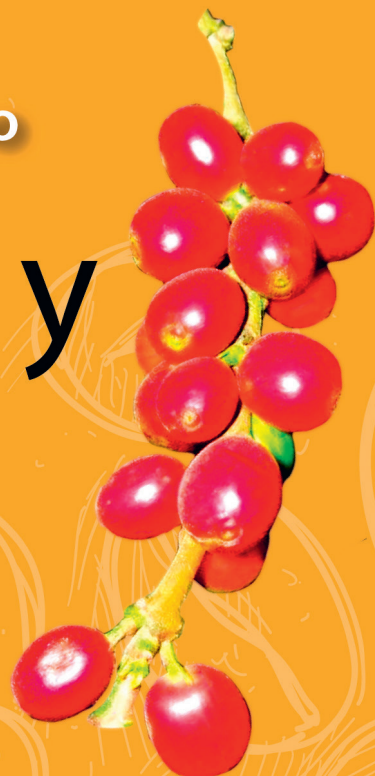


Jorge Ossa Londoño

Cuentos y cuentas de *café*



Una visión crítica... y una propuesta



Ciencias Agrarias



Jorge Ossa Londoño

Cuentos y cuentas de *café*

Una visión crítica... y una propuesta

 UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA
Facultad de Ciencias Agrarias

 Biogénesis
FONDO EDITORIAL

Cuentos y cuentas de café
Una visión crítica... y una propuesta

ISBN-e: 978-958-5526-37-2

Primer edición: enero de 2019

Realizado en Colombia

Autor

Jorge Ossa Londoño

Diagramación e impresión

Editorial Artes y Letras S.A.S



Esta obra está bajo una licencia de
Creative Commons Reconocimiento-
No Comercial-Sin Obra Derivada 4.0
Internacional.



Universidad de Antioquia
Facultad de Ciencias Agrarias
Ciudadela de Robledo, Carrera 75 # 65-87
Teléfonos: (57-4) 219 91 76 - 219 91 77
Medellín. Colombia

Página oficial: <http://aprendeenlinea.udea.edu.co/revistas/index.php/biogenesis/issue/archive>

A Martica que mejoró
mi presente y mi futuro

A Juanita y a Ari que
aseguraron mi eternidad

Agradecimientos: Al señor Aníbal Arcila
por su amable aporte de las fotos
de Juan Kalb,
Felicitaciones don Aníbal
por su valioso archivo.

Tabla de contenido

Preámbulo	9
1. Mi familia cafetera.....	11
2. La niñez en medio de cafetales	15
3. La señorita Adelfa y la historia del café.....	19
4. Mariano Ospina Rodríguez, el fundador de la caficultura	23
5. Mi padre el barista.....	31
6. Agosto de 2018. Un mes siniestro para los caficultores	37
7. Octubre 1. Día Internacional del café.....	41
8. Mi apuesta personal. Otro cuento	47
9. Cuentas: La previsión económica, con un poco de razón y mucho corazón	51
10. Anexos.....	57
Bibliografía recomendada.....	65



Cuentos y cuentas de café. Una visión crítica... y una propuesta

Jorge Ossa Londoño

Fondo Editorial Biogénesis, 2019

Número de páginas: 92

ISBN: 978-958-5526-36-5

Preámbulo. Mi familia cafetera. La niñez en medio de cafetales. La señorita Adelfa y la historia del café. Mariano Ospina Rodríguez, el fundador de la caficultura. Mi padre el barista. Agosto de 2018. Un mes siniestro para los caficultores. Octubre 1. Día Internacional del café. Mi apuesta personal. Otro cuento. Cuentas: La previsión económica, con un poco de razón y mucho corazón. Anexos. Bibliografía recomendada.



Preámbulo

Después de muchos años regresé al cafetal; al municipio de Fredonia de donde salí a los catorce años de edad. El retorno es el motivo de esta pequeña memoria personal del café y, por ser personal, tendrá que ir entramada con una somera sinopsis de mi experiencia vital que espero que no resulte demasiado pesada para el amable lector. Me propongo exponer un panorama a grandes pinceladas, de manera muy corta e incompleta de lo que creo que la caficultura ha representado para esa fracción de colombianos que, supuestamente, estábamos llamados a ser la cuarta o quinta generación de cafeteros de Colombia. La motivación tiene que ver con la frustración al constatar que el café sigue siendo un producto exótico como lo era en 1830 y que a pesar de haber servido para equilibrar las divisas del país en las épocas difíciles de la formación de la República, y desde luego, para enriquecer los bolsillos de unos muy pocos nacionales y muchos extranjeros, no ha cumplido con

la promesa de ser base cierta para el desarrollo material y espiritual de los pobladores del trópico medio colombiano.

Debo advertir que no es de mi interés competir con los grandes estudiosos del tema, que son muchos y muy buenos, pues no tengo la formación socio-histórica, ni económica, ni siquiera de barista o catador; mi experiencia con el café es de vida familiar y personal, y por ello la aproximación no puede ser sino biográfica. Así las cosas, las pretensiones académicas son secundarias en esta oportunidad; si acaso, algún lector podrá resultar motivado para consultar en los textos autorizados a fin de corroborar mis aseveraciones y ante todo para, eventualmente, profundizar en las múltiples, fascinantes y complejas aristas del tema. Por esta razón anexo una bibliografía mínima como sugerencia a los interesados.

Nota: es mayo de 2018 y me quiero dar un plazo de 6 meses para realizar este proyecto.





1. Mi familia cafetera

Nuestra economía doméstica (aunque más bien debería decir la pobreza familiar) se basó, hasta mis quince años, en la caficultura clásica que aprendieron los abuelos de sus padres: hacer un hoyo, plantar un árbol, desyerbar, recolectar las cerezas rojas, “despulsar”, lavar, secar y vender... a precios irrisorios y casi siempre a pérdida; por su parte los recolectores reciben un salario “misérrimo” como lo calificó, Rodrigo Arenas Betancourt, el más grande de los fredonitas. Mi abuelo, nacido probablemente en los 1870s, pudo haber pertenecido a la primera generación de cafeteros de Antioquia. Esta técnica de la caficultura fue transmitida y repetida minuciosamente a lo largo de generaciones hasta hoy, y ello dio lugar al mito del mejor café del mundo. Cierto o falso pero efectivo para poner el nombre del país en boca del mundo entero; sin embargo los productores, incluidos los recolectores, nunca han estado en el centro de la discusión como siempre se lo han merecido por ser los

artífices del que ha sido el mayor producto de exportación y de prestigio del país; y tampoco el pensamiento crítico ni la creatividad han sido estimulados por parte de líderes y educadores; por ello seguimos exportando solo materia prima (commodities) y no productos elaborados, con eventual denominación de origen, lo que asegura que la situación no cambie en el largo futuro.

De la finca cafetera derivamos los ocho hermanos y mis padres una alimentación abundante (la finca producía también naranjas, mandarinas, zapotes, plátano, banano, y aguacates; amén del marrano y la vaca lechera por lo que la calidad de la dieta también era buena); sin embargo, la vestimenta fue escasa, de zapatos solo los domingueros, los cepillos de dientes brillaron por su ausencia, el Niño Dios casi siempre se perdía en el camino. Sólo dos “cartones” de bachillerato entre mis ocho hermanos y en el caso mío lo agradezco a la tozudez con que abracé desde mis 4 ó 5 años la idea de ser cura; asunto que nunca interesó a mi padre pero sí a mi madre y al escaso vecindario. Para ser cura era necesario estudiar y yo nunca lo dudé a partir de ese momento. El bachillerato se logró gracias a una beca de la Asamblea de Antioquia en el gran colegio/internado de Urrao; el grado de Médico Veterinario fue gracias a la Universidad de Antioquia que me cobraba mil pesos de matrícula, a préstamos del Municipio de Medellín y del Icetex para los escasos libros y para el sostenimiento en la ciudad, a ayudas ocasionales pero muy meritorias de Rodrigo, uno de mis hermanos mayores, que sí veía en el estudio una posibilidad de ascenso social y se convirtió en mi apoyo espiritual para no desfallecer; él tuvo que contentarse con ser autodidacta pero a pesar de ello llegó a ser juez de la República y también alcalde de Caucaasia donde murió más tarde en manos del ELN. Rodrigo fue pues la cuota familiar a la desmesura que no cesa. También debo dar las gracias a don Manuel Gallón, un patricio de Fredonia, comprador de café con quien mi padre hizo siempre sus pequeñas transacciones; don Manuel me hacía préstamos sin intereses y al final de la carrera, en 1973, le adeudaba 17.000 pesos los cuales pagué de un solo contado en 1975. El título de Maestría se lo debo a la Universidad de Wisconsin (en Estados Unidos) que me becó y a la Universidad de Antioquia que me apoyó; y el de Doctorado a la Universidad Estatal de Virginia, también



en Estados Unidos de la que recibí una beca como instructor. Todo esto me permitió permanecer en las aulas, auditorios y laboratorios universitarios durante 37 años. Ahora ostento los títulos honoríficos de profesor jubilado de la Facultad de Medicina de la Universidad de Antioquia y el de Investigador Emérito de Colciencias.

Inauguré pues, con mucha suerte (según L. Pasteur, suerte es la capacidad de aprovechar la oportunidad cuando ésta se presenta) y con éxito la primera generación académica de esta familia Ossa y Londoño, pero no fue gracias al café; de hecho gracias al café mis posibilidades de estudio en los primeros años estuvieron siempre en el filo de la navaja. Los demás hermanos mayores y menores fueron negociantes, a ninguno se le ocurrió incursionar en el café... se perdió pues la tradición cafetera y me pregunto: ¿Qué es, entonces, lo que le debemos al café?

Sin embargo, a mis 60 años volví al campo y 5 años más tarde planté 1000 cafetos más para llenar un espacio de terreno y para complementar el paisaje dentro de un plan de ocio activo para la vejez, que para hacerme un cafetero; pero luego me antojé de la tostión y del molido y así llegué a una buena taza de café. Hace solo 4 años que descubrí el buen café; así, hoy, me siento plenamente gratificado con estos 70 años de trasegar por el mundo de la vida y cada mañana doy gracias con un largo pocillo de café, y me hice microempresario. Es, por tanto, necesario escribir estas líneas para reivindicarme con el café y para hacer una crítica a la caficultura; en otras palabras, para desquitarme con amor de una industria que creo que más que bienestar ha traído y sigue trayendo pobreza transgeneracional creciente para el pequeño cafetero colombiano que, dado el tipo de esclavitud que representa la caficultura, no ha podido liberarse o por lo menos crear condiciones mínimas para que sus hijos tengan otra oportunidad.

