



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA  
UNIDAD XOCHIMILCO  
DIVISION DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES  
POSGRADO EN DESARROLLO RURAL

NIVEL MAESTRÍA

LAS ESTRATEGIAS ETNOBOTÁNICAS Y SOCIO-ORGANIZATIVAS  
DE LOS NAHUA-MACEHUALES DEL 5° BARRIO DE SAN JUAN DEL RÍO  
ANTE LA CRISIS DEL CAFÉ EN MÉXICO

TESIS  
QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE MAESTRÍA EN DESARROLLO RURAL

PRESENTA  
JIM AXEL GILES GARCÍA

ASESOR DE TESIS  
JUAN MIGUEL MEZA CASTILLO

CIUDAD DE MÉXICO

NOVIEMBRE /2023

## **Índice**

**Introducción: 3**

**Primer Capítulo: Los actores sociales del café: su territorio y sus formas de trabajo**

1.1 Rafael Delgado: Geografía de Macehuales, milpas y cafetales 12

1.2 Macehuales de San Juan del Río: los actores sociales del café 18

1.3 Neoliberalismo: la crisis del café en México 22

1.4 Las políticas del Estado Mexicano en la cafecultura del Centro de Veracruz 27

**Segundo capítulo: Productivismo, coyotaje, precios de miseria y la estrategia etnobotánica para resistir y existir**

2.1 Etnografía de Macehuales desobedientes, Procampo y Producción para el Bienestar 32

2.2 Cafecultura en disputa: La racionalidad macehual VS La racionalidad productivista 44

2.3 ¿Porque a los macehuales nos pagan precios de miseria? El Precio C, la estructura del coyotaje y las unidades familiares de producción campesina 62

2.4 Economía ecológica desde la etnobotánica: valores de uso y valores de cambio dentro de los cafetales macehuales del 5° Barrio 87

**Tercer capítulo: La estrategia Autogestiva**

3.1 El antecesor ancestral: la macehualidad y la Autogestión anarquista 112

3.2 Cafecultura y Autogestión desde una pequeña cooperativa de San Juan del Río, Ver 119

**Conclusión: La necesidad de organizarse ¡Lo común! 138**

**Bibliografía: 144**

## ***Introducción***

### ***Problemática***

La roya del café (*Hemileia vastatrix*) mermó más de la mitad de la producción nacional y mundial de *Coffea arábica*, como solución los diversos órganos de gobierno en explícita alianza con sector empresarial (PRINCIPALMENTE NESTLÉ Y AGROMOND) vendieron como panacea y solución los paquetes tecnológicos con múltiples agro tóxicos y sistemas tecnificados de siembra de café con poca o nula sombra de árboles, lo que está provocando deforestación de bosques, erosión de suelos y contaminación de cuerpos de agua, sumado a esto, se impusieron variedades de café híbrida y cafés robustas, que si bien se infectan en proporciones muy bajas de roya, la calidad de los granos de aquellas variedades es muy baja, por no decir mala, además dichas variedades de café necesitan menos sombra y se siembran bajo el esquema de monocultivos a pleno sol, lo que se traduce en tala masiva de árboles y pérdida de biodiversidad en las regiones tropicales donde se encuentran la totalidad de los cultivos de café en México y el mundo. Consecuencia de ello, la baja calidad de los granos de los cafés híbridos y cafés robustas antes mencionados, ha provocado que se castigue y devalué el precio del aromático, afectando aún más la ya expoliada economía campesina. Cabe mencionar que la reconversión y renovación en los cafetales por híbridos y robustas responde a los intereses de la Nestlé y otras grandes compañías industriales encargadas de procesar café.

La introducción de sistemas de sombra moderna y modernizante de: A) Policultivo comercial B) Monocultivo semi-sombreado y C) Monocultivo bajo sol; en beneficio de multinacionales, redujo drásticamente la cobertura forestal de los territorios cafetaleros impactando de forma grave la ecología de los bosques tropicales, reduciendo a la vez la diversidad de productos y mercancías obtenidos dentro y desde los cafetales, ya que los sistemas de sombrío modernos antes mencionados se concentran principalmente en la producción de granos de café, reduciendo drásticamente las oportunidades de autoconsumo y comercio local y regional de otros bienes que pueden ser frutos, hongos, animales, insectos y plantas comestibles (quelites) además de leña y materia prima para textiles y construcción; volviendo susceptibles a los campesinos y comunidades rurales que destinan gran parte de su tiempo y espacio a la producción de café, ya que los valores de uso (alimento, medicina,

construcción, etc) básicamente desaparecen y los valores de cambio (dinero) se concentran en una sola especie o producto que es el café, precio que varía drásticamente según los cálculos de la bolsa de valores de New York y Londres, que responden siempre a los intereses de los grandes capitales nacionales e internacionales, dejando en la marginalidad a los pequeños productores de las regiones cafetaleras que a portan el 90% de la producción nacional del aromático.

Sumado a ello, la economía de libre mercado implementada a rienda suelta en los gobiernos Neo liberales ha vuelto a los campesinos y cafecultores dependientes de las decisiones del mercado internacional capitalista a causa del implemento de sistemas de siembra de café modernos que solo priorizan el volumen de producción del grano en cereza, sin importar la pérdida significativa en la calidad y sabor de los granos, la deforestación y disminución de la biodiversidad, junto a la reducción de productos de autoconsumo y mercancías que se siembran y producen dentro de los cafetales que pueden consumirse en la unidad familiar o comercializarse en el mercado local, regional e inclusive internacional: como la pimienta, miel, cítricos, nueces y otros productos de origen vegetal o animal, que dan seguridad alimentaria y monetaria tanto a los cafecultores de Veracruz como a las del resto de las regiones cafetaleras de México.

Ante la problemática anteriormente descrita por los estragos que provocó la roya del café, las nuevas variedades de cafetos híbridos junto a los paquetes agro tecnológicos y sistemas de sombrero moderno con las que llegaron, se hizo de lo más urgente replantearse la relación existente entre la madre tierra y la cafecultura en general: surgió así la imperiosa necesidad de crear nuevas formas de trabajar, organizar y producir café, que vayan ligadas a la producción autogestiva del aromático, conservación y adecuado manejo de los bosques y los modos vernáculos de habitar y alimentarse por parte de los cafecultores indianos de la Sierra de Zongolica y demás regiones cafetaleras. Por ello la premura de crear y mantener los cultivos de café arábica (varietales Bourbon, Caturra y Typica) y sumar nuevas variedades de café también arábica que presenten gran calidad en taza y por lo tanto buena cotización en el mercado como la variedad Geisha Panamá, sin uso de agro tóxicos, que al mismo tiempo sean cultivos rusticanos y/o tradicionales con sombra de árboles de varias especies nativas del

bosque mesófilo de montaña o bosque de niebla, que es uno de los ecosistemas más exclusivos, amenazados y biodiversos de México y el mundo.

Todo lo antes dicho desde una propuesta autogestiva de pequeña escala que abarque la siembra, producción y distribución del aromático y demás productos obtenidos en la materialidad ecológica del cafetal. Por autogestión se entiende la organización individual y colectiva de los sujetos para transformar la sociedad desde el apoyo mutuo y la solidaridad entre personas asociadas libremente por afinidad, para así producir y reproducir todas las esferas de su vida: comida, vivienda, diversión, medicina, espiritualidad, etc; desde una dimensión horizontal que procure el bienestar ecológico, social e individual de todos y todas. La autogestión no se reduce a un espectro meramente económico o productivo, sino abarca todas las esferas de la vida social de los individuos, familias, pueblos y ciudades, en el sentido que quienes llevan a la acción la autogestión, se apropian de su vida a partir de un proceso profundo de emancipación y reafirmación vital ante la dominación productivista del Estado capitalista: **Autogestión es asumir que una libertad absoluta conlleva también una responsabilidad absoluta:** hacerse responsable de los aspectos políticos, culturales, económicos, subjetivos y ecológicos que conlleva sembrar, procesar, distribuir y consumir café, implica una ética que priorice desde la acción, el valor de la vida en libertad, por encima del valor cosificador del dinero y el capital. Todo ello encarnado y experimentado desde una pequeña cooperativa de café situada también comunidad indiana y cafetalera que busca practicar otras lógicas de vida, producción y comercio más justas y vitales para todos

### ***Planteamiento del problema***

Este proyecto de investigación en desarrollo rural se realizó del 2021 al 2023 en la comunidad de 5° Barrio perteneciente al municipio de Rafael Delgado, perteneciente geográficamente y culturalmente a la Sierra nahua de Zongolica. La investigación se concentró en conocer los aspectos botánicos, sociales, culturales y principalmente económicos y ecológicos que giran en torno a la cafecultura vernácula e indiana del municipio antes mencionado, haciendo énfasis en conocer como los campesinos macehuales del Quinto Barrio generan estrategias desde la cafecultura para confrontar las políticas de libre mercado emanadas desde el Estado Mexicano y las multinacionales de alimentos como Nestlé. Se hará énfasis en investigar las

estrategias de diversificación vegetal dentro de los cafetales y se abordará a modo de estrategia socio-organizativa contra el libre mercado, una propuesta de organización social y económica que versa sobre la *autogestión* de los procesos inherentes a la siembra, mantenimiento, cosecha, beneficio, comercio y consumo de la especie *Coffea arábica* y sus respectivas variedades botánicas. La investigación tendrá como metodología el trabajo etnográfico -con diferentes grados de observación participante- que se desprende de la antropología social, con un enfoque teórico propio de la economía ecológica y la etnobotánica, representados por Karl Polanyi, Joan Martínez Alier, Víctor Toledo y Efraim Hernández Xolocotzi.

### ***Justificación***

Esta investigación busca recopilar, analizar y entender las múltiples estrategias que los campesinos macehuales del 5° Barrio de Rafael Delgado emplean para enfrentar las múltiples problemáticas que conforman la actual crisis del café en México. Debido a que el actual sistema tecno-industrial administrado desde la lógica del libre mercado y blindado por el Estado capitalista, ha generado una serie de crisis sociales, subjetivas y ambientales en la cafecultura del estado de Veracruz, así como en el resto de las regiones cafetaleras de México y el mundo, todo ello agravándose desde la entrada de la Nestlé a dicho estado. A causa de las nuevas variedades de café canephora o robusta y los híbridos de timor, los sistemas y técnicas modernas de siembra, sombrero y producción de café, los bosques tropicales que antes albergaban dentro de sus sotobosques a las matas de café arábica, han empezado a ser desmontados para introducir variedades de café modificadas genéticamente que requieren mayor luz solar, tienen menor calidad en taza, deforestan los bosques y que responden a los intereses de las grandes transnacionales de alimentos y agroquímicos, que empobrecen tanto el entorno como a la ya mermada economía campesina de las zonas tropicales de México y el mundo. Ante tal problemática, se hace urgente generar mecanismos que remonten dicha crisis cafetalera ya que según la USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) son 515,000 productores de café, de los cuales 310,000 de ellos cultivan dentro de una hectárea de extensión, siendo el 85% del porcentaje anterior población indígena empobrecida, dichos cafecultores se ubican en 15 estados y 480 municipios. Cerca de 50 mil familias cafecultoras que pertenecen a 25 de las 68 etnias indígenas de México,

(Botsmkin & Lemus, 2018: 72) que dependen en gran medida de la producción de café (sumado a la importancia poblacional y cultural, se suma que las regiones cafetaleras se encuentran enclavadas en las regiones con mayor índice de biodiversidad de México y el mundo, regiones que del mismo modo forman parte de las principales cuencas hídricas que suministran agua a una tercera parte del país.

Sin duda, las regiones cafetaleras albergan dentro de si un valor ecológico y cultural de suma importancia no sólo para México sino para la humanidad: son regiones con una gran riqueza florística, ofrecen una gran cantidad y diversidad de servicios ambientales y además son regiones de gran diversidad histórica, cultural y lingüística. Pero también son zonas de gran miseria y marginación: siglos de colonialismo, saqueo y violencia que hasta nuestros días perduran, han despojado de su riqueza a decenas de generaciones campesinas que han sido explotadas como mano de obra barata y expoliada en función de los intereses de las grandes potencias del comercio internacional. Ahora el despojo y la explotación se gestan por medio del establecimiento de sistemas de siembra ecocidas basados en monocultivos y sin fin de agro tóxicos y precios de hambre que las bolsas de valores del mundo -sobre todo la New York y Londres en el caso del café- imponen por la compra de las cosechas del café y otros alimentos básicos. Aunado a ello, las políticas estatales respecto a la producción de café están encaminadas a responder a los intereses de las grandes empresas de alimentos y agro tóxicos, en detrimento de la vida social, económica y ambiental de las zonas rurales de Veracruz y México donde se produce café para el beneficio de la suprema e incuestionable economía de mercado.

Por todo ello, se hace necesario conocer a profundidad como se encarnan las políticas productivas del Estado y las multinacionales -que muchas de las veces son idénticas- en el rubro de la cafecultura, desde el estudio de caso, de una pequeña comunidad de nombre 5° Barrio en Rafael Delgado, Veracruz. Desde los actores indianos y campesinos de dicha comunidad, conoceremos los estragos ecológicos y económicos que genera el libre mercado. Además de ello, conoceremos las estrategias autogestivas que a una pequeña escala desde una mini cooperativa de café emergente se han propuesto superar en la medida de lo posible el paradigma productivista de la civilización industrial

### ***Preguntas de investigación***

¿Recuperar las semillas y variedades de café criollo (*Coffea arabica* de las ramas etíopes y yemenís) conllevaría rehabilitar los sistemas tradicionales de sombra diversificada (siembra rústicana y tradicional) que implicaría la reforestación continua de árboles nativos y/o exógenos que son por ejemplo los cítricos: lo que se traduce en el mantenimiento de la cobertura forestal de los territorios tropicales y buen manejo de los relictos de bosque de niebla sobrevivientes?

¿Generar una producción sustentable de café bajo sombra diversificada, ecológica y socialmente responsable, aumentaría los valores de uso que generarían mayor seguridad social y alimentaria a las familias campesinas?

¿Los policultivos o jardines de café de sombra diversa, producen café de mayor calidad, y por lo tanto ello se ha de traducir en un mejor precio del aromático en el mercado regional, nacional e internacional, mejorando así la calidad de vida o bien, solo el ingreso monetario de los campesinos?

¿La autogestión como proyecto social en la cafecultura, mejoraría la calidad de vida de las individualidades, familias y grupos de macehuales sumamente pauperizados?

¿La autogestión entre los cafecultores que implica fundar relaciones cooperativistas, solidarias y de apoyo mutuo para o sembrar una finca rústicana o tradicional, se ha de traducir en una adquisición autónoma y más sencilla de adquirir la maquinaria y materiales necesarios para sembrar, procesar, distribuir y sobre todo para lograr vender de forma directa el café verde o en tostado?

### ***Objetivo general***

Estudiar las estrategias empleadas por los campesinos nahuas de Rafael Delgado -en específico de los cafecultores del 5° Barrio- que se describirán, analizarán y conjugarán en cada uno de los capítulos y sub temas de la tesis con la finalidad de mandar el mensaje cardinal de que la actividad campesina vernácula de los nahuas del centro de Veracruz dentro



del rubro de la cafecultura es generalmente multi-estratégica y multidimensional, es decir, lo que pareciera ser meramente una estrategia de carácter económico es realmente una estrategia ecológica: una actividad que pareciera ser solamente familiar realmente es una estrategia agrícola: la economía y su valorización en función de la sociedad y no la sociedad en función de la economía... de mercado. Desde la conceptualización de la *desincrustación* de la economía, se intentará generar una crítica al régimen político-económico de libre mercado que hoy más que nunca, permea al mundo de la cafecultura. Dicho régimen político-económico dentro de la cafecultura se intentará desglosar y analizar desde el contexto en el que se ha reforzado la entrada blindada de la multinacional Nestlé en Veracruz, por parte del proyecto de nación de la 4T° de AMLO que al inicio de su gestión se auto declaró Post Neoliberal. Dicha crítica también ha de proponer a micro-escala, la *re-incrustación* de la economía cafetalera a la sociedad: desde el paradigma de la autogestión se buscará la reapropiación de los cafecultores a su café, en otras palabras: re-unir al productor con su producto: para generar una producción-creación en función de la sociedad y no la sociedad en función de la producción: producir desde la lógica de generar alimentos y no solamente dinero, sería una de las metas de *re-incrustar* la economía cafetalera a la sociedad por medio del apoyo mutuo y la autogestión.

### ***Objetivos específicos***

- 1) Investigar las estrategias campesinas contra la roya naranja del café y otras enfermedades de *Coffea arábica*.
- 2) Estudiar las estrategias productivas vernáculas dentro de los sistemas agroforestales de café del centro de Veracruz.
- 3) Analizar las estrategias etnobotánicas en la producción y diversificación de especies herbáceas, arbóreas y arbustivas dentro de los cafetales en referencia a los valores de uso y cambio y los valores intrínsecos de la biodiversidad.
- 4) Investigar las estrategias cooperativistas contra el Neo liberalismo y el Libre Mercado.
- 5) Estudiar las estrategias de comercialización del café en cooperativas y las estrategias de comercialización de otros productos derivados del cafetal

- 6) Proponer estrategias autogestivas ante el Estado y el Capitalismo.
- 7) Recabar e indagar en las estrategias de lucha campesina contra la Nestlé.
- 8) Analizar las estrategias de resistencia de los cafeticultores contra el modelo de producción de la 4ª T.

***Metodología:***

La investigación se realizará por medio del método etnográfico, para conocer a profundidad todos los elementos ecológicos, botánicos, políticos, culturales y económicos, involucrados en la producción, distribución, valorización y consumo del café dentro de los contextos campesinos e indios del centro de Veracruz, tomando como referencia la pequeña comunidad de 5º Barrio del municipio de Rafael Delgado en Veracruz. Se realizarán estancias casi permanentes y jornadas de trabajo de campo plenamente involucradas para recabar datos y generar información profunda y clara de todos los procesos, ideas, prácticas y sobre todo de estrategias que envuelven a la caficultura del centro montañoso de Veracruz. La etnografía que se ha de realizar se llevará a cabo con diferentes grados de observación participante, dada la influencia y el papel activo que tengo dentro de la cooperativa y la comunidad.

Por método etnográfico se entiende la descripción, narración y reflexión sistemática y constante del punto de vista del actor social (Emic) y del punto de vista del investigador (Etic). La etnografía da prioridad a la descripción detallada de lo que hacen y dicen los actores sociales -en este caso los cafeticultores- y a partir de ello realiza explicaciones interpretativas: El registro etnográfico conjuga Etic a partir de Emic, dicho de otra forma, la etnografía se encarga de tomar a serio el punto de vista Emic y conjugarlo con el punto de vista Etic. La etnografía se compone principalmente del trabajo de campo y el diario de campo: el primero consta de largas estancias en la o las regiones de estudio, habitando y conviviendo de cerca entre los actores sociales que conforman los fenómenos de interés de la investigación, e inclusive, por medio de la observación participante, el investigador directamente se puede involucrar en el hecho social que le interesa, lo que le permite conocer de cerca aquello que estudia y ello le dota de una perspectiva y datos que de otra manera no podrían obtenerse.

## **Capítulo**

En el *1° Capítulo*, **que es un capítulo descriptivo**, se da cuenta de **los actores sociales** involucrados en la crisis del café en México, su territorio y las formas en las que trabajan el campo y configuran su agricultura y territorio. Después, en el *2° Capítulo*, se analiza, a profundidad, **la estrategia botánica** que despliegan los macehuales dentro de sus fincas para hacer frente a la crisis del café en México, constituida por precios injustos, producción a la baja, coyotaje y políticas estatales neo liberales adversas al campesinado. Por último, en el *3° Capítulo*, se aborda **la estrategia socio-organizativa** que despliegan un par de macehuales y anarco punks del 5° Barrio, tanto desde su tradición ancestral como desde la Cooperativa Autogestiva de Café Yolochochitl, para hacer frente a la crisis del café en México y al mismo tiempo fortalecer tanto su cultura ancestral como el medio ecológico que les rodea.

*P.D de Agradecimientos:* A todos aquellos que se organizan desde el apoyo mutuo y lo común. A los que luchan desde y por la autogestión y la acriacia, en defensa del bosque y lo vernáculo. Ustedes saben quienes son. Mi más solidario amor.

***Primer capítulo: Los actores sociales  
y los componentes de la crisis del café en México***

***1.1 Rafael Delgado: Geografía de Macehuales, milpas y cafetales***

Era un gran rancho electrónico  
con nopales automáticos  
con sus charros cibernéticos  
...y sarapes de neón  
Era un gran pueblo magnético  
con Marías ciclo trónicas  
traga fuegos supersónicos  
...y su campesino sideral

-Rockdrigo Gonzales - tiempo de híbridos-

Rafael Delgado (San Juan del Río) municipio indiano y semi rural, situado en la región centro montañosa del estado de Veracruz, entre el valle de Orizaba y la Sierra de Zongolica, donde habitan cientos de familias campesinas nahua-hablantes de inmanencia mesoamericana que se auto denominan *macehuales*, que se definen a sí mismos como aquellos que viven de sembrar la tierra, que hablan y sienten en nahuatl, los que se alimentan primordialmente de maíz, frijol y chile. **La macehualidad es ser siendo campesinos que preservan y reproducen las costumbres alimenticias, agrícolas y rituales de sus antepasados:** devenir macehual implica siempre una conexión profunda con la tierra y sus espíritus, con las plantas y sus propiedades. **El macehual es un campesino conocedor cabal de las riquezas de la tierra y el monte.**

**Los macehuales de Rafael Delgado (San Juan del Río) son esencialmente campesinos, aunque suelen ser también carpinteros, albañiles, alfareros, herreros, artesanos, curanderos, ganaderos de baja escala, jornaleros agrícolas y en ocasiones obreros de las industrias de Orizaba y CDMX.** Poseen tierras ejidales y privadas. En el Ejido poseen de 1 a 2 hectáreas, mientras que las tierras privadas, usualmente ubicadas en las faldas de los cerros y montañas, van de 2 a 4 hectáreas. En el Ejido las familias macehuales suelen cultivar por orden de importancia, flores de ornato, maíz, chayote, frijol, calabazas, caña de azúcar, tomates, yuca y varias especies semi cultivadas de quelites. También realizan labores de

pastoreo de vacas y en menor medida de ovejas. Mientras que en los terrenos de propiedad privada ubicados en las montañas que circundan Rafael Delgado, los macehuales cultivan principalmente café bajo la sombra de varias especies de árboles frutales: por orden de importancia los frutos que más se aprovechan son chinenes (*Persea schiedeana*) aguacates (*Persea sp.*) plátanos (*Musa sp.*) Jinicuiles (*Inga sp.*) y varias especies de zapotes (*Diospyros nigra*, *Pouteria campechiana*, *P. sapota*) y cítricos (*Citrus aurantifolia*, *C. sinensis*, *C. limetta*) entre otros.

El segundo policultivo importante que suele sembrarse en las parcelas privadas situadas en las faldas de las montañas, es la milpa, conformada principalmente por maíz, frijol, calabaza y varias especies de quelites y tomates. También hay una actividad relevante de recolección de plantas, insectos y hongos comestibles y medicinales, tanto en los cafetales como en las milpas. Mientras que en los solares de los predios de casa habitación familiares, se cultiva café bajo la sombra de los árboles antes mencionados, más otras especies de plantas y arbustos comestibles y medicinales: cabe destacar que hay un manejo y aprovechamiento de los solares casi idéntico del que acontece en las fincas rústicas y tradicionales de café de Rafael Delgado.

Los y las macehuales suelen ser bilingües, hablan náhuatl y español, también inglés, en el caso de los migrantes que se han ido y han vuelto de USA. Existen, aunque en mucho menor medida, monolingües que solo hablan náhuatl. La escolaridad macehual va de la primaria a la universidad, aunque la mayoría de la población macehual sólo cursó la primaria y la secundaria: los macehuales más jóvenes tienen una escolaridad que abarca en su mayoría la preparatoria y en menor medida la universidad. Perciben en promedio \$7,000.00 al mes, luego ni eso. El trabajo en el campo se paga de \$120.00 a \$150.00 por jornada que va de 6:00 am a 4:00 pm con 1 hr de comida. El trabajo de albañilería de \$150.00 a \$300.00\$ diarios por jornadas de 8:00 am a 6:00 pm, dependiendo si son chalanés, coladores, mays, etc. Los macehuales ganan en promedio cuando son obreros \$250.00 diarios por jornadas de entre 8 y 12 hrs. Cuando son profesionistas -principalmente ocupan cargos de profesores bilingües o servidores públicos indígenas- o son comerciantes consolidados, perciben un ingreso que va de los 10 mil a 15 mil pesos mensuales. Se considera que, si se es empresario, *coyotl* (cacique y/o terrateniente) o que se vive en la ciudad de forma acaudalada, se ha dejado de

ser macehual.

Ahora bien, Rafael Delgado, es una comarca macehual situada a 1200 m.s.n.m, con un clima templado húmedo y semi cálido durante la primavera y el verano, con lluvias abundantes, con temperaturas que oscilan entre los 14 y 20°; con un rango de precipitación anual de 1400 a 2100 mm. Posee una superficie de 26.7 km<sup>2</sup>, cifra que representa un 0.04% total del Estado de Veracruz, cuenta con cerca de 20,000 habitantes, su densidad poblacional es de 759.1 hab/km<sup>2</sup>, siendo el 70% de su población nahuahablante (INEGI, 2021). Su principal ocupación económica es la agricultura y los servicios de construcción de albañilería. Municipio fronterizo, situado entre la modernidad de Orizaba y lo vernáculo de la Sierra, en proceso lento y continuo de urbanización periférica.

Con todas las ventajas tanto de la ruralidad como de la urbanidad, pero también, con todas las desventajas del campo y la ciudad. Cuenta con una pequeña clínica de salud, una casa del campesino, un palacio municipal, un centro de convenciones abandonado y una iglesia de tamaño mediana. Todas las casas cuentan con luz eléctrica; el servicio de agua potable que es autogestionado por la misma comunidad, el cual llega a casi todas las familias, el servicio de drenaje también cubre la mayoría de los hogares. El municipio se divide en 4 asentamientos habitacionales y un ejido. 1) Xalapilla 2) Novillero 3) Tzoncolco 4) San Juan del Río y el Ejido de Rafael Delgado

Xalapilla es una colonia urbana periférica, contigua a la Autopista CDMX - Veracruz y la ciudad industrial y turística de Orizaba; la mayoría de sus habitantes son mestizos que solamente hablan castilla y una minoría indiana originaria de la sierra de Zongolica y San Juan del Río. Mientras que la colonia de Novillero, es un asentamiento semi urbano, con relictos de potreros y campos de cultivo entre sus calles, situada entre Xalapilla y San Juan del Río, la mitad de su población es indiana y el resto mestiza. Otro asentamiento habitacional es Tzoncolco, localidad pequeña, con población dispersa, totalmente indiana, rural, nahuahablante y campesina, situada en la cima de la montaña, entre los municipios indianos de Tlilapan, Tequila y Soledad Atzompa. Mientras que el Ejido de Rafael Delgado, con cerca de 2000 hectáreas de extensión, donde principalmente se siembra flor de ornato y milpa, entre otros cultivos destinados tanto al auto consumo como para la venta en el mercado regional y nacional. El ejido cuenta con un sistema de riego bien diseñado y amplio, que abarca la

demanda total del líquido vital para la siembra, que es administrado por la junta ejidal y la casa del campesino, donde se reúnen los ejidatarios para ver todo lo pertinente a la administración de las parcelas, en conjunto con el sistema de riego y los recursos que destina el Estado mexicano al campo y las poblaciones indianas involucradas en agricultura u otros sectores productivos ligados a la explotación de la tierra.

Por último, está el asentamiento de San Juan del Río, cabecera municipal con un 90% de población indiana y nahua hablante, situada entre el ejido antes mencionado y la gran cordillera de la Sierra de Zongolica. Conformado por 6 barrios o localidades: del 1° Barrio al 4° Barrio, la urbanidad rural predomina: en dichos barrios asfaltados, existen aún numerosos solares de café, huertas de maíz, calabaza y frijol, junto a faustas arboledas y riachuelos cristalinos, que se entrelazan y funden entre las casas de cemento y madera, con drenajes pestilentes, hermosas aves silvestres y omnipotentes automóviles modernos. Mientras que el 5° y 6° Barrio, son las colonias o localidades más rurales, con menor concentración de casas y automóviles, son los barrios más cercanos al ejido y a las grandes montañas que abrazan el valle de San Juan del Río, valle donde aún corre libre el último afluente vivo de la región de Orizaba, que es el Río Matzinga, de aguas azul turquesa a punto de extinguirse.

Ahora bien, para fines de esta investigación, nos ocuparemos en describir a detalle el 5° Barrio, localidad donde acontece la cafecultura macehual, que aquí nos interesa conocer desde todas sus dimensiones, sobre todo desde el aspecto etnobotánico y económico que le conforma. Dicho barrio es una geografía de milpa y cafetal, el más campesino y macehual de todos los barrios, el más apartado de la urbanidad y el más cercano a las colosales montañas que conforman la gran Sierra de Zongolica. Sus 2500 habitantes, todos ellos nahuablantes, son en su mayoría campesinos y albañiles, arraigados a su territorio como los árboles a la tierra, que se dedican a sembrar sin fin de cultivos, siendo el principal la milpa, conformada fundamentalmente por maíz, frijol, calabaza, chiles y tomates, que se siembran tanto para el autoconsumo como para el comercio; mientras que el cultivo de flores de ornato, es la principal actividad económica para el comercio dentro del campesinado tanto del 5° Barrio como del resto de San Juan del Río, son las especies de Gladiola, Azucena, Nardo, Montecasino, Solidago, Moco de pavo y Cempaxochitl/Flor de muerto, los tipos de flores

que se cultivan en el ejido de Rafael Delgado y que se comercian en varias parte del país. En segundo término, de cultivos para el comercio, están el Chayote, el tomate y varias especies de árboles frutales como el aguacate, el chinene, la guayaba y varias sub especies de plátanos y zapotes: debajo del dosel de todos esos árboles frutales y el bosque de niebla que rodea y conforma el 5° Barrio, crece el café, una drupa llegada de África que, por su sabor y popularidad, se comercia local, regional, nacional e internacionalmente.

Entre dichos cultivos del 5° Barrio, acontecen sin fin de relaciones sociales, que configuran la materialidad del territorio: **los sembradíos responden no solo a las formas vernáculas de labrar la tierra, sino también las exigencias del gran mercado internacional y las políticas del Estado Mexicano para la productividad en el campo.** El 5° Barrio es una geografía de contrastes: la mitad de sus calles pavimentadas y la otra mitad de terracería, la mitad de las casas de madera y la otra mitad de concreto: sus habitantes dentro de sus hogares, hablan y sienten en náhuatl ...y allá en el exterior, en la ciudad, trabajan y comercian en castilla. Pozos manuales, estufas de leña, techos de teja, conviviendo con la modernidad del internet recién introducido. Entre torres eléctricas y árboles centenarios, se realizan sagrados rituales para la madre tierra, y al mismo tiempo, esos mismos campesinos que ofrendan al Tlalokan, emplean herbicidas y sin fin de otros agrotóxicos en sus parcelas: ¡Es tiempo de híbridos en el 5° Barrio!

Entre las venas asfaltadas de aquella geografía de macehuales que cosechan maíz y café, cual paisaje de guerra de guerrillas entre la selva tropical, patrullan Policías y Militares, actúa la delincuencia organizada y los cazadores furtivos: la belleza y la calma del bosque de niebla, con el canto fausto de las aves y el hipnótico croar de las ranas cristal, contrasta con el estruendo de las armas de alto poder, que tejen balaceras por todo San Juan del Río. La Narcocultura asedia: la juventud vive ahogada en PVC, Cristal y Piedra: Los adultos y ancianos, alcoholizados y explotados. Pareciera no haber más diversión que las cantinas y las riñas dentro y fuera de ellas. Pero no todo es vicio y violencia, también hay una cultura campesina y macehual viva y florida, llena de sabiduría, que teje lazos de reciprocidad y equidad que superan por mucho a la sociedad capitalista, que, desde la propiedad privada y la suntuaria ganancia, destruye todo a su paso. Pese a muchos intentos de colonizar-modernizar San Juan del Río, las personas se rehúsan a dejar la milpa como sustento, se niegan a ver a la madre



tierra como mercancía, la ganancia privada es socialmente sancionada, se desprecia la falta de palabra y la no devolución de los favores. El Estado es continuamente vedado, se le evita y se le estafa: La territorialidad macehual suele definir a los gobiernos como fuente de dinero y problemas: parafraseando a Galeano "Los problemas de una sociedad colonial siempre vienen de fuera."

Es evidente que hay una serie de conflictos internos y externos entre diversos sectores que conforman y definen San Juan del Río: un conjunto de formas vernáculas y modernas de ver e interactuar con el mundo, se funden en la praxis cotidiana de sus habitantes: el arraigo macehual e indiano a la tierra y el monte, se entrelaza con la migración y la proletarización, la defensa de la lengua náhuatl se funde con el sistema escolar que promueve la castellanización. En la macehualidad actual, el animismo local, los nahuales y curanderos tradicionales, se entremezclan con la era digital de la modernidad capitalista: la hibridación de estas formas a veces complementarias, a veces adversarias a muerte, configuran absolutamente todo dentro del 5° Barrio. Los policultivos de milpa y cafetal conviven a la par de los monocultivos de flor de ornato y aguacate. Dichas relaciones de producción y reproducción, están presentes en todo lo que atañe y configura a la cafecultura macehual de San Juan del Río y por ende del 5° Barrio.

Ahora bien, los macehuales, tienen una forma particular y muy especial de trabajar el café, que los distancia del resto de los cafecultores mestizos del centro de Veracruz. Los macehuales cultivan la tierra, de una forma diferente -a veces totalmente opuesta- a las formas y métodos de siembra y cultivo de agrónomos y otros campesinos y agricultores que se dedican a los mismos cultivos -café y maíz principalmente- a pesar de tener condiciones económicas y ecológicas básicamente idénticas ¿Cuál será la causa de que los macehuales configuren cafetales tan distintos en comparación de los cafetales que se trabajan en las regiones vecinas de Coatepec, Huatusco, Ixhuatlán del Café, Coscomatepec y Córdoba? Para responder dicha pregunta, se hace necesario describir y analizar que hacen los Macehuales al sembrar sus cultivos altamente biodiversos.

## 1.2 *Macehuales de San Juan del Río: los actores sociales del café*

Primero que nada, hay que quitarse esa superflua idea, de que las y los campesinos macehuales simplemente van echando semillas por el campo, esperando a que broten las plantas para después cosechar lo sembrado. Los macehuales hacen siempre mucho más que eso; el macehual conoce cuando y donde es correcto sembrar, que especie debe cultivarse en tal o cual temporada y mes del año, que suelos y espacios son adecuados para ciertos sembradíos, etc. Basta con describir medianamente todo lo que el macehual debe hacer para cultivar una milpa o cafetal, **para estar conscientes de todo el << amplio y complejo >> conocimiento teórico-práctico que deben ejercer para realizar sus cultivos: conocimientos, prácticas y teorías producidas desde una experiencia milenaria con el entorno ecológico.**

En el caso de las milpas y los cafetales en la sierra nahua de Zongolica, lo primero que deben de hacer los macehuales, es clasificar, seleccionar, rozar, tumbar –y en ciertos casos quemar– la vegetación donde instalaran su cafetal o milpa. Seleccionar a la vez, que plantas, árboles y arbustos van a quitar o dejar en el área de cultivo según los valores de uso que quieran obtener o conservar. Una vez limpio el terreno, deberán sembrar las mejores semillas de café o maíz, que fueron metodológicamente seleccionadas según patrones de color, tamaño, sabor, textura, productividad y otros elementos especiales como adaptación a los microclimas y suelos de la región: se hace así evidente, que no solamente eligen las semillas en función del volumen de producción que poseen ciertas variedades de maíz y café genéticamente "mejoradas", puesto que valoran las variedades que utilizan para sembrar desde otra lógica diferente, inclusive opuesta a la productivista, ello lo analizaremos más adelante.

Ahora bien, los macehuales, deben también calcular la distancia y la profundidad en las que las semillas serán sembradas, así como discernir la temporada, mes, semana, día y hora correctos para empezar la siembra. Ello también es una tarea teórico-práctica, que demanda aparte de un gran trabajo físico, una labor intelectual muy compleja. Una vez sembradas las semillas de café y maíz, el campesino debe ir limpiando el terreno, quitando las plantas que no le son útiles y dejando las que benefician a sus cultivos y que le sirven a él como alimento, medicina, tinte, leña, forraje, etc. Conforme van pasando los meses, la milpa y el cafetal tiene diferentes necesidades: deben ser chapeados, deshierbados y vigilados de los tejones, tuzas

y otros animales que saquean y destruyen los cultivos; se le deben combatir las plagas, así como **tener en cuenta siempre los cambios climáticos, ecológicos, sociales, políticos y económicos de su región y el país, para estimar las pérdidas y ganancias de su trabajo.**

Una vez que llega la temporada de cosechas deben decidir los días adecuados para la recolección de las mazorcas y granos de café, según el desarrollo de cada mata, la fase lunar y factores culturológicos, como los malos aires, son vitales para determinar cuándo y cómo se ha cosechar. Todo lo antes mencionado, sin tener en cuenta, los otros cultivos que se siembran dentro y fuera de las milpas y los cafetales: frijoles, calabazas, chiles y sin fin de árboles frutales, quelites, plantas medicinales, tintóreas, rituales etc., que conforman el amplio abanico de especies vegetales que los macehuales conservan y manejan dentro de su territorio ancestral.

Los macehuales de San Juan del Río y el resto de la Sierra de Zongolica –procedentes de las migraciones Nahuas-Nonoalcas, "que llevan consigo la lengua nahua, la cultura tolteca, las técnicas de riego, la artesanía, los dioses, el ceremonial y las formas de gobierno" (Beltrán,1992:21)– son herederos directos de la civilización mesoamericana que domesticó el maíz, el chile, el cacao, la vainilla, el algodón y otras 50 especies vegetales que hoy son vitales para la alimentación de México y el mundo, son además herederos de una gran tradición civilizatoria que edificó grandes ciudades, templos y basamentos piramidales. En muchas regiones de lo que hoy es México; desarrollaron grandes avances en medicina y herbolaria, realizaron cálculos astronómicos y matemáticos de gran exactitud, que a la fecha siguen sorprendiendo a la ciencia moderna.

Las y los macehuales actuales, humanos de milpa, cafetal y monte, trepan árboles de 20 a 40 metros para conseguir frutos y flores, o bien, para cuidar de sus cultivos y rebaños desde las silvestres alturas. Corren cuesta abajo a gran velocidad entre la lluvia y el barro mojado sin resbalar. Suben y cruzan las montañas en medio de la oscuridad sin perderse, capaces siempre de distinguir los caminos y rutas, a pesar de la casi nula visibilidad del sendero nocturno. Resistentes al sol que les cae a plomo mientras trabajan en la milpa, también inteligentes amigos de la lluvia y el agua subterránea, y, sobre todo, siempre hábiles para conocer y aprovechar los tesoros que el bosque y el cafetal guarda entre sus neblinas. El cuerpo macehual, es toda una disciplina, que se adquiere desde niño y continúa en perpetua

transformación hasta la vejez y la muerte física: El macehual es por lo que hace.

El macehual, es sobre todo fuerza, **una fuerza hábil, inteligente, astuta, observadora, teórica y trabajadora, que hace de la precisión y el filo de su machete, del momento correcto para sembrar, de la vegetación y el ambiente, toda una obra de arte, <<toda una materialidad subjetivada en milenios de continuo trabajo estratega>>, teoría práctica encarnada en la ética ritual y la producción agrícola diversificada.** El macehual, no es solamente individuo, el macehual es ser siendo colectividad entre la familia y el pueblo, es el sujeto entendido como un nosotros, donde convergen los antepasados y el futuro de los hijos de sus hijos. El macehual ve por su comunidad y la comunidad ve por el macehual. El macehual más que ser, el macehual está: está en la milpa, en el cafetal, en el monte, en el río, en el ejido, en la familia, con los compadres, con el consejo y recuerdo de los ancianos, con las voces de los antiguos, con lo sagrado, lo inesperado y cotidiano de su pueblo-territorio. El macehual es resultado del trabajo anterior de sus antepasados y del trabajo posterior a sus nietos.

No se pretende aquí profundizar lo que es un macehual, o la corporalidad campesina macehual, que se ha encontrado en la Sierra de Zongolica, sólo se busca enriquecer lo que se piensa y opina de los campesinos/macehuales a partir de coproducir esta tesis con ellos. No se quiere ni se pretende encasillar la identidad campesina-macehual, lo que se pretende y se quiere en este texto, es enriquecer la discusión que ellos –y los otros– entablan, sobre lo que hacen en el mundo los campesinos macehuales desde ser los actores sociales del maíz y el café en San Juan del Río, Veracruz. Sí ontología es la lógica de lo que son las cosas y los sujetos, **se quiere entonces una pre-ontología, donde más que importar que son –en este caso– los macehuales, << importe más, en primera instancia, como nos relacionamos con ellos >>.**

Los macehuales, actores sociales de San Juan del Río y del resto de la Sierra de Zongolica, no habitan una burbuja étnica, menos están aislados del mundo globalizado: ellos están inmersos en las relaciones de poder del Estado mexicano y forman parte -muchas de las veces negándose y luchando en contra- del entramado global del sistema capitalista. La continuidad colonial y el contacto con la civilización industrial occidental, han transformado y transforman los valores y costumbres ancestrales, que resignifican tradiciones y formas de

habitar el entorno. Desde hace 500 años, los macehuales se han enfrentado y se enfrentan a un proceso de colonización continuo y despiadado. Muchos intentos de exterminio y sometimiento, han forjado en las y los macehuales, un sin fin de estrategias de resistencia para permanecer como un pueblo nahua independiente, con una cultura propia, apartada y muchas de las veces en oposición a la sociedad dominante mestiza y blanca.

La macehualidad vive y revive, se genera y regenera, generación tras generación, en la vocación férrea de sembrar milpa, de alimentarse a base de maíz y chile, hablar y sentir en náhuatl, habitar el monte, defender los ríos y ofrendar las flores a los dioses de la tierra en cada ciclo de siembra. **La resistencia cultural de los macehuales al igual que sus cultivos, es múltiple, diversa, heterogénea ¡Y he ahí la clave de su resistencia como existencia!** El macehual habita un monte común, acéfalo, interconectado por veredas libres que se oponen a los cercados y a la propiedad privada: excedentes para la fiesta y no para la acumulación de capital: así se forja la comunidad macehual: << Dar para obtener y obtener para dar>>.

