar, papel acuarela, opalina y pergamino.

Bocetación:

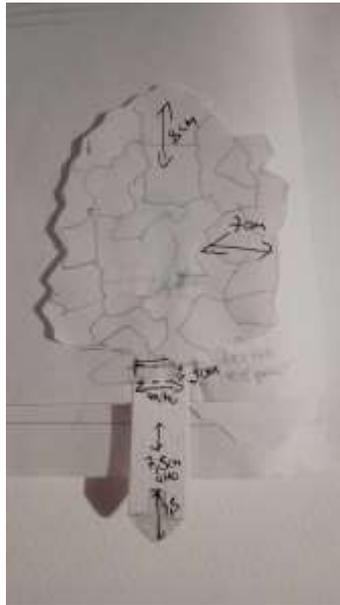


Gráfico 008, Bocetación

Recopilación de Culturemas:

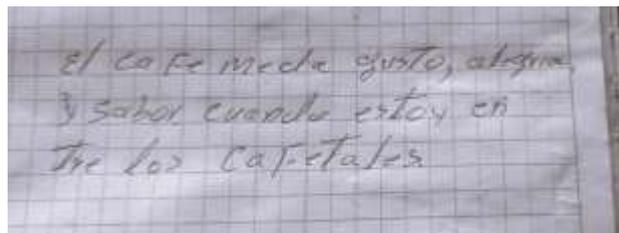
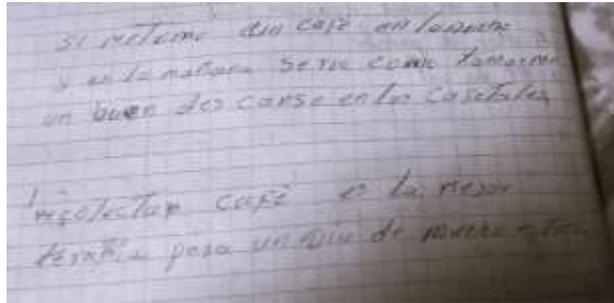
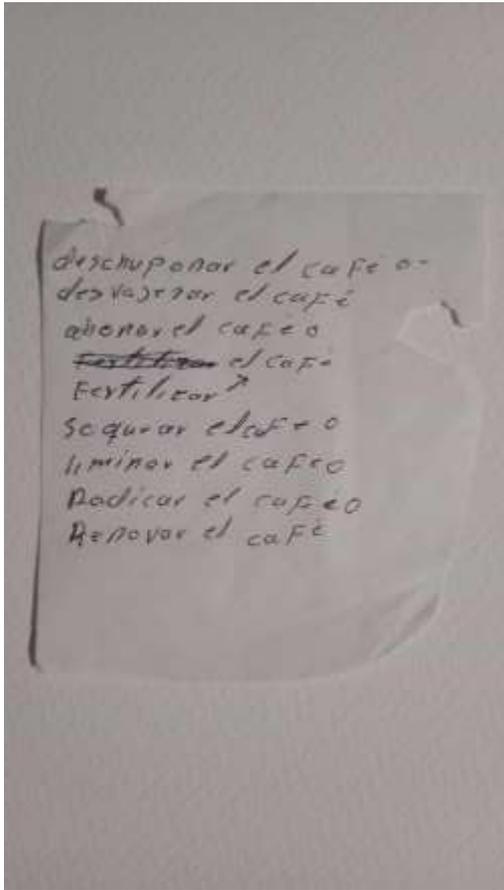


Gráfico 009, Recopilación de culturemas

Registros fotográficos:



Gráfico 010, Registro fotográfico

Creación de ilustraciones:

