

## NOTAS

### APUNTES SOBRE EL CAFE Y SU CULTIVO EN LA LITERATURA COLOMBIANA

#### INTRODUCCION

Va ya para cerca de un siglo que el café constituye el artículo fundamental, casi único, de la exportación colombiana, el que proporciona al país lo fundamental de las divisas extranjeras que necesita para la importación de los productos industriales de que carece <sup>1</sup>. En todo este lapso la economía colombiana ha estado íntimamente ligada (atada, diríamos mejor) a la producción y comercio del famoso fruto tropical y sus altibajos en el mercado mundial han afectado profundamente la vida económica de la nación, desde sus altos círculos financieros hasta los humildes jornaleros o pequeños propietarios que en las vertientes andinas de Antioquia, Caldas, Cundinamarca, el Valle, el Tolima, etc., arrancan a la tierra la almendra estimulante. Es, pues, apenas natural suponer que una actividad tan vital en la vida de la nación haya encontrado reflejo en la literatura colombiana en la medida en que tal literatura se inspira en la vida del pueblo y no es un mero eco deformado e inauténtico de vivencias extrañas. Y, efectivamente, no faltan los literatos que describen con mayor o menor detenimiento las labores propias de la industria cafetera y, en cuyas obras puede documentarse parte de sus caracteres ergológicos y, en menor medida, de su vocabulario específico.

Presento en seguida algunos textos relacionados con las condiciones socioeconómicas en que se desenvuelve la industria cafetera y con algunos aspectos ergológicos y lingüísticos de la misma.

<sup>1</sup> "En la primera mitad del siglo XVIII comienza el cultivo del café en Colombia: en 1723 en Santander, en 1738 en el Cauca, en 1758 en la Sierra Nevada de Santa Marta, en 1761 en el golfo del Darién.

"Cultivos comerciales aparecen en 1810; en 1821 se prohíbe la importación de café y en 1834-1835 se hace el primer registro de exportación de 2.592 sacos por \$ 18.000.

"En 1845 la exportación había subido a mil toneladas, por un valor de \$ 100.000 o sea, 10% del valor total de las exportaciones del país.

"La primera expansión grande de los cultivos de café comienza en Colombia en 1857" (DIEGO MONTAÑA C., *Colombia: País formal y país real*, Buenos Aires, Edit. Platina; Bogotá, Edit. Suramérica, 1963, pág. 78).

## 1. LAS CONDICIONES SOCIO-ECONOMICAS.

En la industria del café predomina la pequeña propiedad explotada fundamentalmente por el campesino y su familia. Pero el trabajo agotador al que el campesino entrega su vida y su sangre en sentido literal (recuérdese el azote de la anemia tropical dominante en las zonas cafeteras) casi nunca se traduce en una mejoría notable y real de sus condiciones de subsistencia, pues los frutos de su labor van a enriquecer a los intermediarios, comerciantes y usureros que se aprovechan del estado de abandono en que se debate el cultivador:

¿Y cómo llega el caficultor, pequeño propietario, aparcerero, peón o agregado, en el proceso del grano hasta llevar a éste a la gran pila del comprador? Siguiendo un via-crucis de miseria, de privaciones, de lucha, de trabajo. Padeciendo los rigores de la humedad en los cafetales, mal alimentado, primero desyerbando, podando, desbasurando, desplumillando, y luego, a la postre, después de tiempos duros de continua fatiga, recolectando el fruto maduro. Y con éste en su choza la larga tarea de beneficiarlo, mientras se desvela cuidándolo de la rapiña. Durmiendo en lechos miserables plagados de alimañas un sueño de sobresaltos porque la inseguridad es total en los campos y en todo momento el malhechor acecha amparado por el abandono en que se tiene aquí al campesino, protegido por la permanente impunidad. Debiéndole al fondero, al intermediario, al patrón, al banco el valor del grano de la próxima cosecha, una cosa ideal que es esperada todos los días y que jamás llega en la forma que se necesita para que traiga algún desahogo económico. Atendiendo a la más copiosa fronda de impuestos y cargas que jamás se haya podido imaginar. Sin quién le enseñe a vivir ni quién le proteja esa vida. Cambiando, porque la propaganda oficial lo ha sugestionado, lo ha envenenado, la leche, los quesos, los huevos, las aves de corral, lo mejor de su predio por alcohol gubernamental y jugando, si es que algo le queda, en los juegos oficiales tan extensos como los impuestos mismos. Dejando en los garitos del Estado Maquillero lo que le hará falta para mejorar su existencia (EUCLIDES JARAMILLO ARANGO, *Un campesino sin regreso*, Medellín, Bedout, 1959, págs. 103-104).

