

Andariegos: prácticas culturales de los recolectores itinerantes de café del municipio de Pereira, Colombia*

Wanderers: Cultural Practices of Itinerant Coffee Pickers in the Municipality of Pereira, Colombia

Carolina Saldarriaga-Ramírez^a

DOI: <https://doi.org/10.11144/Javeriana.APU37.apcr>

Universidad Santo Tomás, Colombia

Universidad Tecnológica de Colombia, Colombia

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6460-563X>

Recibido: 25 septiembre 2023

Aceptado: 04 octubre 2024

Publicado: 16 enero 2025

Resumen:

El presente artículo se centra en una descripción del grupo cultural de recolectores *andariegos*, conocidos en la región de los Andes colombianos por su importancia para el desarrollo de los procesos técnicos del cultivo de café, en especial durante la cosecha. A través de una investigación de corte etnográfico realizada en el año 2020 en Pereira, departamento de Risaralda, se analizaron las dinámicas de vida y prácticas culturales de los recolectores andariegos, quienes se distinguen de otros jornaleros del café en términos de su relación con la tierra y con la familia. Se llevaron a cabo dieciséis entrevistas semiestructuradas con recolectores, andariegos y productores de café, junto con tareas de observación en campo y de revisión bibliográfica. Los resultados de la investigación revelan que los recolectores andariegos se diferencian significativamente de los campesinos cafeteros en sus prácticas y dinámicas de vida. Su relación con la tierra y la familia muestra particularidades distintivas, evidenciando un modelo de subsistencia, identidad y apego diferente al de otros trabajadores del campo. En este sentido, el artículo busca profundizar en la comprensión de la identidad y del papel de los recolectores andariegos dentro de la cultura cafetera de la región. Mediante un enfoque descriptivo, se exploran los aspectos sociales, económicos y culturales que caracterizan a este grupo de individuos, aportando una perspectiva de los mismos como parte del entramado de la producción y de la cultura cafetera en los Andes colombianos.

Palabras clave: cultura cafetera, recolectores de café, etnografía, caficultura, andariegos.

Abstract:

This article focuses on describing the *andariegos*, a cultural group of gatherers known in the Colombian Andes region for their significance in the development of technical processes related to coffee cultivation, particularly during the harvest. Through an ethnographic research approach, the life dynamics and cultural practices of these *andariegos* gatherers were analyzed, distinguishing them from other coffee laborers in terms of their connection to the land and family. Sixteen semi-structured interviews were conducted with *andariegos* gatherers and coffee producers in the municipality of Pereira, Risaralda, Colombia. Field observations and bibliographic review were also carried out. The findings reveal that *andariegos* gatherers significantly differ from coffee farming peasants in their practices and way of life. Their relationship with the land and family exhibits distinctive characteristics that highlight a distinct subsistence model, identity, and attachment compared to other rural laborers. In this sense, the article seeks to deepen the understanding of the identity and role of the *andariego* collectors within the coffee culture of the region. Through a descriptive approach, we explore the social, economic and cultural aspects that characterize this group of individuals, providing a perspective of them as part of the coffee production and culture in the Colombian Andes.

Keywords: Coffee Culture, Coffee Pickers, Ethnography, Coffee Cultivation.

Introducción

La caficultura es un sistema productivo reconocido como tradicional de la región del Eje Cafetero colombiano, por la trayectoria histórica, el arraigo y la persistencia en el cultivo de pequeños productores y medianos y grandes empresarios. Este sistema de producción, caracterizado en gran parte por la pequeña propiedad, emplea mano de obra familiar y, en época de cosecha o para algunas labores específicas, personal externo bajo un sistema de contratación temporal no formal.

Notas de autor

^a Autora de correspondencia. Correo electrónico: carolinasaldarriaga@usta.edu.co

Cultivar café implica la ejecución de diversas actividades a lo largo del año. La fuerza laboral es uno de los principales gastos fijos del proceso, por la intensidad de tareas que requiere el cuidado del cultivo y el procesamiento del café para obtener el pergamino seco, que es como típicamente se comercializa.¹

La fase del ciclo productivo que genera mayor demanda de empleados es la cosecha, cuando se lleva a cabo la recolección de los granos maduros. Esta época del año varía según la región cafetera, pues en Colombia hay veintidós departamentos productores de café. En fincas de más de cinco hectáreas se contrata mano de obra externa, la mayor parte proveniente de la misma vereda, pero cuando el mercado local es insuficiente los productores medianos y grandes se ven obligados a contratar recolectores provenientes de múltiples partes del país, los denominados *andariegos*.

En el presente artículo se presenta una descripción corte etnográfico sobre este grupo cultural con el objetivo de destacar su relevancia en los procesos técnicos del cultivo de café, particularmente durante la etapa de cosecha. La investigación analiza las dinámicas de vida y las prácticas culturales de los recolectores andariegos, quienes se distinguen de otros jornaleros del café por su vínculo con la tierra y con la familia. Para esto, durante el 2020 se llevaron a cabo dieciséis entrevistas semiestructuradas con recolectores, andariegos y productores de café, además de actividades de observación en campo y revisión bibliográfica.

A través de un enfoque descriptivo, se examinan aspectos sociales, económicos y culturales que caracterizan a este grupo, y se propone una perspectiva que los posiciona como parte integral del tejido productivo y cultural del café en los Andes colombianos.

Los resultados muestran que los recolectores andariegos se diferencian de los campesinos cafeteros en términos de prácticas y modos de vida. Su relación con la tierra y la familia evidencian un modelo de subsistencia, de identidad y de apego distinto al de otros trabajadores rurales. En este contexto, se resalta la identidad y la función determinante de los recolectores andariegos en la cultura cafetera regional.

Recolectores, andariegos y cosechas

Cada año, los municipios cafeteros reciben a cientos de trabajadores que llegan para la cosecha principal de café. La actividad económica y cultural florece; la calma y la vida lenta típica de los pueblos se ven interrumpidas por este bullicio temporal. Andariegos provenientes de todos los lugares del país se plantan con sus maletas en las plazas, los cafés, los hoteles. Van por todos lados a la espera de ocuparse por algunos meses en una finca. Esta época también coincide con las ferias y fiestas, el flujo de dinero de esta temporada los anima.

En las fincas, se pueden observar tres tipos de recolectores de café. El primero corresponde a campesinos que trabajan en sus propios predios o forman parte de una familia de tradición cafetera, propietarios de una pequeña parcela donde la mano de obra familiar suple las necesidades del cultivo. Al segundo tipo pertenecen los recolectores locales, quienes se emplean en fincas próximas a sus viviendas, las cuales pueden estar ubicadas en zona rural —cerca de la finca del empleador— o urbana. Cuando no hay cosecha, se dedican a otras actividades distintas a la caficultura. En muchas ocasiones, en tiempos de cosecha los recolectores dueños de finca del primer tipo se emplean en otras más grandes y cercanas para invertir sus ingresos en gastos familiares, insumos o en el mejoramiento de su propia parcela. El tercer grupo lo conforman los andariegos, quienes pasan el año recorriendo el país según el comportamiento de la cosecha de café, que varía en función de las condiciones climáticas, del tipo de suelo y de la especie cultivada. Hay casos de andariegos *temporales*, provenientes por ejemplo del Cauca y Nariño, que cosechan en el Eje Cafetero y se devuelven con el dinero para mejorar sus cafetales.

