

El conocimiento tradicional como práctica erudita entre productores de café en Xico, Veracruz, México

José Luis Arriaga Ornelas*
Carla Fabela Reyes**
Lisette Gutiérrez González***
Nylsen Sotelo Carrillo****

RESUMEN

EL ARTÍCULO ABORDA AL CONOCIMIENTO TRADICIONAL DESDE LA ANTROPOLOGÍA DE LOS CONOCIMIENTOS. A PARTIR DE UNA APROXIMACIÓN ETNOGRÁFICA, TRATA DE ENTENDER LA PRODUCCIÓN Y USO DE DICHO CONOCIMIENTO, EXTRAPOLANDO LA METODOLOGÍA EMPLEADA POR PARTE DE LOS ESTUDIOS ETNOGRÁFICOS DEL LABORATORIO. EL EJERCICIO SE REALIZA EN TORNO DE UNA ACTIVIDAD EN LA QUE EL CONOCIMIENTO TRADICIONAL SE MUESTRA COMO SABER HACER: EL CULTIVO DEL CAFÉ. LA ZONA EN LA QUE SE REALIZÓ LA INVESTIGACIÓN ES EN EL SURESTE MEXICANO, ESPECÍFICAMENTE EL ESTADO DE VERACRUZ. SE UTILIZARON ESTUDIOS DE CASO PARA IDENTIFICAR CADENAS DE ACTIVIDADES COMO APELACIÓN A LA FACTUALIDAD DEL CONOCIMIENTO. LOS DATOS PERMITIERON IDENTIFICAR COMO EL CONOCIMIENTO QUE ESTOS PRODUCTORES DE CAFÉ APLICAN CADA DÍA (Y QUE SE VALE DE LA OBSERVACIÓN, LA EXPERIMENTACIÓN, LA INCORPORACIÓN DE ELEMENTOS O FACTORES, DEDUCCIÓN Y ACCIÓN) FUE ADQUIRIDO “DURANTE SU VIDA”, ES DECIR, COMO PARTE CONSTITUYENTE DE SU SER: LO QUE *SABEN HACER* LE DA SENTIDO A LO QUE SON.

PALABRAS CLAVE: CONOCIMIENTO TRADICIONAL - PRÁCTICA ERUDITA - SIEMBRA DE CAFÉ - ANTROPOLOGÍA DE LOS CONOCIMIENTOS.

TRADITIONAL KNOWLEDGE AS A SCHOLARLY PRACTICE AMONG COFFEE PRODUCERS IN XICO, VERACRUZ, MEXICO.

ABSTRACT

THE ARTICLE DISCUSSES TRADITIONAL KNOWLEDGE THROUGH THE LENSE OF THE ANTHROPOLOGY OF KNOWLEDGE. BASED ON ETHNOGRAPHIC WORK, IT ATTEMPTS TO UNDERSTAND THE PRODUCTION AND USE OF SUCH KNOWLEDGE IN THE SAME WAY THAT MODERN SCIENCE TECHNIQUES HAVE BEEN USED BY ETHNOGRAPHIC LABORATORY STUDIES. THE EXERCISE IS CARRIED OUT AROUND THROUGH AN ACTIVITY IN WHICH TRADITIONAL KNOWLEDGE IS POINTED TO AS “KNOW-HOW”: THE CULTIVATION OF COFFEE. THE AREA IN WHICH THE STUDY WAS CARRIED OUT IS IN THE MEXICAN SOUTHEAST, SPECIFICALLY IN THE STATE OF VERACRUZ. CASE STUDIES WERE USED TO IDENTIFY CHAINS OF ACTIVITIES AS AN APPEAL TO THE FACTUALITY OF KNOWLEDGE. THE DATA ALLOWED US TO IDENTIFY THAT THE KNOWLEDGE WHICH THESE COFFEE PRODUCERS APPLY EVERY DAY (USEING OBSERVATION, EXPERIMENTATION, THE INCORPORATION OF ELEMENTS OR FACTORS, DEDUCTION, AND ACTION) WAS ACQUIRED “DURING THEIR LIFETIME”, THAT IS - AS A CONSTITUENT PART OF THEIR BEING. WHAT THEY KNOW HOW TO DO GIVES MEANING TO THEIR BEING.

KEYWORDS: TRADITIONAL KNOWLEDGE - SCHOLARLY PRACTICE - COFFEE PLANTING - ANTHROPOLOGY OF KNOWLEDGE.

* Doctor en Ciencias Sociales, profesor de la Facultad de Antropología de la Universidad Autónoma del Estado de México, miembro del Sistema Nacional de Investigadores del Conacyt-México. Correo electrónico: jlarriagao@gmail.com.

** Licenciada en Antropología Social de la Universidad Autónoma del Estado de México. Correo electrónico: carlafarey192399@gmail.com.

*** Licenciada en Antropología Social de la Universidad Autónoma del Estado de México. Correo electrónico: lisettegutv@gmail.com.

**** Licenciada en Antropología Social de la Universidad Autónoma del Estado de México. Correo electrónico: nylsen985@gmail.com.

Introducción

Desde hace décadas se hizo notorio un interés por el conocimiento atribuido a las comunidades indígenas, al campesinado o alguna otra forma de colectividad local (Nijar, 1995; Agrawal, 1999; Berkes, 1999; Sillitoe, 1998; Tobin, 2001). Ello derivó en una presencia importante del llamado conocimiento tradicional en las actividades disciplinares y políticas emprendidas como intervenciones para el desarrollo. Se puede hablar, inclusive, de una “tendencia global que dio relevancia al enfoque sobre el conocimiento indígena aplicado al desarrollo” (Almanza, 2007: 108). Un ejemplo muy reciente puede encontrarse en el Acuerdo de París, firmado en 2015, y cuya negociación estuvo a cargo de los representantes de 195 Estados miembros de las Naciones Unidas. En ese documento se decidió incorporar en su articulado el objetivo de “aumentar la capacidad de adaptación” de la especie humana frente al cambio climático. Además, se estableció en el mismo documento que “la labor de adaptación debería (...) basarse e inspirarse en la mejor información científica disponible y, cuando corresponda, en los conocimientos tradicionales, los conocimientos de los pueblos indígenas y los sistemas de conocimientos locales” (ONU, 2015: 9-10).

El anterior es sólo un botón de muestra de esa tendencia, creciente desde finales del siglo pasado, que buscó incluir a las comunidades locales en su propio proceso de desarrollo, con un claro enfoque sobre los saberes tradicionales indígenas (Leyva, 2019). Dicha tendencia no puede comprenderse al margen del interés que la antropología mostró desde sus trabajos pioneros sobre los diversos sistemas de pensamiento y las matrices epistemológicas propias de las culturas no occidentales. De hecho, el trabajo de Escobar (2000) refiere el “despegue de la antropología desarrollista” a partir del momento en el que la teoría y la práctica del desarrollo (moldeada en gran parte por economistas neoclásicos), que impulsaron organismos internacionales como el Banco Mundial, reconoció que la antropología podría ayudar en la corrección de las “desviaciones conceptuales econocéntricas y tecnocéntricas de las estrategias para el desarrollo”, de modo tal que los antropólogos podían ser habilitados como “intermediarios culturales entre aquéllos que diseñan e implementan el desarrollo por un lado, y las comunidades por otro; recabando la sabiduría y los puntos de vista locales” (Ibíd.: 32-35).

Así, pues, la presencia (sea a manera de reconocimiento, interacción, incorporación o usurpación) del conocimiento tradicional, como parte de las nuevas dinámicas encaminadas a intervenciones en pos del desarrollo, han generado tanto posturas desarrollistas (Hoben, 1982; Bare, 1987; Bennett y Bowen, 1988), como críticas (Escobar, 1995; Agrawal, 1995; Hobart, 1993; Almanza, 2007) y hasta emancipatorias (Santos, 2014; Valladares y Olivé, 2015). En todas ellas opera como telón de fondo el debate sobre el estatuto epistemológico del saber científico frente al saber tradicional. Esa no es la materia de este trabajo. No se entrará al debate sobre la pertinencia de contraponer al conocimiento científico con el saber tradicional, popular, indígena o campesino; tampoco se trata de alimentar la discusión acerca de cómo se pueden usurpar conocimientos ancestrales para legitimar proyectos de desarrollo.