A pesar de su título prometedor, *La cosecha*<sup>2</sup> es extremadamente pobre en datos lingüísticos y objetivos sobre el cultivo y la elaboración del café. Pinta, en cambio, bastante bien las relaciones de producción, de despojo, mejor dicho, que predominan indudablemente en todas las zonas cafeteras del país (no sólo en la descrita por Osorio Liza-

<sup>2</sup> JOSÉ ANTONIO OSORIO LIZARAZO, *La cosecha*, Manizales, Edit. Zapata, 1935. Es novela de la que el lector esperaría mayores y más precisos datos sobre el vocabulario y la ergología del café. Pero el autor, demasiado preocupado por pintar las mezquinas y brutales pasiones de sus personajes, recargando tal pintura con tintes sombríos y macabros y olvidando el aspecto luminoso de la existencia, no tiene tiempo ni voluntad para detenerse mayormente en la labor diaria de sus figuras que logra hacer odiosas y despreciables. Carente, pues, de simpatía por sus criaturas, mal puede tenerla bastante por sus labores cotidianas. La novela de Osorio Lizarazo se ambienta en el Tolima, en las vertientes occidentales del nevado del mismo nombre.

razo) y en virtud de las cuales el cultivador vive encadenado al comerciante usurero y explotador a cuyas arcas va a parar la riqueza producida por el labriego, el que, una vez dominada la selva y convertida en cultivos rendidores, ve arrebatado el fruto de muchos años de trabajo agotador, de privaciones sin cuento y de agotamiento físico y muere en la miseria mientras que engordan con su sangre los parásitos sociales. Tal proceso socio-económico se polariza en el libro de Osorio Lizarazo en las figuras de don Mitrídates, el comerciante sin conciencia, y de Rafael, el colono que descujó la selva, y que ya en la vejez, perdida su integridad física, minado por las enfermedades, debe defender la última parcela del terreno que conquistara a la selva contra la codicia ilimitada de don Mitrídates y contra su propio clan familiar que acosado también por la miseria pretende arrebatarle su propiedad:

Apareció de pronto en el marco de la puerta una figura extraña. Era un hombre de semblante arrugado, como de sesenta años, bajo de cuerpo y de anchos hombros cuadrados. Cojeaba de la pierna izquierda, cuya tibia se doblaba en ángulo saliente. Tenía una extraordinaria apariencia simiesca, a la que cooperaba el fulgor de unos ojillos ágiles y maliciosos, impregnados de desconfianza. Traía un saco a la espalda, que dejó caer con movimiento de fatiga y después de un resoplido, arrancado de lo profundo del tórax, preguntó el precio del café.

Ernesto examinó el grano y lo pesó. Al entregarle el dinero se dio cuenta de que le faltaban las manos y tuvo piedad de él. Eran dos muñones húmedos y sanguinosos, comidos sin duda por alguna enfermedad, donde existían aún residuos de dedos, hábiles sin embargo para recibir y contar las monedas (*La cosecha*, pág. 36).

La cosecha, como le digo, se anuncia buena. ¿Por qué no me la compra así en los árboles? Usted la coge, la disfruta y sale ganando. Yo necesito unos setenta pesos [...]

Verá usted [...] Esta plata se la debo a Mitrídates Franco. Ahora quiere cogerme una hipoteca. Así ha hecho con todos. Yo lo estimo mucho, le digo don Mitrídates y todo, pero no quiero firmarle la hipoteca. Ya sé lo que son las hipotecas (*ib.*, pág. 38).

