

Saberes y prácticas ancestrales indígenas en la transformación del cultivo del café en Pocolum Sibanicjá, Tenejapa, Chiapas

Indigenous Practices and Ancestral Knowledge in the Transformation of Coffee Cultivation in Pocolúm Sibanicjá, Tenejapa, Chiapas

NOLBERTO GUTIÉRREZ PÉREZ*
LUIS LLANOS HERNÁNDEZ**

 [10.29043/liminar.v22i1.1043](https://doi.org/10.29043/liminar.v22i1.1043)

Resumen: El café es un cultivo comercial apropiado por las comunidades indígenas de los Altos de Chiapas. En particular, a mediados del siglo XX, los habitantes de Sibanicjá Pocolum de la comunidad de Tenejapa, empezaron a migrar temporalmente a las fincas cafetaleras del Soconusco, en el sur de Chiapas. En ellas adquirieron, por medio de su trabajo, los conocimientos sobre el manejo del cultivo del café, sus técnicas y sus instrumentos. El presente estudio tiene como objetivo conocer cómo fue el proceso de apropiación cultural del cultivo orientado por los saberes y prácticas culturales de origen maya. Se aplicaron 25 entrevistas a profundidad a diversos actores sociales, como el consejo de ancianos tumbajeletik (sembradores de vida), dos presidentes de las organizaciones Kulaktik y Batsi Winiki, el grupo de coro tradicional, el director de la SADER de la región Altos, el párroco de Tenejapa y a diversos productores de café. Los resultados obtenidos evidencian que los saberes y prácticas locales en el cultivo del café tienen su origen en las prácticas milenarias del cultivo de milpa.

Palabras clave: saberes agrícolas, prácticas tradicionales, comunidad, cultivo del café, hibridación cultural.

Abstract: Coffee is a commercial crop appropriated by the Indigenous communities of the Altos of Chiapas. In particular, In the mid-twentieth century, the inhabitants of Sibanicjá Pocolum, from the community of Tenejapa, began to temporarily migrate to the coffee farms of Soconusco, in southern Chiapas. Them, through their work, they acquired knowledge about the management of coffee cultivation, its techniques, and its instruments. The objective of this study is to understand how the knowledge and cultural practices of Mayan origin guided the process of cultural appropriation of the crop. 25 in-depth interviews were applied to various social actors such as the council of tumbajeletik elders (sowers of life), two presidents of the organizations Kulaktik and Batsi Winiki, the traditional choir group, the director of the SADER of the Altos region, the parish priest from Tenejapa and coffee producers. The results obtained identify that local knowledge and practices in coffee cultivation have their origin in the ancient practices of milpa cultivation.

Keywords: Agricultural knowledge, traditional practices, community, coffee cultivation, cultural hybridization.

* Colabora en Foro para el Desarrollo Sustentable A.C.
nolbertosur@gmail.com
 0000-0001-6275-2951

** Profesor e Investigador de la Universidad Autónoma de Chapingo
llanosh@chapingo.mx
 0000-0001-8861-6886

Recibido: 8 de julio de 2023
Aprobacin: 30 de mayo de 2024
Publicación: 5 de julio de 2024

Introducción

El cultivo de café en la región del Soconusco del estado de Chiapas, tuvo un boom por el creciente número de las fincas cafetaleras en estas tierras del sureste mexicano, desde finales del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX. El cultivo del café y otros cultivos comerciales como el algodón o el banano, además de la construcción del ferrocarril, imprimieron una dinámica económica que transformó muy rápidamente a esta región. Kaeger (1986) menciona que para principios del siglo XX, el crecimiento de la agricultura en el sureste de Chiapas era claro. Las agroexportadoras se extienden con mayor velocidad en Chiapas que en Oaxaca por la vecindad con los alemanes de Guatemala y también porque el ferrocarril llega al Soconusco en 1907. A lo anterior contribuyó el clima favorable y las tierras libres, aptas para ser colonizadas principalmente por inversionistas extranjeros.

Desde las primeras décadas del siglo XX, los habitantes de Sibanicja Pocolum migraban temporalmente hacia las fincas cafetaleras del Soconusco y subrepticamente extrajeron las primeras semillas del café arábica para sembrarlas en los traspatios de sus casas; posteriormente lo hicieron en sus parcelas gracias al reparto agrario, así fue como este cultivo se propagó en la región indígena. Para los campesinos mayas tzeltales y tzotziles de los Altos de Chiapas, el gobierno de Lázaro Cárdenas les abrió la oportunidad de obtener una parcela propia por el reparto agrario que inició en “1936, hasta los primeros años de la década de 1940” (Rus, 1995, p. 251). Las fincas fueron fraccionadas y con ello se terminó el ominoso sistema de acasillamiento y las deudas heredadas a las familias campesinas. Con el paso de los años, el cultivo del café se fue dispersando entre las comunidades de la región de los Altos, ya que los peones de las fincas en el Soconusco eran originarios de otras comunidades como Chenalhó, Pantelhó o Cancuc. Al principio las familias solo cosechaban algunos kilogramos que eran consumidos por ellas mismas o lo usaban en el trueque para intercambiarlo por otros productos locales. El cultivo del café actualmente se ha constituido como una de las principales fuentes de ingreso para las familias tzotziles y tzeltales.