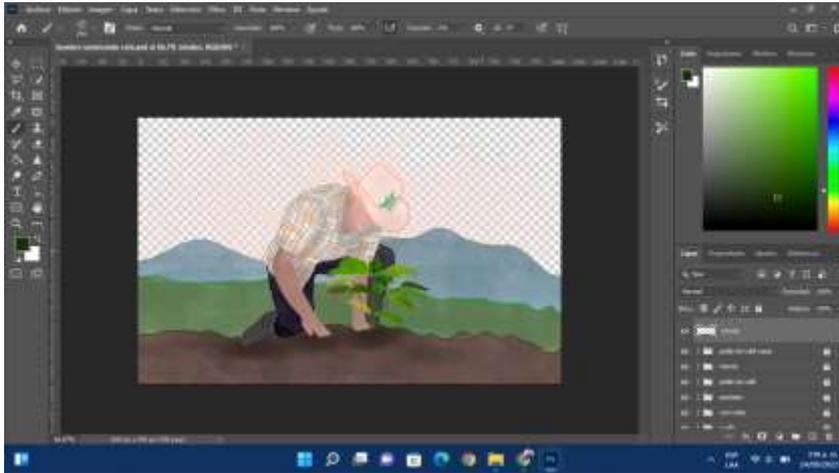


Gráfico 011, creación de ilustraciones

7.3.3 Fase Ejecutiva.

7.3.3.1 Valorización crítica. Ajuste de la idea. Desarrollo.

Una vez realizado el prototipo completo del producto editorial con la técnica pop up, se procede a realizar la maquetación final en versión digital e impresa, en esta etapa se suelen hacer ajustes de diseño y dar paso a la impresión, una vez se tenga físicamente se realiza la encuadernación adecuada.

Diagramación del producto editorial por medio de Software:



Gráfico 012, Diagramación del producto editorial

Encuadernación:



Gráfico 013, Encuadernación

7.4 Análisis de los objetos de Valor Cultural vereda La Cabaña:

¿Cómo suelen ser utilizados y qué importancia tienen para los campesinos?

Años atrás las herramientas de trabajo para el campo eran más análogas y requerían mayor esfuerzo por parte del trabajador, estos objetos fueron tomando valor cultural y signado por la sociedad que los usa en su día a día como ayuda de trabajo.

Objetos de tradición en el oficio de recolección de café y la labor del hogar:

- **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 cafeta.
- **Hacha:** Actualmente se sigue usando para picar la leña para el fogón, sin embargo ha ido siendo reemplazada por el uso del machete, pues es menos pesado.
- **Las botas pantaneras:** Se considera como el instrumento de mayor uso por los y las campesinas, proporcionándoles seguridad a sus pies y firmeza al caminar por terrenos de diferentes inclinaciones y condiciones climáticas severas.
- **El poncho:** Utilizado para secarse el sudor, va encima de 1 o de los 2 hombros como lo desee.
- **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.
- **Los plásticos:** Son de gran utilidad para los recolectores, tanto que ellos mismos les hacen formas similares a la ropa y así puedan ponerlos sobre ellos, para que cuando llueva no se mojen, hay diferentes formas, tipo carpa, pantalón, camisa y hasta sombrero, no pueden faltar en el coco de un recolector con experiencia.
- **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.
- **El fogón de leña:** Es tradición cafetera el cocinar en un fogón de leña, allí se preparan todos los alimentos del día, desde el tinto en las mañanas hasta los frijoles de la comida.
- **La parrilla de las arepas:** Muy conocida por los colombianos, es uno de los objetos más utilizados y tradicionales de la cultura campesina, en ella se asan las arepas de maíz recién amasadas si es el caso de las zonas rural o las arepas ya fabricadas que son típicas de la zona urbana.
- **La batea para amasar:** En este objeto de poca inclinación en sus bordes se amasaba el maíz que caía de la máquina de moler y en él se daba forma manualmente a las arepas para luego ponerlas en la parrilla a asar con el calor de las brasas.

- **Tazas de esmalte:** Gallina para sostener los huevos: en muchas fincas cafeteras se tiene esta tradición, poner los huevos sobre una forma de madera que evoca a una gallina
- **Abanico para soplar el fogón:** es reemplazado por una tapa de una olla
- **La sándwichera de la abuela:** Un objeto en el cual sólo cabe un sándwich a la vez, es de hierro y su agarradera de madera, solo se necesitaba untarle mantequilla y ubicar el sandwich sin salirse del cuadrado, sin duda alguna un objeto que ha pasado por generaciones, y el cual aún se conserva en hogares rurales colombianos.
- **Limpion:** es costumbre colombiana que la ropa vieja se le de una segunda utilidad y esta vez es en la cocina colombiana.
- **La Máquina de moler:** Es una verdadera tradición campesina, muy utilizada por las abuelas y madres aun en las zonas rurales, para moler el maíz ya cocido y hacer las arepas para el día siguiente con su taza de chocolate al desayuno.
- **Olla pitadora:** Reconocida por ayudar a preparar diariamente los frijoles para los trabajadores de la finca.
- **Olla el Indio:** Típico de reuniones especialmente en época decembrina cuando se reunían familiares y amigos en las fincas para celebrar, ahí preparaban los alimentos como el sancocho de gallina, los tamales y en ocasiones se llevaba a los típicos paseos de olla.
- **Filtro del tinto:** muy utilizado en la preparación del tinto en la mañana
- **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.
- **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.