Esta última cuestión, la configuración del territorio macehual-campesino, por medio de la agricultura, en cuestión de los policultivos vs los monocultivos de café, es el canto cardinal de la investigación de esta tesis, que versa **en comprender las estrategias etnobotánicas y organizativas, que los macehuales de San Juan del Río emplean para hacer frente a la crisis de la cafecultura en México. Para comprender cómo repercute dicha crisis en la región de estudio, tomaremos como eje las políticas implementadas por el Estado mexicano y la Nestlé para impulsar la cafecultura y como estas políticas se articulan o desarticulan entre los macehuales del 5° Barrio. Se hace necesario describir el papel que como actor social juega la Nestlé en relación con la alianza que sostiene desde hace 15 años con el Estado mexicano en el rubro de la cafecultura.**

### *1.3 Neoliberalismo: la crisis del café en México*

Las empresas multinacional Nestlé, utiliza y promueve la siembra y consumo del café Robusta e híbridos de Timor, sistemas modernizados de café configurados en monocultivos con un uso elevado de agro tóxicos, del cual la Nestlé obtiene su materia prima para elaborar sus cafés solubles y derivados.

Dicha empresa multinacional autodefinida como:

La compañía de alimentos y bebidas más grande del mundo, fabricante lo mismo de fórmulas lácteas para bebés que comida para perros y cuyas ventas en 191 países ascendieron a 89 mil 800 millones de francos suizos (un billón 724 mil millones de pesos) en 2017, de los cuales casi 10 por ciento provino del café y sus ganancias representaron 8.4 por ciento del total (González, 2018: 1)

En el rubro del café, Nestlé se destacó en 2009 por lanzar a escala global el Plan NESCAFÉ©, con una inversión proyectada de 500 millones de francos suizos (10 mil 15 millones de pesos). Nestlé define su programa Plan NESCAFÉ© como: "la entrega de plantas de café mejoradas a productores; la implementación de prácticas sustentables como la conservación de agua y el uso adecuado de agroquímicos, uso de tecnología y sesiones virtuales de capacitación a caficultores". En México comenzó a aplicarlo en 2010 y la empresa informó que con 210 millones de pesos invertidos se ha triplicado la producción de café robusta de 200 mil a 750 mil sacos de 60 kilos, de los cuales Nestlé compró 73 por ciento. Con ello, al cierre de la cosecha 2017–2018, precisó, adquirimos 29 por ciento de la producción nacional. (La Jornada, Domingo 11 de noviembre de 2018)

El Plan NESCAFÉ© ha desarrollado y lanzado 15 nuevas variedades de café Arábica y Robusta en cinco países: México, Ecuador, Colombia, Tailandia y Filipinas, ofertando una supuesta mayor productividad, resiliencia y calidad. La propia Nestlé enuncia que ha distribuido en todas las regiones cafetaleras del planeta 235 millones de plántulas de café de alto rendimiento y resistentes a enfermedades, superando el objetivo inicial de 220 millones. Esto ha contribuido a la renovación (reconversión) de casi 120.000 hectáreas de fincas cafetaleras en todo el mundo. En México ha repartido 29 millones de plantas de robusta en los cinco principales estados cafetaleros donde ha puesto en marcha dicho plan.

A ello se suma otra gran empresa de nombre Agromond, que se comprometió a suministrar

a Nestlé 30 millones de plantas de café "mejorado" durante una década en México. **Agromond en asociación con Nestlé aseguró mejorar el perfil genético de la planta de café al incrementar 350% más los rendimientos por hectárea de cafetal.** Ahora bien, Nestlé adquiere la producción de 73 mil caficultores, casi la séptima parte del medio millón del país. Es el principal comprador de café en México, adquiere el 29% de la producción nacional proveniente de 80,000 caficultores de los principales estados productores. Nestlé produce en promedio 40 mil toneladas de café soluble, para ello compra 80 mil toneladas de granos de arábica y robusta. Por ende, la nueva planta en Veracruz ha de procesar una cuarta parte de esas 80 mil toneladas. Ese grano será abastecido por cafeteros mexicanos, así lo informó dicha empresa. (La Jornada, Domingo 11 de noviembre de 2018)

Nestlé concentra las compras del 46 por ciento de la producción de robusta en Chiapas y del 41 por ciento en Veracruz, los dos principales estados cafetaleros. Adquiere también 8 por ciento de la producción de Oaxaca, 4 por ciento de Puebla y uno por ciento de Guerrero. Además, en 2013 y con una inversión de 110 millones de dólares, inauguró en Toluca la fábrica más grande de café soluble en el mundo (González, 2018: 1)

Cinco años después la multinacional Nestlé, creada desde 1866 en Suiza, en alianza con el Estado mexicano, firmó el 18 de diciembre del 2018, un convenio para la construcción de otra nueva planta de café soluble en el puerto de Veracruz, que ha de procesar 20,000 toneladas al año de café verde, con una inversión inicial de 154 millones de dólares. En el acuerdo multimillonario, estuvo presente Andrés Manuel López Obrador, presidente de México, Cuitláhuac García Jiménez, gobernador de Veracruz, Graciela Márquez Colín, secretaria de Economía, Alfonso Carlos Romo Garza, jefe de la oficina de presidencia, Fausto Costa, presidente ejecutivo de Nestlé, entre otros funcionarios del gobierno federal y directivos de Nestlé. **Cabe destacar que fue el primer mega proyecto impulsado por la administración gubernamental de AMLO.**

La instalación de la antes mencionada macro fábrica de café soluble ha generado temor y descontento entre los cafecultores tanto de Veracruz y como de otros estados. Debido a que la instalación de dicha fábrica favorece a los intereses de las grandes empresas de alimentos y agroquímicos en detrimento de los pequeños productores, que son en su mayoría campesinos minifundistas empobrecidos, que pertenecen en más de la mitad algún grupo indígena.

Desde la desaparición del INMECAFÉ creado en 1958 y extinto por decreto gubernamental en 1989, más la entrada del Neo liberalismo en México durante la década de los 80s con la administración del ex presidente Miguel de la Madrid Hurtado, las transnacionales como Nestlé, se han apoderado de más en más del rubro cafetalero y agrícola en general.

La imposición del modelo neoliberal en México en la década de 1980 se inserta en la reestructuración de la economía mundial en función de las necesidades de acumulación del capital financiero y de las mega corporaciones transnacionales de los países desarrollados, en el contexto de la llamada tercera revolución industrial -revolución científico-tecnológica-. (Acuña y Meza, 2010: 194).

Para la década de los 90s, sin un INMECAFÉ que regule los precios de compra/venta del aromático más la concreción del modelo neo liberal que en el rubro rural ha consistido entre otras cosas en el abandono sistemático del campo por parte del Estado mexicano, para entregarlo a los grandes capitales agro industriales la cafecultura ha entrado en un proceso de crisis cada vez más agravada, afectando principalmente a los pequeños productores minifundistas, que son en su mayoría campesinos pobres de inmanencia indiana.

Todo empieza desde 1982, cuando nuestro país experimentó un cambio radical de modelo de desarrollo que se ha sustentado en la liberalización económica, privatización de las empresas y entidades públicas, desregulación de la economía e impulso a la inversión privada –extranjera principalmente– como motor del crecimiento económico (Acuña Olivia & Meza Miguel, 2010: 194) Posteriormente México se incorpora al GATT en 1986: México fue presionado para eliminar todos los mecanismos de protección comercial en relación con la importación de productos de la canasta básica alimentaria, como maíz, frijol, avena, trigo, cebada, mijo, malta, huevo, pollo, leche, papa, café, aceites, caña de azúcar, etcétera. (Andrade O. & Guadalupe M, 2021: 35) Después con la firma del TLCAN en 1994, estas condiciones se profundizaron, a la vez que se amplió el conjunto de cultivos afectados, dejando a los productores mexicanos, campesinos y agroindustriales en una crisis de rentabilidad, que anunciaba el principio de su sujeción al modelo agroexportador neoliberal (Acuña y Meza, 2010: 194).

A este proceso de abandono sistemático ante los itinerantes vaivenes del mercado internacional, se suma el desplome histórico de los precios del café en la bolsa de valores del año 2000-2002, que dejó graves secuelas en el sector y 20 años después aún hoy se dejan sentir. Recordemos que por esas mismas fechas el incremento en la incidencia de roya aumentó, mermando extensiones kilométricas de cultivos de café arábica en todas partes de México y el mundo.

Sumado a ello, entre los años 2007-2008, "la crisis inmobiliaria de Estados Unidos, aceleró el traslado de los fondos de inversión que escapaban del mercado inmobiliario hacia las



llamadas Commoditys alimentarias" (Andrade y Guadalupe, 2021: 33) Este movimiento aseguró que la producción agrícola mundial, desprovista de su carácter exclusivamente alimentario, quedara supeditada a las fuerzas del mercado financiero, energético y del agronegocio (Ibidem) **Que contextualizado a México, se traduce en el control casi hegemónico de la compra/venta de café verde y tostado por parte de la Multinacional Nestlé y otras grandes empresas encargadas de procesar y comerciar café.**

Desde principios de la década de los 90s -cuando la economía de mercado marcaba ya las pautas agrícolas en México- la cafeticultura mexicana empezó a caer en picada: En 1960 México ocupaba el 3° lugar, en 1965 el 4°, en 1970 el 5° lugar, en 1975 el 4° lugar, en 1980 el 5° lugar, en 1985 el 4°, en 1990 el 3° lugar, en 1995 el 4° lugar, en el 2000 el 6° lugar, en 2005 el 5° lugar, en 2010 el 10° lugar, en 2015 el 8° lugar (Fuente: la vida en un gráfico, y FAO 2020). Observamos con lo anterior, que de 1990 a 2010 la cafeticultura cayó 7 lugares en el ranking mundial de producción de café... Actualmente Brasil ocupa el 1° lugar con una producción de 43.362 millones de sacos, mientras que Vietnam en 2° lugar 27.500 millones de sacos. Colombia en 3° lugar 12.500 millones de sacos. Indonesia en 4° lugar 9.000 millones de sacos. Etiopia en 5° 6.625 millones de sacos. Honduras en 6° lugar 5.400 millones de sacos. India en 7° lugar 5.517 millones de sacos. México en 8° lugar con 3.900 miles de sacos. Uganda en 9° lugar con 3.800 millones de sacos y, por último, en 10° lugar, Guatemala con 3.500 millones de sacos. Cada saco equivale a 60 kg de café en verde. (Botsmkin & Lemus, 2018: 60) Claramente "en los últimos años la producción de café en México ha disminuido a pesar de que la superficie sembrada se ha incrementado.

De 30 años a la fecha, la cafeticultura en México ha estado en manos del modelo Neo liberal, que ha empobrecido de más en más a los cafeticultores que en 2020 vendieron a 5 pesos (0.23 dólares) el kilo de café cereza. Obteniendo por hectárea 7,500.00 pesos (353 dólares) por la cosecha resultado del trabajo de todo un año. ¿Realmente dicha cantidad monetaria es redituable para mantener a una familia extensa y sostener la continuidad del cultivo para los próximos años, siendo que en promedio en México los cafeticultores poseen de 1 a 5 hectáreas? Evidentemente no, pero ante dicha crisis que pauperizó la productividad y rentabilidad del cultivo de café, los campesinos cafeticultores han desarrollado estrategias para enfrentar los embates de las 4 grandes problemáticas de la cafeticultura en México que

son: **1)** La roya del café **2)** 35 años de Neo liberalismo **3)** La volatilidad de los precios del aromático en mercado internacional y **4)** La Nestlé y la robustarización/hibridación de los cafés suaves. Un ejemplo de dichas estrategias -muchas de ellas vernáculas- es el complejo quehacer dentro de las fincas de café por parte de los nahuas de la sierra de Zongolica al recibir los apoyos gubernamentales en materia del café.

Los campesinos nahuas y mestizos del centro de Veracruz, han estado enfrentando desde hace más de 30 años al hongo *Hemileia vastatrix*, mejor conocido como la Roya naranja del café, que en un par de años mermó casi un tercio de la producción; también desde hace más de 30 años, **han enfrentado las políticas neo liberales del libre mercado que ha dejado pauperizada la rentabilidad de la producción de café minifundista que proporciona más 80% de la producción nacional. Sumado a ello, desde hace 20 años el precio del café en Cereza en el mercado internacional oscila entre los 5 y 9 pesos (0.35 dólares).**

### *1.4 Las políticas del Estado Mexicano en la caficultura del Centro de Veracruz*

Ante ello, el gobierno mexicano en vez de generar una política proteccionista ante los vaivenes del mercado internacional y generar políticas de precios de garantía y créditos con bajos intereses para los pequeños productores ordenados en cooperativas, justo hace lo contrario: **entrega cada vez más el control de los precios a la especulación financiera que se gesta desde las bolsas de valores de New York y Londres. De manera unísona otorga concesiones legales, poder político y financiamiento a las multinacionales de alimentos y agroquímicos (Nestlé, Agromond, Syngenta, etc.). Además, México en vez de desarrollar innovación agrícola endógena que responda a los múltiples contextos de la caficultura en México, genera una copia descontextualizada de la tecnología empleada en Brasil y Colombia: sistemas de siembra de café en monocultivos extensivos con poca o nula sombra de árboles que emplean una alta cantidad de maquinaria, fertilizantes químicos y agrotóxicos, con variedades botánicas de café de gran producción pero de baja calidad en taza, para beneficiar un orden de producción de café industrial de baja gama en beneficio de la Nestlé y otras grandes compañías de café industrializado.**

Dichas políticas productivas del Estado mexicano en beneficio de las grandes empresas del agro negocio del café de procedencia nacional e internacional, se aterrizan en programas de gobierno, principalmente vía PROCAMPO, PROCAFÉ y otros programas de desarrollo agrícola de origen público y privado. Recientemente, en el contexto de la 4T°, el programa Sembrando vida y Producción para el bienestar, han tenido una alta influencia en el sector cafetalero, **aunque justo es una réplica básicamente exacta de lo que se hacía con Procampo en las administraciones de Felipe Calderon y E. Peña Nieto.** Uno de esos programas enuncia lo siguiente:

El Programa a través del Componente tiene como objetivo específico, contribuir en el incremento de la productividad de manera competitiva de las Unidades Económicas Rurales dedicadas a la producción de café mediante el apoyo de infraestructura, equipamiento e insumos para **construcción de semilleros y viveros y adquisición de planta de café genéticamente mejorada**, aplicación de insumos y acompañamiento técnico que garantice el buen manejo agronómico del cultivo.

2.- ¿A qué sector de la población va dirigido el programa?

Todos los productores (as) de café cuyas Unidades de Producción cafetalera presente bajos rendimientos y que necesite **renovar o repoblar sus plantaciones con el propósito de**

**augmentar su productividad.** (SAGARPA, 09 de enero de 2017 - las negritas son mías)

Dichos programas tanto del Estado mexicano como del sector privado, en específico de la multinacional Nestlé y Agromond, **se basan en la implementación de recursos financieros, materiales y de proyectos agrícolas extensos, para incrementar el volumen de producción de café en cereza, con las repercusiones que hemos de señalar en cada uno de los casos etnográficos a exponer en capítulos adelante.** Ahora bien, es de destacar nuevamente que uno de los fines de esta investigación, **gira entorno al interés cardinal de comprender los efectos de la sustitución de las variedades criollas y de los sistemas vernáculos de sombrío, por las variedades de café genéticamente modificadas -los híbridos de Timor y las Robustas de alta productividad- más los paquetes tecnológicos y los sistemas modernos de siembra que las acompañan, para crear una serie de insumos en función del tipo de producción que la Nestlé y otras grandes compañías de café necesitan.** En otras palabras, es comprender como las políticas productivas del café emanadas desde el sector empresarial y estatal se conjugan para concretar el *régimen de libre mercado*, que pretende regular no solo la esfera agrícola sino el resto de las esferas e instituciones humanas: la naturaleza y las personas -los ecosistemas y los cafeticultores- entendidos y manejados como mercancías al servicio y consumo del mejor postor.

**Prueba de lo antes mencionado, es el acuerdo firmado entre Agromond, Nestlé y la Sargapa que empleo 200 millones de pesos del programa *Trópico húmedo* para la introducción sistemática y extensa de variedades de alta productividad y resistencia a la Roya naranja para abastecer a la antes mencionada multinacional de alimentos.** Recordemos otro gran acuerdo en 2011 entre grandes empresas al amparo de los poderes fácticos del Estado, que fue el convenio entre *Nature Source Genetics* y *Agromond* para conformar otra nueva gran empresa que llevaría por nombre *Nature Improved Plants*, que ha sido la proveedora de clones de plántulas de café mejoradas para el campo mexicano que usa Nestlé para sus cafés solubles. **Dicha nueva empresa es dirigida por Alfonso Romo Garza Lagüera, hijo del Alfonso Carlos Romo Garza, oscuro personaje político ligado a Víctor Manuel Villalobos Arámbula, señalado de promover los intereses de la multinacional Monsanto en México. Víctor M. Villalobos impulsó desde la 4T°, el convenio firmado en 2018 entre el Estado Mexicano y Nestlé para la nueva planta de café soluble que describimos páginas atrás.**

**Tanto Romo como Villalobos fueron piezas claves para las implementación de políticas productivas en beneficio de la Nestlé, ambos funcionarios poseen gran poder dentro de la actual administración de gobierno de AMLO, que a principios de su sexenio se auto declaraba como un gobierno Post Neoliberal,** pero que en la práctica y desde el rubro de la cafeticultura, queda ello totalmente en entredicho: la administración de AMLO abrió sus puertas y dio todas las facilidades a una gran multinacional de alimentos para que se apodera de un sector productivo, además, el Estado blinda a dicha empresa de todos los avatares sociales, políticos y económicos que le pudiesen jugar en contra, en otras palabras: es el Estado Mexicano no solamente protegiendo sino financiando a las multinacionales como Nestlé, que conjugan y crean las reglas de libre mercado en favor de los económicamente más poderosos, es decir, Neo liberalismo.

Ahora bien, en el centro de Veracruz, específicamente en el 5° Barrio, las políticas del Estado mexicano para el café, se gestionan desde los programas del gobierno federal que llevan por nombre PROCAFÉ y Producción para el Bienestar. Estos programas buscan incentivar y aumentar la productividad del aromático a escala nacional por medio de la entrega gratuita de millones de plántulas de café híbrido mejorado de alta productividad y la implementación de paquetes tecnológicos para este tipo de café híbrido, que se aplican por medio de la asesoría técnica de especialistas del Estado que instruyen (obligan) a los macehuales a implementar en dentro de sus cafetales.

SAGARPA alista PROCAFÉ para incrementar la productividad del aromático veracruzano: La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y alimentación, implementa en Veracruz y otros 11 estados de la república el componente PROCAFÉ e Impulso Productivo del Café con **la finalidad de contribuir a incrementar la producción y productividad de las unidades económicas rurales agrícolas, mediante incentivos de inversión en capital físico, humano y tecnológico a Productores de Café.** De esta forma el Gobierno de la República busca apoyar a más de 43 mil productores del aromático que cumplan con los lineamientos, en una superficie aproximada de 76 mil hectáreas registradas. Dichos productores podrán acceder, una vez que se registren en el CADER, a incentivos que les permitan adquirir infraestructura para planta de café arábica, planta para la renovación de cafetales, acompañamiento técnico y capacitación. (SAGARPA, 12 de enero de 2014)

Todo ello se aterriza de la siguiente manera: Los beneficiarios a dichos programas, en este caso los cafeticultores macehuales, se enlistan en un padrón con nombres y dirección de los productores más el tipo de producto que siembran -en éste caso el café- y la cantidad de

superficie donde lo hacen, cada uno de los beneficiarios recibe anualmente la cantidad de \$5,000:00 por parcela y de 150 a 1000 plántulas de café "mejorado" por hectárea de la variedad Catimor (Costa Rica 95 principalmente, Oro Azteca y Colombia) más la asesoría técnica para el empleo de los paquetes tecnológicos que se emplean de dentro de los cafetales y sistemas de sombrero -con poca o nula cobertura forestal- adecuados para dichas variedades híbridas "mejoradas". Todo esto varía según los trabajadores públicos y privados que gestionan dichos proyectos.

Los 5000\$ mexicanos (235 dólares) de apoyo que reciben los cafeticultores son para adquirir el paquete tecnológico que consiste en la compra de 4 botes de 1lt del herbicida Faena, que equivalen a 1000\$ (47 dólares). 4 botes de 2kg de fungicida foliar de sulfato de cobre para café que equivalen a 800\$ (37 dólares). 3 bultos de fertilizante NPK de 30 kg que equivalen a 3000\$ (141 dólares). En suma, por la compra de todos esos insumos el cafeticultor gasta 4800\$ (226 dólares) y con dicha cantidad de agroquímicos se pueden trabajar 1.5 hectáreas de cafetal, que es el promedio nacional y de la región de estudio, de tenencia de tierra por cafeticultor.

El cafeticultor al aceptar dicho apoyo gubernamental, suscribe las órdenes de los especialistas agrónomos para implementar dentro de su cafetal el paquete tecnológico en cuestión: los técnicos del gobierno, casi todos agrónomos hijos de la revolución verde, indican en que cantidad, como, donde y cuando aplicar los fertilizantes químicos, fungicidas, herbicidas, insecticidas y agrotóxicos en general; también indican que variedades de café deben sembrarse, que cuidados deben llevarse a cabo y la cantidad de sombrero necesaria para los cafetos híbridos "mejorados" y la respectiva densidad de siembra. Los especialistas indican que para una mayor productividad es necesario incrementar la incidencia de luz en el cafetal, ya que la luz solar estimula la fisiología de los cafetos haciéndolos producir más flores y por lo tanto más granos, pero al ser los cafetos plántulas umbrófilas -que requieren sombra para su óptimo desarrollo- entran en un proceso de estrés generalizado, lo que vuelve a los cafetos susceptibles a infecciones por hongos, nematodos e insectos, para ello, se aplican los fertilizantes químicos y agrotóxicos prescritos en los paquetes tecnológicos, que han sido diseñados para contrarrestar tanto el estrés de los arbustos de café como las plagas que pueden llegar a mermar la productividad del grano. La deforestación además de buscar el incremento

de luz solar dentro del cafetal, también busca incrementar la densidad de siembra, para ello nuevamente se hacen necesarios los agroquímicos del paquete tecnológico, que brinden los nutrientes necesarios para la enorme cantidad de nutrientes que necesitan los cafetos densamente sembrados, para poder otorgar buenas cosechas y aumentar la productividad

**Los especialistas del Estado a parte de ordenar el derribe de árboles para aumentar la incidencia de luz solar en los cafetales, el aumento en la densidad de siembra y la aplicación de los paquetes tecnológicos, también ordenan sustituir las variedades locales criollas de café (Typica, Bourbon y Caturra) por variedades híbridas mejoradas (Costa Rica 95, Colombia, Oro Azteca) las cuales han sido diseñadas en laboratorios durante generaciones (F1, F2, F3, F4,) para obtener cafetos de genética establecida sin divergencias, que dispongan de una mayor tolerancia a luz solar directa, sean resistentes a la infección foliar del hongo naranja de la roya (*Hemileia vastatrix*) y posean una alta productividad volumétrica en café cereza. Con todo lo antes descrito, observamos que la introducción de las variedades mejoradas de café híbrido, van acompañadas de un paquete tecnológico (utilización y aumento de agrotóxicos) y de una modificación sustancial de la estructura del cafetal que implica la reducción de árboles de sombrío y el incremento en la densidad de siembra.**

Para ejemplificar y aterrizar lo antes enunciado, en el segundo capítulo se realizará una descripción etnográfica -a través de varios productores del 5° Barrio de Rafael Delgado, sobre qué es lo que acontece en concreto, cuando los cafecultores reciben el apoyo de Procampo y Producción para el bienestar, haciendo énfasis en la descripción/análisis de lo que ocurre durante y después la transformación sustancial tanto del sistema de sombrío rusticano y tradicional por el sistema de sombrío moderno, como de la reconversión de los cafetales de variedades locales (Criollo, Bourbon, Caturra) por variedades modernas (Costa Rica 95, Colombia, Oro Azteca y Robustas mejoradas) que incentivan e imponen los agrónomos del Estado a los pequeños productores macehuales: los especialistas que diseñan e implementan dichos paquetes tecnológicos de café, trabajan en representación de las políticas estatales de producción requeridas y planificadas por el Libre Mercado Internacional y la NESTLÉ.

## ***Segundo capítulo: Productivismo, coyotaje, precios de miseria y la estrategia etnobotánica para resistir y existir***

### ***2.1 Etnografía de Macehuales, Procampo y Producción para el Bienestar***

La uniformidad es la muerte,  
la diversidad es la Vida  
-Bakunin-

Los cafeticultores del 5° Barrio, son campesinos que además de sembrar café en terrenos propios que van de 1/4 a 2 hectáreas de superficie en promedio, siembran además hortalizas, flores de ornato, chayote, árboles frutales, calabazas, chiles, frijoles y maíz. Además de estas actividades agrícolas, suelen trabajar eventualmente como albañiles u obreros. El campo suele ser trabajado en su mayoría por hombres varones que tienen entre 25 y 70 años de edad: siendo todos los ejidatarios enlistados en un padrón de productores de café que los hace beneficiarios a varios incentivos tanto monetarios como en especie para aumentar la producción de café. El ser beneficiario de los programas del Estado para la producción de café no solo trae consigo apoyos en dinero y especie (agrotóxicos y plántulas de café híbrido) sino también una serie de obligaciones que deben acatarse para seguir recibiendo los apoyos del Estado y no quedar sancionados ante las autoridades locales y estatales que proporcionan y administran los recursos.

Cuando los apoyos estatales se aterrizan entre los cafeticultores campesinos del 5° Barrio, Los técnicos ordenan derribar 2 de cada 3 árboles de la finca, para regular la sombra e incrementar la cantidad de luz solar, también ordenan a los macehuales remover o eliminar la totalidad de las variedades de cafés tradicionales (*Bourbón, Criollo y Caturra*) para ser sustituidas por los cafetos de las variedades *Costa rica 95, Colombia y Oro Azteca* y emplear varios tipos de agrotóxicos como nuevas técnicas de cultivo industrializadas. Por ende, este análisis etnográfico empezará analizando y seccionado en tres las formas en que los macehuales se relacionan y resisten a los programas del Estado en materia de cafeticultura: 1) La desobediencia macehual a desmontar los árboles 2) La desobediencia a sustituir todas las variedades de café criollo y 3) La resistencia a emplear o incrementar el uso de agrotóxicos dentro de las parcelas de café. Posteriormente haremos una aproximación, también de carácter etnográfico, 4) sobre los costos de producción del café, dentro del



contexto macehual del 5° Barrio.

Ahora bien, sucede que los macehuales del 5° Barrio desobedecen o sólo acatan la mitad de las ordenes emanadas de los especialistas del agro del Estado, puesto que no realizan o solo aplican los paquetes tecnológicos antes referidos, en la mitad de sus parcelas o simulan que lo están haciendo, pero en cuanto los ingenieros se van, suspenden toda labor de transformación dentro de sus fincas. Otros, los menos, acaban acatando cabalmente todas las indicaciones, pero arrepintiéndose al poco tiempo. Varias son las estrategias, pero sobre todo las razones, por las cuales los macehuales del 5° Barrio no quieren, no desean, no aplican los paquetes tecnológicos del Estado, y para dar cuenta de ello empezaremos con el siguiente análisis etnográfico:

Los ingenieros del agro, especialistas de Estado, llegan a San Juan del Río como alguna vez lo hicieron los Jesuitas hace 500 años: dos racionalidades se enfrentan, esta vez no es la religión, sino la cafecultura, el campo de batalla. En nombre de la productividad los ingenieros despliegan toda una serie de estrategias, técnicas e insumos para transformar la producción de café. Su santa misión es incrementar el volumen de producción por encima de todo lo demás. Para incrementar la producción de café, los ingenieros, mensajeros celestiales de la ciencia, establecen la siguiente formula: las nuevas y mejores cepas de café híbrido, que no se infectan de roya y que producen tres veces más que las cepas tradicionales, necesitan a causa de su mayor metabolismo, que se traduce en mayor producción de grano, más luz solar y mayor fertilización. Por ende, estas cepas de café híbrido, producto de años de trabajo sistematizado y científico, deben sembrarse dentro de fincas con poco sombrero, es decir, con nula o poca presencia de árboles ...y al mismo tiempo, aplicarles sin fin de agroquímicos para fertilizar y evitar infecciones, plagas y obtener la productividad esperada para la que fueron diseñadas dichas cepas de café modernas.

**A) *La Tala de Árboles:*** Los ingenieros y autoridades de los diversos organismos municipales, estatales y federales, en base al patrón de beneficiarios de los programas gubernamentales antes expuestos, instruyen y coaccionan a los campesinos dentro y fuera de las secretarías, a implementar los paquetes tecnológicos diseñados por la Nestlé e implementados por el Estado. Esto comienza cuando ordenan a los cafecultores del 5° Barrio modificar drásticamente sus parcelas de café. El nuevo diseño consiste en derribar 2/3

de los árboles que constituyen sus fincas, con la finalidad de incrementar la incidencia de luz solar y que las cepas de café híbridas de gran rendimiento, reciban la cantidad de luz que requieren a causa de su alta productividad.

A causa de lo antes enunciado, las autoridades políticas y técnicas de la cafecultura, ordenan derribar infinidad de árboles, pero sucede, que los macehuales se niegan hacerlo discretamente, puesto que, desde su racionalidad, carece de sentido derribar lo que para ellos es fuente de vida y alegría. Los macehuales del 5° Barrio, no solo ven en los árboles leña o material de construcción, sino frutas, flores, alimentos, medicina, recuerdos, alegría, belleza, equilibrio y amor. La gran mayoría de los macehuales con los que se construyó esta breve pero potente etnografía, poseen un singular punto de vista: a menos de que necesites la madera para construir tu casa o leña para la lumbre de tu hogar, no hay porque talar un árbol. A pesar de tener una gran reserva de bosque maduro y de regeneración dentro del 5° Barrio y el resto de San Juan del Río, los macehuales nunca han hecho negocio ni han constituido una empresa productiva de madera: toda la madera se dedica al autoconsumo de la unidad familiar: elaboración de tablas para construir casas y madera para leña, es el destino de los árboles que se aprovechan dentro de la economía campesina, mientras los excedentes, si es que los hay, suelen venderse, regalarse o intercambiarse dentro de la comunidad o los barrios vecinos. Por esto que hemos mencionado, resulta totalmente irracional para los macehuales que los técnicos del café estatal, orden derribar los árboles que constituyen territorialmente a los cafetales macehuales del 5° Barrio. Al respecto, Macehual Ce expone un excelente ejemplo al respecto:

Yo no implementé todo lo que me ordenan los del gobierno (refiriéndose a los técnicos que supervisan la implementación de los paquetes tecnológicos) porque significaba derribar muchos árboles, ora sí que yo estoy en contra de dañar el ambiente de esa forma, pienso que árboles tan grandes y antiguos no deben ser derribados por ningún motivo. Los arbolitos que componen mi cafetal son frutales y no encuentro razón para tirarlos porque dan alimento. Estos árboles que ven aquí (señalando con el dedo un conjunto de grandes y majestuosos árboles de chinene de al menos 30 metros de alto) tendrán más de 50 años que lo sembró mi papá y poseen pa mí y mi familia gran valor sentimental y por ningún motivo los derribaría pues mi papá me dice que jamás los debo talar, que estos árboles deben disfrutarlos los hijos de mis hijos. También me dice pues, que no vaya ser tan bruto para derribar un árbol no más para vender leña, que los árboles tienen un valor con la tierra que nos da la vida, por eso no los vamos a talar nunca, que se enojen los ingenieros, nunca nos entienden, ¿Pá que? (Macehual Ce, en San Juan del Río: diciembre del 2020)

Otro ejemplo lo encontramos con la señora Macehual Xochimeh:

Cuando se va cortar un arbolito, hay que pedirle permiso, hay que explicarle así bonito, ora sí que tenemos que decirle pues muy bien pues porque lo vamos hacer. Lo tenemos que acariciar, apapacharlo para después pelar su cascara, su corteza por la base pues; que pasen los días hasta que solito se seque y ora si se puede talar, sino no, no debe hacerse no más por destruir o pá tener dinero fácil, se cortan porque necesitamos cocinar o construir un techito, no hay que ser mulas pues con los señores (refiriéndose a los árboles) hay que tenerles mucho respeto, ora si pues que están vivos como nosotros, otro tipo de vivir, tienen alma... si sabes escuchar también te hablan. Muchos son buena medicina, su medicina también habla, ustedes saben (nos decía a los ahí presentes que estábamos frente a su fogón) que lo que habla ora si también escucha, por eso mismo hay que hablarles bonito pa qué no sufran de que los vamos a cortar, es feo pues, pero uno necesita pá vivir la leña... nunca se cortan jovencitos, se cortan a grandecitos, los que ya son abuelos, esos tampoco no, no se cortan tampoco, ya se ganaron legítimo derecho a estar de pie aquí pues. Hay que respetar con palabras bonitas a los árboles... antes se les dejaba flores, ofrenda, agua ardiente... se les sahumaba con incienso y se pedía permiso de que se iba a cortar, así hacía mi papá con mis abuelos, ya hoy casi no se hace, ya se está perdiendo, eso muchachos hay que hacerlo como los de antes. Los grandes aún hacemos eso, aunque digan que somos pinche brujos y cuanta chingada (se carcajea) ... que los jóvenes como ustedes quieran otra vez hacer estas cosas, ta bien, es bonito pues. (Macehual Xochimeh, en San Juan del Río: diciembre del 2020)

Este sentipensar sobre los árboles por parte de Macehual Ce y Macehual Xochimeh, lo podemos encontrar a nivel colectivo y con relativa generalidad entre los demás cafeticultores de la comunidad. El respeto, protección y admiración afectiva y espiritual hacia los árboles de gran envergadura y antigüedad, es una generalidad y razón por la cual los cafeticultores del 5° Barrio se han negado a desmontar la cobertura forestal de sus parcelas de café, a pesar de que los técnicos han explicado cabalmente que el incremento de luz solar dentro de las fincas de café, genera mayor producción de granos y por ende mayores ingresos monetarios. Vemos así, que la gran mayoría de macehuales del 5° Barrio, desobedecen las ordenes que les indican desmontar los árboles que constituyen sus cafetales, en cuanto que para los macehuales los árboles poseen un valor alimenticio, ecológico, estético, familiar, espiritual y sentimental, que valoran por encima del aumento de la producción de café. Las formas de valorización económica de los macehuales en cuanto a los árboles distan por mucho, de las formas de valorización del Estado y el Capital.

**B) *Sustitución de cafetos criollos por cafetos modernos:*** Larga es la historia del como surgieron y fueron diseñados los famosos híbridos de timor (HTD) que hoy en día inundan el 5° Barrio y el resto de San Juan del Río. Así como otras regiones cafeteras de Zongolica y el resto del país. Un 80% de las fincas del 5° Barrio poseen dentro de su composición Híbridos de Timor: es la variedad Costa rica 95 la que predomina en número y distribución,

seguida por la variedad Colombia y en última instancia la variedad Oro Azteca, de manufactura nacional. Todas estas variedades, de alta productividad, son regaladas o vendidas a costos mínimos por parte del gobierno a los cafecultores del 5° Barrio. La distribución “gratuita” o subsidiada por parte del gobierno de estas variedades de café, es producto de los esfuerzos del Estado mexicano para combatir el Hongo *Hemileia vastatrix*, del orden de los Pucciniales, de origen africano y endémico del género *Coffea*, que es reportado como enfermedad grave por primera vez en 1861 en Sri-Lanka, Asia. Dicho hongo infesta gravemente las hojas del cafeto restando vitalidad y fructificación de la especie *Coffea arabica* de la rama Yemaní. En Angola la roya del café es reportada como grave en 1966, en 1970 la Roya del café llega a Brasil desde África, en 1976 la Roya llega a Nicaragua y para 1981 llega a México y en 1983 llega a Colombia. La roya naranja del café causa pérdidas de entre el 25 y 50% de las cosechas de café arábica a nivel internacional: en búsqueda de soluciones para combatir esta enfermedad, se reporta el descubrimiento de una cepa de café resistente a la Roya denominada como Timor<sup>2</sup>:

La crisis ocasionada por la llegada de la roya del café, obligó a los países cafetaleros a enfocar toda la investigación en la obtención de variedades de café híbridas resistentes a la roya. A partir de 1960 se empiezan a crear variedades de café resistentes a la Roya a partir del HDT. En 1968 Cenicafé desarrolló la variedad Colombia resistente a la Roya: La variedad Colombia es el resultado artificial del cruce de un híbrido de Timor con un café arábigo de la variedad caturra del grupo Bourbon. Posteriormente, en 1995 en Costa Rica, el ICAFE se desarrolla la variedad homónima que ha sido la más difundida dentro de los cafetales del 5° Barrio. Un año después en México, el INAFAP desarrollaría la variedad Oro Azteca que también se encuentra, pero en menor medida, dentro de los cafetales macehuales.

Estas variedades mejoradas de café al ser más productivas y resistentes a la roya, demandan y exigen mayor luz solar, fertilización y nuevas modalidades de cultivo. Lo que conlleva deforestación para incrementar la incidencia solar, uso de agroquímicos y densidades mayores de siembra por hectárea, lo que imprime una huella ecológica mayor a los cafetales macehuales, generando impactos ecológicos negativos dentro del 5° Barrio: la reconfiguración en la materialidad ecológica de los cafetales macehuales, genera la pérdida

de la cultura vernácula y la profundización de las relaciones de explotación capitalistas dentro del campesinado.

Cabe mencionar que los Catimores al ser más productivos, tienen un ciclo de vida mucho más corto, por lo que el cafeticultor debe invertir continuamente en replantar y renovar sus cafetales y ello se traduce tanto en más costos para el productor como un mayor impacto ambiental negativo. Los macehuales del 5° Barrio han notado que las variedades de café Costa Rica 95 y Colombia, que el gobierno desde años atrás les ha regalado, producen desde los 2 años hasta los 6 o 7 con muy buenos rendimientos, posteriormente decaen y se deben renovar o socar. Mientras que el café criollo (Bourbón y Typica) producen desde los 4 años, pero tienen una producción buena que va de los 10 a 20 años, inclusive hay plantas que pueden producir durante más de 30 años. Al respecto un productor del 5° Barrio, Macehual Eye, nos dice:

Las matas de café criollo viven hasta 40 años, estas de aquí (señalaba un conjunto de cafetos de gran envergadura y grosor) tendrán unos 35 años y todavía siguen dando bonito. Y el Costa rica da bien pero no mas 5 años, después hasta se muere. Otra cosa, es que la cereza del café Costa rica no pesa, trae mucha agua, como que no pues... pero el café criollo ese si pesa para que veas, aunque luego es más chiquito que el Costa rica, pesa más, se siente más denso, ora que tiene más cuerpo, no esta fofo como el costa rica... lo mismo con el Colombia, produce mucho, pero tiene menos peso, a nosotros nos importa eso pues porque nos pagan por peso, no por cuanto grano cortamos pues. Y estuve probando los cafés Costa rica y Colombia y no saben igual que el criollo, el criollo es el bueno, hasta en el aroma se nota, es sabroso el criollo, no mas que le da roya, pero bien abonado ya no le da, solo hay que trabajarle un poco más a la parcela y ya no hay enfermedad. Ora si que sembramos el Costa rica porque nos lo regala el gobierno y porque si no sembramos lo que nos dan nos cancelan el apoyo, no por otra cosa, sabemos aquí nosotros (refiriéndose a los cafeticultores del 5° Barrio) que el café criollo es el bueno, pero lo hemos descuidado ora si porque los precios no han sido buenos, sino otra cosa fuera. Hay que rescatar el café criollo. El Bourbón también es bueno, la caturra esa mera es chingona, produce mucho y tiene buen sabor, su grano es pequeñito pero pesado, es de color amarillo... ese tipo de matas se están perdiendo porque ya no se le siembra como antes. (Macehual Eye, en San Juan del Río: diciembre del 2020)

Al igual que macehual Eye, el resto de los cafeticultores del 5° Barrio, siembran café de las variedades híbridas en cuanto que la insidia de los apoyos gubernamentales, los coacciona a sembrarlas dentro de sus parcelas. Al sembrar dichas variedades, que requieren mayor luz solar y mayor fertilización por su fisiología de alto rendimiento, los macehuales deben suscribir las ordenes de los especialistas para obtener la mayor productividad esperada: pero sucede que la mayoría de los cafeticultores del 5° Barrio se niegan a desmontar los árboles

de sus fincas a pesar de saber que las plántulas de café costa rica y demás catimores, necesitan mayor luz solar.

Los macehuales también se han dado cuenta que las variedades criollas se adaptan mejor a los suelos de sus fincas, aparte de ser más resistentes a las enfermedades y plagas: los cafés Costa rica 95, Colombia y Oro Azteca son más susceptibles a ciertas enfermedades y plagas: la supuesta resistencia a la roya naranja del café y el ojo de gallo, se ponen en duda, puesto que los macehuales han observado como las cepas que supuestamente tenían inmunidad a dichas enfermedades, empiezan de poco en poco a desarrollarlas, mientras que las variedades criollas están ahora mismo desarrollando resistencia: esto lo indican los cafeticultores del 5° Barrio: los cafés criollos que llevan poco más de 200 años siendo cultivados en el centro de Veracruz. Se han adaptado durante al menos 20 generaciones, al contexto cultural y ecológico propio del medio ambiente natural donde se desarrolla la cafecultura macehual. Esta adaptabilidad ecológica a los micro climas de las parcelas macehuales se ha transmitido a nivel epigenético durante generaciones gracias al trabajo estratega de los campesinos nahuas que han sembrado café desde que se introdujo al centro de Veracruz a finales del siglo XVIII. Entonces, las variedades criollas de café, poseen dentro de su material fitogenético una serie de aclimataciones y adecuaciones aptas para las circunstancias y exigencias socio ambientales concretas del territorio donde se cultivan. Toda esta información genética producto de la domesticación realizada por los campesinos macehuales del 5° Barrio, se pretende borrar de plumazo, a causa de que las variedades híbridas que son parte de los paquetes tecnológicos estatales, que toman solamente en consideración el volumen de producción a obtener, mientras que los factores de adaptabilidad socio ambiental de las cepas de café criollas ni siquiera se toman en cuenta.