En los departamentos de Colombia donde se produce café los itinerarios de cosecha varían, así, por ejemplo, mientras en el Huila la cosecha principal se da entre marzo y mayo, en el mismo periodo el Eje Cafetero se encuentra en la mitaca.² En algunas zonas de Antioquia, Bolívar y Santander solo hay una cosecha al año que se da entre septiembre y diciembre. De esta forma, los andariegos eligen su destino y van de un lugar a otro

buscando las mejores cosechas y condiciones de trabajo. Si la recogida no está a buen precio o hay poco café, cambian de sistema productivo y pueden ir a recolectar algodón o arroz al Tolima u otros productos en otros departamentos. Raspar coca también ha sido una opción. Los recolectores buscan quedarse durante toda la cosecha en una sola finca y algunos han logrado estabilizar sus rutas, llegando cada año al mismo destino donde el patrón los espera, algo que depende de su buen comportamiento y su trabajo. Sin embargo, es común en tiempos de cosecha ver andariegos cada mañana de sábado o domingo en el pueblo, buscando el trabajo de la semana. Un patrón los puede despedir por mala conducta, consumo de sustancia psicoactivas, peleas con otros recolectores o incumplimiento de los criterios de calidad. “Esta semana ya no hay trabajo para usted”, les dicen:

Yo trabajé en una finca muy grande en Caicedonia, eso daba 180 o 200 cargas de café, se nos caía el café porque no había gente pa recogerlo [...] yo no les decía nada, sino que los que yo veía que eran como muy rebeldes, yo los dejaba trabajar hasta el día viernes y ya el día sábado les decía: “Muchachos me mandó a decir el patrón que retirara personal”, en cuando no me hubiera mandado a decir nada. Yo a los que veía que eran así como muy marihuaneros o viciosos, yo al viernes los despachaba. (Entrevista 3, comunicación personal, 18 de agosto de 2020)

Los andariegos son hábiles en labores agrícolas, pero particularmente especializados en la recolección de café. Sus rostros y sus cuerpos dan cuenta de la intemperie y el trabajo en la montaña. Este oficio implica una presencia inestable en el hogar, porque su domicilio cambia en promedio cada tres meses. Sus vínculos familiares son sus padres y, en algunos casos, esposas o hijos que hace mucho tiempo dejaron de ver. Son solitarios y aventureros. Se hospedan en sitios llamados cuarteles, que son lugares adaptados en las fincas para el alojamiento temporal: básicamente, son grandes salones equipados con camarotes de los que cuelgan calzoncillos húmedos y toallas. Un andariego es un trashumante. Su labor los obliga a la perpetua migración, o al menos hasta que deciden estabilizarse o retornar a sus lugares de origen para pasar la vejez:

Cuando a mí ya me dio por casarme, porque yo soy casado por la iglesia, yo ya estaba cansado de estar andando por ahí. Llevado por ahí del verraco, porque es que uno andando sufre mucho. Andando se sufre y se goza. ¿En qué sentido sufre? En que uno llega a partes donde las comidas son malas, malas. ¿Y en qué sentido se goza? Que se conoce mucho y se bebe mucho, porque uno conoce mucho. (Entrevista 4, comunicación personal, 7 de julio de 2020)

Recolectar café

El oficio de la recolección consiste en desprender granos rojos y maduros de café directamente del árbol. Para identificar la destreza de un recolector, se evalúa su velocidad de recogida, que se traduce en la cantidad diaria de kilos de café recolectado y en su esmero para evitar en lo posible coger granos verdes, tumbar las hojas, dañar los copos de los árboles (que llaman chupones), dejar granos caídos y, lo más importante, dejar el árbol sin frutos maduros, ya que no hacerlo puede significar pérdida de productividad y el ataque de plagas como la broca.

Según el lugar del país donde esté, al mejor recolector lo llaman *bomba*, *coco*, *pala*, *guaraña* o *escoba* (porque barre con todo). Es común escuchar en las tardes de cosecha, justo a la hora del pesaje, los halagos al mejor. Al que no le va tan bien recogiendo le llaman *romo*, *cola* o *galafardo*. De este se burlan diciéndole “mijo, no hizo ni lo que se comió”.

En general, los recolectores van por el cafetal de buen ánimo, juegan entre ellos (con palabras, porque las manos están ocupadas en la recogida) o *recochan*³ y se hacen bromas donde salen a relucir aspectos o eventos de su vida, contados en voz alta en el cafetal y, por tanto, de conocimiento de todos: una pena de amor, la enfermedad de un ser querido, deudas que no faltan o una querrela con algún otro. A las múltiples voces y el sonido seco de los granos cayendo al coco, se les suman los de la radio que acompaña la jornada. En la recolección, este aparato no puede faltar. Entre música popular, gritos, chismes, noticias y reguetón, el ruido se fusiona y colma el cafetal:

Cuando hay mucho personal, eso es una diversidad porque parece una plaza de mercado, como diría uno. Uno habla y habla, el otro dice, mientan madres, gritan [...] por lo general cuando llueve, que todos se emplastican, pues empiezan a gritar y de otras fincas les contestan [...] por decir groserías, gritan cosas así que, eh, que se aparezca el diablo, que yo no sé qué [risas]. O sea, por lo general son muy groseros, pero a la vez es como divertido, parece muy gracioso el hecho de que está uno en la cafetera, a las dos de la tarde cayendo agua y que ellos se lo toman a bien. A diario son como contentos. (Entrevista 1, comunicación personal, 10 de julio de 2020)

La joven entrevistada del relato anterior apenas ahora pudo estudiar el bachillerato, pues sus padres *andareguilaron* toda la vida administrando fincas. La peculiaridad de esta cordial relación que ella narra es que muchos de ellos apenas se conocen.

Cuando se visita un cafetal, usted sabe dónde está la cuadrilla o grupo de recolectores, porque los árboles a lo lejos se ven bailar. Como un movimiento de lado a lado, que se produce al zarandear el árbol para sacar los granos. Entre el verde de los árboles, además, se perciben los colores del vestuario del recolector.

En el proceso de recolección hay un orden, por eso es fácil detectar en qué zona del cultivo están trabajando. Andan juntos en cuadrilla, dirigidos por el patrón de corte, quien supervisa: cabo, cabrillo, caudillo o asistente le dicen en otras zonas cafeteras del país. Este personaje orienta el camino de la recogida, señalando con una bandera (que suele ser roja y de plástico o de tela) el tajo y los surcos⁴ por donde todos deben ir. Constituye una especie de avanzada que rastrea frutos rojos, pues allí es prioridad el orden, y se debe garantizar que todo el cafetal sea auscultado. Por eso, el patrón de corte debe distribuir los surcos entre los trabajadores (Figura 1).



FIGURA 1.

Vista desde un cafetal hacia el municipio de Dosquebradas.
La cuadrilla se nota entre el cafetal y en un tajo en renovación
Fuente: fotografía tomada por Sebastián Ramírez.

Los recolectores se desplazan por los árboles en *rolos*, cuando rodean el árbol desgranándolo completamente, o en *caras*, cuando se van primero por una cara del árbol (o del surco) y luego por la otra. Cada recolector decide si desgrana de arriba hacia abajo o de abajo hacia arriba. Muchos recomiendan la primera opción, porque al final pueden ver el piso y limpiarlo. Cómo se recoge también depende del terreno, si es muy pendiente puede dificultarse hacerlo en rolos, si los árboles están muy juntos es mejor hacerlo en caras, porque no se puede rodear el árbol. Los frutos se desgranar desde donde nacen las ramas hacia afuera. En cafetales tradicionales, la distancia de siembra tan pequeña hace que sea más difícil la recolección.

Luego de haber pasado por todo el cafetal, se realiza una o varias rondas o repasadas, dependiendo del tamaño de la finca, para recolectar los granos que maduraron durante las semanas que duró la primera recogida, lo que ellos llaman el *arrase*.

La recolección se puede hacer en varios momentos del año, la denominada de *graneo* se da porque algunas especies de café suelen florecer y producir frutos a lo largo del año. Los cafeteros las aprovechan para vender y obtener algo de dinero mientras llega la cosecha. A pocas semanas del inicio de la cosecha principal se presentan estos graneos, como maduraciones *adelantadas*, que deben ser recogidas para evitar la broca. El acto de recolectar estos primeros granos también se conoce como *descuñar*. Los recolectores andariegos suelen llegar a los pueblos y fincas justo en este momento, para cuadrarse (vincularse laboralmente) a trabajar y asegurarse un lugar para pasar la cosecha. Este *cuadre* es muy importante, porque asegura una relativa y temporal estabilidad laboral. Hay otra época de recolección que es la mitaca o traviesa, una cosecha de menor volumen antes de la cosecha principal, cuya aparición depende del lugar, porque hay departamentos donde solo hay una cosecha al año y no hay graneos. Aunque el cambio climático ha hecho variar en los últimos años el comportamiento de la cosecha, por ejemplo, cada vez son mayores los graneos a lo largo del año y las cosechas son menos intensas.