8. Discusiones y hallazgos

En el desarrollo de este proyecto se establecieron diferentes encuentros con los campesinos de la vereda La Cabaña, en los cuales se logra identificar que el principal motivo de su subvaloración, es el poco reconocimiento a su labor,. también las circunstancias bajo las cuales deben de trabajar para sacar un grano digno de exportación, muchos de ellos afirman que de nada sirve que el precio del café suba o digan que es uno de los mejores cafés suaves del mundo, si a las personas que están detrás de ese resultado no se les reconoce ni visual ni económicamente y terminan pagando por su trabajo un valor poco considerable, desprestigiando sus conocimientos y aportes desde el rol que desempeña en el proceso de obtención del grano, para algunos es desmotivación trabajar hoy en día en las fincas cafeteras, y prefieren migrar a la ciudad, lo cual pone en riesgo la conservación de las culturas y tradiciones cafeteras, pues se trata de hogares con mínimo tres personas en los cuales no se satisfacen completamente sus necesidades, lo cual da motivo para no continuar ejerciendo esta labor.

Cabe resaltar que gracias a la labor cafetera, el país ha podido emprender nuevos caminos y lograr identificar la riqueza cultural del paisaje; por consiguiente este proyecto da pie a futuros desarrollos en pro de la labor campesina y el rol que desempeña ante una sociedad de consumo, así como el verdadero el significado de campesinos en el país, la importancia y aporte de sus culturemas a la sociedad y el sentido de pertenencia de los colombianos a los campesinos recolectores de café, entre otros que aporten y ayuden a fortalecer su visibilidad y reconocimiento por su labor.

9. Conclusiones

Este proyecto logró identificar, resaltar y aportar a la conservación de la riqueza cultural y a la visualización del campesino como eje fundamental en el proceso de transformación del café, realizando una observación detallada desde cada una de sus expresiones, como el habla, la identidad de los campesinos, su forma de vestir, el cuidado del campo, la conservación de las fincas cafeteras, las actividades tradicionales del día a día, entre otras que aportan y representan a los campesinos en el territorio.

Por consiguiente, se construyó el producto editorial a partir de la construcción gráfica, analítica, exploratoria y signica que caracteriza al recolector y la ama de casa, técnicas que generen interés y apropiación en el lector, estableciendo técnicas que ayuden agrupar, identificar, resaltar, y genera sentido de pertenencia desde las comunidades ajenas a la labor campesina.

Con el propósito de resaltar y aportar a la conservación de sus tradiciones, modismos, patrimonio oral, gastronómico y en general a su valiosa labor en campo colombiano y a su aporte a la sociedad, como fuente de riqueza cultural en el territorio caldense.

10. Anexos

Anexo 1: Historias:

Doña Aleyda:

“Yo fui 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, Toby 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 ayudó a sostener mi familia y la finca”.

“Y así es un día de labor en la finca”.

Anexo 2: Historias

Don Mario:

“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!

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 y 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.

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”.

Anexo 3: Historias

Rubiel Orozco “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.

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 fui 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. 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.

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, 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.

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 plástica y tenga y mi Dios le pague, no podemos trabajar más, porque usted no le pone atención al trabajo, a la recolección del 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.

Bueno, yo hace aproximadamente 45 años estoy recolectando 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, menuditico, 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, pero cuánto vale un café de esos? Vale una plata delicada, porque yo hace por ahí aproximadamente un año, me dio por entrar a una tienda de café, y que tal donde no le pregunte a esa muchacha: ¿Niña cuánto vale ese café, cuánto me cuesta? Y ella me dijo:” ese café le cuesta 12.000 pesos. Un tinto 12.000 ¡ea!, me dijo “si, eso le cuesta”, y me tocó que salir con la cola entre las patas porque quien le va a meter 12.000 pesos a un tinto, no tenía ni 10.000 en el bolsillo, había quedado empeñado con esa muchacha, mmm vea hasta dónde llega la cosa, 12.000 pesos por un tinto, donde no le pregunte me habían llevado pa' la cárcel, yo escasamente tenía 10.000 pesos y a ver los otros dos de dónde los sacaba, yo no los puedo perder, deje alguna cosa empeñada aquí.