Otro fenómeno a observar, es que los macehuales del 5° Barrio enunciaron que no estaban de acuerdo en plantar puros cafetos de la variedad *Costa rica 95*, puesto que desean observar que tal se adapta dicha variedad al clima y suelo de sus fincas, que tan resistente será a las enfermedades y que tanto produce en grano. Conforme ellos observen el comportamiento de la variedad *Costa rica 95* en sus fincas, han de decidir si continúan o no con dicha variedad híbrida. Se adelantará que muchos de los productores, quizá poco más de la mitad, han decidido discontinuar la siembra de la variedad *Costa rica 95* y volver a sembrar cafés criollos y

aventurarse en la siembra de variedades de café arábica nuevas, en específico, la variedad Geisha.

Debemos mencionar, que las variedades mejoradas de hibridación artificial desde la varietal Timor (catimores, sarchimores, cavimores) dan nacimiento a los sistemas tecnificados de producción de café a nivel internacional. En estos nuevos sistemas tecnificados de café, la siembra se organiza por monocultivos intensivos con poca o nula sombra de árboles, en grandes predios latifundistas con altas densidades de siembra que emplean una gran cantidad de agroquímicos, lo que trae consigo no solo nuevas formas de cultivo, sino además nuevas relaciones sociales más apegadas al capitalismo verde y tecnocracia productivista

**C) Los agroquímicos:** Una vez que la tala de árboles y la sustitución de cafetos criollos por cafetos híbridos modernos se ha realizado, los ingenieros que trabajan para el Estado indican y ordenan la implementación de varios agrotóxicos para el control de plagas, enfermedades y malezas. Desde insecticidas, fertilizantes, pasando por repelentes y venenos para animales, hasta fungicidas y herbicidas, los ingenieros explican a detalle, como deben aplicarse dentro de los cafetales dichos agro tóxicos.

Los expertos del Estado, explican el cómo y en que proporciones los agrotóxicos deben aplicarse sobre los suelos y los cafetos, explican que sustancias del paquete tecnológico inhiben el crecimiento de malezas, combaten la roya naranja y otras enfermedades. Explican también qué agroquímicos deben utilizarse para combatir a los insectos y tuzas que habitan dentro del cafetal. Lo que estos extensionistas de la Nestlé nunca explican, son los daños al medio ambiente y salud de los cafeticultores

Los macehuales refieren que el uso de agrotóxicos va matando la tierra, la va secando, la va quemando... el suelo se compacta, se erosiona, se vuelve tierra, polvo del cual ya no brota la vida. Los macehuales dan cuenta rápidamente que el uso de agrotóxicos quema tanto la tierra como a sus habitantes:

Antes había más bichos, mucho papalomeh (mariposas), muchos cuetlas (gusanos) por donde viera uno, ora ya no, ya casi no se ven, por eso se van los pajaritos, ya no tienen pá comer y así se van yendo los animalitos, también las abejas ya no hay tanto como antes, se está perdiendo por las medicinas (agrotóxicos) que le echamos al campo, ya queremos

dejarlas de usar pues, pero ora sí que vamos a tener que recordar cómo le hacían los abuelitos para sembrar sin tanto químico, ora sí que como antes, se cosechaba bien y con más respeto para la tierrita que nos da de comer” (Macehual Ehecatl, en San Juan del Río: diciembre del 2020)

Es evidente que los macehuales son conscientes del daño que los agroquímicos de los paquetes tecnológicos para el café generan dentro del territorio macehual. Por ello el interés creciente en disminuir el uso de los agroquímicos por parte de los campesinos dentro de sus parcelas. Cabe destacar que la mayoría de los macehuales se niega a implementar los agrotóxicos del paquete tecnológico dentro de sus cafetales, pero si los emplean dentro de sus cultivos de maíz, frijol, chayote y flores de ornato, que ubicados están dentro del ejido y lejos de sus cafetales, que se ubican principalmente en la zona montañosa del municipio: el uso de herbicidas es muy generalizado por parte de los campesinos de San Juan del Río y el Quinto Barrio, pero como hemos mencionado, se niegan a usar herbicidas y otros agrotóxicos dentro del cafetal, las razones giran en torno a querer proteger tanto las fuentes de alimentos diversos (hongos e insectos comestibles, quelites y otras especies silvestres que aportan no solo alimento sino también medicina) como el equilibrio ecológico y estético de sus huertas de café biodiverso.

Otra cosa a mencionar, es que los macehuales del 5° Barrio están conscientes del peligro no solo ecológico que representan los agrotóxicos sino también de las implicaciones que se tienen a nivel de salud: varios macehuales con los que se realizó esta investigación, mencionaron que han tenido accidentes y muertes de familiares a causa del envenenamiento con herbicidas y otras sustancias agro tóxicas promovidas por el productivismo estatal y empresarial imperantes. Para ejemplificar esto, se recurrirá a un testimonio vivencial de Macehual Matlalli:

Estaba yo pues echando medicina a las melgas de Gladiola, cuando el líquido con medicina del tanque de la fumigadora se empezó a escurrir por la manguerita que rocía y todo el brazo derecho y parte de mi espalda se me mojaron de medicina, sentía como se me quemaba la piel, me quité la camisa y seguí trabajando pues, al otro día ora sí que ya no podía mover mi brazo, estaba tieso tieso, me espanté mucho pero aun así me fui a trabajar los otros días. Tarde como medio año para recuperar mi brazo pá la chamba, a veces me duele y como que se me va la fuerza, pero ya puedo chambear el campo (...)

- Sabemos pues que el químico, la medicina es mala, pero pues sino lo echamos ya no da bien la flor, se llena de enfermedad y así manchada ya no compran la flor (...) ora si que cuando uno trabaja la flor tiene que tener uno cuidado, la flor recién cortada no se puede meter no más así a la casa, se le tiene que tener a parte, trae mucho químico... una señora allá en segundo barrio, que dormía pues junto a las flores y ora sí que le salieron tumores, toda se llenó de bolas, hasta



en la cara, le dijeron en el hospital que tenía cáncer pues, yo sé bien porque yo la cure de esa enfermedad, con un camote que se da mero en lo alto de las ramas de los encinos, allá arriba en el monte... con eso se curan los tumores, esa bolas pues, que salen por la medicina que uno echa” (Macehual Matlalli, en San Juan del Río: diciembre del 2020)

Como vemos con el ejemplo de Macehual Matlalli, altos son los riesgos de trabajar con agro tóxicos, por eso muchos macehuales desobedecen las órdenes de los extensionistas del Estado y la Nestlé, en cuanto que los macehuales se niegan a emplear dentro de sus parcelas de café las sustancias indicadas por el paquete tecnológico. La observación y el terrible empirismo que han tenido que padecer en sus propios cuerpos los campesinos macehuales ante los herbicidas y otros agro tóxicos, han generado una gran desconfianza: se niegan cada vez más a utilizar agro químicos dentro de sus parcelas a la par de que hay un lento pero continuo avance que consiste en rescatar las técnicas de fertilización y control de plagas de los abuelos macehuales, técnicas subsumidas por la agro industria promovida por multinacionales y los diferentes órganos del Estado mexicano.

**En término generales, tanto por la tala de árboles como por la sustitución de las variedades criollas y el empleo de agro tóxicos, los macehuales se han negado sistemáticamente en aceptar las transformaciones productivistas que se imponen en sus parcelas desde las altas esferas del poder capitalista.** La perspectiva de Macehual OME ante esto es esclarecedora:

Él observa que reducir la sombra efectivamente provoca que las matas de café produzcan más granos, pero siempre y cuando se empleen fertilizantes y fungicidas, aunque esto -en sus palabras- seguirá quemando la tierra hasta que ésta ya no sea fértil. Actualmente también observa que las matas de la variedad Costa Rica 95, una vez que rebasan los 5 años de vida productiva, su producción decae fuertemente y necesitan ser sustituidas por nuevas plántulas jóvenes, que a diferencia de las matas de las variedades tradicionales, éstas entre los 5 a 15 años estarán en la plenitud de su producción, llegando a tener hasta 30 años de vida productiva eficiente, lo que beneficia al productor no solo en cuanto a volumen de producción sino además en la calidad obtenida en taza puesto los granos de las variedades criollas poseen un alto potencial organoléptico que las variedades híbridas no...

Además, tenemos que tener en cuenta que renovar cafetos cada 5 años y no cada 15, significa una carga mayor de trabajo e inversión monetaria para los macehuales descapitalizados. Otra

cuestión igual o más importante, es que Macehual OME se ha dado cuenta que la variedad Costa Rica 95 también si se infecta tanto de la roya naranja del café como de otras enfermedades en la raíces, granos y hojas que las variedades tradicionales no, por ejemplo: la variedad Costa Rica 95 es más susceptible a la Broca del café (Insecto *Hypothenemus hampei*) y el Mal Rosado (Hongo *Corticium salmonicolor*).

Debemos ahora mencionar que ha pasado con los macehuales que si acataron y suscribieron los paquetes tecnológicos del Estado mexicano y la Nestlé. **Cerca de un 20% de los campesinos que trabajan el café tanto del 5° Barrio como del resto de San Juan del Río llevaron a cabo las transformaciones materiales y subjetivas que implican los paquetes tecnológicos dentro del café.** A la fecha, los campesinos que asumieron los paquetes tecnológicos están endeudados, puesto que al depender en gran parte su economía de la venta del grano en cereza, se han vuelto dependientes de los insumos agro industriales y ya no pueden acceder a los alimentos, medicinas, leña y materiales de construcción que los cafetales biodiversos macehuales otorgan, puesto que al derribar la cobertura forestal y utilizar herbicidas y pesticidas, los árboles frutales, quelites, hongos e insectos comestibles desaparecieron. **La merma de estos valores de uso, afecta directamente la estabilidad económica de las familias campesinas macehuales, independientemente del precio en que les compren su café en cereza.** Esta cuestión es de gran importancia, puesto que la economía macehual no se limita a una dimensión netamente monetaria de inversión y ganancia, sino a la reproducción cultural basada en los valores de uso específicos desplegados desde la familia y la comunidad.

Ahora bien, después de la descripción analítica de lo observado en campo a través de varios ejemplos etnográficos, **se hace evidente que hay una resistencia macehual-campesina aislada, pero sistemática a nivel cultural, al no acatar completamente las indicaciones de los técnicos del Estado que están a favor de una producción industrializada y organizada por monocultivos, pensados para El Gran Mercado capitalista de alimentos:** Mercado globalizado y globalizante, que es controlado tanto por Nestlé y Monsanto como por otras compañías multinacionales de agro insumos y alimentos. Observamos como **los cafecultores Macehuales, desobedecen las indicaciones de los especialistas del Estado, a causa de que perciben a los paquetes tecnológicos como agresiones al ambiente, que**

**de igual modo perciben como agresiones a su alimentación, salud y economía, negándose por ello, a la modernización de sus cultivos de café.**

En la mayoría de los ejemplos etnográficos enunciados párrafos atrás, los cafeticultores se niegan a obedecer las indicaciones de talar la mayoría sus árboles para incrementar la incidencia de luz o a sustituir todas las variedades de café criollo que tienen dentro de sus parcelas, también la negación a implementar agrotóxicos va en incremento. **Aceptan los macehuales los apoyos y proyectos del gobierno por necesidad y presión, no porque en verdad exista un interés real y un deseo profundo de hacerlo por parte de los cafeticultores macehuales.** Cuando los campesinos macehuales han cedido su obediencia a los especialistas del Estado para implementar los paquetes tecnológicos dentro de sus parcelas, como en los ejemplos E y D del anexo etnográfico, se han endeudado y lamentado por destruir el entorno silvestre y cultivado, que conformaba su cafetal, en pro de una mayor producción de grano.

## 2.2 Cafecultura en disputa: *La racionalidad macehual vs La racionalidad productivista*

Cada uno de los actores sociales que desde la macehualidad trabajan el café, se han negado en menor o mayor grado a implementar los paquetes tecnológicos diseñados por el Plan Nescafé de la Nestlé y ejecutados por las diferentes administraciones gubernamentales de Felipe Calderón, Peña Nieto y AMLO. **¿Pero por qué se niegan los macehuales a la productividad y eficiencia de los paquetes tecnológicos? ¿Por qué los Macehuales desobedecieron a los especialistas en cafecultura del Estado? ¿Por qué aceptan parcialmente los apoyos tecnológicos impulsados desde los gobiernos que obedecen a los intereses de las grandes multinacionales de alimentos y agrotóxicos? ¿Por qué sospechan siempre de todas las semillas, plántulas e insumos que el gobierno les regala? ¿Con qué derecho los Macehuales desacatan siglos y décadas de trabajo científico? ¿Por qué no aplican debidamente los paquetes tecnológicos para una mayor productividad, a pesar de que se los regalan y reciben apoyo económico para implementarlos? ¿Qué racionalidad lleva a los macehuales a resistirse a volver a sus cafetales monocultivos con poca o nula sombra de árboles con una alta densidad de siembra? ¿Por qué no les interesa producir grandes cantidades de café como en otras regiones de Veracruz?** Estas y otras preguntas intentarán responderse conforme vaya avanzando este texto que analizará tanto la racionalidad macehual, como la racionalidad del Estado mexicano en complicidad con la Nestlé. **Dos racionalidades no solo opuestas, sino además adversarias, se disputan la cafecultura en una pequeña localidad nahua hablante de San Juan del Río que lleva por nombre 5° Barrio.**

La racionalidad de la cafecultura moderna es la ***Racionalidad Productivista***: la cual podemos definir como la visión de que entre mayor producción mejores condiciones económicas y sociales existirán entre los miembros de una determinada población o país. En la racionalidad productivista solo importa el volumen de producción, no interesan, o solo en segundo término, las condiciones ecológicas y sociales que permiten la producción: velocidad, cuantía y eficiencia, los paradigmas productivistas. Los paquetes tecnológicos en cafecultura impuestos por la Nestlé y Monsanto, inyectan a la producción de café la racionalidad productivista desde el paradigma de la agroindustria:

donde ni la calidad del grano, ni la agrobiodiversidad, ni el equilibrio ecológico, ni las condiciones de vida de los trabajadores importan, lo único que interesa es producir grandes volúmenes de grano con los menores costos posibles.

La racionalidad productivista se conjuga con la racionalidad del gran mercado: "una economía de mercado consiste en un sistema económico controlado, regulado y dirigido por los precios del mercado; el orden en la producción y en la distribución de bienes se confía a ese mecanismo autorregulador" (Polanyi, 2017: 129) "La autorregulación implica que toda la producción se realiza para la venta en el mercado y que todos los ingresos se derivan de esas ventas" (Ibidem) "Existen mercados para todas las producciones de la industria, no solo para los bienes (incluidos siempre los servicios) sino también para el trabajo, la tierra y el dinero, cuyos precios serán denominados respectivamente precios de las mercancías, salario, renta e interés" (Polanyi, 2017: 120) Es decir, la mercantilización del trabajo, la naturaleza y el dinero, forjarán la estructura de la economía capitalista, la cual se basa en la obtención privada de ganancia por encima de cualquier otra cosa, por ello, para extraer mayor ganancia necesita que el trabajo (salario) la tierra (la renta) y el dinero (el interés), se conjuguen en un sistema de mercado; entre más mercancías a disposición reguladas por el precio, mayores posibilidades de producción y ganancia habrá para los capitalistas: mayor producción = más mercancías = mayores ganancias: la racionalidad capitalista necesita de la racionalidad productivista.

El café en México y en la mayoría de los países cafetaleros, no se produce bajo una lógica de autoconsumo, sino para la venta, aunque esto no excluye que los cafecultores consuman parte del café que producen. El café se produce para ser vendido y distribuido en el mercado, **pero que el café se cultive bajo la racionalidad productivista responde más a otro fenómeno, el de la acumulación capitalista.** Las mercancías son anteriores al capitalismo, las mercancías se producen en casi todas las culturas y en casi todas las épocas que han constituido el devenir humano, por eso producir el café como mercancía -para intercambiar o vender- no necesariamente obedece a la racionalidad productivista. **El productivismo entra a los cafetales cuando solo se piensa en producir café en grandes cantidades,** "como dijo el biólogo y padre de la Permacultura, Bill Mollison, *ya no se pretende producir comida, sino dinero*" (Castro et al, 2019: 22) **El productivismo actúa bajo la lógica de más**

**es mejor, por ello los cafetales productivistas modifican las condiciones ecológicas y de trabajo en función de obtener la mayor cantidad de grano posible, por ello, el cafetal se vuelve un monocultivo extensivo, con una densidad de siembra elevada, con variedades de café de alta productividad diseñadas en laboratorio, que requieren una gran cantidad de agrotóxicos.** El cafetal productivista es diseñado exclusivamente para producir en función de las ventas para El gran mercado, por ello únicamente se busca producir cuantiosamente granos de café para vender: más café = ganancias

El gran mercado, es aquella estructura global y globalizante, que interconecta a productores, distribuidores y consumidores de todo el mundo, a través de mercados que utilizan al dinero y al precio, como fuente universal de intercambio. Quienes participan con mayor grado influencia, o bien, controlan al Gran mercado, buscan obtener siempre de forma privada el máximo ganancia\$; que el Gran mercado se estructure sobre la base del precio y el beneficio privado, vuelven al Gran mercado esencialmente capitalista: la misión histórica y actual del Gran mercado en la acumulación global de Capital.

El Productivismo y el Gran Mercado, tienen como antecedente al Colonialismo español y portugués, luego los ingleses harían el resto... Cuando los europeos invadieron esta gran masa continental que nombraron América, quedó atravesada por la lógica de la colonización extractivista: "comenzó a extraerse, con grandes dosis de violencia, la riqueza del continente para impulsar el desarrollo de las metrópolis. Pero esas riquezas no incluían solo el oro y la plata, sino también la fertilidad del suelo" (Castro et al., 2019: 23) "Españoles y portugueses pusieron en marcha un novedoso sistema de explotación de la tierra: vastas extensiones comenzaron a producir un solo cultivo que no era destinado al consumo local, sino a la exportación a países situados a miles de kilómetros de distancia" (Castro et al., 2019: 24) "Sí esto no era una absoluta novedad en la historia humana, si lo era en semejante escala" (Ibídem).

Paisajes arrasados en la monotonía de un solo cultivo, bosques reducidos a desiertos verdes, llenos de vacío, regados con la sangre esclava de africanos e indios. Plantaciones monocromáticas para el Gran mercado recién nacido: todo en cuanto era sagrado se volvió mercancía y la reina moneda se erigió por sobre todas las cosas: El Estado secular secuestró a Dios y el Dinero ocupó su lugar. Las plantas en estos monocultivos coloniales se sembraban

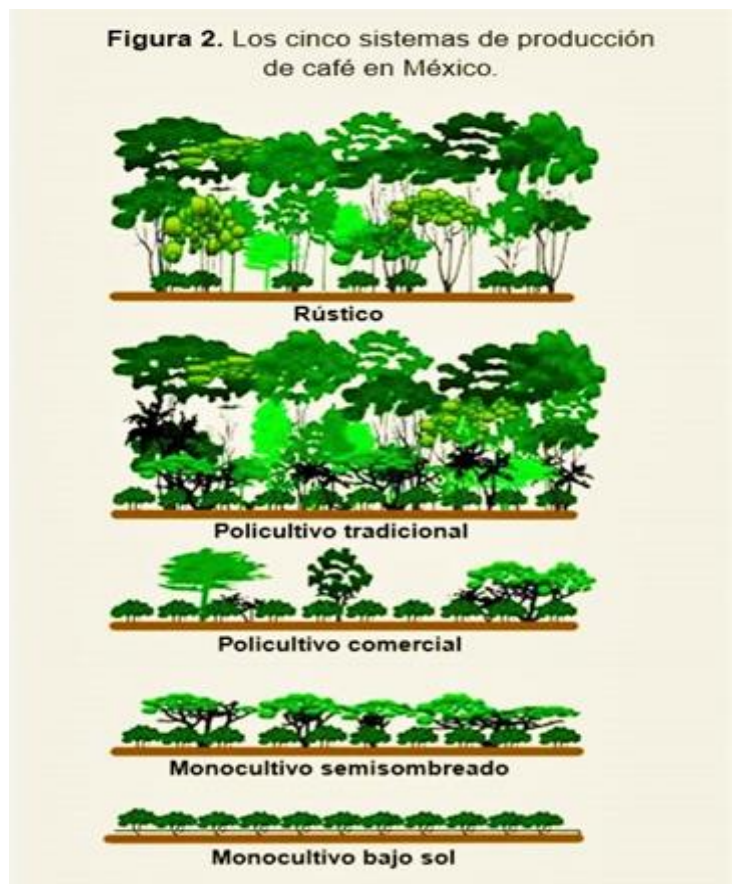
para cosechar dinero, "aquellas plantaciones caribeñas de caña de azúcar, algodón o café tuvieron un papel fundamental en la gestión de ese nuevo orden económico, político y social que, dos siglos después, vendría a llamarse capitalismo" (Castro *et al*, 2019: 24)

Los monocultivos coloniales, de caña, maíz, algodón y café, que arrasaban inmensas extensiones de selvas y bosques, *Desincrustaron* a las poblaciones originarias América de su entorno ecológico, es decir, la producción agrícola ya no respondía a los requerimientos culturales y ecológicos propios y locales, sino a los intereses ajenos del Gran Mercado, materializado en las relaciones de comercio de las grandes potencias Europeas imperialistas, que se expandían cual mortal virus por todos los continentes del planeta. *La desincrustación económica* es cuando la economía de mercado se sitúa a sí misma por fuera de la sociedad como una esfera independiente y autónoma de la sociedad. En una economía de mercado "la producción y distribución de los bienes materiales, en principio, se establece a través de un sistema de economía autorregulada de fijación de precios de mercado. Está gobernada por leyes propias, las llamadas leyes de oferta y demanda" (Polanyi, 2017: 30) La ficción de *la Desincrustación* -ficción en cuanto la economía de mercado es inherentemente dependiente de la sociedad y sus relaciones- establece que "las relaciones sociales de la familia extendida, la comunidad y todos los otros lazos de la sociedad tradicional son desplazados por instituciones económicas especiales y por el motivo de la ganancia individual" (Polanyi, 2017: 31). **Esto en términos de la cafecultura implica, que la producción de café no responda ni a los intereses ni a las condiciones sociales y ecológicas de los cafecultores y sus territorios donde habitan, sino a los requerimientos del Gran Mercado internacional: esto conlleva a que la cafecultura macehual deje de responder al contexto cultural y ambiental que le es propio y responda a las exigencias ajenas e impersonales del Estado Mexicano y de las Multinacionales como Nestlé.**

Por otro lado, tenemos el término de *Incrustamiento*, donde se "expresa la idea de que la economía no es autónoma (...) sino que está subordinada a la política, a la religión y a las relaciones sociales" (Polanyi, 2017: 42) Y justo esta condición de incrustamiento es lo que busca defender esta tesis respecto a la cafecultura. **La cafecultura macehual no debe supeditarse a la racionalidad productivista-economicista y "desincrustarse" en el proceso, para responder a los intereses de la economía de mercado y así, supuestamente,**

**mejorar las condiciones de producción y vida de los campesinos macehuales.** La cafecultura que busca defenderse desde esta investigación, es la cafecultura macehual incrustada, es decir, una cafecultura que responda a las formas vernáculas de habitar e interactuar con la naturaleza por parte de los macehuales, y no a las exigencias productivistas del Gran Mercado. Una cafecultura macehual incrustada implica, entonces, tanto una producción de café que preserve y maneje de forma adecuada y potente la gran y basta biodiversidad que le circunda y conforma, como una organización que reivindique la tradición de trabajo colectivo de los campesinos macehuales al momento de organizar la vida común del territorio.

Una vez aclarada y definida la racionalidad productivista y los conceptos y procesos históricos que le dieron origen, debemos entender cabalmente cuál es o cuáles son los sistemas de producción de café productivistas y desincrustados que el Estado impone a los macehuales de Veracruz, en beneficio de las grandes empresas de alimentos y agrotóxicos de México y el mundo.





"Es posible distinguir en el mundo cinco sistemas de producción de café, de acuerdo al grado de transformación del ecosistema original y a sus impactos ambientales" (Toledo & Bassols, 2008: 169) Sí bien aquellos 5 sistemas de producción cultivan café para la venta en el mercado regional, nacional e internacional, no todos los sistemas de producción de café están incrustados en las condiciones ecológicas y culturales de las regiones cafetaleras.

Existe un gradiente de cinco principales modalidades de producción de café que van desde los dos sistemas «tradicionales» con sombra diversificada y con árboles de la vegetación original, un sistema de policultivo comercial con árboles introducidos y, finalmente, dos sistemas especializados: con sombra de una sola especie o a pleno sol (Toledo & Bassols, 2008: 169)

Son los sistemas rústico y tradicional, los que estarían incrustados en el contexto de producción vernácula, es decir, en las condiciones ecológicas y culturales en que los macehuales habitan y reproducen su vida social. Por otro lado, están los restantes sistemas modernos: el Policultivo comercial, el monocultivo bajo sombra y el monocultivo a pleno sol, que serían los sistemas de cultivo de café productivistas y desincrustados del contexto de producción vernáculo, y que están configurados para la venta en la economía de mercado.

Siguiendo la conceptualización de Iván Illich (El género Vernáculo, 1990) se entiende lo vernáculo como la expresión local y situada, singular por comparación, de la cultura basada en la genealogía y el arraigo a la tierra, construida a través de la experiencia directa, empírica: con tecnología criolla, adaptada al contexto, con actividades delimitadas por el género y el ecosistema, que responden a las condiciones materiales del entorno y la costumbre. En este sentido, los sistemas rústico y tradicional de producción de café, obedecen al entorno ambiental y cultural de los cafecultores macehuales: dichos sistemas serían entonces vernáculos, puesto que responden al contexto local de los productores, **ya que dichos sistemas de producción de café conservan tanto la biodiversidad y agrobiodiversidad propia de los territorios tropicales, como los valores de uso -alimentos, medicinas, tintes, combustibles, materiales de construcción, etc.- que se pueden obtener de los cafetales, siempre y cuando, los cafecultores -en este caso los macehuales del 5° Barrio-culturalmente conozcan que plantas, hongos y animales, son aprovechables para uso y consumo humano.**

**Los cafetales vernáculos del 5° Barrio, corresponden en la clasificación de Víctor Toledo, a los sistemas rústicos y tradicionales: sistemas que se caracterizan en comparación con el resto de los sistemas modernos de producción de café, en poseer unos altos índices de biodiversidad, en cuanto a la gran diversidad y cantidad de árboles, plantas y arbustos que conforman la estructura ecológica del cafetal:** suelen existir de dos a tres estratos arbóreos que dan sombra a los cafetos, además la densidad de siembra es menor por la cantidad de plantas y arbustos diferentes que dan compañía a los cafetos. A modo de comparación y ejemplo, “los nahuas de la Sierra Norte de Puebla manipulan en el cafetal o kuojtakiloyan (bosque útil o productivo en la lengua local) de 200 a 300 especies de plantas” (Toledo & Bassols, 2008: 172) Dicha gama de especies silvestres y domesticadas dentro de los cafetales rusticanos y tradicionales de los macehuales del 5° Barrio, pueden ser “utilizadas tanto para la subsistencia familiar y su venta en los mercados locales y regionales, como para su comercialización en los mercados nacional e internacional” (Ibidem) Es decir, **el cafetal macehual rusticano y tradicional no solo ha sido confeccionado para la venta del grano en el mercado, sino también para el autoconsumo y la reproducción familiar y comunitaria.**

Esta amplia diversidad de especies, es configurada durante un largo, complejo y continuo proceso llevado a cabo por las mentes y manos macehuales para la selección, dispersión, tolerancia, fomento, inducción, siembra y cultivo de una gran variedad de especies vegetales que son sistemáticamente elegidas y manipuladas para la obtención tanto de valores de uso culturalmente específicos como de valores de uso para la conservación y diversidad ecológica del entorno. El cafetal macehual -rusticano y tradicional- no solo se diseña en función de la productividad y el aprovechamiento humano, sino se toma además en consideración a los diferentes elementos naturales que conforman la huerta de café. En palabras de Macehual Quilitl, esto es un sistema de producción de café rusticano y tradicional en comparación de un sistema moderno de producción:

*Ora si que si compara uno mi cafetal, con el del Inge (el Inge es un importante productor de café de Rafael Delgado vecino de Macehual Quilitl) el mío más chingón, mira, verás (...) el Inge produce mucho café, pero se le echa a perder porque a su cafetal le falta sombra, si produce de a madres, pero su grano esta quemado pues con el solazo, también no más tiene sombra de Cedro, esos árboles tan buenos para tablas, pá muebles, pero no más (...) en mi cafetal hay variedad pues de árboles, tengo chinenes, aguacates, naranja, guayaba, varios zapotes, pomarroza, limón, mango y un par de encinos. (...) y también*

*siembro no solo del café Costa rica, tengo criollo (typica) bourbon, caturra, de ese que da amarillo, no sé si lo conozcas, esos cafés que te digo, son legitimo café, ora si que saben mejor, porque ese costa rica la verdad que no pues, ni el Colombia, no son sabrosos, el criollo si (...) el inge atasca las matas en su terreno, siembra los cafés a metro veinte de distancia, pero mach (no) el café yo lo siembro de a dos metros, para que crezca bonito, el criollo necesita más espacio pues pá crecer bien, el inge ora si como te digo, atasca su parcela, no más crece café amontonado y ni crece bien y gasta chingo de fertilizante, apenas si le sale el tomitl (dinero) (...) yo dejo más espacio entre mata y mata de café para sembrar plátano o dejar crecer quelite o también pues, pá que solito se dé el Tepejilote ¿Si lo conoces? (...) allá en mi parcela se da bien; igual el Cohtamaquilitl, ese quelite ya casi no se da, pero yo tengo, ese no lo chapeo para que siga dando (...) luego esos de los programas (refiriéndose a los extensionistas del Estado) dicen que podríamos producir más café si sembramos más juntito, más pegadas las matas pues, pero no entienden cabrón, que si no, pues ya no va ver espacio pá quelites, pá ellos no más es hierba los quelites, desprecian pues, pero como nosotros comemos de ahí, no vamos a machetear el sustento va (se ríe fuertemente) también sino chapea mucho y encima echa uno faena (faena es el nombre de un herbicida ampliamente usado en la región) la tierrita se pone triste, y luego esa tristeza se nos pasa nosotros (...) si uno tala como el Inge para meter más café, se va el agua, se secan pues los arroyos, por eso, sino le piensan bien, no conviene estar talando para meter más café o más milpa caray (...) ora sí que a mí me gusta tener bastante plátano en mi parcela, puro café no pues, tengo plátano rotan, plátano manzano, plátano bolsa, plátano macho, y pues eso comemos, sino lo va a vender mi esposa a Orizaba. También de los zapotes que corto de ahí pues del cafetal, saco mucho, hasta costales de chinenes y rejas de guayaba, hay pues, no más ora sí que la parcela debe tener de a muchas matas, para que nunca te falte el alimento a uno, hay que variarle a la siembra pá que siempre haya de todo y no falte la papa en el chante (casa). (Macehual Quilitl, en San Juan del Río, enero del 2020)*

Ahora bien, del otro lado tenemos a los sistemas de producción de café modernos, desincrustados, especializados y productivistas, en donde los cafetales solo producen café en grandes cantidades; únicamente en el caso del policultivo comercial, se cultivan dentro del cafetal, uno que otro árbol frutal o maderable, que igualmente se destina para la venta en la economía de mercado. Este tipo de cafetales productivistas, van incrementando, según la deforestación y el aumento en la densidad de siembra, tanto la producción de granos de café -de mediana y baja calidad- como en el uso y empleo de agrotóxicos. Estos tres sistemas de producción de café productivista, son los sistemas que el Estado mexicano promueve y trata de imponer a los cafeticultores macehuales y no macehuales, en pro de la Nestlé, Agromond, Monsanto, Cafiver, Aresca, AMSA, entre otras empresas nacionales y extranjeras.

Todas estas empresas juegan un papel importante como actores que configuran las políticas y formas de producción de la cafecultura en México y por ende, impactan y afectan a los macehuales que cultivan café, puesto que el modelo de cafecultura productivista desincrusta a los macehuales de su entorno ecológico y cultural, para responder a los intereses de la

economía de mercado, dominada en el rubro de la cafecultura, por la Nestlé en complicidad abierta con el Estado mexicano, actualmente administrado por la 4T° de AMLO.

La racionalidad de la Nestlé es la racionalidad productivista, debido a que cuanto más café exista en el mercado para comprar y vender, mayores serán sus ganancias, por ende, lo que puntualmente requiere la Nestlé es una mayor producción constante y siempre disponible, por ello el baluarte del agro negocio es la producción masiva y cuantiosa, eficaz y barata de productos agrícolas cultivados dentro de monocultivos extensivos. Para esto, Agromod, Nestlé, Monsanto en conjunción implementan una serie de estrategias englobadas en los paquetes tecnológicos y variedades de café híbrido de alta productividad: **efectivamente se produce más granos de café en menor tiempo, pero implica deforestación, pérdida de biodiversidad, implementación de agrotóxicos y técnicas agrícolas erosivas del suelo, que acaban por desincrustar al cafecultor de su entorno ecológico y social.**

En la medida que se intensifica artificialmente el uso del suelo y se transforma radicalmente la vocación de este, algunos factores ecológicos como la diversidad biológica, la capacidad del ecosistema forestal de retener suelo, agua, nutrientes, CO<sub>2</sub>, así como la complejidad misma del ecosistema, se ven reducidos considerablemente, alterándose con ello, significativamente, los diferentes procesos físicos, químicos y biológicos inherentes al sistema ecológico que les dio origen (Toledo % Bassols, 2008: 169)

Justo lo anterior, en relación con el desequilibrio ecológico generado por los cafetales productivistas promovidos e impuestos por las políticas estatales, es una cuestión nodal, ya que son los ecosistemas los que no solo permiten la producción de café y la reproducción de las unidades familiares campesinas de los macehuales, sino que permiten la totalidad de las condiciones de mantenimiento y reproducción de la vida de todas las especies de animales, plantas, hongos y microorganismos: sin equilibrio ecológico ni la producción agrícola ni la vida social de cualquier población es posible. La degradación ecológica es paulatina y se agrava. El cafetal productivista genera y acelera la degradación ecológica, generando en primera instancia la disminución, desaparición y hasta extinción de varias especies, lo que provoca pérdida de recursos para la reproducción social, que directamente impactan, por ejemplo, en la soberanía alimenticia de los pueblos cafecultores: la pérdida de la cubierta forestal en pro de una mayor producción de granos de café, es equivalente a la pérdida de valores de uso, en otras palabras, pérdida de biodiversidad = menos cosas que comer. Al respecto de lo anterior, un Macehual del 5° Barrio nos dice:

*Cuando la roya provocó que no tuviéramos buenas cosechas y luego que el precio que nos pagan los coyotes es muy bajo, teníamos pá comer porque en el cafetal tenemos chinenes, aguacates, guayaba, naranjas, zapotes, chingo plátanos y muchos quelites, **ora si que el cafetal no es solo pá sembrar café, sino también mucho alimento bueno.** Por eso, aunque nos den apoyo y matas de café que según producen mucho, no vamos hacer lo que nos dicen los ingenieros, además las parcelas se ven feas sin árboles ¿Qué pasa si viene la roya muy fuerte más adelante o que baje mucho el precio del café? Nos vamos a quedar sin comer entonces... un silencio profundo con una mirada aún más profunda cuestiona a los ahí presentes; continúa diciendo: *por eso aquí en la parcela no solo hay café sembrado, hay más cosas pá comer que sembramos, por ejemplo, estos árboles de chinene grandotes ya tendrán unos 80 años, los sembró mi abuelo cuando era joven, vieran que bonito dan, además sabrosos que están los chinenes... por ser tan antiguos por nada del mundo los talaríamos... También no está bueno talar tanto árbol ¿Dónde van a vivir los pajaritos? ¿Qué van a comer los animalitos? Ora sí que también tienen derecho, esto de los animalitos no lo ven los inges, solo quieren que hagamos lo que dicen sin repelar, pero ora si que no conocen nuestras razones, nos tiran a locos, o que somos ignorantes, ni nos escuchan pues... (Macehual Yolcatl, en San Juan del Río, diciembre del 2020)**

La racionalidad macehual, como vemos en el testimonio anterior, evidentemente no está interesada en producir grandes cantidades de granos de café. La racionalidad macehual quiere producir poco de mucho y no mucho de poco, es decir, producir pocas cantidades de muchas especies (poco de mucho), mientras que la racionalidad productivista, busca producir grandes cantidades de una sola especie (mucho de poco). Esta racionalidad macehual de pocas cantidades de muchas especies, responde a la estrategia mesoamericana de producción agrícola diversificada:

Los pueblos mesoamericanos ante la dependencia de las vicisitudes climáticas, tanto del ciclo anual de las lluvias como de la temporada de heladas, y los distintos pisos ecológicos en muy cortas distancias y barreras naturales en las regiones montañosas, los obligó a desarrollar estrategias agrícolas basadas en la diversidad biológica para satisfacer dichas necesidades (Boege, 2009: 19)

Justo esas condiciones agrestes y heterogéneas en el paisaje, es donde se sitúa el bosque mesófilo de montaña y los cafetales tradicionales y rústicos de sombra diversificada de los Macehuales del 5° Barrio. Ante dichas condiciones climáticas y geográficas singulares, los cafeticultores macehuales de inmanencia mesoamericana han adoptado varias estrategias que podemos catalogar en dos principalmente: la estrategia social y la estrategia botánica: de la estrategia social nos ocuparemos más adelante en esta investigación; respecto a la estrategia botánica en las culturas mesoamericanas:

No se trató de producir mucho con una sola especie de gramínea o leguminosa —como en el Cercano Oriente, Asia o ahora Norteamérica—, sino producir en cantidades moderadas una amplia gama de cultivos y especies para enfrentar la diversidad geográfica, biótica y

los ciclos anuales climáticos con frecuencia erráticos. Esta estrategia productiva garantiza suficiente biomasa y bioenergía para satisfacer las necesidades básicas de la población. Asimismo, de este proceso se deriva la enorme variedad de especies, razas y adaptaciones regionales de diversas plantas usadas dentro del sistema cultural (alimentos, medicinas, implementos, etcétera) (Boege, 2009: 19).

Y justo esta es la estrategia de origen mesoamericano que los macehuales -herederos directos de dicha estrategia milenaria- continúan ejerciendo dentro de sus cafetales. La racionalidad productivista en la cafecultura les resulta irracional desde su punto de vista, a causa de que su cafetal no está pensando para la venta en el Gran mercado, sino para el autoconsumo y menor medida, para la venta en el mercado local o regional ¡No global! Los Macehuales al estar incrustados en las condiciones materiales ecológicas y culturales de donde habitan, conocen a cabalidad por qué y para qué se deben manejar y conservar de tal o cual modo, la vegetación arbórea y secundaria del entorno, cada planta, flor, árbol, raíz y arbusto, que conforman el monte y el cafetal, tienen una razón de ser, más allá del valor alimenticio o medicinal directo que puedan aportar a las unidades familiares campesinas, el valor intrínseco a cada planta y animal que conforman el monte, es vital para mantener la armonía y el equilibrio con la madre tierra, argumentan los macehuales. Por ello, con relativa frecuencia -aunque ha caído en cierto desuso- se puede observar a los Macehuales del 5° Barrio, practicar rituales agrícolas al iniciar el ciclo de siembra del maíz o al renovar los plantíos de café.

"Tradicionalmente, la tierra y el trabajo no están separados; el trabajo forma parte de la vida, la tierra pertenece a la naturaleza, la vida y la naturaleza forman un todo articulado" (Polanyi, 2017: 239) El macehual es a la tierra lo que el agua es al río: un amalgamiento de flujos y procesos que configuran al proceder cultural como una adaptación al medio ecológico, es decir, las familias macehuales conservan la biodiversidad en cuanto la conocen, ese acervo de conocimientos es la cultura, que se ancla al territorio por medio de los trabajos y actividades que realizan las unidades familiares macehuales. "La tierra está, así, ligada a las instituciones de parentesco, vecindad, oficio y credo" (Ibidem) Por ello debemos comprender que la negación de los macehuales a modernizar sus cafetales, fue la negación y sobre todo la resistencia a desincrustar la cafecultura de su forma de vida, tradiciones y modos vernáculos de habitar su entorno y territorio. Si desaparece la vegetación silvestre y domesticada contenida dentro de los cafetales, se perderían los valores de uso que aportan

las diferentes plantas, árboles y arbustos que conforman los cafetales: la desaparición o escasez de dichas especies vegetales, conllevaría la imposibilidad de reproducción social de las unidades familiares campesinas-macehuales y por ende la degradación de su cultura ancestral.

Arturo Warman, en su libro *La historia de un bastardo: Maíz y capitalismo* (1995) argumenta que "se ha creado un mito respecto a la resistencia de los campesinos para adoptar los avances de la técnica científica. Muchos lo creen. Esa resistencia no existe" (Warman, 1995: 248) En esta investigación, a diferencia de Warman, sostenemos lo contrario, la resistencia campesina (macehual) del 5° Barrio a los avances de la técnica científica si existe porque se le resiste. Warman argumenta que:

Lo que con frecuencia se presenta como una inadecuación entre la recomendación científica, que, convertida en dogma, se trata de generalizar sin el sustento de la investigación ni el conocimiento de las necesidades de los productores. Semillas altamente productivas, pero igualmente exigentes de inversiones que el campesino no puede hacer, o que son altamente vulnerables a riesgos conocidos, son naturalmente rechazadas. También se rehúsa a la aplicación de fertilizantes, más caros que el incremento de la producción (...) esos y otros ejemplos, repetidos miles si no es que millones de veces por el Tercer Mundo, soportan el mito de la impermeabilidad campesina (Warman, 1995: 248).

Cierto es, que a veces los campesinos macehuales más que resistir a los avances de la Ciencia agrícola, rechazan la modernización científica en materia agrícola, porque los costos de producción de fertilizantes y mano de obra especializada, rebasa los beneficios que se pueden obtener al aplicar dichos avances cristalizados en los paquetes tecnológicos agroindustriales: La economía campesina-macehual generalmente no posee el fondo de inversión ni el acceso al crédito necesario, para poder modernizar sus cultivos, por ello las unidades familiares de producción campesina no están del todo interesadas en adoptar los paquetes tecnológicos de alta productividad, les resultan demasiado caros ...y sucede además, que cuando las unidades campesinas macehuales logran hacerse de un capital que podrían utilizar para modernizar sus cultivos, no lo hacen, ya que prefieren usar ese dinero para otras cosas, como el pagar estudios a los hijos y nietos, comprar una camioneta, herramientas o maquinaria que facilite las actividades cotidianas del hogar, o bien, para hacer mejoras en la vivienda.

