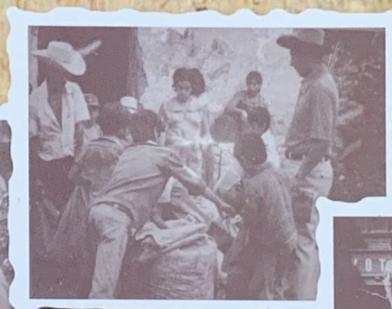


Historia y Cultura del Café en el Occidente de Honduras

Aromas, Montañas y Gente



IICA
F01-89

Santa Rosa de Copán, Honduras
2012

Proyecto Indicaciones
Geográficas para la Exportación
de Agroalimentos



**PROGRAMA COOPERATIVO REGIONAL PARA EL DESARROLLO
TECNOLOGICO Y MODERNIZACION DE LA CAFICULTURA
PROMECAFE**

**INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ
IHCAFE**

**PROYECTO
INDICACIONES GEOGRAFICAS PARA LA EXPORTACION DE AGROALIMENTOS**

**FINANCIADO POR EL BANCO INTERAMERICANO DE DESARROLLO
BID/FOMIN**

*Historia y Cultura del Café
en el Occidente de Honduras*

Aromas, Montañas y Gente

ALFONSO CARRANZA

**Santa Rosa de Copán, Copán, Honduras
2012**

Hugo Henry Paz

Coordinador Honduras
Proyecto Indicación Geográfica para la Exportación
de Agroalimentos
IICA/PROMECAFE/BID-FOMIN

Cristhiam Hernández

Coordinador Regional de Copán
IHCAFE-Santa Rosa de Copán

Carlos Lara

Coordinador y Gerente de la IG Cafés del Occidente
Hondureño-HWC
IHCAFE-Regional de Copán

Lucy Gámez

Administradora
IG Cafés del Occidente Hondureño-HWC

Ruber Rivera

Control de Calidad de HWC
Lab. Catación-IHCAFE

www.honduraswesterncoffees.com

gerencia@honduraswesterncoffees.com

Primera edición 500 Ejemplares

Revision: Hugo Henry Paz
Carlos Lara

**Junta Directiva de La Asociación de Cafés del Occidente
Hondureño (ADOCORH)
Indicación Geográfica Honduran Western
Coffees (HWC)**

Presidente:	Luis Orlando Valle
Vice Presidente:	Douglas Urquía
Secretario:	Alfonso Núñez
Prosecretario:	Jesús Ruiz Velásquez
Tesorero:	Irma Angélica Landaverde
Vocal 1:	Roberto Salazar
Vocal 2:	Donaldo González
Vocal 3:	Cristhiam Hernández

Junta de Vigilancia

Presidente:	Peter Rodríguez
Secretario:	José Desiderio Pérez
Vocal:	Cesar Armando Interiano

Empresas que son parte de HWC: **COCAFELOL, ARUCO, BENEFICIO SANTA ROSA, FLOR DEL PINO, COCATECAL, COCAMOL, PROBECA, FLOR DEL CAFÉ, COARENE, COCAFAL, EXPROCCI, COSAGUAL, MI CAFÉ, LA TAZA HONDURAN QUALITY COFFEES, HQC, COOPERATIVA CANGUAL, COMIGBEL, COCASMIL, CAFE LIBERTEÑO, AMPROCAL, CAFE PLAYON, CAFE RURAL SEIS VALLES, CAFEL, COCACENEL, CAFE LAS VELAS, MI TAZITA, RED PILARH, AGROINDUSTRIA SANTA ISABEL, CAFÉ HONOR.**

Contenido

I-	Introducción	14
II-	Las dimensiones del cultivo del Café en esta región	18
	- La socioeconomía (Datos y tendencias)	
	- La finca Familiar, potenciales	
	- Calidad de origen HWC (Indicaciones Geográficas)	
III-	Características del Occidente de Honduras	24
	- Geografía Biofísica	
	- Geografía Humana	
IV-	Las Antiguas poblaciones de esta región	29
	- Chortís (Maya)	
	- Cares, Potones, Cerquines (Lencas)	
V-	Colonia y Religión	39
	- Dominio y sincretismo	
VI-	La llegada del Café a Honduras	56
VII-	La llegada del Café al Occidente de Honduras	60
VIII-	Las etapas de la difusión del Café en el Occidente	69
	- A nivel de jardín	
	- A nivel de solar	
	- A nivel de producción-comercialización-exportación	

IX-	Fomento de la Caficultura en esta región	77
	- La creatividad de la gente	
	- La visión-decisión de las Alcaldías	
	- Las políticas estatales	
X-	La Cultura del Café en el Occidente	84
	- La vida y el Café	
XI-	El origen de la pequeña propiedad caficultora del Occidente	90
	- Las condiciones naturales	
	- Los procesos histórico-político-socioeconómicos	
	- La dinámica regional de la socioeconomía	
XII-	Breve análisis de las conexiones históricas de la región	99
	- Diferentes épocas (Antiguas, Coloniales, Siglo XIX)	
XIII-	La Cadena del Café: Los procesos históricos del Café	102
	- Producción	
	- Beneficiado	
	- Comercialización (breve historia de la aviación en el Occidente)	
XIV-	Los Pueblos Cafetaleros del Occidente	115
	- La Labor, San Francisco, San Marcos de Ocotepeque; Corquín, San Pedro de Copán, Dulce Nombre de Copán; Colinas, Trinidad, Ilama, Atima, Santa Bárbara; Gualcinse, Erandique, Lepaera, Lempira.	
XV-	Características de las Fincas del Occidente	130
	- Sistemas de Producción (Granos Básicos, Multiusos, Criterios, etc.)	
	- Laderas/Parceleado/Pequeña Propiedad/	

XVI- Las Manos del Café, sus familias y su historia	133
- Las manos provistas por Occidente	
XVII- Rostros y Familias del Café en esta región	144
- Quienes hicieron posible vidas, fincas y rutas	
XVIII- Calidades, sabores y entornos	149
- La base teórica de las calidades y los perfiles	
- Las características del Café de esta región	
- Características del Café de cada Macizo	
XIX- El Café de Occidente/Reconocimientos/Marcas	159
XX- Apuntes finales	161
XXI- Bibliografía	165

Agradecimiento

6

La memoria colectiva, es un proceso de construcción social, a partir de los mundos subjetivos e interiores, que con el paso del tiempo, se construye desde las experiencias, los conocimientos y los sentires de las identidades individuales. Gracias a quienes nos ayudaron a construir esta historia; a quienes con voluntad, cordialidad y amistad, han compartido con nosotros su tiempo, sus esperanzas, experiencias, conocimientos y saberes; sus visiones, sus sueños, los sueños de sus familias, los recuerdos de quienes se han ido; los caminos andados, las vicisitudes de sus senderos, sus pausados y profundos conocimientos técnicos, sus saberes de la historia, la interpretación de los quehaceres y su nobleza.

A quienes nos permitieron acceder a documentos antiguos, piezas de historia y de su propia historia, cuya importancia y valor trasciende recuerdos e imágenes. A todas estas personas: Muchas Gracias, infinitas Gracias, nuestras palabras serán siempre modestas para expresar nuestra mucha y sincera gratitud.

Gracias por compartir su tiempo, su atención, una taza de Café, por compartir tantas palabras nobles, tantos momentos de aprendizaje, Muchas Gracias:

A Don Sergio Mejía, Don Juan Gil, Don Orlando Ramírez, Don Eduardo Mejía, Don Luis Pérez, Don Gregorio

Portillo, Don Juan Hipp, Don Manuel Aguilar, Prof. José Herminio González, Don Héctor Urquía, Don Álvaro Torres, Don José Virgilio Enamorado y Sra., Ing. Darío Enamorado y Sra., Ing. Claudia Espinoza, Ing. José Enrique Espinoza, Lic. Mauricio Rodezno, Lic. Salvador Rodezno, Abog. Adolfo Peña C., Don Francisco Alberto Rodezno, Don Israel Ventura, Don Adán León, Don Rodolfo Romero, Don José Antonio Rosa, Don Marco Antonio Rosa, Lic. Isabel Ochoa, Don Raúl Ochoa, Don José Antonio Molina, Lic. Ana Molina Espinoza, Ing. Wendy Chinchilla, Lic. Olga Marina García, Ing. Karla Rojas, Lic. Ondina Cardoza, a Doña Isabel Lemus Vda. de Cardoza, Sra. Roxana Fajardo, Ing. Orlando Valle, Sra. Angélica Landaverde, Prof. Domingo Valle, Don Armando José Ramos, Don Marcos Deras y Sra., Ing. Jesús Ruíz, Abogado Wilfredo Castellanos Luque, Ing. Arnold Paz, Ing. Arnold Pineda, Ing. Mario Ordoñez (Gerente Técnico IHCAFE), Lic. Allan Erazo, Muchas gracias a Don Abraham Handal, MSc. Rosa Mélida Velásquez Lambur, Don Jorge Amaya Banegas (PhD), Doña Olga Joya (PhD), Lic. Sara Melissa Ortega, Don Ramón Rivera (PhD), Lic. Roberto Salazar, Ing. Pedro Rodríguez R., Lic. Jaime Rivera, MSc. Carlos Lara (Coord. de HWC/IHCAFE), Ing. Hugo Henry Paz (Coord. Proyecto IG/IICA-PROMECAFE), Ing. Cristhian Hernández (Coordinador Regional Copán-IHCAFE), Ing. Hermes Reyes, Don Ruber Rivera, Ing. Hilario Guevara, MSc. Jorge Orellana, a Iliam Rivera, Paul Raymond Hause (PhD) a sus estudiantes.

A Nítida Carranza Ramos (PhD), a Bessy Rosa-Bautista (PhD), Ing. Leónidas José Alfonso Carranza Rosa-Bautista, a Don Mito Galeano, Don Omar Rodríguez, Lic. Omar Rodríguez, Lic. Jorge Ventura, Ing. Exor Hernández, Ing. Lucy Gámez, Lic. Adriana Vásquez, Srita. Julita Orellana, Lic. Marjorie Aguilar, Arely Castañeda, Ing. Omar Gámez, Lic. Mateo Castañeda, Ing. Eric González, Ing. Rigoberto Peraza, Ing. Edwin Bautista, Ing. César González, Ing. Donaldo Fiallos, Don Aurelio Bautista y Sra., Don Celín Recinos, Don Edgardo Recinos, Prof. Ramón Hildebrando Portillo, Ing. Mirtala Figueroa, Lic. Devlin Nohely Portillo, Prof. Iván Stanley Fajardo Rosa, MSc. Jorge Cardona, Ing. Emilio Enamorado, don Tulio Prado, Dr. Oscar Efraín Aguilar, Lic. Ana García de Aguilar. A la Sra. Jazmín Cortés Directora de la Biblioteca Municipal de Gracias, a los Señores del Plan Maestro de Gracias, A la Unidad Técnica de la Mancomunidad COLOSUCA.

Don José Inés Gómez, Sr. Tito Lara, Alcalde de Sensenti, Ocotepeque; Sr. Alcalde de San Marcos de Ocotepeque Lic. Gerber Santos, al Lic. David Portillo, P.M. Patricia Rivera, Don Amable de Jesús Hernández,

Alcalde de Colinas, S. B., a Don Vicente Ayala, Ing. Alex Fuentes, a Doña María Judith Pineda viuda de Arita, a Sra. Irene Arita.

Muchas Gracias a todas las personas, quienes de una u otra forma han colaborado con nosotros y aunque nuestra memoria sea imperfecta, Muchas Gracias.

A los niños, a las niñas que van y vienen de las escuelas rurales regalando alegría a su paso, llenando de esperanzas los caminos. A niños y niñas, almuerberos, traedores de leña, quienes, cantando y jugando, crecen aprendiendo y soñando, Gracias, Muchas Gracias, Gracias a las y los jóvenes.

Gracias, gracias a Dios que es la expresión de la bondad, la sonrisa en los manitos de los niños.

Gracias también a los directivos y personeros de las Cooperativas y Empresas Asociativas de la región, al IHCAFE, a PROMECAFE, AECID, HWC.

Muchas Gracias, su contribución ha sido efectiva.

Antecedentes

PROMECAFE con el apoyo financiero del BID FOMIN/AECID y la alianza estratégica del IHCAFE, han puesto en marcha el proyecto "Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos", en la región de Occidente de Honduras, el cual busca contribuir a mejorar la competitividad del sector cafetalero hondureño a través de la diferenciación y posicionamiento del producto con identidad por calidad y origen, buscando su rentabilidad productiva y comercial.

En el país el cultivo de café es uno de los principales pilares socioeconómicos, siendo la región de Occidente la de mayor productividad, específicamente los macizos montañosos de Celaque, Camapara, Puca-Cangual, Erapuca y Güisayote, ubicados en los departamentos de Copán, Ocotepeque, Lempira y el oeste de Intibucá y Santa Bárbara, con una producción total de 1,960,754.23 qq oro y 26,543 productores (Según cosecha 2010/2011, Boletín de IHCAFE), dicha zona goza de condiciones agroclimáticas, históricas, socioeconómicas, geográficas, para la producción

de cafés diferenciados por calidad vinculados al origen, particularmente para el mercado de café con Marca Colectiva (MC)/Indicación Geográfica (IG) y Denominación de Origen (DO).

Debido a la necesidad de caracterizar la zona del Occidente Hondureño, se contrato al consultor Alfonso Carranza, para desarrollar un Estudio Histórico Cultural del café del Occidente de Honduras dentro de la Indicación Geográfica Cafés del Occidente Hondureño/ Honduran Western Coffees (HWC). El propósito de dicho estudio fue el de rescatar y reconstruir la historia y cultura del café en dicha región, dándole un valor agregado y promoción del mismo. Consideramos que esta herramienta servirá para consolidar la identidad, apropiamiento y empoderamiento de la IG HWC, así como para su promoción y mercadeo a nivel nacional e internacional. Además provocar un reencuentro de nuestra historia del café con los diferentes actores de la cadena del café, empresas e instituciones afines a este rubro.

Indicación Geográfica (IG) Cafés del Occidente Hondureño/ Honduran Western Coffees HWC

Es un nombre Geográfico que sirve para identificar y distinguir el origen y características sobresalientes del café, cuyo control legal y técnico esta bajo la titularidad de la Asociación de Cafés del Occidente Hondureño (ADOCORH), cuenta con un reglamento de uso y/o empleo, donde se especifican las condiciones comunes y modalidades que tendrá el café, un listado de personas con derecho de uso, las disposiciones para asegurar y controlar la calidad y origen, y posee sus respectivas sanciones en caso de mal uso.