El café, Dios no nos falte con el café, pero el café ahora eso es como una envidia, estoy cogiendo yo un palo bien bueno y el compañero está mirando, ajuee lo de buenas vea, lo de buenas y yo vea estoy cogiendo este palo pelado y vea usted lo de buenas cogiéndose esa marra, regáleme un poquito de ahí, antes le piden a uno el café del palo, no, no se justifica, eso es como una cosa horrible jum uno cogiendo café y los otros mirando a ver. “¡Ay vea cómo llenó y vea yo no tengo nada, no llevo ni media!” , como le parece a usted, como con esa envidia.

Oiga y ahora vamos a los alimentos, oiga eso llega la gente a comer y es con esas carreras, no alcanzan a saborear las comidas bien, y yo tuve un compañero que era tan desesperado que cogía y era capaz de salir corriendo con media arepa en la mano pa' seguir comiendo en el cafetal, la metía en el coco y coja con una mano y coma la arepa con la otra.

El café es una producción muy elegante y ojalá nunca se acabe porque de ahí están sacando mucha producción para mucha cosa, pero también cuesta mucho la levantada.

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.

Una vez me estaba bañando y coloqué 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.

Yo estuve trabajando en una finca por allá pa' arriba en un punto que se llama El Trébol, éramos 400 recolectores y 5 alimentaderos y el día viernes esa hacienda parecía un pueblo, vendían comida, hacían juegos, vendían relojeros, vendían mercancía, natilla, buñuelos, vendían de todo, el mayordomo al amanecer el lunes se levantaba como a las 2 de la mañana a entregar los cocos y se llegaban las 8 de la mañana y sin poder acabar.

“La labor de la finca es muy dura, pero con amor uno la hace”.

Anexo 4: Historias

Don Evelio:

“Soy de Montebonito, Marulanda, la cabecera municipal es Marulanda, nací en el campo en el año 1940, me dieron un año de primaria, después mi apa me echó al trabajo, me puso a trabajar a la edad de 8 años para adelante, 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, 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 territa y sigo manejando café, es decir, voy pa' 60 años por aquí en esta tierra, en esta Cabaña.

Mi vida ha sido manejar café, trabajar con café todo el tiempo, y llevo viviendo en esta finca 46 años, tengo a mi señora y llevamos 61 años de casados hasta el momento.

En la actualidad mis hijos son los que trabajan estas tierras, este café, yo ya trabajé muchísimos años recolectándolo, lo bueno es que con el café he tenido salud para trabajar.

Yo administré finca, pero como administrador me tocaba estar al pie de los trabajadores, supervisando el trabajo, beneficiando el café, cogía café, pero a ratos, es decir me tocaba patronear y recibir el café en cereza.

El proceso de 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 o sea seco, se recoge y ya queda para sacarlo al mercado, ese es el beneficio del café.

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

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 inviernos 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 en cosecha octubre, noviembre y diciembre, y en la traviesa de abril y mayo.

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, o sea 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.

Me llegué a coger unos 150 kilos en cosecha y en graneo por ahí 50 ó 60 kilos”.

Anexo 5: Historias

Jairo “Andariego”:

“Yo 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 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.

11. Glosario:

“Ojo con el verde y el regado que el patrón está pelao”

“Verde y biche pa' que el patrón coma ceviche”

- Carrango: Caballo o mula vieja que está cargado con una enjalma y sirve para transportar personas o cosas
- Tolfa: máquina donde se separa el grano de la cáscara, la escritura correcta es tolva, pero en la finca por lo general se oye pronunciar por el primer término.
- Cuartel, cambuche o camarote: Dormitorio de los trabajadores
- Miren esa marra: que el árbol esté “tetiado” de racimos del fruto maduro
- Tetiado: algo que está lleno en abundancia, lo usan para referirse a una planta llena de racimos maduros, un jeep con muchos bultos y personas o un lugar con muchas personas reunidas.
- Copo: Parte alta del palo de café
- Machete o Rula: Es la herramienta con la que se corta maleza o palos en el cafetal.
- Los amarros o Plásticos: 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
- Coco: Donde se echa el café que se va recolectando
- La maleta o Albóndiga: Maleta grande donde los trabajadores cargan su cobija, ropa, utensilios de aseo y botas pantaneras.
- Despulpador o descerezadora: lugar donde cae la cáscara del café.