Pero además de lo antes expuesto, a diferencia de lo que argumenta Warman, esta investigación sostiene que sí existe una resistencia campesina-mecehual a introducir los

avances de la ciencia tecno industrial dentro de las parcelas de café: los macehuales del 5° Barrio se resisten a la modernización de sus cultivos y por ende de sus cafetales, más allá de que la modernización productivista sea costeable o no: **ya que no solo es el parámetro costo-beneficio lo que impera en la racionalidad macehual, es decir, los macehuales no piensan ni actúan como neo liberales buscando maximizar rendimientos en la producción de café o maíz.** Cuando Warman argumenta que los campesinos rechazan las semillas mejoradas o las técnicas modernas que incrementan la producción, por ser más caras que la ganancia a obtener, está parcialmente en lo cierto, pero no lo está del todo: **la racionalidad macehual no acciona solamente en función del volumen de producción y venta, sino que acciona por la reproducción de su vida familiar y social, por la continuación de su cultura y por la conservación y adecuado manejo de la riqueza biológica y espiritual que conforma su territorio.** El macehual no reduce la producción agrícola a la obtención de ganancia monetaria, siempre hay otros elementos iguales o más importantes que las unidades familiares macehuales consideran al cultivar sus milpas y cafetales.

Y justo esa resistencia por mantener la parcela de maíz o café incrustada en las condiciones sociales y ecológicas que posibilitan la reproducción de la cultura macehual ante la imposición del Estado y el Capital de otros modelos de producción agrícola, **es la clara muestra de una Resistencia macehual-campesina por el derecho a reproducirse como un pueblo con una historia, lengua, costumbres, alimentación y entorno agroecológico propios.** Si la Ciencia, como forma privilegiada de occidente para conocer y transformar el mundo, destruye el entorno cultural y ecológico de las poblaciones, evidentemente habrá una respuesta.

Ahora bien, la resistencia macehual de configurar sus cafetales según las condiciones ecológicas y sociales de su territorio, es en esencia una resistencia cultural, en el sentido de que la reproducción de la vida social macehual requiere de los valores de uso contenidos dentro de los cafetales rústicos y tradicionales; **dichos valores de uso son reconocidos, nombrados, clasificados, simbolizados, cultivados, conservados, manejados, utilizados, consumidos, porque existe un bagaje cultural -que habita en las interacciones sociales de los macehuales- que permite conocer y aprovechar las propiedades medicinales,**



**alimenticias, tintóreas, etc, que poseen las plantas, árboles y arbustos de los ecosistemas que conforman el entorno.** En este sentido, "debemos comprender que el hombre y la naturaleza constituyen prácticamente una unidad en la esfera cultural" (Polanyi, 2017: 239) "La cultura representa una adaptación a un medio ambiente particular" (Steward, 1995: 4) Desde este punto de vista, donde la cultura es entendida una respuesta adaptativa al medio ecológico, que contiene el resultado de la interacción entre la sociedad y la naturaleza, la cultura macehual de los nahuas de la sierra de Zongolica, junto con el resto de las culturas de origen mesoamericano que habitan el territorio dominado actualmente por el Estado mexicano, son "las herederas de un largo linaje cultural, incluyendo formas muy antiguas, pero igualmente vigentes, de conocer y manejar la biodiversidad tanto silvestre como domesticada" (Toledo & Bassols, 2008: 41).

Del estudio de los fenómenos que acontecen en la relación entre la cultura y los ecosistemas, entre las personas y las plantas, se encarga La Etnobotánica, ciencia que, desde un punto de vista botánico y antropológico conjugado, estudia la interacción entre las poblaciones humanas y la vegetación: La Etnobotánica estudia el proceso de domesticación de las plantas y el origen de la agricultura, la diversificación y adaptación de la agro biodiversidad a microclimas y regiones culturales específicas, así como el empleo ritual de las plantas psicoactivas y rituales, el uso económico de las plantas silvestres y cultivadas que ofrecen algún valor de uso, estudia con detalle los procesos y métodos que las culturas emplean para obtener de la vegetación medicinas, venenos, comida, magia, etc. La etnobotánica se ha enfocado en estudiar principalmente el uso de la vegetación por parte de las sociedades humanas, tribales, campesinas, marginales, no modernas, centrando mucho de su atención en los sistemas agroforestales de las poblaciones indianas o vernáculos del mundo.

Es desde la Etnobotánica que se quiere comprender por qué la racionalidad macehual se opone y resiste a la modernización de sus cafetales. Párrafos atrás se describió y se analizó críticamente en qué sentido la racionalidad productivista es incompatible con la racionalidad macehual en cuanto que los cafetales del 5° Barrio y del resto de San Juan del Río **no están pensados ni diseñados en solo producir café, sino que es el cafetal desde la óptica macehual un sistema que además de producir café, aporta sin fin de alimentos, medicinas, leña y materiales de construcción, etc.** Dentro de estos cafetales vernáculos e

incrustados a las formas culturales y ecológicas del territorio propio, se configura un proceso profundo donde la cultura moldea el entorno ecológico y viceversa: la naturaleza impone a los macehuales formas específicas de trabajar la cafeticultura. ¿Cuáles son esos componentes culturales que responden a las exigencias del entorno ecológico que definen como se cultiva el café dentro de las fincas de los macehuales? En primera instancia, "no es tan fácil distinguir los componentes de una cultura cuyo núcleo está formado por los seres humanos, sus ambientes naturales y sus organizaciones productivas, respectivamente" (Polanyi, 2017: 222) Y usaremos la perspectiva etnobotánica para develar que componentes de la cultura macehual están incrustados en la cafeticultura y así comprender que hace distinta a la cafeticultura macehual del 5° Barrio de otras formas vecinas de trabajar el café.

Para comprender la unión que existe entre la tierra y sus habitantes, entre cultura y biodiversidad, tomaremos de ejemplo la agro-diversidad intraespecífica de razas de maíz desde la perspectiva Etnobotánica. El maíz mutó, transformó y diversificó, por fuerzas culturales y naturales: es producto de la culturaleza. La diversidad de maíces fue pensada en términos de los valores de uso específicos, adaptabilidad ecológica y volumen de producción, que cada raza de maíz podría aportar a las sociedades que le cultivaban. Cada raza de maíz que se utiliza, ya sea para elaborar tortillas, atoles o medicina, posee cualidades únicas y exclusivas que permiten elaborar ciertos productos, configurándose así una forma específica y organizada de alimentación: que existan maíces más harinosos que otros, con mayor o menor almidón, más densos, livianos o con ciertos componentes morfológicos y químicos que permiten elaborar ciertos alimentos, provocó que existan maíces para hacer tortillas y otros maíces para elaborar tamales, unos maíces para hacer atoles y otros maíces para hacer pozole o esquite, maíces para hacer medicina y maíces para hacer brujería. Todo ese repertorio de cualidades extraordinarias fue creado conjuntamente entre campesinos y eso que en occidente llamamos naturaleza. Cada raza de maíz fue pensada también desde su capacidad adaptativa al medio ambiente local o regional: el maíz se siembra de 0 a los 3500 metros sobre el nivel del mar. Se cultiva tanto en suelos alcalinos como ácidos, se siembra ya sea entre desiertos, selvas o bosques, planicies o laderas, hay maíces adaptados tanto a inundaciones como estiajes extremos. Resultado de todo ese proceso biocultural antes descrito, hay maíces de todos los colores, formas, tamaños y sabores, que los campesinos vernáculos han resguardado desde hace milenios: toda esa gran agro-biodiversidad fue

pensada en valores de uso cultural y adaptabilidad ecológica, no solo en función del volumen de producción.

Observamos así, que la domesticación del maíz no fue pensada en términos productivistas - mayor producción = mejores condiciones de vida- sino en función de la diversidad de valores de uso y adaptabilidad ambiental (equilibrio ecológico) que las distintas razas de maíz ofrecen a quienes las cultivan. Del mismo modo, el cafetal macehual es pensando desde esa misma estrategia botánica de inmanencia mesoamericana que, como mencionamos párrafos atrás, consiste en producir poco de muchas especies (poco de mucho) y no mucho de una sola especie (mucho de poco). La estrategia botánica en Mesoamérica aparte de apostar a la diversidad, apostó al policultivo asociado, que consiste en asociar diferentes especies vegetales en una misma área de cultivo.

En el caso de Mesoamérica, ese cultivo fue la milpa: Maíz, frijol y Calabaza entretejidos en un mismo sistema de producción de alimentos. El principal cultivo de la milpa es el maíz, que se asocia con el frijol y la calabaza: el frijol, al ser una leguminosa, filtra nitrógeno al suelo -elemento químico vital para el crecimiento y fructificación de las plantas- que el maíz aprovecha para su crecimiento, mientras que el maíz ofrece al frijol de enredadera, una estructura para que trepe sobre su tallo. Del mismo modo, la calabaza, una planta rastrera con propiedades alelopáticas -que inhiben el crecimiento de otras plantas competidoras- reducen la maleza sin afectar el crecimiento del maíz y el frijol, la reducción química de la maleza por parte de la calabaza reduce la competencia de nutrientes que el maíz y el frijol tienen ante las plantas silvestres que colonizan las milpas, consecuencia de ello, se reduce el trabajo físico que los campesinos deben emplear para desyerbar la milpa, además de esto, la calabaza al poseer unas hojas anchas que están al nivel del suelo, resguardan la humedad superficial de la tierra, lo que beneficia a la totalidad de la milpa. Esta asociación ecológica a nivel de cultivo, es además una asociación nutritiva a nivel de alimentación: el maíz ofrece los carbohidratos, el frijol las proteínas y la calabaza las grasas ¿Dónde quedan las vitaminas? Estas se adquieren en las dietas mesoamericanas-indianas con los tomates y los chiles, que poseen un alto porcentaje de vitaminas, además de los frutos silvestres y domesticados colindantes a las milpas, que aportan tanto vitaminas como azúcares.

Entonces, pensándolo desde la óptica del policultivo, ¿No es acaso el cafetal macehual -de inmanencia mesoamericana- una especie de milpa arbórea? Donde cada una de las especies que conforman el cafetal, ofrecen tanto una gran diversidad de valores de uso como un equilibrio ecológico en cuanto que la materia y la energía humana y silvestre fluyen en equilibrio y resiliencia. El principal cultivo del cafetal -valga la redundancia- es el café, el cual al ser una planta umbrófila -adaptada para crecer en entornos de alta incidencia de sombra- requiere de árboles que se la proporcionen, dichos árboles no solo aportan sombra al café, sino que además otorgan infinidad de alimentos, medicinas, leña y material de construcción, la alta densidad de sombra de los árboles característica de los cafetales macehuales, no solo reduce el estrés de los cafetos y mejora la calidad de los granos del café, si no reduce o inhibe la presencia y crecimiento de malezas que llegan a competir en nutrientes con los cafetos, ello se traduce también en la disminución de trabajo que el campesino debe emplear dentro de la finca, la sombra de los árboles actúa entonces como la calabaza en cuanto al control de las malezas.

Dentro de los árboles que proporcionan sombra en los cafetales hay también leguminosas, que al igual que el frijol, se caracterizan por filtrar altas cantidades de nitrógeno al suelo que benefician tanto el crecimiento de los cafetos como el desarrollo óptimo de sus granos. De entre todos esos árboles tropicales que proporcionan sombra, están los jinicuales (*Inga* spp.) árbol frondoso que habita de forma común y abundante en las selvas tropicales y bosques mesófilos de México, ecosistemas incrustados tanto en la cafecultura Macehual del 5° Barrio. Entonces, metafóricamente hablando, los jinicuales y otras leguminosas del cafetal serían los frijoles de la milpa: las interacciones de asociación ecológica y aprovechamiento de los valores de uso que se encuentran en los cafetales, son por así decirlo, réplicas de lo que podemos encontrar dentro de las milpas.

Evidentemente, hay diferencias entre la milpa y el cafetal: la milpa es anual y expuesta al sol, mientras que el cafetal es perenne y bajo sombra. Lo que se quiere demostrar por medio de haberlas comparado analógicamente desde una óptica etnobotánica, es que la racionalidad macehual configura su cafetal desde el paradigma de la racionalidad mesoamericana que fue la encargada de crear el sistema milpa: la racionalidad de las culturas mesoamericanas, que es también la racionalidad de los macehuales, es una racionalidad que prioriza la diversidad

sobre la cantidad, que piensa en términos cromáticos, que constantemente rechaza la monotonía de un solo cultivo y que prefiere dentro de sus cultivos la presencia de diferentes valores de uso que la demasía de un solo valor aprovechable. La diversidad de especies vegetales y cultivos responde directamente a la disparidad geográfica, heterogeneidad de climática y gran variedad de ecosistemas que conforman los territorios indios. Esta diversidad ecológica se compagina con otra segunda gran diversidad, la cultural: "creando de cuyo encuentro al menos otras dos más: la diversidad agrícola y la diversidad paisajística" (Toledo & Bassols, 2008: 16)

Toda aquella gran diversidad conservada, manejada y creada por la racionalidad mesoamericana, de la cual forman parte los macehuales, es pensada desde el valor de uso de la biodiversidad silvestre y domesticada, pero que sucede ¿cuándo la diversidad que constituye un territorio empieza cada vez más a ser regida por los valores de cambio que impone la economía de mercado? De cuando la tierra, las semillas, las plantas, los ríos, el agua, los vientos y la fuerza de trabajo humana, se supeditan a la lógica implacable del Gran Mercado y las leyes de la oferta y la demanda global, donde ya no es la biodiversidad, sino el *Precio*, el paradigma que ha de transformar y configurar tanto a los cultivos de los campesinos como a los ecosistemas donde habitan. En primera instancia vemos, que cuando el productivismo se impone en la cafecultura vernácula y en el resto de la agricultura campesina, biodiversidad y valores de uso que de esta se obtienen, se olvidan y pierden, desincrustándose así, la sociedad de su entorno cultural y ecológico. ¿Pero qué ocurre cuando la economía macehual ya no solo depende de los recursos ecológicos y conocimientos culturales sobre el ambiente que le rodea, para reproducir su vida social, y empieza a depender cada vez más del intercambio mercantil con el Gran mercado? Para responder esto, es necesario analizar *la función del precio* de los productos agrícolas dentro de la economía campesina, empleando al café como materia de análisis

*2.3 ¿Por qué a los macehuales nos pagan precios de miseria?  
El Precio C, la estructura del coyotaje y las unidades familiares  
de producción campesina*

*La productividad no reduce la escasez*

*- John Berger -*

Si bien la autarquía es más una presunción abstracta que algo real, el campesino macehual desde hace 500 años ha necesitado del intercambio para reproducir su vida social: para comprar azúcar, zapatos, sal, herramientas, gasolina, fertilizantes, etc., requiere dinero, el cual obtiene por medio de la venta de sus cosechas, mucho de ese ingreso monetario lo obtiene de la venta de su café, a partir de ese mecanismo económico, el campesino macehual se inserta en el mercado capitalista global, lo cual genera varios procesos culturales y ecológicos problemáticos que analizaremos a continuación desde la comprensión del establecimiento de los precios en la economía moderna.

Los campesinos macehuales, venden parte de los productos que obtienen de su milpa y cafetal para obtener dinero y así comprar otros productos y materiales que necesitan para sí mismos y su familia, pero sucede que los productos que comercian, entre los que destaca el café, poseen casi siempre precios bajos a muy bajos, **que muchas de las veces no cubren siquiera los costos de producción.** Esto se explica por las formas en que se establecen los precios de las mercancías en la economía capitalista: "el campesino y el capital se enfrentan en el mercado como portadores de mercancías que aparentemente son de la misma naturaleza" (Bartra, 2006: 245) pero esto no es así, la mercancía capitalista a diferencia de la mercancía campesina macehual, posee un salario, y es desde el esquema del imperio del salario que se fijan los precios de mercado de todas las mercancías, sean o no de origen capitalista. La mercancía capitalista a diferencia de la mercancía campesina, posee plusvalía, es decir, explotación y robo: el salario que recibe el trabajador por parte del propietario no cubre ni es representativo del valor real de su trabajo: solo recibe una porción de su valor real en el salario, mientras que el resto queda en manos del propietario. En el caso de las mercancías campesinas, su valorización no cubre los gastos ni de la renta de la tierra, ni de la fuerza de trabajo del campesino: mantener los productos agrícolas bajos es fundamental para mantener

también bajos los salarios de los trabajadores urbanos y así mantener una alta cuota de ganancia capitalista.

La circulación capitalista se regula por los precios medios de producción y en estos el factor decisivo es la tasa general de plusvalía transmutada en tasa media de ganancia. La descomposición interna del valor de cambio de cada mercancía capitalista en un valor equivalente al tiempo de trabajo necesario y otro correspondiente a la plusvalía cobra, con los precios de producción como reguladores del mercado, un carácter social. En general, las mercancías capitalistas se venden para realizar la plusvalía, pero para cada capital individual esta plusvalía se presenta bajo la forma de una cuota media de ganancia. El desdoblamiento interno de la mercancía capitalista configura un mercado regido por los precios de producción y no por los valores, y es a este mercado al que tiene que concurrir el campesino. La mercancía del pequeño agricultor no ha sido producida como portadora de una plusvalía (aunque la contenga) y su valor no se ha desdoblado en trabajo necesario y trabajo excedente. (Bartra, 2006: 245)

Es entonces, que la plusvalía determina los precios de las mercancías en el Gran Mercado, sean estas o no de procedencia capitalista, agrícolas o industriales, todas ellas están sometidas al régimen de apropiación del plusvalor. En la economía de mercado, cada *input* fijará su precio en relación con otros *inputs*, es decir, la suma de todos los factores de producción, determinará el precio tanto de la fuerza de trabajo como de las materias primas y así se fijará entonces, el precio de las mercancías. Justo este mecanismo para fijar el precio promedio de una mercancía y la cuota media de ganancia que le es propia, se utiliza para fijar el costo de producción del café y, por lo tanto, su precio; **pero hay otro mecanismo propio de la economía de mercado que sustenta al capitalismo y es la ley de la oferta de la demanda, la cual, en el rubro de café, se establece de la siguiente manera:**

Según el diario digital especializado en la industria del café, Perfect daily grind (2018) "los precios internacionales del café se deciden en la bolsa de valores de New York, en el operador de Bolsa que lleva por nombre Inter-Continental Exchange (ICE)". **El precio comercial del Arábica en el ICE se conoce como Precio C y se establece por el costo de producción general del grano (Dólar y Petróleo) en relación con la oferta y la demanda (Volumen de producción): esto último se define en el punto en el cual la oferta equivale a la demanda: si hay escasez de café, el precio subirá hasta que los clientes decidan no comprar, porque el precio es muy elevado, pero si hay demasiado café a disposición, el precio bajará, de manera que se vuelva más atractivo para la compra.** A medida que cae el precio, la gente compra más, para beneficiarse de los bajos costos de adquisición del grano.

Cuanto mayor es el precio, más vendedores habrá, a esto se nombra curva de oferta; cuanto mayor es el precio, menos compradores habrá, a esto se nombra curva de demanda: cuando ambas curvas se cruzan en un punto, donde coinciden el precio y la cantidad, será el punto de equilibrio por el cual se establece el precio, el cual estará en constante variación según los índices de oferta -producción disponible de café- y los índices de demanda -compradores potenciales de café-. Si hay baja producción, el precio sube, por el contrario, si hay abundancia, el precio baja.

Los precios internacionales del café no solo se fijan a partir de dicho mecanismo autorregulado de *spot*, en su determinación incide además **por medio de la economía financiera especulativa: es decir, el precio C del ICE no solamente se fija a partir de la oferta y la demanda, sino que se agrega como factor de valorización, la especulación financiera a través de los Contratos de futuros. Los Contratos de futuros son acuerdos financieros de compra/venta de café en una fecha futura, al precio que se establece hoy en el mercado. Si los especuladores calculan que el Precio C aumentará en el futuro a causa de una mala cosecha, se comenzarán a comprar contratos de futuros hoy para obtener ganancias cuando el precio aumente cerca de la fecha de entrega de la materia prima: << básicamente es comprar barato hoy para vender caro mañana >>** La alta demanda por los contratos de futuros de café, basados en la especulación sobre las condiciones futuras, causa la inevitable alza de los precios actuales. Del mismo modo, si se especula que el precio bajará, las personas empezarán a vender el café y cualquier contrato de futuros. Esto causará la caída de los precios actuales.

**La fijación del precio del *commodity* café, por medio de la especulación financiera, toma como factores de cálculo el precio del dólar y los hidrocarburos, el cambio climático, los problemas fitosanitarios (como la roya del café) y las condiciones sociopolíticas y económicas de los países productores y exportadores de café.** Al ser Brasil y Vietnam los mayores productores del aromático del mundo, son los países que el mercado financiero utiliza para establecer el Precio C. "La producción y oferta de café mundial se divide en dos grandes tipos definidos por la variedad cultivada denominados arábica y robusta, y en el mercado mundial el café arábica resulta el sector mayoritario" (Canet & Soto, 2017: 74) Internacionalmente, Brasil es el mayor productor de café arábica y segundo lugar en producir



café robusta a causa de que Vietnam ocupa el primer lugar. "Brasil concentra el 40% de la producción mundial, le siguen Colombia con el 15% y Etiopía con el 8%, México es el sexto productor de esta variedad, aportando el 5% de la producción mundial durante el ciclo 2014-2015" (Ibidem) En cuanto al café robusta, "el principal productor a nivel mundial es Vietnam que produce el 42%, seguido por Brasil que produce el 25% de este tipo de café" (Ibidem) El café arábica se cotiza en la Bolsa de Valores de New York, mientras que el café robusta (*Canephora*) se cotiza en la bolsa de Valores de Londres

"De la totalidad de la producción mundial de café el 70% corresponde al arábica y el otro 30% restante al robusta" (García & Lemus, 2018: 61). Al ser materias primas que pertenecen a un mismo mercado, el precio del robusta influye en el precio o la demanda del arábica y viceversa: dos calidades de una misma materia prima comparten el mismo mercado, es decir, un mismo *input* con diferenciales de calidad y por ende de precios que se autodefinen recíprocamente, por ejemplo: **una sobreoferta del café robusta tenderá a frenar un incremento en el precio del café arábica. Esto se debe a que cuando los precios del arábica incrementan en comparación con los precios del robusta, es posible reducir los costos de producción de las mezclas de café en el mercado al reemplazar el arábica más caro por el robusta más barato:** muchas empresas y marcas elaboran mezclas de café de media y baja calidad en sus productos, que sustituyen el café arábica por el robusta en diferentes proporciones. Se sustituye el café arábica por robusta a causa de la similitud de cualidades organolépticas que comparten; aunque cabe destacar que el café robusta es bastante inferior en sabor y calidad a comparación del café arábica, que presenta una gran calidad en tasa. Por ende, las mezclas que emplean café robusta ofrecen cafés de baja o muy baja calidad, como las que justo emplea la Nestlé.

El establecimiento de los precios de las mercancías genera sin fin de consecuencias en la vida social de los pueblos. En el caso de los cafecultores mexicanos, y en específico entre los campesinos macehuales que cultivan café, el precio que establece la bolsa de New York, conforme a las leyes de la oferta y la demanda, tienen pauperizada la producción de su café. Esto puede explicarse por el diferencial de la renta: Brasil y Vietnam, por su clima y geografía (las condiciones de la tierra rentada) y su desarrollo productivo a gran escala (la capacidad de explotación de la tierra) logran producir grandes cantidades de grano; **ese abismo**

**productivo entre Brasil y el resto del mundo, es el abismo en que se basa la bolsa de valores de New York y Londres para determinar el precio del café y otros productos agrícolas.** El Gran mercado -de operación global y dimensión internacional- bajo el parámetro de asignar precios según la producción máxima de cada país productor y la demanda internacional (leyes de oferta y demanda), pone a reñir por medio del precio, a miles de unidades familiares campesinas empobrecidas, contra grandes terratenientes y multinacionales de enorme poder económico y político, y es así, cuál David y Goliat, el Gran Mercado coloca a los pequeños productores macehuales de café del 5° Barrio, contra gigantescas multinacionales como la Nestlé, que el Estado mexicano ha estado blindando durante décadas. Evidentemente, en este cuento de commoditys y especulación financiera, David no va ganando...

Los precios configuran la oferta y la demanda y viceversa ¿Pero cómo afecta en concreto el mecanismo de libre mercado el precio del café de los productores en Veracruz? ¿Cómo altera la variación de precios el comportamiento de todos los actores sociales involucrados en la cadena de producción del café? ¿Por qué el precio que imponen las bolsas de valores afecta negativa o positivamente a los macehuales del 5° Barrio? Para responder estas preguntas, en primera instancia tenemos que tener en cuenta que si la valorización que hace la bolsa de New York respecto al precio del café es totalmente injusta, a causa de que no toma en cuenta los costos ecológicos y sociales de la producción del aromático, se suma que las acaparadoras de café no pagan el precio establecido por la bolsa de valores: Los beneficios -fábricas que se dedican a comprar café en cereza, para después despulpar, secar y trillar el café- bajo las excusas de "no hay dinero", "el beneficio está a su máxima capacidad" y "el clima es malo" entre otros pretextos, castigan el precio hasta por 5 \$ menos por kilo de café cereza, es decir, si un cafeticultor produjo 5 toneladas y la bolsa de valores de New York indica que debe comprarse el café en 16 pesos por kilo de cereza, el Beneficio pagará por kilo 11 \$: por cada tonelada que el cafeticultor venda le restarán 5000 \$, perdiendo en total 25 mil por cosecha. Lo anterior en el mejor de los casos, porque la mayoría de los cafeticultores en la Región centro de Veracruz (Coatepec, Huatusco, Ixhuatlán del Café, Coscomatepec, Córdoba y Sierra de Zongolica) no venden directamente su café a los beneficios. Si no es una red de intermediarios informales, quienes compran y transportan el café, cereza hasta los grandes beneficios: los macehuales y otros cafeticultores, nombran a estos intermediarios coyotes.

**La estructura de los intermediarios o coyotes funciona así:** si la bolsa de valores indica que el precio por kilo de café cereza debe comprarse 16 \$, el coyote de la comunidad más apartada (por ejemplo, el 5° Barrio) lo paga a 9\$, luego ese coyote se dirige a otro coyote más grande, al coyote de la cabecera municipal (de San Juan del Río) que le compra al primer intermediario a 10\$ el kilo. Luego ese coyote municipal, se dirige al gran coyote regional, que es el gran acaparador donde se beneficia el café, donde el kilo se compra a 12 \$. Las grandes acaparadoras, que son por ejemplo AMSA, CALIFORNIA, ARESCA y MERINO, posteriormente venden ese café a las grandes industrias nacionales e internacionales como son CAFIVER y NESTLÉ, entre otras. Si el café "se vende sistemáticamente por debajo de su precio de producción, estará generándose una transferencia extraordinaria de valor favorable al comprador y desfavorable al que vende" (Bartra, 2006: 251) El campesino cafeticultor es explotado en el sistema capitalista en cuando tiene que recurrir al mercado para intercambiar los bienes y servicios que necesita para reproducir su vida social y cultural.

A causa de los 4 a 20 días que esperan almacenados, los costales repletos de café cereza en las casas de los coyotes, hasta llegar al Beneficio y despulsarse, **el café se descompone y llega en malas condiciones y los Beneficios castigan aún más el precio, por la baja calidad presentada.** Por eso llegan a pagar a veces 12 \$ por kilo y no 18 \$. A esto se suma que los grandes beneficios, bajo las excusas antes mencionadas, siempre pagan en la temporada alta de cosecha, de 2 a 4 pesos menos de lo que New York indica, por ejemplo, si la bolsa establece que debe comprarse en 17 \$ el kilo de cereza, los beneficios de escala industrial compran el café en el punto de venta oficial en 14 \$, mientras que en los sub puntos de los coyotes que surten a estos grandes beneficios, el café se pagará en 7 \$ el kilo.

Ahora bien, a la mala calidad del café que se revende en los grandes Beneficios por el tiempo que tarda en pasar por todos los intermediarios, se suman los cortes de café deficientes, que constituyen el café que los coyotes revenden, puesto que aquel café está compuesto por bastantes cerezas verdes, inmaduras y putrefactas, además de ramas, hojas y basura. Los cortes son deficientes porque los productores no piensan invertir más tiempo en la cosecha de café seleccionando solo los granos maduros, dado que el precio que reciben por parte de los coyotes es siempre muy bajo: corten o no corten bien, el coyote jamás les pagará lo justo. Un buen corte de café, se distingue por solo pizcar los granos rojos, completamente maduros,

sanos y de buen tamaño, sin llevarse en el proceso hojas y ramas. **Entre los malos cortes y los varios días que tarda el café en llegar a los beneficios, el café se degrada y pierde calidad. Este café en mal estado se despulpa, lava, seca y trilla en las instalaciones de los grandes Beneficios, hasta obtener el café en verde, el cual se vende a las grandes compañías de café de México y el mundo, entre que las que destaca por mucho la Nestlé.**

El café de los coyotes es un café que se acapara por medio del abuso: precios y pagos de hambre, malos cortes, granos de café echados a perder en costales que se resguardan en condiciones insalubres y de nula limpieza. Una de las muchas trampas que realizan los coyotes para estafar a los cafeticultores macehuales, es alterar el mecanismo de medición de las básculas donde se pesan los costales de café. Si un costal repleto de café cereza pesa entre 45 y 50 kilos, en la báscula de coyote pesará entre 45 y 40 kilos, robándose en el proceso 5 kilos, que equivalen a 90 \$ por bulto. ¡Más y más robo por parte de los coyotes! A esto los Macehuales responden agregando a los costales no solamente granos de muy mala calidad y hojas con ramas, sino que además incorporan piedras, lodo, alambres, latas oxidadas, basura en general, para contrarrestar el robo que los coyotes cometen contra ellos. Esa podredumbre es con la que se fabrican la mayoría de los grandes cafés industriales de México.

La CNOC (Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras) ha denunciado en múltiples ocasiones, la muy mala calidad de los cafés de las grandes marcas, que para ocultar los defectos en taza de aquellos procesos injustos e insalubres, generan tuestes muy altos para ocultar los defectos (volver al café carbón) o se edulcoran o se añaden ingredientes que alteran el contenido neto del café. El café de muchas de las marcas más famosas no es realmente café puro, sino un "café" mezclado con edulcorantes caramelizados para hacer soportable un café que sin azúcar sería imposible de beber.

Como bien señalamos, en la estructura del coyotaje antes descrita hay una diferencia abismal entre lo que establece la bolsa y lo que realmente se paga en la estructura de los intermediarios. Ante dichos abusos los campesinos tienen 3 opciones: la primera y menos viable, es que por los bajos precios se nieguen a vender su café y este se eche a perder, la segunda opción que suele ser la más común, es vender a precio de hambre el fruto de su trabajo porque preferible ganar poco que perder todo. Y la tercera opción, es organizarse y luchar.

Productores de varias regiones de Veracruz crearon La Comisión de Seguimiento a Precios de Café en Veracruz (CSPCV), comisión organizada y conformada por cafeticultores de Coatepec y municipios aledaños, que recopila y averigua los precios que pagan las acaparadoras de café en campo día a día; sus registros justo han notado que las acaparadoras pagan de 2 a 5 y hasta 10 \$ menos por kilo de café cereza en referencia a lo que indica la bolsa de valores de New York. La CSPCV ha denunciado los múltiples abusos que las acaparadoras ejercen sobre los pequeños y medianos productores de café que producen el 80% del aromático en Veracruz. Según Fernando Celis Callejas, Líder de la CNOC, a diferencia de Chiapas y Puebla, que son junto con Veracruz los tres estados con mayor producción de café en México, Veracruz se distingue por ser esencialmente cerezero, es decir, que el café que venden los productores de Veracruz se realiza directamente en cereza, fenómeno que no ocurre en Chiapas y Puebla, a causa de que allí el café se vende a las acaparadoras y exportadoras mayoritariamente en pergamino y verde. Esto quiere decir, que Veracruz tiene una dependencia directa con los Beneficios-acaparadoras que deciden libremente que precios imponer en el pago por kilo de café cereza producido; esto, además, genera que el valor agregado -y, por lo tanto, la ganancia- sea menor.

Ante estos abusos, evidentemente hay respuestas: la creación de la CSPCV, marchas y protestas en la capital Xalapa, y negociaciones con el gobierno estatal y federal que no llegan a nada, salvo a perpetuar la explotación en favor de los intereses de las grandes empresas que controlan la cafecultura en Veracruz, México y el resto del mundo. Las negociaciones erradas o amañadas en detrimento de los productores es constante, el gobernador de Veracruz, Cuitlahuac García Jiménez y el director de la SADER, Santiago José Arguello Campos, defienden constantemente los intereses de la Nestlé: los acuerdos mediados por el gobierno, entre productores y las acaparadoras, son imposibles en donde la prioridad es la ganancia individualista y privada; ante esa actitud económicamente egoísta, inmanente a la economía del Gran Mercado, la sociedad reacciona: en el municipio de Ixhuatlán del café, el 24 de enero del 2022, varios productores de dicho municipio de la comunidad de Ocotitlán, realizaron un bloqueo a las calles que conectan con el Beneficio de café de Agroindustrias Unidas de México (AMSA), con la finalidad de exigir que se les pagara un mejor precio. La Bolsa de valores indicaba que el café debía pagarse en 17.50 \$ y la acaparadora AMSA estaba pagando 12 \$. A causa de que las negociaciones entre dicha empresa y los productores no

produjeron ninguna resolución, AMSA cerro sus puertas y quienes allí protestaban mediante el bloqueo, decidieron ir más allá de los marcos institucionales y atacaron a las oficinas de dicha empresa, lanzando bombas molotov e incendiando el recinto, posteriormente la Guardia Nacional llegó a resguardar la zona del conflicto, o mejor dicho, llegó a defender la propiedad privada de los grandes propietarios capitalistas.

Como bien señala la CSPCV, ante los abusos que ocurren al no pagar siquiera el precio que indica la bolsa de valores, la CNOC y otras organizaciones cafetaleras de México, están luchando ahora mismo por crear un organismo gubernamental descentralizado que regule tanto los precios como las políticas de producción de café. Se está buscando justo que el mercado sea regulado por el Estado, con la esperanza de que el gobierno en turno regule la producción y el precio en favor de los pequeños y medianos productores de café, es decir, quieren crear una especie de nuevo INMECAFÉ que vele por todos los cafecultores de México, la mayoría de ellos empobrecidos. La disputa por la regulación o autorregulación de la economía de mercado por medio de los precios y las políticas de producción por parte del Estado, es de larga data, está presente desde Adam Smith en adelante, debates en las teorías y políticas económicas como las acontecidas entre Keynes y Hayek, son ejemplos de ello. Polanyi en su obra, nos enseña que conforme la autorregulación de la economía avanza, un movimiento contrario surge, que es la exigencia de la sociedad para que se regule el mercado. Esa respuesta suele ser lanzada desde la acción del Estado por controlar cada aspecto de la economía, y deriva en sus casos extremos en el fascismo: control absoluto y violento sobre la economía y el resto de las esferas de la vida humana.

Ahora bien, en el rubro del café y su regulación, "es hasta 1989, que el mercado del café estaba regulado por una serie de acuerdos internacionales que estaban destinados a gestionar el suministro y mantener la estabilidad de los precios" (Canet & Soto, 2017: 75) justo en ese mismo año y no por casualidad, el gobierno Neo liberal de Salinas de Gortari en México, por decreto presidencial, extingue el INMECAFÉ que era la institución gubernamental encargada de regular la producción y los precios del café. Por ende, la producción y comercialización del café, no solo de México y Latino América, sino del resto del mundo, empezarían a ser controladas por el libre mercado y las leyes de la oferta y la demanda que le son inmanentes. Cabe mencionar que "la tasa de crecimiento promedio desde 1963 fue de 2.4% con un

crecimiento del 2.8 anuales en el periodo de mercado controlado (por los acuerdos internacionales de cuotas) y el 2% desde el año 1990" (Canet & Soto, 2017: 76) Estos porcentajes revelan que regular al mercado del café, genera tanto mayor crecimiento como mayores beneficios, y eso los productores de café organizados lo saben, pero los intereses y ganancias multimillonarias de las multinacionales, se apoyan en esa economía de libre mercado que valoriza los precios para el beneficio privado, aunque dicha política económica neo liberal acabe por destruir la estabilidad misma de la producción de café y, por lo tanto, la posibilidad de incrementar o mantener la tasa de ganancia de las empresas. Bien lo señaló Marx: El capitalismo tiende a destruir sus dos fuentes de riqueza: la naturaleza y los seres humanos.

Por ello, las organizaciones cafetaleras concentran muchos de sus esfuerzos en obtener políticas favorables (de regulación económica) para el establecimiento de precios justos para sus productos. Porque la economía de libre mercado por medio del establecimiento de precios autorregulados, acabará no solo mermando la producción campesina, sino generando problemas sociales de catastróficas magnitudes: migración exacerbada, ecodios irreversibles, alcoholismo y drogadicción, revueltas, guerras y guerrillas, derramamiento generalizado de sangre... El precio de tal o cual producto, decide la vida de millones de personas. Galeano al respecto escribe:

*Colombia depende del café y su cotización exterior, hasta tal punto que, en Antioquia, la curva de matrimonio responde ágilmente a la curva de los precios del café. Es típico de una estructura dependiente: hasta el momento propicio para una declaración de amor en una loma antioqueña se decide en la bolsa de Nueva York (Galeano, 2019: 135)*

**El precio es una especie de regulador social y productivo, que a partir de una valorización que se establece desde el dinero y que va ejerciendo la fuerza de configurar las relaciones sociales y lo que resulta de ellas como mercancías, potencialmente disponibles para cualquier mercado:** en ese sentido, a pesar de que el precio del café casi nunca es favorable, muchos campesinos macehuales, aún sabiendo que su café se les pagara aún por debajo de lo que establece la bolsa de valores, van a venderlo sin remedio a los coyotes, que venden ese café a otros coyotes medianos que venden a otros coyotes más grandes: allí el poder lo ejercen los coyotes en cuanto son poseedores del dinero y los medios de distribución que están estructurados para la obtención de más dinero, es decir, para la

generación de Capital. "Un campesino que tiene que vender para subsistir y no puede desplazar sus medios de producción a inversiones más rentables tampoco puede impedir que el capital como comprador obtenga las mercancías campesinas sistemáticamente por debajo del precio de producción" (Bartra, 2006: 246)

En cuanto que las unidades familiares campesinas macehuales recurren a vender sus productos, en los que destaca por mucho el café, es que dichas unidades familiares macehuales son explotadas: "la forma de producción campesina está subordinada al modo de producción capitalista, su "tributo" al exterior se da fundamentalmente a través del mercado y cobra la forma de una transferencia de valor basada en un mecanismo de intercambio desigual" (Bartra, 2006: 246) Aquel intercambio desigual, entre los macehuales y los compradores, se agrava aún más cuando los coyotes pagan precios por debajo de lo que establece la bolsa de valores. "El intercambio de no equivalentes y las transferencias que entraña son fenómenos que corresponden al ámbito de la circulación y que se refieren a la distribución de la plusvalía entre diferentes sectores, ramas o capitales individuales" (Bartra, 2006: 248)

Cuando se establecen las valorizaciones del precio de producción del café para su circulación en el mercado, la bolsa de valores de New York lo hace a partir del diferencial de renta de la producción de Brasil, diferencial de renta contra el cual los macehuales del 5° Barrio y ningún pequeño productor de café, podría competir; posteriormente, el precio se va fijando y actualizando por medio de las leyes de la oferta y la demanda explicada párrafos atrás, donde el precio resultante de dicho proceso, aplasta cualquier posibilidad de poder vender un producto a su precio justo, es decir, que exista siquiera la posibilidad que se remunere justamente a los campesinos el valor de su trabajo. "En la circulación capitalista este valor no opera directamente como precio, sino que se transmuta en el precio de producción, el cual, a su vez, es el regulador del mercado" (Bartra, 2006: 251) Pero **ese precio de mercado, jamás toma en cuenta los costos sociales y ecológicos de la producción de café, solo toma en cuenta los parámetros autorregulados de oferta y demanda que ajustan sin justicia los precios del café ...y ello ha de acarrear problemas que la economía formalista y neo clásica llamarán externalidades. Justo la reducción de productividad en pro de una estabilidad ecológica, es el precio que los macehuales pagan a la tierra y el territorio**



**por los servicios ambientales que la madre tierra les brinda para reproducir su vida en la comunidad:** precio que no es tomado nuevamente por la racionalidad productivista de la economía de mercado. Ahora bien, los macehuales cafeticultores, si o si, deben vender su café independientemente del precio que el Gran mercado internacional de Commodities establezca. Según el precio anual del café dictado cuál dictador, será la cuota de robo que los grandes capitales ejerzan sobre los pequeños productores: todo café ofertado en el Gran mercado estará "automáticamente marcado por este precio y en condiciones normales debiera venderse en torno a él, con las fluctuaciones propias de la oferta y la demanda" (Bartra, 2006: 251) Y es este precio el que despersonaliza y descontextualiza los costos reales de la producción en los territorios donde se cultiva el café, "pues su incorporación al mercado capitalista lo reduce a la condición homogénea de mercancía y lo supone automáticamente producto del sistema" (Ibidem) Estos precios establecidos por el Gran Mercado, **provocan que la producción de café de los macehuales y del resto de los pequeños productores de México, no sea rentable: Los macehuales producen 1.5 toneladas de café en una hectárea, mientras que Brasil produce hasta 10 toneladas por hectárea: la producción de Brasil utiliza una gran cantidad de insumos (fertilizantes y agrotóxicos) y tecnología automatizada (máquinas de soca y cosecha mecanizadas) con fincas totalmente expuestas al sol y con una alta densidad de siembra. Evidentemente, los macehuales y el resto de los pequeños productores de México, no pueden competir ante ello, la productividad de las fincas brasileñas es devastadora.**

Esta devastación en las condiciones de producción del café, causada por las formas de valorización e imposición de precios por parte de la economía de mercado, genera consecuencias concretas por lo general negativas, no solo a nivel económico, sino además a nivel social, cultural y ecológico. Entre los macehuales del 5° barrio, aquellas consecuencias generadas por los bajos precios del café, se manifiestan por medio del fenómeno de migración -mayoritariamente varones- a las grandes ciudades de México y USA, en búsqueda de actividades mejor remuneradas. La migración provoca también la despoblación y huida de las personas con edad productiva a las ciudades, que genera el abandono sistemático de la actividad agrícola, aunado a esto, la migración genera la pérdida de la lengua nahuatl y las tradiciones vernáculas, genera además la introducción de dinámicas pandilleriles y de uso de drogas que los jóvenes aprenden en las grandes urbes del país y el extranjero. Quienes no

migran, se quedan a trabajar en diversas ramas productivas, locales o regionales, percibiendo salarios muy bajos, en condiciones laborales de riesgo y marginación; además, mucha de esta población pauperizada, suele incorporarse a la delincuencia organizada y a los aparatos armados del Estado: incrementándose así los índices de violencia y asesinato en San Juan del Río y el resto de la zona nahuahablante.