Indumentaria del recolector

La *pinta* del recolector dista mucho de la imagen difundida en la publicidad turística y en las fiestas tradicionales cafeteras en torno al recolector immaculado, impecable, de poncho, carriel y sombrero, y la *chapolera* con flores en el pelo y hombros descubiertos que aparecen en plegables y presentaciones institucionales. La descripción en la Wikipedia del vestuario en la entrada ‘chapolera’, con “pañuelo anudado a la cabeza y sombrero de tranza de palma. La blusa, de gran influencia hispánica tiene pechera y bolero, es blanca, de algodón y con cuello alto, adornada con alforzas, ruches, encajes y bordados” (“Chapolera”, 2024), disiente del atuendo cotidiano de estos trabajadores. En la lógica de su vestido priman la comodidad, la modestia y la protección.

La ropa vieja es la mejor para someterla al sol, la lluvia, el sudor y las manchas. Camisa de manga larga, pantalón, botas, sombrero o gorra, machete y un trapo para cubrir la cabeza y la cara de los mosquitos y el sol, constituyen el atavío básico de hombres o mujeres.

En época de lluvias, llevan un plástico para taparse de la cabeza a los pies, o a veces usan una especie de zamarros de plástico. Además de esta indumentaria, el recolector se apera con el *coco*, un recipiente de plástico donde va echando los granos desprendidos del árbol. Antiguamente, el coco era un canasto hecho de algún material vegetal como caña brava, mimbre o bejuco, materiales que fueron quedando en desuso con la llegada del plástico, dado que al mojarse pesaban y limitaban la movilidad y, por ende, la velocidad. Hay quienes dicen que el criterio de cambio fue ecológico, pues la nueva versión del coco evitaba la tala de estas especies de plantas.

Este aditamento se sujeta a la cintura con una riata que ellos llaman *campeón*, o con un *cinchón*, la versión moderna de los pedazos de cabuya que usaban antiguamente para amarrarse el canasto. Una vez lleno, vacían su contenido en un saco de tela o de plástico que llaman *costal*, *estopa*, *tula* en el Huila, o el *tres rayas*, en alusión a las líneas con los colores de la bandera colombiana con la que se marcan los costales de fique en los que se exporta el café marca Café de Colombia, controlado por la Federación Nacional de Cafeteros.

Este costal es arrastrado por los surcos mientras se avanza en la recolección. Cuando se llena es amarrado con cuerdas de cabuya que se llevan en los bolsillos, al lado de los puchos o cigarrillos, y se transporta a un punto de acopio que puede ser la carretera, esto es, las calles internas del cultivo donde todos amontonan sus costales. Luego se toma otro costal y se inicia de nuevo el llenado. Un *pala* puede llenar un coco en ocho minutos y seis costales en una jornada que va de seis y treinta de la mañana a cinco de la tarde. A veces en la época de cosecha se van con linternas, para empezar el día a las cuatro o cinco de la mañana. Salen a las cinco de la tarde del cafetal, pero mientras entregan y pesan pueden terminar a las siete de la noche.

Costales y cocos están marcados con un número que corresponde al número asignado a cada recolector, como modo de saber de quién es cada costal. Al final de la mañana, antes del almuerzo, y al final de la tarde, antes de salir de la finca o ir a descansar a los cuarteles, van hasta la pesa, *pal reloj*, a hacer el pesaje de los costales. La persona que pesa el café recolectado se llama *patiero* y lleva un cuaderno con el registro de lo que cada uno produce diariamente. En este cuaderno cada recolector se identifica con un número, el mismo que registra el coco y el costal, por eso a un recolector casi nunca le conocen el nombre en una finca. Algunos recolectores incluso escogen el número del costal pensando en que este les traerá suerte.

El *patiero* no solo recibe y pesa el café, es muy importante en el sistema productivo, pues además se encarga del pelado, lavado y secado del grano, y de su labor depende en gran parte la calidad del producto.

Otro implemento que a veces carga un recolector es la *tercera mano*, esto es, un lazo con una especie de garfio o gancho en un extremo que permite agarrar los copos o chupones del café cuando son muy altos. Se enreda el lazo en un pie y se baja el árbol con el garfio hasta la altura adecuada para desgranarlo con las manos libres. Todo lo que se hace en el cafetal busca maximizar la velocidad y el rendimiento, pues se trabaja a cuenta propia, a destajo. Cada uno controla su tiempo, sus descansos, pero lo importante es hacer bien el trabajo y recoger lo necesario para satisfacer la meta semanal en kilos que cada uno se trazó.

La pendiente del terreno es un factor que muchas veces juega en contra, y hace peligroso el trabajo por el riesgo de caída, sobre todo cuando se valen de artimañas para ganarle a la montaña, como puede ser el uso de *la moza*,⁵ una guadua (*Guadua angustifolia*) seca a la cual le hacen unas perforaciones para convertirla en una escalera que les permite acceder a los copos.

En tiempos de cosecha el desayuno o el almuerzo puede durar solo cinco minutos. El cafetal colmado de granos rojos anima a ganarse el ingreso económico más importante del año. Cuando no hay cosecha, o apenas está empezando a madurar el cafetal, el trabajo es más suave, no hay tanto afán, y los recolectores pueden tomarse más tiempos de descanso, para alimentarse o salir temprano. En estas épocas cuando no hay cosecha se trabaja *a la ministra* (Figura 2). Un andariego lo explica de la siguiente manera:

Siempre le decimos la ministra, porque no estamos de cuenta de nosotros sino ya de cuenta del patrón de la finca, del dueño de la finca, entonces nosotros estamos ya por oficios varios, que hay que abonar, que hay que ir a arreglar una zoca, que hay que ir a arreglar el plátano, entonces para eso nos consigue el patrón oficios varios para nosotros en ese tiempo. (Entrevista 2, comunicación personal, 14 de mayo de 2020)



FIGURA 2.
Vestuario del recolector en tiempos de lluvia
Fuente: fotografía tomada por Sebastián Ramírez.

El cuadro

En cada pueblo hay un lugar llamado el *cuadradero*, *planchón* o *paredón*, como le llaman en otros departamentos, al cual también a veces se le llama el *pagadero*, porque es allí donde pagan los días sábados. En ese lugar es donde se cierra el contrato de trabajo, que rara vez es formal, sino un acuerdo de palabra donde el criterio de selección de personal viene simplemente determinado por el número de personas necesarias para garantizar que el café sea recogido antes de que se caiga del árbol —es decir, que esté sobremaduro y se pierda—.

Este sitio puede ser un café en la plaza principal, un lugar en la plaza de mercado o una oficina en el centro del pueblo. El patrón de corte es quien se encarga de hacer la selección de personal. De su buen ojo para determinar cuántas personas necesita para la semana depende que se recoja el café completamente y no haya pérdidas. Aquí, el *buen ojo* implica mirar el cafetal y calcular *a ojo* cuánta gente va a requerir esa semana.

En el cuadradero, un recolector identifica al patrón y le pregunta si está necesitando personal, o el patrón ve a alguien por ahí parado, con *cara de recolector*, y le pregunta: “¿Hey, está buscando trabajo?”. Y procede a describir el precio por kilo, las condiciones de alimentación, de hospedaje y, muy importante, las características del cafetal. Los que tienen cara de recolector son los que están en el cuadradero y llevan su maleta. Un buen cafetal, seleccionable para el andariego, es aquel que tiene buena carga de café maduro.