La IG Cafés del Occidente Hondureño-HWC, ofrece las siguientes ventajas para el productor y su café: Protección legal del nombre, diferenciación, prestigio, identidad, valor agregado, productividad, competitividad, oportunidades de mercado, mejores precios, relaciones comerciales de largo plazo.

Al cliente le garantiza: un café de calidad, consistencia, el origen, inocuidad, trazabilidad, producido con responsabilidad socioambiental.

El perfil de taza del café de la IG HWC: presenta un sabor y aroma a chocolate, dulce, caramelo, cítrico, fruta y floral, cuerpo suave y cremoso, balanceado.

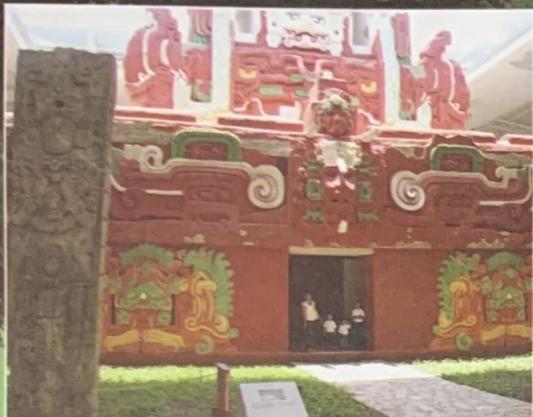
Honduran Western Coffees/Cafés del Occidente Hondureño-HWC está legalmente registrada en el Instituto de Propiedad Industrial, según resolución de otorgamiento No. 001 el 16 de septiembre del 2010.

La Asociación de Cafés del Occidente Hondureño-ADOCORH, está constituida por los diferentes actores de la cadena industrial del café, y su principal función es defender, proteger, controlar, administrar y promocionar la IG HWC.

www.honduraswesterncoffees.com
gerencia@honduraswesterncoffees.com
facebookHWC
youtube:HWCoffees

Historia y Cultura del Café en el Occidente de Honduras

Aromas, Montañas y Gente



Parque Arqueológico Ruínas de Copán, Patrimonio milenario que data de más de 3000 años.

Presentación

Hablar, escribir, degustar el Café del Occidente de Honduras, es entrar a los mundos del sabor, del aroma, de la dulzura, del sentir, del saber, es entrar a la historia de esta región. Es caminar por senderos hechos a mano, es andar por veredas naturales; es caminar por la experiencia, por el silencio, es dar pasos por las sendas de la gente de esta región, que llevan todavía tierra en sus manos, brillo en su mirada, calidez en la expresión sincera de su sonrisa y franqueza en el apretón de manos.

Los rostros, los caminos y los ambientes del Café del Occidente de Honduras, se han esculpido en silencio, -como los sentires profundos-, a lo largo de los tiempos, en una combinación mágica y sucesiva de conocimientos acumulados, saberes y prácticas; ambientes y entornos privilegiados de montañas, riachuelos de aguas bulliciosas y blanquecinas que juegan con la imaginación, mientras bajan jugueteando por las montañas; una cultura que desde las pequeñas propiedades familiares, surge y resurge -en cada generación y cada año- como un modo de ver la vida, como una manera de formarse y de cultivarse así mismo.

Desde que el Café llegó a esta región a mediados del siglo XIX, comenzó hacer una "simbiosis" sui géneris, entre su vida de planta y la vida de quienes lo trajeron

y de quienes lo han cultivado. Sus plantaciones han sido factor decisivo para aproximarse a un mejor vivir, hacia una mejor distribución del ingreso, acercar oportunidades, a ser parte de ambientes naturales, a definir los procesos de reinversión social-familiar.

Su ciclicidad puede entenderse como la vitalidad de la vida, nace y renace, se viste de hojas, toma fuerza, florece, frutece y vuelve a la vida en cada nueva etapa; se muere para volver a vivir, a esperar; dicha en este lenguaje mágico y cálido: "de cuando en cuando, pero siempre", "a cada nada".

Cada Abril, cada Marzo, cada Junio, cada Julio, vuelve la vida; vuelven las flores blancas como nieve del trópico, que llenan de aroma los campos; vuelven revoloteando las abejas haciendo su propio cantar, llegan las ilusiones, las esperanzas y los sueños, luego cuajan los granos, crecen, pintan y se vuelven rojos y amarillos, volviendo la sonrisa a la vida.

Crecer con el Café, es crecer con la vida, es crecer con todos, los Abuelos, las Abuelas, los Padres, niños-niñas, Cortadores, Transportistas, Compradores, en una interacción humana de búsquedas, logros y propósitos comunes. Es aprender. Es tener esperanzas. Es construir juntos.

Para quienes hemos nacido en esta tierra de tanta historia, de tantas tradiciones, de la que se es parte: el Café es plática, es amistad, es convivencia, la dimensión social de las vidas pasa por el sabor, el aroma y la solidaridad que el Café cataliza.

Hablar, saborear, aspirar, el Café del Occidente de Honduras, es degustar su propia historia, es "saborear la historia misma, a tragos humeantes y aromáticos". Realmente en cada taza de Café del Occidente de Honduras que tomamos, nos tomamos "un pedazo de nuestra propia historia". Cada taza de Café del Occidente es un "pedazo" ancestral de su Cultura. "Un Café dulce como su gente".

Cada taza, es un trozo de nuestra tierra que reverdece; es un grupo de gotas de aguas bulliciosas que descienden por la montaña: jugando, hablando, mirando, cantando y soñando; como los niños y las niñas de nuestras aldeas, cuando vuelven de la escuela.

Alguien dijo que el Café es cultura, Café es reflexión, Café es sabor, voz y silencio a la vez, el Café es encuentro; algo parecido a las palabras de Octavio Paz: "el mundo cambia, cuando dos; se miran a los ojos y se reconocen".

Hemos querido guardar en estas palabras, un poco de la rica historia de esta tierra, de la expresión y los sueños de su gente, del Aroma y la Calidad de su

Café, de los mundos de sus gentes, que habitan las tierras altas y pródigas del Occidente de Honduras. Así, hemos querido guardar en palabras sencillas y dulces, palabras "esculpidas en papel," algo de lo mucho de la historia de esta región y de su gente. Hemos querido pensar y aproximarnos con humildad, que este libro está escrito con algo de los muchos saberes, de los conocimientos, con la historia, con las tecnologías, pero sobre todo, con el corazón, de las familias caficultoras de esta región.

Porque son ellas, quienes hacen posible que este país avance, que tenga esperanzas, que sueñe, que aspire y cuyo aporte son nuevas generaciones de pequeños y medianas caficultoras y caficultores, técnicos, profesionales, campesinos, cortadores y cortadoras, transportistas, intermediarios, empresarios.

A esas Familias, a sus instancias, generaciones y retoños; en sus diferentes, tiempos, lugares y sentires, que juntas han podido sobreponerse, levantarse y caminar a lo largo de la historia; quienes en la sencillez de sus vidas, en su silencio de siglos, han hecho tanto por esta patria, a la que tanto aman, a la que tanto le sirven y a la que tanto han idealizado, y que sin embargo, les ha reconocido y retornado tan poco.

Nuestras palabras son apenas un camino iniciado, una voluntad, un sentir, un paso más, para acercarnos a la comprensión de sus mundos, tan silenciosos y tan desiguales.



Iglesia San Marcos, Ocatepeque, 1889 - 1891.

I. Introducción

La Calidad del Café del Occidente de Honduras, es el producto de la combinación de una serie de condiciones afortunadas: la identidad y calidad humana de la población que lo cultiva, las excelentes condiciones del contexto ambiental y las prácticas de manejo, que como cultura de producción, se ha desarrollado.

La historia del Café del Occidente de Honduras se asocia fundamentalmente a las particularidades de esta zona como ser:

- A las circunstancias históricas propias, que a través de los tiempos en su suelo han ocurrido.
- A sus condiciones Agroecológicas.
- A la Cultura que sobre el mismo, su gente a lo largo de los años ha ido estructurando.

La Calidad, sabor, dulzura, cuerpo y aroma, del Café de la región del Occidente de Honduras, es tan rica y armoniosa como su historia misma, condiciones que están ligadas indisolublemente y de manera complementaria, la una con la otra. La calidad es un resultado técnicamente multicausal y socialmente participativo.

En este libro se trata de captar el espíritu humano, las circunstancias históricas que han moldeado la

identidad, las costumbres y la riqueza Antropológica que su población posee, que la caracteriza, heterogénea, multirracial y única; así mismo se analizan los elementos de la Cultura que sobre el cultivo del Café ésta población ha desarrollado (sus procesos de producción, beneficiado, tostado y comercialización), así como su relación con el entorno ambiental, del cual se depende y del cual se es parte; dando como resultado una calidad de Café única: aromática, cargada de sabor y dulzura.

La dinámica histórica de esta región del país, su ubicación geográfica, su importancia estratégica desde los tiempos pasados; sus antiguos pobladores de las culturas-etnias: Chortí (Maya), Cares, Potones, Cerquines (Lenca); hicieron de ella una de las zonas más relevantes durante las diferentes etapas de su historia, en cuanto a: la trascendencia de su población, la estructuración de sus sistemas de cultivo que respondían a sus circunstancias específicas, a la conservación e intercambio de especies de plantas especialmente importantes, con otros pueblos (alimenticias, medicinales, condimentos, artesanales, de otros usos, etc. como parte de los sistemas de producción que con diferentes propósitos, a lo largo de los tiempos, estas poblaciones articularon), las tradiciones culinarias y las diversas tecnologías silvoagrícolas implementadas hasta nuestros días.

Posteriormente, ya en tiempos de la Colonia su identidad se manifiesta desde un inicio, con la defensa de su territorio y sus espacios, que con las circunstancias de la conquista, la dominación, el sincretismo religioso, la nueva economía impuesta y el proceso del mestizaje, cubrió otra etapa importante en la redefinición de sus nuevos mundos y circunstancias históricas, que la aproxima a las nuevas sociedades en formación, complejas, sincréticas y más desiguales.

La dinámica de sobrevivencia, intercambio y por último la economía monetaria y de acumulación, introdujo nuevas formas de ver la vida y la sociedad: catalizando procesos, introduciendo tecnologías, especies, prioridades y visiones.

Las Comunidades hoy conocidas como: Ciudad de Antigua Guatemala, el puerto de Trujillo, La Villa de Valladolid de Comayagua, Omoa y Gracias a Dios, fueron lugares de trascendencia, en esos tiempos, la comunicación entre ellas por vías terrestres marcó la apertura de caminos, así como el establecimiento de Iglesias y asentamientos humanos importantes fundados en sus rutas, San Manuel de Colohete, Belén Gualcho, fueron entre otros pueblos, surgidos en ese contexto.

Mientras en los siglos XVII y XVIII Omoa y Trujillo fueron los puertos de entrada más importantes vía marítima (Océano Atlántico), al Reino de Guatemala y a la llamada Provincia de Honduras.

A mediados y finales del siglo XVIII, después de que los holandeses y franceses lo introdujeran a sus Colonias en América, el Café fue introducido también a las Colonias españolas; difundiendo por el Caribe y el sur de América.

Hoy, en Honduras, la socioeconomía del Café, constituye en la región del Occidente, la más importante estrategia de vida y desarrollo para la población; desde las perspectivas económica, social y ambiental.

La distribución de sus beneficios alcanza a la mayoría de los participantes de la cadena productiva, en desiguales condiciones, pero los alcanza, también hay para ellos; sobre todo porque la mayoría de las actividades de su proceso de producción y beneficiado: plantación, manejo agronómico, recolección, beneficiado, seleccionado, reviste un carácter eminentemente manual. Sin manos para el Café, no hay Café; permitiendo cubrir con ello, una mayor población que es beneficiada (todavía esto es mayor, si se considera la estructura familiar en el agro del Occidente hondureño, cada familia con 5 o 6 personas de promedio); además es en estas tareas donde las inversiones logran un mayor beneficio social, la dinámica de reinversión social y productiva, se evidencian en la transformación continua entre las diferentes generaciones de participantes y sus familias. Así como entre los estratos sociales, que en este proceso intervienen, con sus también diferentes niveles de beneficio.

La relativa tranquilidad y la paz del país, está asociada con lo que pasa en esta región; como resultado humano, socioeconómicamente desigual, pero de alguna manera históricamente cercana. Que se basa al aporte generado a partir del cultivo del Café, en la solución de las necesidades básicas; de hecho la época de mayores ingresos para toda la población de la región y especialmente para la de escasos recursos, es la de los cortes de Café, ventas y movimiento del Café.

La presente obra, (que sugerimos debería leerse, despacio, con tranquilidad y saboreando una taza humeante del excelente Café de la región, podría también platicarse, hablarse, comentarse, siempre con Café de por medio) conceptualiza desde una perspectiva Antropológico-Histórico la tradición de las calidades del Café del Occidente de Honduras, aproximándonos a los mundos de quienes la hacen posible (mundos mágicos, humanos y contextuales), a sus formas de ver la vida, las tecnologías, combinando criterios Agronómicos, Ambientales, Socioeconómicos, las características de la Cultura aplicada a este proceso, así como a los entornos Eco-Antropológicos de esta región del país, con sus diferencias, orígenes y particularidades.

Así también se orienta a las condiciones y las visiones históricas que lo definieron, sus insumos e influencias, sus nexos y redes sociales a las cuales se pertenece y de las cuales se ha dependido, en esos tejidos sociales que hacen posible los crecimientos individuales.

La configuración de este libro conlleva el sentido lógico que va de lo general a lo específico, y está estructurado de la manera siguiente: La dimensión del Café en esta región, las características de la región del Occidente (geografía física y geografía humana, las antiguas poblaciones (la maravillosa interacción de las culturas originales), la llegada del Café a Honduras, la llegada del Café al Occidente, Colonia y Religión, las etapas de la difusión del Café en la región, el fomento del Café, el origen de la pequeña propiedad de Café en el Occidente, Cultura y Café, las influencias históricas en esta región, la Cadena del Café: La descripción de las tecnologías históricas del Café en la región. Los pueblos Cafetaleros del Occidente de Honduras, las Manos del Café (los cortadores y cortadoras), rostros y familias del Café, la empresa del Café en el Occidente, Calidades, sabores y entornos, los reconocimientos al Café del Occidente.