Había llegado [Rafael Gómez] al corazón de la montaña en plena juventud [...] Tuvo que desalojar de sus retiros seculares a los osos tímidos y asustadizos, que cludían el combate y a los jaguares ágiles que lo provocaban [...] Fue una hazañosa aventura de conquistador [...] Construyó un abrigo de hojas de palmito [...] se alimentó de frutas, de raíces y de animales cazados con trampas elementales y principió el cultivo de la tierra que hasta entonces había permanecido virgen (*La cosecha*, págs. 57-58).

Un día el colono fornido, invencible hasta entonces de todas las contingencias y de todas las acechanzas bravías de la floresta, se rompió una pierna. La rama de un otobo gigantesco le había alcanzado al caer abatido por su mano, como si quisiera vengar al bosque. Quedó doblegada su pujanza y el triunfador fue derrotado (*La cosecha*, pág. 69).

Más tarde le despojaron también de la tierra. La tierra que sus propios brazos habían conquistado fue adquirida por extrañas y advenedizas manos (*La cosecha*, pág. 71).

La existencia continuó así, precaria, miserable. Sólo durante las cosechas lo- graban comer carne de buey. El resto del año debían contentarse con vegetales casi silvestres y con los escasos productos de una caza rudimentaria y difícil (*La cosecha*, pág. 73).

Ahora Rafael se había hecho deudor de Mitrídates Franco. El rico le había prestado de manera casi espontánea, un domingo que no había logrado conseguir siquiera la sal de la semana, dos pesos [...]. La deuda subió de pronto a setenta pesos y Mitrídates le exigió su reintegro inmediato o la constitución de una hipoteca sobre la finca, lo que equivalía a la pérdida total, según los procedimientos adoptados por el hábil usurero, que le habían creado su rápida opulencia (*La cosecha*, pág. 76).

Véanse ahora el retrato de la persona y actividades del usurero:

Entonces apareció en la puerta uno de esos individuos que denuncian la opulencia y el bienestar. Era robusto, imperativo, y al propio tiempo, alegre. Sonreía con abundancia para mostrar una costosa dentadura de oro, calzaba zapatos de ciudad, se vestía con un traje casi nuevo (*La cosecha*, pág. 9).

Así era como Mitrídates pudo llegar a convertirse en el más rico del pueblo. Había logrado industrializar las condiciones de su carácter, alegre, optimista, expresado con esa ancha sonrisa contagiosa. Los campesinos lo respetaban y se sentían ligados a él por el doble vínculo de la simpatía y de la gratitud [...]. Se habían acostumbrado a encontrar un principio de justicia en las rapacerías del usurero, que los convencía de su desprendimiento y de su abnegación. [...]

No hacía más de diez años que había llegado al pueblo [...]. Empezó a ejercer la profesión de barbero [...].

Poco después levantó con sus propias manos, una tosca construcción de pal- micho [...]. Pronto pudo reunir algún dinero, viajó hasta El Cedral y abrió un surtido de objetos de cuerno, de celuloide, pañuelos de vivos colores, pequeñas tentaciones para la coquetería rudimentaria de aquellas mujeres y para la vanidad primitiva de aquellos hombres [...]. Empezó a abrir créditos con excelentes resultados. Les ofrecía los mejores artículos, pidiendo por ellos precios inverosímiles y multiplicando sus ganancias [...]. Mitrídates conocía la situación de cada uno de sus clientes. Si había probabilidades de que pagara, declaraba con énfasis:

— No importa. Si le gusta, llévelo [...].

— No, si no tengo afán. En la cosecha me lo pagará [...].

Les prestaba también dinero, ofreciéndolo con idéntica seducción [...] y pa- sado algún tiempo los invitaba a visitarlo:

— No es que desconfíe de usted [...] Pero como todos somos mortales...

Vea: un traguito [...] Bueno: he pensado en que podríamos hacer un documen- tico por nuestra deuda. Le pondremos un interés pequeño [...].