Los grandes cafeteros, los dueños de grandes haciendas con las hermosas casas que tipifican la elegante arquitectura cafetera, con agregados (familias



que vivían al interior de la finca y que trabajaban todo el año, con mujeres y niños, en condiciones cuasi-serviles, cuasi-feudales) vivían en los pueblos o en las ciudades; sus hijos se educaron y al cafetal nunca llegaron... algunos ni por la herencia. Esas fincas se acabaron por múltiples razones que han sido estudiadas a profundidad. En la actualidad existen grandes fincas cafeteras pero el mayor número de productores en Colombia han sido pequeños (con menos de 6.000 palos de café). Alguna vez leí, y no recuerdo dónde, que este hecho es afortunado pues lo contrario ocurrió en los países centroamericanos cuyos ciudadanos, hoy, migran desesperados hacia el norte! Como veremos más adelante el pequeño cafetero comparte hasta un 50% de su producción (o más de un 50% cuando el precio de la carga es menor de \$700.000) con los cogedores y chapoleras. Esto representa un caso interesante y extraño de equidad; infortunadamente equidad en la pobreza... y la pobreza creciente.





2. La niñez en medio de cafetales

Viví los primeros 8 años en la vereda Chamuscados, ubicada en la ladera occidental de la Cordillera Central, más o menos a mitad de una línea virtual entre el pico del Cerro Bravo y el río Cauca. Vivíamos en una selva con tres estratos de vegetación: en la base las malezas que hoy llamamos arvenses entre las cuales sobresalían los besitos multicolores que me divertían con sus bellas flores y sus granaditas explosivas; en el estrato medio café pajarito, muy alto y muy ancho como paraguas gigantes donde se escondían algunos brujos y también algunos asesinos de la violencia de los llamados pájaros de los años 50, que mataban en esa zona por líos inter-familiares y por chismes ciertos o falsos que de pronto se echaban a rodar por los caminos. De ese período de 5 años recuerdo por lo menos 10 asaltos criminales y unas pocas muertes naturales incluida la de mi abuelo y la de María, una niña de 15 años, mordida por un perro rabioso que también me mordió a mí.

Me salvó el sistema sanitario departamental que envió vacunas para todos los mordidos. Este fue quizás el primer riesgo de muerte segura y también el primer contacto consiente con el Estado (el Estado me salvó; amo al Estado, amo la civilización). Debo agregar que la única nevera del vecindario, estaba a por lo menos cuatro kilómetros montaña abajo y hasta allá, entre riscos y peñascos, tuve que caminar a diario durante 21 días para que el mayordomo de esa finca muy próspera (era cafetera pero también panelera y ganadera) me aplicara la inyección intradérmica alrededor del ombligo. Este amable “paramédico” también fue asesinado años más tarde.

El tercer estrato de vegetación lo constituían guamos (machetos, cajetos y bejucos), piñones o pisquines, nogales y aguacates. Realmente la gran diversidad tropical se había reducido a muy pocas especies, excepto por los bellos cordones de bosque de galería donde quedaban los últimos armadillos y conejos. En fin, casi todo era café en mi entorno, salvo pequeños potreros alrededor de la casa; allí compartíamos los niños con la vaca lechera y los mulares y, si nos ubicábamos estratégicamente, podíamos ver desde esta vertiente occidental de la Cordillera Central, el paso del Ferrocarril de Antioquia con su chorro de humo y escuchábamos su traqueteo y su pito de llegada y salida de la Estación Puente Iglesias (también llamada Puente de Jericó) al lado del río Cauca. Este tren es de especial recordación para mí porque, en el silencio campesino de los años 50s donde y cuando los días se repetían con aburrida parsimonia (no habían llegado las luces ni los transistores), el tren representaba una oportunidad para imaginar que el mundo era más grande que ese bello cañón del Cartama que teníamos ante nuestros ojos y para hacer planes de viajes, algún día, hacia el Cauca arriba y hacia el Cauca abajo. (Hacia arriba, al norte, se podía llegar a Bolombolo Medellín Puerto Berrío y Barranquilla; hacia abajo, al sur, pasaríamos por La Pintada... para llegar a la Virginia, a Cali y a Buenaventura).

El aburrimiento en aquellas condiciones era particularmente cierto en sábados y domingos; el sábado porque el trabajo era agotador: era el día de



recoger algunos productos para llevar al mercado (generalmente plátano y banano pero también había temporada de aguacates; estos últimos grandes y cuellilargos (que son la referencia de sabor que se me quedó grabada y por tanto los “injertos” barrigones no me interesan). En cuanto a los plátanos y los bananos el trabajo era más “manchao”; para reunirlos había que recorrer la finca entera: se desgajaban, se empacaban apretadamente en costales (a mí me tocaba abrir el costal) o bien se empacaban los racimos en “mochas”. La recua de 3 ó 4 mulas salía por la mañana y don César atrás caminando o cabalgando hasta llegar a la plaza en unas tres o cuatro horas; a veces don César regresaba en la tarde más “verraco” que de costumbre y era porque el precio del plátano no había justificado el trabajo y ni siquiera el transporte. Con esto podemos llegar a una rápida conclusión, sin lugar a equivocarnos, pues es vox populi: el problema de la pobreza y la frustración campesina no es achacable solo al café el asunto es de políticas contra el campo! La situación sigue siendo cierta al día de hoy: los muy pocos racimos de plátano o banano que cultivo en mi parcela los reparto en el vecindario pues, si lo llevo a la plaza me darían 6 u 8 mil pesos por un buen racimo, lo que no cubre los gastos del trabajo y el transporte (ayer con mulas, hoy con gasolina y siempre con una alta dosis de esfuerzo humano).

El domingo partían para el pueblo en la madrugada; la casa se quedaba casi sola: la madre con los menores, y mejor que a ella no se le ocurriera salir porque ahí sí era el infierno: metidos en la casita entre cafetales! Creo que estos fueron los días más largos de mi vida: sin con quién jugar, sin con quién hablar, sin radio ni celular; el día entero echando ojo a lontananza para ver quien veía primero a don César que regresara con las “cositas” dulces, con el mercado y algunas noticias. Ahora pienso que la mayor desgracia de la vida campesina es el aislamiento deshumanizador de niños y mayores y desde hace años me ronda en la cabeza la idea de que más que casitas aisladas en el campo deberían existir pequeñas colonias (malokas) humanizadoras y auto-suficientes; así, en lugar de que los niños se queden sin escuela o tengan que



recorrer largas distancias hasta cuando el cansancio los lleve a la deserción, mejor sería que los adultos se desplacen a caballo o en motocicletas hasta el sembradío; esa será la razón por la que me interesa el conjunto residencial en el campo, como compartiré más adelante en mi propuesta.



Salida para la Vereda El Plan.

Fotógrafo: Juan Kalb (Alemán, comprador de café). 1952



Recolectores y chapoleras.

Fotógrafo: Juan Kalb (Alemán, comprador de café). 1952





3. La señorita Adelfa y la historia del café

La señorita Adelfa era la maestra. Una mujer madura y malhumorada, que castigaba con varas de San Joaquín (Hibiscus) para el beneplácito de los padres. Yo fui un buen estudiante y nunca fui castigado. El niño Jorge era extremadamente juicioso con las tareas y con la huerta de la escuela en la que aprendió el amor por las matas. El segundo año sería mi último año de escolaridad, a los ocho años cumplidos, porque en esta escuelita no había otra posibilidad y estábamos a por lo menos tres o cuatro horas del pueblo por camino de herradura... todos los vecinos de la vereda alcanzaban su máximo grado de escolaridad en dos años; yo tuve la dicha y la fortuna de avanzar 22 años más gracias a que mi padre, justamente en ese fin de año de mi segundo de escuela, decidió mudarse a la vereda El Plan, más cercana al pueblo, desde donde podíamos caminar en la mañana, al mediodía y por la tarde, por caminos fangosos de herradura hasta la escuela urbana (el segundo gran

golpe de suerte para mi futuro académico; el primero había sido la idea de ser cura! Pero todo también pudo interpretarse como un milagro en mi carrera hacia El Vaticano).

Recuerdo una lección de Adelfa sobre el café: nos contó que Colombia producía el mejor café del mundo y que este era el producto base de la riqueza nacional; que la planta era originaria de Abisinia y que fue el pastor Kaldi, quien asoció el consumo de plantas de café, por parte de sus cabras, con efectos estimulantes ya que estas se volvían muy locas cuando se alimentaban de este arbusto silvestre... que el café llegó a Colombia por los Santanderes desde Venezuela, y que fue el padre Francisco Romero, en Chinácota, el que más contribuyó a la propagación de este cultivo utilizando para el efecto el confesionario; los fieles debían purgar sus pecados mediante la siembra de cafetos (recientemente leí que a este cura le gustaba tanto el negocio del café que tenía varias fincas cafeteras) y así, el café llegó a Antioquia, y por primera vez a Fredonia. Nada recuerdo sobre enseñanzas de Adelfa acerca de cómo preparar un buen pocillo de café o como obtener otros productos diferentes al “tinto” o al café con leche. El café era simplemente un producto para exportar y no propiamente para el consumo de los niños. Gracias Adelfa, creo que tuve una buena maestra pero me hubiera considerado mejor educado y de pronto hubiera sido más feliz durante mis primeros 65 años si hubiera sabido más sobre la taza de café.