Beneficio de Café, Finca Fiallos Los Plátanos, Corquín Copán 1970. Pedro Fiallos.

a casi un 38% de la producción Nacional, en base a la cosecha del 2010-2011 que ha sido de 5,300,000 qq de Café.

Las fincas de esta región, poseen un tamaño promedio de 3.69 manzanas por familia, lo que las caracteriza como fincas pequeñas o muy pequeñas, con un promedio de producción de aproximadamente 18 qq por mz (3).

La gran mayoría del número de fincas se sitúa por debajo del área de las tres manzanas; lo que multiplica la trascendencia del rubro, pues distribuye oportunidades y permite un mayor acceso a recursos cíclicos anuales, a una mayor población, cuyo ingreso más importante –como lo hemos dicho– es el Café, facilitando con ello procesos de dinamización económica, de reinversión social y de inversión gradual productiva.

Las pequeñas fincas están distribuidas entre las tierras altas y agrestes de los Departamentos de Copán, Ocotepeque, Santa Bárbara, Intibucá y Lempira, lo que resalta la importancia de los pequeños productores y sus familias en la economía de la región y del país.

El aporte del sector Café, en el país al PIB Nacional ha sido para el año de 2007 de 5.75% (4) y aporta cerca del 40% del PIB Agropecuario. Las familias productoras de Café, generan en el país durante la temporada de cosecha más de un millón de empleos.

Pero lo más trascendente de esta dinámica quizá no sean sus volúmenes de recursos, sino el tejido social en que se distribuyen y al que contribuyen a articular, generando beneficios para todos, directos o indirectos, produciendo los más importantes sinergismos de la economía social de la región.

De los costos de producción, cerca de un 25-30% se orientan, para el pago de la Mano de Obra en el corte del Café; lo que significa distribuirlos entre el sector más numeroso de la cadena del Café y con menos disponibilidades de recursos: *los cortadores y las cortadoras, jóvenes y adultos*; lo que a su vez es el equivalente a reinvertirlos en los procesos más importantes de la dinámica social y económica local y regional, cuya vitalidad genera la fuerza de toda la estructura económica regional.

Las épocas de mayor venta, consumo y circulante de la región se asocian a este ciclo. Incluso la producción de granos básicos, de la subsiguiente cosecha o período de siembra (Mayo-Junio), depende de esto, considerando que estos mismos ingresos subsidian los insumos usados en su producción.

Los análisis de los procesos que ésta dinámica genera, deberían de estudiarse despacio y en la dimensión de su trascendencia, para acercarse a la comprensión de los mismos, ya que constituyen (junto a los migrantes a otros países) la base más importante de la economía regional, su espiral ascendente y multiforme que beneficia a toda la región.

La socio-economía del Occidente, ha estado basada a la producción de Café, la producción de Granos Básicos, la venta de Mano de Obra (dentro y fuera del país), cría de especies menores, cría de ganado vacuno, madera y transformación de materias primas a nivel básico y venta de servicios.

Así mismo hay una serie de productos históricos, cuya vinculación cultural ha sido parte de su economía y de su identidad.

Junto con las actividades del Café, la socioeconomía de la región posee también una rica y variada producción de artículos artesanales, provenientes de materias primas locales; en el Municipio de la Campa, en el Departamento de Lempira, por ejemplo la Alfarería Lenca, ha marcado un camino y una oportunidad, desde los tiempos ancestrales.

Don Longino Becerra menciona en su obra "Evolución Histórica de Honduras"(5) la calidad de los productos y utensilios que allí se fabricaban. Mientras en los Departamentos vecinos se fabrican artesanalmente: petates (alfombra de palma), decorados, la confección de canastos para los cortes de Café, en Santa Bárbara son una tradición como un día lo fue en pueblos



Artesanía Lenca en La Campa.



Artesanía Lenca en Ilama.

como San Pedro Copán; la manufactura de miniaturas de vehículos, aviones, tazas, a partir de madera de las ramas podadas del Café, son en el Municipio de la Labor Ocotepeque, un "souvenir" apreciado.

La estructura de producción de ese Arte Popular de la Alfarería Lenca, ha estado asociada al proceso social histórico en sus diferentes épocas, -antes de

que el metal y el plástico industrial, derrotara las manufacturas locales-, el barro como materia prima era más importante; el proceso de fabricación fue liderado por las mujeres de la Campa, mientras la Comercialización la hacían los varones compradores-vendedores de Santa Cruz de Guasabaque, que se encargaban de difundirlos por todo el Occidente del país, con sistemas de canje, como una especie de trueque desde siempre, llevando con ellos por siglos, cargando en su espalda: platos, jarros, comales, ollas, cántaros,



Artesanía Lenca en Ilama.

cambiados por granos básicos, utensilios, vestuario, etc. En los últimos tiempos estos intercambios se hacen por dinero.

Mientras en Santa Bárbara, otros productos que se vinculan con la identidad local, han sido los obtenidos a partir de la fibra del cultivo del Junco y la palma, especialmente en los Municipios de Ilama, Macholá, Gualala, San Vicente, El Níspero (sombreros, petates, sandalias, utensilios para la cocina, etc.), así como canastas para el corte de Café, lo que una vez fue en Copán, todavía en algunos lugares, así se hace.

Por otro lado, Santa Rosa de Copán, Dolores, Concepción, San José, Dulce Nombre de Copán, han estado vinculados a la producción-transformación histórica del Tabaco (planta originaria de esta región, como parte de una región mayor conocida como Mesoamérica). La economía del tabaco fue en los tiempos del final de la colonia, la principal motivación para que el gobierno de aquel tiempo se interesara en el lugar conocido como "los Llanos" donde en 1705 se le permitió "a Don Juan García de la Candelaria, amojonar (marcar) cuatro caballerías y tres cuartos del sitio denominado SANTA ROSA"..... "La Audiencia valoró la caballería en quince tostones cada una", (6) donde posteriormente fundara la ciudad de Santa Rosa de los Llanos, hoy Santa Rosa de Copán.

La mediana, la pequeña y la microempresa productora o de transformación, (es la mayor sumadora de valor agregado, la mayor creadora de empleo, la mayor

generadora de los mercados locales y regionales), es en Honduras la verdadera fuente de desarrollo y riqueza, el verdadero motor de la dinámica económica-social; que en su mayoría reviste un carácter de empresa Familiar; las fincas Cafetaleras están dentro de este contexto, creciendo, invirtiendo en una espiral de desarrollo muy poca estudiada y poco comprendida; a pesar de su enorme aporte al desarrollo del país.

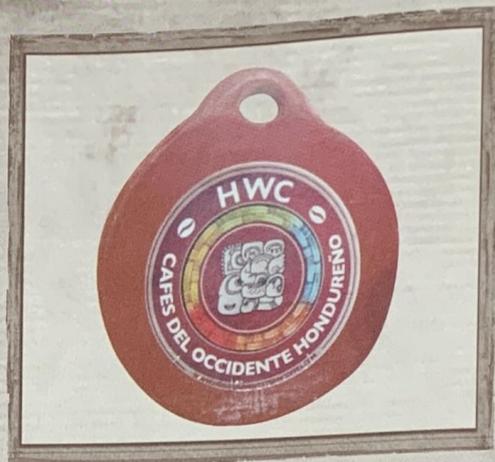
Así, desde una iniciativa individual o familiar, surgen en el siglo XIX, poco a poco las fincas del mejor Café de Honduras; las mismas que muchos años después, las familias productoras y sus miembros, sienten la necesidad de agremiarse, en una clase o grupo de productores, que colectivamente orienta la ruta del trabajo del sector Café-producción; posteriormente surgen las empresas colectivas conocidas como Cooperativas Cafetaleras, dándole mayor valor agregado al grano.

La calidad de los Cafés del Occidente de Honduras, ha sido preferida por compradores de los mejores Cafés con sus más altas exigencias en taza, desde los inicios de la caficultura en esta región; sus características y atributos los han hecho únicos; de allí su caracterización, su diferenciación, su identidad como producto de calidad y origen; condición que solo se interpreta asociándola con su ambiente y con la cultura que en torno a este cultivo se ha desarrollado. En este marco, surge la necesidad de garantizar esa calidad, de definir un símbolo de garantía, de salvaguardar los orígenes, la historia,

la cultura de la misma y condensarlo en una marca que los identifique; se inician entonces los estudios sobre los conceptos de Indicaciones Geográficas (IG), "que son las indicaciones que identifican: un producto como originario del territorio de un Miembro o de una región o de una localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico"(43).

La Indicación Geográfica se ubica en las zonas cafetaleras desde los 1000 msnm, en los Departamentos de Copán, Ocotepeque, Lempira al oeste de Intibucá y Santa Bárbara, que permite técnica y legalmente en base a esta calidad diferenciada sustentar esa categoría, dando origen así a la Marca Colectiva e Indicación Geográfica: **HWC, Honduran Western Coffees**, "Cafés del Occidente Hondureño", cuyas siglas identifican dos grandes componentes de la calidad del Café de la región: Un ambiente propicio y una cultura de cultivo, manejo y comercialización apegada a las más estrictas normas de control de calidad.

Un petroglifo Maya que es el símbolo de Copán siendo parte del conjunto del Centro Ceremonial, Cinco colores



que representan los Cinco Macizos montañosos más relevantes de esta región, unidos por un tejido que entrelaza su origen, tejido artesanal de palma que en esta región se conoce como Petate.

Agrupando en ella los más preciados granos, del mejor Café de Honduras, la región más propicia y a la gente más dulce y amable, que lo produce.

Café dulce, Achocolatado, de la más alta calidad, original y aromático.



Casa de la Familia López Ventura, Corquín Copán, 1930.

III. Características de la Región del Occidente de Honduras

- Geografía Biofísica
- Geografía Humana

Honduras se encuentra situado entre tres países y dos océanos, la región del Occidente del país se encuentra ubicada entre los 14° 20' y los 15° 20' Latitud Norte, y entre los 88° 10' y los 89° 20' Longitud Oeste. En la parte Norte del Istmo Centroamericano.

Antes que Centroamérica surgiera, ya existían las grandes masas continentales que dieron lugar a los subcontinentes de América del Sur y América del Norte.



Cáceres, V. "Costa Rica: su evolución geológica está en el fondo del mar" (104)

24

La región del Occidente de Honduras, es la región más antigua del país, geológicamente hablando, de acuerdo a la concepción teórica de la geo-génesis de Centroamérica. El proceso de surgimiento, acoplamiento, resurgimiento, acondicionamiento y "estabilización" de la corteza terrestre; su origen geológico se remonta a la era "Paleozoica hace 600 millones de años hasta la Cenozoica en el período Cuaternario hace 600 mil años" (7). Se considera que "el territorio nacional es una extensión de la sierra Madre Mexicana lo que ocasiona lo irregular de su territorio. En el territorio hondureño ésta estructura montañosa divide el país en su parte continental en tres zonas naturales: tierras bajas del Caribe, tierras altas del interior, tierras bajas del Pacífico" (8), (ver mapa siguiente página).

La región del Occidente está formada por las cadenas montañosas del Merendón, (que nacen en la República de Guatemala cruzando nuestro país de Occidente a Nor-Oriente por los departamentos de Copán, Lempira, Santa Bárbara, hasta Cortés, ramificándose hacia la costa norte "como cordillera del Espíritu Santo, separando las cuencas de los ríos Chamelecón y Motagua, este último en Guatemala") (9), comprendiendo la Montaña de Celaque, Montaña de Belén, Camapara en Lempira y la Montaña de Cerro Azul frente a Quezailica y la de Guisayote en Ocotepeque; siendo también el inicio en Lempira de la sierra conocida como de Puca Opalaca, Cangual, Congolón que se orientan hacia el departamento de Intibucá.

La morfología geológica de esta región da lugar a pocas áreas de tierras planas, como los valles de Sensenti-Cucuyagua entre Ocotepeque y Copán, el valle de La Venta en Copán y el pequeño valle donde se ubica la ciudad histórico-colonial de Gracias, Lempira (que en los tiempos de la colonia su nombre era de: Gracias a Dios, en base a las palabras del conquistador español), y el también pequeño valle de Sesecapa donde se ubica las ciudades de la Antigua y la Nueva Ocotepeque, más el pequeño valle de Copán donde los Mayas establecieron su más conocido Centro Ceremonial, al inicio de nuestra era cristiana. Las demás tierras, en su gran mayoría, son tierras de laderas.

La región de Occidente es considerada como la más agreste del país, con apenas un 2.5% de territorio relativamente plano.

Herrera en 1525 al hablar de ella dijo: "*sus valles son pequeños y sus montañas grandísimas*". La expresión considerada de donde le proviene el nombre a la Ciudad de Gracias Lempira, procede de la observación: "*gracias a Dios que hemos encontrado tierra plana*" atribuida al conquistador Juan de Chávez, fundador de la ciudad, en el año de 1536, quien con sus soldados, después de recorrer un sin fin de montañas, encuentran por fin un valle.

La región posee Cinco Macizos Montañosos, bosques nublados que le aportan a la misma, su contribución al equilibrio ecológico.

La región de Occidente presenta y caracteriza suelos de alta heterogeneidad, su clima y vegetación varía "a cada nada" en base a las condiciones específicas que la influyen, así como a sus procesos evolutivos.

La biodiversidad de esta región es rica y diversa, sus diferentes pisos altitudinales, microclimas y ambientes la hace particular, favoreciéndola.

Vavilov y Bukasov, -los científicos-botánicos rusos del siglo XX- consideraron la región de Mesoamérica (de la que esta región de Honduras, es parte), como una de las **cinco** áreas geográficas más importantes del mundo, con respecto al origen, a la diversidad biológica y a la evolución de las especies vegetales. Donde la biodiversidad del planeta -después de la Amazonia- es la más rica y abundante (10).