Enfoque metodológico

La investigación de campo se trabajó bajo el enfoque cualitativo haciendo uso de diversas técnicas para el acopio de información como las “notas de campo, entrevistas a profundidad, observación participante, fotografías, grabaciones” (Bisquerra, 1996, p. 47). Inicialmente se realizaron recorridos en la comunidad y se tuvo acercamientos a las parcelas cafetaleras; posteriormente se elaboró una batería de preguntas para las entrevistas semi-estructuradas dirigidas a los diversos actores. También se revisaron documentos, libros, revistas científicas, tesis, diagnósticos comunitarios, informes, páginas web de empresas cafetaleras que se han acercado a describir los saberes tradicionales en las comunidades rurales, técnicas provenientes de la etnografía, descrita esta como una de las vertientes metodológicas de la antropología que estudia las culturas, las costumbres de la población. Para el caso de la presente investigación los saberes y las prácticas tradicionales de la población tzotzil, se analizaron con base en el trabajo etnográfico que centra su interés en “lo que la gente hace, cómo se comporta, interactúa, se propone descubrir sus creencias, valores, perspectivas, motivaciones y el modo en que todo eso se desarrolla con el tiempo” (Sabariego *et al.*, 2009, p. 295).

Bajo esta óptica se instrumentó el mapeo de los actores sociales que intervienen en la producción de café, para identificar a aquellos que aportan un mayor conocimiento de esta práctica agrícola. Se aplicaron entrevistas a profundidad a 25 actores locales con el propósito de conocer sus perspectivas a través de la intensidad de sus prácticas tradicionales. Desde las primeras visitas a los actores sociales se usó la técnica bola de nieve, la cual “generalmente se utiliza cuando se trabaja con poblaciones de las cuales se carece de suficiente información como para definir una muestra representativa” (Alloati, 2014, p. 2). Para el caso de los saberes tradicionales, el punto de partida fueron los líderes, personas clave, respetados a nivel comunitario, así como los *tumbajeletik* (sembradores) que está integrado por 12 personas mayores con muchos años de experiencia acerca de los saberes agrícolas relacionados con el cultivo de la milpa. Ellos son parte importante de estos saberes y de la apropiación del cultivo del café por los campesinos.

Se entrevistó a los cuatro integrantes del coro tradicional para conocer las funciones relacionadas a la fiesta de la cosecha del café. Dos representantes de cada organización Kulaktik y Batsil Winik con la finalidad de conocer sus liderazgos y cómo sirven de intermediarios con los actores externos, ya que de ellos dependen las gestiones que fortalecen el cultivo de café; adicionalmente se entrevistó a cinco productores que fueron acasillados en las fincas cafetaleras del Soconusco, ellos fueron de los primeros en traer las semillas a la comunidad para sembrar las plantas de café en los traspatios. Un segundo momento en la historia del cultivo aparece cuando el Instituto Mexicano del Café (INMECAFE) promueve el incremento de las parcelas de producción introduciendo nuevas técnicas y nuevas políticas. Otro momento se presenta décadas más adelante cuando las parcelas empiezan a ser reconvertidas para una producción orgánica con el fin de dar valor agregado al café; al mismo tiempo, esta nueva forma de cultivo ayuda al cuidado del medio ambiente y de la madre naturaleza en general. Con la identificación de estos tres momentos se investigaron los diferentes saberes y prácticas ejecutadas en cada una de las fases del cultivo, sin importar las creencias religiosas que practican los productores. También se entrevistó al director de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), Unidad de la Zona Altos de Chiapas, y al párroco de Tenejapa, con el fin de conocer sus niveles de participación en la cafecultura.

Adicionalmente se realizó un taller colectivo para ellos “Se detectan personas del tipo elegido y se les invita a las sesiones. Se organiza la sesión o sesiones en un lugar confortable, silencioso y aislado. Los participantes deben sentirse tranquilos y relajados. Asimismo, es indispensable planear lo que se va a tratar en cada sesión (preparar una agenda)” (Hernández *et. al*, 2014, p. 410). El diálogo se llevó a cabo en el idioma tzeltal, fue interesante escuchar la diversidad de opiniones en relación con las prácticas agrícolas que se ejecutan en los cafetales. En ellas se reconoce que los conocimientos tradicionales tienen orígenes y perspectivas diferentes a los conocimientos y tecnologías que se desprenden de la ciencia. Estos conocimientos enriquecen el pensamiento de los campesinos, pero ambos se van interrelacionando para enriquecer la vida en la comunidad. Se tuvo la oportunidad de presenciar la fiesta de la cosecha del café para documentar todos los saberes y prácticas que los actores locales realizan en ella. Se realizaron recorridos en cinco parcelas de cafetales para identificar las distintas prácticas que los campesinos han venido implementando a través de las experiencias propias adquiridas entre los mismos productores. Se construyó una línea de tiempo como “una representación gráfica de hitos, eventos o personajes secuenciados en orden cronológico y dispuestos a lo largo de una línea recta” (Nervión, 2019, p. 4).

Resultados y discusión

El cultivo del café es la actividad más destacada de los habitantes de Sibanicja Pocolum por ser un producto comercial. Anualmente obtienen ingresos económicos como recompensa por el tiempo y trabajo durante un año. Los trabajadores intracomunitarios constituyen la fuerza del trabajo que poseen los saberes y experiencias, son conocimientos de la propia comunidad. El cultivo del café es el escenario donde se articulan varios actores con sus respectivos intereses y responsabilidades en los diferentes procesos de intervención actores sintagmáticos y paradigmáticos (Raffestin, 2011), los primeros trazan el porvenir de las cooperativas y los segundos contribuyen a desarrollar los procesos culturales y tecnológicos del cultivo del café. segundos contribuyen a desarrollar los procesos culturales y tecnológicos del cultivo del café.

Los actores locales tienen su propia identidad cultural, género masculino, conocida como: *tajtiik*. Así son nombrados cuando han cumplido los compromisos ocupando cargos de trabajo en la ermita como son: mayordomos, diáconos o catequistas, estas son las responsabilidades en la comunidad. Así se puede llegar a formar parte de los *tumbajelitkes* (sembradores de vida), personas experimentadas con conocimientos que realizan prácticas religiosas como elaborar el altar maya, pedir bendición para la cosecha, ayudar a los enfermos y muestran respeto hacia la comunidad. Por otra parte, están las mujeres con sus propias identidades, se les denomina *kantsil*, y se les personifica como las principales responsables de la familia, así como en los cafetales cuando los esposos migran hacia el norte del país o hacia los Estados Unidos de América en busca de trabajo.