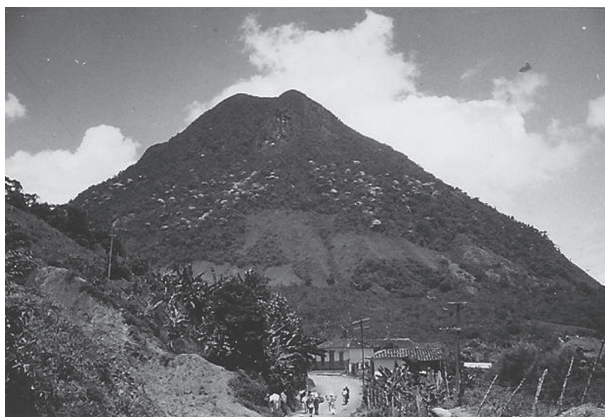
El primer libro de mi propiedad fue la Historia Sagrada del padre Tomás Villarraga (el autor de la poesía y pasillo “Adios casita Blanca”, con música de Carlos Vieco, que todavía me gusta cantar) y logré hacerme a él mediante una mentira piadosa cuando le dije a mi padre que era una exigencia que nos había hecho la señorita Adelfa; él prudentemente no consultó con la maestra y al domingo siguiente llegó del pueblo con mi primer libro lleno de bellas ilustraciones en blanco y negro, entre las que recuerdo especialmente el paso por el mar Rojo. Con esta anécdota quiero reforzar la idea de que mi meta era estudiar para ser cura. A la maestra, que se llamaba a sí misma muy liberal y era muy amiga de mi decisión, se le ocurrió que yo ya debía hacer la primera comunión sin



esperar a tener los nueve o diez años que era la edad suficiente considerada por mi padre; entonces subrepticamente me llevó a la confesión y a la comunión; mi padre al enterarse entró en franca pelea con Adelfa y me prohibió volver a comulgar... la primera comunión la hice de nuevo a los nueve años... y, ¿qué pasó con la vocación? Pasaron muchas cosas... interesantes... pero tal vez esto merece otro espacio. En esta ocasión digamos simple, pero felizmente, que se perdió un cura pero se ganó un Médico Veterinario y un científico.

Como ya mencioné, a los ocho años cumplidos la familia se trasladó a la vereda El Plan, desde la cual ya no podía divisar a diario el río Cauca pero sí podía ver el pico del Cerro Bravo y también, cuando el viento era favorable, podía escuchar las campanas de la iglesia. A mis doce años cumplidos doblaron por mi madre y entonces nos fuimos de El Plan para siempre. Pero fue justamente a la vereda El Plan a donde me trajo de nuevo “el destino” y es esta vereda mi punto de referencia para constatar que en esos casi cincuenta años de éxodo (1961-2008), en estos lugares ha ocurrido de todo, pero no ha pasado nada: encontré carretera, acueducto de buena calidad (yo a los 9 años no pude ir a la escuela por dos semanas y los ojos amarillos indicaron al doctor Molina que se trataba de hepatitis que posteriormente se confirmó como del tipo A o Buenamoza); también encontré luz eléctrica (en mi casa en aquella época teníamos un Sanyo con pilas en un cajoncito de madera), desde luego encontré televisores, electrodomésticos, telefonía fija y celular. Muy especialmente encontré guardería y un buen centro educativo que gradúa bachilleres! a 300 metros de nuestra vieja casa. Pero encontré poca evolución en la calidad de vida; de hecho parece que hubiera ocurrido lo contrario: observo más pobreza en el estado de las viviendas, en la carencia de trabajo de calidad, en la falta de un sistema de recolección de excretas, en la escasez de cultivos de pan coger; muchas de las tierras que fueron productoras de café hoy tienen ganado y prácticamente no generan empleo pero, ante todo, siento que no ha habido un cambio de mentalidades a pesar de que la juventud ha ido al colegio. Este panorama sería digno de explorar científicamente y la invitación queda abierta.





Cerro Bravo, visto desde La Pianola

Fotógrafo: Juan Kalb (Alemán, comprador de café). 1952



Recolectores Finca Gualanday de la familia Uribe Uribe, 1952

Fotógrafo: Juan Kalb (Alemán, comprador de café). 1952





4. Mariano Ospina Rodríguez, el fundador de la caficultura

Siempre me llamó la atención el nombre de la “Normal de señoritas” que, a mis ocho años cuando salí del cafetal lejano, a otro más cercano desde donde podía caminar en la mañana al mediodía y por la tarde para asistir a la escuela Marco Fidel Suárez de Fredonia, estaba regentado por Hermanas de la Presentación con su gorra inolvidable: Normal Superior Mariano Ospina Rodríguez. ¿Quién fue este personaje? Ahora sé que fue un político hiperactivo de prácticamente todo el siglo XIX; que tuvo que fugarse de Bogotá después del atentado contra Bolívar en las fiebres dictatoriales de 1828 y así resultó en el altiplano norte de Antioquia donde fundó una prestigiosa familia. Más tarde levantaron los cargos contra él y continuó en la política nacional; fue al Congreso en representación de Antioquia y

fue legislador y dignatario de la corporación en repetidas ocasiones. También fue varias veces Gobernador de Antioquia. Repitió encarcelamiento por supuesta rebelión y en 1857 fue Presidente de la Nueva Granada hasta 1861 cuando fue puesto preso y presentado a Tomás Cipriano de Mosquera (el célebre Mascachochas payanés) quien lo sentenció a muerte; pero esta condena se la cambiaron por el exilio en Guatemala a donde llegó en 1867.

Pues resulta que el exilio fue aprovechado para, en Centroamérica y particularmente en Guatemala, promover el cultivo del algodón y del café; y posteriormente, en 1871, regresó del exilio a Antioquia para aplicar su entusiasmo y su experiencia en la promoción de la caficultura, particularmente en Fredonia donde sembró café y dejó su legado de educador con la fundación de “El Colegio” para el cual construyó una bella casona que aún se conserva al pie del Cerro Bravo. Justamente en Fredonia murió la segunda esposa de don Mariano, en 1853. Parece que todo esto ocurría mientras él estaba en el centro de la actividad política y académica; así por ejemplo, en 1836 fue Rector de la Universidad de Antioquia, para el momento llamada Colegio Académico de Medellín.

En 1880, don Mariano dejó para la posteridad un corto y jugoso texto que recientemente reprodujo la Universidad EAFIT y que se llama “Cultivo del café. Nociones elementales al alcance de todos los labradores”; en él da instrucciones muy precisas, en muy agradable prosa, para establecer el cafetal. Quiero enumerar algunos puntos que me llamaron poderosamente la atención en la lectura de este documento y lo haré en el orden de aparición y de manera semitextual:

1. En terrenos de declive muy rápido el cultivo no podrá ser de larga duración pues las lluvias tropicales arrastran la tierra.
2. A mayor temperatura ambiental más necesidad de sombra. La temperatura más favorable es de 18° a 22°C. La calidad del café es supe-



rior cuanto menor es la temperatura... la humedad constante favorece más la cantidad que la calidad del producto.

3. Si el costo de los fletes (transporte) es muy alto no será ventajoso el cultivo. Además es conveniente la cercanía a un poblado o caserío para obtener con facilidad el trabajo de mujeres y niños que es el más barato y para la recolección del fruto y otras operaciones es preferible al de los hombres. La operación de envolver el pilón (como se hacía para trasplantar el árbol del almácigo al sitio definitivo) lo ejecutan mejor las mujeres que los hombres.
4. El autor indica que no ve problema en cultivar papas, arracachas, yucas, remolachas, ajos, cebollas, otras hortalizas y maíz procurando que no opriman los cafetos.
5. La pulpa del café siendo azucarada puede utilizarse para destilar aguardiente poniéndola a fermentar con miel o sin ella.
6. “Cuando tengamos caminos carreteros o de rieles hasta un puerto, los empresarios de grandes plantaciones podrán escoger en los catálogos de máquinas los aparatos que juzguen preferibles para secar el café”.
7. La cascarilla del café tostada sirve para preparar un licor que no difiere mucho del que se prepara con el grano y por consiguiente debe aprovecharse para los peones u obreros.
8. Insiste don Mariano: La separación (escogida) del café se hace por mujeres y niños sobre tablas o esteras como contando dinero.
9. El café negro, blanco o dañado (pasilla) que resulta de la escogida se vende para el consumo interior.
10. Pocos frutos se prestan tanto como el café al cultivo en grande y en pequeño. Si el primero es provechoso el segundo lo es mucho más.



11. El campesino labrador al poner pequeños semilleros y almácigos que un niño puede asistir y mantener limpios, no le costará nada.
12. Una, dos o tres hectáreas de café le darán una renta que el cultivo del maíz y de la yuca no le daría jamás.
13. Una vez se hayan multiplicado los pequeños cafetales no faltará un empresario que ponga un establecimiento de beneficio... un solo molinero podría beneficiar los granos producidos por doscientos o quinientos labradores en pequeño.

La invitación es a que el lector haga sus propias interpretaciones; pero es menester recordar: que era el año de 1880, que la situación de pobreza del país frente a la necesidad de divisas era franciscana, que el sistema educativo no se había siquiera medio desarrollado (lo cual, recordemos, era también una preocupación muy sincera de don Mariano; por lo menos la educación de los niños de su clase social para quienes fundó “ El Colegio ” que al fin y al cabo no tuvo éxito), que en la práctica las mujeres y los niños no eran a la sazón sujetos de derechos. Pero sí es muy claro del texto que la caficultura se fundó sobre la base de una mano de obra barata... no tenía ningún costo!

Creo que este fundador de la casa Ospina, que a mitad del siglo XX produjo un nieto presidente (Mariano Ospina Pérez, que fue también gerente de la Federación Nacional de Cafeteros en los años 1930) fue visionario y su caficultura sacó al país del déficit por un largo tiempo; pero tenemos que insistir en que esto se debió principalmente al trabajo cuasi-gratuito de hombres, mujeres y niños que pusieron el café como el primer producto de exportación por muchos años; ahora ocupa un honroso sexto lugar.

La visión científica de don Mariano también queda demostrada; igual que su sensibilidad ecológica. Con él, hoy, probablemente tendríamos más y mejor información científica sobre el café y los suelos de nuestras montañas estarían menos erosionados. Quiero destacar también las pistas que da don



Mariano para producir otros subproductos del café; esta vena de trabajo fue completamente abandonada por los líderes políticos, educativos, y del mismo sector; amén de los párrocos a quienes don Mariano creía que les cabía una gran responsabilidad en la educación del pueblo. Justamente por esto, por la falta de consonancia entre caficultores y el liderazgo nacional, yo veo al café como un producto que sigue siendo exótico en Colombia; algo que se cultiva (dejando un grave déficit social) y se vende barato para el halago de los buenos catadores en prácticamente todo el mundo (pero principalmente Estados Unidos, Francia, Alemania, Italia y Japón que consumen más del 50%) y el enriquecimiento de los intermediarios desde el pueblo donde siempre hay alguien necesitado de convertir estos granos en dinero, hasta los tostadores y comercializadores que cada vez son menos y más grandes con lo cual se asegura, en estos tiempos de globalización, que la competencia desaparezca como fiel de la balanza para asegurar precios justos al productor... y así, hasta New York, París, Berlín, Tokio sin dejar en el país siquiera una cultura de la buena taza de café y menos subproductos que bien podrían servir para compensar la economía campesina con otros bienes de consumo nacional y eventualmente para la exportación y para el deleite de los turistas... que aún no han llegado, pero llegarán pronto a Colombia.