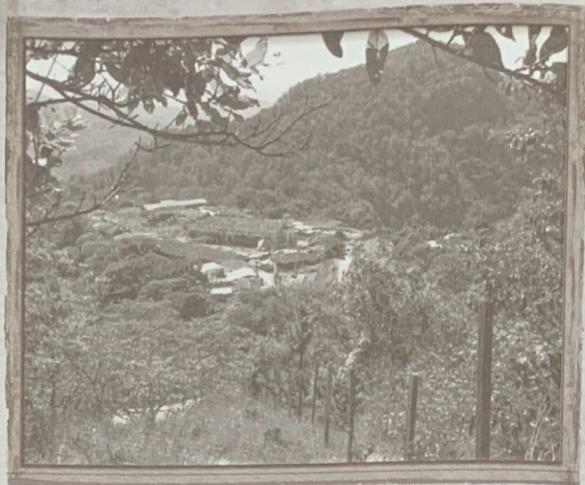
Las alturas de sus tierras que son las más altas y agrestes Honduras, (con 2885 msnm, el Cerro de la mina en la Montaña de Celaque, frente a Gracias a Dios, es el punto más alto del país), como se ha escrito, lo que junto a su ubicación geográfica, su altura sobre el nivel del mar, la influencia de los vientos, la convergencia de los mismos, cargados o no de humedad, en diferentes épocas y estaciones, la predominancia de bosques de pino combinados con otras especies, la riqueza del sotobosque, la riqueza microbiológica de los suelos especialmente en las zonas de finca, es diversa, sus bosques nublados, sus microclimas específicos, determinados por diferentes influencias, dándole a la zona una condición especial,

de región heterogénea. Donde predominan más de una "zona de Vida". Son entre otros criterios, parte de las características biofísicas de la región.

La región del Occidente de Honduras conserva una rica diversidad de ambientes, que en interacción con las especies de vida que en su conjunto a lo largo de los siglos han coevolucionado, determinan hoy sus características biofísicas: temperaturas que van desde los 11°C a los 30°C en sus diferentes épocas, precipitaciones entre los 1300mm/año a los 2200mm/año, diferenciándose en los niveles de intensidad y concentración en el tiempo en que esta se distribuye.

Nichos ecológicos de más 150 especies vegetales en 1m²; en esta región como parte de lo que es Mesoamérica, se originaron especies fundamentales para el sustento y desarrollo de la humanidad como el Maíz (***Zea mais***), planta sagrada en las visiones indígenas, el frijol (***Phaseolus vulgaris***), el Aguacate (***Persea americana***), el Amaranto (***Amaranthus spp***) el Ayote (***Cucurbita pepo***), etc. entre otras muchas especies.

Los sistemas de pequeñas lagunas, lagunetas, aguas termales, bosques nublados, su red de ríos con todos sus sistemas de cuencas, hacen de esta región entre las que recolecta más agua en el país, aquí se originan los ríos más importantes de la misma, como lo son los ríos Ulúa y el río Chamelecón.



Gualcince Lempira: Pueblo Azucarero

-Mientras la geografía Humana del Occidente de Honduras, se asocia a que la mayoría de su población vive en zonas consideradas rurales, en pequeños pueblos, resguardados por las montañas, en las pequeñas hondonadas de su geografía, en las faldas de los cerros de arquitectura tradicional-colonial (casas de alero salido, corredores, ventanas pequeñas, construidas de materiales locales: de bahareque, adobe o ladrillo cocido, con techo de teja, -tecnologías traídas por los españoles- de colores blancos o alegres), separados por serranías; en todo ellos hay Café, aunque sea en el solar de la casa (solar: área de terreno aledaño a la casa de habitación, donde se ha

sembrado diferentes tipos de plantas, para diferentes usos, desde los tiempos antiguos, pues las culturas originales de esta región, así lo hacían). Las cabeceras departamentales, Santa Rosa de Copán, Santa Bárbara, Gracias y Ocotepeque son las ciudades más grandes, de la región, pueblos y ciudades empedradas, de solares grandes, de arboledas cercanas, de vida bucólica; los pueblos cafetaleros son vitales para la configuración humana de la población del Occidente, agrupando en torno a ellos la más fuerte dinámica socioeconómica y las mayores concentraciones humanas de la región.

Como contraste, los índices de desarrollo Humano, en esta región, han sido los más deprimidos del país; los beneficios que el Café genera al sector Gobierno, no se traducen en inversiones estratégicas sociales y de desarrollo del mismo, en la región, no hay un retorno.

Las particularidades de su historia y sus consecuencias han condicionado y determinado su actual configuración económica-social.

El maíz y otros granos básicos, junto con el Café, la ganadería, el tabaco, las hortalizas, la pequeña empresa (de carácter familiar) de transformación y de servicios, siguen siendo los cultivos y actividades más importantes en el desarrollo de la región, por su volumen social, económico y reinversión social.

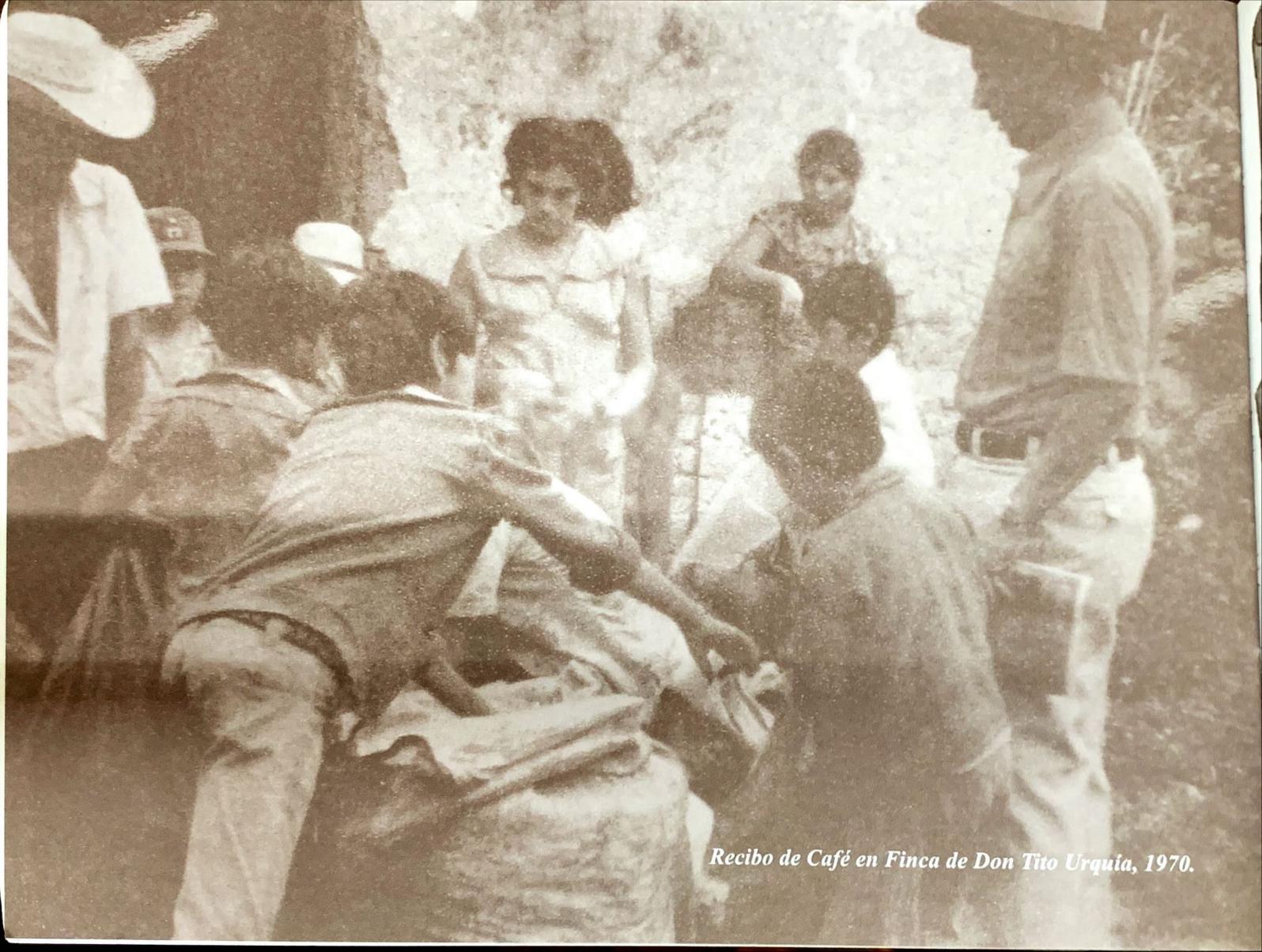
Las ciudades de Gracias Lempira y Santa Rosa de Copán, han sido declaradas: Monumento Nacional, mientras el "Centro Ceremonial de Copán" ha sido declarado por la UNESCO: Monumento Cultural de la Humanidad.

La Ruta Maya, La Ruta Lenca (Gracias, San Marcos de Caiquín, La Campa, San Sebastián, San Manuel de Colohete), son actualmente unas de las principales rutas turísticas del país, las culturas vivas son la esencia de este interés.

La economía de la región es una economía primaria, por lo que su población se centra en los bienes naturales, en su dependencia y en su conservación.



Corquín, Copán, Inicio Siglo XX, Pueblo Cafetalero



Recibo de Café en Finca de Don Tito Urquía, 1970.

IV. Las Antiguas Poblaciones de esta Región, los Pobladores Originales

- *Cares, Potones, Cerquines (Lencas)*
- *Chortí (Mayas)*

A finales del siglo XV, la población mayoritaria de lo que posteriormente se llamó Provincia de Honduras, estaba habitado por dos grandes grupos étnicos: los Lencas y los Chortí (Maya) (hubieron también en el territorio del país, otras etnias, que hoy por hoy existen en diferentes condiciones, en los departamentos del nor-oriente).

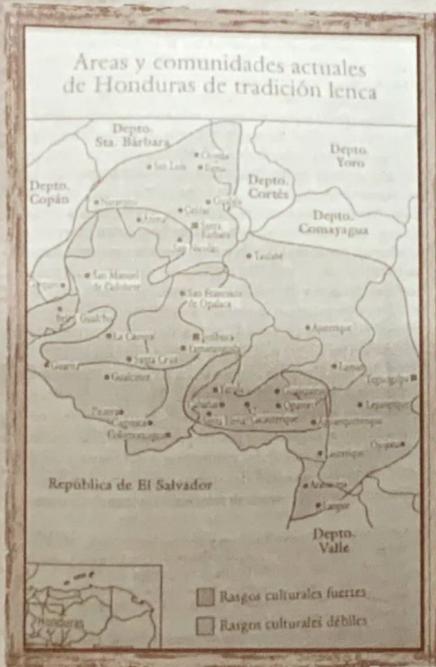
Los Lencas que habitaban el Sur-Occidente, lo que hoy son los departamentos de Copán, la Paz, Intibucá y Lempira, especialmente.

Su población ahora se concentra en estos tres últimos; siendo sociedades "ladinizadas", cuya condición actual se aproxima "más a campesinos de costumbres Lencas", cuya mayor conservación cultural-ambiental-económica, ha estado determinada por su nivel de aislamiento; las comunidades cuyas relaciones y contactos han sido menos fuertes con los "externos ladinos", sus costumbres, tradiciones y aspectos técnicos-tradicionales han permanecido, más y mejor guardados, más vigentes, como parte esencial de una cultura viva.



Mapa tomado de "Estado, Sociedad y Lenguaje", Heranz, A. (11)

A los Lencas, perteneció, el símbolo de la rebelión indígena, el cacique "Lempira" (voz Lenca que significa "Señor de las Montañas"), cuya historia última la resume el Dr. Mario Felipe Castillo en su obra: "Los últimos días de Lempira"(41), en el cual relata los acontecimientos de su muerte, de una manera "no oficial", sino a través del análisis de las probanzas que Rodrigo Ruiz, conquistador español que llegó a Gracias en el siglo XVI, quien presenta y prueba ante las Cortes del Rey, su leal servicio a la



Mapa tomado de "Estado, Sociedad y Lenguaje", Heranz, A. pag. 284.

Corona; donde entre otras, narra de como venció a un cacique sublevado en el Occidente de un territorio denominado Hygueras o Hibueras y que posteriormente se llamaría "Provincia de Honduras" y que como El, soldado abnegado, fue a su encuentro y en una lucha "cuerpo a cuerpo" logró vencerlo y así apaciguar la sublevación de esa etnia, que además de ser la más

numerosa, era también la más aguerrida. Por lo que sus compañeros indígenas, fueron también vencidos y sometidos, otros sobrevivientes en cambio, huyeron hacia las montañas.

Las rebeliones de los Lencas, en el Occidente, fueron las más importantes de la provincia de Honduras, durante el tiempo que duró la conquista por los españoles; razones por las cuales, su dominio y control se dificultó y tardó. Su rebeldía los llevó a las regiones más apartadas y agrestes de su tierra, confinándose por tanto tiempo a una relativa insularidad. La historia contada oficialmente, en cambio, difiere sustancialmente, de la narrada por Rodrigo Ruiz. En ésta, trata la lucha de manera menos dura, la ubica al final de una estrategia, donde el cacique Lempira, cae abatido por el certero disparo de un arcabuz español, dirigido con astucia por Alonso de Cáceres, en el peñón de "Piedra Parada", en la montaña del Congolón, cerca de Erandique y San Andrés, Lempira.

Siglos después, la vida y obra de Lempira sería tratada en el contexto de una perspectiva y visión republicana, en una interpretación histórica que combinaría una óptica romántica y otra política; en una acción "reivindicativa" de "la raza indígena" como baluarte; que se consideraba necesaria; una figura indígena como contraparte racial "a la ya orgullosa sangre española", de la que los criollos, burgueses, terratenientes, políticos e intelectuales, se consideraban a si mismos, herederos; como el origen bipolar de la sociedad hondureña, con sus



contradicciones y arreglos. Lempira es así, hecho héroe nacional, vestido entonces con "las ropas de la República". En el año de 1929, es convertido en el nombre, imagen y símbolo de la Moneda Nacional.

Aunque *"la construcción del Lempira "nacional" se remonta al siglo XIX, cuando Honduras...inicia la construcción de la nacionalidad hondureña"*(42). En una macondiana sesión, los Legisladores de la República trasladan el Lempira-símbolo, del indio

vencido, al héroe; del vencido a la gloria, de la derrota al triunfo, de la contradicción a la claridad, en ese contraste de identidad, de la obscuridad a la luz, del nadie al ser; en ese "encuentro" con la otra parte de la nacionalidad hondureña, (dejando por fuera las otras partes de esta integración), en un abrazo involuntario hacia la otra parte del ser, en las contradicciones implícitas de la "nacionalidad" de la regionalidad; para dar cabida al "no yo", fue algo como integrar "la otra parte del yo, la otredad", como lo escribiría Octavio Paz.