Ahora bien, el precio que impone la bolsa de New York a los cultivos tropicales, determina y configura la vida social y ecológica de territorios y países enteros: la lógica del Gran Mercado, se rige por el precio, se autorregula por la oferta y la demanda, y tiene como fin último la ganancia privada, que hace de todo lo existente, una mercancía a valorizar y explotar. Provoca y evoca que cada cultivo, planta y agricultor, piensen y sean pensados como mercancías que existen si y solo si para el comercio desde y para el Gran Mercado que genera más y más y más acumulación e inversión de capital. Pero sucede, que ni la naturaleza ni el trabajo humano, son mercancías: enunciará Polanyi, que en todo caso, se trata de mercancías ficticias (Polanyi: 2017: 129) **y esa ficción se pagara en extremo caro, a un costo que ni el dinero ni el oro pueden saldar**, puesto que la deuda está más allá del daño económico, es decir, **el daño que los monocultivos tropicales provocan en la esfera social y ecológica, no se pueden reparar con inversiones de capital empresarial o estatal, puesto que no existe dinero que reviva o haga reaparecer a los miles de especies extintas por el desarrollo agroindustrial, o puedan devolver a la existencia a todas aquellas culturas del mundo, que exterminadas fueron por el colonialismo europeo que forjó y creó al Gran mercado internacional capitalista.**

¿En qué medida los mejores precios para ciertos cultivos mejoran la calidad de vida de los macehuales de San Juan del Río y del resto de los campesinos y agricultores del centro de Veracruz? Sucede, que cuando un producto vegetal posee un precio elevado por encima del promedio, o bien, tiene una alta demanda en el Gran Mercado, ese producto vegetal, se configura cuál monocultivo arrasador: **los campesinos y agricultores motivados por el precio, talan sus bosques, sustituyen policultivos, devastan para sembrar aquel producto estrella que, en el Gran mercado, ha sido valorizado en un precio que seduce y atrae cuál imán al hierro.** Pero esta situación de bonanza en los precios del café arábica, acaba por generar un efecto contrario: el desplome de los precios. Al respecto de magistral

forma, Galeano nos dice:

Pero el auge de los precios no tiene mejores consecuencias. Desencadena grandes siembras, un incremento en la producción, una multiplicación del área destinada al cultivo del producto afortunado. El estímulo funciona como boomerang, porque la abundancia del producto derriba los precios y provoca el desastre (...) y ciclos semejantes se han repetido a todo lo largo de su historia (Galeano, 2019: 135)

Y esta montaña rusa de los precios, provoca que los campesinos, de un momento a otro, pasen de besar volando el cielo a caer lamiendo el infierno. Este siniestro vaivén en los precios, se explica por la autorregulación automática de los mercados por medio del mecanismo omnipotente de la oferta y la demanda que ya hemos explicado anteriormente. **Dicho mecanismo de valorización mercantil no refiere, no toma en cuenta, no valoriza los costos ecológicos y sociales de la producción de café:** "del valor de la producción ¿No deberíamos deducir las varias contaminaciones que son producto de la agricultura moderna, y también el valor de la erosión del suelo y de la pérdida biodiversidad?" (Martínez & Roca, 2018: 49) Se hace así evidente que el precio que las bolsas de valores de New York y Londres imponen al mundo entero, son forma de valorización que apenas cubren los precios de producción y que jamás hacen conmensurables los costos e impactos ambientales y culturales que la producción de café bajo el esquema productivista -monocultivos, agrotóxicos y altas densidades de siembra- genera en los territorios productores del aromático.

Las unidades de producción familiares campesinas macehuales, cosecha por cosecha, ciclo tras ciclo de siembra, deben ir recuperando el trabajo, los insumos y recursos utilizados en la producción agrícola que han empleado dentro de sus cultivos: la recuperación se da por medio del autoconsumo de lo producido en la parcela, de la venta de los excedentes resultantes, o bien, de la venta entera de la cosecha. **La finalidad de la producción campesina macehual es la reproducción de su vida social y cultural, que a diferencia del agricultor capitalista, que busca obtener una ganancia por medio de la empresa agrícola,** "en el ingreso normal de un campesino no hay renta ni ganancia" (Vergopoulos, 1979: 37) El precio de tal o cual producto agrícola, debe siempre permitir el retorno de todo el trabajo y de todos los recursos invertidos en la producción, sin la necesidad de obtener una ganancia, o mejor dicho, de generar capital. Pero la posibilidad de que el precio permita la reproducción social y cultural de la comunidad campesina en sus óptimas condiciones, no depende de los campesinos en sí, ni de la capacidad productiva de su tierra, sino de las formas

autorreguladas de valorización del Gran mercado.

La explotación familiar tiene que servirse de la situación del mercado y las condiciones naturales de un modo que le permita proporcionar un equilibrio interno a la familia, junto con el nivel más alto posible de bienestar, esto se logra introduciendo en la estructura orgánica de la granja una inversión de trabajo que prometa el pago de trabajo más elevado posible por unidad de trabajo (Chayanov, 1981: 55).

¿Pero qué sucede cuando el precio del café no alcanza el precio que permite la reproducción de la vida social y cultural de los macehuales de San Juan del Río? Lo primero que sucede es que "a cada baja de los precios agrícolas (...) el campesino se encuentra motivado a desarrollar todavía más su inversión para recuperarse, en el plano de su propia balanza de pagos, ya que sus compromisos, si no aumentan, por lo menos permanecen estables" (Vergopoulos, 1979: 39) Esto provocará que los campesinos macehuales inviertan más y más trabajo y trabajadores, que usualmente suelen ser miembros de la familia, o bien, compadres y amigos, con los cuales intercambian labores y favores, para aumentar así la productividad del cafetal, debido a que los precios se han mantenido bajos: si del año A al año B, obtuvo 7500 \$ por tonelada de café cereza, y del año B al año C obtuvo 6000 \$, para la próxima cosecha del año C al año D, deberá aumentar la producción que reponga las pérdidas monetarias ocurridas entre los años B y D. Pero sucede que los cafeticultores debido a no dos, no tres, sino hasta 10 o 20 años seguidos de precios bajos, no logran recuperar lo perdido y peor aún, no logran hacerse de sus medios necesarios para reproducir su vida social y cultural, esto conllevará a la disolución de la estructura productiva campesina macehual.

La unidad campesina no es, por sí misma, un cuanto de capital, pues su componente básico es una determinada capacidad de trabajo y de necesidades y una dotación de medios de producción a través de los cuales se reproduce. Su estabilidad depende de que esta reproducción siga siendo posible, y la unidad como tal desaparece solo cuando ni siquiera se alcanzan el consumo vital y la simple reposición (Bartra, 2006: 253)

Y justamente, cuando ya no es posible la reproducción de las unidades familiares macehuales, a causa de que la actividad agrícola en general es ya insostenible, y lejos de arrojar siquiera el retorno de lo invertido, provoca pérdidas, dichas unidades de producción campesinas disminuyen a un punto crítico, o bien, se disuelven para incorporarse a una nueva actividad productiva, que suele tener el mismo grado de explotación, pero con una característica esencialmente distinta, el salario: los hijos de campesinos se volverán ya no campesinos, sino jornaleros u obreros: rompiéndose así el ciclo de reproducción social y cultural de las familias

campesinas: el declive de la cafecultura campesina así comienza.

**Nos damos cuenta de que, la explotación campesina, a diferencia de la explotación obrera, que es posible por el mercado y realizada en la producción, la explotación campesina es posible por la producción y realizada en el mercado:** "El ingreso del campesino depende siempre de las condiciones de salida del producto agrícola hacia el mercado. El campesino no vende su trabajo, ni su fuerza de trabajo como el obrero, el campesino vende simplemente los productos de su trabajo" (Vergopoulos, 1979: 37) Esto quiere decir que los campesinos macehuales son explotados, en cuanto recurren al Gran mercado capitalista para satisfacer las necesidades tanto de la unidad familiar como de la comunidad. "Se trata ciertamente de un intercambio desigual y una transferencia de valor en cuanto la pérdida del excedente campesino se consume en el mercado" (Bartra, 2006: 248) "Del lado de las condiciones del mercado: los precios agrícolas tienden a bajar, lo que se presenta a menudo como un deterioro de los términos de intercambio de la agricultura, en sus relaciones con la economía urbana" (Vergopoulos, 1979: 38) Esto ocurre cuando el café y el resto de los productos que venden los macehuales de San Juan del Río para obtener dinero, son vendidos y comprados bajo un precio que ni siquiera cubre los costes de producción, luego con ese dinero debe comprar otras mercancías (zapatos, cuadernos, maquinaria, gasolina, fertilizantes, celulares, etc.) que poseen un precio que aparte de valorizar integralmente el costo de producción implican además en su precio, la tasa de ganancia media de la empresa en cuestión: "la valorización del capital a través de la explotación del campesino también tiene dos fases: un proceso de producción en el que el trabajador directo produce excedentes, que constituye un "preludio", y la compra-venta de productos como intercambio de no equivalentes, que "da cima" al proceso" (Bartra, 2006: 249)

Y este intercambio de no equivalentes, que constituye esencialmente una relación económica de explotación, provocan que los campesinos de la región centro de Veracruz -entre los cuales están los macehuales de San Juan del Río- deban invertir mucho más trabajo dentro de sus cafetales, o bien, que sustituyan el café por otros cultivos -como los mencionados párrafos atrás- o abandonen ya la actividad agrícola y migren buscando trabajo en los grandes centros urbanos del país y el extranjero. Los constantes bajos precios del café han provocado un

éxodo de jóvenes macehuales -con edad productiva- a trabajar como albañiles u obreros sub contratados, en las ciudades de Puebla, CDMX, Querétaro, San Luis Potosí y Guadalajara principalmente. En menor medida, migran como jornaleros a los grandes plantíos del norte del país y excepcionalmente a USA o Canadá. Pero sucede, que los jóvenes que hace 20 o 30 años se fueron al exterior a trabajar y regresan ya como adultos, se incorporan con relativa facilidad a las actividades productivas del campo, y justamente lo hacen como campesinos macehuales que ven en el sembrar milpas y cafetales, no solo una actividad económica que les permite ganarse un sustento, sino como una reivindicación indiana de historia e identidad propia.

Entonces, si los precios del café que imponen las bolsas de valores de New York y Londres, no son redituables para los campesinos macehuales de San Juan del Río ¿Por qué continúan cultivando sus cafetales? ¿Por qué el apego -que raya en lo económicamente irracional- de seguir sembrando maíz y café? Cuando ambos productos agrícolas en el Gran mercado poseen unos precios que solo puede ofrecer hambre y miseria... **El 5° Barrio, y el resto de San Juan del Río, a diferencia de otras regiones cafetaleras de Veracruz, nada o muy poco han modernizado sus cafetales, de hecho, cada intento productivista incentivado por el Estado y las multinacionales, de modernizar la cafecultura macehual, han fracasado. El 5° Barrio y el resto de San Juan del Río, a diferencia de las regiones cafetaleras de Córdoba, Coscomatepec y Huatusco, no han sustituido sus cafetales por monocultivos de limón y caña de azúcar en las zonas de tierra caliente, ni por chayote y aguacate en las zonas de tierra templada y fría.** ¿Pero qué hace que el 5° Barrio continúe sembrando café bajo una modalidad que a ojos de la agro industria es ambigua y atrasada? ¿Por qué seguir cultivando cafetales en la zona centro de Veracruz cuando la tasa diferencial de renta, las políticas del Estado, las artimañas de las multinacionales, el mercado auto regulado, el cambio climático, la migración, la violencia, etc, hacen del cultivo de café una tarea económica inviable? **La respuesta a esta supuesta irracionalidad económica, se intentará responder desde una óptica etnobotánica: son las plantas y la relación profunda y especial que sostienen los macehuales con ellas, las que han de hacer más que redituable el cultivo de café.** A partir de ahora, conforme vayamos avanzando en el texto, iremos argumentando etnobotánica y económicamente porque los macehuales de San Juan del Río siguen cultivando café bajo las modalidades rústicas y tradicionales a pesar de

que los sistemas modernos de café producen hasta 10 veces más y del porque no han sustituido sus cafetales por otros cultivos que poseen un precio mucho más elevado en el Gran mercado capitalista.

Ahora bien, en primera instancia, debemos entender "las peculiaridades estructurales de la explotación familiar campesina abandonan la conducta dictada por la fórmula acostumbrada en favor del cálculo capitalista de los beneficios" (Chayanov, 1981: 55) La actividad campesina, como mencionamos párrafos atrás, no gira en función de la ganancia-acumulación de capital, sino en función del retorno de lo invertido para reproducir la vida social y cultural de las familias campesinas. "El campesino invierte cierta cantidad de trabajo familiar sin calcular obtener una remuneración proporcional a esa cantidad. El único objetivo socialmente reconocido del esfuerzo familiar es la subsistencia" (Vergopoulos, 1979: 37)

Si el capital como vendedor solo cede sus productos para realizar una ganancia, el capital como comprador solo los adquiere si puede generar con ellos una plusvalía. El campesino, en cambio, adquiere medios de trabajo para incorporarlos a un proceso de producción cuyo objetivo es la reproducción del propio productor, y tendrá que adquirirlos en la medida en que no pueda garantizar de otra manera su reproducción. El que su consumo productivo genere o no plusvalía no entra en sus consideraciones sustantivas (Bartra, 2006: 247).

Es de vital importancia comprender que la actividad campesina macehual no gira en función de la ganancia, la economía macehual NO es una empresa capitalista: no busca la expansión-inversión-incremento del dinero-capital (D-M-D\*). La actividad económica campesina, y el intercambio comercial que establece al vender sus productos, va en función de adquirir los recursos que le permitan reproducirse como familia y comunidad. (M-D-M). Las actividades agrícolas, al igual que sus policultivos, son diversas: los campesinos macehuales del 5° Barrio se concentran en tres principales cultivos: La milpa (maíz, frijol y calabaza) la floricultura (Diversas especies de flores de ornato) y la cafecultura (café y sin fin de productos que se obtienen del cafetal). Estas tres actividades diversificadas en acción y contenido, provocan que la economía campesina macehual no dependa solamente del precio impuesto por las bolsas de valores de uno o dos productos principalmente, que suelen ser el precio del maíz y el café.

**Los campesinos macehuales al mismo tiempo que diversifican sus actividades y cultivos, diversifican sus ingresos: si el precio del café baja, tienen de colchón la estabilidad de los precios de la flor de ornato y el autoconsumo del maíz, el frijol, la calabaza, el chile**

**y tomates verdes, de los cuales solo venden los excedentes. La diversificación de cultivos y por ende de actividades, no solo responden a los precios en los que se compran y vendos los productos agrícolas,**

El cálculo aritmético objetivo del beneficio neto más alto posible en la situación de mercado dada, no determina si se aceptará o no una acción económica, ni la actividad total de la unidad económica familiar; eso se realiza mediante la confrontación económica interna de evaluaciones subjetivas (Chayanov, 1981: 55)

Aquellas valuaciones subjetivas están en función de la reproducción social y cultural tanto de las familias macehuales como de la comunidad donde habitan. Las familias al sembrar tal o cual planta, al mantener esta u otra vegetación, están pensando en todos los alimentos, medicinas, materiales de construcción, combustión, etc., que utilizarán para satisfacer sus necesidades.

La explotación campesina forma una pequeña unidad de producción-consumo que encuentra su principal sustento en la agricultura y es sostenida, principalmente, por el trabajo familiar. Las necesidades básicas y los ritmos de la vida familiar campesina y los de la producción agrícola se mezclan íntimamente y son mutuamente determinantes (...) La ocupación productiva de un campesino consiste en un amplio espectro de tareas interrelacionadas, a un nivel de especialización relativamente bajo. Las habilidades se definen en términos de experiencia transferida directamente o se formalizan en una tradición oral de numerosos proverbios y relatos. La preparación para la ocupación de un campesino se cumple, principalmente, dentro de la familia (Shanin, 1976: 1-2)

**La actividad económica campesina está incrustada en la familia, la familia incrustada está en la relación con otras familias, las familias estarán incrustadas en la comunidad y la comunidad incrustada estará en el entorno natural: la conjunción entre comunidad y ambiente natural, conformarán el territorio; entonces la reproducción social y cultural tanto de las familias campesinas macehuales como de la comunidad donde habitan, implica que la materialidad ecológica inmanente al territorio continúe ofreciendo todos aquellos valores de uso que las familias campesinas emplean para el sustento propio.** Todos esos valores de uso contenidos en el territorio están incrustados principalmente en el ambiente natural, en los ecosistemas y agroecosistemas, es decir, en los bosques y ríos, en las milpas y cafetales.

Si bien el precio tiene un poder enorme para configurar que productos agrícolas se han de sembrar, así como las formas de hacerlo, las familias campesinas macehuales no solo constituyen su labor agrícola en función del precio de los productos que siembra para vender,



sino además implican en sus labores agrícolas todos los valores de uso que ha de obtener a partir de los ecosistemas y agroecosistemas que constituyen su territorio, por ello, "la tasa de remuneración de su trabajo es aleatoria, depende de toda serie de factores independientes del precio obtenido por sus productos." (Vergopoulos, 1979: 37) Los factores, independientes del precio, son las relaciones familiares, vecinales y comunitarias involucradas en la producción, del mismo modo, las condiciones climáticas, la fertilidad del suelo, las lluvias y el estiaje y sin fin de factores ecológicos, también determinan su producción agrícola. Todos estos factores productivos que desbordan el precio e independientes son de este, son los factores que los campesinos macehuales van considerando al sembrar y cosechar: las consideraciones se van tomando a partir de las formas estructuradas y generalizadas del pueblo macehual para clasificar, definir, comprender e interactuar ante el entorno natural. Esta relación entre la comunidad macehual y el entorno ecológico, es mediada por la Cultura, la cual ha sido definida por el Antropólogo Austriaco Rober Lowie como "la suma total de lo que un individuo adquiere de su sociedad: creencias, costumbres, normas estéticas, hábitos de alimentación y artes, que le sobrevienen no por su propia actividad creativa, sino por un legado, transmitido por medio de la educación formal e informal". Bajo esta lógica, la cultura macehual es el resultado de una larga interacción que no solo está constituida por las relaciones que establecen los macehuales entre sí, sino, además, por las relaciones históricas que han sostenido y sostienen con la naturaleza.

De todas las expresiones que emanan de una cultura, los conocimientos sobre la naturaleza conforman una dimensión especialmente notable, porque reflejan la acuciosidad y riqueza de observaciones sobre el entorno realizadas, mantenidas, trasmitidas y perfeccionadas a través de largos períodos de tiempo, sin las cuales la supervivencia de los grupos humanos no hubiera sido posible. Se trata de saberes, transmitidos por vía oral, de generación en generación (...) conocimientos imprescindibles y cruciales, por medio de los cuales la especie humana fue moldeando sus relaciones con la naturaleza. Esta dimensión cognitiva, tan antigua como la especie misma, permitió a los seres humanos no solamente mantener una cierta relación de coexistencia con la naturaleza, sino de irla afinando o perfeccionando. El producto final de ese proceso de refinamiento a lo largo del tiempo se encuentra hoy en día en las mentes y en las manos de los hombres y mujeres que conforman los llamados pueblos tradicionales y en especial los pueblos indígenas. Estos son, sin embargo, conocimientos amenazados (Toledo & Bassols, 2008: 20).

Es entonces la cultura macehual, en cuanto que es un pueblo indiano, << **una cultura que resguarda una serie de conocimientos ambientales profundos, antiguos y de gran relevancia para el adecuado manejo y aprovechamiento de todos los recursos que**

**poseen los ecosistemas. Aquel reservorio de conocimientos transmitidos que yacen en la cultura macehual, permite conocer que frutos son comestibles y cuáles venenosos, en que mes, semana, día y hora es correcto sembrar, sobre que suelos y de qué forma cultivar tal o cual planta, del cómo utilizar a determinada especie sin llevarle a su extinción, del cómo aprovechar cocinando ciertas partes de un quelite, del cómo de los hongos extraer sus propiedades alimenticias y medicinales sin colocarnos en riesgo, etc. La metodología correcta para extraer los valores de uso del bosque sin destruirlo, yacen en la cultura macehual >>**

Los defensores y promotores del productivismo agro industrial no toman en cuenta estos conocimientos culturales acerca del entorno ecológico; si llegan hacerlo es para demeritarlo, o bien, para extraer alguna patente que socializará los daños y privatizará las ganancias. La visión productivista solo entiende al café como un monocultivo que debe rendir varias toneladas por hectárea y nada más, colocando en un segundo plano todas las implicaciones sociales y ecológicas de la producción del aromático; el productivismo no comprende que la cafecultura macehual está "mediada por algo más que el incremento en la magnitud de las cosechas o en el volumen total de comida disponible" (Jardón, 2015: 120) Definitivamente, como hemos explicado en el apartado de Racionalidad Macehual vs Racionalidad productivista, la cafecultura macehual es radicalmente diferente y sobre todo opuesta a la cafecultura edulcorada que pretenden las multinacionales. El fenómeno de imponer el productivismo por medio de políticas estatales que fueron creadas y pensadas por expertos - financiados por las multinacionales- para aumentar la productividad, no han comprendido que "el algoritmo de supervivencia campesina no es el de la maximización. Los repetidos errores de especialistas y consejeros occidentales que, una y otra vez, aplicaron presiones administrativas contra las tradiciones y terminaron con una crisis de erosión de la tierra, inanición del ganado, etc" (Shanin, 1976: 2) Ejemplo de lo antes enunciado, puede encontrarse en el estudio antropológico que realizó el Antropólogo Estadounidense Marvin Harris (2007) sobre las Vacas Sagradas en la India:

Los hindúes veneran a las vacas porque son el símbolo de todo lo que está vivo. Al igual que María es para los cristianos la madre de Dios, la vaca es para los hindúes la madre de la vida. Así, no hay mayor sacrilegio para un hindú que matar una vaca. Ni siquiera el homicidio tiene ese significado simbólico de profanación indecible que evoca el sacrificio de las vacas.

- Según muchos expertos, el culto a las vacas es la causa número uno de la pobreza y el hambre en la India. Algunos agrónomos formados en Occidente dicen que el tabú contra el sacrificio de las vacas permite que vivan cien millones de animales “inútiles”. Afirman que el culto a las vacas merma la eficiencia de la agricultura, porque los animales inútiles no aportan ni leche ni carne, a la vez que compiten por las tierras cultivadas y los artículos alimenticios con animales útiles y seres humanos hambrientos. Un estudio patrocinado por la Fundación Ford concluía que se podía estimar que posiblemente sobraba la mitad del ganado vacuno en relación con el aprovisionamiento de alimentos. Y un economista de la Universidad de Pensilvania declaraba en 1971 que la India tenía treinta millones de vacas improductivas.
- Parece que sobran enormes cantidades de animales inútiles y antieconómicos, y que esta situación es una consecuencia directa de las irracionales doctrinas hindúes. Los turistas en su recorrido por Delhi, Calcuta, Madras, Bombay y otras ciudades de la India se asombran de las libertades de que goza el ganado vacuno extraviado. Los animales deambulan por las calles, comen fuera de los establos en el mercado, irrumpen en los jardines públicos, defecan en las aceras, y provocan atascos de tráfico al detenerse a rumiar en medio de cruces concurridos. En el campo, el ganado vacuno se congrega en los arcones de cualquier carretera y pasa la mayor parte de su tiempo deambulando despacio a lo largo de las vías del ferrocarril (Harris, 2007: 16).

Los expertos financiados por la fundación Ford **analizan el fenómeno de las vacas sagradas desde el paradigma productivista**: si los campesinos hindúes cambiarán sus vacas genéticamente improductivas, por vacas lecheras de alto rendimiento, podrían producir y vender más carne y leche, y por ende vivirían mejor. << **Esta ecuación productivista es aplicable y análoga a lo que los expertos en cafecultura del Estado mexicano, en complicidad con la Nestlé, piensan sobre la cafecultura en Veracruz** >>: si los macehuales modernizan totalmente sus cafetales con variedades de café híbridas de alta productividad, incrementan la densidad de siembra y utilizan grandes cantidades de agroquímicos, producirían y venderían más café, y por ende vivirán mejor.

Pero ocurre, que la racionalidad de los campesinos hindúes, dista mucho de ser la racionalidad productivista, del mismo modo, la racionalidad macehual dista mucho de dicha racionalidad productivista. Los expertos tanto del ganado vacuno, como de la producción de café, argumentan que si modernizan genética y estructuralmente la producción, podrán obtener más producto neto para vender: más producción, más mercancías, más dinero, más ganancias; pero como hemos descrito, la racionalidad vernácula campesina a diferencia de la economía de mercado dominante, no racionaliza su producción solo en función del dinero-valores de cambio, que puede obtener al vender sus productos, si no racionaliza su producción a partir de un equilibrio entre los valores de uso y cambio que le sirven para reproducir las condiciones materiales de su vida social y cultural. Harris en referencia a esto nos dice:

El ganado vacuno es útil como tracción, combustible, fertilizante, leche, recubrimiento del suelo, carne y cuero, y, sin embargo, interpretar erróneamente el significado ecológico y económico de todo el complejo. Todo depende de lo que cuesta esto en recursos naturales y mano de obra en relación con formas alternativas de satisfacer las necesidades de la inmensa población india. Estos costos están determinados en gran medida por lo que el ganado vacuno come. Muchos expertos suponen que el hombre y la vaca se encuentran enzarzados en una competición mortal por la tierra y los cultivos alimenticios. Esto podría ser verdad si los agricultores indios adoptaran el modelo agrícola americano y dieran de comer a sus animales alimentos cultivados. Pero la verdad cruda sobre la vaca sagrada consiste en que es un infatigable devorador de desperdicios. Solo una parte insignificante del alimento consumido por la vaca corriente proviene de pastos y cultivos reservados para su uso.

- Esto debería desprenderse de todos esos informes que nos relatan cómo las vacas deambulan por doquier provocando embotellamientos de tráfico. ¿Qué hacen estos animales en los mercados, en los prados, a lo largo de las carreteras y de las vías de ferrocarril y en las laderas estériles? Pero, ¿qué hacen si no es comer cualquier brizna de hierba, rastrojos y desperdicios, que no pueden ser consumidos directamente por los seres humanos, y convertirlos en leche y otros productos útiles! (Harris, 2007: 28).

Vemos así, que las vacas sagradas de la India no fueron pensadas bajo la racionalidad del valor de cambio, en donde se buscaría únicamente la mayor producción de carne y leche para la venta en el mercado, sino como fuente múltiple y diversa de valores de uso que no implican necesariamente al mercado sino al autoconsumo. Las vacas sagradas de la India, ofrecen la obtención de combustible, comida, vestido, construcción y fuerza de trabajo, lo que las vuelve indispensables para el labrado de la tierra: la agricultura y el sistema alimentario hindú, no pueden comprenderse sin la importancia de las vacas sagradas, estas, a diferencia de sus primas las vacas lecheras de alta productividad, no están adaptadas a las condiciones ecológicas de los monzones y los grandes periodos de sequía, además de esto, la alimentación Hindú -vegetariana- no está avocada al consumo de carne. Otra diferencia a considerar, es que las vacas sagradas de la India no se alimentan de granos comestibles para el ser humano, sino de los desperdicios y la vegetación circundante, es decir, consumen lo inservible para nosotros y lo convierten en productos -leche, estiércol y fuerza de trabajo- útiles para uso y consumo nuestro.

Nos damos cuenta así, que las formas de economización de la vaca sagrada están incrustadas en las condiciones culturales y ecológicas propias de la India. Cada valor de uso obtenido está en función tanto de la reproducción de la vida social de los campesinos como del equilibrio ecológico: en resumen, cada valor de uso se genera para el mantenimiento de la vida tanto de los campesinos, como de las vacas y del resto del entorno natural, no para el

comercio. Esto mismo sucede con los cafetales que se configuran desde la macehualidad: **el cafetal de la cafecultura macehual no es solo producción de café, sino de un sin fin de especies vegetales que aportan tanto valores de uso como valores de cambio. Al igual que sucede con las vacas sagradas, la cafecultura macehual no solo se piensa, no solo se trabaja, para la venta, sino para la obtención y autoconsumo de otros alimentos, medicinas, materiales de construcción, etc. Estos valores de uso que se obtienen desde el cafetal macehual, como sucede también con las vacas sagradas, están en función tanto de la reproducción de la vida social de los campesinos macehuales como del equilibrio ecológico de su territorio.**

El amor a las vacas es un elemento activo en un orden material y cultural, complejo y bien articulado. El amor a las vacas activa la capacidad latente de los seres humanos para mantenerse en un ecosistema con bajo consumo de energía, en el que hay poco margen para el despilfarro o la indolencia. El amor a las vacas contribuye a la resistencia adaptativa de la población humana, conservando temporalmente a los animales secos o estériles, pero todavía útiles; desalentando el desarrollo de una industria cárnica costosa desde un punto de vista energético; protegiendo un ganado vacuno que engorda a costa del sector público o de los terratenientes; y conservando la capacidad de recuperación de la población vacuna durante sequías y períodos de escasez. (Harris, 2007: 34)

Este amor religioso por las vacas, no es una irracionalidad económica, exótica y fanática, es una racionalidad con lógica propia, que se fundamenta según el orden social y ambiental de la India. No porque una racionalidad vernácula se oponga a la racionalidad productivista del Gran mercado, la racionalidad vernácula ha de carecer de fundamentos lógicos. Como señala Harris, "el amor a las vacas impide a los agricultores matar vacas inútiles desde el punto de vista económico" (Harris, 2007: 32) Es decir, el amor a las vacas con sus símbolos y doctrinas sagradas protege al agricultor contra cálculos que solo son "racionales" a corto plazo (Harris, 2007: 25) "el sentido de sacrilegio indecible que comporta el sacrificio de vacas, esté arraigado en la contradicción intolerable entre necesidades inmediatas y condiciones de supervivencia a largo plazo" (Ibidem) Las necesidades de largo plazo son la posibilidad de arar la tierra en la época de lluvias, de obtener leche en tiempo de sequía, de usar el estiércol de la vaca para cocinar durante todo el año, como pegamento base para reparar la estructura de las casas campesinas. El amor a las vacas, es la precaución racional de no sacrificar a las reses para comer carne aun cuando exista hambruna, en cuanto que comer a las vacas tendría un alto costo económico -tanto social como ecológico- y reduciría a las vacas a un solo valor de uso, cuando de estas se pueden obtener al menos 7 valores de

uso que integrados cultural y ecológicamente están al modo de vida campesino hindú.

La persistencia racional del amor a las vacas permite la reproducción cultural y ambiental del pueblo Hindú en cuanto que de las vacas se obtienen diversos valores de uso específicos que permiten a los Hindús vivir como Hindús; esta misma lógica, se encuentra dentro de la producción macehual de café: el cafetal tal cual lo construyen y manejan los macehuales de San Juan del Río, permite a la obtención de una gran variedad de valores de uso específicos que permite a los macehuales vivir como macehuales, es decir, la materialidad ecológica del cafetal permite la reproducción cultural y ambiental tanto de las familias campesinas como del territorio nahuahablante. << **Los hindús obtienen del cultivo de arroz y las vacas sagradas gran parte de los valores de uso para reproducirse como cultura, en cambio, los macehuales de la sierra de Zongolica obtienen del maíz y el cafetal los valores de uso para reproducirse como cultura** >> Por todo lo anterior, **ES QUE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ MACEHUAL RESULTA REDITUABLE NO EN CUANTO A GANANCIA MONETARIA, SINO EN FUNCIÓN DE LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL, CULTURAL Y ECOLÓGICA DEL TERRITORIO MACEHUAL.**

## *2.4 Economía ecológica desde la etnobotánica: valores de uso y valores de cambio dentro de los cafetales macehuales del 5° Barrio*

Como hemos enunciado en los párrafos anteriores, la obtención de valores de uso que permiten la reproducción de la vida cultural y ambiental de las familias y comunidades macehuales, están inherentemente incrustados en la biodiversidad de los ecosistemas que constituyen sus territorios. Las formas de aprovechamiento social de los macehuales ante la vegetación que conforma su comunidad y territorio, está mediada por la cultura, que puede ser entendida como la base de datos surgida y mantenida en la interacción y memoria social de quienes se relacionan estrechamente con la naturaleza y que se va heredando como un legado de conocimientos ecológicos para la reproducción social, es decir, el aprovechamiento macehual de la vegetación es un proyecto socio-cultural con proyección en el tiempo y el espacio.

**Este aspecto sociocultural se materializa en el complejo proceso de domesticación de plantas, árboles y arbustos, que conforman el territorio silvestre y cultivado de los macehuales. El territorio silvestre y cultivado es una fuente diversa y múltiple de valores de uso específicos. Cada fruto, rama, flor, tronco y hoja de tal o cual especie, que se aprovechan como valor de uso por parte de los macehuales, implica que la materialidad de tales o cuales plantas posea ciertas características morfológicas, genéticas, químicas y sensibles, que posibiliten emplearlas como alimento, tinte, medicina, adorno, leña, etc.**

La domesticación de especies dentro del cafetal, la milpa y otros sistemas de cultivo, es un proceso histórico, con métodos bien definidos y articulados. La domesticación no es algo que ocurrió en el pasado, puesto que posee una continuidad concreta en el presente: en cada ciclo de siembra, semilla y conocimiento de cultivo, dicho proceso de domesticación y diversificación de especies vegetales se re-actualiza. **Esta re-actualización del proceso de domesticación y diversificación de las plantas cultivadas y silvestres, tiene por actores sociales tanto a los campesinos macehuales como a los factores ecológicos del ambiente:** "La domesticación es un proceso social-natural, cuyas características la hacen irreductible a

los términos de solamente alguno de estos dos extremos" (Jardón, 2015: 101) La domesticación y diversificación de plantas dentro de milpas, cafetales, etc., es entonces el resultado tanto fuerzas ecológicas como de fuerzas culturales: "en el proceso que ha originado los cultivos que conocemos y usamos han sido importantes tanto la naturaleza propiamente biológica de las plantas cultivadas como los procesos sociales, económicos y culturales que orientan la domesticación" (Ibidem)

Dentro de los cafetales macehuales, actúan infinidad de fuerzas naturales que posibilitan la producción de valores de uso, que están económicamente articulados dentro de las relaciones sociales familiares y comunitarias de los macehuales, por ende la necesidad de "salir del paradigma del enfoque del actor en cuanto a ver las redes y prácticas como esencialmente sociales, para verlas hechas de materiales heterogéneos, es decir, hechas por humanos y no humanos" (Massieu & Vershoor, 2011: 217) Esto quiere decir que la producción de valores de uso culturalmente específicos, son además producto de los factores materiales que constituyen tanto las propiedades físicas de las plantas como el ambiente ecológico donde habitan, lo cual se ha de traducir, en que los valores de uso que se obtienen del cafetal, la milpa y el monte, no son resultado únicamente del trabajo humano, sino de otras esferas extra-humanas, al respecto Marx nos dice:

Los valores de uso (...) son combinaciones de dos elementos: la materia, que suministra la naturaleza, y el trabajo. Si descontamos el conjunto de trabajos útiles contenidos en la chaqueta, en el lienzo, etc., quedará siempre un substrato material, que es el que la naturaleza ofrece al hombre sin intervención de la mano de este. En su producción, el hombre solo puede proceder como procede la misma naturaleza, es decir, haciendo que la materia cambie de forma. Más aún, en este trabajo de conformación, el hombre se apoya constantemente en las fuerzas naturales. El trabajo no es, pues, la fuente única y exclusiva de los valores de uso que produce, de la riqueza material. El trabajo es, como ha dicho William Petty, el padre de la riqueza, y la tierra la madre (Marx, 2020: 53).

Es así que tanto el trabajo social de nuestra especie como el trabajo del resto de los seres vivos, conforman los valores de uso culturalmente específicos. No se puede entender que unos granos de café sean comestibles sin las fuerzas humanas y naturales que intervienen en el proceso. Es entonces la domesticación y diversificación de plantas, un proyecto conjunto entre cultura y naturaleza: "la evolución de las plantas domesticadas en ambientes bajo la influencia humana ha sido categorizada correctamente como un proceso coevolutivo" (Jardón, 2015: 114) Esta coevolución es la responsable de toda la amplia gama de colores,



sabores, tamaños, texturas, adaptaciones que presentan las plantas domesticadas, de las cuales cotidianamente aprovechamos sus valores de uso

Las plantas que emplean los macehuales "en un contexto del cultivo son el resultado de un proceso de cambio, a partir de formas naturales o silvestres que han dado origen, a través de una serie de mediaciones, a las plantas cultivadas propiamente dichas (Jardón, 2015: 101) Dicho proceso de cambio sistemático de las propiedades materiales de la vegetación discurre a través de la selección humana con base en transformar ya sea el color, sabor, tamaño, textura, resistencia a plagas, sequías o inundaciones, de las plantas, árboles y arbustos que conforman el territorio. Esto dará como resultado la diversificación de especies silvestres en sub especies, lo que ha de generar a la vez un proceso de domesticación y conforme avance el tiempo, el surgimiento de especies vegetales totalmente domesticadas, en las que aparecen nuevas cualidades que pueden ser tanto mayor tamaño o adaptabilidad como mejor sabor y textura, o también hacer desaparecer otras cualidades como la toxicidad o grosor de ciertas partes de la planta para facilitar su consumo, etc., es decir, << **la transformación de las plantas silvestres a domesticadas implica la elaboración consciente de un valor de uso específico a utilizar**>> por medio de incentivar o decrecer intencionalmente ciertas cualidades de las plantas de interés cultural.

Los macehuales "no seleccionan únicamente las plantas en función de una magnitud escalar (la cantidad de toneladas por hectárea que se pueden obtener), sino también en función de una dimensión compleja que tiene que ver con la forma en que se pretende realizar el consumo" (Jardón, 2015: 116) Y ese consumo es un valor de uso específico que se define en torno al trabajo natural y humano aplicado en él, lo que genera transformaciones sustanciales en las plantas: "en el contexto del cultivo, las modificaciones asociadas a la domesticación han sido mediadas de manera importante por el proceso de selección artificial que, entre otras cosas, ha moldeado la composición genética de las poblaciones de plantas domesticadas" (Jardón, 2015: 112).

Esta selección artificial es realizada por los actores sociales en relación estrecha y coevolutiva con la vegetación. Para que cada valor de uso que se aprovecha de una planta domesticada o silvestre sea posible, es necesario que el conocimiento cultural específico indique el cómo, cuándo, dónde y porqué, tal o cual parte del árbol, planta o arbusto, deberán utilizarse. Este manejo integral de la vegetación, provocado por la búsqueda de obtención de valores de uso, ha modificado tanto a las plantas como a los ecosistemas donde se entretajan las diferentes especies vegetales. Tanto a escala micro como macro "lo que distinguiría estas

modificaciones ambientales ocasionadas por el ser humano no sería solamente su intensidad o magnitud, sino el hecho de que al realizar estas perturbaciones (...) los seres humanos llevan a la realidad un proyecto de sí mismos" (Jardón, 2015: 114).

Este proyecto de sí mismos, es la proyección que poseen los macehuales al configurar en conjunción con la madre tierra los valores de uso culturales específicos que desean obtener para reproducir su vida social propia. **Es entonces la selección artificial de ciertas plantas por parte de los macehuales para modificar ya sea su tamaño, color, productividad, hábito de crecimiento, etc., un proyecto social intencionado**, que "ha jugado un papel central la formación de valores de uso diversos, y esta formación de valores de uso ha tenido, usando la categoría de Bolívar Echeverría, una "dimensión política" (Jardón, 2015: 116) Esta dimensión política es "la conformación de un mundo propio por los seres humanos (...) En ello radicaría el carácter propiamente político de la domesticación y diversificación de las plantas" (Ibidem).

Vemos así, que cada planta silvestre que ha sido domesticada, o bien ha sido fomentada, protegida, tolerada o en cierto grado cultivada, dentro y fuera de los cafetales, implica una proyección política, una intencionalidad cultural e histórica que busca manifestarse y perpetuarse en el tiempo a través de la creación y aprovechamiento de los valores de usos específicos que yacen en cada planta, árbol y arbusto, que van conformando el territorio macehual. Estos valores de uso de inmanencia vegetal son configuradores de la identidad individual, familiar y comunitaria tanto de los nahuas de San Juan del Río como del resto de los habitantes nahuahablante de la Sierra de Zongolica. Cada uno de los elementos que van conformando la vegetación agrobiológica de los territorios cafetaleros son entonces elementos intencionados, pensados y modificados para vivir de cierta forma y no de otra:

La producción de valores de uso en el contexto de las comunidades campesinas tendría que ver justamente con esta naturaleza acoplada de los procesos de producción y consumo. Los criterios de selección de semilla y de manejo de los agro-ecosistemas como sistemas productivos se darían en función no solamente de incrementar la masa de bienes de consumo disponibles, sino que han estado orientados también por la necesidad de crear valores de uso específicos, adecuados a cierta forma de reproducción de la vida social, una reproducción de la vida social que por supuesto no es una repetición mecánica o una copia fiel sino que cambia en el tiempo (...) Esto incide en el plano de la formación de la diversidad de los cultivos generando una multiplicidad de formas, sabores, colores de las partes útiles, texturas, etc., diversidad que es generada y mantenida como parte de la necesidad humana de satisfacer no solamente una necesidad fisiológica o de ingesta calórica, sino también la

creación de un mundo o cosmos propio (...) Las distintas maneras de usar un producto del campo y las diferentes variedades de cultivos, surgieron juntas, como resultado del proceso transformador, cultural, llevado adelante por muchas comunidades. El eje que atraviesa este proceso es la creación de valores de uso propios. Así, junto a cada cultivo se diversificó la comida, el baile, la música, la propia vida humana, y surgió al menos parte de la diversidad cultural (Jardón, 2015: 119).

Esta diversidad tanto cultural como biológica son mutuamente condicionantes cuando se trata de la agricultura y la alimentación y la salud en contextos vernáculos. No se pueden comprender los sistemas alimentarios mesoamericanos y macehualesde sin la vegetación que aporta valores de uso alimenticios específicos desde la milpa, la huerta y el cafetal: "el proceso de producir los alimentos para la supervivencia es a la vez la búsqueda de producir significados, esto es, la búsqueda de construir la propia identidad como un proyecto" (Jardón, 2015: 121) La producción de alimento "por así decirlo, debe alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío (Harris, 1999: 13). Esa mente colectiva justo es La Cultura: esa serie de conocimientos que forja conductas generales, hábitos y costumbres, que se realizan por medio de los valores de uso, los cuales se obtienen -como se ha mencionado reiteradamente- de las especies vegetales que conforman el medio ambiente macehual.