El interés específico del presente artículo es de corte epistemológico. La pregunta inicial es amplia y general: ¿qué se sabe acerca del llamado conocimiento tradicional? Pero no se busca seguir la ruta que etiqueta aquellas formas de pensar y hacer que podrían identificarse como tal. Más bien se trata de preguntarse por su proceso de producción y reproducción, de circulación, de validación, en suma, convertirlo en objeto de estudio de la misma manera que se ha hecho con el “conocimiento científico” en los estudios de la ciencia (Latour, 2001), lo cual se corresponde con un trabajo de antropología de los conocimientos y de epistemología social (Arellano, 2017).

En este marco, el presente trabajo hace una apuesta por explorar la dimensión social del conocimiento (Bloor, 2014). La propuesta se ubica en el espacio que Arellano y Morales (2013) identifican como superación de la paradoja sufrida por los estudios antropológicos sobre

el conocimiento y técnicas: “dejando latente la posibilidad para que se puedan estudiar otras epistemologías distintas a las modernas y a los laboratorios de alta tecnología” (Ibíd.: 22), en un trabajo de antropología del conocimiento.¹

La paradoja a la que se refieren Arellano y Morales (2013) consiste en que, a pesar de haber sido el conocimiento y la técnica de los pueblos pre-modernos parte del interés mostrado en los trabajos pioneros en antropología, desde Durkheim y Mauss (1903), pasando por Frazer (1922) y hasta Levy-Strauss (1962), luego los antropólogos contemporáneos mostraron poco interés en los fenómenos de tecnocognición de la sociedad moderna. Esta situación –agregan– llevó a que fuera desde la sociología que se planteara la realización de trabajo etnográfico en los laboratorios (como vía para el estudio del conocimiento tecnocientífico), dejando a las indagaciones antropológicas atadas al estudio de las sociedades “tradicionales”. Sería sólo de manera reciente que varios antropólogos, entre los que destacan Bruno Latour, Karin Knorr, Michael Lynch y Antonio Arellano, impulsaron una línea de trabajo que puede identificarse como Antropología de la Ciencia y la Técnica (Hess, 2007), la cual abreva de los trabajos pioneros que sugirieron abordar al conocimiento científico como objeto de estudio, de autores como Fleck, Merton, Kuhn y Bloor, entre otros.

Lo que tienen en común estos últimos autores es sugerir, por ejemplo, que “los contenidos científicos están condicionados y son explicables histórica-conceptual, psicológica y sociológica-conceptualmente” (Fleck, 1986: 68); o plantear que existe una “estructura comunitaria de la ciencia” (Kuhn, 2002: 271), e implicar con ello que al analizar los comportamientos de una comunidad científica es posible identificar que sus integrantes comparten un propósito y un esquema de ideas antes de que las “pruebas” puedan dar sentido a sus actividades; y que son “tales comunidades (...) las unidades productoras y validadoras del conocimiento científico” (Kuhn, 2002: 274). Lo anterior se traduce no sólo en pensar que “conocimiento es cualquier cosa que la gente tome como conocimiento” (Bloor, 2014: 35), sino que es posible ocuparse de él como objeto de estudio; y, en ese sentido, “ver a la investigación científica como un proceso de producción” (Knorr, 2005: 56).

Esta serie de planteamientos se corresponden con una perspectiva constructivista y han permitido debatir la teoría clásica de la racionalidad científica y plantearla como un conjunto de costumbres: la ciencia, dice Feyerabend (1962), no es más que una familia de creencias igual a cualquier otra familia de creencias. De la misma manera han abierto la puerta a la realización de estudios antropológicos sobre los fenómenos de investigación científica en tanto actividad humana (Arellano, 2015).

La única forma de entender la realidad de los estudios de la ciencia es fijarse en lo que mejor se le da a dichos estudios, esto es, poner suma atención en los detalles de la práctica científica. Una vez descrita esta práctica tan de cerca como lo hacen los demás antropólogos cuando van a vivir entre tribus extranjeras, estaremos en condiciones de volver a plantear la pregunta clásica que la filosofía de la ciencia ha intentado resolver sin la ayuda de un fundamento empírico: ¿cómo hacemos para meter el mundo en palabras (Latour, 2001: 88)

Este giro constructivista vuelve pertinente traer de nueva cuenta a los terrenos de lo social al conocimiento: pensar al conocimiento al tiempo en que se piensa en la sociedad (Bloor, 2014); hacer el registro de la manufactura del conocimiento que, al mismo tiempo, actualiza el orden social (Knorr, 2005) y hacerlo en casos concretos². Los contextos específicos en que

1 La antropología de los conocimientos es entendida como el estudio “de alcance antropológico que se vincula con el papel que desempeña el conocimiento en el proceso de hominización y humanización” (Arellano, 2017: 19). Y por ello se asumirá como la posibilidad de estudiar los soportes ontológicos y metodológicos que dan como resultado los conocimientos elaborados por el ser humano. Puede incluso pensarse como una antropología de la epistemología, lo cual se empalma muy bien con la epistemología social.

2 Un recuento breve, pero preciso acerca de la emergencia y posterior consolidación de los estudios etnográficos aplicados a la investigación científica puede encontrarse en el capítulo quinto del trabajo de Arellano, *Epistemología de la antropología: conocimiento, técnica y hominización* (2015).

se ha realizado trabajo etnográfico para indagar la naturaleza del conocimiento científico han sido laboratorios y centros de investigación, o cualquier otro ámbito en el que el investigador pueda “poner suma atención en los detalles de la práctica científica” (Latour, 2001: 88). En este tipo de estudios la intención es describir la práctica puesta en marcha para generar conocimiento, “tan de cerca como lo hacen los demás antropólogos cuando van a vivir entre tribus extranjeras”, para plantear la pregunta sobre cómo se elaboran las representaciones sociales que constituyen precisamente el conocimiento (cómo se “mete al mundo en palabras”, diría Latour), pero responder a ella con evidencia empírica, proveniente de la observación directa.

Aunque no son precisamente ni la innovación científica ni la tecnociencia la materia de interés para el presente trabajo sino el conocimiento llamado “tradicional”, la pregunta es si se puede proceder del mismo modo en que lo ha hecho la Antropología de la Ciencia y la Técnica. Se presume que sí, bajo las siguientes condiciones: primero, tratar al conocimiento tradicional como una práctica erudita (Arellano y Morales, 2013), que además es portadora de un esquema de integración al mundo (Descola, 1988); segundo, asumir que es posible documentar “cómo se hace”, identificando las cadenas de actividades (Cetina, 2005) como apelación a la factualidad del conocimiento; tercero, aceptar que este tipo de conocimiento se corresponde con un estilo colectivo de pensamiento (Fleck, 1986); y, cuarto, que se trata de un corpus de conocimiento que se genera, re-crea y circula constituyendo un corpus de conocimiento distinguible de aquel otro que se genera en laboratorios por la *tecnología intelectual* (Goody, 1985) que portan uno y otro. Así que para este trabajo se considera pertinente proceder de esta manera en el marco de la Antropología de los conocimientos (Arellano, 2017) y como parte de un giro de reconocimiento a los “conocimientos tradicionales” que incluso la propia ONU ha impulsado de cara a los retos por el cambio climático (ONU, 2018) que ya se refirieron al inicio.

En función de todo lo anterior, el presente trabajo tiene como objeto de estudio el llamado conocimiento tradicional entre los agricultores de café en el municipio veracruzano de Xico. Y lo que se presenta a continuación es producto de una investigación que se desarrolló en ese lugar, ubicado en la parte central del estado de Veracruz, México, a manera de aproximación etnográfica a la práctica erudita del cultivo de café. Se acudió al sitio durante varias semanas para interactuar con distintos tipos de productores, observar y documentar sus procedimientos y coleccionar sus narrativas en tanto evidencia empírica del proceso de producción y re-creación del conocimiento tradicional. Lo anterior en correspondencia con el modo en que se entiende el trabajo etnográfico: “una metodología artesanal (Guber, 2011: 15) cuyo valor reside en conocer de primera mano cómo viven, actúan y significan las personas su realidad. Proceder así es una forma de generar conocimiento que permite a quien investiga salir de sus tópicos y dejarse penetrar por otra topología (Sánchez-Parga, 2010: 70).