En la comunidad existen 27 mujeres que emigran sus esposos en busca de trabajo en México o en Sonora, se registran las mujeres para que, en ausencia del esposo, ellas asistan a la reunión, son responsable de las informaciones que se otorgan en dicha asamblea. (A. Gómez López, Comunicación personal, 17 de noviembre de 2020).

Las mujeres son las encargadas de dar mantenimiento a los cafetales, pagar los jornales de limpia, contratar peones cuando es necesario para la recolecta del grano en temporada de cosecha. Además, a las mujeres también se les reconoce como socias de las cooperativas cuando son viudas o los hombres se ausentan de la comunidad. Ellas asisten con voz a las asambleas para acceder a la información y para opinar, discutir, proponer ideas, entre otros acuerdos. A los hombres y las mujeres entre 12 y 18 años se les denomina *kantsil*. A los jóvenes se les dice *tajtil*. Los jóvenes son la base del trabajo en los cafetales ya sea para las podas, el control de sombra, la elaboración y aplicación de abonos orgánicos. En tiempos de cosecha las mujeres participan más en el cafetal.

La falta de oportunidades para los jóvenes incide en la migración hacia otras ciudades o fuera del país. Para hacer frente a esta situación se ha propuesto la organización de los jóvenes para construir alternativas a través de la música y el canto en *tzeltal* en las fiestas comunitarias. Otra posibilidad es la de ser promotor local con base en sus habilidades, participación, responsabilidad y colaboración en las mesas de trabajo de la organización; además de obtener capacitación a través de diplomados, talleres, e incluso se especializan para identificar los mejores granos, extraer muestras para tostar el café; y, como una posibilidad, futuros promotores de gestión territorial a nivel comunitario. Un actor social más son los niños y su participación en la configuración comunitaria,

son los futuros portadores de conocimiento, aprenden todo lo que se realiza en el campo agrícola. Se puede decir que esta es su primera escuela de prácticas y observación donde el conocimiento empírico predomina. Los niños son el futuro del cambio, de ellos depende el manejo y cuidado de los recursos naturales de la comunidad.

Existen dos cooperativas Batsil Winik y Kulaktik, y como parte de la organización de sus actividades, los últimos sábados de cada mes llevan a cabo una reunión con los delegados asignados de cada comunidad para realizar gestiones a nivel nacional e internacional, encuentros con productores de los estados de Oaxaca, Veracruz, Puebla y México. Cada cooperativa tiene su propio consejo administrativo responsable de convocar a las reuniones, viajes, cooperaciones, planeación de actividades y acopio del café en la temporada de cosecha. Los delegados representan a los grupos que organizan reuniones con el consejo de administración para coordinar las actividades que se desarrollan en la cooperativa, ayudan a la toma de decisiones, discusión de problemas, con necesidades de cada comunidad y del conjunto de la organización, son los portadores de información sobre el desarrollo de la cooperativa hacia la comunidad. También están las empresas internacionales que se dedican al acopio y venta del café en sus diversas presentaciones, pagando un precio justo. Ellas contactan a todos los pequeños productores a través de la cooperativa.

Aproximadamente cada organización llega a almacenar de 30 a 40 toneladas de café destinadas a la exportación con las empresas Maison P. Jobin ET y Royal Coffee. Estas dos empresas son las que compran en grandes cantidades y los socios se sienten seguros de cobrar un poco más que el precio del mercado, pero también implica mayor esfuerzo de trabajo para conservar la calidad, pues es muy estricta la certificación. En el cultivo del café todos los actores se concentran en la búsqueda de los beneficios económicos. Por un lado, los actores intracomunitarios son los que más invierten su tiempo en todo el proceso de producción del café y los que menos se benefician en lo económico; por otro lado, aprovechan otros productos en el cafetal que cosechan para el autoconsumo como es la nochebuena, tsuy, frutas de coczan tsélel, chayote y su punta, guineos, naranjas, duraznos, hongos, también cazan pequeñas aves que guardan y ahúman, cuando ya tienen de seis a 10 aves ahumadas, las preparan en caldo con punta de chayote como una fuente de proteína para las familias.

Cuadro I. Mapeo de actores sociales en la comunidad



Fuente: Elaboración propia.

Los saberes agrícolas tradicionales implementados al cultivo del café

Es interesante la cosmovisión de este pueblo originario que todo lo relaciona dando forma a la identidad de lo humano, una historia viviente que persistirá siempre y cuando se reconozca su importancia y la ciencia logre reconocer que también las prácticas y saberes ancestrales son fundamentales (Pérez, 2022). Los saberes tradicionales poseen a las personas natas que tienen un don de sabiduría, conforme pasan los años van demostrando esa habilidad a través de resultados. Los saberes transmitidos son la enseñanza y aprendizaje de varias generaciones, mediante el diálogo de padres a hijos; por lo general es gradual desde la infancia, practicado en las actividades agrícolas del campo. Los saberes también se fortalecen en trabajos colectivos; al interior de estos sistemas se construye el diálogo de saberes que significa compartir las experiencias adquiridas en el campo, por medio de las técnicas aplicadas. Se hacen recorridos en campo para analizar los resultados y poder replicar en otras parcelas una nueva estrategia a través del intercambio de conocimientos en las actividades cafetaleras.

Los seres vivos como las aves, plantas incluyendo nuestro cuerpo, está débil, las plantas aún más, con solo jalar las ramas se rompen fácilmente, lo que sí es bueno, es limpiar los cafetales porque las plantas están más suaves, uno lo puedo sentir o palpar con la mano, con el machete es muy fácil de cortarlos. (A. Gómez López, Comunicación personal, 5 de noviembre de 2019).