Tal vez lo que nunca imaginó don Mariano fue que 140 años después de su texto la caficultura siguiera existiendo sobre la base de una mano de obra barata; de unos recolectores en su gran mayoría sin una escolaridad mínima y muchos de ellos nómadas, desplazados, sin tierra y sin arraigo cultural que les defina un futuro sostenible para sus familias. Y, claro, tampoco pudo imaginar que hoy sigamos sin las autopistas, ni los rieles, ni los aeropuertos... que hubiéramos perdido la navegabilidad por el río que era Grande de la Magdalena y también el ahora añorado Ferrocarril de Antioquia. Infortunadamente nunca hubo lugar a su promesa o profecía de empresarios molineros. Creo que esto tendría más sentido hoy dado que, con todos estos años de mortuorias y división de la tierra, existen muchos micro-minifundios improductivos; verdaderos barbechos permanentes que afean el panorama y que podrían albergar unos pocos cientos de cafetos que no justificarían inversio-



nes en infraestructura... seguramente don Mariano anotaría que faltó confianza de los cultivadores, que faltó sentido cooperativo, que faltó estímulo a los minifundistas, que faltó liderazgo, que falló la educación.

Finalmente debo cuestionar varias aseveraciones de don Mariano que quizá no se sostengan en la actualidad: que el café es más productivo que la yuca y el maíz: esto no siempre sería cierto; por lo menos no lo es en el corto plazo y en buenos suelos). Que si el cultivo en grande es provechoso lo será más en pequeño: no entiendo esta economía de escala a la inversa. El cocultivo de papas y arracachas y otros productos de pan coger con café hubiera sido una maravilla; con ello aseguraríamos la soberanía alimentaria... pero el estímulo para hacerlo tampoco se dio y de paso se redujo la diversidad biológica. El café de altura aunque mejor en la taza, como bien lo sabía don Mariano, nunca tuvo estímulo especial (se compra al mismo precio y se mezcla con los otros sin ninguna consideración). Y para terminar es una lástima que la pasilla, que nos condenó a tomar don Mariano, siga siendo la marca preferida por los pocos colombianos que tomamos café. Todavía hoy, ni en la primaria, ni en el bachillerato, ni en la universidad se enseña a disfrutar de la bebida más popular y más energizante de los últimos 800 años en la historia de la humanidad. Fredonia, que se precia de tener historia y tradición cafeteras, debería institucionalizar un espacio educativo para que propios y extraños aprendan a tomar un buen café de Fredonia y vivan momentos de una alta cultura cafetera: con historiadores, con música alusiva al café (desde Johan Sebastian Bach hasta Crescencio Salcedo); con libros y poesía, con un taller de escritores, de catadores y baristas y con conferencistas críticos que analicen y proyecten al sector cafetero y a la municipalidad.

A propósito de que los colombianos no tomamos café, creo que habría mucho que decir, pero ya lo había dicho El General Rafael Uribe Uribe, de la familia de fundadores de Fredonia, quien fue propietario de una de las fincas más emblemáticas del municipio: "Que el café negro fuera obligatorio en todas partes: oficinas del gobierno, cuarteles del ejército y la policía, cárceles,



internos de colegios y universidades; cuadrillas de obreros, ferrocarriles y caminos el café debía ser un complemento digestivo al almuerzo, las onces, la comida y la cena, es decir, cinco o seis veces diarias”. (Tomado de Estrada A.M. Café, símbolo de presente y futuro para Fredonia. Fredonia Histórica, No. 64. 2015). Esto sigue teniendo validez; si no a manera de mandato y exageración, como lo hace el General, sí como indicación de que mediante políticas públicas y a través de la educación se puede aumentar el consumo interno del café, con saludables consecuencias para los consumidores y para los productores. Que el buen café no siga siendo un producto exótico!

Don Mariano Ospina Rodríguez murió en 1885 y en sus 80 años de vida se codeó, desde su juventud, con personajes tan emblemáticos como Bolívar, Santander, Urdaneta, Mosquera, Alcántara Herrán, Caro, José María Obando, Murillo Toro, Camacho Roldán, Núñez... LOOR a don Mariano! Necesitamos uno parecido pero actualizado a la Colombia de los 200 años de la independencia, cuando las mujeres son ciudadanas en pie de igualdad y los niños, pobres y ricos, tienen que estar en la escuela por mandato legal.



Recolector y chapolera

Fotógrafo: Juan Kalb (Alemán, comprador de café). 1952







5. Mi padre el barista

No recuerdo que en mi casa se prohibiera el café a los niños, pero realmente a ninguno podría habernos interesado porque el barista era don César, mi padre, y el brebaje que preparaba era horrible; él siempre tuvo un calentador de gasolina (reverbero) que solo él tocaba y desde las 5 de la mañana colocaba la cafetera de aluminio, con émbolo de vidrio, y hervía el agua con el café molido - de la marca de pasilla comercial que siempre hemos consumido los colombianos - por 30 o más minutos y luego tomaba esa tinta oscura y amarga él solo!. A veces creíamos que su permanente mal humor era debido a esta ayuda diabólica. Pero de esta larga vivencia aprendí a tomar café sin azúcar (realmente decíamos café amargo porque justo eso era; las notas del café suave colombiano habían ido al exterior y lo poco que quedaba en la pasilla se había estropeado con la ebullición: Café hervido es café perdido, dice el refrán.

No recuerdo que mi madre hubiese tostado café alguna vez, como si lo hacía con las pocas semillas de cacao que eventualmente resultaban en la finca (así probé las chocolatinas por primera vez). ¿Por qué (salvo pocas excepciones) a los colombianos jamás se nos ha ocurrido hacer algo innovador con el café? Yo tengo dos hipótesis pero seguramente existen otras: la primera, como ya mencioné, por falta de una educación para la curiosidad, la creatividad y la innovación; y la segunda, porque el café - que cultivaba mi padre - era para vender; todo granito era importante y por eso se escogía el café hasta las últimas pasillas, en la casa no quedaba nada! Se me figura algo así como si la caficultura fuera simplemente un contrato que tenemos con un gran señor que recibe el pergamino y nos da platica. Es por eso que sostengo que el café sigue siendo algo exótico, como recién llegado de Africa, pues muy pocos saben qué es lo que se puede hacer con esas semillas secas que, eso sí, podemos intercambiar por pesos con toda seguridad. Y quiero destacar este punto porque a diferencia de todos los demás productos de la finca, el café siempre encuentra compradores ávidos dispuestos a comprar una libra o varias toneladas a un precio misérrimo pero regulado; esto da la seguridad que no confiere el plátano o la yuca y menos las naranjas y los limones.

Pero a pesar de todo el celo del cafetero (y me refiero principalmente a los minifundistas) los ingresos no alcanzaban para pagar cada año las deudas acumuladas; y para documentarlo quiero compartir la anécdota vivida por allá a los 4 ó 5 años: llegó diciembre y preparativos no habían, ni el maíz Montaña para la natilla, ni quesos para los buñuelos y el 25 amanecimos con la funesta noticia esparcida por uno de los hermanos mayores que se despertó primero, de que el Niño no llegó, el Niño no nos quiere; yo lloré y seguramente hice algunas preguntas impertinentes. El 6 de enero, el día de los Reyes, mi padre llegó con unas cornéticas de plástico y de esta manera quiso exculpar al Divino.

Don César Ossa Ossa, con ancestros en ambos lados del río Cauca (Jericó y Fredonia) y probablemente emparentado con los Ossa Ossa venidos de Mari-



nilla a Caramanta, con su segundo año de primaria, fue entrenado ferozmente por sus padres para ser un agricultor; pero no fue mucho el encanto con esta idea y a la larga resultó de empleado público con la funesta tarea de esculcar a las “viejas” y buscar en los caneyes el tabaco ilegal; este empleo duró hasta el Bogotazo (1948). Justamente en ese mismo año, gracias al desplazamiento forzoso de la familia, nací en Medellín; no como hijo de un agricultor, o de un empleado público, sino de un preso político que aprovechó la cárcel para dejar algunos amigos liberales – entre ellos mi padrino - que más tarde fueron fundamentales para que se me asignaran las becas y los préstamos sin los cuales los estudios secundarios y de pregrado universitario no hubieran sido posibles. Después del “carcelazo” don César tuvo que regresar al campo y hacerse ahora sí caficultor en terrenos cedidos por otros miembros de su familia; ahí, a los tres meses de edad empecé a vivenciar la caficultura y sus pesares. Cuando no estaba en la escuela me tocaba “garitiar” como le decían al oficio de llevar las comidas al cafetal; también debía ayudar - lo que podía - en el beneficio y, cuando los cogedores andaban en los lotes cercanos a la casa, don César me amarraba un tarro de galletas Noel a la cintura - yo no lo soportaba cruzado al hombro - para probar mi agilidad digital cogiendo café. Esta tarea la disfrutaba pero solo un ratico, mientras las chapoleras y algunos de los varones cantaban sus rancheras y despechos: “Cualquier tumba es igual”. Debo aclarar sin embargo que al niño Jorge (Jorge Eliécer) por su manera “debilucha” de coger los instrumentos y por su vocación de redentor estudioso, no le exigían mucho trabajo material... ahora, en la vejez, empuño los instrumentos sin debilidad pero, como antes, no me amaño mucho cogiendo café.