Lo anterior fue posible en la medida que se procuró no sólo acompañar a los productores en pequeña escala (que realizan el cultivo del café de acuerdo a como les fue enseñado por sus padres y abuelos o alguna otra persona heredera de un saber vinculado al mencionado cultivo), sino que se pudo corroborar la factualidad del conocimiento consistente en saber cultivar la planta incluso en quienes se desempeñan como trabajadores asalariados en haciendas y/o con productores a mayor escala. Las cadenas de actividades que se buscó rastrear en todos estos sujetos de estudio muestran una evidente aplicación de un conocimiento correspondiente con cierto estilo de pensamiento que es productor de un corpus compartido, que se distingue de aquel otro cuya característica es separar los saberes de las situaciones en las que se emplea. A continuación, se presentan los resultados de esta aproximación con enfoque etnográfico y posteriormente se discutirán los mismos para detenerse en los *cómos* (práctica) de este tipo de conocimiento, en el esquema de integración al mundo que encierran (en el sentido descolinao), en cómo ello es compartido y con qué tecnología intelectual se correspondería.

Xico, zona cafetalera en sureste de México

El municipio de Xico se encuentra ubicado en la zona centro del estado de Veracruz, en el sureste del territorio mexicano, en las coordenadas 19° 25' latitud Norte y 97° 01' longitud Oeste, a una altura de 1320 metros sobre el nivel del mar. Este municipio se ubica en medio de una zona boscosa, de tipo caducifoleo, su población asciende a 38,133 personas (H. Ayuntamiento de Xico, 2018) y con los también municipios veracruzanos de Coatepec, Ayahualulco y Perote.



FIGURA 1. UBICACIÓN DE XICO. FUENTE GOOGLE EARTS.

Entre la cabecera municipal y la capital del estado, Xalapa, hay unos 15 km. que se pueden cubrir por carretera en sólo unos minutos. El total de la superficie territorial del municipio es de 179.64 km², lo cual representa 0.25% del territorio de Veracruz. Su clima es templado-húmedo con una temperatura promedio de 19°C, lo cual le ubica en el rango “idóneo” para el cultivo de café, además de que cuenta con una precipitación pluvial media anual de 1750 m.m. Sumado a lo anterior, al municipio lo riegan los ríos Texolo (que es tributario del río La Antigua), el Grande, el Pixquiác y el Xoloapan (tributarios del río de los Pescados) y cuenta con algunos arroyos y lagunas (INEGI, 2010).

De acuerdo con las cifras del gobierno municipal, en Xico hay más de tres mil hectáreas dedicadas al cultivo de café, con una producción anual que está muy cerca de las cinco mil 500 toneladas, muy por encima del segundo tipo de cultivo en la región, el maíz, con apenas 450 hectáreas dedicadas a él (Ayuntamiento de Xico, 2018). El municipio es, pues, un pueblo cafetalero al igual que toda la zona centro del estado de Veracruz, que cuenta con alrededor de 120000 hectáreas de cafetales y alrededor de 70000 productores, lo cual implica que el tamaño promedio del predio cafetalero es de 1 hectárea (López *et al.*, 2013).

Este último dato es muy relevante, pues nos habla de miles de pequeños productores, la mayoría de ellos operando bajo sistemas tradicionales, con modalidades de cafetales que van desde sombra diversificada a base de árboles de la vegetación primaria, hasta policultivos diversos o simples

con especies arbóreas frutales, forestales maderables y/o plátanos, entre otras. En la mayoría de estos casos es básicamente el denominado “conocimiento tradicional” el que se emplea para el cultivo del café y con ellos es que se decidió trabajar. Estas prácticas culturales habrían tenido su génesis con la introducción del cultivo de café a nuestro país en 1740 (Hernández y Córdova, 2011). A partir de entonces la producción de café se fue convirtiendo en una fuente y campo de aplicación de conocimiento para los trabajadores de las haciendas y posteriormente productores campesinos independientes y a distintos niveles, como se documentará en este texto más adelante.

Desde que uno arriba al lugar, en los alrededores de la cabecera municipal, es posible identificar distintos tipos de plantaciones de café que han hecho de la región un lugar popular por el tipo de producción, no sólo a gran escala sino entre productores cuya práctica está animada básicamente por la herencia de *saber hacerlo*, de saber cultivar la planta y que no necesariamente tiene fines comerciales (en el sentido de máxima renta), aunque muchos de ellos sí comercian el café (más que nada por *compartir* lo que han producido como parte de un saber erudito que más tarde se caracterizará).

Ya estando en el lugar se decidió realizar un primer levantamiento de información de tipo formal, empleando la técnica de la entrevista, aplicada a partir de un cuestionario elaborado considerando las variables que propone la FAO (1985) sobre aspectos: a) técnicos, b) ambientales y c) socioeconómicos. Este instrumento metodológico contenía preguntas directas y abiertas, lo que facilitó al productor expresar su opinión sobre el cultivo. Se aplicó para obtener información preliminar de parte de los responsables de algunas fincas que producen café, sin importar sexo, edad, escolaridad o nivel socioeconómico.

El instrumento de recolección de datos fue validado mediante la aplicación de una entrevista piloto aplicada a dos productores, lo cual permitió ampliar el conocimiento del área de estudio, mejorar el cuestionario incorporando parte del lenguaje utilizado por los productores involucrados, definir la secuencia lógica de las preguntas, mejorar la presentación del propio cuestionario, organizar y pre-codificar las respuestas con el fin de facilitar el procesamiento de los datos.

Luego de estas etapas iniciales, que tuvieron el objetivo de identificar a productores cuyo *saber cultivar* el café estuviera articulado de distintas maneras, se procedió a acudir con ellos. En los distintos casos que a continuación se describen los elementos de positividad del conocimiento tradicional se encontraban presentes y la materialidad de ese saber era perceptible en su quehacer cotidiano.

Los informantes se pueden clasificar de manera simple en atención a la unidad productiva a la que se adscriben (productor pequeño, mediano y mayor); y dichas unidades suelen identificarse con base en los recursos económicos que invierten en la siembra y cosecha: cantidad de hectáreas, mano de obra asalariada o no, uso de agroquímicos y montos de producción, entre otros. Pero la intención de este trabajo más bien era caracterizar su *saber cultivar*, intuyendo que ese corpus de conocimiento se adquiere de un modo distinto al convencional-letrado-técnico-racional, correspondiéndose más con una tradición que una actividad productiva en el sentido económico del término.

El énfasis que se buscaba poner en la investigación debía trascender la división convencional entre productores, misma que suele identificar al pequeño productor (al que siembra en el trapatio o en extensiones pequeñas, sin tecnificación y sin mano de obra contratada) como el portador del saber tradicional; en tanto que a quien produce en una escala mayor, contratando personal e introduciendo maquinaria como apartado de dicho saber.

La aproximación etnográfica precisamente nos permitiría identificar si las personas (independientemente de a qué tipo de unidad productiva estén adscritos) realizan las mismas cadenas de actividades (Cetina, 2005) que se corresponden con el corpus de conocimiento al que se conoce como “tradicional”, cuya *tecnología intelectual* le distancia de aquel otro que suele pensarse como saber técnico, de las ciencias agrícolas, abocado a la maximización de resultados y, en última instancia, al incremento de las ganancias por la vía comercial, lo cual es correspondiente con un estilo de pensamiento articulado por un ethos económico.

El saber hacer en el cultivo de café

En México, Veracruz no es el único estado caracterizado por la extensión de actividades encaminadas al cultivo de café, aunque ocupa el segundo lugar entre las entidades productoras, aportando 30% de la producción nacional total. Chiapas aporta el 39%, Oaxaca 13% y entidades como Puebla, Hidalgo, Nayarit, Guerrero y San Luis Potosí el resto (CEDRSSA, 2018). De acuerdo con la Secretaría de Agricultura, fue al final de la última década del siglo XX cuando la producción de café en México alcanzó su volumen más alto (6.2 millones de sacos, de 60 kilos cada uno), durante el ciclo 1999 y 2000. Pero después de ello y a raíz de una serie de medidas económicas, entre las que destaca la liberación del mercado, permitiendo la libre importación del producto desde cualquier parte del mundo, sobrevino un desplome de 71% de la producción nacional en tan sólo siete años (CEDRSSA, 2018). No obstante a ello, la actividad parece tener un repunte significativo y en el ciclo 2016-2017 se alcanzó una producción nacional de aproximadamente 3 millones 300 mil sacos.