A los saberes tradicionales se les llegó a desplazar por las técnicas modernas aplicada al café, pero tienen su origen en el cultivo de la milpa, un sistema de maíz asociado con el frijol, el cacahuate y los frutales. Actualmente en el cultivo del café se ha introducido el manejo agroecológico y ello ha posibilitado la recuperación de aquellos saberes y actividades que se practicaban en el pasado para introducirlos en el cultivo el café. El conocimiento ancestral ha logrado persistir, no quedó en el olvido, pues ahora envuelve al cultivo del café: “es todo lo que a mí me enseñaron hacer mis padres, es lo mismo que estoy haciendo con la tierra de mis cafetales”¹ (A. Gómez López, Comunicación personal, 18 de noviembre de 2020).

El cultivo de café ha sido un factor detonante para los productores por las diversas estrategias de trabajo. La organización inicia por el ingreso de socios a las cooperativas Kulaktik y Batsil Winik, que están establecidas en la comunidad. En ellas se preparan los planes y estrategias de trabajo colectivo bajo su propia filosofía basada en la palabra de Dios, “*tsak kotantik*”. Así como el “compromiso moral, de compartir los conocimientos con otros campesinos, porque lo que yo aprendía también a ellos les va a servir” (Holt, 2008, p. 141). En relación con este autor, los líderes locales prestan servicios sin percibir sueldo, más bien comparten saberes con los demás para construir una red de vinculación comunitaria que los une en el bienestar local, impulsando el cultivo de café orgánico. Por décadas han mantenido la sabiduría ancestral a través de la memoria, la práctica, la observación, los encuentros, la formación de cooperativas, las reuniones familiares y las ceremonias, todas estas acciones les ha dado vida y una identidad cultural propia.

¹ “*janix jich te bin ut'il la yabon kil te mejtajtek jinix yakal pasbel ek sok te balumilale!*”.

La reapropiación del calendario maya en el saber agrícola del territorio

Los descendientes de la cultura maya con rasgos físicos similares y diversas formas de pensamiento sobre el uso de los recursos naturales en la producción agrícola y pecuaria prevalecen con sus propias tradiciones, costumbres, vestimentas, ceremonias, así como su relación con la madre naturaleza. Para los habitantes de la Zona Altos y Selva Norte en Chiapas, los saberes agrícolas tradicionales y el calendario sirven para identificar las fechas aproximadas para la siembra del cultivo, respetando los ciclos y los fenómenos naturales que se presentan cada año en temporada de estiaje y lluvias. Las prácticas agrícolas realizadas a nivel local durante las cuatro estaciones del año, reflejan los cambios por la rotación de la tierra que tiene sus efectos en los fenómenos naturales. El calendario maya consta de 18 meses con los 365 días. Este calendario ha sido una construcción social ancestral apropiada a nivel comunitario en la región de los Altos. También se han incorporado aportes de personalidades creyentes de la Diócesis de San Cristóbal de las Casas, que se han dedicado a investigar cada palabra con sus definiciones y significados relacionadas con las actividades agrícolas de la comunidad, tomando en cuenta los conocimientos de las personas mayores, la trayectoria del sol en el día y las prácticas agrícolas ancestrales

Expreso profundo respeto al calendario tradicional maya donde aún se resguardan los conocimientos de nuestros antepasados, quienes sabían mucho de cosmos, con mayor precisión en las fechas de siembra. (M. González, Comunicación personal, 2 de octubre de 2020).

Los saberes agrícolas se basan en la valoración e importancia de los conocimientos ancestrales que han permanecido entre la población porque son parte de su cultura. Comprender los saberes tradicionales tiene una importancia similar a la comprensión de los conocimientos científicos, representa la valoración de la cultura y la cosmovisión de los pueblos. Uno de estos saberes se refiere a las fases lunares y los efectos en las actividades agrícolas, pues se requiere que los cultivadores sean analíticos, observadores de su entorno natural, percibir el movimiento de las nubes junto a la luna.

- *Unin új* (luna nueva). Si las plantas de café presentan características débiles no es recomendable realizar podas y ninguna otra práctica, pues “cambia las fuerzas de abajo hacia arriba, la sabia o agua de las raíces de las plantas del café, no se encuentran en el interior, sino al lado superior, las raíces tienen menos posibilidad de germinar porque tienen poca agua” (Velásquez *et al.*, 2009, p. 20).
- *Xetelt új* (cuarto creciente). En esta fase inicia la preparación del terreno para la siembra de las plantas.
- *Cepel u’* (luna llena). En esta etapa se recomienda cortar los granos de café “porque se despliega al máximo las fuerzas lunares fomentando el poder germinativo y el crecimiento” (Velásquez *et al.*, 2009, p. 26).
- *Olil tsutel u’* (cuarto menguante). Durante esta fase se hace el cuidado de las plantas, aplicación de abonos orgánicos que ayudarán a fortalecer las raíces, tallos, hojas y frutos del cafeto. Esta es la mejor etapa para realizar el almácigo, se hace en los últimos días del

periodo cuarto menguante, hacia la luna nueva, las raíces se adhieren fuertemente al suelo y tendrán mejor fijación, mantendrán una buena aireación donde los microorganismos funcionarán a su máxima capacidad en el suelo. El agrícola (Haab), es un calendario solar que se rige por el tiempo que tarda la Tierra en dar la vuelta al Sol (365 $\frac{1}{4}$ días). Este movimiento de traslación da origen a las cuatro estaciones del año que son muy importantes para el campesino. Este ciclo constaba de 18 meses de 20 días (360 días) más cinco días extra, que dan los 365 días (Ortega, 2002, p. 4).

Altar maya tzeltal. Ofrenda del café, símbolo de abundancia de la cosecha.