Otros criterios de selección dependen de los intereses del patrón. Hay quienes revisan la *pinta* del trabajador, para no llevar *viciosos* (consumidores de sustancias psicoactivas a la finca, y hay quienes aseguran que algunos patrones solo llevan estas personas, para pagarles poco dinero, no pagarles o pagarles con sustancias psicoactivas. También está la creencia entre algunos patrones de que los consumidores de sustancias psicoactivas son más *palas*, es decir, son mejores, y otros se burlan porque los *mariguaneros*, como les dicen, cogen mucho, pero verde, porque la *traba*⁶ los confunde:

Ay, eso es un proceso. Es que, por lo general muchas veces, en tiempo de cosecha, ni siquiera se puede hacer como una selección, se le echa mano a lo que resulte. A lo que resulte, al primer maletado. Que resultaron tres, cuatro, ¡vamos porque se nos va a caer el café!

Entonces uno no puede ser selectivo ni mirar, “ay, es que aquel está como raro, tiene facha (aspecto, pinta) rara”, no. Ya le toca por decir, usted llega el día lunes y uno ya en el proceso de la semana va mirando, como analizándolos pues, “este es como un loco, este es grosero”, y entonces, ya por decir, van diciendo, “este hay que tenerlo en cuenta pal viernes”. Entonces ya el viernes se le hace la cuenta, se le liquida el viernes o el sábado y pues se le dice, “ah, pa usted no hay más trabajo esta semana”, y ya. Pero como siempre en cosecha toca como le digo, echarle mano a lo que resulte, no se puede uno poner de exigente porque entonces se le cae el café. (Entrevista 1, comunicación personal, 10 de julio de 2020)

En el cuadradero, un recolector decide si va o no a una finca, siendo los criterios de decisión más importantes si el cafetal tiene buena carga de café maduro y el precio por kilo. Por supuesto, su única fuente de información es el mismo patrón, que puede mentir al respecto. Sin embargo, entre los recolectores suelen contarse sus experiencias en las fincas y no recomendarlas, o hacerles mala fama, por ejemplo, por la calidad o cantidad de comida y por el buen o mal trato. En este oficio no existen las prestaciones sociales, ni un compromiso de permanencia.

El siguiente relato es de un recolector y patrón de corte que trabajó por varios años en municipios de Risaralda y cuenta cómo es la experiencia:

Usted llega al Parque de la Libertad [de Pereira] y así como saliendo hacia aquí es un cuadradero. Eso en cosecha se mantiene lleno, ahora en cuarentena no lo ve usted, pero eso en cosecha se mantiene lleno de trabajadores, porque vienen trabajadores de todo lado. Es lo mismo que en La Virginia, usted en La Virginia pa conseguir trabajadores llega ahí a la plaza de mercado y usted encuentra que llega gente de Santuario, Apía, Belén, toda la gente ahí [...] hay veces que llegan a buscar trabajo ahí también. Usted llega y se cuadra y entonces usted ve mucha gente con maletas, y usted se agarra a mirar. El trabajador bueno usted lo ve con su buena maleta, como hay unos que sí son viciosos y eso, pero son digamos responsables, y en cambio el que ve usted por allá parado con una maletica y unos zapatos rotos entonces usted no le arrima. Este no me sirve porque necesito

gente más o menos. Entonces usted llega y le arrima: “¿Está buscando trabajito? A que sí, a hermano yo estoy consiguiendo gente, usted sabrá si le interesa”. Entonces le dicen a uno: “A que yo tengo un compañero”, entonces uno se lo lleva. Eso viene gente de muchas partes, la gente andariega es de muchas partes. Hay gente que por ejemplo están en Antioquia, y por allá dejó de haber café, ¿cierto?, entonces a yo me voy para Risaralda que están en cosecha. Hay gente que le gusta andar, hay gente que trabajó una semana aquí y a la otra semana usted no los ve, se van pa lejos. No se lo pasan sino andando y ni plata consiguen, porque no se la gastan sino en pasajes y todo eso. Ese es el andariego [...] hay gente que le gusta es andar por andar, a yo me voy pa tal parte, y le gusta es como el cuento. Vean, aquí ha habido gente con café, habiendo café y trabajan una semanita y, a yo me voy pa tal parte, y se van, ese es el andariego que se la pasa andando de parte en parte. Hay gente que por ejemplo se encuentra uno con ellos, y le pregunta: “¿Dónde es la casa suya?”, “Y, jum, donde trabajo, porque yo no tengo casa”. Entonces hay gente que se mantiene así.

Siempre en las fincas tienen cuarteles, no tienen cuartel son las finquitas que sean pequeñas o que sean cerquita del pueblo. Por ejemplo, yo en Belén manejé una finca cerca del pueblo, de ahí se demoraba uno media hora y llegaba gente del pueblo. Como yo conseguía mucho andariego también, entonces tenía un cuartel donde cabían diez o doce trabajadores, ellos llegan ahí y eso es pal andariego que se mantiene por ahí andando. Entonces uno busca el trabajador, y entonces a uno administrando finca le gusta más el trabajador andariego, porque son más seguros, porque usted los cuadró y ellos por no descuadrarse entonces dicen pues no, yo me voy a aguantar la semana aquí, ¿cierto? Por ejemplo, los del pueblo, hay gente que se cuadra en tres o en cuatro fincas, entonces esa semana trastean todas las fincas, los de ahí del pueblo, dejan el trabajo tirado a mitad de semana. Con el andariego, por no descuadrar la semana, aquí me aguanto la semana y ya el sábado me voy. Yo escojo los de Antioquia, porque ellos, tiene que estar el tajo muy demasiado de malo [se refiere a los cafetales con poca carga de café maduro] y sin embargo no se van, porque ellos dicen, nosotros vamos es a andar, a buscar si se nos cuadra la semana. Ellos, llegó el sábado y ya se fueron, pero entonces ellos a uno le terminan la semana, en cambio los del pueblo no, hay gente que dice que se cuadra en tres o cuatro fincas, entonces en esas tres o cuatro fincas se ponen a andarlas en la semana, hasta que a la última ya no vuelven. (Entrevista 5, comunicación personal, 20 de julio de 2020)

En el transcurso de la semana un recolector que está por primera vez en una finca se da cuenta si le gusta y si las condiciones son las que efectivamente se pactaron en el cuadradero, o, en caso contrario, puede decidir irse. Algunos vuelven el sábado a cobrar lo producido o lo dejan en pago por la alimentación que recibieron los días trabajados. Algunas veces los andariegos viajan y mantienen en un grupo al que ellos llaman *combo*, *bandola* o *gavilla*, según donde estén. Cuando alguien del grupo tiene un conflicto con el patrón, o se aburre del lugar, tal vez motive a los demás a dejar la finca. Esta situación puede significar para el productor una pérdida de productividad y un riesgo para la cosecha, dado que encontrar nuevos recolectores a mitad de semana es muy difícil, pues ya todos están cuadrados en las diferentes fincas:

Tampoco me gusta la gente cuando todos son juntos, de compañerismo todos. Porque es que si usted por ejemplo es un compañero y tiene dos o tres compañeros usted se va a ir y convida a los otros, entonces arrancan todos juntos. Es muy bueno cuando son dos o tres o uno solo, en cambio si usted tiene cuatro o cinco, ellos se le abren todos, se van a andar. Entonces cuando llega una gallada [grupo], uno brega a decirle no, no hay si no pa dos o uno, pa que el otro no se arrastre los otros. En tiempo malo no le hace [no importa], pero en cosecha le va a uno muy mal por eso, porque la cosecha usted sabe que si uno no coge el café se le cae o se le pudre. (Entrevista 5, comunicación personal, 20 de julio de 2020)

No son muchos los recolectores que andan en combo, ya que decidir, trabajar y andar de forma autónoma es muy importante para la mayoría. El andariego es ante todo un trabajador independiente y allí reside el gusto por el oficio (Figura 3).



FIGURA 3.
Recolectores de café llegando a las fincas en Marsella, Risaralda
Fuente: fotografía tomada por Sebastián Ramírez.

Alimentador, alimentaderos y cuarteles

El alimentador es la persona que con su familia presta el servicio de alimentación a los trabajadores. La esposa cocina y sus hijos menores la asisten y son los *gariteros*, o sea quienes cargan los alimentos al alimentadero o comedor, que suele ser una mesa de cemento larga con sillas de madera largas, donde los distribuyen. Esta función de alimentador es común que la cumpla el mismo patrón de corte. Él establece entonces una relación con el dueño de la finca en la que obtiene beneficios por su trabajo de supervisión de los recolectores y por el servicio de alimentación. Por eso además le es rentable tener un número fijo de recolectores, pues eso le significa venta de alimentos. Si un recolector se va a mitad de semana, se pierden los insumos comprados y la inversión.