De acuerdo con los registros disponibles, hasta un 94.5% de la producción de este grano es realizada por pequeños productores que no poseen más allá de cinco hectáreas. La mayoría de ellos incluso se tipificarían como “productores de infrasubsistencia” y de “subsistencia” (CEDRSSA, 2018: 10-11). El destino de las cosechas de los productores a gran escala es la exportación, en tanto que del resto es el mercado local. En términos globales, la SAGARPA reconoce que aproximadamente 52% de la producción de café verde se dedica al consumo local, en tanto que el resto se exporta, sobre todo a Estados Unidos y Europa (SAGARPA, 2017).

De entre quienes producen y abastecen el mercado local nos interesa sobre todo esa gran cantidad de pequeños productores cuyos cultivos se mueven entre el autoconsumo, el comercio a pequeña escala y a niveles regionales o en mercados alimentados por el turismo. En ellos el cultivo, consumo y (en su caso) venta de café se inscribe más en el tono de una actividad significativa en relación con el pasado y de cara al futuro (una tradición) que como un negocio. Con los resultados obtenidos durante el trabajo de campo se pretende dar a conocer cuál es la forma en la que se obtiene y reproduce el conocimiento que despliegan los productores de café que, a escalas pequeñas o medianas, con cultivos no tecnificados o semi-tecnificados, siguen cultivando café en las tierras de Xico, Veracruz.

Durante el trabajo de campo realizado en este municipio se pudo entrar en contacto con gente que se muestra más apegada al valor simbólico de sus tierras y ven al producto (el café) como un logro o una recompensa al trabajo. Pero no se piensa al trabajo en el sentido laboral, sino en términos de esfuerzo. Esas personas son a las que puede clasificarse como pequeños productores, entre los que resulta muy notoria en sus prácticas la ausencia de maquinaria, las dimensiones reducidas del área de cultivo, la no presencia de mano de obra contratada y por pertenecer a grupos familiares dedicados a la actividad a través de generaciones. Entre ellos es común señalar que adquirieron el conocimiento de cultivar el café de forma oral y práctica, siendo muy jóvenes y co-participando en las labores de cultivo al lado de personas mayores (por lo general parte de su familia, pero no exclusivamente).

Una primera informante, la señora Evangelina Hernández Olivera, vive sólo unos metros detrás de la iglesia del pueblo en la cabecera municipal de Xico y cuenta con el reconocimiento de algunos miembros de la comunidad por ser productora y comerciar café en su propia casa. Este reconocimiento se manifestó cuando nos fue recomendada por habitantes del pueblo para ser nuestra informante. En la parte frontal de su vivienda hay un letrero de madera que dice “Café Xiqueño, el mejor”, tocamos a la puerta y su esposo, el señor Raúl Hurtado Huerta, nos recibió. Posteriormente la señora Evangelina nos abrió las puertas a su traspatio en donde posee diez plantas de café que para ella “son más que suficientes”, pues nos comentó que ella tiene “mucho cuidado de sus plantas”. Se le visitó en diferentes ocasiones y, en el marco de conversaciones, articuladas con su labor cotidiana en casa y en su traspatio fue que comentó lo que ella hace para obtener su café.

Por las mañanas doña Evangelina las riega y en ocasiones les aplica abono mientras habla con ellas, pues asegura que “si las plantas se sienten a gusto darán más frutos y el café rendirá aún más”. También presume que la plaga no ha invadido nunca sus plantas, ya que al ser una cantidad baja de ellas las tiene mejor cuidadas y eso le evita los problemas con las plagas. Estando en el lugar notamos que junto al café también cuenta con una planta de plátanos, un árbol de naranja, una sábila y un rosal. “*A todos los cuida por igual*” –dice–, pero en lo que respecta a sus plantas de café explica que ella y su esposo hacen todo el proceso del grano hasta su comercio en café, ya que habitan solos desde hace cinco años; tienen tres hijos pero todos están casados y viven cada uno en su casa.

Una de las prácticas habituales que la señora Evangelina realiza es “*hablar con la tierra, pidiendo su consentimiento para poder sembrar*”; y lo mismo pasa durante el crecimiento de la planta: “en ocasiones les canto y siempre hablo con ellas”. Asegura que, cuando se siembra, es necesario “conocer a las plantas”, lo cual se consigue –explica– desde el momento en que se siembran, por eso es que “*se sabe cuándo está triste o alegre y dependiendo del estado de ánimo de la planta será la calidad del producto*”. Destaca en esta cadena de acciones la observación y el cuidado de las plantas, que está a cargo de quien las siembra, mismo que debe conocer las formas de crecimiento que tienen las mismas.

El conocimiento es invariablemente acompañado por demostraciones prácticas que no necesariamente inician con la siembra, sino antes: sabiendo comprar la plantas. Doña Evangelina y su esposo comentan que compran las plantas de uno o dos meses de vida, las trasplantan y las van cuidando hasta que llega la temporada de cosecha. Entonces la despulpan con un rodillo de cocina para obtener el grano, lo ponen a secar en el techo de teja de su casa y lo remueven tres veces al día durante una o dos semanas, dependiendo el estado del clima.

Una vez que consideren está lo suficientemente seco, la señora Evangelina lo tuesta en el comal de su cocina, en cantidades pequeñas: “*De poco a poco, pero con amor y verán que ricas tazas de café*”. Posteriormente, ya tostado el grano, lo muele en un pequeño molinillo de metal que funciona con engranes y una palanca que tiene que ir girando para que se mueva el grano (actividad que normalmente corre a cargo de su esposo, Don Raúl). Realizado todo lo anterior lo que hacen es ponerlo a la venta sacando su letrero; cuando se le termina el café quita el letrero y así sucesivamente. Vale la pena aclarar también que parte del café que producen es para consumo personal y que actualmente no tienen a quien transmitirles sus conocimientos, pues como ya se refirió, sus hijos están casados y cada uno vive en su casa, lo cual impide estar presente con ella a la hora de realizar toda esta cadena de actividades ya descrita. La condicionante que ahora presenta, de no tener a quien transmitir sus conocimientos de manera directa, no le preocupa sobremanera, pues sabe que en la comunidad sí existen otras personas que están aprendiendo a hacerlo y siempre habrá quien cultive y ofrezca el café en Xico.

Otro de los informantes es alguien a quien podría clasificarse como un mediano productor de café, el señor José Luis Valdés Maldonado, quien es dueño de 15 hectáreas cafetaleras agrupadas en una finca que se ubica en el municipio de Teocelo (a unos 15 minutos del municipio de Xico, que es donde él vive), las cuales ha “conservado y atesorado desde hace 27 años”. Además de producir café de dos tipos (coralillo y arábigo), dentro de su finca se puede observar diferentes frutas, como el plátano, la naranja y la nuez. A pesar de la extensión de sus cultivos, él asegura que sabe “*a qué mata de café le toca su porción de abono, para que crezca cada día más. No utilizo abono de ese que trae químico, ya que mata los nutrientes de la tierra, es más, lo que ven tirado de los árboles de fruta se los coloco, nada se desperdicia*”. En este caso como en el anterior, aparece nuevamente el cuidado como una actividad principal, misma que no puede desprenderse de la observación.

En el caso del señor Valdés, aun cuando su actividad no puede ser tan directa con las plantas, como en el caso de la señora Evangelina, mantiene como principio guía acudir cotidianamente a verlas. Por la extensión de su finca es imposible verlas a todas cada vez –dice– pero asegura que “*no deja de acudir a verlas y cuidarlas*”. Tiene por convicción las riquezas que contiene

su tierra al ser fértil, no solamente en el café, también en la diversidad de fruta o cosechas que puede ofrecer el terreno. Pero ¿cómo sabe acerca de las “necesidades” de las matas de café? Así como el pequeño productor sabe cuándo la mata se encuentra triste, alegre, apachurrada, el señor Valdés lo sabe porque —explica— día tras día procura visitar su finca para así poder estar vigilando el ciclo de crecimiento de las matas, el tipo de grano que producen y la cantidad.