Fuente: Fotografía propia.

Prácticas agrícolas tradicionales en el cultivo del café

Las prácticas agrícolas son ejecutadas por los productores y sus familias con base en su cosmovisión, ideas y saberes en cada una de las parcelas que conforman el territorio. Efectivamente, los principales líderes locales, jóvenes con carreras profesionales y algunas especialidades en el tema del café, mujeres, autoridades tradicionales, católicos, pastores y directivos de cooperativas, son los que organizan la participación social de la comunidad a través del involucramiento social, político, económico y cultural. Es la comunidad convertida en sujeto social, una capacidad de manejar colectivamente los cambios sociales (Touraine, 1994, p. 223) que ocurren en el ámbito de la producción agrícola o de la vida social comunitaria.

Foto A. Germinando las plántulas en la etapa de soldadito, por las forma que va brotando las semillas. Foto B. Plantas jóvenes de café en la etapa de floración



Fuente: Fotografía propia.

A nivel comunitario se identifica el suelo a partir de los colores de la tierra: *ik' al lum* (tierra negra), *k' anal lum* (tierra amarilla), *kextikil* (tierra arenosa), *tontijkil* (pedregoso). Los creyentes católicos reconocen que los cuatro tipos de tierra están vivos, mientras que las otras iglesias protestantes desvalorizan estos saberes por los valores inculcados por sus líderes. Anteriormente la técnica del barbecho se practicaba en las milpas, lo que “permitiría al suelo disfrutar del descanso necesario para restablecer sus fuerzas que ocupaban periódicamente las mejores tierras” (Mázoyer y Roudart, 2016, p. 324). Cuando se intensificó el cultivo del café por el impulso de las políticas federales, se introdujeron nuevas técnicas y el uso de agroquímicos que transformaron el cultivo del café. Estos procesos modernizantes incorporaron nuevas técnicas como la permanencia de los árboles de sombra, la aplicación de abonos y un uso constante del suelo. Se puede decir que la tierra nunca descansa, pues incorporaron técnicas productivistas que también buscaban desplazar a la milpa.

La tierra está viva, es como nuestra madre, aquí nacimos, bebemos y comemos de ellos, mis padres tomaron pozol, verduras, cuando yo era pequeño. La tierra es lo primero que uno debe tener porque produce todo tipo de alimentos y está viva. A esta tierra, si le decimos que no sirve, empiezan las enfermedades, chacales *abot* da castigo, principalmente la diarrea, si buscamos un curandero nos dirá que tenemos que ofrendar, la ceremonia se hace en nuestra casa, agradecemos y nos perdona la tierra, se debe tomar en serio las cosas. (A. Guzmán, Comunicación personal, 12 de septiembre de 2020).

En 1990 varios productores se organizaron para trazar un camino diferente y crearon cooperativas para la búsqueda de nuevos mercados, estas cooperativas actualmente siguen funcionando como Kulaktik, San Alonso, UNORCA, Batsil Winik y Majomut, entre otros. Comparten los mismos objetivos, cultivar café orgánico mediante el cuidado de la madre tierra, alcanzar un precio justo y buscar nuevas técnicas de producción, donde se tiene que cumplir los parámetros establecidos para obtener un producto de calidad, evitando cualquier tipo de contaminación, libre de agroquímicos y vender directamente a los consumidores.

El sistema de producción agrícola tradicional fue por mucho tiempo la roza, tumba y quema. En aquellos tiempos no se usaban productos químicos, tampoco existía la necesidad de adquirirlos, la tierra era fértil y las cosechas se daban de manera natural. Algunas de las prácticas agrícolas tradicionales de los pequeños productores se preservan y conviven en un territorio donde circulan varios actores sociales, donde se han generado procesos abiertos al diálogo de varios conocimientos: “las instituciones gubernamentales, las agencias internacionales de cooperación, la academia y los movimientos sociales que incorporen saberes que trasciendan el campo de las disciplinas en diálogo con el conocimiento no académico” (Hernández *at al.*, 2015, p. 9). Esta es la riqueza de una práctica agrícola ancestral y moderna a la vez, que de manera contrastante no ha logrado sacar de la pobreza a los productores que la trabajan.

El impacto del Instituto Mexicano del Café (INMECAFE)² en los municipios que conforman los Altos de Chiapas, logró incrementar considerablemente “la superficie de plantas con café en esta región, aumentó de manera importante de 1, 471 hectáreas en los años setenta a 13,987 hectáreas en los años 90” (Cortina, 1997). Esta política posibilitó que la mayoría de los habitantes se convirtieran en pequeños productores.

Prácticas agrícolas del calendario maya

El calendario maya es un conocimiento muy avanzado que aún es difícil de interpretar a profundidad, lo poco que se ha rescatado se centra en las prácticas de la agricultura tradicional que los productores tzeltales han tratado de recuperar a través de su praxis en el cultivo del café. Para esta ocasión se analizó el tipo de actividades que se realizan cada mes, como:

- *Yaxkin, Mux*. Consiste en la recolección de las mejores semillas de las nuevas plantas del café. *Ch'in uch*. Se prepara el semillero con materiales de la región. *Mukul uch*. Consiste en abrir un hueco del suelo de unos 30 cm de diámetro, 30-50 de profundidad. *Wak winkil*. La siembra o trasplante final se realiza en la temporada de lluvia, de tal manera que el suelo tenga humedad para evitar la deshidratación y asegurar que sus raíces se adapten al suelo firme.

² En 1958 se crea el Instituto Mexicano del Café (INMECAFE), órgano federal que aglutinó las actividades del café mexicano. Esta institución fomentó la investigación agronómica del cafeto, incluso llegando a desarrollar una nueva variedad del cafeto, el Café Oro Azteca (Coello, 2012).