Con frecuencia, las casas de los alimentadores son instalaciones auxiliares a la vivienda principal donde habitan de forma permanente o temporal los dueños de la finca. Poseen amplias cocinas, dotadas con enormes ollas llamadas *indios* (aunque no siempre las cocinas son grandes). Anteriormente era muy común la cocina con fogón de leña, pero en los últimos años el fogón a gas ganó terreno. Además del alto consumo de madera y la generación de humo, el tiempo para prender la leña implicaba que el día de trabajo empezaba alrededor de las cuatro de la mañana. Hoy, el fogón a gas significa un menor esfuerzo para la familia.

La vajilla es de plástico o esmalte, no usan loza, pues se *pierde* o se quiebra muy fácil. Sea cual sea el material, los alimentadores cuidan con recelo el inventario de sus vajillas.

Algunas veces el alimentadero no queda dentro de la misma finca o la cuadrilla se encuentra en un tajo muy lejos, por lo que los alimentos deben ser transportados por el garitero hasta el lugar de trabajo, donde puede haber un comedor auxiliar o se toman en el suelo en el mismo tajo. El garitero puede ser, o un hijo del alimentador, que también ejerce como recolector, o un recolector al que los demás le pagan por *garitiar*, cediéndole cada uno un kilo o dos de café a la semana. Muchas veces los niños más pequeños de la casa, que aún no han aprendido el oficio de la recolección, son los gariteros. Es precisamente esta la primera y más común forma de vínculo entre los niños y el cafetal.

Otra forma en que el alimentador diversifica sus ingresos es con la instalación de pequeñas tiendas, que los recolectores sarcásticamente llaman *estafariatos*. Originalmente se conocían como comisariatos, pero luego satirizaron el nombre. Allí se accede a productos de primera necesidad y a *mecato* (dulces, golosinas, también

llamadas *galguerías*). Por los altos precios de los productos, estos sitios pueden llegar a ser fuente de conflictos entre el alimentador y los trabajadores, de ahí el cambio de nombre.

Los alimentaderos son espacios de encuentro, escenarios de interacción y socialización donde los recolectores concurren tres veces al día: al desayuno, al almuerzo y, en el caso de los andariegos, a la hora de la comida. Si en el cafetal la interacción se da entre las ramas, en el comedor es directa y corta, excepto a la hora de la comida, donde tienen más tiempo. Ahí es cuando exponen su día, el avance de su cosecha, los planes para el fin de semana y, como siempre, hay lugar para la recocha y el juego de palabras. En el oficio esto es esencial, es su manera de sobrellevar el trabajo de un día largo. Es también un modo de conocer a los nuevos cuando son andariegos y en general de tejer lazos sociales, aunque efímeros, por la naturaleza de la actividad :

Nosotros acá nos comunicamos así, la pasamos hasta bueno, porque yo soy como el eje acá, ¿sí me entiende? Yo charlo mucho con las personas, converso con ellos, recocho con ellos para tratar de pasar un día como más relajado, porque si yo me paso por ahí callado, entonces yo digo, ah, se me hace muy largo el día. Entonces yo hablo todo el día, una charla al uno, al otro lo molesto, o sea no insultando al compañero, es apreciando al compañero, en esto tenemos que ser compañeros. (Entrevista 2, comunicación personal, 14 de mayo de 2020)

Como provienen de múltiples lugares del país, en el cafetal, en los cuarteles y en los alimentaderos ocurre una mezcla cultural que se revela en el habla. Los cafetales se convierten en entornos de interculturalidad alrededor de la cosecha en general y de la recolección en particular. Las relaciones que se forjan entre los recolectores están mediadas sobre todo por el uso del lenguaje. Las jergas y el acento son los principales indicios de la proveniencia del otro y motivo de curiosidad y encuentro. Los imaginarios y prejuicios sobre la cultura de cada región circulan en el tajo. Se es paisa, pastuso, tolimese o costeño, y este mote implica reconocer en el otro un conjunto de prácticas y comportamientos diferenciados. Incluso algunos no se conocen por el nombre, se llaman: “oiga, Tolima”, o se refieren a “el paisa” o “el pastuso”. Algunos tienen *nombre de andariegos*, no revelan nunca su verdadero nombre por razones de seguridad. Dicen que ser andariego es peligroso y algunos deciden vivir algo así como en la clandestinidad.

La interculturalidad también se hace evidente con la llegada de venezolanos, que han ocupado el papel de recolectores en muchos lugares del país, y con grupos de indígenas que están asumiendo el oficio. En todo caso, el recolector entiende su diferencia, en ella afianza su identidad, al tiempo que es tolerante y respeta al otro, porque está adaptado a convivir en la diversidad, tiene el conocimiento y la prudencia del viajero experimentado, aunque no faltan los conflictos y disputas que esta misma diferencia puede producir.

La gastronomía, por ejemplo, es para ellos un indicador de diferencia cultural:

La primera vez que fui al Tolima, por allá no dan sino carne al almuerzo. A la comida no dan carne. El que quiera comer carne a la comida la tiene que comprar [...] y por allá a la carne no le dicen carne sino chimba⁷ [...] y cuando al miércoles le dice la mujer al marido: “Mijo, se acabó la chimba, tiene que ir mañana a comprar eso para darle a los trabajadores al almuerzo”, y yo le pregunto a otro y le digo: “Ve, paisa, ¿eso qué es?”, me dice: “Pilas que esa es la carne, güevón, no se vaya a equivocar con esa chimba usted por acá”.

Pa uno eso es otra cosa [...] es lo mismo que pa Cúcuta, en Cúcuta usted pide una galleta cuca⁸ y a usted por allá le mentan la madre [lo insultan] o le dan en la cara, porque por allá cuca es otra cosa. (Entrevista 4, comunicación personal, 7 de julio de 2020)

Los hábitos de consumo alimenticio de los recolectores están ligados a la dieta regional. En el Eje Cafetero, platos como el maíz en sus diversas formas de preparación (arepas, mazamorra, tortas) se consumen diariamente. La carne de res y de cerdo, los productos fritos, los frijoles y el sancocho son preparaciones que no faltan en la semana y el alimentador varía algunos días la dieta introduciendo sopas, *sudao*, preparaciones con pollo y huevos, que en general se ingieren al desayuno. El cambio de región cafetera implica cambios en la dieta. Muchos consideran que las mejores preparaciones son las de Antioquia y el Eje Cafetero y expresan cómo *sufren* por la alimentación cuando están en zonas como Cauca y la Costa, donde desayunar con sopas, por ejemplo, es una costumbre difícil de apropiarse, a pesar de los años que llevan en el oficio.

Recuérdese que los cuarteles son los espacios donde se alojan los andariegos. Hay de todas las formas y materiales: en cemento con teja de zinc, en bahareque, en guadua, o con meras plataformas de madera bajo techos de paja y hamacas en la Costa Atlántica. Estos sitios pueden alojar grandes grupos de trabajadores, dependiendo de la finca. Son populares por sus pésimas condiciones: sucios, oscuros, sin baños o altamente hacinados. Algunas fincas han transformado la infraestructura y han exigido cambios en el comportamiento y cuidado, debido a su interés en certificaciones de calidad. Como las fincas grandes no logran suplir la necesidad de mano de obra con recolectores locales, son las que más emplean a los andariegos y, por ende, las que poseen los cuarteles más grandes. Algunas cuentan con instalaciones para 100, 150 o más recolectores.

Los cuarteles son el refugio temporal de los andariegos, en donde los trabajadores ocupan su tiempo libre jugando cartas, parqués, ajedrez, fútbol, viendo televisión, leyendo o conversando. Las relaciones interculturales que se tejen en el cafetal se extienden a estos espacios de convivencia diaria en los que la vida cotidiana se resuelve en compañía, sin espacio privado.