Acompañar al señor José Luis Valdés y algunos de sus trabajadores a su finca nos pareció la mejor manera de entender su práctica, esa que consiste en aglutinar su mundo en ideas, creencias, convicciones y valores que guían una práctica erudita. La jornada comienza a las 6:30 am; el punto de reunión es la casa del señor Valdés; de ahí partimos con él y tres trabajadores masculinos; el clima era templado, con un poco de neblina. En el trayecto, viajando en la parte trasera de su camioneta *pick up*, podíamos escuchar las canciones emitidas desde su radio y percibir el humo de los cigarrillos que fuman él y un trabajador ubicado en el asiento del copiloto. A lo lejos se escucha el repicar de las campanas de la iglesia de Santa María Magdalena y pudimos observar a los mayordomos y acompañantes dirigiéndose a la casa donde se ha velado a “la santa patrona”, ubicada antes de los límites del municipio de Xico. El señor Valdés disminuye la velocidad de la camioneta, saluda a varios de quienes participan en el ritual religioso y luego sigue conduciendo. En la figura 2 se le puede ver en su parcela.

En cosa de minutos, el cambio en la superficie de la carretera nos anuncia que estamos en el municipio aledaño de Coatepec. El empedrado de las calles y la neblina que aún no levanta cambian el entorno durante unos minutos y luego tomamos la carretera al municipio de Teocelo: ahora el paisaje es distinto, el color verde reina y poco a poco se asoma el sol por sus colinas para poder calmar el frío que se siente a causa de las lluvias. Siendo las 8:00 a.m. llegamos a nuestro destino. Descendemos de la camioneta y a pie hay que subir por una pendiente muy resbalosa de unos 12 metros, aproximadamente, para arribar a superficie plana. El señor Valdés da indicaciones a sus trabajadores acerca de la zona en que deben realizar el corte de café, los



FIGURA 2. FUENTE: TRABAJO DE CAMPO, JUNIO 2019.

kilos que espera deben colectar cada uno y la hora en que partirá para poder llevarlos a otra finca a realizar otro trabajo. De inmediato se esparcen los tres trabajadores entre las numerosas matas de café.

El señor Valdés regresa a la camioneta para bajar los cinco botes de abono y nos enseña a ponerlo (improvisar una cuneta alrededor de la mata para esparcir dentro de ella el abono en la cantidad que él mismo indica). En total se aplicó abono a 5 matas de café y posteriormente nos enseñó a colocarnos un tenate para poder colectar las cerezas de café que nos enseñará a cortar de una manera eficaz y rápida. Nos dio hasta las 12:30 p.m. para recolectar toda la cereza que pudiéramos, y trasladarnos junto con él y sus trabajadores a otra finca.

Fueron cuatro horas de trabajo y sólo conseguimos cortar 4 kilos de cereza (los trabajadores cortaron mucho más), en medio de un calor intenso, agravado por la humedad, el piso resbaloso que nos hizo caer en varias ocasiones, los mosquitos y hormigas que acechaban y atacaban en el momento menos esperado. Terminado el trabajo subimos nuevamente a la camioneta, aproximadamente a las 2:00 p.m., y comenzó nuestro trayecto a otra finca, ubicada en el noroeste del municipio. Mientras avanzábamos, el calor sofocaba aún más; sólo hicimos 15 minutos de trayecto, cuando arribamos a la finca el señor Valdés comenzó a fumar otro cigarrillo, luego nos presentó su terreno, nos dio un recorrido pequeño por el mismo, nos enseñó sus árboles de plátano y de nuez moscada, dándonos una cubeta para poder recolectar nueces. Mientras lo hacemos se conduce junto con sus tres trabajadores hacia otro grupo de individuos que laboran para él y que ya estaban en el lugar limpiando o cortando hojas de plátano.

Al seguir indicaciones del señor Valdés acerca de cómo elegir aquellas nueces localizadas en el suelo, nos percatamos del silencio que existía en aquella finca, no como en la anterior en la cual se podía escuchar el sonido de los pájaros, y del movimiento que realizaban las hojas de los árboles al soplar el viento, fueron pocos frutos los que logramos recolectar, en su mayoría las nueces estaban abiertas o en estado de descomposición. Y esos cuarenta minutos en la sombra debajo del nogal y las hojas de plátano fueron satisfactorios, debido al clima caluroso que se presentaba. Posteriormente el señor Valdés regresó con unas cuantas naranjas, las cuales nos ofreció y nos habló un poco acerca de la limpieza de las hojas de plátano y su comercialización.

También nos argumentó que cuando observa que alguna mata de café no cumple con la producción necesaria que debería de ofrecer para el tiempo de vida que lleva, se hace una revisión minuciosa: observar detalladamente cada una de las partes que conforman dicha planta (tallo, hojas, flor, color, grano y tierra), la cantidad de abono que se la ha aplicado, la luz (observar si cuenta con suficiente luz solar) y el riego (el tiempo y frecuencia de las lluvias); dichos factores –dice– influyen en el crecimiento de las matas de café así como en la producción de granos que puede dar después de florear. *“Dentro de esta finca no solamente van a encontrar las matas (de café), también van a encontrar plátanos, y debo de cortar sus hojas más grandes y secas junto con mis trabajadores, para que les toque luz a las matas, antes las dejábamos para que no afectara la plaga”.*

Cada una de las plantas y árboles que crecen en la finca del señor Valdés demandan de él (y de sus trabajadores) un conocimiento específico sobre sus hábitos de crecimiento, comportamientos, interacciones y de los cuidados o acciones administrativas que es preciso hacer para conseguir los objetivos de propiciar el crecimiento de las plantas y la producción del café. Esto incluye riego, poda, selección, deshierbe y otras acciones que articulan acción/aprendizaje cotidiano. En ellas están involucrados personajes con distintos niveles de dominio de estos conocimientos. El señor Valdés, como dueño, es el que lidera las actividades, dispone las acciones a realizar y lo hace compartiendo con sus trabajadores “lo que hay que hacer” ante cada situación. Los trabajadores, al desempeñar su labor y acatar las indicaciones y recomendaciones del dueño de la finca van aprendiendo a observar y hacer lo que es preciso en cada momento.

Platica el señor Valdés: *“Cuando cayó la roya en las matas, tuvimos que ingeniárnoslas; como es una plaga que viene desde la tierra. Haz de cuenta, llueve, cuando sale el sol se evapora el agua, y al evaporarse el agua de la tierra se le pega la plaga a la hoja de la mata, es por eso*

que se perdió mucho producto y tuve que buscar en otro municipio otras matas de café para que pudiera resistir". La plaga de la roya afectó al 80% de cafetaleros de la región, pero al observar este problema el señor Valdés tuvo que observar la manifestación y evolución de dicha plaga en sus sembradíos para poder combatirla: "no eran una solución los químicos, ya que podrían afectar la cereza; tampoco era la solución cortar de raíz la mata". Por un corto periodo de tiempo optó por dejar crecer las hojas de plátano para que a éstas se les quedara la plaga. Pero está alternativa después sería descartada, por la afectación que tendría la fruta.

Agrega, *"la roya no se puede quitar de raíz, ya que se encuentra en toda la tierra; al ser un hongo del suelo, sé optó por buscar una mata de café para poder combatir a la plaga"*. De acuerdo a lo que nos cuenta, comenzó a comprar y plantar en sus terrenos el Borbón y el Costa Rica, ya que el coralillo y el arábigo se encontraban afectados; se da cuenta que el Costa Rica es resistente al hongo y no afecta en su producción. Observación, experimentación, incorporación de elementos y factores, deducción y acción son, entre otras, las acciones emprendidas por el señor Valdés y su equipo de trabajadores. Esto requiere conocimiento previo, pero también administración de los saberes y comunicación con otros actores más allá de su finca.

Trabajadores como los que prestan sus servicios al señor Valdés hay muchos en el municipio: gente que ha aprendido a cultivar el café pero que no tienen acceso a tierras propias donde llevar a cabo esta actividad. Pudimos platicar e interactuar con uno de ellos, quien trabaja para la finca Santa Rosa, el señor Eduardo Hernández. Él es reconocido por sus compañeros como *"el que sabe más"*, el que tiene más experiencia y años trabajando. No es originario de Veracruz, proviene de otra entidad que también produce café: Puebla.