Hoy, 9 de agosto de 2018 en la tarde, me pongo al frente de la pantalla para agregar algunos renglones a este proyecto y lo primero que se me viene a la punta de los dedos es la conversación que tuve en la mañana con uno de mis colaboradores: nos encontramos en el camino con la señora Trina, una de las chapoleras de la vereda, que iba con su canasto camino a una finca vecina... le pregunté a don José cuántos kilos de café estaría cogiendo al día esta señora,



en esta época del año, y la respuesta fue “de pronto 10 kilos” y ¿cuánto se gana? 6.000 o 7.000 pesos... Esta situación se repite con muchas señoras y señores a lo largo del año. Con esos 10 kilos de cerezas de café se obtienen aproximadamente 2 kilos de café pergamino que, al precio del día de hoy - definido por la Bolsa de New York - tendrían un valor de 11.000 pesos.

En resumen doña Trina se lleva 7.000 pesos para vivir el día entero con su familia! El empresario se lleva 4.000 pesos para responder por todos los gastos adicionales (“limpia” del cafetal, abonada, mantenimiento del “beneficiadero”, agua y energía, impuesto predial, etc.) y también por su familia... Realmente la cogida de estos 10 kilos de café se hace más por sanidad, para prevenir la propagación de la Broca, que para fines productivos; pero aprovechemos el momento para hacer una pequeña cuenta: Estos dos kilos de café pergamino rendirán 1.200 gramos de café tostado y molido con los cuales se pueden preparar más o menos 100 pocillos de buen café que se podrán vender, en cualquier cafetería popular de New York, a 2.5 Dólares para un total de 250 dólares. La tasa de cambio actual fluctúa alrededor de 3.000 pesos, o sea que el productor recibe; en este caso - en este momento - el 1.4% de lo que paga el consumidor final. Es muy interesante el dato que escuché del Director de la DEA en Colombia (a través de NTN24): el kilo de coca que vale más o menos 2.000 dólares en Tumaco puede valer en Australia hasta 200.000 dólares; justamente el 1%! Y surgen preguntas locas: ¿qué pasaría si la coca se exportara como materia prima (toneladas de hoja seca) y no refinada? Y ¿qué pasaría si la cafeína también fuera ilegal? Al respecto vale recordar que si bien el café nunca fue ilegal, en algunos momentos y lugares europeos sí fue proscrito por razones morales de relaciones entre géneros como lo atestigua J. S. Bach en su Cantata del Café, de 1732. Al fin y al cabo estamos hablando de ligandos y receptores muy emparentados. Y a propósito una pregunta biomédica: ¿juega algún papel la cafeína en el síndrome de abstinencia de la cocaína?

Bien; si el precio del café no mejora en las próximas semanas la industria cafetera que supuestamente es básica para el postconflicto, no podrá cumplir



su cometido. Más adelante presentaré otras cuentas más generales para que quede claro el negocio del café entre los pequeños caficultores colombianos y los ingresos de los campesinos desposeídos de tierras y de escolaridad, que son los padres de muchos niños campesinos sin cuadernos ni lápices y a quienes tampoco podrá visitar el Niño Jesús en el presente año. Ojo! Como el café solo sirve para secarlo y venderlo barato (como parece ser el imaginario campesino) no es muy promisorio el futuro cafetero de Colombia. Dicen las estadísticas que son más o menos 550.000 familias colombianas las que viven del café. Sería bueno desglosar el asunto: Cuántas viven bien, cuántas mal viven, cuántas hacen parte del sector de la pobreza absoluta?... las familias de los recolectores, generalmente desposeídos de tierras, ¿están incluidas en alguna estadística? En todo caso yo sí sé que la señora Trina está en esta última categoría.

El padre barista nos dejó una herencia de longevidad (93 años) y de honradez (a toda prueba), pero ni tierra, ni casa, ni ganados y, eso sí, aversión a la caficultura. Como ya he dicho todos mis hermanos se dedicaron a los negocios; a ninguno se le ocurrió jamás volver al cafetal en el que estuvieron, por obligación en su adolescencia, aunque muy brevemente pues los tres mayores muy pronto emprendieron sus vuelos iniciáticos en el tren hacia el Cauca arriba; esto es hacia el viejo departamento de Caldas, quizá como parte de esa diáspora tardía de los paisas hacia el sur; tal era la suerte de muchos muchachos de la región cuando alcanzaban el grado de “piernipeludos”. Dos hermanos de don César lo habían hecho muy tempranamente, desde antes de 1950, y fueron muy fértiles en Quinchía, La Estrella, Pereira, La Virginia y Belén de Umbría, donde fueron pequeños caficultores.

Yo no alcancé tal grado de piernipeludo en la vereda Chamuscados, pero sí emigré en busca de la posibilidad de educarme. Los quince años me sorprendieron en el internado del liceo de Urrao, bajo la tutela académica del Padre y Dr. Iván Cadavid con quien reforcé mi amor al trabajo, a la acción social, y en general mi tendencia al liderazgo. Sin embargo finalmente el Padre Ca-



David me dio la espalda cuando le informé que quería ir a la universidad y hacerme Médico Veterinario... a lo cual respondió con ira que cómo se me ocurría, que “Colombia no necesita científicos... Colombia necesita técnicos” (Él quería que dedicara el resto de mi vida a promover los Hogares Juveniles Campesinos que fueron su obra principal, como una solución al problema de la educación de los jóvenes que vivían en el campo, lejos del recurso educativo, para lo cual él silenciosamente venía entrenándome... nunca me lo perdonó pero, además, me “acusó” de ser hijo de un liberal y de ser afecto a las ideas del Movimiento Revolucionario Liberal (MRL) - mi padrino era un líder bulloso de este movimiento en Antioquia – por tanto seguramente yo también sería comunista; y decía: “caminan como patos, nadan como patos y tienen plumas de pato... luego son patos”. No obstante, en los primeros meses de 1967, ya graduado de Bachiller, mientras esperaba a que se normalizara la Universidad de Antioquia en la que había sido aceptado para estudiar Medicina Veterinaria, fundé y dirigí, con el Párroco Julio Álvarez, el Hogar Juvenil Campesino de Fredonia que sirvió durante 40 años a muchos hijos de cafeteros que, de otra manera, se hubieran quedado con su segundo año de primaria.





6. Agosto de 2018. Un mes siniestro para los caficultores

El precio del café cayó por debajo de un Dólar la libra en New York y la carga de 125 kilos por debajo de 700.000 pesos en Colombia; la caficultura entra así en una situación de franca pérdida para el productor. Por otro lado, tenemos nuevo Presidente de la República desde el siete de Agosto y ya el gremio cafetero ha tenido que solicitarle un subsidio de 100.000 pesos por carga, pues al momento se está perdiendo justamente eso, 100.000 pesos por carga aproximadamente.

Por otro lado, en mi pequeña parcela de café localizada en el Municipio de Fredonia, en Antioquia, a 630 msnm con el clima tropical más fabuloso del mundo entero, en este mes

recolectamos la mejor cogida del año hasta el momento. Tengo en producción 1.450 cafetos con una edad promedio de 5 años y se recolectaron 428 kilos de café. Estas bellas cerezas rojas y rosadas se convertirán, después del largo y tedioso ejercicio de despulpada, fermentación, lavada y secada, en 90 kilos de café pergamino (20% aproximadamente) del mejor suave colombiano, listo para vender a 5.440 pesos el kilo, con lo que obtendré 490.000 pesos. Plata fresca. Aleluya!

Veamos ahora los gastos: en la cogida participaron 4 personas y se invirtieron 12 días/hombre. Cuánto devengaron? Aquí vienen las cuentas de la gran injusticia... el trabajo de los cogedores y cogedoras de café siempre se ha considerado en el medio como el menos calificado y la costumbre es pagar por kilo (kiliar); antes se pagaba por tarro (tarriar) y por cada kilo se pagan 500 pesos en buena cosecha, ó 600 ó 700 en los meses del año cuando el café es escaso (Recordemos la anécdota de Doña Trina).

En mi caso, en este momento de la vida, con mi pensión de jubilación tengo el mercado asegurado... no quiero pensar en las afugias de mi padre cuando los 8 hijos éramos unos niños en crecimiento y todos de buen apetito. Como dije antes mi cafetal es parte de mi jardín y del plan de ocio activo para la tercera, que ya pronto será la cuarta... El pago a mis colaboradores lo hago con la siguiente lógica: a mis trabajadores “permanentes” que trabajan 3 ó 4 días por semana les doy un salario diario que ha servido de ejemplo para mejorar salarios en la vereda y, además les reconozco oportunamente, cesantías y prima de Navidad; así las cosas, el pago por día es de 38.000 pesos. En caso de trabajadores ocasionales, cuando las circunstancias lo ameritan, por ejemplo en esta semana de buena cogida de café, el pago es similar - porque alguna vez aprendí la lección de que a igual trabajo igual pago - Y si el pago resulta mejor para el trabajador por los kilos cogidos se liquida por este factor (Un buen recolector en una buena cogida puede llegar a 150 y más kilos por día) No considero justo pagar menos a los trabajadores que viven de uno o dos días de trabajo - esta semana sí pero en la próxima no - cuando azarosamente



alguien los convoca. Necesariamente viene a la mente el cuento de que las mercancías chinas son baratas porque los chinos solo comen arroz... Creo que en Colombia seguimos produciendo café para hacer las delicias mañaneras del mundo entero, y para despertar la imaginación de artistas y poetas, gracias a que nuestros cogedores y chapoleras, que no saben tomar café, se contentan con una pequeña porción de arroz. Pero que quede claro que la injusticia no proviene del caficultor pues, como ya lo hemos analizado, su porción de arroz tampoco podrá ser muy generosa.

Así, la gran semana de mi parcela se convirtió en un ingreso por café de \$490.000 y unos gastos de \$480.000, con un saldo a favor de 10.000 pesos. Pero falta agregar a esa "ganancia": Los costos de beneficio que calculo en 300 pesos por kilo de pergamino, la inversión de capital mal calculada de \$4.500.000, el arrendamiento de la tierra, el costo de oportunidad y los costos de administración que solo serían calculables después de un muy largo ejercicio contable ...mi preocupación y mis preguntas son ¿hasta cuándo podré darme este lujo? Y ¿hasta cuándo podrá subsistir la caficultura en Colombia?.







7. Octubre 1. Día Internacional del café

En este 2018 qué será lo que podremos celebrar?



- El precio en la bolsa es el peor en 12 años
- El gobierno nacional no ha hecho efectiva la promesa de hace unas semanas en el sentido de extender un subsidio a los productores (seguramente llegará pero tarde, cuando los pequeños productores hayan tenido que sacar su producto para pagar a los cogedores y hacer su exiguo mercado... en este momento a pesar del paupérrimo pago que se hace a los cogedores y cogedoras este pago representa el 50% o más de lo que los productores perciben por el producto)
- Celebremos también que el precio de los insumos no ha disminuido y que los préstamos bancarios no se han flexibilizado.