Al cabo de algunos meses, el interés sobre la deuda, las nuevas compras en el almacén, pequeños préstamos, habían acrecentado el valor de la hipoteca hasta el punto de hacerse conveniente una transacción amistosa, en virtud de la cual el despojado recibía un pequeño saldo en mercancías y la propiedad pasaba a ser de Mitrídates (*La cosecha*, págs. 85-90).

Testimonio muy importante sobre las relaciones feudales que imperaban en los últimos años del siglo pasado en las explotaciones cafeteras de Cundinamarca (Fusagasugá) es el de Pierre d'Espagnat en su libro *Recuerdos de la Nueva Granada*, Bogotá, ABC, 1942, pág. 115:

Acabo de presenciar la recepción que los peones hacen al dueño; les vi satisfechos, con las manos torpes en el reborde del ala del sombrero, ofrecer al amo, ausente desde hacía año y medio, su modesto regalo humildemente obsequiado, una gallina, unos huevos bien envueltos, todo acompañado de emocionadas bendiciones, para *mi amo*. Vi, ¿me creerán?, a las viejas, a las abuelas, juntar arrodillándose, sus pobres manos agrietadas, extendidas hacia él, que es el intermediario entre el cielo y los desheredados de este mundo.

## 2. ASPECTOS LINGÜÍSTICOS Y ERGOLOGICOS.

Para la siembra de nuevos cafetales se recurre de ordinario a la *chapola*<sup>3</sup> que brota de la semilla que cae y germina espontáneamente en el cafetal:

Que si está el compadre José, ques que mi papá le manda a decir que vaya por la chapola, ques que ya está de pasar y otros colonos se la están angurriando (*Un campesino*, pág. 27).

Por otra parte, la chapola del compadre Lucrecio, papá de Manuelito, ya había crecido hasta el punto de que la mayoría de los arbolitos de café poseían varias cruces y su aún no tupido follaje aparecía adornado de pequeños copitos blancos, promesa venturosa del no muy lejano fruto rojo que traería riqueza (*ib.*, pág. 46).

Sobre la siembra nos ilustra el siguiente pasaje de *La cosecha*, pág. 63:

La salvaje incongruencia de las arboledas primitivas [...] fue reemplazada por la armonía simétrica de los cafetales. Los arbustos se sembraban en cuadros, a dos o tres metros de distancia. Después, cuando crecían hasta la altura del hombre, sufrían la ruptura del tronco central, y los árboles quedaban así castrados<sup>4</sup>. Se

<sup>3</sup> El propio autor de *Un campesino sin regreso* define así, en el glosario que aparece al final de su obra, pág. 274, el término *chapola*: "La planta de café recién nacida, cuando apenas si tiene dos pequeñas hojas en forma de mariposa". Parece que la motivación de tal nombre es la que insinúa Jaramillo Arango al definir la voz: su similitud formal con una mariposa a la que corriente y familiarmente se le llama *chapola*.

<sup>4</sup> No sabemos si el autor reproduce en este término el uso real de la región a que se refiere. En el curso de las encuestas para el *Atlas Lingüístico-Etnográfico de Colombia* he recogido *capar* para designar la acción de quitar el cogollo al café para impedir su crecimiento vertical. Como de ordinario *castrar* es término que se siente como menos vulgar que *capar*, es posible que el autor lo haya sustituido al otro y que ambos se usen en distintos niveles socio-lingüísticos. El término usual en Manzanares es *podar*, denominándose la acción de quitar las ramas superfluas en los cafetos a libre crecimiento con el verbo *deschamizar*. Ver JOSÉ JOAQUÍN MONTES, *Del castellano hablado en Manzanares*, en BICC, XII (1957), págs. 154-173.

suspendía el crecimiento vertical, pero la planta se ensanchaba, se unía por fin a la inmediata, ésta a la otra, y así sucesivamente, hasta formar una vasta superficie de apariencia casi uniforme, que apenas se abría transitoriamente para permitir el paso de los cogedores. Por debajo de ella, el suelo humedecido, oscuro, protegido contra la luz solar, aparecía limpio [...] Y este suelo húmedo era, al propio tiempo, el almácigo para las nuevas plantaciones. Los granos maduros que se desprendían, germinaban bajo la sombra protectora, buscaban los intersticios por donde se filtraban los rayos luminosos, y cuando habían adquirido vida propia eran recogidos y trasplantados a las tierras recién quemadas.