¿Pero cuáles son esas especies domesticadas y silvestres que aportan los valores de uso que permiten la reproducción de la vida social, cultural y económica de las geografías macehuales? Para responder esta respuesta, debemos partir de la comprensión de que "los territorios indígenas son verdaderos laboratorios bioculturales donde, con un peso histórico-cultural importante, se practica todavía el intercambio entre plantas silvestres, arvenses o ruderales y plantas netamente domesticadas" (Boege, 2008: 20). Es decir, los territorios indios, macehuales, campesinos -que generalmente suele ser uno mismo- son justo esos laboratorios bioculturales donde se han domesticado, manejado y sabiamente aprovechado, sin fin de recursos vegetales que aportan igual o más valores de uso, puesto que una sola planta puede aportar hasta 5 valores de uso específicos. Cada especie vegetal domesticada en estos laboratorios bioculturales mesoamericanos, ha dado como resultado una planta, árbol o arbusto, con un valor de uso culturalmente relevante: fueron alrededor de 83 plantas domesticadas que los actores sociales mesoamericanos -entre los cuales están los macehuales de ayer y de hoy- desarrollaron y aportaron al mundo. La industria textil, la pizza, los helados de chocolate y vainilla, el tequila, el pulque y el mezcal, el guacamole que acompaña los Super Bowl y las salsas picantes que gozan de gran popularidad nacional e internacional, no

hubiesen sido posibles sin el trabajo arduo, selectivo, tenaz, inteligente y estratega, que moldeó y configuró esos valores de uso para confeccionar vestido y producir alimentos. Las especies domesticadas en los laboratorios mesoamericanos indios son:

Algodón hueso, Amaranto, Cacahuete, Calabaza 1, Calabaza 2, Camote, Chayote, Chía, Chilacayote, Chile verde, Chile seco, Epazote, Frijol, Frijol en ejote, Girasol, Guaje verdura, Huauzontle, Jícama, Maíz en elote, Maíz forrajero verde, Maíz grano, Nochebuena (plantas), Pápalo, Quelite, Romerito, Tabaco, Tomate verde, Tomate (jitomate), Verdolaga, Yuca alimenticia, Cempaxúchitl (flor), Achiote, Agave mezcal, Agave tequilero, Aguacate Hass, Anona, Arrayan, Cacao, Capulín, Chirimoya, Ciruela tropical, Guaje, Guanábana, Henequén, Jojoba, Maguey pulquero, Mamey, Nanche, Nopal forrajero, Nopalitos, Papaya, Pitahaya, Tejocote, Tuna, Vainilla, Zapote chicozapote, Zapote Negro (Boege, 2008: 176-177).

Todas estas plantas domesticadas, como se ha reiterado durante toda esta investigación, fueron pensadas como un proyecto, diseñadas para reproducir valores de uso específicos que permiten desarrollar a la vez un proyecto de vida cultural propio: cada modificación, cada transformación y adaptación ocurrida en estos cultivos, son resultado de una forma culturalmente específica de querer vivir y habitar el mundo. Las plantas domesticadas deben su existencia tanto al sustrato natural que les ha conformado como al sustrato cultural que les ha reconfigurado ...y del mismo modo, la inmanencia cultural mesoamericana no podría existir sin los valores de uso que la vegetación silvestre y sobre todo domesticada le ha brindado en su conformación.

Dentro de las milpas, cafetales y otros cultivos de inmanencia mesoamericana, coexisten una gran diversidad de plantas domesticadas y silvestres que aportan medicinas, alimentos, forrajes, tintes, fibras, leña, material de construcción, etc., es decir, <<una gran diversidad de valores de uso que se corresponden con la agro-biodiversidad que está incrustada en la materialidad ecológica y cultural de los territorios campesinos>> así mismo, la agro-biodiversidad de los cafetales macehuales -rusticanos y tradicionales- se corresponden con la materialidad ecológica que incrustada está en la diversidad vegetal propia del Bosque de niebla o Bosque mesófilo de montaña, que como hemos descrito y analizado en párrafos anteriores, se trata del ecosistema más raro, exclusivo, biodiverso y amenazado de México. Esto quiere decir, que los cafetales macehuales están incrustados en una materialidad ecológica de gran envergadura, diversidad e importancia. Entonces surge una pregunta de lo más concreto y que no suele realizarse desde las ciencias sociales ¿Cuáles son esas especies

vegetales que además de conformar la estructura ecológica de los territorios, aportan los valores de uso que posibilitan la reproducción de la vida social campesina?

Cada hoja, fibra, epífita, fruto, espina, líquen, tallo, que se aprovechan dentro de los cafetales vernáculos de sombra diversificada de los macehuales, pertenecen a una especie vegetal bien definida ¿Pero el investigador social sabe identificarla, nombrarla y clasificarla, para así poder comprender cabalmente la profunda relación naturaleza-cultura, que los campesinos establecen con el monte y sus cultivos? Esta respuesta suele pasar de largo en las investigaciones sociales que abarcan temas de campesinas, ruralidad y producción agrícola, respondiéndose en el común de los casos, de forma somera y general, sin asumir la importancia crucial que tiene el conocer específica y cabalmente las especies silvestres y domesticadas que sostienen la vida social no solo de las comunidades campesinas, sino la vida social de toda la humanidad, sea rural o urbana. Sin vegetación no hay vida social humana posible: por ello la necesidad y la urgencia de generar una investigación de carácter social que si aborde cabalmente esa diversidad silvestre y domesticada contenida dentro de los cafetales, no solo a nivel de reconocimiento e identificación botánica, sino además, desde la dimensión cultural que le conforma, dimensión inherentemente social e histórica que ha forjado el devenir de todos los actores sociales de la ruralidad que producen café y otros cultivos que posibilitan la reproducción de la vida de todo cuanto respira.

*Conocer nombre por nombre, relación tras relación que establecen las personas con las plantas, y viceversa, nos permitirá comprender que la relación que los macehuales -actores sociales de esta investigación- establecen con eso que llamamos naturaleza, no ha sido vista ni analizada desde un punto de vista esencialista, mucho menos dualista e idealizado: no se trata pues, de multinacionales malas vs macehuales buenos: nada de ello... sino que si se compara por medio del análisis etnobotánico el tipo de relación que la racionalidad productivista del Estado y las multinacionales establecen con la agro biodiversidad por medio de la cafecultura y la relación que establecen los macehuales en sus cafetales, se ha de evidenciar algo sumamente objetivo y concreto, radicalmente contrastante entre ambas formas de relacionarse con la naturaleza vía cafecultura, esa diferencia sustancial, no abstracta, ni mucho menos imaginaria e idílica, << se ve reflejada materialmente en los altísimos índices de biodiversidad presentes en los cafetales*

*macehuales vernáculos >> que contrastan con la reducida y escasa biodiversidad de los cafetales modelados según los intereses del Estado y las multinacionales de alimentos como lo es Nestlé y otras mega empresas nacionales e internacionales.*

Ahora bien, para dar muestra de esta riqueza agro biodiversa que constituye los cafetales confeccionados por los macehuales, se ha de recurrir al registro etnográfico que se realizó con uno de los actores sociales macehuales que conforman la cooperativa Yoloxochitl, que relata la búsqueda de alimentos entre los cafetales del 5° Barrio:

Inicios de verano, época de lluvias abundantes y calores intensos, macehual Chicome nos guiaba rumbo a su cafetal, estábamos cerca de 10 personas en búsqueda de alimentos para preparar la comida y cena. Caminando entre el sendero de tierra nos adentramos de poco en poco entre selvas de café hasta llegar a su finca, un pequeño predio de media hectárea donde había numerosos árboles frondosos, unos de apenas 3 metros, otros grandes de hasta 40 metros de altura. Allí, ya en su finca de café, Macehual Chicome nos pidió buscar los siguientes quelites: Cohtamaquilis (*Witheringia solanaceae*) y las floraciones de Tepexilotl (*Chameadora tepexilote*). Mientras que otro grupo debía dedicarse a bajar chinenes (*Persea schiedeana*) de tres árboles de gran envergadura que tenían de altura entre 20 y 30 metros cada uno. Una vez finalizada la recolecta de dichos quelites y frutos, Macehual Chicome nos fue enseñando a través del suelo que hongos son comestibles y cuáles no; aquella vez recolectamos la fructificación de los hongos: Xonoayome (*Pleurotus sp.*) Pipixi (*Calvatia cyathiformis*) y Nanacaztli (*Auricularia delicata*). Posteriormente, ya al prepararnos para irnos, recolectamos frutos silvestres de Atecapullin (*Parathesis sp.*) y Chichihua (*Vasconcellea cauliflora*) Y justo antes de salir del cafetal para ya regresar a la casa, sobre los troncos de dos grandes árboles Xonotl (*Heliocarpus donnell-smithii*) estaban varios centenares de gusanos nombrados en nahuatl como Xonocuillis (*Arsenura armida*), los cuales nos señaló Macehual Chicome que son comestibles; recolectamos gran número de dichos gusanitos y al llegar a su casa, nos fue enseñando la forma correcta de identificar, preparar y consumir cada planta, fruto e insecto recolectado del cafetal aquella mañana: una clase magistral de etnobiología obtuvimos niños y adultos, tanto macehuales como mestizos, que con gran atención escuchábamos a Macehual Chicome. Con lo que se recogió aquel día, cerca de 10 personas tuvimos comida para tres días enteros más excedentes que sobraron y

se regalaron tanto a vecinos como a los ahí presentes, para que cada quien respectivamente llevara a sus familias tan sabrosos y peculiares alimentos. Cerca de 40 kilos de alimentos variados óptimos en 2 hrs de trabajo.

Otro ejemplo lo encontramos en invierno, época de fríos y neblinas: nuevamente, estábamos con Macehual Chicome rumbo a su cafetal en búsqueda de alimentos para igual número de personas. La misión de aquella mañana gris y nublada, que de vez en cuando regalaba rayos de sol, era encontrar árboles de Ocuilcuahutil o árbol de gusanillo (*Lippia myriocephala*) que dentro de su corteza albergan unos gusanos comestibles que en nahuatl se nombran como Popotocas (*Phassus triangularis*). Cerca de 10 árboles de Gusanillo encontramos dentro de la finca de Macehual Chicome. Después de recolectar buen número de popotocas, la siguiente misión fue recolectar unos quelites de nombre Tetzil (*Cyclanthera ribiflora*) y otro llamado Chayotillo (*Sicyos deppei*) para preparar chileatole, que es un platillo similar al pozole, pero de color verde claro, de sabor similar al esquite, pero picoso ardiente, herbal y espeso. A la planta trepadora pariente cercanada del chayote, el Tetzil, lo encontramos entre y a las orillas del cafetal, mientras que el Chayotillo crecía exclusivamente en los bordes de la finca. Durante la búsqueda incesante de ambos quelites, encontramos nuevamente hongos, se trataba otra vez de los hongos Xonoayome (*Pleurotus* sp.) y otra especie que no conocíamos de nombre Pascuayomeh (*Armillaria tabescens*) que nos señaló Macehual Chicome, que también es comestible. Para finalizar la recolecta, recogimos varias hojas de Tlanepa (*Piper auritum*) para sazonar las Popotocas que serían freídas para la cena. Aquel día, de todo lo recolectado, pudimos preparar chileatole para 20 personas durante dos días continuos. Fueron cerca de 2 bultos de quelites tanto de Tetzil como de chayotillo que se recolectaron aquel día, más los hongos y popotocas para la cena, que sirvieron para la alimentación del grupo conformado por 10 personas.

Como podemos observar, en el cafetal se recolectaron variados productos comestibles no solo de origen vegetal, puesto que, en ambos ejemplos, que han sido descritos durante épocas del año diferente, hongos e insectos que habitan dentro de los cafetales macehuales sirvieron como fuente de alimento. Como observamos en los ejemplos antes enunciados, hay una fuente abundante, múltiple y diversa de valores de uso, los cuales solo son aprovechables en cuanto que los actores sociales desde su conocimiento cultural ancestral conocen qué

especies son comestibles, en qué lugar y época del año se les puede encontrar, así como la forma de obtenerlos y prepararlos correctamente. Sin el conocimiento ecológico y biológico de las formas de vida que conforman los agro-ecosistemas cafetaleros, sería imposible conocer y aprovechar los valores de uso que cada especie vegetal, animal y fúngica nos ofrece.

Ahora bien, hay algo sumamente importante que comprender enseguida, y nos referimos a la diferencia abismal que hay entre la biodiversidad que se encuentra en los cafetales macehuales y la biodiversidad que se puede encontrar en las fincas que han asumido y materializado la racionalidad productivista dentro de sus fincas: comencemos por los cafetales productivistas, aquellos cafetales diseñados por el Estado y las multinacionales para obtener grandes cantidades de grano: en aquellas fincas de café productivistas encontramos una gran cantidad, homogeneidad y densidad de arbustos de cafeto, geoméricamente alineados, matemáticamente fertilizados: un monocultivo a precisión que levanta hasta 5 toneladas de café cereza por hectárea, allí solo crece café: las hierbas, los hongos, los insectos, son arrasados por los mil y un agro-tóxicos que allí son utilizados. Del cafetal productivista solo se obtiene café y nada más. No hay árboles, no hay flores silvestres ni abejas libres: solo hay valor de cambio, solo dinero en potencia.

Estos cafetales productivistas como hemos mencionado en los apartados anteriores, son promovidos por la Nestlé y el Estado mexicano: una producción de café biocida de baja calidad para la producción en masa de Nescafé: un café soluble edulcorado con explotación campesina y ecológica. Este modelo anti biodiverso de cafeticultura que se ha intentado de más en más, imponer en Veracruz y otros estados cafeticultores, con la intención declarada de aumentar la productividad en pos de las grandes empresas. Esta cafeticultura donde no existen valores de uso específicos incrustados a la biodiversidad, es una cafeticultura que degrada la vida social y ecológica de los territorios cafetaleros, ante dicha degradación los cafeticultores se han resistido a dicho modelo productivista: siguen sembrando café bajo sombra aunque sea bajo el esquema de mono sombra (una sola especie de árbol maderable o filtrador de nitrógeno generan sombrío) o sombra comercial (de 3 a 5 árboles frutales, maderables o filtradores de nitrógeno, de diferente especie, otorgan sombrío). También se niegan, contra todo pronóstico productivista, a tener fincas con grandes densidades de



siembra: los campesinos mestizos y macehuales de la región centro de Veracruz prefieren tener un sotobosque que les brinde valores de uso específicos desde la policultura incrustada en la biodiversidad local a obtener grandes cantidades de dinero producido desde la monocultura del Estado y las multinacionales. Pero **esta resistencia no solo ha tenido victorias y avances, sino también derrotas y pérdidas: muchos cafecultores -sobre todo mestizos de la vecina sierra de Zongolica- desesperados, coaccionados o por decisión propia, han reconvertido sus cafetales de sombra biodiversa rústica y tradicional, en sistemas de monocultivo con o sin sombra de árboles. Otros más, no solo reconvirtieron sus fincas, sino que abandonaron la cafecultura para sembrar monocultivos de Caña de azúcar, Aguacate, Limón y Chayote principalmente, con la intención de obtener mejores precios por su trabajo**, lo cual, es relativo, puesto que la fluctuación de dichos productos agrícolas varía de la misma forma que el propio café, solo que en estos momentos, tanto el limón como el aguacate, gozan de una demanda y un precio internacional en sumo favorables, por ende el vuelco en los últimos años tan repentino y acelerado en la siembra de dichos cultivos en el centro de Veracruz y el resto de México.

Este es el panorama de la monocultura en la cafecultura: parcelas y fincas donde solo crece dinero devaluado y precios mal pagados: en la cafecultura productivista los campesinos y/o cafecultores dependen totalmente de los precios que imponga el Gran Mercado. La política productiva estatal en el rubro del café solo favorece a la Nestlé y sus empresas satélites. Ante ello, como explicamos anteriormente, hay una resistencia desorganizada, aislada e individual, << pero generalizada a nivel cultural >> entre los cafecultores macehuales. Esta resistencia como hemos argumentado párrafo tras párrafo en este crítico y analítico segundo capítulo, contra la implementación de monocultivos productivistas, es el reflejo concreto de la resistencia macehual por defender al mismo tiempo tanto su entorno ecológico como cultura ancestral: esta defensa generalizada aparece a los ojos de quienes entienden el profundo, diverso y complejo manejo forestal maderable y no maderable que ocurre dentro de las fincas macehuales: la gran biodiversidad manejada y conservada contra las indicaciones de modernización del Estado y las multinacionales en la cafecultura, son la señal poco estudiada y comprendida de la resistencia indiana contra el Gran mercado: en la gran biodiversidad de milpas y cafetales yace la posibilidad de autosuficiencia alimentaria y autodeterminación cultural y política: cuanto más el campesino macehual depende de lo que

siembra para comer y menos de lo que siembra para vender, su autonomía y sobre todo su autogestión se potencializa, pero esta potencia de libertad y autodeterminación decrece día con día por medio de la penetración de los aparatos ideológicos del Estado y el Capital, que promueven el aumento e intensidad de la inserción de los macehuales en el gran mercado mundial.

En las parcelas macehuales de café yace un gran trabajo eco-estratega con la vegetación que les ha permitido y permite a los macehuales un mayor grado de autonomía territorial, cultural y alimenticia que sus vecinos mestizos, los cuales han perdido el conocimiento profundo sobre la biodiversidad que les rodea: tanto a nivel de biodiversidad por parcela como en cuanto a los usos que otorgan a la vegetación, los macehuales poseen una considerable ventaja frente a sus vecinos mestizos, que si bien poseen conocimientos importantes sobre el entorno ecológico que constituyen sus cultivos y ecosistemas, no poseen los mismos índices de biodiversidad ni la misma magnitud de valores de uso aprovechados desde la vegetación local. El conocimiento cultural y ecológico de larga data, así como el sistema de clasificaciones vegetales inmanentes a la lengua nahuatl y el apego transgeneracional al trabajo agrícola, se argumenta serían los factores que han causado y causan una mayor biodiversidad dentro de la territorialidad macehual que a su vez se traduce a una amplia y diversa gama de valores de uso culturalmente específicos.

Cada valor de uso que se aprovecha de forma autogestiva dentro de la milpa y el cafetal, es dinero y poder que se escapa de las manos del Estado y el Gran mercado. Sin fin de valores de uso incrustados en la vida cultural de los macehuales yacen en cada planta, árbol y arbusto que componen los cafetales rusticanos y tradicionales tanto de San Juan del Río como del resto de la Sierra de Zongolica: una fuerza y estrategia que en palabras de los macehuales brota cuál Chikahualiztli tonantzin tlalli (fortaleza de la madre tierra) ...y esta fuerza geo-ecológica, pero sobre todo sagrada de la madre tierra, es la actora social insospechada de los macehuales y por ende de esta investigación. La riqueza-fuerza macehual, tal cual la definen ellos, no consisten en tener gran dinero ni gran poder político, sino que consiste en la conexión de trabajo y espiritualidad que sostienen con la madre tierra: un lazo espiritual que urde e interconecta tierra y comunidad con el Tlalocan (paraíso de inframundo) donde yace la fertilidad del monte y todos los cultivos que se desarrollan sobre su vientre. Esta

concepción, si bien no es universal, ni es homogéneamente compartida por todos los macehuales de San Juan del Río y la Sierra de Zongolica, si representa en cierto grado una generalidad identitaria en cuanto que sirve para enarbolar una bandera de lucha cultural común, que logra articular defensa del territorio con las costumbres y tradiciones macehuales que se consideran inmanentemente ancestrales.

Ahora bien, caso totalmente distinto a los monocultivos productivista de café, son los cafetales macehuales de sombrío diversificado, que si bien consideran la producción algo sumamente importante, puesto que nadie siembra para cosechar nada, no es la productividad, como hemos argumentado páginas atrás, el único factor a considerar dentro de la cafeticultura vernácula de los nahuas de la sierra de Zongolica: diversidad, equilibrio ecológico, paisaje y estética, reproducción económica y cultural, son factores que de igual modo inciden en el diseño y configuración de los cafetales rusticanos y tradicionales elaborados por los macehuales. Las fincas de café, diseñadas desde la macehualidad, asemejan estética y estructuralmente a una selva tropical: altos, frondosos y grandes árboles que devienen rascacielos silvestres, follajes espesos, verdores infinitos, formas de vidas excéntricas y coloridas vuelan, devoran y habitan entre los cafetales del 5° Barrio de San Juan del Río: gran diversidad, cantidad y multiplicidad de árboles, plantas y arbustos que aportan valores de uso culturalmente definidos encontramos allí, para dar cuenta de ello, se ha de mostrar un par de tablas con las especies arbóreas y arbustivas que conforman los cafetales del 5° Barrio, más los valores de uso que aportan a las familias campesinas macehuales.

Cuadro 1.- Composición florística de los cafetales macehuales. Eleboración propia con datos obtenidos en campo

| <i>COMPOSICIÓN FLORÍSTICA<br/>DE LOS CAFETALES MACEHUALES</i> | <i>VALORES DE USO</i> |                  |                                   |                |
|---|-----------------------|------------------|-----------------------------------|----------------|
| <i>ESPECIES ARBOREAS</i>                                      | <i>Comestible</i>     | <i>Medicinal</i> | <i>Maderable<br/>y/o<br/>Leña</i> | <i>Sombrío</i> |
| 1.- Ikozte ( <i>Yucca xalapensis</i> )                        | Flores                | Quiote           |                                   |                |
| 2.- Tzompantle ( <i>Erythrina americana</i> )                 | Flores                |                  | Madera                            |                |

|   |          |         |        |   |
|---|----------|---------|--------|---|
| 3.- Palo mulato ( <i>Bursera simaruba</i> )             |          | Hojas   | Postes | ✓ |
| 4.- Pipitzo ( <i>Saurauia scabrida</i> )                | Fruto    |         |        | ✓ |
| 5.- Guaje ( <i>Leucaena leucocephala</i> )              | Semillas | Hojas   |        | ✓ |
| 6.- Durazno ( <i>Prunus persica</i> )                   | Fruto    |         |        |   |
| 7.- Tlilzapotl ( <i>Diospyros digyna</i> )              | Fruto    |         | Madera |   |
| 8.- Iztaczapotl ( <i>Casimiroa edulis</i> )             | Fruto    | Fruto   | Leña   | ✓ |
| 9.- Cozticzapotl ( <i>Pouteria campechiana</i> )        | Fruto    |         | Leña   | ✓ |
| 10.- Zapote mamey ( <i>Pouteria sapota</i> )            | Fruto    |         | Madera | ✓ |
| 11.- Mango ( <i>Mangifera indica</i> )                  | Fruto    |         | Madera | ✓ |
| 12.- Macadamia<br>( <i>Macadamia integrifolia</i> )     | Semilla  |         | Leña   | ✓ |
| 13.- Chinene ( <i>Persea schiedeana</i> )               | Fruto    |         | Leña   | ✓ |
| 14.- Aguacate ( <i>Persea sp.</i> )                     | Fruto    | Hojas   | Madera | ✓ |
| 15.- Jinicuil ( <i>Inga sp.</i> )                       | Fruto    |         | Leña   | ✓ |
| 16.- Pomarrosa ( <i>Syzygium jambos</i> )               | Fruto    |         |        | ✓ |
| 17.- Ocozote ( <i>Liquidambar styraciflua</i> )         | Fruto    | Resina  | Madera | ✓ |
| 18.- El Encino ( <i>Quercus aff. insignis</i> )         |          | Corteza | Madera | ✓ |
| 19.- Palma de coyol<br>( <i>Syagrus romanzoffiana</i> ) | Fruto    |         | Varaña | ✓ |
| 20.- Fresno ( <i>Fraxinus uhdei</i> )                   |          |         | Madera | ✓ |
| 21.- Ixpepecuahuiltl<br>( <i>Trema micrantha</i> )      |          | Hojas   |        | ✓ |

|  |          |          |        |   |
|--|----------|----------|--------|---|
| 22.- Otatl o ( <i>Bambusa sp.</i> )                      |          |          | Madera |   |
| 23.- Cedro rosado<br>( <i>Acrocarpus fraxinifolius</i> ) |          |          | Madera | ✓ |
| 24.- Nogal ( <i>Juglans nigra</i> )                      |          | Fruto    | Madera | ✓ |
| 25.- Ahuehuete<br>( <i>Taxodium mucronatum</i> )         |          |          |        | ✓ |
| 26.- Xicalcuahuitl ( <i>Platanus mexicana</i> )          |          |          | Leña   | ✓ |
| 27.- Iztaccuahuitl ( <i>Croton draco</i> )               |          | Corteza  |        | ✓ |
| 28.- Guarumbo ( <i>Cecropia obtusifolia</i> )            |          | Hojas    | Varaña | ✓ |
| 29.- Yoloxochicuahuitl<br>( <i>Talauma mexicana</i> )    |          | Semillas | Leña   | ✓ |
| 30.- Xonotl<br>( <i>Heliocarpus donnell-smithii</i> )    | Insectos |          |        | ✓ |
| 31.- Ocuilcuahuitl<br>( <i>Lippia myriocephala</i> )     | Insectos |          | Varaña | ✓ |
| 32.- Limón ( <i>Citrus limon</i> )                       | Frutos   | Hojas    | Leña   | ✓ |
| 33.- Naranja ( <i>Citrus X sinensis</i> )                | Frutos   | Flores   | Leña   | ✓ |
| 34.- Limón agrio ( <i>Citrus × aurantium</i> )           | Frutos   | Hojas    | Leña   | ✓ |
| 35.- Lima limón ( <i>Citrus limetta</i> )                | Fruto    |          | Leña   | ✓ |
| 36.- Plátano ( <i>Musa sp.</i> )                         | Fruto    |          |        | ✓ |
| 37.- Níspero ( <i>Eriobotrya japonica</i> )              | Fruto    |          | Varaña | ✓ |
| 39.- Guayaba ( <i>Psidium guajava</i> )                  | Fruto    | Hojas    | Madera | ✓ |
| 40.- Huizache ( <i>Acacia pennatula</i> )                |          |          | Leña   | ✓ |
| 41.- Ocote ( <i>Pinus sp.</i> )                          |          | Resina   | Madera | ✓ |

Como vemos, hay una gran diversidad de árboles que otorgan sombra en los cafetales rústicos y tradicionales configurados por los macehuales. Cada especie de árbol, además de aportar la sombra necesaria que requieren los cafetos, aporta una serie de valores de uso específicos que, como hemos reiterado, sirven para reproducir la vida social y ecológica de las poblaciones nahuas del 5° barrio de San Juan del Río. Esta diversidad de árboles no solo aporta sombra a los cafetos valores de uso alimenticio, medicinal, de construcción y leña, sino además ofrecen una amplia gama de servicios ecológicos que preservan saludable y estable al medio ambiente: **el valor de la cafecultura de selva o bajo sombra diversa, debe ser entendida no solo en función de la producción-ganancia monetaria, sino desde la comprensión cabal e integra de la importancia que implica la conservación de la biodiversidad en cuanto que aporta todos los elementos indispensables para la sobrevivencia humana y no humana: agua y alimentos, retención de suelo y producción de oxígeno, son los valores de uso necesarios que nuestra especie y el resto de todos los seres vivos necesitan para vivir en libertad.**

Ahora bien, muchos cafetales tienen sombra biodiversa en cuanto la variedad de especies que otorgan sombra en el cafetal, pero por debajo de sus copas, << **justo en el sotobosque** >> **la situación es muy diferente: los cafetos se suelen sembrar en cantidades y densidades muy altas, produciendo así una espacialidad propia de un desierto verde: mucha producción y pocas especies.** Esta característica ecocida de altas densidades de siembra bajo la sombra de árboles diversos, muchas de las veces disfrazan intencionalmente a la cafecultura autonombra en base al marketing, como sostenible. Esta monocultura maquillada, no suele estar presente dentro los cafetales macehuales, en cuanto que la conformación del sotobosque del cafetal no presenta altas densidades de siembra ni se reduce a cultivar una sola especie: **los cafetales macehuales son distinguibles a nivel etnobotánico por la diversidad de plantas y arbustos que se desarrollan entre las matas de café,** biodiversidad que aporta valores de uso y que está integralmente incrustada en las formas propias de los macehuales de habitar y construir su territorio.

Para dar muestra de esta diferencia constitutiva de la cafecultura macehual en resistencia, realizaremos nuevamente una tabla que da cuenta de la amplia gama de especies vegetales endémicas que conforman los cafetales macehuales, como muestra situada y concreta de la

subjetividad materializada en el trabajo agrícola en cuanto que proyecto de territorio y sociedad.

Cuadro 2.- Composición florística de los cafetales macehuales. Eleboración propia con datos obtenidos en campo

| <b>COMPOSICIÓN FLORÍSTICA<br/>DE LOS CAFETALES MACEHUALES</b> | <b>VALORES DE USO</b>   |                  |                 |                       |
|---|-------------------------|------------------|-----------------|-----------------------|
| <b>ESPECIES ARBUSTIVAS</b>                                    | <b>Comestible</b>       | <b>Medicinal</b> | <b>Tintórea</b> | <b>Cerca<br/>viva</b> |
| <b>42.- Tlanepa (<i>Piper auritum</i>)</b>                    | <i>Hojas</i>            | <i>Hojas</i>     |                 | ✓                     |
| <b>43.- Tepexilotl (<i>Chamaedorea tepejilote</i>)</b>        | <i>Floración</i>        |                  |                 |                       |
| <b>44.- Tehtzonquiltil (<i>Cnidoscolus multilobus</i>)</b>    | <i>Hojas</i>            | <i>Hojas</i>     |                 | ✓                     |
| <b>45.- Tetzil (<i>Cyclanthera ribiflora</i>)</b>             | <i>Hojas</i>            |                  | <i>Verde</i>    | ✓                     |
| <b>46.- Cohtamaquiltil (<i>Witheringia solanaceae</i>)</b>    | <i>Hojas</i>            |                  |                 |                       |
| <b>47.- Omizal (<i>Rhipsalis baccifera</i>)</b>               | <i>Tallo</i>            |                  |                 |                       |
| <b>48.- Cacahuapahtli (<i>Hamelia patens</i>)</b>             | <i>Hojas<br/>flores</i> |                  |                 | ✓                     |
| <b>49.- Gigantón (<i>Tithonia diversifolia</i>)</b>           |                         | <i>Hojas</i>     | <i>Amarillo</i> | ✓                     |
| <b>50.- Pasiflora (<i>Passiflora sp.</i>)</b>                 |                         | <i>Flores</i>    |                 | ✓                     |
| <b>51.- Cabeza de negro (<i>Dioscorea mexicana</i>)</b>       |                         | <i>Raíz</i>      |                 |                       |
| <b>52.- Cocoxtli (<i>Cuscuta Xalapensis</i>)</b>              |                         |                  | <i>Amarillo</i> | ✓                     |
| <b>53.- Parra (<i>Vitis tiliifolia</i>)</b>                   | <i>Frutos</i>           |                  | <i>Morado</i>   |                       |
| <b>54.- Atecapullin (<i>Parathesis sp.</i>)</b>               | <i>Frutos</i>           | <i>Hojas</i>     |                 | ✓                     |
| <b>55.- Vitziquitlxochitl (<i>Malvaviscus arboreus</i>)</b>   | <i>Frutos</i>           | <i>Flores</i>    |                 | ✓                     |

|   |                                  |               |                               |   |
|---|----------------------------------|---------------|-------------------------------|---|
| <b>56.- Tomate de árbol</b><br>( <i>solanum betaceum</i> )          | <i>Frutos</i>                    |               |                               |   |
| <b>57.- Chichihua</b><br>( <i>Vasconcellea cauliflora</i> )         | <i>Frutos</i>                    |               |                               |   |
| <b>58.- Xocotamalxihuitl</b><br>( <i>Oreopanax echinops</i> )       | <i>Hojas</i><br><i>envoltura</i> |               |                               |   |
| <b>59.- Platanillo</b> ( <i>Heliconia sp.</i> )                     | <i>Hojas</i><br><i>Envoltura</i> |               |                               | ✓ |
| <b>60.- Xometl</b> ( <i>Sambucus nigra</i> )                        | <i>Frutos</i>                    | <i>Flores</i> |                               | ✓ |
| <b>61.- Mohuicahxihuitl-Muitle</b><br>( <i>Justicia spicigera</i> ) |                                  | <i>Hojas</i>  | <i>Verde</i><br><i>y Azul</i> | ✓ |
| <b>62.- Pitzahuaquilitl</b><br>( <i>Solanum nigrescens</i> )        | <i>Hojas</i>                     |               |                               |   |
| <b>63.- Totolquilitl</b><br>( <i>Phytolacca icosandra</i> )         | <i>Hojas</i>                     |               | <i>Morado</i>                 | ✓ |
| <b>64.- Chayote</b> ( <i>Sechium edule</i> )                        | <i>Frutos</i><br><i>Hojas</i>    |               |                               | ✓ |

En total, son 63 especies vegetales silvestres, semi domesticadas y domesticadas, que, entre árboles, plantas y arbustos, más 12 hongos silvestres, que, con cierta abundancia concreta, configuran los cafetales biodiversos de la macehualidad en resistencia, aportando así, una gran cantidad y diversidad de valores de uso para la reproducción de la vida social y ecológica de los macehuales del 5° Barrio y del resto de San Juan del Río. Calculamos que cerca de 150 valores de uso culturalmente específicos, están contenidos dentro de la relación sociedad/vegetación que establecen los macehuales por medio de su cafeticultura pensada, diseñada y diversificada tanto para la obtención de valores de uso como de valores de cambio, puesto que muchos de los productos que se obtienen del cafetal a parte del café mismo, son comercializados a nivel local y regional y en menor grado, a nivel nacional.



Cuadro 3.- Productos obtenidos del cafetal para la venta en el mercado. Eleboración propia con datos obtenidos en campo

| PRODUCTOS  | MERCADOS    |               |                  |                             |
|--|-------------|---------------|------------------|-----------------------------|
|  | Autoconsumo | Mercado Local | Mercado Regional | M. Nacional e internacional |
| 1.- Café ( <i>Coffea arabiga</i> )                   | ✓           | ✓             | ✓                | ✓                           |
| 2.- Ikozte ( <i>Yucca xalapensis</i> )               | ✓           | ✓             | ✓                |                             |
| 3.- Tzompantle<br>( <i>Erythrina americana</i> )     | ✓           | ✓             | ✓                |                             |
| 4.- Palo mulato<br>( <i>Bursera simaruba</i> )       | ✓           |               |                  |                             |
| 5.- Pipitzo ( <i>Saurauia scabrida</i> )             | ✓           |               | ✓                |                             |
| 6.- Guaje<br>( <i>Leucaena leucocephala</i> )        | ✓           | ✓             | ✓                |                             |
| 7.- Durazno ( <i>Prunus persica</i> )                | ✓           | ✓             | ✓                |                             |
| 8.- Tlizapotl<br>( <i>Diospyros digyna</i> )         | ✓           | ✓             | ✓                |                             |
| 9.- Iztaczapotl<br>( <i>Casimiroa edulis</i> )       | ✓           | ✓             | ✓                |                             |
| 10.- Cozticzapotl<br>( <i>Pouteria campechiana</i> ) | ✓           | ✓             | ✓                |                             |
| 11.- Zapote mamey<br>( <i>Pouteria sapota</i> )      | ✓           | ✓             | ✓                |                             |
| 12.- Mango ( <i>Mangifera indica</i> )               | ✓           | ✓             | ✓                | ✓                           |
| 13.- Macadamia<br>( <i>Macadamia integrifolia</i> )  | ✓           | ✓             | ✓                | ✓                           |
| 14.- Chinene<br>( <i>Persea schiedeana</i> )         | ✓           | ✓             | ✓                |                             |

|  |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
| 15.- Aguacate ( <i>Persea sp.</i> )                      | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 16.- Jinicuil ( <i>Inga sp.</i> )                        | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| 17.- Pomarrosa<br>( <i>Syzygium jambos</i> )             | ✓ | ✓ |   |   |
| 18.- Ocozote<br>( <i>Liquidambar styraciflua</i> )       | ✓ |   |   |   |
| 19.- El Encino<br>( <i>Quercus aff. insignis</i> )       | ✓ |   | ✓ |   |
| 20.- Palma de coyol<br>( <i>Syagrus romanzoffiana</i> )  | ✓ |   |   |   |
| 21.- Fresno ( <i>Fraxinus uhdei</i> )                    | ✓ |   | ✓ |   |
| 22.- Ixpepecuahuitl<br>( <i>Trema micrantha</i> )        | ✓ |   |   |   |
| 23.- Oatl o ( <i>Bambusa sp.</i> )                       | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| 24.- Cedro rosado<br>( <i>Acrocarpus fraxinifolius</i> ) | ✓ |   | ✓ | ✓ |
| 25.- Nogal ( <i>Juglans nigra</i> )                      | ✓ |   | ✓ |   |
| 26.- Ahuehuate<br>( <i>Taxodium mucronatum</i> )         | ✓ |   |   |   |
| 27.- Xicalcuahuitl<br>( <i>Platanus mexicana</i> )       | ✓ |   |   |   |
| 28.- Iztaccuahuitl<br>( <i>Croton draco</i> )            | ✓ |   |   |   |
| 29.- Guarumbo<br>( <i>Cecropia obtusifolia</i> )         | ✓ |   |   |   |
| 30.- Yoloxochicuahuitl<br>( <i>Talauma mexicana</i> )    | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| 31.- Xonotl<br>( <i>Heliocarpus donnell-smithii</i> )    | ✓ |   |   |   |

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| <b>32.- Ocuilcuahuitl</b><br>( <i>Lippia myriocephala</i> )     | ✓ |   |   |   |
| <b>33.- Limón</b> ( <i>Citrus limon</i> )                       | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| <b>34.- Naranja</b> ( <i>Citrus X sinensis</i> )                | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| <b>35.- Limón agrio</b><br>( <i>Citrus × aurantium</i> )        | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| <b>36.- Lima limón</b> ( <i>Citrus limetta</i> )                | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| <b>37.- Plátano</b> ( <i>Musa sp.</i> )                         | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <b>38.- Níspero</b><br>( <i>Eriobotrya japonica</i> )           | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| <b>39.- Guayaba</b><br>( <i>Psidium guajava</i> )               | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| <b>40.- Huizache</b><br>( <i>Acacia pennatula</i> )             | ✓ |   |   |   |
| <b>41.- Ocote</b> ( <i>Pinus sp.</i> )                          | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| <b>42.- Tlanepa</b> ( <i>Piper auritum</i> )                    | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| <b>43.- Tepexilotl</b><br>( <i>Chamaedorea tepejilote</i> )     | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| <b>44.- Tehtzonqulitl</b><br>( <i>Cnidioscolus multilobus</i> ) | ✓ |   |   |   |
| <b>45.- Tetzil</b><br>( <i>Cyclanthera ribiflora</i> )          | ✓ |   |   |   |
| <b>46.- Cohtamaquiltil</b><br>( <i>Witheringia solanaceae</i> ) | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| <b>47.- Omizal</b><br>( <i>Rhipsalis baccifera</i> )            | ✓ |   |   |   |
| <b>48.- Cacahuapahtli</b><br>( <i>Hamelia patens</i> )          | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| <b>49.- Gigantón</b>  | ✓ |   |   |   |

|  |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
| <i>(Tithonia diversifolia)</i>                                     |   |   |   |   |
| <b>50.- Pasiflora (<i>Passiflora sp.</i>)</b>                      | ✓ |   |   |   |
| <b>51.- Cabeza de negro<br/>(<i>Dioscorea mexicana</i>)</b>        | ✓ |   |   | ✓ |
| <b>52.- Cocoxtli<br/>(<i>Cuscuta Xalapensis</i>)</b>               | ✓ |   |   |   |
| <b>53.- Parra (<i>Vitis tiliifolia</i>)</b>                        | ✓ | ✓ |   |   |
| <b>54.- Atecapullin<br/>(<i>Parathesis sp.</i>)</b>                | ✓ |   |   |   |
| <b>55.- Vitziquitlxochitl<br/>(<i>Malvaviscus arboreus</i>)</b>    | ✓ |   |   |   |
| <b>56.- Tomate de árbol<br/>(<i>solanum betaceum</i>)</b>          | ✓ |   |   |   |
| <b>57.- Chichihua<br/>(<i>Vasconcellea cauliflora</i>)</b>         | ✓ |   |   |   |
| <b>58.- Xocotamalxihuitl<br/>(<i>Oreopanax echinops</i>)</b>       | ✓ | ✓ |   |   |
| <b>59.- Platanillo (<i>Heliconia sp.</i>)</b>                      | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| <b>60.- Xometl (<i>Sambucus nigra</i>)</b>                         | ✓ |   | ✓ |   |
| <b>61.- Mohuicahxihuitl-Muitle<br/>(<i>Justicia spicigera</i>)</b> | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <b>62.- Pitzahuaquilitl<br/>(<i>Solanum nigrescens</i>)</b>        | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| <b>63.- Totolquilitl<br/>(<i>Phytolacca icosandra</i>)</b>         | ✓ |   | ✓ |   |
| <b>64.- Chayote (<i>Sechium edule</i>)</b>                         | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Cada uno de los frutos, leños, flores, vigas, puntales, fibras, hongos, insectos y varios servicios ambientales como la captación de carbono, generación de oxígeno, retención de

suelos y filtración de agua, conforman integralmente la economía inmanente a los cafetales macehuales. Por un lado, **todos los productos maderables y no maderables, comestibles y no comestibles, suelen consumirse o emplearse con relativa generalidad dentro de las unidades familiares macehuales, es decir, el autoconsumo es la dimensión primordial de toda la producción generada desde los cafetales macehuales.** Por otro lado, una **dimensión secundaria es la venta de los excedentes**, es decir, toda la producción que sobra, no se emplea o no se consume dentro de la unidad familiar, se regalan, intercambian o venden. Los excedentes que se venden, se pueden comerciar dentro y fuera del mercado, por ejemplo, los macehuales suelen vender los chinenes de casa en casa, se comercian fuera del mercado, o bien, se venden en puntos de venta fijos, con días, horarios y reglas establecidas, es decir se comercializan dentro de un mercado, dependiendo de su ubicación, tamaño y flujo, los mercados pueden ser de magnitud local o regional. Recientemente el comercio de chinenes se da por medio de WhatsApp y Facebook

Mientras que los servicios ecológicos de los cafetales posibilitan la totalidad de los medios materiales indispensables para la vida humana: aire puro, agua potable, tierra fértil, que son generados y conservados sin alterar dentro de la cafeticultura macehual tanto a nivel micro como a nivel de paisaje: a la distancia, e inclusive a pocos metros, no se percibe la diferencia entre un bosque primario y un cafetal rusticano. Los cafetales macehuales se configuran según el ritmo y equilibrio del ecosistema, no en función de las pautas del Gran mercado y los capitales transnacionales blindados por el Estado. La productividad, concretamente observable y empleada por los macehuales y vagamente comprendida por algunos sectores intelectuales y comerciales, está configurada, a pesar de las presiones del gobierno y las empresas, para la diversidad tanto de valores de uso como para los valores de cambio: se trata como hemos mencionado: de **producir conservando las condiciones ecológicas y al mismo tiempo conservar produciendo café**

**Aquí un testimonio de Macehual Chicome, respecto a la cafeticultura del 5° Barrio:**  
*"Cuando era yo joven, por eso de los 70s, tendría yo unos 18 años, había buen precio para el café, ora si que se pagaba bien, me acuerdo. Todo mundo sembraba café y le iba bien, todo esto que ves de monte pá-lla-riba, era cafetal, chulos cafetales que se tenían por aquí, pero cuando la roya llego, muchos cafetales dejaron de producir chingón como antes, pero lo seguíamos chambeando, porque si dejaba unos pesitos. El café siempre deja aunque sea poquito, pero deja; pero ora si lo que hizo que muchos ya no trabajáramos el café legítimo como antes, fue que ora si los precios bajaran mucho; hubo un año, por eso del 2013, que*

*salía más caro cosechar que vender el café, se estaba pagando de 5\$ el kilo en Huatusco, y pinche coyote aquí en San Juan nos compraba de a 4 o de a 3 pesos por kilo que le vendíamos, imagínate Jim, al cortador le teníamos que pagar de 2 a 3 pesos por kilo que corta y luego el coyote nos paga de a 3\$, ora si que ni para las tortillas... a partir de ahí ya no se trabajó como antes el café, ya ni ganas dan de seguirlo sembrando, pero ora si que el café es como nuestro guardadito, el ahorro de los jodidos (se ríe) por eso lo seguimos chambeando... ora sí que del cafetal sale nuestro aguinaldo, aguinaldo de los pobres como yo (se vuelve a reír)" Y pues hay otros productos aquí pues, el cafetal no solo es café, hay muchísimo quelite, mucha de leña y varaña pá las estufas, muchos tipos de fruta, muchos bichos y honguitos que se comen igual, que también son medicinales, ora sí que depende, hay que conocer bien cuáles si se comen y son medicina. El cafetal te repito Jim, no es solo café, son muchas cosas que se siembran para tener el sustento de cada día. Cuando no hay dinero venimos al cafetal con la familia a cortar unos platanitos, unos quelites. Lo que no comemos ese día lo podemos guardar o lo vendemos, pues... lo que llega a sobrar, lo ofrecemos casa por casa, aquí en San Juan o hasta el Centro (refiriéndose a Orizaba) buscamos un huequito (espacio) en los mercados del centro pá vender nuestro producto.*

Observamos que Macehual Chicome, al igual que otros productores de café del 5° Barrio, continúan laborando sus cafetales a pesar de los precios de hambre totalmente injustos que les imponen: a pesar del coyotaje, de las formas socializadas de valorizar el café por parte del mercado internacional, de las políticas entregacionistas del Estado en favor de las multinacionales, de la roya naranja del café, de la migración, de la violencia. A pesar de todo en contra, los macehuales siguen sembrando su café: lo redituable de la cafeticultura como vemos, no es el café mismo, puesto que su precio apenas permite el retorno de todo lo invertido, << **lo redituable del café son los valores de uso y los valores de cambio dinámicos, variados, diversos contenidos dentro de la relación cultura macehual/vegetación local** >> Todo el café producido por debajo del bosque de niebla, más otros frutos, leños, quelites, medicinas, que se obtienen del cafetal, son la fuente de riqueza real de los cafeticultores. Saben bien los macehuales que renunciar al cultivo de café, no es solo renunciar a un cultivo que siempre aporta algo de dinero para la unidad familiar, **es también renunciar a toda la serie de valores de uso y cambio disponibles dentro de la materialidad ecológica del cafetal, materialidad que permite la reproducción sociocultural de la comunidad macehual.**

Tal cual, los macehuales del 5° Barrio han configurado mucho de su territorio a partir de la producción de café bajo sombra diversa, que ha sido producto de una racionalidad que privilegia la conjunción entre biodiversidad y valores de uso: se ha comprendido durante el transcurso de esta investigación, que << ***El excedente del bosque de niebla macehual es del***

*café* >> en cuanto que la gran mayoría de las fincas de café, se conjugan con las condiciones sociales y ecológicas del territorio macehual:

La estructura del bosque es levemente modificada cuando se siembra café al estilo macehual: otros cultivos para la venta en el mercado, como la caña de azúcar, el aguacate, el chayote o el limón, son cultivos que alteran en mucho mayor medida el equilibrio ecológico de los territorios rurales: dichas especies casi siempre son configuradas bajo el esquema de monocultivos que desgarran a quienes siembran y habitan entre dichos cultivos, pero el café, producto comercial por antonomasia, no desgarran ecológicamente a los habitantes de su entorno ambiental, de hecho ocurre todo lo contrario: el café permite que los campesinos que le siembran puedan reproducir su vida social y ambiental de acuerdo a sus propios términos, en cuanto que el cafetal biodiverso posee las especies que aportan valores de uso específicos que conforman muchos de los elementos culturales relevantes para la reproducción cultural y ambiental de los pueblos campesinos y/o indianos de México, entre los que se encuentra la comunidad macehual del 5° Barrio.