- Celebremos que el café se reconozca en los discursos oficiales como un elemento fundamental para ambientar la paz... y esto incluye desde luego, el reemplazo de la coca y la marihuana ilegales.
- Esperemos la celebración, algún día, de la construcción de una estructura de organización cafetera que respete y haga respetar los derechos de los caficultores y ante todo sus recursos económicos; que elimine la connivencia entre dirigentes y gobiernos para esquilmar la economía cafetera: a propósito, y a modo de ejemplo, ¿por qué se invirtieron recursos tan significativos de los cafeteros en la reconstrucción del palacio de justicia?, ¿cuánto aportarían los ganaderos? ¿cuánto los cerveceros? Y ¿cuál es la verdad de las transacciones que acabaron con la flota Mercante que era una insignia y un patrimonio cafetero, lo mismo que la empresa aérea que amábamos los colombianos (ACES) y también Concasa que dejó a los cafeteros bajo el zinc oxidado y las tejas rotas, sin un pozo séptico? ¿cuánto de justicia adeuda Colombia a sus abnegados cafeteros!
- Celebraremos el día en que se acabe la carga impositiva sobre la economía cafetera: cuántas escuelas, carreteras, caminos y letrinas de la Caja Agraria (que también era cafetera y desapareció bajo el manto de la corrupción) que realmente le correspondía hacer al Estado. Todos estos para-fiscales constituyen un verdadero para-Estado. Más contentos estaríamos con un ortho-Estado o un estado de verdad.
- También sería digno de celebrar un liderazgo democrático. Es triste y muy ridículo que la Federación Nacional de Cafeteros se precie de su “estabilidad” apoyada en el hecho de que entre tres gerentes hayan cubierto 60 años de posibilidad de rotación, de nuevas opciones, de estrenar otros liderazgos... acaparar el poder no es parte de la cultura política colombiana y tampoco tiene porque serlo del gremio cafetero, ni siquiera del centro literario.



En la semana anterior, en el Congreso de la República, se mencionó la situación de los cafeteros y se urgió por una pronta ayuda... esto también es digno de celebrar pero ¿a cuántos legisladores interesa verdaderamente una solución sabiendo, como saben, que la crisis es de los productores mientras que el resto de la cadena parece beneficiarse de la situación? Verdaderamente se benefician porque lo único que rebaja es el precio al productor mientras que en el resto de cadena todo sigue igual, excepto las ganancias que sí aumentan al caer el precio de la materia prima.

Algo más que nos hace mantener la esperanza es que, también en esta semana anterior, en la tribuna de la ONU se indicó con claridad diáfana, justamente por un guatemalteco, que de cinco dólares que se pueden pagar por un café en New York, solo 5 centavos llegarían al productor; esto ya se había denunciado en el Congreso Internacional de Productores de café que tuvo lugar en Medellín en 2017. También se indicó en este foro que la situación es la misma en todo el mundo cafetero y se dijo que la única solución sería un comercio justo; esto es, limitar la voracidad de los miembros secundarios y terciarios de la cadena, incluidos los gerentes, y los embajadores que engordan hasta el infarto con el sudor mugriento de la pobreza de los recolectores y pequeños productores.

En la página www.perfectdailygrind.com acabo de corroborar lo dicho anteriormente, justo en el día de celebración del día internacional: si por un café se paga en la cafetería 2.50 dólares la propina a pagar al mesero o mesera sería 25 centavos mientras que al productor le tocarían 4 centavos! -1.6% - y esto a los precios del día, significa que dos centavos irían al recolector y dos al empresario! Cuál es entonces el futuro de la caficultura y el de nuestros caficultores incluidos los cogedores y las mujeres y los niños (cuya labor gustaba tanto a Ospina Rodríguez)? De esta manera el negocio no es sostenible para los productores; y si desaparece... ¿cuántas familias de recolectores se quedarían sin su misérrimo salario?



Viene entonces la pregunta obligada: ¿Si el café no es rentable para el pequeño productor por qué estos persisten en el negocio a través de generaciones, sin buscar alternativas para sacudirse de esta yunta? Esta es una pregunta para la sociología y seguramente también podría contribuir la psicología. Yo propongo las siguientes pistas desde mi lógica de zapatero (y que me perdonen los zapateros pues sin ellos me tocaría volver a las primeras épocas):

1. Para sacudirse de un yugo transgeneracional se requiere una buena educación que forme ciudadanos autónomos para pensar críticamente; con rebeldía y responsabilidad.
2. Una buena educación para una familia de pequeños cafeteros es imposible por lógica cultural y por imposibilidad económica. Solo es posible por acontecimientos extraordinarios o por “milagros”.
3. El padre de familia no puede jugar al riesgo de la pobreza absoluta con los ocho hijos de ayer o los dos o tres de hoy.
4. El precio del café sube y baja sin ningún control por parte de los productores... Entonces no se preocupen mijitos que el año que entra será mejor.
5. La fe, el milagro y los amuletos también contribuyen
6. En esta época de “tecnificación cafetera” el cafeto tiene unos 10 años de vida útil, entonces, ¿cuál es un buen momento para salirse del negocio? La federación Nacional de cafeteros le hace un préstamo blando al productor para renovar su cultivo. ¿cómo no aprovecharlo?
7. Finalmente, creo que para algunos campesinos su café es motivo de orgullo y no tenerlo representaría una verdadera quiebra y la pérdida del buen nombre o sea su identidad. Como canta Crescencio Salcedo “...que yo soy el hombre que tiene un hermoso y lindo cafetal”.



8. Los pequeños caficultores no hacen cuentas: unos por falta de entrenamiento para el efecto, otros “porque es mejor no hacer cuentas pues eso da lo mismo”.
9. Para la gran mayoría de pequeños caficultores el dinero que reciben por su pergamino es el único dinero fresco que reciben en todo el año y como la mano de obra, generalmente familiar, “es barata” entonces al momento de la venta creen que todo lo recibido es “ganancia”.
10. Pero digamos para completar el decálogo que muchos sí se fueron y abandonaron la caficultura y el campo: Los cordones de miseria y violencia que han hecho crecer nuestras ciudades, pueden dar fe de parte de esa historia: la diáspora desde el campo agricultor y la acogida poco generosa de la ciudad industrial. Y con esto último no quiero decir que esté de acuerdo con que los campesinos se tengan que quedar en el campo creo que el ser humano tiene que tener la posibilidad de cumplir sus metas donde quiera que las sueñe y para eso hay que educarlo; pero también estoy seguro de que siempre habrán hombres y mujeres que sueñan con quedarse en el campo o regresar al campo; esos, igualmente, requieren educación y estímulo estatal para que, al lograr su sueño contribuyan al logro de una sociedad equilibrada y sostenible.

Como dijimos, son 10 años de esclavitud en el cafetal, y después de estos diez años queda el sujeto listo para repetir la experiencia. Hice cuentas con mi mayordomo don José, que ama el café y encontramos que para un productor que tiene 1000 palos - un empresario microscópico - que administra el cafetal de manera familiar y dados los precios internacionales fluctuantes, la ganancia neta promedio por año en los diez años de marras no es mayor a \$1.000.000... a los treinta años el viejo “sesentón” habrá obtenido \$30.000.000 por su producción total, mientras que la casa se ha caído, los hijos sin cuadernos se casaron y se fueron y los nietos ya tienen novias. Este



triste panorama lo podemos evidenciar en nuestras veredas; basta con salir a caminar por los senderos acanalados y fangosos, entre cafetalitos y barbechos para encontrar viejos enfermos mal nutridos y solos, prácticamente abandonados.

Added in proof:

Mi amigo de toda la vida, el Dr. Charles Porter, al enterarse de mi proyecto de escribir estas notas, me envió el siguiente mensaje que me permito traducir y transcribir a modo de prueba de la asociación entre café y pobreza: *“Es muy interesante que tengas el plan de escribir acerca de los efectos de la caficultura sobre los campesinos pobres durante muchas generaciones. Mis memorias ya borrosas son sobre la situación en Guatemala: mientras que las fincas mantenían un grupo de trabajadores a los que proveían habitación de calidad variable, mucha de la cosecha la hacían trabajadores transitorios que llegaban de comunidades indígenas; muchas veces eran familias enteras y a menudo se las alojaba en condiciones tuguriales. Creo que ellos venían de finca en finca durante la cosecha. Recuerdo que los veía en las tardes, casi en la oscuridad, al lado de caminos empantanados, con sus costalados de cerezas rojas, esperando a que su producto fuera pesado y registrado; claro, siempre con la esperanza de que la pesa fuera justa... Sí la cogida de café dependía de los más pobres, que vivían, por lo menos durante la cosecha, en condiciones marginales o peor”*





8. Mi apuesta personal. Otro cuento

Bien. Como el enfoque de este texto es personal y crítico, tengo que preguntarme ¿cuál es mi apuesta personal? Y esta tendrá que ser contextualizada desde mi condición de: un septuagenario que quiere celebrar su longevidad con la complicidad de sus lectores; un profesor universitario en uso de buen retiro y feliz de haber regresado a la tierra, a las flores y al descubrimiento de una buena taza de café; un microempresario en ciernes que quisiera ser innovador y exitoso, un líder educador, y líder social y por tanto un “zoon politikon” (afortunadamente no un líder politiquero) frustrado de tanta corrupción y tantas promesas incumplidas.

Olvidarme del café es imposible. Por el resto de la vida, cada mañana quiero un largo pocillo de café y ¡que sea un café suave colombiano! no una pasilla colombiana ni ecuatoriana. ¿Olvidarme de la caficultura? eso sí es posible pues ante todo soy un jardinero que igual disfruta con bromelias, anturios, heliconias...cítricos y pan coger.