Un héroe cuya fiesta y celebración culmina con su muerte, se convierte entonces en un dios vencido, recordado él, sin su significado.

Lempira resguardó sus dominios en la zona centro-sur del Departamento que hoy lleva su nombre; entre las montañas del Congolón (2020 msnm), en cuyas faldas siglos después, se establecerían los pueblos cafetaleros de Gualcinse, Erandique, Piraera, San Andrés.

Los Lencas siguen siendo un espíritu que inspira, un remanente de tradición, causalidad e identidad. Lempira, escribe Don Rafael Leiva, *"es el símbolo de la resistencia indígena y valor de la nacionalidad, se dice que en una batalla mató 120 hombres de su mano y certificaron viejos indios que Lempira estaba hechizado"* (Leiva Vivas pág: 88)(12).

Los Lencas, que eran diversos grupos como los Cares, Potones y Cerquines, son hoy campesinos de

costumbres Lencas, (frase de doña Anne Chapmann, la Antropóloga francesa, que dedicó gran parte de su vida al estudio y comprensión esta etnia), viven hoy ladinizados en considerable medida, estando diseminados por los Departamentos de Lempira, Intibucá y la Paz, en el centro-occidente de Honduras. Su socioeconomía es agrícola, sus Sistemas Tradicionales de Producción se basan en los conocimientos, saberes, tradiciones, recursos y cosmovisiones, sobre sus cultivos y sus entornos. Generalmente han habitado las tierras más agrestes y frías de esta región. Sus ingeniosas estrategias de sobrevivencia, combinan diversos factores, que con tan pocos recursos materiales maximizan su utilidad y aprovechamiento, (donde solo la fuerza del brazo, es el alma de lo que se produce), esto, les han permitido sobrevivir a una situación endémica de desventaja histórica, en que han estado, hasta el día de hoy.

-Mientras los Chortí, desde aquellos tiempos han vivido en las cercanías de la Ciudad de Ocotepeque

y del Centro Ceremonial de Copán, centrando su población sobre todo en el Oriente de la República de Guatemala, más cerca de los Mayas que habitaron estas regiones, de hecho son miembros de la familia Maya-Mayense y sus ramales, Maya-Chortí, Maya-Chol, Maya-Chontales.

Los Mayas que construyeron el Centro Ceremonial de Copán, se ubican y desarrollan entre los siglos V al VII de nuestra era, período en que lograron su mayor expresión cultural; es decir fueron parte del Antiguo Imperio Maya, que floreció en Copán, (desde las que hoy es el sur de la República de México, Guatemala y Honduras), llegando alcanzar su mejor momento, su apogeo, en el siglo VII (dC).

Los resultados de los estudios profundos sobre esta gran civilización, siguen aportando y asombrando al mundo; las conexiones entre las estelas y esculturas, las construcciones y la orientación con que están construidas, se relacionan con la astronomía (hacia la salida del sol, hacia la puesta del sol, el ciclo del día



Centro Ceremonial, Copán Ruinas, foto J. Eduardo Galeano

-el reloj solar- los equinoccios, el calendario, el clima, los años, etc.) marcando nuevas visiones sobre los alcances de la concepción que esta civilización tuvo, en relación de los astros; como parte del Centro Ceremonial.

Los mundos de la complejidad de la Cultura Maya ha sido objeto de análisis y estudio; los trabajos del Dr. Rafael Girard, la Dra. Bárbara Fash, el Dr. Ricardo Agurcia, el Dr. Adán Cueva, la Dra. María Cristina Pineda de Carías, para mencionar algunos estudiosos de la cultura Maya, quienes junto a otros, han contribuido a dar luz sobre la profundidad del pensamiento, de una de las Civilizaciones más emblemáticas de este Continente, cuya sabiduría irradiará por siempre.

-Mientras al momento de la conquista, los Lencas eran la etnia con la población más numerosa según Linda Newson, en su obra "el Costo de la Conquista", (13), el vocablo "Lenca" fue difundido por G. Squier hasta los años cercanos a 1857, que lo refiere en sus libros de sus viajes por esta región.

Hay diferentes teorías, sobre el origen y dependencia de esta etnia; los Lencas. "de acuerdo a Barón Castro, son los restos directos de los Mayas, que no siguieron el éxodo que dió fin al Antiguo Imperio Maya" (14), mientras el Padre José María Tojeira dice que los Lencas no tuvieron un origen Maya, cuando en su obra "Panorama histórico de la Iglesia en Honduras" afirma: "A finales del siglo XV e inicios del siglo XVI habían en Honduras dos grandes grupos culturales... las sedentarias y agrícolas, organizadas en torno

al maíz y posiblemente el cacao... Entre las cuales estaban dos familias: la Maya con sus variantes Chortis, Chontales, o Chol, y los Lencas (de distinto origen y menos evolucionados) con sus variantes Cares y Cerquines" (15).

Mientras, los Lencas vivían en la mayor parte del hoy Occidente de Honduras, los cuales también se establecieron "en el actual territorio salvadoreño, convivían con los Pipiles, aunque Pipiles y Lencas formaban, políticamente hablando, organizaciones distintas que se diferenciaban, además, por el lenguaje, la religión y el sistema de vida, los Pipiles eran descendientes de los Nahoas" (16).

A principios del siglo XX, el Prof. Rubén Ángel Rosa, cita en sus estudios, que según una publicación, el primer censo de la provincia de Honduras, fue dado en Comayagua, en el año de 1575 "según los datos recabados la población de Honduras asciende a unos 300 vecinos españoles y casi 30,000 tributarios indígenas", "estas cifras basada en el informe recopilado por don Juan López de Velasco. Documento que fuera publicado en el años de 1971 (cinco siglos después de ser escrito)" escribiendo: "la población se distribuye así: Comayagua: 100 vecinos españoles y en su comarca 56 pueblos indios y 2600 tributarios. Gracias A Dios: 50 vecinos españoles y en su comarca 61 pueblos indios, con 700 tributarios" y continúa: "Teniendo en cuenta que los tributarios son -según las Leyes de Indias- los varones entre los dieciocho y los cincuenta y cinco años, y a estos se le agregan

las mujeres y los niños, que son muy abundantes en los pueblos indios, se concluye que cada tributario corresponde a cuatro o cinco pobladores. Por lo tanto, la población indígena en esta región apenas supera los 100,000 pobladores”(18).

Las vicisitudes a lo largo de los siglos de estas poblaciones han significado procesos de duras y constantes adversidades. Llegando a constituirse en pueblos que han sobrellevado y hecho una forma de “sincretismo elemental” que oscila y asocia su identidad con los elementos básicos de su sobrevivencia, lo que marca su condición étnica diferenciada, que las redefine y las condiciona.

34

Con diferencias con respecto a las tradiciones más arraigadas y estrategias, de las etnias cuyas identidades hoy por hoy todavía se conservan, en los lugares más apartados o más “indígenas”, como señalamos.

Situación que con el paso del tiempo, fue la base, en esta región, de la tradición agrícola, entremezclando costumbres indígenas e hispanas; Marvin Barahona en su trabajo “Evolución Histórica de la Identidad Nacional” señala: “Los pueblos de indios, fueron el origen de las culturas rurales campesinas de Honduras. Fueron ellos donde se conservaron y transmitieron generacionalmente las tradiciones y la cultura indígena matizada y mezclada con elementos hispanos” (19).

Las tecnologías con que han logrado sobrevivir los Lencas y los “campesinos de costumbres Lencas”, así como los Chortí, han sido precisamente, aquellas

tecnologías que han heredado y transmitido entre generaciones, con ajustes permanentes de acuerdo a las circunstancias; estas han sido las de mayor trascendencia histórica, dada su contribución a los procesos de producción.

En la zona Chortí, todavía se siembran Maíces con nombres de diferentes orígenes como: Cuyuta, Cuspeño (que es un Maíz de producción temprana), Majoco (que es un Maíz blando para hacer harina, para el pan de Maíz), además de los Raques (olote delgado), Negrito, entre otras variedades (20).

La agricultura de sobrevivencia (maíz, frijol, ayote) se ha sembrado, a lo largo de su historia, con “chuzo” (herramienta autóctona, consistente en un pedazo de madera alargado, con un extremo punteagudo, con el que hacen la postura), posteriormente, también se aprendió a sembrar preparando la tierra con azadón, (que fue un instrumento traído por los españoles, como parte de las tecnologías con que influyeron en la agricultura, junto con el arado).

La quema agrícola, ha sido parte de una cosmovisión indígena, donde la tierra por ese rito (que a su vez es una tecnología) se purifica, (y que agrónomicamente influye en un cambio temporal en la acidez del suelo, facilitando la disponibilidad de nutrientes, lo que momentáneamente beneficia al cultivo), se limpia de malas hierbas, se eliminan patógenos del suelo, se ahorra trabajo, se dispone de más tiempo, se fortalecen los nexos entre los miembros componentes de las redes sociales, porque se ha trabajado en grupo.

Mientras el Dr. Rafael Girard en uno de sus libros sobre los Mayas dice *"que el usar un palillo de madera, para rascarse la espalda, cuando descansan"* es una costumbre que persiste entre los campesinos de esta región, añadiendo *"no lo hacen con las uñas de su mano, porque así lo hacen los animales del campo"* (21).

Así mismo, tecnologías durante el ciclo del cultivo, como el "aporque" (que es la segunda limpia al maíz) además de limpiar, refuerza el cultivo, reduciendo la tasa de pérdida por acame (plantas tumbadas por el viento), al conformar una especie de pirámide, en la base (al pie) de la planta; la pirámide constituye también un emblema en la cosmovisión indígena. Las tradiciones de siembra, asocio de cultivos, épocas del Calendario Agrícola, son dinámicas y vigentes, como sus tecnologías históricas, con sus variantes, que revisten un carácter de cambio y ajuste permanente, conforme el conocimiento de las condiciones específicas de la situación, como ambiente, clima, suelo, especies de plantas que crecen primero, etc.

Así mismo, mientras unos conocimientos se han conservado, hubieron otros muchos se han perdido, por factores que influyeron en la erosión del conocimiento ancestral-local, que han contribuido a acelerar la orfandad de la familia de raíces indígenas y pobre, en esta región; así factores como el cambio en la tenencia y usufructúo de la tierra y cambios en las ideas religiosas autóctonas, originales, cambios y violencia en el proceso de sometimiento económico,

segregación; mientras otras políticas que tendían a consolidar el proceso de despojo y dominación, como ser la imposición de un nuevo lenguaje, como lenguaje oficial; que sustituyó poco a poco los lenguajes locales y la educación republicana, que desde el siglo XIX tiende a estandarizar conceptos y medidas, en una visión descendente, hegemónica, iluminista, positivista, excluyente, donde no tienen cabida las culturas tradicionales-locales, sus valores, su mundos, sus sueños y sus almas, su lenguaje, ni su economía.

Cuando las poblaciones locales, en sus formas de vivir, implicaron siempre un nivel de interacción muy alto con el medio en que se desarrollaron, del cual se consideraron siempre parte.

Carranza en su obra *"Palabras de Maíz y Barro"* (2005), analiza los Sistemas Tradicionales de Producción, de una zona del Departamento de Lempira, en donde las poblaciones Lenca y los campesinos de costumbres-tradición Lenca, reflejan su cosmovisión, con un nivel de complejidad en que correlacionan su percepción sobre las posibilidades, las disponibilidades de recursos, la época, las fases de la Luna, el suelo, etc.; con criterios prácticos y con sentido común, que se traducen operativamente en tecnologías.

El conocimiento acumulado, por siglos de observaciones y prácticas han sido transmitidos de generación a generación manteniendo estas tradiciones, (desafortunadamente, el proceso de erosión del conocimiento local y la mayor dependencia externa,

es cada vez más fuerte), de acuerdo a las condiciones de sus vidas, criterios en el uso de: la distribución del tiempo, especialmente en la época de siembra y de cosecha, la distribución del espacio en los terrenos con respecto a los cultivos, la época, la zona, el conocimiento de los terrenos, entre otros, etc.

La distribución y aprovechamiento del tiempo en la reducida época de siembra de la milpa, durante las entradas de la época de lluvias; la utilización de las redes sociales y familiares en el aporte de Mano de Obra no monetarizada, compensatoria y complementaria, en la preparación de los suelos, siembra, limpiezas etc. hasta la cosecha, en algunos casos.

36 La distribución espacial de los cultivos: maíz-frijol milpero-ayote, etc. y muchas otras combinaciones, de acuerdo a la zona, altura (temperatura ambiental), suelo y su caracterización práctica del mismo.

Las cualidades y prioridades del cultivo a sembrar (arquitectura, duración, requerimientos, usos, propiedades, entre otros criterios).

Así mismo la relación de pureza y culto a la prodigalidad de la tierra, de la que se depende y de la que se es parte.

"La tierra es agradecida" "nunca se queda con más, sino siempre te dá y te devuelve" "la madre tierra", "al maíz cuando está tierno, se le llama elote, y cuando los granos están en formación y son lechosos, entonces se dice que es: "la leche de María" (22).

Las áreas de terreno cercano a las casas se les llama "solares", cuya biodiversidad es amplia, de acuerdo al uso del mismo y las posibilidades, (por el año de 1888, en solares como estos, se cultivaban plantas de Café, en el Municipio de Belén, Lempira) (23). Desde los antiguos tiempos, la creación de los solares, tuvieron el sentido con que los han establecido y conservado hoy en día, los solares cerca de la casa sembraban toda clase de plantas, comestibles, medicinales, condimentos, ceremoniales, ornamentales y de otros usos.

Especialmente en la zonas altas del Departamento de Lempira, los campesinos de costumbres Lencas, que poseen poca tierra, además de sembrar su pequeña parcela de milpa y tener allí su casa; alquilan además una parcela de tierra en la zonas bajas (en las tierras calientes), y aunque les sea sumamente oneroso en términos de esfuerzo, inversión de tiempo, recursos como semilla, inseguridad, etc. y el aumento del riesgo por la distancia y por el hecho de estar lejos de su vivienda, sobreponiéndose a esto, lo hacen. Migrando temporalmente, yendo y viajando constantemente, a diario, o en una misma semana, o cada cierto tiempo, depende de la distancia, el tipo de cultivo, el estado del mismo, la época fenológica, etc.