Las mujeres son relativamente nuevas en el oficio; no era muy común verlas en el cafetal antes, por los riesgos y la cultura patriarcal que impedía su participación en actividades fuera del hogar y en contacto permanente con hombres. Aunque en la actualidad en el oficio hay menos mujeres que hombres, a ellas se les aprecia por su capacidad de trabajo, persistencia y esmero. Se considera que recogen mejor el grano, son más responsables y generan menos conflictos. Además, asumen una mejor inversión de sus ingresos. Las mujeres son respetadas en el cafetal, aunque no faltan casos en los que el patrón debe dividir el tajo y los cuarteles por género. Algunas piden este tipo de condiciones por seguridad o por problemas con algunos recolectores. Entre las recolectoras, son raras las que sean andariegas solas, es más común que lo sean en compañía de sus parejas.

Buscando el café: rutas y destinos

El andariego es un viajero que sigue el comportamiento de la cosecha de café a lo largo del país. Un andariego aprende el oficio entre los 6 y los 16 años. Usualmente es su padre quien se encarga de enseñarle las tareas básicas. En los primeros años, perfecciona sus conocimientos y sus habilidades en la finca familiar o donde los vecinos. La decisión de salir de casa y buscar la *raya amarilla*, la carretera, suele tomarse un poco más tarde, cuando se ha alcanzado la mayoría de edad.

Mi padre tenía por allá unos palos de café y él me decía que después del estudio cuando iba a la escuela a estudiar que fuera con él a coger cafecito, entonces yo me iba con él. Él cogía el palo alto y yo cogía así las ramas bajitas. Él me mandó a hacer un canastico [coco]. Ahí fue donde fui aprendiendo a ser recolector de café. Ya de ahí para adelante, después de los 17-18 años pues ya sí fui cogiendo como más práctica para coger café y a cogerle más el tiro al campo. Entonces de ahí ya aprendí, comencé a salir desde los 20 años y a movilizarme por la zona cafetera, el Quindío, el Valle. (Entrevista 2, comunicación personal, 14 de mayo de 2020)

Hay quienes son andariegos por el gusto de conocer otros lugares, tal vez por su inclinación a la aventura. Entre otras motivaciones, también está la de participar de festivales, ferias, bazares, fiestas y cantinas en otros municipios.

Los andariegos interiorizan el conocimiento sobre los ciclos de la cosecha en el país y definen su ruta de acuerdo con ello. Inician viajando a lugares cercanos a su residencia, hasta que *le cogen el tiro*:⁹

Pues cogerle el tiro para nosotros que decimos es como usted decir algo, ya yo me puedo ir para Arabia [corregimiento de Pereira, Risaralda], ya allá hay café, entonces yo ya sé que para ese lado hay café, voy a cambiarme, entonces yo ya sé que en estos momentos hay café en el Valle, nosotros a eso le decimos que le cogimos el tiro. Vamos pal Quindío, así como ahora que está el café, está en el Huila, está en el Tolima, está en el Cauca, entonces para allá, esas son las zonas en donde nosotros nos vamos cuando ya comienza a haber café, que es en este tiempo. (Entrevista 2, comunicación personal, 14 de mayo de 2020)

Esto significa entonces que se incorpora el conocimiento básico del oficio y los ciclos de la cosecha (“yo ya sé que para ese lado hay café”) y que poco a poco se adquiere experiencia a través de la realización de viajes cortos,

primero, cerca y, luego, más retirados. Un andariego experimentado conoce y ha participado de cosechas en la Costa Atlántica y en la Sierra Nevada de Santa Marta, que es famosa por las buenas ganancias económicas que deja el café allí. También Huila, Tolima y Cauca forman parte del repertorio de viajes que narra un andariego:

La Costa es buena para hacer *caleta* [...] yo estuve desde noviembre hasta la mitad de enero, porque por allá no le pagan a uno cada ocho días como por acá, no. Por allá le llegan a uno a pagar cada dos, cada tres meses, porque por allá se demoran pa salir, pa salir a vender el café. Yo no sé cómo estará ahora, pero en esa época era así [...] hacer caleta es ponerse a reunir billetes, porque por allá uno el tiempo que va se queda encerrado. (Entrevista 4, comunicación personal, 7 de julio de 2020)

Los departamentos de Cauca, Tolima y Valle son los mayores generadores de mano de obra, cuyo destino es principalmente Huila, Antioquia y Caldas:

Los recolectores migrantes que viajan desde los principales departamentos generadores siguen las siguientes rutas:

- Se desplazan desde Cauca y se dirigen principalmente a los departamentos de Huila (58 %) y Antioquia (12 %).
- Se desplazan desde Tolima y se dirigen principalmente a los departamentos de Huila (33 %), Antioquia (29 %) y Caldas (18 %).
- Se desplazan desde el Valle del Cauca y se dirigen principalmente a los departamentos de Risaralda (29 %), Caldas (23 %) y Antioquia (16 %).
- Por el lado de la demanda, los principales orígenes de los recolectores que llegan a los departamentos receptores son los siguientes:
 - A Huila provienen principalmente de los departamentos de Cauca (37 %) y Tolima (27 %).
 - A Antioquia provienen principalmente de los departamentos de Tolima (33 %), Cauca (11 %) y Huila (11 %).
 - A Caldas provienen principalmente de los departamentos de Tolima (23 %), Risaralda (18 %) y Valle del Cauca (16 %).
- Por el lado de la demanda, los principales orígenes de los recolectores que llegan a los departamentos receptores son los siguientes:
 - A Huila provienen principalmente de los departamentos de Cauca (37 %) y Tolima (27 %).
 - A Antioquia provienen principalmente de los departamentos de Tolima (33 %), Cauca (11 %) y Huila (11 %).
 - A Caldas provienen principalmente de los departamentos de Tolima (23 %), Risaralda (18 %) y Valle del Cauca (16 %).

Por el lado de la demanda, los principales orígenes de los recolectores que llegan a los departamentos receptores son los siguientes:

- A Huila provienen principalmente de los departamentos de Cauca (37 %) y Tolima (27 %).
- A Antioquia provienen principalmente de los departamentos de Tolima (33 %), Cauca (11 %) y Huila (11 %).
- A Caldas provienen principalmente de los departamentos de Tolima (23 %), Risaralda (18 %) y Valle del Cauca (16 %).

[...]

La fuerza de trabajo en la recolección de café es aportada principalmente por hombres (85,8 %), mientras que las mujeres representan solamente el 14,2 %.

[...]

En cuanto a la edad, los recolectores hombres tienen una mayor edad promedio (42,6 años) que las mujeres (39,3 años). El 53 % de los recolectores son personas menores de 40 años y es en la región central y en el Eje Cafetero en donde se encuentran los recolectores con los mayores promedios de edad (45 y 44 años respectivamente).

[...]

El nivel educativo predominante en la población recolectora de café en el país es primaria incompleta (35 %) seguido por primaria completa (29 %). (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2017, pp. 40, 46)

El primer viaje largo que hice así lejos a buscar cosecha fue esa vez que me fui pa Santa Marta. De resto de ahí en adelante subía uno de la Costa por ahí en marzo y ya pa abril, mayo y junio había café en el Tolima, ya se iba uno a coger la cosecha en el Tolima, se iba pa Ibagué, pa Robira, pa todos esos pueblos del Tolima, Planadas, Chaparral. Todos esos pueblos los anduve yo cogiendo café. Ya era por ahí en abril, en la cosecha de abril y mayo que es la mitaca que llaman o la traviesa. La traviesa o la mitaca, entonces ya de allá por ahí en junio se iba uno pal Huila y cogía la cosecha de café y seguía uno cogiendo café en el Huila, junio, julio y hasta agosto. En agosto ya volvió uno a caer aquí en Pereira y estaban empezando los graneos otra vez aquí. Ya cogía uno agosto, septiembre y octubre y ya en octubre se volvía y se tiraba pa la Costa otra vez. Esa era la rutina de todo el año, pa allá y pa acá y ande y ande como un loco. (Entrevista 6, comunicación personal, 29 de junio de 2020)

Otro andariego (entrevista 7, comunicación personal, 29 de mayo de 2020) cuenta que salía de Pereira hacia el Quindío, pasando por los municipios de Quimbaya, Montenegro, Salento y Circasia; posteriormente, iba al Valle del Cauca, pasando por Alcalá, La Unión y Sevilla; después, viajaba con rumbo a Antioquia, al municipio de Segovia, y de allí se iba a la Sierra Nevada de Santa Marta. Los mismos recorridos los realizó durante veinte años.