- Descubrir el café: Coloquialmente lo pronuncian de esta forma, aunque se escriba escoger.
- 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
- Torre: Un punto de encuentro en la finca donde están viviendo
- Reversadero: Donde el jeep voltea con el café que ya recogió en estopas
- Manchosos: Plátanos verdes, pal sancocho o los tradicionales frijoles
- Guillermina: Machete que un trabajador ponía detrás de la almohada para espantar a la bruja que lo perseguía.
- La bomba o Galafardo: Es el recolector que más café coge entre los compañeros.
- Paseras: Donde se seca el café
- Platado: Es un plato de comida muy lleno
- Estopas: Es donde se basea el café cuando el coco esta muy lleno
- Cosecha: Cuando el cultivo da su mayor producción
- Fogón de leña: Es donde se hacen todas las comidas en las fincas
- Berracamente: Una persona echada pa'lante y hace las cosas muy bien
- Rastrojo: plantas que se expanden mucho y no aportan beneficio a la tierra
- Beneficiadero: Es el lugar donde traen el café que se recolecta en estopas y allí, se lava, se pasa por la máquina de pelar café, a secar y empacarlo para ser llevado al pueblo.
- Surcos o barreras: Es por donde se traza la ubicación de siembra del plátano y del café para que tengan distancias iguales.
- Cuadrar trabajadores: Contratarlos por una semana para ejercer las labores del campo, recolectar café, desyerbar, del hogar el plátano, etc.
- El patrón: Es el dueño de la finca
- Desyerbar: Se refiere a quitar la maleza para que no se ahogue la raíz del café.

- Plantar el café: Se refiere a quitar la maleza que hay alrededor del tallo del palo o mata de plátano.
- nudilleras y canilleras: Maleza que se pega a la piel y es bastante molesto.
- Jornal: Es el pago de la semana
- Alimentadero: Casa donde vive el administrador de la finca y lugar donde se preparan y se les dan los alimentos a los trabajadores.
- loma: Una pendiente
- Elda: Lugar donde se seca el café está techada por hojas de zinc.
- Desvolcanando: Que se viene abajo un pedazo de tierra
- Pase de café: que hay buena cantidad del fruto.
- Reposo: Momento en que los trabajadores descansan a la hora del desayuno 30 minutos y a la hora del almuerzo una hora.
- Berraco: Una persona muy buena en lo que hace, también se refiere a que algo está muy intenso, mucho calor o frío.
- Chorro o chorrea:
- Cuevirale: Hacer un hueco
- Escarbadero: Señal que hicieron un hueco
- Coloca: Finca que está disponible y en busca de administrador
- Bulto: Se refiere a una estopa llena
- Pare bolas: Poner cuidado a lo que están diciendo
- La broca: Es una plaga que afecta principalmente los cultivos de café
- Con la cola entre las patas: Se refiere a que se va de un lugar a penado
- Esa marra de café: Quiere decir que hay un palo de café con muchos granos maduros.
- Guerriábamos: Compiten por algo
- Personas malonguitas: se refiere a personas que no le agradan mucho o que no son tan buenas en lo que hacen
- Uno se bandea: Que se defiende con algo
- El rajadero: Donde se parte la leña para el fogón
- Pajareando: Que le están poniendo cuidado a lo que hace.
- Patronear: Supervisar a los trabajadores cuando están recolectando el café

12. Impactos

Por medio de un proceso transmedia se lleva a cabo un producto editorial en el cual se recopilan culturemas e identidades de campesinos dedicados a la labor cafetera, en el cual se exponen los elementos de mayor arraigo cultural para así permanecer en los mapas de memoria social la importancia de las manos campesinas más allá de un producto comercializado.

13. Referencias Bibliográficas

- Abril, N. G. (01 de 01 de 1998). Etnografía del habla: una perspectiva del análisis del lenguaje. *Forma y Función*, 149-160. Recuperado el 20 de 09 de 2022, de <https://revistas.unal.edu.co/index.php/formayfuncion/article/view/17132>
- Arenas, J. E. (2017). ETNOGRAFÍA DEL HABLA. PERSPECTIVA DE UNA DIMENSIÓN SEMIÓTICA DE LA ANTROPOLOGÍA. *Nuevas Tendencias en Antropología*(8), 73-86. Recuperado el 20 de 09 de 2022, de <http://www.revistadeantropologia.es/Textos/N8/Etnografia%20del%20habla.pdf>
- Cabrera, M. C. B. (2019). Análisis traductológico de culturemas en Cien años de soledad. Equivalencia y técnicas de traducción. *Cuadernos de Lingüística Hispánica*, (34), 67-85
- Cafetero, P. C. (2017). *PAISAJE CULTURAL CAFETERO*. Obtenido de <http://paisajeculturalcafetero.org.co/contenido/descripcion>
- Cafeteros, C. N. (2017). Estatutos. *federación nacional de cafeteros de colombiA*, 11-83.
- Campillo, R. M. (01-04 de 2015). Narraciones literarias, textos que permiten comprender un pueblo. *sciencedirect*(34), 09-35. Recuperado el 20 de 09 de 2022, de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0185161615000062>
- Centro Cultural del Banco de la Republica en Manizales. (2017). *Rutas de la Colonización Antioqueña* . Recuperado el 20 de 09 de 2022, de https://www.banrepcultural.org/rutas-colonizacion-antioquena/la_cultura_del_cafe.html