### ***Tercer capítulo. La estrategia autogestiva***

#### ***3.1 El antecesor ancestral: la Autogestión anarquista y macehual***

**Bajo el esquema macehual, de conservar produciendo y producir conservando, es decir, conservar produciendo café de alta calidad y producir conservando los ecosistemas inherentes del territorio, es que los miembros de la cooperativa Yoloxochitl hemos aprendido a desarrollar las estrategias de producción de café orgánico que hemos de poco en poco concretando bajo un esquema de Autogestión y Apoyo mutuo:** Los miembros de la cooperativa, como hemos mencionado en la introducción de esta investigación en cafecultura, **aprendimos por dos vías distintas a organizarnos:** el interés primario comenzó cuando por medio de la cultura anarcopunk descubrimos la importancia de luchar por nuestra vida personal y comunitaria, y conforme fuimos practicando la Autogestión, realizando y sosteniendo eventos y proyectos ácratas, nos dimos cuenta de que ya existía una especie de ancestral autogestión en San Juan del Río, es decir, se practicaba otro tipo de Autogestión local y propia de nuestro territorio: la alimentación a base de los productos de la milpa, la red informal de temazcaleros y curanderos, las faenas para el sistema de abastecimiento de agua y construcción y mantenimiento de caminos, el control comunitario de incendios, la mano-vuelta o economía de los favores. Eran formas macehuales propias de Autogestión, en cuanto que son formas de organización independiente de todo poder estatal, empresarial o católico. Cabe señalar, que **la autogestión anarquista y la autogestión macehual son procesos históricos muy distintos, pero por causas inmanentes a la globalización se encontraron, compaginaron y conjugaron entre los miembros de la cooperativa Yoloxochitl. La autogestión tanto macehual como anarquista comparten varios elementos centrales: el cooperativismo, la ayuda mutua, la solidaridad, el rechazo a la injerencia externa y, por otro lado, la autogestión macehual no comparte con la autogestión anarquista la visión atea y secular del mundo, y la autogestión anarquista no comparte con la autogestión macehual, ciertas estructuras de poder tradicionales y costumbres autoritarias especistas y machistas.**

Debemos ahora **hacer una distinción pertinente en cuanto a quienes practican la autogestión macehual y la autogestión anarquista:** la gran mayoría de los macehuales practican la Autogestión por medio de las faenas y las juntas del comité de agua, que se



traducen en varias tareas, como la construcción de caminos, construcción, control y operación del sistema de agua, control de incendios, reforestación, saneamiento de ríos, etc. Esta autogestión a nivel comunitario, discurre cotidiana tanto en el 5° Barrio como en el resto de los barrios que conforman San Juan del Río, es decir, esta Autogestión opera a nivel generalizado, *mientras que la Autogestión anarquista, solo opera entre los miembros de la cooperativa Yoloxochitl*. Qué la autogestión anarquista pudiese concretar en un proyecto productivo redituable no solo económicamente, sino además social y culturalmente entre los macehuales, en cuanto que la comunidad ve con buenos ojos el trabajo de la cooperativa en cuestión y suele relacionarse de forma directa como indirecta con ella, es gracias a que la Autogestión macehual marcó las pautas tanto culturales como productivas, para que la Autogestión anarquista pudiese desplegarse desde su teoría y su práctica entre los macehuales que conforman la cooperativa.

Ahora bien, la autogestión ácrata como práctica histórica anti capitalista europea, llegó a San Juan del Río por medio del anarquismo y al anarquismo le hemos conocido por medio de la cultura anarcopunk. El rock y posteriormente el punk, llegaron a San Juan del Río, por los jóvenes migrantes que se iban a trabajar como albañiles o jornaleros a CDMX y USA. Al regresar no solo traían dinero para sus casas y comunidades, llevaban también nuevas ideas y nuevas prácticas: el rock, las pandillas y el abuso de drogas, llegaron como un paquete de importación metropolitana a los barrios rurales que conforman la región centro montañosa de Veracruz. El rock prontamente se acopló a las nuevas circunstancias del mundo rural: jóvenes hijos de campesinos que ya no solo son campesinos, sino además jornaleros, albañiles u obreros de los centros urbanos que hablan náhuatl y se saben excluidos de la sociedad *blankkko* mestiza dominante. Estos jóvenes -al igual de quien redacta esta investigación en cafecultura- encuentran en el rock y posteriormente en el punk, una alternativa de vida.

El punk, es una contra cultura que se desprende del rock a partir de finales de la década de los 70s del siglo pasado. El punk nace anárquico y prontamente se hace anarquista. El punk hace rock sucio, marginal, lleno de letras crudas y directas contra la guerra y el militarismo, contra el sexismo y la homofobia, a favor de las luchas anti coloniales y anti racistas. La confrontación y la protesta contra el Estado y el Capital serán el mensaje estético-musical

que conformarán primigeniamente al punk. Mucho se ha discutido del origen multi-geográfico del punk, lo cierto es que el *boom* de esta contra cultura se da durante el gobierno de Margaret Thatcher en el Reino Unido.

Es ahí, en las geografías anglosajonas, que los punks de inmanencia anárquica, conocen dentro del club londinense *El Centro Ibérico*, a varios anarquistas españoles exiliados anti franquistas: la politización surgida y conjugada entre punks y anarquistas españoles en el Centro Ibérico, harían nacer y brotar la cultura anarcopunk. Sin fin de colectivos y bandas anarcopunks de Inglaterra y otros países vecinos, serían la diáspora para propagar los ideales anarquistas y punks por todo el mundo: hoy en día, en todos los continentes y en casi todos los países y geografías, se pueden encontrar agrupaciones, cooperativas, comunas, células, distribuidoras, okupas, bibliotecas y colectivos anarcopunks.

En México, la España ácrata y libertaria, que logró los avances autogestivos más importantes hasta ahora, llevada casi al exterminio por el fascismo europeo, también jugaría un papel importante en la conjugación y creación de la cultura anarcopunk mexicana *in situ*. El anarquista exiliado español Ricardo Mestre Ventura, fundaría en 1978, la Biblioteca Social Reconstruir en la Ciudad de México actualmente en funciones. Es en dicha biblioteca anarquista, que muchas individualidades y colectivos punks de la ciudad de México y otras partes del país, conocerían a profundidad el proyecto anarquista de sociedad. Del encuentro casi inevitable entre el punk mexicano y el anarquismo español, surgiría también la contra cultura anarcopunk. Mucha bandas, colectivos y proyectos anarquistas y punks se constituirían y a la fecha de hoy se constituyen, a partir de dicha biblioteca anarquista y otros proyectos ácratas menos conocidos, también impulsados por refugiados españoles anarquistas. Gracias a dichas diásporas, la cooperativa Yoloxochitl pudo conformarse como proyecto productivo y social.

Cuando la diáspora anarcopunk llegó a San Juan del Río, se desplegó en un contexto campesino y rural, de gran belleza, biodiversidad y violencia, empobrecido, explotado y subsumido al capitalismo y sus atroces leyes de mercado auto regulado. El paternalismo neo colonial, la educación etnocida que castigaba y castiga a los nahuablantes por expresarse en su lengua madre. La violencia de las pandillas, el alcoholismo y el abuso de sin fin de drogas, fueron el contexto en el que el anarcopunk se incrustó e irrumpió. La cultura anarcopunk por

medio de la música y sus cantos, sin fin de arte gráfico y literario, genero una alternativa más allá de la violencia y los vicios sistemáticos de la sociedad capitalista: una alternativa creativa y combativa que derivó en sin fin de actividades, eventos y proyectos dentro de los cuales se encuentra la conformación y funcionamiento de la cooperativa Yolloxochitl.

Esta cooperativa de café, no es el primer proyecto autogestivo de organización productiva, comercial y educativa de carácter anarquista en la región de estudio: el Partido Liberal Mexicano de los revolucionarios Hermanos Flores Magón, los Periódicos de Regeneración y el Hijo del Ahuizote, La Casa del Obrero Mundial, Los Batallones Rojos, El grupo de enfermería Mujeres Ácratas, La Escuela Racionalista Obrera (la escuela precursora de la educación pública en México) La huelga de trabajadoras sexuales y la huelga inquilinaria, fueron organizaciones y procesos de lucha anarquista que tuvieron gran relevancia política en la zona centro de Veracruz entre los años de 1905 y 1935. Posteriormente, la influencia anarquista fue aniquilada por la represión, la cooptación gubernamental y el desplazamiento ideológico del marxismo y el Estado de bienestar. Pasaron cerca de 70 años, para que nuevamente aparecieran publicaciones y agrupaciones de ideología anarquista en Rafael Delgado y la vecina ciudad de Orizaba. La primera agrupación que tenía un fanzine y una banda de post punk con textos y letras anarquistas, fue la agrupación musical La Nun.k Muerta Rebelión de Rafael Delgado, posteriormente surgieron otras bandas de punk rock de tendencia contestataria y anarquista en Orizaba y municipios aledaños. Estas bandas forjarían conciertos, colectivos y proyectos propios que se propagarían con gran virulencia entre los jóvenes de los suburbios marginales de la Ciudad de Orizaba y comunidades rurales periféricas a los centros industriales y urbanos de la región: región que además de albergar la idea de autogestión anarquista de inmanencia Europea, también durante 500 años, alberga la autogestión anti colonial de los macehuales de la Sierra de Zongolica, de la cual forman parte los macehuales de Rafael Delgado y el 5° Barrio.

La Autogestión macehual se distingue por elaborarse autónomamente y en oposición a las lógicas autoritarias del Estado y las empresas, es decir, se opone en organización y proyección material a las formas coloniales de habitar y organizar el territorio. Un ejemplo claro de lo antes mencionado son las faenas para mantener el sistema de agua potable que abastece a los seis barrios que conforman la cabecera municipal de San Juan del Río: cada

barrio posee un manantial con uno o dos tanques de agua, lo suficientemente grandes para abastecer a la población aún durante la época de estiaje, aunque las familias macehuales durante la ausencia de lluvias, deben recurrir con cierta frecuencia a los pozos de la unidad familiar para solventar la relativa escases de agua.

Se emplean faenas y cuotas monetarias –fuera del control del gobierno, la Iglesia y el sector privado–, para construir los tanques y la red de tubería que conecta el agua de los manantiales a los tanques y de los tanques a las casas. El saneamiento de los manantiales, la reforestación de las cuencas, el manteamiento de los caminos para acceder a las tuberías y todo lo relacionado al sistema de agua potable, está en manos de la población que se administra por medio de la comunidad seccionada por barrios y familias que cooperan voluntariamente con trabajo colectivo y dinero. Esto mismo ocurre con el sistema de riego del ejido, en el que la administración del riego y su infraestructura está en manos de los ejidatarios -casi todos macehuales- que se organizan con trabajo y dinero propios para solventar la operatividad del sistema de riego. Ambos sistemas de agua, administrados y contruidos de forma propia o con la intervención mínima del gobierno en el caso del ejido, son proyectos que el gobierno -concretamente CONAGUA- han querido controlar, cooptar, diluir o apropiarse, pero la resistencia macehual ha sido firme y desde su comienzo a la fecha, el sistema de agua potable y riego, está en manos de la comunidad por medio de la Autogestión macehual: organización autogestiva que confronta cotidianamente en la práctica al control autoritario del Estado capitalista mexicano

Otro ejemplo emblemático de Autogestión Macehual en Rafael Delgado, es el control comunitario de los incendios forestales atípicos, que va correlacionado al mantenimiento del sistema de agua y la construcción de caminos rústicos que posibilitan el acceso a los manantiales, tuberías y parcelas de café o maíz, que fuera de la vida cotidiana, son caminos que permiten el rápido acceso y salvaguarda del bosque, cafetales y milpas, por los incendios que año con año se presentan en las montañas que conforman y abrazan al municipio de Rafael Delgado.

Cuando ocurre un incendio forestal, decenas y decenas de voluntarios y voluntarias, de todas los barrios, familias y edades, se congregan como enjambres para subir apagar los incendios. La organización individual o en cuadrillas, combate cuerpo a cuerpo el fuego, creando

brechas anti-incendio, apagando las llamaradas y sofocando las brasas que pueden desatar nuevamente el infierno. Los incendios forestales en Rafael Delgado suelen ser provocados por los habitantes de un municipio vecino llamado San Andrés Tenejapan, que gozan de mala reputación como talamontes y carboneros indiscriminados que, por su afán de obtener leña y carbón baratos, crean incendios que rápidamente se salen de control, devastando cientos de hectáreas de bosque primario y de regeneración ubicados en municipios aledaños. La organización comunitaria, autogestiva y voluntariada desborda por mucho los esfuerzos gubernamentales por controlar y sofocar los incendios: para los macehuales, el gobierno solo estorba con su parafernalia militar que simula por medio del despliegue de soldados ayudar a los pobladores para apagar los incendios. La CONAFORD solo obstaculiza las labores, lo mismo con el ayuntamiento, partidos políticos y los diferentes órganos del Estado.

Es la comunidad, organizada nuevamente por fuera del gobierno, la Iglesia y las empresas, la que logra no solo controlar y mitigar los incendios, sino además montar guardias de vigilancia de bosques y generar sus propias iniciativas de reforestación. El combate a los incendios se conecta con la construcción comunitaria y autogestiva de los caminos que permiten acceder tanto a las zonas incendiadas de la montaña como a los manantiales y tuberías de agua que surten del agua vital a la comunidad. Los caminos que son construidos comunitaria y autogestivamente sirven a demás para el libre tránsito de macehuales y turistas, para el transporte de sus productos (maíz, café y leña principalmente) y para la recreación individual y familiar. Sin los caminos construidos por faenas (trabajo autogestivo y comunitario) sería imposible tanto acceder a las tuberías y manantiales que surten de agua a Rafael Delgado, como lograr acceder a las zonas de incendio, las cuales, sino se controlan, devastarían la cubierta forestal del monte, provocando así, al mismo tiempo deslaves y pérdida de captación de agua, lo que se traduce en menor agua en los manantiales y por ende para los macehuales.

Las faenas (tequios o mano-vueltas) de los macehuales, comparten muchos de los valores de la autogestión anarquista de cuño europeo que conocimos por medio del anarcopunk: la libre asociación, el trabajo organizado en asambleas, la anulación del salario y el trabajo forzado, la horizontalidad política y el apoyo mutuo, la confrontación con las estructuras de poder políticas y económicas, una proyección individual y colectiva planificada de futuro en

común: todas esas complicidades en el acto colectivo, nos han hecho comprender, que la construcción comunitaria del territorio, los modos propios de habitarlo y la independencia en organización y acción ante las estructuras de poder estatales, religiosas y empresariales, constituyen una autogestión propia, diferenciada, especial en cuanto que los elementos macehuales aportan singularidad y potencia al proyecto autogestivo de inmanencia anarquista: inmanencia ensoñada, desplegada, habitada, construida y practicada desde la pequeñita pero potente cooperativa de café autogestiva Yoloxochitl.

### *3.2 La experiencia autogestiva de la Cooperativa Yoloxochitl en San Juan del Río, Ver.*

La desobediencia implica decir NO donde todos han dicho SI. La desobediencia es al mismo tiempo negación y afirmación: negación en cuanto que la desobediencia es la renuncia a seguir mandatos, órdenes y lineamientos de un poder alienante y ajeno que pesa sobre el sujeto que obedece. Y afirmación en cuanto que la desobediencia es la restitución de la libertad: desobedecer es habitar y moverse según la conciencia y deseos del sujeto que no habita más la sujeción de la orden y el mandato: desobedecer es vivir según la voluntad propia.

En este sentido, la desobediencia macehual en cuanto a las formas de construir su cafecultura, es la negación a implementar las políticas del Estado mexicano y la Nestlé en la producción del aromático: es la negación a sustituir las variedades de café criollas, a usar agrotóxicos y desmontar árboles y bosques ...y al mismo tiempo es la afirmación de un proyecto de vida familiar y comunitario que culturalmente se despliega al conservar tanto las variedades criollas de café como las arboledas biodiversas que constituyen las fincas de los campesinos macehuales. La desobediencia macehual que ha consistido concretamente en negarse a implementar la racionalidad productivista dentro de sus fincas de café, mientras que re-afirma su racionalidad propia, que consiste en el cultivo y aprovechamiento de una vasta diversidad de especies y sub especies vegetales de las cuales obtiene valores de cambio y uso específicos, que permiten la reproducción tanto de su vida social como de la conservación y manejo adecuado de su medio ecológico. Es entonces la desobediencia macehual la re-afirmación de un proyecto de vida cultural en resistencia, que posee y ejerce sus lógicas materiales propias a contra corriente, que hemos ya explorado bastante en el capítulo segundo de esta investigación.

**Es en el municipio periférico, rural y marginado de Rafael Delgado, en la cabecera municipal que lleva por nombre San Juan del Río, que la cooperativa anarquista de café orgánico Yoloxochitl impulsada y organizada por anarcopunks y macehuales, comenzarían el proyecto en cafecultura desde el paradigma de la Desobediencia: decirle NO al paternalismo y ultraje del Estado con sus coyotes locales, regionales y multinacionales**

y al unísono, decimos SI a nosotros mismos, al recuperar nuestras vidas por medio de una cafecultura autogestiva, biodiversa y macehual.

**La conformación de la cooperativa Autogestiva de café orgánico Yoloxochitl, conlleva un proceso de por lo menos 12 años de organización y lucha.** Desde el 2010, empezamos a fraguar lo que hoy es un proyecto emergente y cada vez más sólido de cafecultura en resistencia, aunque la fundación y operatividad de la cooperativa en un principio no figurara en lo más mínimo, la intención de lo que queríamos hacer estaba clara: defender el bosque, los ríos, las aves, las montañas, las flores, los animales todos. A la par de esta intención, estaba la defensa de la cultura indiana nuestra, la cual estaba enfocada principalmente en el uso abierto y desafiante de la lengua nahuatl: queríamos gritar y protestar en nuestra lengua, expresarnos bajo nuestros términos, bajo nuestro entendimiento propio. Esa fuente de grito, protesta y organización la encontramos en el anarcopunk: y así decidimos crear nuestra propia escena, una escena de punk rural, de punk ecologista, de punk macehual.

La macehualidad, el anarquismo y el punk que párrafos atrás han sido descritos en su conjunción, darían nacimiento y operatividad a la cooperativa Yoloxochitl. **Los miembros y productores macehuales de café del 5° Barrio de dicha cooperativa, que actualmente (2023) es conformada por 20 miembros,** desde un paradigma no solo distinto sino contrario a lo promulgado por los especialistas productivistas del Estado en materia del café, apuesta por sembrar solo variedades criollas dentro de su parcela, priorizando la siembra de café Typica y Caturra, además empiezan a sembrar variedades de café exóticas como la Geisha y el Borbón amarillo, que dan excelentes resultados en taza y poseen resistencia a la Roya del Café tanto nata como adquirida. Además de esto, muchos de los cooperativistas (**sobre todo los más jóvenes, que conforman un 50% de los cooperativistas**) se rehúsan a recibir cualquier apoyo del gobierno o la iniciativa privada: están **abiertamente en contra de la aplicación de los paquetes tecnológicos y la reducción de la agro biodiversidad de las variedades de café criollo, a causa de la introducción impuesta de los cafetos híbridos "mejorados", desarrollados por el Estado y la iniciativa privada.** También se oponen a la modernización de los cafetales de la región y trabajan junto a otros campesinos, para promover una cafecultura apegada a la tradición macehual, que consiste en respetar la diversidad de animales, plantas y hongos que habitan dentro de las fincas de café y reconocer



la dimensión sagrada del bosque donde se suele sembrar café rusticano.

Además, se niegan a utilizar agrotóxicos dentro de las fincas de café que renovarían o rescatarán. **Los cooperativistas están apostando por un policultivo donde no solo se siembre café bajo el sotobosque de la parcela, sino además sembrar plantas y arbustos umbrófilos que tengan algún valor de uso de tradición macehual, para el autoconsumo o la venta a nivel local y regional.** Ello evidentemente aumenta la incidencia de sombra dentro de la parcela de café y disminuye a la par la densidad de siembra, disminuyendo también el volumen de producción de café. Pero pasa que los cafetales de los cooperativistas -y en general de los macehuales del 5° Barrio y el resto de Rafael Delgado- no están siendo pensados desde el paradigma del productivismo, sino desde la calidad del grano, es decir, << les interesa producir granos de calidad más que un alto volumen de producción >> dado que el café que siembran los cooperativistas está pensado tanto para el autoconsumo pero principalmente para la venta, pero no para vender en cereza, ni en pergamino, sino pensado para en vender ya sea en café verde o en café tostado empacado. La lógica que los mueve es diametralmente distinta a la que predomina no solo en Rafael Delgado o la Sierra de Zongolica, sino a todo el Estado de Veracruz.

Los cooperativistas estamos interesados en el sombrío de alta incidencia de cobertura forestal diversa, por dos principales razones: **1)** mucha sombra sobre el cafetal reduce la temperatura ambiente, la reducción de la temperatura contrarresta el estrés de los cafetos, lo que los vuelve más vigorosos y menos vulnerables a plagas y enfermedades, la alta incidencia además causa un segundo efecto deseado: la reducción de temperatura que genera el mismo fenómeno que la altura sobre el nivel del mar sobre los granos de café, es decir, tanto la mayor altura como la mayor cantidad de sombrío están correlacionados con la disminución de la temperatura ambiente, lo provoca que los granos de café maduren más lento, concentrando así más y mejor los azúcares y aceites dentro de las semillas, generando un impacto positivo sobre la calidad de cada uno de los granos, que se traduce en una mejor calidad en taza, calidad que si rebasa en la catación los 80 puntos según la escala de la SCA (*Specialty Coffe Association*) se puede llegar vender el kilo en verde por arriba de los 150\$ para adelante y en café tostado el kilo de 400\$ para arriba, con un mercado nacional e internacional que crece anualmente un 7% por año y que se interesa cada vez más por los cafés de especialidad, con trazabilidad

y responsabilidad social y ecológica, **justo lo que la cooperativa Yolochochitl está haciendo al preservar e incentivar un sombrío de alta incidencia, conformado por una alta diversidad de arbustos y árboles que proporcionan sombra.** Desprendido de esta lógica, subyace una segunda e igual de importante razón porque los cooperativista están tan interesado en conservar la sombra de su cafetal, **2)** y es que para tener el sombrío que mejore las condiciones de los cafetos y sus granos, necesita una gran cantidad y diversidad de árboles y arbustos que le generan no solo sombrío -un servicio ambiental- **sino además una gran cantidad de valores de uso y de cambio para el mercado local y regional.** Hay que destacar lo siguiente: para obtener tazas de alto puntaje se hace necesario cultivar variedades de café que, por su genética, posean mayores cualidades organolépticas, << **estas variedades (Typica, Bourbon, Caturra, Geisha) son justo las que los cooperativistas están buscando cultivar y preservar ante la imposición de las variedades híbridas que promueve el Estado mexicano en contubernio con la Nestlé y otras empresas nacionales e internacionales como Syngenta (Monsanto) >>**

Tenemos que tener en cuenta que las variedades criollas a causa de su genética y fisiología, requieren de más sombra, a diferencia de sus primas híbridas, que necesitan mayor luz solar por la fisiología altamente productiva que poseen. << **Las variedades criollas van acompañadas de sombra de árboles y por ende de mayor biodiversidad y valores de uso, mientras que las variedades híbridas van acompañadas de paquetes tecnológicos que generan deforestación y aplicación de agrotóxicos en el ambiente, lo que se traduce en la pérdida de biodiversidad y menos valores de uso disponibles para la economía familiar macehual.** >> Además de ello, las variedades híbridas, poseen menos calidad y puntaje en taza, lo que evidentemente no conviene si se quiere producir café de alta calidad.

**El sombrío de especies diversas con alta incidencia en el cafetal, van acompañadas de la conservación y adecuado manejo de la biodiversidad y obtención de una amplia gama de valores de uso tradicional, que además aportan productos para la venta en mercados locales y regionales. Además de ello, la sombra diversificada mejora la calidad de los granos, lo que se traduce en mayores ingresos monetarios a las unidades familiares campesinas, a causa de que la venta de cafés diferenciados y de especialidad, se cotizan al doble o triple del precio que los cafés convencionales. Por todo ello, estamos ante un**

**interesante circuito ecológico y económico equilibrado, que genera riqueza sin degradar el ambiente y que lejos de disminuir la biodiversidad, esta se conserva e inclusive se diversifica: << lo que pareciera ser meramente una estrategia de carácter económico es realmente una estrategia ecológica para la alimentación y la conservación de la biodiversidad: la economía y su valorización en función de la sociedad y no la sociedad en función de la economía >>**

Para llevar todo ello a cabo, se requirió un trabajo tanto técnico (capacitación productiva agroecológica) como de organización (convencimiento para que se unieran a la cooperativa Yolochochitl) para así trabajar y transformar adecuadamente el café en todas sus etapas, ya que la inmensa mayoría de productores macehuales tanto en el 5° Barrio, como en el resto de Rafael Delgado y Veracruz, son cereceros, el café que cosechan lo venden sin mayor procesamiento o valor agregado a los intermediarios (coyotes) que se encargan de transportarlo, revenderlo, transformarlo, distribuirlo y venderlo: es en aquella situación de pasar a vender café cereza a café tostado, donde quien escribe esta investigación tiene su mayor intervención participativa.

El funcionamiento de la cooperativa tendría (y tiene ahora) por objetivo principal procesar el café en todas sus etapas: siembra, fertilización, podas, cosecha, despulpado, fermentación, lavado, secado, trillado, depurado, tostado, molido, distribución y venta, **todo ello bajo tres ejes principales: La autogestión, la reivindicación de la macehualidad y la protección del medio ambiente.** Ya que los productores de café no solo del 5° Barrio y el resto de San Juan del Río, sino de los municipios aledaños, han estado siempre acostumbrados a vender su café en cereza, implicaba que con los cooperativistas se re-educara la forma de trabajar y cosechar su café. A causa de que el aromático se vende siempre en cereza a precios bajos, que apenas costean los costos de producción, tanto al dueño como al resto de los piscadores no les interesaba la calidad del grano recolectado. Granos verdes, inmaduros, mohosos, con plaga o echados a perder, se piscaban, mezclaban y vendían por igual al coyote. Pero esta mala práctica tan difundida entre los campesinos, era inaceptable dentro de la cooperativa, debido a que como ya nos estábamos haciendo **RESPONSABLES DE TODA LA CADENA PRODUCTIVA** y la calidad en tasa (en la bebida en sí) era **RESPONSABILIDAD** nuestra, la pesca del café debía hacerse de la mejor forma para obtener una cosecha de gran calidad

que se reflejase en la calidad de nuestro producto.

**LA RESPONSABILIDAD ES LA BASE DE LA AUTOGESTIÓN (y del proyecto mismo de anarquía)** y dentro de las complejas y diversas labores que implica trabajar y transformar el café en todas sus etapas, es un hacerse responsable de todo lo que ocurre en el proceso de transformación de la semilla a la taza. Bajo el principio de la responsabilidad, es que los miembros de la cooperativa empezamos a organizarnos para obtener buenas cosechas y por ende un buen producto que por su calidad misma hablase.

**Ha sido muy importante para nosotros como cooperativistas, realizar cada uno de los procesos que constituyen la cadena productiva de café, dado que nunca, tanto en el 5° Barrio como en resto de San Juan, los cafeticultores que nos antecedieron, habían ido más allá de vender el café en cereza a los coyotes, o en mucho menor medida, trabajar y vender su café a los intermediarios hasta la etapa del café pergamino a precios muy bajos. Por eso la importancia histórica de la cooperativa de ir más allá de la tradición productiva de solo limitarse a trabajar el café hasta la etapa de la cereza y el pergamino, al experimentar la responsabilidad de apoderarse de todo el amplio, complejo y diverso proceso de producir café de la finca al empaque.** Enlistaremos descriptivamente, a continuación, cada uno de los pasos en que nosotros los cooperativistas fuimos responsabilizándonos dentro de la cadena de producción del café a modo de << **mostrar, motivar e inspirar a los lectores de esta tesis involucrados en la cafecultura de San Juan del Río y el resto de la Sierra de Zongolica** >>, para ir más allá del clásico e injusto modelo caciquil de la venta en cereza a los coyotes locales y regionales:

La calidad del grano depende de su adecuada formación y desarrollo, lo cual se logra manteniendo un sombrío denso que disminuya la temperatura de la finca, provocando así que los granos maduren lentamente y así puedan procesar más y mejor azúcares y aceites. De esto igual depende una buena fertilización y manejo del suelo, lo cual se logra manteniendo el equilibrio ecológico del entorno: será RESPONSABILIDAD entonces de los macehuales mantener, procurar y defender la diversidad de plantas, animales, arbustos, aves, insectos y árboles que conformen su finca y que otorgan salud ambiental tanto a productores, cafetos y al resto de seres vivos.

- a) La cosecha de granos debe realizarse solo seleccionando granos totalmente rojos (amarillos en el caso del caturra y bourbon amarillo) que presenten buen tamaño y coloración. Descartando o dejando para después la colecta de granos verdes o pintos. Es RESPONSABILIDAD de quienes piscamos no dañar a los cafetos ni a ningún ser vivo durante la cosecha, también es responsabilidad del piscador solo seleccionar los granos maduros y en buen estado.
  
- b) Una vez que se ha cosechado el café, es RESPONSABILIDAD de cada cooperativista haber realizado un buen corte y llevar lo que ha recolectado hasta la cooperativa Yoloxochitl donde está el *Beneficio*, lugar donde depositará su café y recibirá su pago por lo colectado.
  
- c) Una vez que los cooperativistas han llevado su café y se cuenta con cerca de 200 a 300 kg de café en cereza, se procede a despulparlo y fermentarlo. Es RESPONSABILIDAD de los cooperativistas que maquilamos el café, hacer adecuadamente el proceso: supervisar que la maquinaria de la despulpadora funcione correctamente, que el tanque de fermentación se encuentre limpio y que el proceso continúe bajo el estándar establecido: el café despulpado se pone a fermentar bajo agua en una proporción de 2.5 kg de café por un litro de agua, durante 36 hrs en promedio. 30 hrs si hace calor y 40 hrs si hace frío. Cabe mencionar que la pulpa o cascara de café resultante, se lleva al compostero para realizar abono orgánico.
  
- d) Una vez que el café se ha fermentado, se procede a lavarlo. Es RESPONSABILIDAD de los cooperativistas que lavamos el café, realizar adecuadamente el enjuague de los granos, cuidando que, durante el proceso, el caramelo y demás residuos de la fermentación no queden adheridos a los granos, los cuales deberán verse totalmente blanquecinos y en su textura no debe haber ya viscosidad alguna y los granos al frotarse entre sí, deben generar el ruido de “cascajeo” y sentirse ásperos al tacto.
  
- e) Una vez que se ha lavado el café, se pone a secar bajo el sol. Es RESPONSABILIDAD de los cooperativistas que secamos el café supervisar que los granos durante el proceso de secado no vuelvan a mojarse tanto accidentalmente o

causa de la neblina o la lluvia, ya que esto provocaría el surgimiento de patógenos (principalmente hongos) que podrían restar calidad al café o inclusive echar a perder la cosecha/lote en cuestión. El café debe quedar entre 10 y 12% de humedad. EL café está en el punto de secado óptimo cuando es fácilmente removible el pergamino y al hundir la uña sobre el grano, no queda marca alguna. El secado puede tardar de 4 a 5 días en condiciones óptimas de sol, y hasta 14 días si hay neblina y nubosidad.

- f) Una vez seco el café, se almacena. Es RESPONSABILIDAD de los cooperativistas que resguardamos el café, almacenarlo dentro de costales y bolsas de plástico limpias, sin humedad o resto de alimentos. El resguardo del café debe realizarse dentro de un espacio con ventilación, aseado y seco. El café almacenado debe asolearse al menos cada dos meses a pleno sol, para que el café pierda la humedad que ha ganado durante su almacenaje y así evitar el surgimiento y proliferación de hongos.
  
- g) El café una vez que ha quedado totalmente seco y resguardado, se le denomina café pergamino, a causa de la cubierta o cutícula de color blanquecina que rodea el grano. Cuando se dispone a vender el café ya sea en verde o en tostado, se procede a trillarlo. Es RESPONSABILIDAD de los cooperativistas que trillan el café, mantener en perfecto funcionamiento la máquina de trillado, así como la instalación eléctrica de 240 voltios que permite se adecuado funcionamiento de dicha máquina. En el trillado se debe cuidar su calibración y operatividad, para que los granos no resulten dañados y quebrados durante el proceso, además la basurilla o pergamino que ha sido removido, debe ser almacenado para elaboración de abono orgánico.
  
- h) Una vez trillado el café, queda como resultado el café verde u oro, el cual ya puede llevarse a tostar. Es RESPONSABILIDAD de los cooperativistas que inspeccionamos y limpiamos el café verde, remover los granos que presenten manchas, broca, hongos, estén rotos o presentan alguna imperfección. Una vez limpio el café verde, se procede almacenarlo ya sea para venderlo algún comprador o bien, para llevarlo a tostar.

- i) Para el tostado la cooperativa Yoloxochitl acude con un maestro tostador -un profesional de la tostaduría del café- que se encarga de tostar correctamente el café, por medio de una maquinaria especializada que funciona bajo programas de computación también especializados que perfilan mejor las cualidades sensoriales más sobresalientes del café. Es RESPONSABILIDAD de los cooperativistas llevar un café totalmente limpio, con la humedad correcta, sin basuras (madera, metales, vidrios o piedras) que puedan estropear el tostador de café. También es RESPONSABILIDAD de los cooperativistas proporcionar toda la información posible al tostador sobre el café para que pueda perfilarlo sensorialmente lo mejor posible durante el tostado. Los datos que se hacen necesarios proporcionar son: nombre del o los productores, localización regional de la o las fincas, las varietales (sub especies del café, que por ejemplo son Bourbon, Costa rica 95, Caturra, Typica etc) la altura sobre el nivel del mar y tipo de beneficio utilizado al fermentar el café (lavado, natural o honeys).
- j) Una vez tostado el café, se le tiene que resguardar nuevamente. Es RESPONSABILIDAD de los cooperativistas, mantener el café tostado bajo condiciones de higiene necesarias antes de ser vendido. Cuando se procede a vender el café, se hace necesario molerlo, empaquetarlo, distribuirlo y venderlo. Esa tarea se realiza individualmente por los cooperativistas en coordinación con las tiendas y clientes que solicitan comprar nuestro café. Los clientes nos contactan personalmente, vía telefónica y redes sociales.
- k) Una vez que se ha vendido el café. El dinero obtenido se registra, se cuenta y se reparte para costear herramientas, maquinaria y otros pagos necesarios para la operatividad de la cooperativa. Por ello es RESPONSABILIDAD de los cooperativistas que las cuentas, costos, pagos y entradas de dinero, sean cabalmente registrados y dados a conocer entre los demás miembros de la cooperativa. Por acuerdo, todas las ganancias resultantes durante 5 años, no se han de dividir entre los cooperativistas, solo se pagarán las cosechas del café cereza por encima de lo que paga el mercado y las ganancias de la venta del café en verde y tostado se van a un fondo de inversión, que se utiliza para rehabilitar las fincas de los miembros de la

cooperativa, establecer un vivero para reproducir café criollo, incrementar la infraestructura del beneficio comunitario, un fondo médico y lo restante para costear la producción/cosechas del año siguiente.