Supersticiones en la recolección de café

En la recolección de café se reproducen las creencias en los mitos típicos de la región –la Patasola, el Duende, el Mohán–, pero, además, estos trabajadores tienen supersticiones relacionadas con la actividad que en ocasiones determinan aspectos de su labor.

La primera tiene que ver con la selección del número del costal o tula para vaciar el café que se va recolectando en el coco. Como se dijo, este número es el mismo con el que el patiero registra la producción individual diaria en una libreta. Algunos recolectores separan para ellos el costal con su número de la suerte, porque creen que les permitirá llenar más costales al día. En cada finca que llegan piden el mismo número si es posible.

Otra superstición se asocia con un ungüento al que llaman azogue. Ellos lo preparan o lo compran en las yerbaterías de los pueblos para untárselo en las manos al inicio de la jornada diaria. Dicen que les ayuda a mejorar la habilidad en las manos para desprender los granos de café con mayor rapidez.

Es probable que esta sustancia esté relacionada con el mercurio, al que durante mucho tiempo se conoció como azogue. Durante siglos, los alquimistas creían que era un ingrediente básico para conseguir la *piedra filosofal*,¹⁰ la sustancia capaz de transformar cualquier metal en oro, curar enfermedades y conceder la inmortalidad. Lo cierto es que este compuesto es peligroso por su alto potencial cancerígeno; por fortuna, ya es cada vez menos común su uso en los cafetales.

La última es el *monicongo*, una palabra del lenguaje coloquial que significa *muñeco*, *títere*, o que también hace referencia a un primate.

En la recolección de café, un monicongo es un muñeco que se elabora en diversos materiales y que el trabajador alimenta diariamente con alfileres. Se dice que este muñeco agradece al recolector, haciendo que, al momento del pesaje, los costales pesen mucho más de lo que él recolectó. Cuando el patiero busca la cantidad de café que el recolector se supone que cogió, esta no aparece en su inventario. Los recolectores atribuyen la destreza *sobrenatural* de algunos *palas* a este muñeco, pero también creen que esto los maldice, haciendo que el dinero se lo gasten muy fácil, que no les rinda o que se lo consuman en licor y nunca prosperen.

Conflictos, peligros y riesgos

Los conflictos entre los recolectores ocurren en el tajo y en los espacios de convivencia cotidiana como el cuartel. En el tajo, las disputas provienen del llamado *pajareo* y del *costaleo*. Lo primero es cuando un recolector solapado cambia de surco para robarle granos de café a un compañero, porque ve que a este le tocó un área con más carga de café maduro. También se le dice así a quien, cuando el patrón de corte está repartiendo los surcos, busca quedarse con el que ve más cargado de café. El malestar entre los compañeros se genera porque esto es visto como una artimaña deshonesta. El *pajarero*, al ver que su surco no tiene la carga disponible para hacerse una buena recogida, recurre a este tipo de tretas o al costaleo (también llamado *jalar costal*). En este segundo caso, el recolector pasa granos de café del costal de un compañero cuando este lo deja en el punto de acopio o entre los surcos. En algunas fincas existen tratos entre recolectores para pagarle a uno de ellos por el cuidado de los costales, por lo que cada recolector le cede una cantidad acordada de kilos de café a la semana por esta labor:

Si usted quiere terciase la estopa se la *tercea* y si la deja tiene que poner cuidado dónde la deja, porque si tienen una finca grande tiene que cuidar mucho el café [...] en esas haciendas grandes que son de cien o doscientos trabajadores, usted tiene que andar con el costal pegado a los pies, pero si la finca es pequeña donde el personal es reducido no hay problema. (Entrevista 8, comunicación personal, 17 de junio de 2020)

El consumo de drogas y cigarrillos en el interior de los cuarteles o en áreas comunes es otro factor que ocasiona disputas. A veces, los administradores deben reservar cuarteles separados para consumidores y no consumidores, para evitar conflictos o molestias a quienes no lo hacen.

Por esto también es muy común que en una finca nunca sepan el nombre real de algunos andariegos, pues ocultan su identidad como mecanismo de protección para huir ante un problema. Llevan su cédula siempre con ellos, para no dejarla expuesta en los cuarteles.

En los pueblos es célebre la costumbre de los andariegos de gastarse el dinero tomando licor y plantarse los domingos en el cuadradero, sin un peso en el bolsillo, a esperar el cuadre. En los bares también son célebres las riñas entre recolectores. Forma parte del paisaje urbano de fines de semana ver recolectores dormidos en las mesas de los locales:

¿Qué hacía en el pueblito? Beber, se iba uno pa esos *chongos*, uno el andariego téngalo usted por seguro que lo primero que hace es visitar los bares, porque así es el andariego. ¿Qué hacía yo en La Virginia? Primero que todo iba a buscar hospedaje, porque a mí no me gustaba amanecerme en la calle, yo primero iba a buscar hospedaje, a arreglarme la estadía y ya sí, ya llegaba por ahí, a mirar los bares, a mirar qué *ganao*, qué mujeres hay [...] y yo tampoco me amanecía ahí tomando, yo tomo por ahí hasta las dos o una de la mañana y ya me iba. Poquito, sí. Porque también empezaba a beber por ahí desde la una o dos de la tarde. (Entrevista 4, comunicación personal, 7 de julio de 2020)

Por otro lado, en el tajo ellos se pueden encontrar con serpientes, nidos de avispas *quitacalzón*, abejas, hormigas, insectos, gusanos pollo, gusanos de indio, arañas y otras especies que pueden afectar su salud.

Las altas pendientes de los terrenos típicos de las zonas cafeteras colombianas constituyen otro peligro, en tanto algunos árboles de café se encuentran en zonas donde es fácil caer al vacío, fracturarse o resbalarse. La intemperie los somete también a cambios extremos de temperatura que perjudican su bienestar.

Otro problema del oficio es cuando se encuentran con patrones ventajosos, quienes acuden a estrategias para aumentar sus ganancias como reducir las porciones de comida o su variedad. Hacen truco a las pesas, para que pese menos el café, instalan estafariatos para cobrar a altos precios los productos de primera necesidad, y no tienen lugares adecuados para que los recolectores se queden en las fincas.

Ser andariego es un oficio de alto riesgo. Su condición nómada, la inestabilidad laboral y el alcoholismo en esta población los torna objeto de discriminación en los pueblos, donde los estigmatizan por su aspecto descuidado o por su conducta en bares y zonas de tolerancia, pero no todo andariego practica estas conductas:

Los mismos trabajadores que vienen de la galería, que viene mucha gente de lo que llamaba la gente de la galería [...] esos son andariegos que vienen, por ejemplo, ellos no vienen de Pereira en tiempo de cosecha, no vienen de Pereira, vienen de otras ciudades, del Valle, de Antioquia, del Tolima, a buscar café a la zona cafetera, Risaralda, Caldas y Quindío son zona cafetera. Entonces en zona de cosecha se vienen por acá a buscar café y todo eso, eso llega gente de todas partes y gente que uno no distingue, gente de mal aspecto, la mayor parte son viciosos y todo. (Entrevista 8, comunicación personal, 17 de junio de 2020)

Actualmente, la tradición del andariego está desapareciendo, a medida que su ocupación en otras actividades con mayor estabilidad económica, el envejecimiento de los recolectores y la reducción de la participación de jóvenes en la actividad hacen que la oferta de mano de obra sea insuficiente. Al oficio se le considera un *desvare*, es decir, una actividad que se ejerce cuando hay crisis económica y no hay otras opciones laborales. Por eso, en las fincas grandes en ocasiones se ven obligados a utilizar estrategias publicitarias, a mejorar los precios por kilo para atraer recolectores o a contratar personas que no desean.