- *Jokin Ajauw, Juk Winkil*. Cuando el terreno es virgen y se destina para cultivar café, lo más conveniente es sembrar plantas nuevas y resistentes a la roya, similar lo que hoy en día se hace al renovar los cafetales viejos por plantas jóvenes para recuperar la producción.
- *Mukul, Jokin Ajaw*. Aplicación de abonos orgánicos³ en los meses de mayo junio-julio de tal manera que las raíces extraigan los nutrientes, lograr un buen desarrollo y crecimiento de las plantas.
- *Yaxkin Mux, Tsun, Bats'ul, C'ak, Mak*. Esta actividad consiste en el tiempo de recolección de frutos, varía según el clima de cada lugar.
- *Olaltikn, Ch'ay K'in k'al Sore Ajtal*. Después de la cosecha, las plantas quedan maltratadas y es cuando se deben realizar actividades como la poda y el abonado para ayudar a la recuperación.

Las actividades de recuperación consisten en recobrar las buenas prácticas de los ancestros que anteriormente se llevaban a cabo, pero que habían sido marginadas por la agricultura convencional, por la llamada agricultura moderna. Con el paso del tiempo se fueron reapropiando los conocimientos y revalorando los saberes de los tzeltales, como el culto del tiempo que no desapareció con la colonización hispánica, sino que adquirió nuevas formas y nuevos canales rituales. Las cuentas calendáricas se usan todavía para acceder a otras dimensiones, comprender el significado oculto de la realidad, encontrar el momento apropiado para rendir culto, pedir perdón, sembrar la tierra. Lo anterior también se aplica en otras cooperativas donde han retomado estos conocimientos, prueba de ello es la organización Kulaktik A.C., que se distingue por ser productora de café orgánico. Durante el transcurso del año en relación con las actividades que se practican en los cafetales, es recurrente tomar en cuenta el calendario maya y gregoriano, incluyendo las fases de la luna que influyen mucho en las actividades para que se obtenga el buen desarrollo de las plantas de café y que se alcancen los mejores granos para su venta.

El cultivo de café es una conjunción de dos conocimientos y sus respectivas prácticas: el tradicional y el moderno. El primero tiene su origen en la “tecnología agrícola tradicional y la milpa, son el fundamento del reconocimiento de los saberes y la tecnología generada por las comunidades campesinas” (Cruz *et al.*, 2013, p.18). Algunos productores independientes que no se integran a una organización, se limitan a utilizar productos químicos como los fertilizantes, a pesar de los altos costos, pero el uso de estos insumos degrada la fertilidad del suelo y se demanda mucha mano de obra para su aplicación en las parcelas.

³ Abonos orgánicos. Elaborados a través de tallos de plátano, hojarascas, tierra negra, cal de fuego, estiércol de vaca, agua para regular la temperatura. Los mismos productores que los elaboran ya tienen los conocimientos suficientes que obtuvieron a través de las capacitaciones.

Tabla1. Saberes agrícolas tradiciones y saberes agrícolas convencionales

Saberes tradicionales

Fiesta cosecha del café
Tumbajeletik
 Herramientas tradicionales
 Piedra para afilar
 Control de plagas
 Barbecho
 Secador
 Fases de la luna
 Cultivo de frijol y maíz

Nuevos saberes

Semillas resistentes con la roya
 Herramientas nuevas
 Variedades de café
 Temporalidad
 Cultivos orgánicos
 Nuevas técnicas de manejo
 Microorganismos
 Microorganismos

Fuente: Elaboración propia.

Hibridación cultural en el cultivo del café

En 1975 el cambio de uso de suelo implicó dejar de priorizar el cultivo de la milpa y comenzar a sembrar las primeras plantas del café de manera intensiva, una perspectiva modernizante. Este cambio buscó transformar las formas de observar, pensar, aceptar, creer; se dejaron de realizar actividades temporales y pasaron a ejecutar acciones permanentes en los cafetales. Estos cambios y adaptación implicaron una conjunción de saberes, una hibridación cultural entre los pequeños productores.

La hibridación no es una simple mezcla de estructuras o prácticas sociales discretas, puras, que, al combinarse, generan nuevas estructuras y nuevas prácticas. Pero con frecuencia la hibridación surge del intento de reconvertir un patrimonio (una capacitación profesional, un conjunto de saberes y técnicas) para reinsertarlo en nuevas condiciones de producción y mercado. (García, 1977, p. 112).

La hibridación cultural nunca es estática, sus componentes siempre están en proceso de cambio y paulatinamente va cobrando nuevas formas. Los saberes ancestrales han adquirido mayor fuerza en el proceso del cultivo del café. Actualmente los pequeños cafetaleros de esta microrregión enfrentan la transformación del cultivo del café, pues continúan surgiendo diversas prácticas y conocimientos con la apropiación de nuevas herramientas mejorando cada vez más el manejo

de los cafetales para obtener granos de café de calidad. De acuerdo con (Boege, 2008), el cultivo del café “presenta procesos de hibridación de prácticas donde parte de la agricultura indígena utiliza elementos de la agricultura industrial”. El cultivo del café es dinámico, en él se utilizan las herramientas modernas, técnicas, nuevos insumos y se buscan nuevas alternativas como es el caso del café orgánico. Un cultivo donde se entrelazan el conocimiento tradicional y el conocimiento convencional.

En la actualidad la transformación del cultivo persiste a través de la renovación de plantas de café con ciertas características resistentes a ciertas plagas; además de las actividades que se van innovando conforme a las necesidades de manejo de las plantas. Una de las desventajas en los cafetales es la explotación de los nutrientes del suelo que requiere cada planta para su crecimiento y desarrollo, esto ha llevado a implementar nuevas técnicas de manejo como la siembra de árboles de sombra para regular la luz del sol, asimismo la siembra de barreras vivas, elaboración de abonos orgánicos, semilleros, entre otros. Estos cambios forman parte de la hibridación tecnológica. En el pasado se usaban las herramientas tradicionales, después se les trató de excluir de la agricultura convencional, ahora se entremezclan con los instrumentos convencionales. En nuestras sociedades los procesos de hibridación cultural y tecnológica parecen ganar fuerza explicativa en el ámbito de las ciencias sociales, especialmente en el campo que envuelve la dinámica de la relación cultura-sociedad (Moebus, 2008, p. 38).