- Esteve, Marisol “Tierra y agua para poder producir y vivir”: El Movimiento Campesino Cordobés. En: Revista Theomai Journal. 2009, vol. 20, p. 1-15. Disponible En: <http://revista-theomai.unq.edu.ar/NUMERO20/11ArtEsteve.pdf>
- García, E. J. (2021). La traducción de culturemas en Iván Turguéniev: el método de análisis culturo-traductológico. En E. J. García, *La traducción de culturemas en Iván Turguéniev* (pág. 28). Madrid. Recuperado el 19 de 09 de 2022, de <https://pdfs.semanticscholar.org/0ce4/3d9fb2e8919e3b4fd4f7d52718aa697e927.p>
- García, S. Alfredo. (2014). *Colombia, otra vez tercer productor mundial de café*. El País.
- Guerrero, S. (2011). Diferencias de género en evaluaciones de narraciones de experiencias personales en el habla juvenil de Santiago de Chile. Una aproximación sociolingüística. *Revista Signos*, 44-75. Recuperado el 20 de 09 de 2022, de <https://scielo.conicyt.cl/pdf/signos/v44n75/a03.pdf>
- Herrera, O. F. (2009). Factores socioculturales que intervienen en la movilidad de un grupo de recolectores de café, en el centro sur de caldas, y nor oriente de risaralda colombia. *revista zona publicación semestral*(6), 112. Obtenido de <https://digitk.areandina.edu.co/handle/areandina/402>
<https://www.elpais.com.co/economia/colombia-otra-vez-tercer-productor-mundial-de-cafe.html>
- Luna, M. E. (01 de 01 de 1997). La etnografía de la comunicación: una perspectiva de la investigación sobre el lenguaje y la cultura. *Enunciación*, 2(1), 24-28. Recuperado el 20 de 09 de 2022, de <https://revistas.udistrital.edu.co/index.php/enunc/article/view/2498>
- Nova, J. M. (2012). Paisaje cultural cafetero del centro occidente de Colombia: un. *Revista Labor & Engenho*, 6(2), 15. Obtenido de https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=es&u

ser=cdlZJAsAAAAJ&citation_for_view=cdlZJAsAAAAJ:u5HHmVD_uO8C

Parada Sanabria, P. J. (2017). Práctica social y cultural del campesinado cafetero en cuatro municipios de Caldas (Colombia). *Revista colombiana de sociología*, 40, 193-212.

Perfectdailygrind. (2022). *Perfect Daily Grind*. Recuperado el 28 de 08 de 2022, de PerfectDailyGrind:
<https://perfectdailygrind.com/es/2021/03/31/cultura-historia-y-tradicion-una-guia-del-eje-cafetero-de-colombia/>

Pimbert, Manuel. La necesidad de otro paradigma de investigación. En: Biodiversidad. 1995, vol 11, no2, 20-26.

Ploeg, J. D. (2010). *Nuevos campesinos, Campesinos e imperios alimentarios* (Vol. 5). Barcelona: Icaria.

Renzo Ramírez B. (Enero, Junio, 2015). *Mujeres en la caficultura tradicional colombiana, 1910-1970*. Revista UTPC. Volumen (10). pag.(43-73)
https://revistas.uptc.edu.co/index.php/historia_memoria/article/view/3200/2861

Santacoloma-Varón, L. E. (2015). Importancia de la economía campesina en los contextos contemporáneos: una mirada al caso colombiano. *Entramado*, 11(2), 38-50.

Sevilla-Guzmán, Eduardo y Gonzalez, Manuel. Sobre la evolución del concepto de campesinado en el pensamiento socialista: una aportación para Vía Campesina. Seminario Campesinado Vía Campesina Brasilia: Seminario Campesinado Vía Campesina. 2004.

Yoder, Michael Stephen. Critical chorology and peasant production: small farm forestry in Hojanca, Guanacaste, Costa Rica. Tesis Doctoral. Louisiana State University, Baton Rouge. 1994.