La finca Santa Rosa se localiza en los márgenes del río Texolo y enfrente el paisaje formado por el Naucampatepetl y el Acatepetl, estructuras pétreas milenarias que resguardan a las poblaciones de Xico y Teocelo. Es una finca productora de café desde hace unos 40 años y aparte cuenta con los servicios de restaurante, bungalos, recorridos por la propia finca, etc. Tres mil trescientas treinta plantas son con lo que cuenta la finca Santa Rosa, compuesta en su mayoría por montañas y es uno de los principales exportadores de café de grano en el municipio. El señor Eduardo Hernández es el encargado y la persona que más años lleva viviendo y trabajando en la finca.

Equipados con botas negras de plástico, pantalón de mezclilla color azul y playera color café con el logotipo de la finca en un costado, los trabajadores de Santa Rosa caminan todos los días (en un horario de 6 a.m. a 6 p.m.) sobre veredas y senderos dentro de la propiedad. Se encargan de mantener, cuidar y procurar una extensa diversidad de follajes, bromelias, musgos, orquídeas, helechos, flores de diversos tipos y vegetación en general, una gran parte del bosque y por, supuesto, matas de café. En mayor o menor medida todos ellos poseen conocimiento sobre yerbas y plantas, incluso medicinales. Hablar con ellos permite notar todo ese conocimiento que no está separado de la acción: saben hacer.

Durante los días en los que estuvimos acompañando al señor Hernández en sus actividades cotidianas nos explicó que *"los cultivos que se encuentran en una geografía y clima adecuados, producen un grano uniforme en tamaño y color determinado por su grado de madurez al ser cortado y por la forma en que se les pulpa, seca y lava; todo este proceso se llama beneficio húmedo"*. El Beneficio húmedo –nos explicó– consta de varios procesos y cada uno es esencial para obtener un grano de calidad: primeramente el corte o recolección del grano cereza, la recepción, compra y venta, el despulpe, el fermento, el lavado, secado y el almacenamiento.

"Bueno –dice el señor Hernández– aquí el café primordial es el arábigo, es el que se inicia desde que empiezan las plantaciones; pero... este... después ahí hay una presencia de otra variedad que es el caturra, el borbón, en fin son variedades". Al igual que los otros informantes ya referidos, en el caso de Don Eduardo, su quehacer cotidiano está impregnado de un saber hacer las cosas que requiere el cultivo del café. Hay coincidencia en la mayoría de las actividades

que conforman la cadena del “cómo se hacen las cosas”. Pero cuando se le pide que indique el estado que tiene hoy esa actividad a la que él y todos sus compañeros trabajadores se dedican en esta región del país afirma:

“Se han venido deteriorando, pero aquí Xico, tiene una altura de 900 a 1200 y existe este café con una calidad tan buena y en los últimos años lo que ha venido (es) que no se siembre el café. Los precios son los que han descontrolado a veces suben y la gente siembra y cuando el precio baja se desmoraliza la gente lo utilizan para otros cultivos, como son la caña.” Con mucha más fuerza en el caso de personas como Don Eduardo, hay en el horizonte de sus actividades el mercado, la venta del café. Dice: “últimamente el mercado se ha puesto más agresivo; nos exigen más y para que una planta de buen grano (fruto) es necesario que alrededor tenga buen follaje”.

Con los recorridos que se realizaron en compañía de Don Eduardo y otros compañeros suyos se nos explicó que el cultivo de café en la finca Santa Rosa es predominantemente un sistema de cultivo arbolado: “es que la planta de café es de sombra”, la cual le es provista por diversos árboles. Así que se trata de un policultivo, para el cual plantíos como el de la finca disponen de una estructura de vegetación con árboles no muy altos, gran cantidad de ellos jóvenes, frutales, maderables e introducidos para dar sombra, lo que produce bosques con especies que no son de la región y de las cuales los trabajadores han venido produciendo conocimiento sobre sus ciclos de crecimiento, comportamiento y co-habitación con otras especies (especialmente con el café).

En la finca la intención –dice el señor Hernández– “es proveer sombra a las plantas de café sin obtener algún tipo de aprovechamiento de los árboles”. Agrega: “nosotros aquí en la finca mantenemos la tradición de cultivar dentro de los cafetales una gran variedad de productos de tradición prehispánica, sin necesidad de dañar al ecosistema; de esta forma protegemos el bosque y las raíces que forjan nuestra identidad”.

Al preguntarle a Don Eduardo sobre su experiencia en aquel lugar y de qué manera aprendió todo lo que sabe del café nos respondió:

“Llevo 22 años trabajando para la finca, desde los 17 años comencé a trabajar aquí; soy originario de Puebla. Ya mis abuelos se dedicaban al café, tenían una pequeña finca y de chamaco me ponían a trabajar con ellos y ellos aprendieron de sus abuelos; además de que aquí el patrón nos manda a pláticas o nos traen a gente experta en el tema y nos capacita para aprender nuevas cosas”.

Aunque más adelante se abordará el tema, vale la pena subrayar el tipo de transmisión primaria de conocimiento que reconoce el informante: vía oral, a través de la práctica y articulado por relaciones jerárquicas/familiares sostenidas durante generaciones, aunque el mismo se re-produce en interacción con técnicas agrícolas de “gente experta”, el ambiente y la práctica cotidiana que, además, es colectiva.

En suma, se pudo comprobar durante la investigación que, en su mayoría, los trabajadores de la finca poseen un conocimiento “previo” sobre la producción del café, lo cual está relacionado con el hecho de que es una región productora de dicho grano y muchos de sus habitantes saben (por ser algo que aprendieron durante su vida) realizar esta actividad.

Sin duda, la tradición oral es un factor importante para circulación de este conocimiento, puesto que sólo por esa vía es que se transmite inter e intra generacionalmente. Es una actividad de la que incluso se siente orgullo el señor Eduardo Hernández:

“Con el paso de los años y la sobreproducción de café en el mundo, el café ha tenido un decaimiento pero la calidad del café de esta región es excepcional (...) El café ha sido para Xico uno de los mejores del mundo y que ha producido una calidad tan excelente que creo yo que si lo seguimos sembrando aquí en la finca, va a haber una buena economía pero ya les digo tiene sus bajas y sus altas.”

Debe subrayarse que, de manera paralela al testimonio de Don Eduardo, que destaca por el aprendizaje de sus abuelos y la coincidencia en que la mayoría de los trabajadores “aprendió haciendo”, en el caso de la finca Santa Rosa, gran parte de sus zonas se encuentran agro industrializadas a pequeña escala, tanto en el campo como en el Beneficio. El avance en la «tecnificación», en la finca, que ha implicado la sustitución de las variedades de tipos de café (gracias a que se cuenta con maquinaria para clasificar el grano y así catalogarse en el mercado como venta de café gourmet) ha venido acompañado de “capacitación” a su personal con pláticas, talleres y cursos para estas nuevas herramientas. La característica de esta capacitación –según se desprende de los testimonios recabados durante el trabajo de campo– es el que se corresponde a una tecnología intelectual distinta: saberes basados en textos, lo cual implica, de acuerdo con Goody (1979), una separación de los mensajes (saberes) de las situaciones en las que se emplean.

A decir de Don Eduardo,

“...antes, cuando trabajaba con mis abuelos, no existía tanta tecnología como ahora, que hasta puedes clasificar el grano. Eso lo vine a aprender aquí y mucho de lo que me enseñaron hasta el día de hoy lo aplico y lo he compartido con mis compañeros. Por ejemplo, mis abuelos me enseñaron que para saber que va a tener buen fruto se tiene que sembrar boja abajo (la planta). Así lo hacemos”.

La finca Santa Rosa cuenta con una certificación que avala sus procesos productivos. Ello implica, de alguna manera, “domesticar” el saber de sus trabajadores, en el sentido que lo propone Goody (1985), pues significa poner por escrito todos los procesos y explicitar su administración para la promoción de calidad. Dicho en otras palabras: el conocimiento que poseen, transmiten e incrementan los agricultores a partir de la riqueza que encierra la biodiversidad de la franja boscosa en medio de la cual se cultiva el café, contribuye a mantener la producción a pesar de los altibajos en los precios internacionales, escasez de recursos, las plagas, el cambio climático, la desaparición de apoyos gubernamentales, entre otros factores que inciden en la actividad. Son sus conocimientos prácticos los que dan vida a los procesos y para certificarlos se requiere ponerlos por escrito y, en no pocas veces, articularlos con información científica (de distintas disciplinas, desde las geológicas hasta las administrativas).