La dispersión de sus viviendas es grande y en estos lugares los caminos son escasos, para otro medio que no sea la bestia mular o los "caminos de a pie" por lo que el esfuerzo es máximo.

Con ello, se aseguran dos cosechas, así como cosecha más temprana (en las tierras bajas la cosecha sale primero) lo que significa un mayor rango de seguridad en la disponibilidad de alimentos. Esto obviamente es el producto, de una desigual estructura de tenencia de la tierra. Así mismo se asocia al conocimiento que de las tierras, como de las condiciones específicas de una zona las familias campesinas especialmente los adultos mayores, han acumulado (conocimiento que desgraciadamente se erosiona entre una y otra generación, más aún, tiende a perderse con la llegada de "nuevas ideas tecnológicas" muchas veces impuestas).

Conocimientos que se acercan a la comprensión de los diferentes nichos ecológicos, sus condiciones edafológicas, en una concepción de "cosechas complementarias" "usando" los dos ecosistemas. Tradiciones, tecnologías y conceptos parecidos han sido también desarrollados por indígenas de las etnias K'iché, Kaqchikeles y Tz'utúiles en el Occidente de Guatemala, (24), donde la estructura de tenencia es aún más drástica y el conocimiento indígena consistente.

Diferentes cultivos incluso los mismos, pero con diferentes variedades, con propiedades y características diferenciadas, que responden a las condiciones específicas, son parte de los criterios que sustentan esta diferenciación tecnológica usada.

"La comprensión de la complejidad de los Sistemas Tradicionales de Producción, los procesos de Creación, Prueba, Improvisación, Validación y Aprendizaje, son parte de los procesos de crecimiento intelectual-espiritual de las etnias de esta región, estudios realizados, en las zonas indígenas desde una perspectiva Antropológico-histórica, en el Departamento de Lempira, reflejan estas tendencias. Sus procesos de aprendizaje, sus dinámicas e interacciones, la lógica de los cambios, el ajuste permanente de sus estrategias de sobrevivencia, son parte de estas complejidades" (Carranza R. "Eco-Antropología")(25).

La dinámica de apoyo y organización social como estrategias de sobrevivencia colectiva, se han manifestado a lo largo de los siglos, hasta nuestros días, en el funcionamiento de las redes sociales y familiares durante los cortes de Café, cuya estructura tradicional funcional continúa siendo.



Catedral de Santa Rosa de Lima, Santa Rosa de Copán 1798-1803.

V. Colonia y Religión: Dominio y Sincretismo

Los procesos de cambios bruscos en las sociedades obedecen muchas veces a factores externos que los propician, otras veces a su propia dinámica interna, y en ocasiones a la combinación de ambas. Las sociedades indígenas como pobladores originales de estas tierras, establecieron-articularon como lo hemos dicho sus formas de verse y de ver el mundo, siendo parte de esta visión y quehacer: la economía, las tecnologías, los conocimientos, el uso de los recursos, las tradiciones religiosas-agrícolas, en sus más diversas expresiones.

Este proceso histórico marcó las poblaciones de uno y otro lado, alterando el hasta entonces maneras de gobernar y negociar.

Desde una perspectiva de la dominación económica-política, religiosa-ideológica, el lenguaje, las tecnologías, los rubros, etc. jugaron un papel fundamental, las políticas visibles, las políticas subterráneas y no visibles, se conjugaron para hacer de estas tierras, un camino al bienestar de quienes recién las habían abordado en detrimento y menoscabo de los derechos de quienes siempre estuvieron aquí.

Posterior a la llegada de los españoles a estas tierras, se da el proceso de conquista y colonización, comienza con ello una época de dominación, sometimiento de las poblaciones locales, una época de cambios

abismales, que determinó, designó, asignó, reasignó, estigmatizó: razas, culturas, lenguajes, religiones y sueños; reconfigurando los espacios de la historia de estos pueblos. Tiempo este, conocido como la época de la Colonia, de la cual en sumatoria, hoy por hoy, el hoy que conocemos, el hoy que se vive, es efecto, consecuencia y producto de aquellos hechos, condicionados y condimentados por las aquellas nuevas influencias e intereses políticos y económicos, dominantes.

Los Españoles vinieron como dice Eduardo Galeano "*con la espada y con la Cruz*"; de allí las dualidades del poder; junto con la colonización de estas regiones posteriormente llamadas provincias, se dió un proceso de "*colonización de las almas*" (44) como lo escribe Fernando Mires.

La conquista y la colonización llevaron implícito dos conceptos interdependientes: el dominio *socioeconómico-militar* y el dominio *psicosocial-espiritual*; uno complementando al otro; una hegemonía impuesta con su estructura socioeconómica y sostenida por una súper estructura ideológica.

Para su implementación se crearon una serie de estructuras de poder, que aseguraban el usufructo y les permitía movilizarse y crecer social, política y económicamente, consolidar su dominio y control.

Para ello hubieron cambios en la forma como serían las cosas a partir de ese entonces.

Así mismo hubo también, junto con el cambio en la visión de la tierra, también en la tenencia y usufructo de la misma; la religión jugó un papel decisivo más otras políticas que vendrían a consolidar el proceso de dominación, como ser la imposición de un nuevo lenguaje, como lenguaje oficial, que sustituyó poco a poco los lenguajes locales, en un proceso lento y seguro del aniquilamiento de éstos. No solo se impone, sino también van junto de manera implícita, la implementación de los valores con que se viviría en "esta nueva sociedad". Un "nuevo mundo" comenzaba, incierto y desigual. Durante esos siglos la Economía, la Religión y el Lenguaje, fueron elementos vitales en el control de las nuevas provincias, conquistadas y colonizadas (Carranza R., "Antropología de los Cambios," 2010)(45). El lenguaje es vital, como elemento de dominación; de los lenguajes de esta región lo que ha quedado como lengua viva, es remanente; señala el Dr. Atanasio Herranz en su tesis Doctoral "Sociedad, Estado y Lenguaje". Posteriormente sostiene que esos remanentes de los lenguajes indígenas del país, se terminan de deformar y eliminar, con la ruralización e influencia de la Escuela Primaria durante el siglo XX, que tiende a estandarizar el conocimiento, a invisibilizar las diferencias y a desconocer las particularidades culturales de los grupos étnicos diferenciados. Como resultado de una visión descendente ideológica de un estado liberal,

como una visión desde los "vencedores", que tiende a "homogenizar" a los indígenas.

Las condiciones a las cuales y echando mano de sutiles estrategias de sobrevivencia física, socioeconómica y espiritual, con todas las contradicciones que esto ha implicado; las diversas culturas de estas tierras, en diferentes circunstancias e intensidades, con habilidades (que hoy por hoy, tratamos de comprender, acercándonos y alejándonos a la vez), de alguna manera han sobrevivido: Revelándose, huyendo, escondiéndose, en un inicio, adaptándose y sometiéndose posteriormente; en una quintuple conductual, que dió como resultado el poder asegurar sus posibilidades de seguir subsistiendo.

Así, el proceso de dominación que desde la perspectiva de los indígenas, implicó conllevar actitudes externas y visibles y actitudes internas y menos visibles; como lo dicho: aceptando, negándose, sometiéndose, huyendo, mimetizándose (ver M. Barahona. Pág. 139, pág. 163 anteriormente citada)(46). "*Por lo que se hacían cristianos, aceptaban, se hacían bautizar, para sufrir menos, en una especie de antropología de la sumisión, buscando una forma de mimetismo social*" (47).

La Dra. Olga Joya en su tesis doctoral, citando a Silvio Zavala dice: "*el problema político de la conquista indiana está enraizado en la edad Media....que contempla el progreso de la cristiandad a costa de los pueblos gentiles o infieles*" (48).

Al no más llegar a los poblados indígenas, los españoles les requerirían y se les advertía (*"muchas veces gritando -a voz de cuello- de cerro a cerro, en un idioma que no conocían"*): que se tomaba posesión de estas tierras *"en nombre de Dios, en nombre del Papa, en nombre de los Reyes Católicos Fernando e Isabel, y en el mío propio"*. Así, desde un inicio, el proceso fue en todo sentido difícil, (militar, ideológico, económico), con lo cual los pueblos originales quedaban sometidos a las nuevas reglas, dictadas en breves tiempos, que se consolidaron con el paso de los años.

Nuevas reglas, nuevas situaciones, nuevas condiciones que determinarían el nuevo juego y papel de la vida a partir de ese entonces, nuevos dioses; los mundos cambiaron y de aquella vida hasta entonces vivida y de aquella experiencia hasta entonces conocida, quedaría cada vez menos, más distante entre generaciones. Nuevas relaciones de producción.

Con el paso del tiempo y la consolidación del dominio, era cada vez menos lo que quedaría, lo salvado, lo escondido, lo rescatado. Sus mundos quedarían más lejanos, cuyas características eran desde entonces más difíciles de encontrar. Más escondidos en su interior, menos visibles, más sutilmente sincréticos. De allí los cambios en la visión religiosa Católica local, rural, cultural, tejiendo desde la base, visiones más sincréticas.

Las reducciones de poblaciones indígenas, que eran los agrupamientos de indios y sus familias en lugares donde los pudieran "evangelizar" donde pudieran

controlar su mano de obra y con ello cubrir la demanda en los trabajos de los encomenderos.

La conquista y colonización, no solo fueron situaciones de mayor imposición de la fuerza, sino que fue el establecimiento de un régimen ideológico que sometió y subyugó las poblaciones indígenas, en un proceso de control de las mismas. La Religión jugó un papel preponderante en ese sentido, cristianizando, administrando o co-administrando y pero sobre todo legitimando este proceso; la Iglesia entonces tuvo dos grandes funciones: *"Cristianizar y ser depositaria de un papel político, social y económico, especialmente en el período de la casa de los Habsburgo"*(Historia general de C.A. tomo II, Soria, pág.166)(49).

Como en todo proceso político-social, también aquí hubieron fuerzas, que desde la iglesia adversaron al poder ejercido.

Aún y cuando, contrario a la tendencia y motivación de la colonización, hubieron personajes que trascendieron en función de la defensa de los derechos de los indígenas; como Fray Bartolomé de las Casas cuya incidencia ante el Rey y las Cortes, logró que se emitieran en 1542 las leyes conocidas como: "Las Nuevas leyes" cuyo espíritu era la defensa de los indígenas y que regulaba las relaciones entre españoles e indígenas (considerando las arbitrariedades a que fueron sometidos estos últimos).

Manifestando afecto por esa raza sometida. Desde su tierna infancia, Fray Bartolomé de las Casas tuvo "como

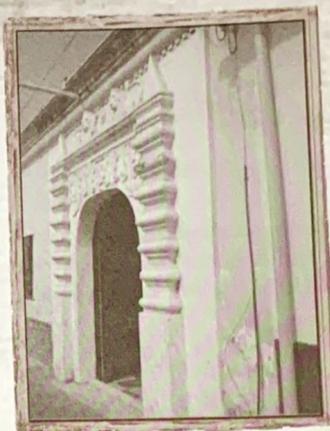
regalo" a un niño indígena, llevado a España, por su padre que era comerciante, -criándose juntos-.

De ese afecto, surge una visión diferente y deferente hacia esas poblaciones del "Nuevo Mundo", más su franca conciencia de religioso y viendo lo que pasaba con los indígenas -sufrimiento, sobreexplotación, maltratos, muerte, humillaciones, etc.- por los tiempos de los inicios de la colonia, y ya siendo Sacerdote, promovió la defensa de ellos y lucha por la emisión de leyes que protegieran su integridad física, su identidad étnica y el respeto como persona. Logrando su emisión y posteriormente su implementación; sus más significativas expresiones se encontraron en: San Cristóbal Chiapas del Virreynato de Nueva España, en Lima, Perú en el Virreynato del Perú y en la Capitanía General de Guatemala, así como en la Ciudad de Gracias a Dios, donde en 1544 se instaló la "Audiencia de los Confines", que permaneció hasta 1548.

42



Audiencia de los Confines, Gracias, Lempira



"La audiencia de los Confines tenía bajo su gobernación las provincias de Yucatán, Tabasco, Cozumel, Chiapas, Soconusco, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Veragua y el Darién. Ese fue el inicio de lo que se conoció como la Real Audiencia de Guatemala que, con diferentes modificaciones, tuvo la misma jurisdicción que a un principio.

Su primer presidente fue el Licenciado Alonso López de Maldonado, quien pasó a tomar posesión de su cargo a la villa de Valladolid, en donde se dispuso en un principio que fuera la sede, pero posteriormente se optó por tener la sede en la ciudad de Gracias a Dios"(50).

Fue el emperador Carlos V quien firmara las Leyes de Protección a los Indios, el 20 de Noviembre de 1542 (misma cita pág. 85)(51).

Sin embargo en las fisuras de la vida, la visión de sobrevivencia de los indígenas, hacen, encuentran, se inventan una manera de soportar y sobrevivir; Octavio Paz, en su libro "El laberinto de la Soledad" hace acopio de estas nuevas condiciones, escribiendo: "Por la fe Católica, los indios en su situación de orfandad,

rotos los lazos con sus antiguas culturas, muertos sus dioses tanto como sus ciudades, encuentran un lugar en el mundo"(Carranza, pág. 57, Palabras de Maíz.....) (52). Hubo, se hizo, se parió un espacio en donde cabrían, ellos, ellas, con sus hijos y con sus hijas, con sus penas y sus tenues alegrías, con sus llantos por tantos siglos por ellos llorados, con sus caritas sucias, con sus manos callosas y lastimadas; en un rincón escapado del control, de la vida y la religión. Con lo que de ellos aún llevaban, con lo que tenían, con sus silencios, largos y tendidos, con sus miradas chispeantes, con los tesoros de sus almas, tímida y sutilmente conservados; allí cupieron, acurrucados, para no hacer bulto.

Las órdenes religiosas más relevantes durante el inicio de la Colonia, en estas zonas fueron los Mercedarios y los Dominicos; en 1646, los *"Mercedarios tenían un convento en Gracias a Dios, Tencoa, y Quezailca, Comayagua....."*(53), entre otros lugares, siendo los Mercedarios *"en estas zonas de difícil acceso fueron responsables del aprendizaje del castellano, además de la catequización"* (cita anterior).