Para ahondar un poco sobre las prácticas agrícolas debe tenerse presente que anteriormente los productores usaban garabatos⁴ grandes en las temporadas de cosecha. Esto facilitaba al productor la recolecta de los granos colorados que se localizaban en lo alto del cafeto (especies arábicas) porque no existía un manejo adecuado de los cafetales. En la actualidad los garabatos se siguen usando para doblar las plantas jóvenes de café y evitar que crezcan más alto, pues deben quedar con portes bajos. Son los dos tiempos del uso del garabato que manifiestan una hibridación técnica, una transformación del uso de esta herramienta tan necesaria en la cafeticultura que se ha adaptado al nuevo sistema de cultivo orgánico. También están las otras herramientas impulsadas por la renovación de las plantas del café. Después de cada cosecha se tiene que implementar nuevas prácticas de cuidado donde se están usando nuevas herramientas para la poda como son las tijeras, el deshije, el serrucho, estos nuevos instrumentos que representan una hibridación tecnológica, una adaptación de las nuevas técnicas que configuran una práctica cultural para el manejo de las plantas del café.

Antes de la llegada del cultivo de café, los habitantes vivían en condiciones muy marginadas, no contaban con servicios básicos como la alimentación, la vivienda o vestimenta, apenas sobrevivían

⁴ Garabato. Es un horqueta que se obtiene de la rama de árbol, de un lado se deja largo para sembrar en la tierra y la otra parte se deja aproximadamente 20 cm, su función es sostener las matas de café cuando sea necesario doblar para facilitar el corte en la temporada de cosecha u cuando son plantas jóvenes se doblan para obtener nuevos hijuelos.

con el cultivo de la milpa y otros productos. Con el cultivo de café los habitantes lograron nuevas formas de convivencia social porque comenzaron a obtener recursos económicos a partir de la venta de café, pudieron mejorar sus condiciones de vida y un mejor acceso a la alimentación, vivienda, servicios y medios de transporte, entre otros.

Las prácticas y saberes locales que sustentan el cultivo de la milpa se introdujeron al manejo del cultivo de café. Esas prácticas que se aplican en la milpa fueron introducidas en el manejo de los cafetales como las técnicas de limpieza con herramientas tradicionales como el machete, azadón, las limas para afilar y los saberes empíricos como los elementos naturales vinculando con las fases lunares y las temporadas de lluvia; además, han reincorporado nuevas herramientas para mantenimiento y el cuidado de los cafetales. Para obtener los abonos orgánicos también se desplegó un proceso de hibridación. Los productores tuvieron que aprender el uso de las herramientas y conocimientos básicos para obtenerlos y aplicarlos en las plantaciones de café, es una nueva forma de pensar de cómo seguir cultivando el café a partir del suministro de nutriente para que las raíces de las plantas puedan llegar a alcanzar un producto de calidad. Estas técnicas son parte de la hibridación cultural en la actividad cafetalera con los productores tzeltales de la región.

A pesar de los cambios tecnológicos de la agricultura productivista en el café, se logró mantener las tradiciones y costumbres de la cultura maya.⁵ Un respeto profundo de la madre naturaleza, y la recuperación del altar maya, en el que “Ambos caminos representan las cuatro esquinas del mundo, y se interceptan en el corazón del altar donde, se junta lo sagrado con lo material y el proceso de significación por la práctica religiosa o proveniente de la teología maya o no, ha sido ya apropiado por los practicantes” (Renzo y González, 2017, p. 13). Además, la fiesta de la cosecha, la creación de cooperativas con estructura organizativa, produciendo cafés orgánicos y convencionales. Actualmente el café es un sector agrícola importante en la región como fuente de ingreso económico de los pequeños productores, ya que es el único donde se obtiene ingresos de manera temporal.

El café es un cultivo permanente para los productores que lograron apropiarse y mantener en práctica sus conocimientos empíricos, llevando a cabo nuevas técnicas de adaptación sin que dejaran de practicar lo que ya sabían, sino más bien logrando socializar y dar sostenibilidad a través del cultivo de café. La nueva tecnificación del cultivo de café, que protege los bienes de la naturaleza, posibilita obtener mejores precios debido a los cafés orgánicos que han ayudado a mejorar las condiciones de vida de la población indígena. Actualmente se puede observar en medio de los cafetales casas modernas de uno o dos pisos bien diseñadas, parte de esta inversión proviene de la venta de café, pero sin dejar de lado sus valores culturales como su lengua, el traje tradicional tanto para hombres y mujeres. El ingreso económico derivado de la venta del café les dio un giro para mejorar sus condiciones de vida, empezaron a obtener más recursos económicos y mejoraron sus parcelas con árboles de sombra: además de ser una fuente de alimentos porque continúan aprovechando diversos bienes como el árbol frutal de la naranja, aves, chayote, hierbas, verduras y hongos, entre otros.

⁵ La cohesión social a través de la religión católica y la teología de la liberación, sigue formando parte de la recuperación de los saberes locales. Se debe reconocer que para los pueblos originarios debe valorarse sus conocimientos por el uso, manejo y aprovechamiento de los recursos naturales y su cosmovisión en relación con la madre naturaleza.