Conclusiones

Epistemológicamente el trabajo antropológico sobre el conocimiento tradicional en materia de actividades agrícolas se ha caracterizado por dar un trato separado a los temas de conocimiento, prácticas y tipo de relación con el medio. Respecto al tema del conocimiento, por ejemplo, el trabajo de Emilio Moran en 1981, a quien Rosa y Orey (2014) atribuyen haber empleado por primera ocasión el término “etnoagronomía”, consistió en “la comparación de conocimientos de suelo de los antiguos habitantes y los nuevos colonos del sur de Brasil” (Cruz *et. al.* 2016: 55). Por lo que hace a las prácticas en materia agrícola, el Dr. Efraím Hernández Xolocotzi (1970) habló de “Tecnología Agrícola Tradicional” y ha sido también materia central de la llamada Etnoagronomía y en general de la Agroecología: la recuperación de saberes campesinos, indígenas y mestizos que ponen en práctica durante los procesos de aprovechamiento de los recursos naturales por medio de actividades agrícolas, pecuarias, forestales y de fauna, para obtener los satisfactores antropocéntricos necesarios para su subsistencia, reproducción social y desarrollo (Cruz, *et. al.*, 2016).

Por separado, la ecología cultural (Steward, 1936), la antropología ecológica (Tansley, 1935), la Etnoecología (Konclin, 1954) y la Ecología Política (Blaikie y Brookfield, 1987) se han ocupado a lo largo de las décadas de documentar y tratar de comprender la relación del ser humano con el ambiente, la dinámica de las sociedades a partir de los modos de adaptación al entorno y, en general, las maneras de pensar y actuar respecto de los elementos del entorno.

En cambio, lo que se buscó en este texto fue una mirada que permitiera apreciar un fenómeno condensador, donde se vean de manera articulada conocimientos, prácticas y un modo de integración al mundo. El trabajo de campo realizado en el municipio de Xico, como aproximación etnográfica a la experiencia epistemológica de *saber hacer* entre los productores de café en Xico, Veracruz permite advertir la síntesis entre conocimientos y prácticas, que además anima un modo de ser y estar en el mundo en el sentido descoliano.

Lo recurrente entre los informantes citados en páginas anteriores y el resto de trabajadores/productores de café con los que se pudo tener contacto durante la investigación es que aprendieron haciendo. La tecnología intelectual empleada para adquirir/transmitir el conocimiento agrícola se basa en la indisoluble fórmula de hacer-aprender. No hay, como en el caso de las ciencias agrícolas, una separación entre el conocimiento y la práctica. Esto último se correspondería más bien (y para decirlo con palabras de Goody) con una “domesticación” del pensamiento, en donde la escritura media el conocer y el hacer.

En el caso de los productores que se pudieron conocer a través del trabajo de campo, el conocimiento que aplican cada día (y que se vale de la observación, la experimentación, la incorporación de elementos o factores, deducción y acción) fue adquirido “durante su vida”, es decir, como parte constituyente de su ser: lo que *saben hacer* le da sentido a lo que son. Esta episteme no requiere del conocimiento inscrito que Latour ha identificado como numen en la práctica de la ciencia (Latour, 2001), pues el mecanismo intelectual en el que quedan “grabados” los conocimientos tiene soportes ontológico y metodológico distintos.

Se puede sostener, inclusive que en ellos el cultivo, consumo y (en su caso) venta de café se inscribe más en el tono de una actividad significativa en relación con el pasado y de cara al futuro (una tradición) que como un negocio o una actividad laboral simplemente. Por ejemplo, no son las relaciones dinerarias, ni la máxima renta lo que anima a Doña Evangelina a colocar afuera de su casa un letrero anunciando la venta de café, porque ni siquiera es una actividad continua o de la que dependa absolutamente para sobrevivir, más bien se trata de un tipo de interacción con elementos del entorno a los que ella (como muchos otros paisanos suyos) le han asignado un valor muy especial: la tierra, la plantas, el agua, los animales. Es por esta razón que hay dos actividades permanentes en su hacer que están relacionadas con su saber: la observación y el cuidado. Ella, así como los señores Valdés y Hernández, observan y cuidan las plantas. De ellos se deriva que lleguen a conocer ciclos de crecimiento, comportamiento y co-habitación entre especies vegetales y animales. No aprendieron en ningún texto, a través de ningún curso o actividad académica a saber en qué estado de ánimo se encuentran las plantas; ello lo aprendieron viendo, oyendo y haciendo. Con mucha frecuencia estas acciones inicialmente las desarrollaron bajo la tutela de alguna persona con la que tenían alguna relación familiar/emocional/jerárquica: padres, abuelos, tíos, patrones, etc. Con posterioridad podrían haber tenido acceso a información “técnica”, leyendo o acudiendo a alguna charla, pero ello no trastoca las pautas de una episteme indígena-popular para la que no es necesaria la codificación (producción de textos, teorías) ni la representación (necesaria para hablar del mundo, como referente y formular hipótesis a verificar).

Incluso en lugares como la finca Santa Rosa, donde la actividad parece mucho más tecnificada, administrada y comercial, el señor Hernández dijo: “*Nosotros aquí en la finca mantenemos la tradición de cultivar dentro de los cafetales una gran variedad de productos de tradición prehispánica, sin necesidad de dañar al ecosistema; de esta forma protegemos el bosque y las raíces que forjan nuestra identidad*”. Por ello es que se puede identificar la condensación saber-hacer-ser que se articula por medio de las cadenas de actividades que ellos protagonizan día a día: le hablan a la tierra, le cantan a las plantas, las cuidan, las observan, las componen, experimentan. Hay en todo ello una producción, re-producción y administración de saberes y comunicación que incluye a actores más allá de su finca o plantación.

Ahora, lo anterior no conduce necesariamente a la confrontación con el conocimiento científico (cuya episteme necesita del texto como soporte del conocer y el hacer). Más bien, cuando el quehacer científico ha buscado “reconocer la sabiduría local como un importante

auxiliar en el estudio del suelo” (Licona, 2007), o que necesita es transportarlo a otro soporte: al signo, a las palabras, a los textos, por medio de inscripciones como dispositivo propio encargado de producir certeza. Pero al margen de lo que hagan con ellos las investigaciones agronómicas, los conocimientos ancestrales más bien se sostienen sobre una legitimación popular. Lo que se pudo apreciar en este trabajo es que cuando la gente se refiere a un compañero o vecino como “el que más sabe” respecto al cultivo del café, hay en ello una expresión tácita de este tipo de legitimidad que, además, se corresponde con el sentido de actividad significativa en relación con el pasado y de cara al futuro, como ya se dijo. Avanzan por vías paralelas el reconocimiento académico de los conocimientos ancestrales (que requiere para ello convertirlo en “conocimiento inscrito”) y el reconocimiento social de quien “sabe” (lo cual queda grabado en un mecanismo intelectual distinto).