Junto con estos objetivos visibles, estuvieron también los no visibles, que fueron los de fondo: el dominio ideológico del indígena, el dominio espiritual, así como el controlar su economía.

Las iglesias, la construcción de templos, como símbolos de un nuevo concepto religioso-hegemónico, que vinculaba la vida cotidiana con un Dios que protegía a

quienes tenían mayor poder militar en ese momento.

Una visión religiosa que pasaba por la opinión e intereses de los nuevos amos, era desconcertante.

La iglesia de Nuestra Señora de la Merced en Gracias a Dios, se comenzó a construir en el año de 1615 y se terminó en el año de 1665, fue un símbolo que sigue constituyendo hasta ahora, un monumento simbólico en esta región de un poder espiritual-dominador.

Allí yacen los restos de dos miembros de la familia Milla Cisneros, benefactoras de la Iglesia, familia de mucho abolengo en la historia política y económica de esta ciudad.

La dirigencia Eclesial llevó a cabo una serie de estrategias organizativas, que apuntaban hacia la realización de sus propósitos de dominación.

Así, en el año de *"1728 organizaron una Casa Profesa en Erandique y en el 1735 en Gualcince"* (pág.121, Religiosidad)(54), posteriormente *"la orden de la Merced se retiró de Honduras en las postrimerías del siglo XVII cuando Carlos III cancela la rama misional de las órdenes monásticas"* (55).

La Iglesia de Belén, Lempira, fue construida a finales del siglo XIX, (como anteriormente se apuntó: ya en 1888 el Café era parte de los solares de este pueblo).



Iglesia de Belén, Gracias, Lempira

Las ideas religiosas por diferentes estrategias empleadas, logran entrar al interior del indígena, la **Cofradía**, esto más otras medidas económicas utilizadas (reducción de la población indígena, repartimiento, encomienda, control de indios tributarios, un sistema evidente de esclavitud, etc.), dió como resultado lo dicho por Octavio Paz, anteriormente citado.



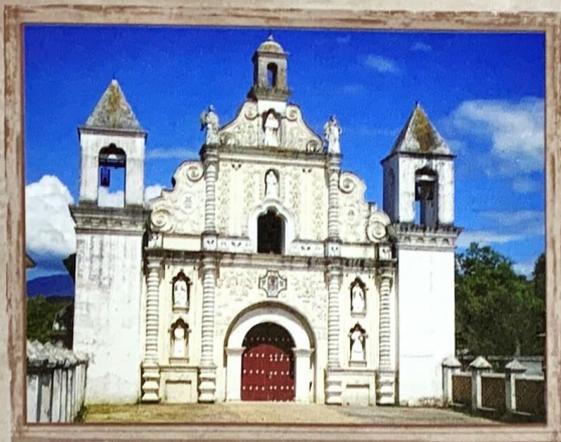
Alcaldía, Belén, Lempira

"El escudo de Carlos V de Alemania, Carlos I de España, es parte de la decoración de camerinos y altares en la Campa" (Carranza R. pág.58, Palabras de Maíz.....) (56).



*Escudo de Carlos I de España.
Fotografía de J. Eduardo Galeano*

Mientras en la fachada principal de la Iglesia de la Merced (abajo), de Gracias (antigua Gracias a Dios), se aprecia el escudo de Aragón (57).



Iglesia de La Merced, Gracias, Lempira.

La Iglesia de Belén Gualcho, Ocotepeque, San Sebastián Colosuca y San Manuel de Colohete, Lepaera, Santa Rosa de Copán, son Iglesias de Cúpulas, mientras las Iglesias de San Manuel de Colohete y La Campa, son Iglesias de tres Naves (58).

La iglesia de San Manuel Colohete, fue iniciada en el siglo XVI y concluida Siglo XVII (103); en el Siglo XVI se le denominó "Nuestra Señora de la Concepción de Colohete", "San Manuel de

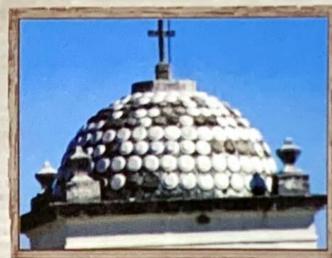


Escudo de Aragón.

Colohete, le fue dado seguramente en el siglo XX" (59).

La formación y participación de mano de obra indígena (local y mexicana) en la construcción de las iglesias, altares, decoraciones, etc. dió lugar a la inclusión de motivos y símbolos de las culturas de estos, en el proceso de construcción y decoración, aunque predominan obviamente las motivaciones religiosas españolas.

Junto a estas dinámicas surge leve, sutil, silencioso un proceso de infiltración y persistencia de ideas, costumbres, percepciones religiosas que se negaban a desaparecer subsistiendo en diferentes formas y figuras que posteriormente le dieron un carácter sincrético, desde una perspectiva ascendente de las culturas sometidas, que con ello se negaban a desaparecer, perderlo todo, a rescatar "algo" a rescatarse, preservarse de manera remanente, es como dice Francisco Gutiérrez en su visión pedagógica "es más fácil aprender, que desaprender lo aprendido".



Iglesia Gualcense, Lempira



Detalle Iglesia San Marcos, Gracias, Lempira.



Iglesia San Marcos, Gracias, Lempira.

46

Algo que terriblemente contribuyó a los procesos de dominación de América Latina, fue la eliminación de la población inicial local, casi en un 90%, según el escritor mexicano Carlos Fuentes, durante el primer siglo de dominación; la que al final de la colonia, la misma, poco a poco la población se va recuperando, en ello juega un papel muy importante el mestizaje.

Así mismo, *"Los indígenas encontraron útil para la preservación de su identidad étnica, ciertos elementos de la cristiandad, entre ellos los nuevos pueblos formados por los frailes, las iglesias con las cruces y las imágenes, el culto a varios santos patronos"* (60). Con ese mismo sentido, Doña Leticia Oyuela, escribió: el *"politeísmo natural de los precolombinos, se impulsó*

con mayor fuerza en la visión de los dones de los Santos" (61).

Con una religión Monoteísta, que cubría tantos aspectos de la vida, en contraste con las ideas religiosas de estos pueblos, Politeístas y Animistas, la reacción fue contrastante, un cambio brusco e inesperado.

Durante los años de 1625 y 1637, Tomás Gage, monge irlandés, vivió en Centro América y escribió un libro titulado *"Viajes por la Nueva España"*, a quien el historiador Marvin Barahona cita, diciendo: *"Aquellas gentes vivían bien en la apariencia, eran liberales con los particulares, bienhechores a la Iglesia, devotos con los santos, teniendo un gran cuidado de celebrar sus fiestas, pero en secreto eran grandes idólatras"*. Y comenta: *"los ídolos eran sustituidos por los santos, la veneración por la diosa Luna se transformó en veneración a la Virgen María, etc. Los bacanales indígenas se confundieron con las fiestas religiosas cristianas, entre otras formas adoptadas por el sincretismo religioso de los indígenas"* (62). La búsqueda de espacios, la expresión reprimida, las necesidades de una cultura a quien se le cerraban las oportunidades y la necesidad de encontrar nuevas formas de sobrevivencia, hacen del sincretismo religioso un lugar, un asidero, un espacio nuevo, de encuentro y esperanza.

Aunque *"las ceremonias y devociones de la religión popular satisfacían en gran parte las necesidades espirituales, no solo de las masas indígenas y mestizas*

de las áreas rurales, sino de las élites urbanas de sangre europea" (63).

Aún así, parte de las alternativas estratégicas de las culturas indígenas fue, como se dijo mimetizar, esconder, modificar aparentemente y conservar de manera invisible su quehacer, en el plano religioso, social y productivo como ha sido en la agricultura. Las condiciones externas o exigidas tenían que cubrirse, cumplirse y tratar de no entrar en conflicto; el Dr. Severo Martínez Peláez durante la Guatemala colonial, menciona el hecho que: cuando a un indígena se le ordenaba algo, siempre respondía: "si señor", no importa cuál fuera la orden o pregunta, porque era más importante el timbre de voz, que el contenido de la orden; en varias comunidades del Occidente de Honduras, donde la experiencia de dominación fue duramente impuesta, las respuestas de los indígenas han sido también similares; todavía en los días actuales; la sumisión fue una conducta estratégica en el proceso del mimetismo y sobrevivencia, propio de una "cultura externamente vencida" en apariencia; se adoptaron estrategias para conservar inicialmente de lo que dependían para vivir, luego después, en orden de prioridades otros elementos como: sus valores, costumbres, tecnologías.

Junto con la religiosidad, la Agricultura ha sido una de los espacios más importantes en la conservación y perduración del conocimiento, las tradiciones y elementos culturales han sido básicos en este proceso de sobrevivir, pues se depende de ellos para proseguir.

La herencia cultural en este campo es fértil, actual y polifacética, que permite que la dinámica de la producción, especialmente de los cultivos básicos de la alimentación, se haya mantenido y cuyo legado persiste como un fino tejido en sus estrategias de sobrevivencia; entre lo que podemos mencionar: el uso de las fases de la luna y los ritos ceremoniales en la Agricultura: las "Composturas", la "carrera de los patos, las quemas como signo ritual de purificación", etc. recientemente en Santa Cruz de Guasabasque Lempira, (hoy Santa Cruz Lempira), durante el ciclo de los cultivos de Maíz y frijol, se realizaban estos ritos antes, durante y después de la cosecha (64).

Cada día hay menos de lo mucho que hubo; sin embargo está, en permanente ajuste y adaptación. La erosión del conocimiento por imposición cultural, económica, política, generacional, espiritual, es parte de las situaciones adversas a las que se le ha hecho frente. La resultante histórica de estos procesos, es la permanente lucha por hacer posible sobrevivir.

Asociando la inquebrantable capacidad de creatividad en los permanentes procesos de adaptación y ajuste, en los escenarios cambiantes que las circunstancias definen, naturales, políticas, económicas; que en su conjugación configuran el todo, el pequeño universo del entorno.

La región de Occidente fue durante el tiempo de la colonia una economía diferenciada "La economía de subsistencia de la región occidental viviría al lado

de la economía semicapitalista y monetarizada del centro-sur" (65), como lo plantea el Historiador Marvin Barahona.

Desde la Agricultura como actividad básica en la subsistencia de los pueblos indígenas, Soria dice en la Historia General de Centro América: "La población indígena se localizaban en zonas de meseta y altiplano montañoso, propicias para el hábitat humano por su clima y fertilidad. Sus pobladores conocían y habían desarrollado diferentes culturas agrícolas, estrechamente dependientes de su entorno ecológico, así como del nivel de desarrollo económico, social y tecnológico" (66).

48

Por los siglos XVI y XVII, los españoles dependieron de los indígenas para su abastecimiento de Maíz y Frijol, los que se obtenían mediante la venta del tributo o del comercio (67).

Como se menciona en el Capítulo anterior, así hoy, "son muchas las estrategias, tecnologías y tradiciones que actualmente se conservan: el uso de especies y variedades autóctonas, actualmente se cultivan y conservan más de 75 variedades de maíz en esta región, más de 25 variedades de frijol, y cerca de 75 especies comestibles adicionales, del más diverso uso y aprovechamiento, entre otras.

Maíces para zonas altas, maíces para zonas bajas, maíces de producción temprana, maíces de producción tardía, maíces morados, maíces negritos, maíces castigados, maíces zapalotes, maíces amarillos, maíces

blancos, maíces raquitos, maíces de grano grueso, maíces harinosos, maíces de grano duro (cristalinos), maíces de tuza gruesa, maíces de tuza suave, maíces que cargan a dos mazorcas, maíces de estipe grueso, maíces de porte alto, de porte bajo, etc." (68).

El uso y aprovechamiento de las diferentes partes de la planta: grano, tuza (brácteas), estipe (tallo), de la planta: grano, tuza (brácteas), estipe (tallo), hojas, vellosidades de la mazorca, entre otros, olote (estructura central de la mazorca), para diferentes fines, como medicina, comida especial, etc. es común.

Así mismo las diferentes prioridades y uso del fruto, en cuatro épocas (épocas fenológicas del fruto): cuando está la mazorquita tierna (jilote), cuando la mazorca está más grande pero todavía tierna en elote de granos lechosos (la leche de María), y cuando está el maíz maduro pero no seco (Maíz Nuevo), y por último cuando el maíz está seco, listo para ser almacenado en la troja (en mazorca cubierta) o en silo (desgranado); Maíces de grano cristalino (de textura clara y dura), maíces dentados (harinosos), maíces negritos -morados- que las tradiciones dicen que "cuando todos los maíces desaparezcan, el maíz negrito quedará," por ello en cada casa siempre se conserva un par de mazorcas de maíz negrito, como semilla. Así como muchas otras "clases más" (variedades).

Así mismo los saberes sobre el uso del suelo con **arreglos espaciales** entre especies y de acuerdo a las variedades disponibles, combinando en ello, variables como espacio, fertilidad del suelo, entrada

de luz, dirección del viento, porte de las variedades, arquitectura de la planta y hábito de crecimiento, entre otros criterios.

Los conceptos de **la ciclicidad de la vida**, muy fuertemente arraigados entre los Lencas, se manifiestan en todo, por ejemplo el **manejo del tiempo**, que también se asocia **a la religiosidad**, el 25 de Abril en el altiplano de Azacualpa Montaña de Erandique, Lempira (a 1950 msnm), para la primavera (la primera y más importante del año) el Maíz se siembra en seco (un criterio que se basa a la humedad del ambiente, a la residualidad de humedad en el suelo y a la seguridad de los ciclos de la lluvia; como es zona alta, el maíz se cosecha hasta Diciembre, es decir 8 meses para salir la producción), el 3 de Mayo llueve en Santa Cruz, la Campa, (aún y cuando, se dice: los tiempos han cambiado).

El conocimiento de los ciclos de los cultivos más importantes, así como de otras plantas, las fases de la Luna y su influencia en los cultivos, en las labores agrícolas, forestales y ganaderas; los períodos de la lluvia: la entrada del invierno, la canícula, las lluvias de mayor intensidad, lluvias de menor intensidad, las señales de los cambios de clima, la temperatura, de acuerdo también a los períodos, la mayor y menor intensidad de la luz solar, el manejo de las especies asociadas en las milpas, los cultivos de relevo, etc.

La configuración, equilibrio y conocimiento, surgen de sus profundos saberes, de sus experiencias, sobre los mundos que los rodean y de los cuales dependen.