Estos 12 puntos antes descritos, han conformado las labores autogestivas dentro de la cooperativa Yoloxochitl. **Dichas actividades eran antes delegadas a los coyotes locales, municipales, regionales, nacionales e internacionales, por ende, todo el valor agregado, toda la riqueza de ese proceso de transformación del café, se quedaba en manos ajenas y explotadoras; ahora por medio de la Autogestión, que es el hacerse RESPONSABLE individual y colectivamente de las labores que implica transformar el café en confrontación con el Estado capitalistas, los campesinos macehuales que son miembros de la cooperativa- puedan apropiarse de su trabajo y gozar de las riquezas que implican re-unir al trabajador con su trabajo.**

**Ante esto que se ha enunciado, somos conscientes que hay grandes estructuras de poder político como los Estados nación y estructuras de poder económico como el Gran mercado global, que intervienen directa e indirectamente no solo en el quehacer de la cooperativa sino en el resto de las esferas que conforman nuestras vidas individuales, familiares y sociales, y son estas estructuras, que por medio de la violencia y el consenso alineado, nos roban y alejan de la posibilidad de hacernos responsables de nuestras vidas en todas sus dimensiones, por ende, no solo en la responsabilidad individual y colectiva, sino también en *La Lucha* individual soberana y social organizada, que las condiciones materiales de existencia se transforman.**

Las políticas productivas del Estado mexicano en conjunción con el sector empresarial de la Sierra de Zongolica, siempre se han organizado en función de que los pequeños productores macehuales que conforman el 95% de los productores de café, se limiten a la venta de su café ya sea en cereza o pergamino. El hecho de mencionar descriptivamente a detalle cada uno los procesos que constituyen la cadena productiva de café, está en función, como se mencionó párrafos atrás, de esclarecer los objetivos de mejorar cuantitativa pero principalmente de forma cualitativa, la producción del aromático para así mejorar tanto los ingresos monetarios como la calidad de vida (cultural y ambiental) de los cafecultores macehuales. Para comprender de qué va la mejora productiva relacionada a la mejora ambiental y social de la



vida de los 20 cooperativistas que conforman el proyecto, se ha de analizar y describir la operatividad organizativa y los números y cifras de la producción y ganancias del café dentro de la cooperativa:

Debemos empezar por describir dos variables relacionadas a la producción y constitución de la cooperativa: la cooperativa está conformada 50% por productores con más de 50 años y el restante 50% tiene menos de 35 años. Los productores de edad más avanzada limitan su participación en la cooperativa a la venta apalabrada de su cosecha, mientras que los jóvenes se encargan no solo de vender su producción en cereza a la cooperativa, sino de hacerse cargo del restante proceso de transformación del café que va del despulpado, secado, trillado hasta el molido y el empaquetado del café. El esquema de la venta del café en cereza por parte de los productores con mayor rango de edad, se establece de la siguiente forma: los productores en promedio suelen producir de 1 ½ toneladas a ½ o ¼ de tonelada por parcela de café, las parcelas suelen tener una extensión en promedio de 1 hectárea a ¼ de hectárea. Si los productores miembros del proyecto, llegan a vender por ejemplo 500 kg de café en cereza a la cooperativa, obtendrán los siguientes beneficios: si el mercado establece que el kilo debe pagarse en 14 pesos, la cooperativa la compra a 15 pesos. Un peso más por encima del precio establecido y de 3 a 5 pesos más por kilo, de lo que los coyotes suelen pagar, puesto que los coyotes locales compran de a 10 o 9 pesos el kilo de café cereza cuando debería pagarse en 14 pesos. Por ende, en vez de obtener ante el coyote 4500\$ por la venta de sus 500 kg de café cereza, en la cooperativa obtendrá 7500\$ por su cosecha, en el entendido que la cooperativa compra el kilo en 15\$ mientras que el coyote lo compra en 9\$ y el mercado pauta que debería comprarse en 14\$.

Los jóvenes obtienen el mismo beneficio de la compra de su cosecha a mejores precios, pero con la diferencia de que están invirtiendo mayor trabajo y compromiso al encargarse de la transformación del café cereza al café pergamino, verde y tostado. ¿Cómo es que se retribuye ese trabajo que los jóvenes realizamos? La respuesta consiste en el acuerdo que pactamos los miembros de la cooperativa: todas las ganancias obtenidas del año 2020 al año 2025 se han de reinvertir para mejorar tanto la infraestructura del recinto de la cooperativa cómo reinvertirlo en la producción de plántula y revitalización de las fincas de los miembros de la cooperativa. Después del 2025 hemos de modificar las formas de generación y repartición de

la riqueza entre los miembros de la cooperativa y el resto de la comunidad que indirectamente apoya el proyecto. Debemos mencionar que los macehuales tienen como actividad secundaria el cultivo de café, puesto que su actividad principal está en el cultivo de milpa, hortalizas, chayote o flor de ornato, la albañilería o trabajos relacionados al comercio y la construcción por ende el cultivo de café, es una actividad secundaria pero vital para su economía, dado que del cafetal obtienen ingresos en especie (quelites, frutos comestibles, plantas medicinales, leña, forraje, material de construcción, hongos comestibles, etc) e ingresos monetarios que funcionan como una especie de ahorro o aguinaldo macehual que llega a finales de año.

Ahora bien, dado que el precio que ofrece la cooperativa a los miembros del proyecto está 4 o 5 pesos por encima de lo que ofrecen los coyotes, muchos productores tanto del 5° barrio y del resto de San Juan del Río e inclusive de otros municipios, llegan a la cooperativa para que les compremos su café en cereza, pero nosotros nos negamos hacerlo por los siguientes motivos: **A)** El café que llevan los productores exógenos al proyecto no posee a la calidad de corte de la cereza completamente madura que la cooperativa necesita, puesto que estamos apostando por la calidad y el café de especialidad que por la cantidad de grano a trabajar. **B)** Desconocemos en qué condiciones el café es producido, si hubo cortadores explotados o es café de reventa, por ende, al desconocer la ética de la producción, rechazamos realizar compra ventas con productores ajenos a la cooperativa **C)** Para aceptar una compraventa de café en cereza necesitamos no solo calidad en el corte o conocer las condiciones sociales en las que se produjo, sino conocer las condiciones ecológicas en que se encuentra la finca, esto es: conocer la densidad y diversidad de árboles que otorgan sombrero a los cafetos, conocer las variedades de café que se siembran (se priorizan las variedades criollas y se rechazan las híbridas) y que las fincas no sean monocultivos comerciales y no sean manejadas con agrotóxicos.

Por los tres puntos anteriormente señalados es que rechazamos comprar café en cereza a quienes no son miembros de la cooperativa, ante la circunstancia cada vez más presente de muchos productores interesados en hacer negocio con nosotros por los precios que ofrecemos por la compra del café cereza a los productores miembros de la cooperativa. También la negación a comprar café cereza reside en no querer promover el esquema caciquil de la venta

exclusiva de café en cereza por parte de los pequeños productores: queremos que el grueso de los productores de café vaya más allá del esquema clásico e injusto y lleguen a la venta de su café en verde o tostado, desde un esquema mutualista y organizado desde cooperativas autogestionadas.

Para constituir y aceptar nuevos miembros en la cooperativa, los requisitos que establecimos los cuatro primeros miembros fundadores fueron: **A)** Que las parcelas de café de los miembros fuesen biodiversas, es decir, que la sombra de sus árboles sea diversa y abundante **B)** Que la densidad de siembra no constituya un monocultivo **C)** Que manejen su finca sin agrotóxicos y/o un manejo orgánico de la producción **D)** Que posean en al menos un 50% de su finca, variedades criollas como typica, bourbon o caturra amarilla **E)** Que realicen cortes de alta calidad para obtener cafés de especialidad **F)** Que rechacen en la medida de lo posible la modernización de sus cafetales: desobedecer la reconversión de variedades criollas a híbridas orquestada por los extensionistas del estado y la Nestlé y negarse a derribar árboles para incrementar la incidencia de luz solar para dichas variedades híbridas. Es bajo ese esquema que aceptamos a los miembros de la cooperativa. Consideramos el punto A y F como los principales requisitos, mientras que en el punto E y D mostramos bastante flexibilidad: puesto que aún no existe un productor ideal que cumpla al 100% dichos requisitos.

**Los miembros de la cooperativa obtienen 35% más de ganancia por la venta de su café en cereza en comparación de los productores no asociados: las ganancias resultantes de la venta del café en verde o tostado, se reinvierten para la mejora de las instalaciones de la cooperativa y para rescatar las fincas de café olvidadas o bien, para mejorar tanto la productividad cuantitativa (producción kg por hectárea) como cualitativa (diversidad agroforestal y servicios ecológicos) de las fincas de los miembros de la cooperativa:** se compran aditamentos para mejorar y facilitar los procesos de transformación del café dentro y fuera de las fincas: **A)** dentro de las fincas se mejora: la reforestación de árboles nativos y/o frutales, la reconversión de las variedades híbridas impuestas por las políticas productivistas por variedades criollas de alta calidad en tasa, el aumento de la densidad de siembra de cafetos criollos en fincas abandonadas; mientras que en las fincas en uso, socar y/o renovar los cafetos criollos. Fuera de las fincas se mejora: **B)** Despulpadoras

nuevas, tanques de fermentación, cajones de secado, trilladora, costales de ixtle, diseño de etiquetas y empaques de primer nivel, tostaduría de especialidad, etc.

Según nuestras mediciones, se necesitan 5.4 kilos de café cereza para obtener un kilo de café verde y 6.2 kg para obtener un kilo de café tostado. El kilo de café en verde en 2022 lo vendimos en 120\$ y el kilo de café en tostado en 230\$. En el año 2022 se vendieron 500 kg de café verde que fueron 60,000 \$ y de café tostado se vendieron 175 kg que fueron 39,100 \$, dando un total de 99,100\$. Se compraron en cereza cerca de 5.5 toneladas de café cereza por un monto de 71,500 \$ dado que el café oscilo entre los 11 y 15 \$ tomamos en promedio el kilo de compra de cereza a 13\$. De los 99,100 \$ se destina el 70% para comprar café cereza en el siguiente año a los miembros de la cooperativa; el restante 30% (30,000 \$) de los ingresos, es invertido en su totalidad para producir plántulas de café criollo y geisha, y para la mejora material de la cooperativa y las fincas de los miembros asociados. Este esquema ha de cambiar cuando la estabilidad productiva y mejora de los procesos nos permita aumentar en cantidad y calidad: aumentar el número de socios, las toneladas a trabajar y la calidad del café. La meta a futuro es pasar de 20 a 40 miembros para el 2025 en adelante. Que la productividad por parcela ya no sea de 250 a 500 kilos por unidad familiar, sino que pase de los 500 a 1000 kilos, entiendo que el promedio de las parcelas macehuales es de media hectárea y que las variedades que constituyan las fincas de los miembros sean variedades criollas y geisha con un alto perfil en tasa. Que nuestro café en verde alcance un puntaje de especialidad por encima de los 84 puntos y así pasar de 120\$ el kilo en verde entre 160 a 200\$ el kilo de café de especialidad en verde. Que nuestro café en tostado pueda ser vendido de los 250\$ pesos en adelante por su alto puntaje. Al día de hoy, pasamos de tener 76 puntos en 2020, a 82 puntos en taza en 2022, lo que ha vuelto a nuestra cooperativa un proyecto de café de especialidad. Nuestro café en verde se vendía en 2022 a 120\$ por kilo, a diferencia del café convencional, que es comprado por los coyotes a 70\$, cuando el mercado indicaba que debía comprarse en 85\$. Ejemplo de este coyotaje criminal es la empresa de Café Gracian en Orizaba, que compra el pergamino en 50\$, el verde en 70\$ y vende su kilo de café tostado en 500\$. Un café que no rebasa los 75 puntos en tasa y que, por ningún motivo, justifica su ganancia extraordinaria generada a partir de la injusticia hacia los pequeños cafecultores, responsables del 95% de la producción de la Sierra de Zongolica.

Pero a pesar de que los números nos son bastante favorables a la cooperativa y la propuesta organizativa, y que el apoyo mutuo y la autogestión, están dando los frutos deseados, los problemas han incrementado de más en más: los conflictos internos a causa de la baja inteligencia emocional para resolver los conflictos personales de los miembros que conformamos el proyecto, las amenazas y trampas por parte de los coyotes y las constantes disuaciones de ONGs y académicos que minimizan, ridiculizan o minan los esfuerzos autogestivos, están cada vez más presentes y representan al día de hoy, una serie de problemáticas a resolver, no solo la represión y persecución legal y policial del Estado capitalista mexicano pesa cotidianamente sobre nosotros, sino también se hacen presentes aquellas viejas formas autoritarias de abordar las problemáticas: negando el dialogo, creando jerarquías ficticias entre los miembros, chismes, tretas, atentados, golpizas, etcétera de problemas generados y no resueltos por la incapacidad de nosotros por autogestionar nuestras propias soluciones. Pese a todo ello, en la actualidad, la mayoría de los miembros de la cooperativa, estamos apostando todo por Autogestionar la cafecultura del 5° Barrio desde la pequeña pero potente y muy particular cooperativa Yoloxochitl.

La autogestión, como proyecto de vida individual y social, no solo es una postura económica que pretende acabar con la separación entre productor y su producto, ni se limita a la recuperación de las actividades productivas; **la autogestión plantea la recuperación de todas las esferas de la vida social, tanto de los individuos como de las comunidades. Por ende, la ocupación continua en que las fincas de café respondan ecológica y culturalmente a los intereses macehuales en la reproducción social de su comunidad y familia, y no a los intereses del Estado y las multinacionales como Nestlé.** Por ello, la Autogestión, aparte de preocuparse del cómo producimos, también trata del cómo nos divertimos, del cómo amamos y odiamos, del cómo nos organizamos para luchar contra el Estado, la autoridad y toda forma de poder y dominación. << *La autogestión es lucha contra La Propiedad, lucha contra la ficción de que el trabajo (salario) y la tierra (la renta) se vuelvan mercancías y se conjuguen en un criminal sistema de mercado donde todo y todos puedan comprarse y venderse* >> Por ello, **el principio primordial que acordamos dentro de la cooperativa fue que el dinero nunca deberá estar por encima de la vida y la libertad de los cooperativistas ni den ningún otro ser vivo.** Estos enunciados realmente han sido muy difíciles de seguir al pie de la letra, puesto que esta visión ética, es muy

complicada de ejercer en un mundo dominado por los intereses de la sociedad capitalista.

La Autogestión anarquista planteada desde la cooperativa está radicalmente en contra de que los ríos, las personas, las montañas, los animales, los vientos y toda forma de vida, sean consideradas mercancías. La Autogestión anarquista plantea la disolución del dinero y la ganancia privada y estatal: la riqueza cultural y natural producto de las fuerzas vitales que nos constituyen deben ser para todos los seres vivos. Por ahora dependemos en gran parte del dinero para la operatividad de la cooperativa, pero siempre que podemos, prescindimos del dinero para trabajar colectivamente. **Hace falta organización, no dinero. Es la organización bajo el esquema del apoyo mutuo, la que en realidad construye la operatividad y funcionamiento de la cooperativa, y no el dinero, y esta premisa al practicarse en demás áreas de la vida lo confirmarán, de ejemplo tenemos a la España del 36 que ha sido referida anteriormente.**

Ahora bien, la Autogestión anarquista que conforma mucho de la subjetividad de los cooperativistas no es Antropocéntrica es Cosmocéntrica, al considerar que todas las especies tienen derecho a gozar de la vida y sus riquezas. Vemos así que la Autogestión desborda el aspecto económico humano, y busca generar una serie de interacciones organizadas para la generación de riqueza colectiva, horizontal y solidaria para todo ser vivo. La riqueza Autogestiva es para todas las especies, e implica una lucha frontal contra los sistemas que se apropian de la biomasa que debería ser para todos. La Autogestión anarquista es la organización propia, anti jerárquica, basada en el apoyo mutuo para generar riqueza de todos para todos. Y esa posibilidad ecológica y socialmente concreta, la encontramos en los cafetales biodiversos y en las formas macehuales de trabajar, configurar y defender dichas fincas biodiversas.

Ahora bien, se hace necesario establecer la diferencia que hay entre la Autogestión de la cooperativa Yoloxochitl y otras formas de autogestión económica y social con las del **Emprendimiento empresarial**, que posee solamente una perspectiva netamente económica, basada en la Ganancia, ya sea privada o colectivizada, pero siempre en función de la Ganancia monetaria. Este emprendedurismo se evoca principalmente en la obtención de Dinero-Capital, solo considerando los aspectos sociales, ecológicos, culturales, históricos, en

cuando le permiten operativizar mejor la obtención de más dinero, de más poder de compra-venta y continuar así el ciclo de expansión, es decir, incrementar la propiedad, de acrecentar el despojo. El Emprendedurismo tiene como racionalidad la mercantilización absoluta, es decir, el dinero que todo lo compra y todo lo interconecta, deber gobernar sobre todo lo existente. Justo lo contrario que plantea la Autogestión.

El emprendedurismo dentro de la rama del café que promueve el Estado mexicano en matrimonio con las multinacionales, implica que la naturaleza humana asuma un comportamiento competitivo, profundamente antisocial, donde cada labor y acto, debe ir empeñando en la obtención de dinero y generación de capital. El emprendedurismo es inherente e hijo de la sociedad mercantilista, donde todo debe ser y comportarse como una mercancía; todo debe generar ganancias. El emprendedurismo implica que las personas, las familias, los pueblos y las culturas, se comporten como empresas, es decir, que se comporten justamente como no es la naturaleza humana (basada en la cooperación y el apoyo mutuo) y suscriban un desarrollo monetario basado en la competencia, el egoísmo y la propiedad, es decir, en la exclusión y el despojo: privatizar las ganancias, socializar las pérdidas: justo eso es lo que hace la Nestlé y otras empresas nacionales e internacionales.

En la racionalidad del emprendedor, solo interesa el negocio y el lucro: generación de mercancías por personas que a la vez son mercancías, conectadas a través de un Gran Mercado -mercado de mercados- donde las vidas de todas las especies, de todas las geografías y épocas, son vendidas y compradas sin ninguna restricción salvo la de procurar la propiedad y el usufructo privado de la riqueza que es generada por la explotación de todo lo existente: Los salarios por encima de la libertad y el goce, las mercancías por encima de los ecosistemas y la vida, el Dinero como el Dios supremo que todo lo gobierna. El emprendedurismo es entonces producto de la ideología capitalista, que es a la vez producto de la ficción de que la naturaleza y nosotros mismos, somos mercancías: El emprendimiento es conjurar la idea de volvernos empresarios, grandes propietarios, es decir, ladrones sublimes de la vida de los otros.

**Es por eso que la Ética de la cooperativa Yoloxochitl se despliega tanto desde la**

**negación como en la reivindicación: negación en cuanto que no estamos dispuestas aceptar cualquier ayuda en especie o monetaria del Estado o las empresas que evoque organizarnos solo para la compra-venta de café dentro del mercado, es decir, la afirmación de que somos más que un proyecto productivo de café que no piensa obedecer ni suscribir lo que el sector dominante de la industria del café quiere para la caficultura, y que la intención de la cooperativa va mucho más allá del productivismo monetario y la acumulación. El proyecto de la cooperativa es la práctica empirista, creativa, colectivizada y vital de recuperar nuestras vidas al mismo tiempo de que defendemos los ecosistemas que nos rodean, constituyen y permiten reproducir nuestra vida social y cultural nuestra.** Por ello, los fondos, la maquinaria y demás herramientas y materiales que necesitamos para fundar y echar andar la cooperativa, se adquirieron por medio del apoyo mutuo, el préstamo de dinero sin interés, la expropiación, el reciclaje, la *okupación*, la faena, la solidaridad: **siempre en confrontación con quienes quisieron comprarnos con “ayuda” gubernamental que habría desarticulado el trabajo autogestivo de más de una década:** queremos demostrar por medio de los hechos -aunque sea en baja escala y bajo el rubro de la caficultura macehual y orgánica- que se puede vivir sin Estado, es decir, sin coerción, vigilancia, castigo y prisión. << **Sabemos que el virus autogestivo se propagará cual enjambre si las personas se vuelven responsables tanto de sí mismas, como del entorno subjetivo y material que les rodea: el proyecto de autogestión -que suele aterrizar en la creación de cooperativas- va siempre en función de que los miembros se vuelvan responsables no solo de sus trabajos, sino de sus vidas: hacerse responsables como proyecto político y ético de todas las esferas que constituyen la existencia: social, personal y ambientalmente la autogestión implica RESPONSABILIDAD >>**

Iniciamos el proyecto con una despulpadora prestada, 12,000\$ de préstamos de afinidades políticas, 20,000\$ por parte de los 4 miembros fundadores, cemento, blocks y mosaicos donados para la construcción del tanque de fermentación para el café. Donaciones varias y un par de expropiaciones fueron necesarias para empezar el proyecto: si nosotros con pocos recursos, siendo marginados y explotados, en un contexto donde en siglos nadie ha ido más allá de vender su café en cereza, donde la mayoría de los vecinos no creían en nuestro proyecto y con una ambiente social hostil y violento, fuimos capaz de organizarnos sin la



ayuda ni apoyo del estado ni empresas privadas ¿por qué otros marginados como nosotros y no marginados que no son como nosotros, no iban a poder organizarse si nosotros con todo en contra pudimos hacerlo? Ese es el mensaje que la cooperativa Yoloxochitl por medio de la autogestión quiere transmitir: hacerlo por nosotros y entre nosotros: asociarse desde el apoyo mutuo, ya que del Estado y el Capital hay que esperar lo peor porque siempre lo peor hemos recibido de ellos: solo nos tenemos a nosotros y es por ende responsabilidad de nosotros, organizarnos por afinidad para rescatar la cafecultura y desde la cafecultura glocal rescatar nuestro ambiente y cultura propias.

La cooperativa Yoloxochitl debe todo a la responsabilidad de nosotros los cooperativistas y a la solidaridad de quienes han apoyado y apoyan a la cooperativa desde el apoyo mutuo y la afinidad tanto personal como colectiva con el proyecto. **No debemos nada al Estado ni a las empresas, puesto que lejos de ayudar solo han ridiculizado, minimizado, obstaculizado y criminalizado nuestra forma de organización.** La cooperativa está por cumplir 3 años de existencia y experiencia, el proyecto en cafecultura que empezó conmigo, macehual Colotl y su familia ya hace 9 años de su inicio ...y la conformación del movimiento anarcopunk (Macehualopunk) en San Juan del Río lleva ya 15 años de existencia. Aún hay mucha historia por escribirse: las fincas se han empezado a rescatar y revitalizar en producción y manejo ecológico, nuevos cooperativistas surgen y empiezan a trabajar dentro de la cooperativa, nuevos jóvenes se interesan en el punk y el anarquismo, empiezan a vislumbrar que la autogestión tanto macehual y anarquista ofrecen alternativas de vida alejadas del crimen, la drogadicción y la violencia del narco-estado. Muchos ya ven, macehuales, punks y anarquistas y personas a fines, que en la cafecultura biodiversa, se pueden obtener y autogestionar desde una ética personal, social y ambiental, lo necesario para reproducir la vida subjetiva, política y económica de los individuos, las familias y la comunidad. La cooperativa Yoloxochitl por ende invita a todos a sumarse al proyecto, a que funden sus propias cooperativas de café y de otros productos y servicios, **invita hacer manada y rizoma, invita a conspirar, invita a la acción, invita por medio del acto y el ejemplo, a que nos asociemos por afinidad, para construir amistad y complicidad en el goce de confrontar el viejo mundo autoritario y construir un mundo nuevo dentro y fuera de nuestros corazones, para hacer de la autogestión, el anarquismo y sobre todo nuestras propias vidas, una obra de arte ingobernable.**

### ***Conclusión: La necesidad de organizarse ¡Lo común!***

Durante esta investigación dimos cuenta que nuevamente desde Europa siguen llegando a Veracruz los saqueadores de recursos y vidas: ahora ya no llegan desde España y Portugal, con la cruz y la espada, a construir iglesias y haciendas, sino desde Suiza con maquinarias y leyes de economía, a construir fábricas de café soluble: La multinacional Nestlé, la mayor empresa de alimentos del mundo, está creando por todas las regiones cafetaleras de México y el mundo, un emporio de monocultivos de cafés genéticamente modificados en laboratorio, para abastecer su exorbitante demanda de granos de baja calidad, con las que se fabrican sus edulcoradas bebidas que son más veneno que café. Dicha neo colonización edulcorada con eco-marketing, está bajo el amparo y blindaje del proyecto de nación de la 4T° de Andrés Manuel López Obrador, que ahora mismo administra al Estado mexicano: la Nestlé y su Plan Nescafé, fueron propulsadas tanto por las administraciones de Felipe Calderón Hinojosa (Del Partido Acción Nacional) Enrique Peña Nieto (Partido de la Revolución Institucional) y por el actual presidente Andrés Manuel López Obrador (Del partido Movimiento de Regeneración Nacional) siendo esta última administración -auto declarada post neo liberal- la que ha permitido con mayor fuerza y apoyo la entrada y control de la Nestlé en México.

Concluimos así que la explotación contra los campesinos en favor de las multinacionales en el rubro del café y derivados, no es a causa de los partidos políticos en turno, sino es un problema de Estado, puesto que han sido todos los partidos políticos con gobiernos de izquierda o derecha (PRI, PAN, PRD, MORENA) los que han favorecido a los grandes emporios empresariales como Nestlé en detrimento de los cafeticultores cada vez más expoliados. Es el Estado defendiendo cada una de las estrategias capitalistas que emplean las empresas para robar el valor fruto de la fuerza de trabajo campesina, artesanal y obrera. Ante dicho robo organizado por el Estado capitalista y el Gran mercado internacional, operativizado desde el Estado mexicano y la Nestlé, un pequeño grupo de Macehuales y/o Anarkopunks, concluimos que la solución a la bestial explotación de la cafecultura en nuestra región, no reside en recibir apoyos del gobierno ni conquistar la estructura de poder estatal, sino diluir la jerarquía de mando económico en manos de la autoridad y la propiedad privada por medio de la organización comunitaria y autogestiva gestada desde el apoyo mutuo y la acción directa que daría nacimiento a un proceso de organización cooperativista.

**Todo ello descubrimos debía empezar desde una pequeña escala comunitaria y local: y es desde esta pequeña pero potente escala,** que comprendimos que defender una cafecultura macehual de policultivo biodiverso, conllevaba la defensa integral y generalizada tanto del entramado cultural como ecológico: concluimos por ende que la defensa de la cafecultura macehual es una forma de resistencia activa en contra del comunalicidio ecocida minuciosamente organizado por las grandes empresas del agro negocio, que el Estado mexicano –reiteramos– en todos sus niveles de gobierno, blinda y defiende.

Sumado a esto, descubrimos el papel fundamental que ejercen las bolsas de valores de New York y Londres, para imponer los precios internacionales del café, precios que no valorizan ni toman en cuenta el costo social y ecológico de la producción del grano: ni la desnutrición de los cultivadores ni la contaminación del ambiente, ni la irreversible pérdida de biodiversidad y cultura, solo se establece el precio conforme la oferta y la demanda en referencia al volumen de producción anual: mecanismo biocida de cotización del café en pro de la agro-industria y los grandes capitales financieros, que acumulan dólares y muertos por igual. Esta especulación financiera juega con el hambre de millones de productores de café. La volatilidad de los precios genera incertidumbre, angustia y sufrimiento. El campesino pauperizado es quien se lleva la peor parte cuando se especula: el cafecultor muchas veces iletrado y empobrecido de todas las maneras posibles, depende de cálculos económicos externos y decisiones ajenas y distantes como las que se determinan en las bolsas de valores de New York y Londres, donde la hambruna de los productores y la contaminación por agrotóxicos en las parcelas, son simples números en cálculos que valoran más el dinero que la vida: la valorización del grano se hace desde un punto de vista obtuso, que solo valoriza desde el rendimiento productivo y el número de sacos de café traducido a dólares/dinero, **dejando como externalidades las cuestiones históricas, políticas, ecológicas, tecnológicas, alimentarias y de salud de las comunidades donde se siembra y cosecha el café. ¿Por qué no se cotiza la erosión del suelo, la deforestación y la contaminación por herbicidas dentro de las parcelas de café? ¿Acaso se valoriza la intoxicación por agrotóxicos en las venas de los cafecultores?** El hecho de que el envenenamiento y el ecocidio no sean tomados en cuenta, sugiere solo una cosa: las formas

de valorizar actualmente el café son un crimen. Crimen que continua asegurándose por medio de las políticas productivas del Plan Nescafé ejecutado desde el Estado mexicano en manos de la 4T° y la multinacional de alimentos Nestlé.

Concluimos también en esta investigación que las formas de producción desarrolladas e impuestas por la Nestlé y el Estado Mexicano, basada en la distribución y siembra masiva de plantulas de café híbridas de alta productividad (Costa Rica 95, Colombia, Oro Azteca) diseñadas para los intereses de dicha multinacional, requieren sembrarse con poca o nula sombra de árboles y una gran cantidad de agroquímicos muchos de ellos tóxicos, transformando y degradando así la materialidad ecológica de los territorios cafetaleros que históricamente han resguardado altos índices de biodiversidad silvestre y domesticada. El Plan Nescafé por ende no solo degrada el entorno ecológico sino imprime un mayor peso a la explotación campesina e indiana con la reducción o eliminación de los valores de uso contenidos en la biodiversidad del cafetal rústico y tradicional que amortiguan la endeble economía campesina e indiana, dado que el Estado Mexicano y la Nestlé requieren una mayor producción de grano para maximizar sus estrafalarias ganancias, pero al costo de reducir o eliminar la biodiversidad de los cafetales a la par de los valores de uso que resguardan. Efectivamente el volumen de producción del café aumenta con las variedades de café híbridas de alta productividad en conjunción de los paquetes tecnológicos especializados para dichos híbridos, pero la calidad del grano en tasa disminuye junto con la riqueza biológica y cultural que caracteriza no solo a la cafecultura Macehual de Rafael Delgado y la Sierra de Zongolica, sino impacta además en otras regiones cafetaleras de Veracruz y México.

Y fue así, que entre los estragos y los sedimentos del neo colonialismo español, francés y anglosajón y Suizo y la avaricia insaciable del productivismo del Plan Nescafé, la Cooperativa autogestiva de café orgánico Yoloxochitl, surgió intempestiva entre las altas y colosales montañas de la Sierra de Zongolica, cooperativa que ha sido el resultado de 15 años de interminables luchas, aprendizajes y experiencias que han detonado en sin fin de otros procesos de organización colectiva y comunitaria en San Juan del Río. Aprendiendo y

descubriendo lo importante y vital de los procesos organizativos para la transformación colectiva y común de la realidad, que se descubrió la importancia de los referentes históricos de lucha social, que dan sentido a las luchas actuales por lo común: estos referentes históricos se encontraron al estudiar y comprender las luchas anti coloniales de nuestros ancestros macehuales contra el colonialismo europeo, también por las figuras anarquistas y revolucionarias mexicanas de los hermanos Flores Magón y Emiliano Zapata, que se organizaron y lucharon por cesar la explotación del pueblo trabajador; más el referente histórico de los anarquistas españoles de la CNT y la FAI que lograron crear una organización horizontal, sin dioses ni amos, con millones de obreros y campesinos afiliados por toda España, tal fue su amenaza al poder que abatidos fueron tanto por los comunistas totalitarios como por las potencias nazi-fascistas por igual. Fue así que descubrimos las bases históricas para preveniros y organizarnos mutua y horizontalmente entre afines, para así poder autogestionar todo el largo, complejo y diverso proceso de producir, distribuir y vender nuestro propio café orgánico.

Todo este proceso de investigación que se forjó desde los cafetales y las aulas, con los cafeticultores, profesores, compañeros de clases y miembros de la cooperativa y demás sujetos afines al proyecto autogestivo, que se han involucrado de menor a mayor grado en los procesos de lucha y producción que definen el quehacer de la Cooperativa autogestiva Yoloxochitl, han sido vitales para dar cuenta de la importancia de saber escuchar y tomar a serio los diversos y a veces antitéticos puntos de vista que forjan el quehacer organizativo. En este ejercicio de escucha diversa y mutua, concluimos que al escuchar a serio al campesino y macehual cafeticultor, como solemos hacerlo con las figuras clásicas de autoridad – extensionistas, académicos, gobernantes, etc– se descubrió, por ejemplo, que el cafetal en Rafael Delgado y el resto de la Sierra de Zongolica, no se siembran en función de producir solamente café, sino una amplia gama de productos vegetales contiguos a los cafetos – diversas plantas, árboles y otros arbustos– que sirven a las familias macehuales para obtener diversos valores de uso medicinales, comestibles, artísticos, rituales, etc y así poder reproducir la vida material de su comunidad. Así fue que se comprendió –escuchando a serio– que la lógica del campesino no es de carácter meramente productivista como el Estado y la Nestlé quieren imponerlo (entre más producción de café mucho mejores condiciones de vida habrá) sino la lógica macehual campesina consta de producir poco de muchas cosas, es decir,

producción moderada de café en el cafetal, pero mucha diversidad de naranjos, guayabos, aguacates, macadamias, limones, chinenes, etc, tanto para consumir, regalar, intercambiar o vender. El campesino macehual al escucharlo nos hizo comprender el valor de la diversidad por encima de la monotonía de cultivos sembrados únicamente para la venta en el mercado: **descubrimos así que la diversidad de cultivos implica también una diversidad de experiencias y la diversidad de experiencias es equivalente a la diversidad de organizarnos social y productivamente.** Y es por esas razones, que los macehuales *desobedecen* las instrucciones de los especialistas y extencionistas del Estado en materia del productivismo en la rama del café

Todo este cruce y conjunción de espacios, diálogos y experiencias en el marco de la maestría en desarrollo rural, me ha permitido comprender y descubrir a plena conciencia todos los vaivenes económicos, culturales, ecológicos y políticos que definen el contexto rural de la cafecultura en México, Veracruz y el municipio de estudio. Durante esta investigación pude también constatar y reafirmar la necesidad cada vez más urgente de organizarnos por fuera y en oposición de las clásicas estructuras de poder político y económico encarnadas en partidos políticos, iglesias, empresas, gobiernos del Estado, etc. Tomando siempre en cuenta y como base metodológica y ética, la dimensión de lo común: la importancia de partir siempre desde la acción colectiva y por lo común propia de los actores sociales que configuran las relaciones de fuerza ante el Estado y el Capital.

El principal aprendizaje y descubrimiento tanto a nivel personal como a nivel colectivo – entre los miembros de la cooperativa y actores afines– durante esta investigación, fue y es que, si nos organizamos más y mejor entre todos *los comunes*, estará siempre la posibilidad abierta de transformar en sus diferentes escalas y complejidades, todos aquellos procesos que nos suprimen y explotan. Es en la organización horizontal y solidaria, basada en el apoyo mutuo que se da entre miembros y otros proyectos autogestivos, autónomos, cooperativistas, etc, que la organización mejora sus procesos colectivos que van desde la construcción de una mejor calidad de vida, el mejoramiento de la producción de mercancías en mercados justos, como en las luchas por la defensa del territorio y contra la represión estatal capitalista, la equidad de género, la salud mental de los miembros, la resolución de problemas internos, etc. Por último, hoy más que nunca, se hace necesario organizarse de forma horizontal, desde el

apoyo mutuo y la solidaridad. La organización autogestiva, que proponemos académica, ética y socialmente en este proceso de investigación es comprender –parafraseando a Bakunin– *que la libertad del otro, lejos de ser un límite o la negación de mi libertad, es al contrario su condición necesaria y su confirmación. No nos volveremos libres verdaderamente más que por la libertad de los otros, de suerte que cuanto más numerosos son los hombres y mujeres libres y organizados que me rodean y más vasta es su libertad, más extensa, más profunda y más amplia se vuelve mi libertad, nuestra libertad.* Libertad constituida a partir de la responsabilidad individual y colectiva de los acuerdos y esfuerzos por organizar el bien común. La Cooperativa Yoloxochitl, es uno más de esos esfuerzos del tamaño de una gota de lluvia por cambiar la mortífera sequía capitalista de hambruna, guerra y explotación. *¿Qué es un océano, sino una multitud de gotas?* Es tal la importancia tan profunda y revolucionaria de los proyectos por lo común y lo mutuo, en esta larga y criminal historia de la jerarquía y el individualismo narcisista, que cada esfuerzo por lo común y lo mutuo por pequeños que sean, van sumando en cada instante una potencia sin límite por explorar. Por último, concluimos lo siguiente: *¿Qué esperamos entonces para organizar nuestra libertad con los otros? ¡Asambleas! ¡Tequios! ¡Cooperativas! ¡Comunas!* La utopía ya fue posible en el 36, sigamos extinguiendo la llama.../

¡Viva la cafecultura libre y organizada!

¡Vivan las cooperativas! ¡Viva la autogestión! ¡Viva la anarquía!

## ***Bibliografía:***

Aguirre Beltrán, Gonzalo. (1992) *ZONGOLICA: encuentro de dioses y patronos*. Fondo de Cultura Económica. México D.F. 211 p.

(1991) *Regiones de refugio: El desarrollo de la comunidad y el proceso dominical en mestizoamérica*. Fondo de Cultura Económica. México D.F. 371 p.

Bartra, Armando (2016) *Hacia un Marxismo mundano*. Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco. CDMX. 207 p.

Botsman & Lemus (2018) *Viaje por el café de México*. Editorial Ilustra. Guadalajara, Jalisco. 239 p.

*El Capital en su laberinto: De la renta de la tierra a la renta de la vida* (2006) Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco. CDMX. 379 p.

*El México Bárbaro* (1996) Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco. México DF. 459 p.

Boege, Eckart. (2008) *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas. Hacia una conservación In Situ de la biodiversidad y agro biodiversidad en los territorios indígenas*. Instituto Nacional de Antropología e Historia & Comisión Nacional Para el Desarrollo de los Pueblos indígenas.

Casas, A y Otero, A. (2001) *El valle de Tehuacán Cuicatlan. Patrimonio natural y cultural*. (117-137 pp.) Fundación Cuicatlan/Fundación ICA/BANAMEX. Ciudad de México. 253 p.

Castro, Nazaret. Aurora Moreno, Laura Villadiego. (2019) *Los monocultivos que conquistaron el mundo: Impactos socio ambientales de la caña de azúcar, la soja y la palma aceitera*. Editorial FOCA. España. 288 p.

Castañeda Z. Yolanda & Massieu Trigo (2011) *La encrucijada del México rural. Contrastes regionales en un mundo desigual*. UAM - AMER. D.F, México. 337 p.

Chayanov, Alexander (1981) *Chayanov y la teoría de la economía campesina*. Siglo XXI Editores. México DF. 79 p.

CONABIO. (2010) *El Bosque Mesófilo de Montaña en México: Amenazas y Oportunidades para su Conservación y Manejo Sostenible*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. México D.F. México. 197 p.

Cuadernos agrarios (1979) *La mujer campesina*. Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa. CDMX. 177 p.

Galeano, Eduardo (2019) *Las venas abiertas de América Latina*. Editorial Siglo XXI. CDMX.



379 p.

Guattari, Félix. 1990. *Las Tres Ecologías*. Pre-Textos. España. 79 p.

Ecosur. "Apeteces un café", ECOFRONTERAS n° 58 (2016) septiembre/diciembre. 2016. México. 40 p.

Gual-Díaz, M. y A. Rendón-Correa (comps.) (2014) *Bosques mesófilos de montaña de México: diversidad, ecología y manejo*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. México. 352 p.

Harris, Marvin. (2001) *Vacas, cerdos, guerras y brujas: los enigmas de la cultura*. Alianza editorial. Madrid, España. 247 p.

Illich, Ivan (1990) *El género vernáculo*. Grupo Editorial Planeta. México DF. 201 p.

INIF/FAO/ONU (1968) *Árboles tropicales mexicanos*. INIF/FAO/ONU. México D.F. 413 p. o. 105 p.

Levi Strauss, Claude (2012) *El pensamiento salvaje*. Fondo de cultura económica, D.F. México. 395 p.

*Floras y aves de cafetales: Ensamblajes de biodiversidad en paisajes humanizados*. CONABIO. Biodiversitas 83: 7-10

Martinez Alier & Roca Jordi (2018) "*Economía ecológica y política ambiental*". FCE. Ciudad de México. 641 p.

Marx, Karl. (2020) *El Capital: Libro primero. El proceso de producción del capital*. Siglo XXI. Madrid, España. 382 p.

Moguel P. & V.M Toledo/CONABIO. *Conservar produciendo: biodiversidad, café orgánico y jardines productivos*. Biodiversitas n° 55 (2004) México. 7p.

Montúfar López Aurora (Coord.) (2003) *Estudios etnobiológicos. Pasado y presente de México*. INAH. Distrito federal. México. 313 p.

Naveda A. & Florescano E. (Coordinadores) (2013) *Historia general de Córdoba y su Región*. Universidad Veracruzana & SEV. Córdoba, México. 417 p.

Polanyi, Karl (2017) *La gran transformación: los orígenes políticos y económicos de nuestros tiempos*. FCE, CDMX. México. 385 p.

Toledo, V.M. & Narciso B. Bassols. (2008). *La Memoria Biocultural: La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. ICARIA. Barcelona. 232 p.

Toledo, Víctor M. (2015). *Ecocidio en México: la batalla final es por la vida*. Grijalbo. México D.F. 176 p.

S. Varese, Frédérique Apffel, *et, al.* (2013) *Selva vida: de la destrucción de la amazonía al paradigma de la regeneración*. IWGIA/PUMN/UNAM/FECA. Perú. 278

Warman, Arturo (1998) *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*. FCE/UNAM. México, DF. 279

Velázquez Torres, J. Campos & M. Juárez (2017) *Arboles tropicales de Veracruz*. Universidad Veracruzana. México. Xalapa, Ver. 527 p.

### ***Bibliografía Digital***

Representa el café soluble 54% del consumo nacional

<https://www.jornada.com.mx/2018/11/11/economia/019n1eco>

Cafeticultores vs Nestlé: La guerra por el café en Veracruz

<https://elceo.com/negocios/cafeticultores-vs-nestle-la-guerra-por-el-cafe-en-veracruz/>

Donde pedro y su lucha contra la Nestlé

<https://veracruz.lasillarota.com/estados/don-pedro-y-su-lucha-contra-la-nestle/299205>

Construcción Planta de Nescafé en Veracruz

<https://www.nestle.com.mx/media/pressreleases/avanzando-a-nueva-planta-en-veracruz>

Cafetaleros alertan que planta de Nestlé los volverá “peones de hacienda” y destruirá su tierra

<https://www.sinembargo.mx/14-01-2019/3521637>

Protestas por la planta de café soluble de Nestlé en Veracruz

<https://www.milenio.com/negocios/pese-a-las-protestas-la-planta-de-nestle-va>

Paquete tecnológico café robusta

[file:///C:/Users/ecoto/Downloads/cafe\\_robusta.pdf](file:///C:/Users/ecoto/Downloads/cafe_robusta.pdf)

Tecnología para el café robusta

<http://tecnologia.iniap.gob.ec/index.php/explore-2/mcafec/rcafer>

Pronatura: aroma de la biodiversidad

[https://issuu.com/pronaturaveracruz/docs/cafe\\_y\\_biodiversidad\\_web\\_isu](https://issuu.com/pronaturaveracruz/docs/cafe_y_biodiversidad_web_isu)

Cotización del café en la bolsa de valores de New York

<https://quecafe.info/cotizacion-del-cafe-en-bolsa/>

INEGI – RAFAEL DELGADO

[http://ceieg.veracruz.gob.mx/wp-content/uploads/sites/21/2021/06/RAFAEL-DELGADO\\_2021.pdf](http://ceieg.veracruz.gob.mx/wp-content/uploads/sites/21/2021/06/RAFAEL-DELGADO_2021.pdf)

La Jornada, Domingo 11 de noviembre de 2018

<https://www.jornada.com.mx/2018/11/11/economia/019n1eco>

Vídeo: La vida en un gráfico y FAO 2020

<https://www.youtube.com/watch?v=R1j99n1EnZ8>

SAGARPA, 09 de enero de 2017 - las negritas son mías

<https://www.gob.mx/agricultura/acciones-y-programas/programa-de-fomento-a-la-agricultura-procafe-e-impulso-productivo-al-cafe>