Un oficio intercultural

Saudade es un hermoso vocablo difícil de explicar, proveniente del portugués e incorporado al español. Según el *Diccionario de la lengua española* significa ‘soledad, nostalgia, añoranza’, además de que evoca melancolía, “estimulada por la distancia temporal o espacial a algo amado y que implica el deseo de resolver esa distancia. A menudo conlleva el conocimiento reprimido de saber que aquello que se extraña quizás nunca volverá” (Peeters, 2006, p. 243).

Así que no hay mejor palabra que describa a los andariegos. Es un vivir pensándose en tres tiempos: la melancolía del pasado, la urgencia del presente y la preocupación por el futuro.

Por su continuo andar, la vida del andariego está llena de ausencias, y de nostalgias. Es su forma de sustento un sacrificio, la pérdida de aquello por lo cual luchan, pues son eternos ausentes de su casa y su familia.

Este texto ha pretendido describir el modo de vida de los recolectores itinerantes de café para reconocerlos como un grupo humano conflictivo y conflictuado de gran importancia para el desarrollo de la caficultura en el país. Se busca resaltarlos como portadores del patrimonio cultural inmaterial del Paisaje Cultural Cafetero, pero también como víctimas de problemáticas específicas inherentes a su condición de campesinos trashumantes.

El oficio de la recolección provoca intercambios entre individuos con diferencias culturales, facilita y promueve el encuentro entre agentes que interactúan, enriqueciéndose en doble vía. En su trabajo, en los cafetales y en los cuarteles, los recolectores producen un diálogo cultural que, aunque no exento de conflictos, enriquece y construye caminos para el entendimiento colectivo a partir del respeto por otras formas de vida.

Dedicados a la tierra y al viaje, han logrado interiorizar las prácticas culturales de diferentes grupos del país. Hablan con propiedad de cada uno y comparan sus propias prácticas. Describen en detalle la geografía nacional y están cargados de anécdotas e historias que narran la realidad del país en primer plano, con la perspectiva de quien la vive y la sufre.

A pesar de mantener en continuo movimiento, un andariego no es un desarraigado, pues reconoce sus raíces y afirma su identidad a partir del reconocimiento de las diferencias culturales. El recolector ha desarrollado un lenguaje propio a partir de su práctica y las necesidades del oficio. Su percepción de la realidad está mediada por ese lenguaje y por el viaje, por el contacto permanente con extraños y por la dinámica económica del café.

El andariego establece su vida particular alrededor del desplazamiento, incorporando el conocimiento sobre la cosecha y sobre el proceso productivo del café, en un oficio en el que se deben dominar normas y existen jerarquías y una distribución de funciones muy específicas. Su destreza está en el dominio de todos los criterios de eficiencia, ya que saben del café y han vivido en carne propia las crisis cafeteras, los cambios tecnológicos alrededor del proceso productivo y la modernización del país, por tanto, son memoria viva de la historia cafetera.

Los factores climáticos les imponen retos y riesgos que influyen en su eficiencia, pero que afrontan con tenacidad. El trabajo les requiere un gran esfuerzo físico durante muchas horas al día; aunque valoran su independencia, buscan en últimas mejores condiciones de subsistencia y estabilidad.

Con los avances tecnológicos del transporte han ido modificando sus formas de desplazamiento, por eso han sido testigos de la modernización del país, de la apertura de rutas, del mejoramiento de carreteras que les ha provisto de comodidad.

Por todo esto es necesario proteger el universo cultural de los andariegos. Conocer, fortalecer, valorar y difundir su labor debe ser un objetivo de las estrategias de gestión del patrimonio cultural en la región del Paisaje Cultural Cafetero, pues la recolección es un oficio en riesgo y es vital para la actividad cafetera:

Por ejemplo, en tiempos de cosecha pues hay café, entonces cogen café, pero cuando no hay cosecha, en un tiempo de estos cuando estamos a mitad de año por aquí no hay nada que hacer porque el trabajo de la mano de obra se acabó, porque llegaron esos aparatos, la guadaña y el matamalezas, para limpiar las fincas y entonces eso le quitó el trabajo a la gente. En tiempos de los viejos abuelos todo era a machete y a mano [...] y era la mano de obra, ya hoy en día con todos esos insecticidas y todas

esas cosas que llegaron nuevas acabaron el trabajo y ya no hay ninguna opción entonces la gente del campo se va para Pereira, el joven. (Entrevista 8, comunicación personal, 17 de junio de 2020)

Referencias

- Casa Creativa. (2020). *Andariegos: acercamiento etnográfico a los recolectores itinerantes de café*. Issuu. https://issuu.com/casacreativaorg/docs/andariegos_casacreativa_2020
- Chapolera. (2024). Wikipedia. <https://es.wikipedia.org/wiki/Chapolera>
- Dirección de Investigaciones Económicas-Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2017). *La recolección de café en Colombia: Una caracterización del mercado laboral*. Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.
- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2017). FNC en cifras. Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.
- Gargantilla, P. (2017, septiembre 13). *El azogue, el metal líquido que escondía la clave de la piedra filosofal*. ABC Ciencia. https://www.abc.es/ciencia/abci-azogue-metal-liquido-escondia-clave-piedra-filosofal-201709131637_noticia.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.abc.es%2Fciencia%2Fabci-azogue-metal-liquido-escondia-clave-piedra-filosofal-201709131637_noticia.html%3Fref%3Dhttps%3A%2F%2Fwww.google.com%2F
- Peeters, B. (2006). *Semantic Primes And Universal Grammar: Empirical Evidence From The Romance Languages*. John Benjamins Publishing Company.

Origen de esta investigación

Esta investigación fue realizada durante el año 2020 en un proyecto apoyado por el Ministerio de Cultura - Programa Nacional de Concertación Cultural, denominado *Banco de la memoria del paisaje cultural cafetero* y fue ejecutado por la corporación Casa Creativa. Los resultados preliminares del proyecto se presentaron en una cartilla infográfica que se puede consultar en Casa Creativa (2020).

Notas

- * Artículo de investigación.
- 1 Algunos productores venden el café mojado sin llegar al pergamino seco, otros continúan el proceso y ejecutan actividades como la trilla, la tostión, la molienda, el empaque y la venta, pero históricamente la producción de café en el país se especializó en venderlo en pergamino.
- 2 La mitaca es una cosecha menor de café que puede ocurrir seis meses después de la cosecha principal. También se le conoce como traviesa.
- 3 *Recochar* es una expresión local que se utiliza para referirse a pasar un buen rato, divertirse o disfrutar de una situación en compañía de amigos o familiares. Es una expresión informal que denota alegría y diversión en un contexto social.
- 4 La finca se divide en lotes y estos en surcos. Los surcos están determinados por la distancia de siembra, que depende de la especie cultivada.
- 5 En el lenguaje popular de la cultura cafetera, *moza* es la amante de un hombre comprometido.
- 6 Al efecto producido por el consumo de sustancias psicoactivas se le conoce coloquialmente como *traba*; *trabarse* entonces hace referencia al acto del consumo
- 7 En la región de Antioquia y el antiguo Caldas, la palabra *chimba* tiene varios significados; en la entrevista 4 se alude al significado de vagina.
- 8 *Cuca* también hace referencia a la vagina y así se le llama a un producto de pastelería.
- 9 Aprenden dónde hay café, en qué momento del año y se sienten seguros haciendo viajes.
- 10 La piedra filosofal es una sustancia alquímica legendaria que se dice que es capaz de convertir los metales básicos, tales como el plomo, en oro (*chrysopoieia*) o plata. Ocasionalmente, también se creía ser un elixir de la vida, útil para el rejuvenecimiento y, quizá, para lograr la inmortalidad (Gargantilla, 2017).

Licencia Creative Commons CC BY 4.0

Cómo citar: Saldarriaga-Ramírez, C. (2024). Andariegos: prácticas culturales de los recolectores itinerantes de café del municipio de Pereira, Colombia. *Apuntes*, 37. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.APU37.apcr>