Entonces, lo mejor será seguir produciendo un buen café (Café del Viento) para mi despertar y placer matutinos, y para compartir felizmente con mi esposa Martha y con Ari y Juanita y mucho mejor si quedan excedentes para compartir con los buenos catadores. Mi café tiene 81.5 puntos en la escala internacional de catación, lo que lo hace un “café especial muy bueno” con notas de acidez brillante, apanelado, achocolatado y nuez, y haremos lo posible por mejorar (por lo menos hasta avanzar al rango 85-90: café especial excelente). Pero definitivamente no podría sobrevivir siendo un pequeño caficultor tradicional. Entonces ¿qué hacer?, ¿cómo hacerlo? Este es mi plan:

Me quedaré en Fredonia, y me impongo el reto de completar un proyecto de loteo de mi predio de tres hectáreas. Para el efecto debo conseguir 9 socios para construir un conjunto residencial - con aroma de café. Cada socio será un microempresario pequeño caficultor. Administraremos esta parcela con 8.000 palos de café, muchas flores, y sensibilidad ecológica y social; de manera comunitaria (como lo soñó don Mariano). Agregaremos tosti3n y comercializaci3n; y el producto se invertirá en el mantenimiento de la copropiedad. Al final del texto presentaré algunas cifras basadas en mi experiencia de cinco años con cédula cafetera.

Me comprometo también a experimentar en búsqueda de subproductos del café y de otros frutos de esta tierra cafetera fredonita. Pero, ante todo, quiero proponer que el mejor subproducto de la caficultura, en Fredonia, es el turismo y, por tanto, me comprometo a desarrollar un destino turístico cafetero (turismo de naturaleza y comunitario) con el siguiente lema y promesa: Fredonia de café, paisajes, ocio activo y deleite sensorial. Desde luego una caminata experiencial cafetera será el centro de esta iniciativa.

En resumen: frente al hecho de que la caficultura es una especie de esclavitud voluntaria pero sin salida y dado que, a mi edad y condición, mi mayor interés es el ocio activo (gozármela!) me propongo combinar una caficultura creativa con el desarrollo semiurbano y el turismo, dentro de un concepto de nueva



ruralidad, para mezclar la empresa cafetera con el desarrollo urbanístico y la industria turística; la meta es crear un modelo de caficultura que eventualmente reivindique la pequeña producción cafetera, el buen café y la buena taza de café, la tradición cafetera fredonita y, ante todo, crear un entorno micro-local que avance hacia la justicia social, la sostenibilidad ambiental y que sea modelo para asegurar la posibilidad de futuro para la municipalidad.

Una justificación más para este proyecto es el hecho de que Fredonia se encuentra a menos de hora y media de la metrópoli; próximamente con la mitad del trayecto en doble calzada, por entre crestas pintorescas de la cordillera Central y, llegado a la cabecera municipal, con vista a los altos picos de la cordillera Occidental y, desde un poco más allá, el río Cauca que serpentea señorial al fondo del esplendoroso Cañón del Cartama. Pero ante todo Fredonia ha tenido la fortuna de mantenerse como tierra de paz (lo cual muy posiblemente se le debe al café, por lo menos en gran medida).

Finalmente, me comprometo con la asesoría al sistema educativo de la municipalidad para diseñar y entregar un curso teórico y experiencial sobre café que sea longitudinal a lo largo de la Transición, pasando por la Básica Primaria, la Básica secundaria, la Media y la Vocacional; y que, de manera interdisciplinaria, sirva de eje articulador de la educación en este territorio de tradición cafetera: la meta sería que todo fredonita aprenda a preparar y a degustar una buena taza de café (barismo y gastronomía); que sea capaz de dibujar la finca y el cafetal y de narrar de manera oral y escrita aspectos y hechos de su entorno cafetero; y que esté en capacidad de discutir de manera cada vez más profunda y compleja, en la medida que avanza su escolaridad, de aspectos de la vida de la vereda (hechos sociales y naturales de la cotidianidad); de la historia del municipio y la historia del café; del cultivo (Agronomía) y procesamiento del café (industria), del impacto económico familiar, local, nacional e internacional; del trabajo y su remuneración (derecho laboral y justicia social), del arte, la música y la literatura asociados a la cultura del café; de las buenas prácticas en la caficultura (administración y ética), de



las propiedades bromatológicas y farmacológicas; de los subproductos (innovación), de la administración de la finca y del negocio del café desde el cafetal hasta la mesa; y por sobre todo de la política y el papel de Estado.

Así, los estudiantes tendrán que aplicar los principios fundamentales y las competencias relacionados con la lectoescritura, las matemáticas, las ciencias sociales y humanas, las ciencias naturales (biología, química y física) y las artes a un problema propio, cercano y cotidiano; todo dentro de un entorno de participación y entusiasmo en el que el estudiante recupere su curiosidad para que, eventualmente, conciba los pensamientos que sus ancestros nunca pensaron y formule preguntas inéditas.





9. Cuentas: La previsión económica, con un poco de razón y mucho corazón

Cifras macro:

Para el desarrollo de estos proyectos dispongo de 3 hectáreas de terreno a 2Km de la cabecera municipal. Acorde con el actual plan de desarrollo territorial en este terreno se pueden construir 10 casas; cada una en un lote de 3.000 metros cuadrados y en conjunto se plantarán 8.000 árboles que en promedio por año producirán 32.000 Kg de café en cereza (4 Kg por árbol/año en promedio en los siete años productivos).

La cantidad de café pergamino producido por año sería de 6.400 Kg. (equivalente a 20% de las cerezas recolectadas. Esto equivale a un promedio de 800 gr de pergamino por árbol/año).

La cantidad de café molido por año sería 3.840 Kg (equivalente al 60% del peso del café pergamino procesado).

El valor total del producto sería de \$116.200.000 (a razón de \$15.000/libra). Ver resumen en tablas 1 y 2.

Gastos de producción:

El costo de sostenimiento de los árboles por año es aproximadamente \$9.200.000. Un promedio de costos de \$1.000 por árbol por año, que incluye preparación del terreno, producción de plántulas, siembra, abono cada cuatro meses, desyerba cada 6 meses, soqueo a los 6 años y limpieza del terreno para volver a empezar más o menos a los diez años. (Para el cálculo de este costo debe ponderarse a siete años pues en los dos primeros años la producción apenas asoma y el séptimo es año de soca).

Costo de la recolección (cogida): \$19.200.000 si se paga en promedio a 600 pesos el Kg a lo largo del año (la cantidad de café en cereza recolectada sería de 32.000 kilos, pues la producción promedio anual por árbol en los siete años productivos es de, aproximadamente 4 Kg).

Costo del beneficio (procesamiento): \$1.920.000 por año, calculando \$300 por kilo de pergamino (costo de transporte, mano de obra, desgaste de equipos y mantenimiento de construcciones).

Costo de la torrefacción incluidos el empaque y el transporte: \$25.600.000 (a razón de \$ 4.000/Kg de pergamino (transporte, maquila, empaques).

Costo de la comercialización en pequeña escala: 23.240.000 (aproximadamente 20% de la venta a razón de \$15.000/libra).

Total gastos /año: \$77.960.000

Ganancia: \$38.240.000



Más cuentas y más cuentos: si no se hace la torrefacción y simplemente se vende el pergamino a un precio de \$6.000 el Kg (que sería un precio de sostenimiento mínimo) el valor total de la venta sería de \$38.400.000 mientras que los costos serían de \$30.400.000 y la ganancia sería de \$8.000.000 (Nota: si el precio del 1 de octubre de 2018 (día internacional del café) no mejora, la cosecha valdría \$35.200.000 (a \$5.500/Kg) mientras que los costos serían \$29.120.000 los mismos para una ganancia de \$6.800.000.

LOOR al caficultor que trabaja el año entero y genera un poco de mano de obra, aunque de muy pobre calidad para una población que de otra manera podría “estar en la olla”, en la coca, o en la indigencia. Pero ¡joj! la paradoja es de tal tamaño que si el productor abandona la empresa de 8.000 cafetos y se convierte en recolector podría obtener, a pesar de la pobre calidad de este tipo de empleo, un pago de \$4.800.000 en el año, (calculando un promedio de 31 Kg/día durante 250 días y un pago de \$600 por Kg) lo que es similar a lo que efectivamente ganaría el productor si el precio de la carga de 125 Kg es menor de \$687.000. Tíreme ese trompo a l’uña decía don César. Y algo más que no hemos tenido en cuenta para no preocuparnos demasiado: estas cuentas no han incluido el costo de la fiducia (los bancos también pueden ayudar); y el costo de la tierra que además paga impuesto predial y también tiene un costo de oportunidad.

Octubre 31 de 2018

La volatilidad queda demostrada. El precio en New York subió significativamente y quiero cerrar esta diatriba aquí, en el mejor momento del año con la esperanza de que la alegría no sea demasiado efímera para que el Niño, en estas Navidades, encuentre el camino de los pequeños cafeteros.



Tabla 1. Costos de producción por año para un período de 10 años del ciclo del árbol, de los cuales solo 7 años son productivos

Concepto	Valor
Establecimiento y mantenimiento del cafetal: \$1.140 por árbol por año en promedio para los 10 años de vida del árbol, de los cuales sólo 7 años son productivos	\$ 9.200.000
Recolección de la cosecha: 32.000 Kg de cerezas, a razón de \$600 por Kg	\$ 19.200.000
Procesamiento hasta el secado: a razón de \$300 por Kg de pergamino obtenido; aproximadamente 6.4000 Kg (20% del peso de las cerezas)	\$ 1.920.000
Maquila: Incluyendo torrefacción a \$2.400 por Kg de pergamino, bolsas y transporte	\$ 25.600.000
Costos de comercialización: 20% del total de ventas	\$ 23.240.000
Total costos de producción	\$ 79.160.000



Tabla 2. Ingresos calculados y ganancia en promedio por cada año productivo (la producción empieza en forma significativa al tercer año del árbol y a los 6 años se pierde otro año por la soca)

Concepto	Escenario 1. Venta de pergamino	Escenario 2. Venta de café tostado y molido
Venta de pergamino: \$6.400 Kg a razón de \$6.000por Kg (que sería el precio mínimo de sostenimiento cafetero)	Al precio de la bolsa de New York \$ 38.400.000	
Superávit: Los costos en este caso serían de \$30.400.000, aproximadamente	\$ 8.000.000	
Venta de café tostado y molido: se obtienen 3.840 Kg que se venderían a \$15.000 por libra		\$ 116.200.000
Superávit: El costo total de la operación en este escenario es de \$ 79.160.000		\$ 37.040.000







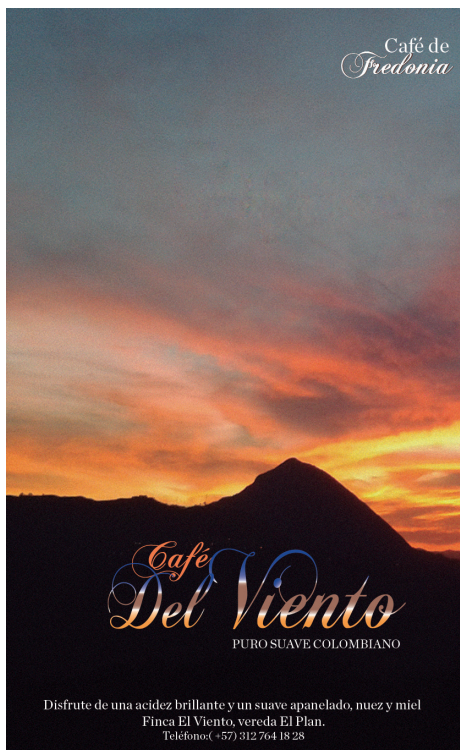
10. Anexos

Como muestra de las posibilidades de generación de subproductos del Café me complazco en compartir una de mis mejores recetas: un “bálsamo de café” con claras posibilidades de comercialización interna y para la exportación.