Conclusiones

En Pocolum Sibanicjá, municipio de Tenejapa, Chiapas, la comunidad indígena y campesina ha logrado preservar sus conocimientos ancestrales relacionados con el cultivo de la milpa. Estos conocimientos se han recuperado y están presentes en el cultivo del café. Los saberes tradicionales en el manejo del café están presentes en una constante entremezcla de conocimientos tradicionales y tecnológicos. Estas acciones están inmersas en las actividades agrícolas diarias en los cafetales y en la milpa. Estos saberes permanecerán complementándose con otras prácticas que tiendan a innovar el cultivo del café. Es grato recapitular y reconocer la importancia de estos conocimientos que en décadas pasadas se trataron de marginar por el discurso modernizante y desarrollista del Estado. El auge de los conocimientos que han sido guardados a través del tiempo, que en gran parte fueron revelados por personas adultas mayores, gracias a la confianza del manejo del idioma y se lograron plasmar en esta investigación.

Identificar los saberes tradicionales es y será un reto para los productores, se requiere de un análisis profundo para poder comprender las historias de vida que expresan el significado de cada palabra, pensamiento y acción. Sobre todo, mantener vigente la cosmovisión y poder transmitirla en las siguientes generaciones. Cada concepto que sea propio de una comunidad rural, implica conocer el origen, dónde surgió e identificando las raíces de un saber ancestral de la persona indígena, que ellos conocen y ejecutan en los ámbitos territoriales. La sabiduría de las personas varía de acuerdo al desempeño en sus vidas cotidianas donde se convierte en algo sagrado. En ella se ven reflejados sus espíritus, almas, algo que no se pueden tocar y difícil comprender, pero lo viven a diario en las familias.

Las personas de referencia dentro de la comunidad, así como el consejo de ancianos, son los que realmente tienen un nivel de poder social, principalmente por la historia de vida, luchas sociales. Conocer el cultivo del café y sus transformaciones es una de las bases para crear un poder social que se va aprendiendo desde los diversos conocimientos y que permita aprovechar el entorno natural. Estos tipos de relaciones son las que fortalecen los saberes, las costumbres y las tradiciones. En la comunidad indígena, poco a poco se va comprendiendo su importancia, su función y se va identificando las mejores formas de transmitir y preservar estos conocimientos

Referencias

- Alloatti, M. (2014). *Una discusión sobre la técnica de bola de nieve a partir de las experiencias de investigación en migraciones internacionales*. Universidad Federal de Santa Catarina.
- Bisquerra, R. (1996). *Métodos de investigación educativa*. CEAC.
- Boege, E. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México*. Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Coello, J. M. (2012). *El Café en México—Historia*. Obtenido de <https://jaimecoellomanuell.wordpress.com/2012/02/22/el-cafe-en-mexico-historia/>
- Cortina, S. (1997). *Mapa de climas en la zona cafetalera de los altos de Chiapas a partir de mapa CETENAL 1970. Cartas climas, escala 1:550,000*. LANDSAT TM.

- Cruz, A., Ramírez, M., Collazo, F., & Flores, X. (2013). La obra escrita de Efraín, Hernández Xolocotzi, Patrimonio y legado. *Revista de Geografía Agrícola*, núm. 50-51, 7-29. Obtenido de Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=75749283002>
- García, C. N. (1997). Culturas híbridas y estrategias comunicacionales. *Estudios sobre las culturas contemporáneas*, III(5), 109-128.
- Hernández, R. (2014). *Metodología de la investigación*. Punto Santa Fe.
- Hernández, C. M., Miranda, A. R. & Menendez, R.G. (2015). *Territorio y Gestion del desarrollo Epistemologías y experiencias*. Plaza y Valdés.
- Holt, G. E. (2008). *Voces de Latinoamérica, movimiento de Campesino a Campesino para la agricultura Sustentable*. SIMAS.
- Kaeger, K. (1986). *Agricultura y colonización en México*. UACH-CIESAS.
- Mázoyer, M. & Roudart, L. (2016). *Historia de las agriculturas del mundo. Del Neolítico a la crisis contemporánea*. KRK Ediciones.
- Moebus, R. A. (2008). Hibridismo cultural: ¿clave analítica para la comprensión de la modernización latinoamericana? La perspectiva de Néstor García Canclini. *Sociológica (México)*, Vol. 23, núm. 67, 33-49.
- Nervión, J. (2019). *Líneas de tiempos con timeline*. INTEF. Obtenido de <https://intef.es/wp-content/uploads/2019/02/Timeline.pdf>
- Ortega, A. E. (2002). *Curso de calendario Maya*. <https://es.escribd.com/doc.curso>.
- Pérez, L. (2022). Descolonización, diálogo de saberes e investigación colaborativa. *Utopía y Praxis Latinoamericana*, 27(98).
- Raffestin, C. (2011). *Por una geografía del poder*. El Colegio de Michoacán.
- Renzo, D. & González, A. (2017). La práctica de la milpa, el *chulel* y el maíz como elementos articuladores de la cosmovisión sobre la naturaleza entre los tzeltales de Tenejapa en los Altos de Chiapas. *Estudios de cultura maya*, vol. 50, 271-297.
- Rus, J. (1999). La comunidad revolucionaria institucional: la subversión del gobierno indígena en los Altos de Chiapas, 1936-1968. En J. P. Viqueira y M. H. Ruz (editores), *Chiapas los rumbos de otra historia*. UNAM-CIESAS-CEMCA-UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA.
- Sabariégo, M. Massot, I. y Dorio, I. (2009). Métodos de investigación cualitativa. En R. Bisquerra (coordinador), *Metodología de la investigación educativa*, (pp. 293-328). Ed. La muralla, S.A.
- Touraine, A. (1994) *Crítica de la modernidad*. Editorial FCE.
- Velásquez, A. A., Lagos, W. U., Díaz, F. O. & Bárcenas, M. (2009). *Influencia de las fases lunares en la emergencia y desarrollo de las plántulas del cultivo de café (Coofea arábica)*. U.N.A.N.