Sobre el aspecto general del cafetal y los árboles que le dan sombra informan los textos siguientes:

El perímetro irregular del cafetal avanza sus ángulos caprichosos, sus salientes irregulares, y sobre la ondulación verde-gris de los cafetos, que se elevan a la altura de un hombre y que con sus ramas inclinadas y sus racimos de cerezas os azotan al pasar, la cara, los *guamos*<sup>5</sup>, que les protegen de los ardores demasiado fuertes del sol, redondean sus copas negras y arrolladas (PIERRE D' ESPAGNAT, *op. cit.*, pág. 120).

Yo tengo un cafetalito. Es una maravilla: todos los árboles son jóvenes, están muy bien podados, tienen buen sombrío de dormilones<sup>6</sup> y de guamos (*La cosecha*, pág. 37).

Sembrábanse al propio tiempo los sombríos: grandes árboles guardianes, de desarrollo precoz, que libraban al cafetal de la agresividad del sol directo, mantenían la atmósfera tibia y captaban la humedad del ambiente. Fueron primero guamos [...] Pero eran preferibles los dormilones, de hojas bipinadas y frágiles que tamizaban el sol, se movían con el más tenue airecillo y efectuaban una acertada labor distribuidora del calor (*La cosecha*, pág. 63).

y en contorno de la casa, de palmeras entre ramos  
sombreado por los anchos quitasoles de los guamos  
en colinas ondulantes se alargaba el cafetal.

(NICOLÁS BAYONA P., *Coffea arabica*,  
Selecc. Samper Ortega, vol. 84, pág. 48).

Algunos de los cuidados requeridos por el cafetal los describe de la siguiente manera Osorio Lizarazo (*op. cit.*, pág. 64):

El cafetal no era exigente ni delicado. Pedía para sí toda la tierra y apenas permitía el crecimiento de los sombríos, pero se desarrollaba solo, sin más cuidados que una desyerba anual, en la cual se limpiaba el suelo de los almácigos excedentes, que de otra suerte podrían crecer y ahogar por completo las matas próximas. Duraba en plena producción hasta cincuenta años, la vida de un hombre, al cabo de los cuales empezaba a presentar un aspecto caduco, se hacía calvo y avaro. Pero si se cortaban los troncos casi a ras del suelo crecían nuevos brotes, se reconstituía por completo la plantación, tan vigorosa y fecunda como la primera.

<sup>5</sup> Árboles del género *Inga* (ver ENRIQUE PÉREZ ARBELÁEZ, *Plantas útiles de Colombia*, Bogotá, Contraloría General de la República, 1947, págs. 283 y sigs.).

<sup>6</sup> *Albizzia Lebbeck*, según PÉREZ ARBELÁEZ, *op. cit.*, pág. 289.

El proceso de floración y fructificación y las características del fruto las describe Osorio Lizarazo como sigue (*La cosecha*, págs. 63-65):

A los dos años de sembrados, los cafetos empezaban a cubrirse, con timidez, de las flores blanquísimas que los decoraban como azahares. Los primeros frutos se esparcían cohibidos y dispersos. El arbusto, recién castrado, tenía apenas quince o veinte ramas opuestas y alternas que partían del tronco principal [...] Los frutos maduros, de un rojo congestionado, se acumulaban en las axilas de las hojas, a lo largo de las ramas, después de una floración tan pulcra y cándida como efímera. Dentro de la piel lustrosa y púrpura de cada grano, envueltas en una melaza astringente, estaban ocultas dos almendras, enfrentadas, planas y hendidas por un lado y ovaladas por el otro, a veces se reunían en una sola, retorcida sobre sí misma como un caracol. Una cubierta quebradiza, amarillenta, el pergamino, las protegía del contacto directo con el pegajoso jarabe.