Vinagreta de Café:

1. Tome 5Kg de café despulpado y fermentado por 48 horas, del tanque del beneficiadero.
2. Colóquelo en un recipiente muy limpio y de fácil lavado y agregue dos litros de miel de café (obtenida del mismo tanque de fermentación mediante breve lavado de otros 5 kilos de café fermentado).
3. Agregue 1 Lb de azúcar morena y revuelva brevemente con un mecedor.

4. Tape el recipiente con una tela de algodón y amárrela de tal manera que evite la entrada de polvo y permita la salida de gases.
5. Deje el recipiente en fermentación por ocho días a temperatura ambiente.
6. Separe el líquido de los granos de café sin adicionar agua.
7. Reduzca el líquido mediante cocción con azúcar o panela hasta obtener el punto deseado (filante no muy espeso).
8. Empaque en caliente en frascos previamente esterilizados. Tape inmediatamente el frasco y colóquelo al chorro de agua fría.
9. Disfrútelo en ensaladas verdes crudas o cocinadas, con carnes asadas frías o calientes y ensaye otras posibilidades.



Nota 1: El agua a utilizar debe ser agua limpia de la misma que se utiliza para el beneficio. No debe tener residuos de cloro que destruyan los microorganismos fermentadores

Nota 2: El producto empacado tiene una larga vida en vitrina sin refrigeración y ha sido probado en el Polo Norte sobre carne de reno, con muy buenos comentarios!



Poesía

Gracias Alvaro Mutis por haber pensado en el campo y en el café.

Nocturno

Alvaro Mutis

Esta noche ha vuelto la lluvia sobre los cafetales.

Sobre las hojas de plátano,
sobre las altas ramas de los cámbulos,
ha vuelto a llover esta noche un agua
persistente y vastísima
que crece las acequias y comienza
a henchir los ríos

que gimen con su nocturna
carga de lodos vegetales.

La lluvia sobre el cinc de los tejados
canta su presencia y me aleja del sueño
hasta dejarme en un crecer de
las aguas sin sosiego,
en la noche fresquísima que chorrea
por entre la bóveda de los cafetos
y escurre por el enfermo tronco
de los balsos gigantes.

Ahora, de repente, en mitad de la noche
ha regresado la lluvia sobre los cafetales
y entre el vocerío vegetal de las aguas
me llega la intacta materia de otros días
salvada del ajeno trabajo de los años.



Cuatro canciones

Con una invitación a elaborar un cancionero del café.

Mi cafetal

Ritmo: Bambuco

Intrepretes: Garzón y Collazos

Como un copo de azahares que va cubriendo la rama
está el cafetal en flor aromando la montaña
están de fiesta en las flores,
abejas y mariposas
y se ve salir el humo entre copas del yarumo de una casita en la loma. (Bis)
Cafetal de mis cantares aquí te vengo a cantar
cantares de cafetal para olvidar mis pesares
semillita prodigiosa, semilla de la esperanza
que le das vida a mi vida y le das vida a mi patria. (Bis)

Que bonita es esta vida

Autor: Grupo 3 copas (México)

Ritmo Original: Ranchera

Intreprete: Jorge Celedón (ritmo Vallenato)

Me gusta el olor que tiene la mañana
Me gusta el primer traguito de café
Sentir como el sol se asoma en mi ventana
Y me llena la mirada de un hermoso amanecer



Me gusta escuchar la paz de las montañas
Mirar los colores del atardecer
Sentir en mis pies la arena de la playa
Y lo dulce de la caña cuando beso a mi mujer
See
Se que el tiempo lleva prisa pa' borrarame de la lista
Pero yo le digo que
Ay que bonita es esta vida
Aunque a veces duela tanto y a pesar de los pesares
Siempre hay alguien que nos quiere
Siempre hay alguien que nos cuida
Ay ay ay que bonita esta vida
Aunque no sea para siempre
Si la vivo con mi gente
Es bonita hasta la muerte con
canciones y tequila
Me gusta escuchar la voz de una guitarra
Brindar por aquel amigo que se fue
Sentir el abrazo de la madrugada y llenarme
La mirada de otro hermoso amanecer
Me gusta escuchar la paz de las montañas
Mirar los colores del atardecer
Sentir en mis pies la arena de la playa
Y lo dulce de la caña cuando beso
a mi mujer
See



Se que el tiempo lleva prisa pa'
borrarme de la lista
Pero yo le digo que
Ay que bonita es esta vida
Aunque a veces duela tanto y a
pesar de los pesares
Siempre hay alguien que nos quiere
Siempre hay alguien que nos cuida
Ay ay ay que bonita es esta vida
Aunque no sea para siempre
Si la vivo con mi gente
Es bonita hasta la muerte con
canciones y tequila

Moliendo Café

Ritmo: Huayno - Peruano
Hugo Blanco y José Manzo

Cuando la tarde languidece
Renacen las sombras
Y en su quietud los cafetales
Vuelven a sentir
Esa triste canción de amor
De la vieja molienda
Que en el letargo de la noche
Parece gemir
Una pena de amor, una tristeza



Lleva el sambo Manuel en su amargura
Pasa incansable la noche
Moliendo café
Cuando la tarde languidece
Renacen las sombras
Y en su quietud los cafetales
Vuelven a sentir
Esa triste canción de amor
De la vieja molienda
Que en el letargo de la noche
Parece gemir
Una pena de amor, una tristeza
Lleva el sambo Manuel en su amargura
Pasa incansable...



Mi Cafetal

Autor: Crescencio Salcedo

Ritmo: Cumbia

Porque la gente vive criticando,
me paso la vida sin pensar en na'. (Bis)
Pero no sabiendo que yo soy el hombre
que tengo un hermoso y lindo cafetal. (Bis)
Yo tengo mi cafetal
y tu ya no tienes na'. (Bis)
Nada me importa que la gente diga que
no tengo plata, que no tengo na'.
Pero no sabiendo que yo soy el hombre
que tengo la vida bien asegurada.
Yo tengo mi cafetal
y tu ya no tienes na'. (Bis)





Bibliografía recomendada

Arenas Betancourt R. Crónicas de la errancia del amor y de la muerte. Inst. Colombiano de Cultura. Colección popular.

Artusi N. Café. De Etiopia a Juan Valdez: La historia secreta de la bebida más amada y más odiada del mundo. Ed. Planeta Colombiana S.A. Bogotá, 2014.

Banco de la República. Antología del pensamiento de mariano Ospina Rodríguez. Tomo I. Ed. Banco de la República, Bogotá, 1990.

Banco de la República. Antología del pensamiento de mariano Ospina Rodríguez. Tomo II. Ed. Banco de la República, Bogotá, 1990.

Centro de Historia de Fredonia. Cafés especiales El café en la vida de Fredonia. Fredonia Histórica. Año 26, No. 64, 2015

- Centro de Historia de Fredonia. Fredonia Histórica. Año 29, No. 67, 2017.
- Chalarca J. Vida y hechos del café en Colombia. Común Presencia Eds. Bogotá 1998.
- Donado A. Los italianos de Cúcuta. Pioneros del café en Colombia. Sílabas Eds. Medellín, 2014.
- Ocampo Gaviria J.A. Café, industria y macroeconomía: Ensayos de historia económica colombiana. Fondo de Cultura Económica, México, 2015
- Ospina Rodríguez M. Cultivo del café. Nociones elementales al alcance de todos los labradores. Imprenta del Estado, Medellín, 1880 (Reeditado por Ed. Eafit, Medellín)
- Pizano D. El café en la encrucijada. Evolución y perspectivas. Alfaomega S.A. Colombia. 2001.
- Ramírez Bacca R. Historia laboral de una hacienda cafetera. La Aurora, 1882-1982. La Carreta Eds. Medellín, 2008.
- Ramírez Bacca R. Formación y transformación de la cultura laboral cafetera en el siglo XX. La Carreta Eds. Medellín, 2004.
- Robledo Castillo J.E. El café en Colombia. Un análisis independiente. El Áncora Eds. Bogotá, 1998.





Cuentos y cuentas de café

Una visión crítica... y una propuesta

Se imprimió en la Editorial Artes y Letras S.A.S.
para el Fondo Editorial Biogénesis de la
Universidad de Antioquia, en enero de 2019.
En su elaboración se utilizó papel Avena 90 g
en páginas interiores y Earth Pack 260 g para carátula.

Fuente tipográfica: Chaparral pro 12 puntos



Me propongo exponer un panorama a grandes pinceladas, de manera muy corta e incompleta de lo que creo que la caficultura ha representado para esa fracción de colombianos que, supuestamente, estábamos llamados a ser la cuarta o quinta generación de cafeteros de Colombia. La motivación tiene que ver con la frustración al constatar que el café sigue siendo un producto exótico como lo era en 1830 y que a pesar de haber servido para equi librar las divisas del país en las épocas difíciles de la formación de la República, y desde luego, para enriquecer los bolsillos de unos muy pocos nacionales y muchos extranjeros, no ha cumplido con la promesa de ser base cierta para el desarrollo material y espiritual de los pobladores del trópico medio colombiano.