La secuencia cognoscitiva o cadena de actividades que se pudo apreciar entre los productores de café en Xico inicia –según ellos mismos- con un buen cultivo y culmina con una sabrosa taza de café. Cuando Don Eduardo refiere que sus abuelos *“le enseñaron que para saber que va a tener buen fruto se tiene que sembrar boca abajo”* la acción que emprende se continúa con la germinación, el cuidado, la cosecha, el despulpe, el tostado, la molienda, etc. Sembrar y cuidar sólo termina teniendo sentido al momento del consumo del café. La relación con los elementos del entorno que componen su ambiente deviene en modelos de cuidado de los ciclos de crecimiento de las plantas, pero que tienen como fin cuidar que *“esté bueno”* el café que alguien termina tomando: como lo condensa la frase de Doña Evangelina para referir todo lo que hace con sus plantas: *“de poco a poco, con amor, y verán que ricas tazas de café.”*

Bibliografía

- Agrawal, A. 1999, "On Power and Indigenous Knowledge", en: Posey, A. *Cultural and Spiritual Values of Biodiversity*, UNEP/Intermediate Technology Publications.
- 1995, "Dismantling the Divide Between Indigenous and Scientific Knowledge", en: *Development and Change*, 26(3), pp. 413-439.
- Almanza, H. 2007, "Del conocimiento al reconocimiento: antropología, desarrollo y narrativa de los saberes indígenas desde el sistema médico maya en Quintana Roo", en: *Dimensión Antropológica*, 14 (41), pp. 107-136.
- Arellano, A. 2017, "Tlálloc: teogonía, cosmogonía y empiricidad atmosférica precortesianas", en: Arellano, *et al. Hacia una antropología atmosférica y del cambio climático*, Miguel Ángel Porrúa/UAEMex, México.
- 2015, *Epistemología de la antropología: conocimiento, técnica y hominización*, UAEMex/Eón, Toluca.
- Arellano, A. y Morales, L. 2013, "Prácticas curativas en las "Huertas de Malinalco": los saberes integrados sobre plantas, padecimientos y curación tradicionales", en: Kleyche-Day, M. (Comp.) *ENGOV Working Paper Series*, documento de trabajo, recuperado de: http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/engov/20140411075525/curanderas_arellano_morales.pdf
- Bare, J.-F. 1987, "Pour une Anthropologie du Développement Economique", en: *Études Rurales*. No. 105/106, pp.: 267-298.
- Bennett, J. y Bowen, J. (Eds.) 1988, *Production and Autonomy*, University Press of America, Lanham, MA.
- Berkes, F. 1999, "Role and Significance of 'Tradition' of Knowledge", en: *Indigenous Knowledge and Development Monitor*, 7(1), pp-18-28.
- Blaikie, P. y Brookfield, H. 1987, *Land Degradation and Society*, Methuen, London.
- Bloor, D. 2014, *Conocimiento e imaginario social*, Gedisa, Barcelona.
- CEDRSSA, 2018, *Reporte el café en México diagnóstico y perspectiva*, Cámara de Diputados LXIII Legislatura, México.
- Cruz, A. *et al.* 2016, "Etnoagronomía, tecnología agrícola tradicional y desarrollo rural, México", en: *Revista de Geografía Agrícola*.
- Descola, P. 1988, *La selva culta*, Abya-Yala/Instituto Francés de Estudios Andinos, Quito.
- Durkheim, E. y Mauss, M. 1996 [1903], «Sobre algunas formas primitivas de clasificación», en: E. Durkheim, *Clasificaciones primitivas (y otros ensayos de antropología positiva)*, Ariel, Barcelona, pp.: 23-103.
- Ellis, H. 2002, *Café: Descubre, Saborea, Disfruta*, Editorial CEAC.
- Feyerabend, P. 2014 [1962] *Límites de la ciencia. Explicación, reducción y empirismo*, Paidós, México.
- Escobar, A. 1995, *Encountering Development. The Making and Unmaking of the Third World*, Princeton University Press, Princeton.
- Fleck, L. 1986, *La génesis y el desarrollo de un hecho científico*, Alianza, Madrid.
- Frazer, F. 1994 [1922]. *La rama Dorada*, F.C.E., México.
- Guber, R. 2001, *La etnografía. Método, campo y reflexividad*, Siglo XXI, Buenos Aires.
- Hernández X, E. 1970, La investigación de huarache, *Revista de Geografía Agrícola*, México.
- H. Ayuntamiento de Xico, 2018, *Plan de Desarrollo Municipal 2018-2021*, recuperado de: https://drive.google.com/file/d/1Ib_QAatDeyVK3lebyncUOPYGJ1xX7kG/view
- Hernández, G. y Córdova, S. 2011, *México Café y Productores. Historia de la cultura cafetalera que transformó nuestras regiones*, Centro Agroecológico del Café A.C. y Universidad Autónoma Chapingo, 1ª. Ed., México.
- Hess, D. 2007, "Crosscurrents: Social Movements and the Anthropology of Science and Technology", en: *American Anthropologist* 109(3), pp.: 463-472, recuperado de: http://www.davidjhess.net/uploads/3/4/8/1/34811322/amanthrop.2007_draft.pdf
- Hobart, M. (Ed.) 1993, *An Anthropological Critique of Development*, Routledge, Londres.
- Hoben, A. 1982, "Anthropologists and Development", en: *Annual Review of Anthropology* 11, pp.: 349-375.
- Hofstede, R. 2014, "Adaptación al cambio climático basada en los conocimientos tradicionales", en: Lara, R. y R., Vides (Eds.) *Sabiduría y Adaptación: El Valor del Conocimiento Tradicional en la Adaptación al Cambio Climático en América del Sur*, UICN, Ecuador.
- INIFAP 2013, *Paquete tecnológico para el cultivo de café sierra huasteca potosina*, recuperado de: <http://www.inifapcirne.gob.mx/Biblioteca/Paquetes2012/81.pdf>
- Knorr, K. 2005, *La fabricación de conocimiento*, Universidad Nacional de Quilmes, Buenos Aires.
- Latour, B. 2001, *La esperanza de pandora*, Gedisa, Barcelona.

- Leyva, F. 2019, “Reconocimiento del conocimiento: Los saberes tradicionales indígenas como factor para alcanzar el desarrollo sostenible”, en: *Derechos Fundamentales a Debate*, No. 11, pp.: 79-91.
- Levi-Straus, C. 1970 [1962] *El pensamiento salvaje*, F.C.E., México.
- Licona, A. 2007, *El papel de la clasificación local de tierras en la generación y transferencia de tecnología: “El caso del policultivo café-plátano para velillo-sombra en Veracruz, México”*, trabajo de grado. Doctorado en Ciencias, Colegio de Postgraduados, Edafología, Campus Montecillo, Texcoco, México.
- López, R. et al. 2013, *Cafecultura en la zona centro del estado de Veracruz: diagnóstico, productividad y servicios ambientales*, SAGARPA, México.
- Lynch, M. 1993, *Scientific practices and ordinary action*. Ethnomethodology and social studies of science. Nueva York: Cambridge University Press.
- Nijar, G.S. 1995, *In Defense of Indigenous Knowledge and Biodiversity*. Third World Network, Penang, Malasia.
- OIC, Organización Internacional del Café. 2014, *Producción total de los países exportadores de los años de cosecha de 2014/15*, disponible en: <http://www.ico.org/historical/1990%20onwards/PDF/1a-total-production.pdf>
- Ong, W. 1987, *Oralidad y Escritura, tecnologías de la palabra* Fondo de Cultura Económica, México.
- SAGARPA 2017, *Planeación Estratégica Nacional 2017-2030. Café mexicano*, México, recuperado de: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/256426/B_sico-Caf_.pdf
- Milton, R. y Clark Orey, D. 2014, “Interloquções polissêmicas entre a etnomate-mática e os distintos campos de conhecimento etno-x”, en: *Educação em Revista*. 30(3), pp.: 63-97.
- Sánchez-Parga, J. 2010, *El oficio de antropólogo*, Abya Yala/Universidad Politécnica Salesiana, Quito.
- Santos, B. 2014, “Más allá del pensamiento abismal: de las líneas globales a una ecología de saberes”, en: Santos, B. y M.P., Meneses (Eds.). *Epistemologías del Sur (Perspectivas)*, AKAL, Madrid, pp.: 21-66.
- SIAP, Servicio de Información Agropecuaria y Pesquera (2014). Cierre de la producción agrícola por estado. Disponible en: <http://www.siap.gob.mx/cierre-de-la-produccion-agrico-la-por-estado/>.
- Sillitoe, P. 1998, “The Development of Indigenous Knowledge. A New Applied Anthropology”, en: *Current Anthropology*, 39(2), pp.: 223-251.
- Steward, J. 1936, “The economic and social basis of primitive bands”, en: LOWIE, R. (Comp.), *Essays in anthropology presented to A.L. Kroeber*, University of California Press, Berkeley, pp.: 331-345.
- Tobin, B. 2001, “Redefining Perspectives in the Search for Protection of Traditional Knowledge: A Case Study from Peru”, en: *RECIEL* 10(1), pp.: 47-64.
- Valladares, L. y Olivé, L. 2015, “¿Qué son los conocimientos tradicionales? Apuntes epistemológicos para la interculturalidad”, en: *Cultura y representaciones sociales*, 10(19), pp.: 61-101.
- Weather Spark, *Clima en Veracruz* (s/a), en línea: es.watherspark.com