Sobre la recolección, épocas en que se realiza y características de tal labor informan los siguientes pasajes:

Gracias, tierra, por los cafetales en flor que al frutecer nos dan el descanso de la cosecha, cuando las chapoleras <sup>7</sup>, al viento sus pies desnudos y sus cantares ingenuos, se introducen en el cafetal con una malicia escondida; cuando los peones, repletos del grano sus canastos de buen bejuco <sup>8</sup>, van al comienzo de la noche hacia la despulpadora donde quedará, luego de la tostión, listo para llevar al mercado y así comprar el pan casero y sencillo con que se alimentan ellos (MANUEL MEJÍA VALLEJO, *La tierra éramos nosotros*, Medellín, Bedout, 1945, pág. 178).

Ha llegado la cosecha.

Los cafetos se rinden cargados de frutos rojos — uvas excitantes, labios de doncella, besos hechos fruto bajo las hojas humedecidas y brillantes. Sobre los caminos ondulados, hacia los cafetales, van las chapoleras <sup>9</sup> cantando guabinas.

<sup>7</sup> "CHAPOLERA. Mujer que recoge o cosecha café" (J. TOBÓN B., *Colombianismos*, 3ª ed., Medellín, Imp. Departamental, 1962, pág. 119). — "CHAPOLERA. f. En Colombia, nombre que por donaire se da a la muchacha recolectora de café, cosechadora de los cafetos. (La voz es una aplicación extensiva, indudablemente, del epíteto *chapolero* que se da al inconstante en el amor, que va de un cariño a otro, como la CHAPOLERA de un café al otro en el cafetal)" (F. J. SANTAMARÍA, *Diccionario general de americanismos*, Méjico, Edit. Pedro Robredo, 1942, *sub voce*). No parece probable que una denominación figurada, denotativa de una cualidad, y como tal más o menos abstracta, se haya transferido a una esfera más concreta y objetiva como es la denominación de un oficio. Parece más verosímil suponer relación con *chapola* (ver nota 3), aunque no esté muy clara la forma en que ha obrado aquí la asociación.

<sup>8</sup> En Manzanares los canastos se hacen ordinariamente del tallo subterráneo de una gramínea muy similar al chusque, a la que se denomina de ordinario por la utilización que se le da, *bejuco de hacer canastos*.

<sup>9</sup> Véase arriba, nota 7. En Manzanares, y en otros lugares de Caldas, no se usa el término porque sólo muy ocasionalmente una mujer ayuda en las labores de recolección y esto únicamente en la explotación familiar cuando es excesiva la

Se internan por los arbustos prolíficos, desgranándolos como si fueran mazorcas [...] Van en grupos aparte de los hombres, que entre los cafetales se vuelven atrevidos [...] Pero no todas son jóvenes. Hay también cuarentonas y aun niñas, que desgranán los gajos agobiados por su carga madura (MEJÍA VALLEJO, *op. cit.*, pág. 200).

Cada año, por marzo y abril, se producía una cosecha abundante y activa. Por septiembre y octubre se efectuaba una segunda recolección, más limitada y parca, que se llamaba *travesa*<sup>10</sup>.

Pero siempre había florecimientos retardados, maduraciones inesperadas, que permitían obtener pequeños productos del cafetal en todas las épocas. Eran los "pepeos"<sup>11</sup> que en aquellas plantas jóvenes se ofrecían con prodigalidad (*La cosecha*, págs. 63-64).

Había comprado doscientas arrobas, casi había acaparado todo el café traído al mercado. Y todavía no era la cosecha: eran los últimos pepeos de la *travesa* (*La cosecha*, pág. 36).

Qué boquita chapolera,  
rojita como el café.  
Ay, niñita de mi tierra,  
quién te pudiera comer!

(MEJÍA VALLEJO, *op. cit.*, pág. 83).

Era el mes de la cogienda. Medio ocultos en las hojas se veían los jazmines y las dulces pepas rojas con que miles de cafetos revestían su verdor.

Y en las filas de cafetos se perdían las muchachas retozando parlanchinas, las caritas vivarachas y terciados los canastos cual romántico laúd.

Risas, charlas, cantos, cuentos. Las locuaces chapoleras avanzando proseguían del sembrado en las hileras como el alma siempre alegre del alegre cafetal.

[...]

Mas llegaba el medio día. Por librarse del bochorno las rapazas se sentaban de los árboles en torno donde hervía en las tinajas el guarapo con limón.

[...]

Y otra vez a la cogienda. Y otra vez inquietas manos desgajaban de las matas los racimos soberanos y se henchían los guchubos<sup>12</sup> con las pepas de carmín.

(NICOLÁS BAYONA POSADA, *Coffea arabica*, pág. 48-49).

escasez de brazos. Para Antioquia lo menciona también LUIS FLÓREZ, *Habla y cultura popular en Antioquia*, Bogotá, Inst. Caro y Cuervo, 1957, pág. 285.

<sup>10</sup> "TRAVIESA. Cosecha intermedia. Se dice también *atravesada*" (TOBÓN B., *op. cit.*, pág. 190).

<sup>11</sup> En Antioquia, como en Caldas (Manzanares), el término usual es *graneo* (FLÓREZ, 285; MONTES, 158).

<sup>12</sup> "GUCHUBO. Cestillo que sirve para medir papa. U. en Boyacá" (TOBÓN B., *op. cit.*, pág. 190). En el texto de Bayona Posada, que parece representar el uso de Cundinamarca, *guchubo* puede considerarse, según parece, como sinónimo de *canasto*.



El proceso del beneficio del grano (descerezado, lavado, secado) se describe en los textos que insertamos a continuación:

Al atardecer amontonaban la roja opulencia de la cereza junto a una pequeña máquina despulpadora <sup>13</sup> y se entregaban a despojar al café de su envoltura superficial, que fluía pegajosa de miel acre por una boca del aparato, en tanto que por la otra resbalaban los granos húmedos y verdosos del fruto que esparcían un efluvio adormecedor (*La cosecha*, pág. 185).

La máquina, dócil, crujía bajo la presión continuada, el cilindro dentado giraba, giraba triturando el café torpemente, la tolva estaba siempre llena, y sobre la cereza, que parecía fluir hacia arriba de una cornucopia vertical, caía con suavidad un ligero chorro de agua, traído de la fuente próxima sobre una guadua partida en canal (*La cosecha*, pág. 187).

Guardaban el café despulpado en cajones de madera [...]. Allí tenían que esperar el fruto tres, cuatro días, hasta que la miel que cubría los granos y los hacía gelatinosos, se desprendiese con facilidad, congelada a medias por la fermentación. Entonces lo lavarían en cestos <sup>14</sup> que permitieran la salida del agua y lo extenderían, sobre paseras <sup>15</sup>, en delgadas capas, para que el sol lo secase (*La cosecha*, pág. 188).

A veces se hacía tarde para descortezarlo [el grano], la cáscara se enjataba, se endurecía, guardaba celosamente las almendras, y el café se presentaba en diminutas esferas irregulares y casi negras. Pero este producto era inferior, difícil de pillar y se denominaba cacota <sup>16</sup> (*La cosecha*, pág. 65).

Era preciso vigilar el proceso de sequía cuidadosamente. El sol podía secarlo de manera imperfecta afectando la calidad. Entonces unos granos se tostaban y adquirían coloraciones oscuras mientras otros quedaban blanduchos y verdes. Esto era pasilla <sup>17</sup>, que todos los compradores de El Cedral rechazaban o pagaban a precios ínfimos (*La cosecha*, pág. 65).

Después, el grano limpio y nítido era puesto a secar al sol, en delgadas capas extendidas sobre la superficie lisa de las paseras, manuales y fáciles de conducir (*La cosecha*, pág. 65).

<sup>13</sup> Lo mismo en Antioquia (FLÓREZ, *op. cit.*, pág. 286). En Manzanares se usa con más frecuencia *descerezadora* (JOSÉ JOAQUÍN MONTES, art. cit., 158).

<sup>14</sup> En Antioquia (FLÓREZ, *op. cit.*, pág. 287) y en Manzanares se usa también lavarlo en el mismo cajón en que se ha recogido al descerezarlo.

<sup>15</sup> Véase la descripción de este mueble en FLÓREZ, pág. 287; JOSÉ JOAQUÍN MONTES, págs. 159-160. En Antioquia, lo mismo que en el Quindío (Caldas), en donde se ambienta la novela de Euclides Jaramillo Arango ya citada y en otros lugares del país, según mis experiencias en las encuestas del ALEC, *camilla* es la denominación general de tal utensilio. *Pasera* parece ser propio del Tolima, algunas regiones de Caldas y de Cundinamarca.

<sup>16</sup> Voz usual también en Manzanares. No la hemos hallado registrada en los léxicos de colombianismos ni tenemos pistas sobre su origen.

<sup>17</sup> Voz usual también en Méjico, según SANTAMARÍA, *Diccionario, sub voce*: "3. En la clasificación comercial del café de exportación, se dice del grano manchado, que en Veracruz se conoce con el nombre de *mancha*".

Entonces lo lavarían [...] y lo extenderían, sobre paseras, en delgadas capas para que el sol lo secase. Y sólo dos semanas después<sup>18</sup>, el pergamino crujía bajo la presión de los dedos, se reducía a polvo y dejaba lucir la almendra gris-verdosa, dura como una pedrezuela. Había que apreciar el grado de dureza con los dientes (*La cosecha*, pág. 188).

Convenía estar agitándolo cada hora, examinarlo con frecuencia para observar si el pergamino se había puesto vidrioso, si la almendra, endureciéndose, había perdido su consistencia correosa y húmeda (*La cosecha*, pág. 65).

En una parihuela hecha de guaduas y una camilla de secar café se colocó el ataúd (*Un campesino sin regreso*, pág. 133).

Lleva comida a los cerdos, raja leña para el día y pone a tostar café en camillas o encerados (MEJÍA VALLEJO, *op. cit.*, pág. 62).

Las alegres pepas rojas en los granos se trocaron  
que agrisó la luz candente de la bóveda estival

(N. BAYONA POSADA, *Coffea arabiga*, pág. 50).

Véanse finalmente unos versos de Nicolás Bayona Posada sobre la bebida, el *tinto*<sup>19</sup>:

También este grano mísero probó el fuego en la redoma  
y al contacto de las llamas se hizo sangre, luz y aroma  
cual si fuera el jugo mismo de la tierra tropical.  
Y aquí está... Caliente y negro como filtro misterioso  
con hechizos inefables corta el hilo del reposo  
y despierta las ideas en alígero escuadrón.  
Es un arpa entre sus manos el cordaje de mis nervios,  
y el arrullo y los suspiros y los cánticos soberbios  
brotar hace de las almas en continua vibración.  
[...]

No lo cambies... Pedí tinto... Pero, escúcha... No te vayas...

(N. BAYONA POSADA, *Coffea arabiga*, págs. 47-51).

JOSÉ JOAQUÍN MONTES.

Instituto Caro y Cuervo.

<sup>18</sup> No sabemos hasta qué punto conozca el autor la ergología del café. Siendo bogotano no es de suponer que su conocimiento al respecto tenga procedencia distinta a la de informes de conocedores directos y quizás de algunas observaciones personales sobre el terreno. El hecho es que aun en un clima bastante benigno (unos 20°), como el de Manzanares, la secada al sol del café puede efectuarse perfectamente, según mi personal experiencia, en 3 o 4 días si hay sol constante, la capa de café en la pasera es delgada y se revuelve con frecuencia.

<sup>19</sup> "TINTO. Café puro, sin leche. 2. Como sustantivo es un pocillo de dicha infusión" (TOBÓN, *op. cit.*, pág. 349). Voz general en todo el país, extensión, indudablemente de (*vino*) *tinto*, de donde *café tinto* que aún alterna en el uso colombiano con el simple *tinto*.