Los conceptos de seguridad en su alimentación los lleva a cultivar en diferentes zonas agroecológicas -zona alta, zona baja- aunque solo sea en una pequeña área o un lote de tierra en la zona baja, en el "bajío" es "quinteado" (la quinta parte de la cosecha es para y por el pago del arrendamiento de la tierra, que fue a su vez una forma de pagar tributo de allí el "quinto real"), es decir tierra alquilada. En las tierras de las zonas altas de Lempira, esta es una práctica común, como lo fue utilizar los terrenos ejidales de sus municipios para la siembra de Maíz y luego al cosecharse, esta misma tierra tenía un uso ganadero, para que el rastrojo del Maíz, fuera utilizado como pasto para el ganado, a estas áreas se les llamó: zona agrícola-ganadera.

Los Sistemas Agrícolas también en sus múltiples formulaciones, han sido y estado estructurados de tal manera que combinan (en diferentes parcelas) especies de un mismo cultivo: Maíces que por ejemplo que producen más temprano, (Maíces tempranos, cuarenteños, cincuentaños, etc.), Maíces de porte pequeño, de menor número de hojas, menor área foliar, de menor eficiencia fisiológica, por lo tanto menos productores; pero son Maíces que producen más luego (precoces), cuando en general ya no hay Maíz, (Junio, Julio, Agosto, cuando el Maíz del año anterior se ha terminado y todavía no hay cosecha de las milpas del siguiente año); cuando la troja se está vaciando o se ha vaciado. A estas variedades la gente les llama "Mathambre". La etapa de escasez es más dura en los meses de Junio, Julio; de allí la frase "los Junios" son tiempos difíciles.

La parcela más cercana es la de mayor biodiversidad, siembran en ella los diferentes cultivos asociados (más de un grano de diferente especie, en la misma postura), frijol milpero, ayotes, o en relevo como el frijol de matocho, a la dobla de la milpa.

Combinan también especies de diferentes cultivos, en la misma parcela, mientras en otra parcela está el Maíz tardío, que a su vez se cultiva para que la cosecha salga por el mes de Diciembre.

En Noviembre se cosechan Ayotes (*Cucúrbita sp.*), porque su producción "sale" por el "día de los muertos" el día 2 de Noviembre, siendo la base para una serie de comidas típicas alusivas a ese día (Ayote con dulce de panela, Ayote sancochado, Ayote cocinado en la Canoa de la miel del dulce, etc.).

Además de las tradiciones Agrícolas, la cosmovisión indígena incluye visiones propias de otras creencias y tradiciones, por ejemplo; hoy casi oculta del "**Náhuatl**", en las vidas de las personas: el Náhuatl, es el animal protector, el animal cuya vida es paralela a la vida de la persona, es interdependiente: el Nahuatl es nuestra vida paralela. Si algo le ocurre, le sucederá lo mismo a la persona; si le sucede a la persona, le sucederá al animal. Son animales del bosque.

Las **Composturas**, son ritos ancestrales a la fertilidad de la tierra se llevan a cabo: A la siembra, al intermedio del ciclo de la milpa, a la cosecha; donde se ofrecen ofrendas a la fertilidad de la tierra, y se desarrollan tres veces durante el ciclo del Maíz, a la siembra,

durante el tiempo de llenado de la mazorca y a la cosecha.

La vida y la muerte, ha sido parte de la concepción del ciclo de la vida, el morir, el nacer, la luz, la oscuridad; el **ciclo luz-sombra-luz**, la continuidad de la vida, el mundo, el inframundo, el eterno: morir y nacer, nacer y morir. Es el caso de los Mayas-Chortí, de Copán.

-El aprovechamiento de la mano de obra durante los períodos críticos, con familiares, vecinos, amigos, allegados, compadres, etc. la distribución de las prioridades durante los ciclos del año: verano, invierno; la complementariedad de los quehaceres en la familia hacen posible subsistencia, con tan pocos recursos disponibles como la tierra (esto es más marcado entre las poblaciones de mayor arraigo indígena; mientras en donde la mayoría de la población es mestiza, está más asociada a la necesidad y a la zona donde se vive, el nivel socioeconómico, los nexos externos y las influencias circundantes que condicionan las costumbres y conductas sociales).

"Los pueblos de indios, fueron el origen de las culturas rurales y campesinas de Honduras, fueron en ellos donde se conservaron y transmitieron generacionalmente las tradiciones y la cultura indígena, matizados y mezclados con elementos hispanos" (69)

-Las ferias patronales en torno *al Santo Patrón o Patrona del pueblo*, pasaron de ferias eminentemente religiosas a ferias comerciales y en algunos casos a fiestas paganas o se complementaron.

Los Cristos Negros, del Santuario de Esquipulas al Oriente de la vecina república de Guatemala, erigido a mediados de la colonia; el Cristo Negro o Señor del Buen Fin de San Miguel de Quezailica, Copán, y el Cristo Negro de Gualala, Ilama, y Chinda en Santa Bárbara; la tradición considera que fueron esculpidos por el mismo artista: el español Quirio Qataño. El Templo de Esquipulas se comenzó a erigir en 1740.

Cristos cuya característica (además de ser muy milagrosos), lo más visible es su color de piel más oscura; que obedeció a una estrategia de la Iglesia, para generar más acercamiento y confianza con la población indígena predominante en estas regiones, a quien iba dirigido el mensaje de la imagen; con la finalidad de aproximar la idea de un Dios, cuyo color de piel, era más parecido al color de la piel del indígena, por lo tanto más igual o parecido, más cercano, diferente a los conquistadores; (algunos historiadores consideran otras causas, como razón del color de la piel de éstas imágenes).

La profundidad de la Fé que se desarrolla a raíz de tantos años de influencia religiosa, a lo largo de la historia hasta nuestros días, una identidad que se desarrolla a partir de esa conjugación de fuerzas, de reconfiguración de búsqueda, dando como resultado una serie de procesos que hoy nos resultan obvios y sencillos, pero que tuvieron un origen difícil.

Al crecer la Fé, al identificarse como resultado de un sincretismo religioso, donde se manifiesta más un lado (el de los conquistadores), que el otro; se

desarrolla un sentimiento de dependencia y sumisión, que se hace necesario para vivir, que se asocia con una "nueva identidad", como lo escribe Octavio Paz en sus escritos sobre el "alma mexicana", y Doña Leticia Oyuela en su obra "La religiosidad, base de nuestra identidad" hace referencia a ello, como proceso psico-social-espiritual, como complemento a la vida física, visible y cotidiana.

El Escritor y Maestro Don Mario Bueso dice en las primeras notas de su obra "Santa Rosa de los Llanos, Cuna de la República", *"este humilde trabajo se lo dedico con profunda devoción y gratitud al Santo Cristo Negro del Señor del buen fin del Santuario de San Miguel de Quezailica"* (70).

El profesor Martínez Perdomo, sostiene que *"los centros de adoración del Cristo Negro tanto en Esquipulas como el de Quezailica, Copán, no tenían otro objetivo más que el de sustituir y/o contrarrestar los Centros Ceremoniales (Maya Chortí)"* (71).

-Allí (Esquipulas), en los inicios de la época de la Colonia *"En Abril de 1530 los lugareños encabezados por Copantl y Galel* (nombre que siglos después se le diera al Departamento de Copán-Honduras) *se sublevaron contra los españoles"*(página Oficial Esquipulas, sáb.24 Sep/3.30 pm), cuyos dominios se extendían hasta en parte de lo que hoy es la República de Honduras, en los Municipios del área Chortí: Copán Ruinas, Santa Rita (Pashapa), Nueva Arcadia, etc. y Camotán, Chiquimula entre otros en lo que hoy es la República de Guatemala; luego añade: "en

1560-70 los españoles e indígenas Chortí, convivían pacíficamente". Era un territorio, de la etnia Chortí (72).

Destacándose que todavía en esa zona, los rituales indígenas de carácter religiosos son muy fuertes, "donde un sacerdote indígena puede realizar toda la liturgia, a pero no al revés" (73) en otras comunidades hay un abierto antagonismo entre la religión Católica y la fe indígena.

52 Junto con la llegada de los españoles, al poco tiempo y en base a la acelerada reducción de la población indígena, durante los primeros años de la colonización; aquellos trajeron esclavos negros desde África, ya por entonces el comercio de esclavos era conocido en casi toda Europa, pues los portugueses llevaban esclavos de sus colonias en África, también en España: "donde existía de años atrás la esclavitud de la raza negra" (74).

La colonización y sus circunstancias, induce a procesos del cruce de razas humanas, que con diferentes visiones, intereses y condiciones, más la presencia de diferentes grupos étnicos, dió lugar a un fenómeno biológico-social conocido como el Mestizaje, que en varias circunstancias, se produce. Aunque con la política de reproducir esclavos, fue común la traída de mujeres negras esclavas.

Aunque de "manera oficial" se sitúa el mestizaje como el cruce de "dos razas" la indígenas y la española; la realidad es que este fue mucho más complejo, no

solo porque ellos no eran únicas las dos "razas" sino porque la heterogeneidad de las circunstancias indujo a los procesos naturales.

Por otra parte los conquistadores y dueños de ese mundo, con sus diferentes orígenes, diferentes mezclas, Gallegos, Extremeños, Vascos. "El 4 de Enero de 1543 desde San Pedro, el licenciado Alonso de Maldonado escribe al ayuntamiento de Guatemala informando que arribaron dos embarcaciones, una de ellas conduciendo "muchas mujeres de Castilla" (75).

"Por cuestiones puramente religiosas España mantenía inflexible su criterio de convertir las indias a la Santa Fé Católica, habiéndose prohibido la entrada en América de aquellas personas sospechosas en la fe, que podrían impedir algo a la dicha conversión" ordenándose "no consintáis, ni deis lugar a que allá pueblen ni vayan moros, ni herejes, ni judíos, ni reconciliados, ni personas nuevamente convertidas a nuestra Santa Fé" (76).

"Se estimó que arrancar al negro de África y llevarlo a otros continentes sería una labor humanitaria y cristiana" (77), Indígenas (con sus diferentes grupos étnicos a su vez: Mayas-Chortí, Lencas, Pipiles, en esta región; más al norte donde hoy es la República de Guatemala con sus 23 etnias, más las del sur de México algunas de las cuales eran afines o pertenecientes a la grandes familias de la red Maya, Azteca, Toltecas, etc.), más los negros.

Las mujeres y hombres que vinieron durante esa época, originarios de varios Continentes; los hombres y mujeres de diferentes razas, en espacios y tiempos específicos, dieron origen a un inevitable cruce de las mismas, en lugares, épocas, con variados niveles de intensidad, lo que dió origen al mestizaje, de donde surge una gran población de la posterior América Latina, contexto que se reproduce a lo largo de este Continente.

El censo de 1910, según el Dr. Euraque clasificó a la población de Honduras en: *"ladinos, mulatos, indios, blancos, negros, mestizos y hasta amarillos, Según este censo el 61.1% era ladina, solamente el 9.6% era mestiza y un 3.3% mulata...en 1930, por primera vez el estado hondureño le atribuyó a los mestizos y mestizas la mayoría racial en Honduras"* (78). A lo que añade citando al censo de población de 1930 del Archivo Municipal de Yamaranguila, que: *"el municipio de Yamaranguila, sede de uno de los únicos pueblos organizados por los españoles que subsiste hoy en día, como tal se clasificó al 99% de la Población como mestiza"* (79).

Lo que implica que más que una condición de raza, en términos biológicos, el problema es ideológico, la identidad es también decisión, intención y características. Negar lo que se ha sido, negar, negarse, no reconocerse, mimetizarse, es parte de los remanentes de la historia de la segregación. Algunos Antropólogos dicen que en éstas zonas indígenas, los padres no le enseñaban a hablar la lengua materna-

indígena a sus hijos; para que fueran menos señalados, despreciados o tratados mal; para que no fueran como ellos, ni llamados despectivamente "indios".

Marvin Barahona plantea que: *"la evolución de la sociedad colonial hacia contenidos raciales más homogéneos tenía como punto de partida, paradójicamente la discriminación y segregación racial, la división entre españoles, indios y sus subproductos mestizos. Las barreras que esta división había creado entre los componentes humanos de la sociedad colonial, comenzaron a disolverse por el crecimiento acelerado del mestizaje"* (80).

Las fiestas populares de nuestros pueblos tuvieron su origen en las ferias organizadas para los patrones religiosos introducidos por la Iglesia Católica, así como también, de la unión sincrética con eventos de las religiones indígenas, muchas veces en un pensamiento dual, que combinan más de un credo; los días de feria, asociado con los días de mercado, son eventos socioeconómicos que revisten ese carácter en muchos casos, en la mayoría de ellas.

Un día de feria comienza con una misa, las plazas de los pueblos se llenan de gente venida de las aldeas y caseríos, vestidas las mujeres con sus mejores ropas, de colores vistosos, rosados, verdes, celestes, de aretes y collares relampagueantes, de rostro cubierto de carmín; atrás quedan las ropas cotidianas del diario vivir, los colores tierra, los colores tristes, atrás quedan las penas y las cosas viejas, quedan lejos los desamores.

A la feria hay que ir a alegrarse, a olvidar, a rejuvenecerse, a ser por un momento algo de nuestros propios sueños, a gastar, a comprar "el estrene" y claro está a olvidar con embriagarse; para ello hay que guardar antes, de eso se trata, (en Gracias, Lempira, el día de Santa Lucía, es el 12 de Diciembre, el día de San Sebastián el 20 de Enero, el día de San Marcos el 24 de Abril, así como el día de Lempira el 20 de Julio, San Matías de la Campa el 24 de Febrero; son fechas inolvidables para los devotos y los no devotos, para comerciantes, campesinos, de todos lados hay allí, como para todos, 15 de Enero del Cristo Negro del Señor del Buen Fin de Quezailica, el 14 Enero el Cristo Negro de Gualala, el 1º de Febrero el Guancasco en Ilama y el 14 de agosto en Chinda).

54

"Los olores del fuego encendido por las mañanas, los comales que con leña de roble cocinan tortillas de maíz negrito, de maíz amarillo, de maíz zapalote, se hacen tamales, carne de cerdo horneada, sopa de res al mediodía, por la mañana Café con pan, Café con Tamal, por la mañana, por la tarde, entrada la tarde, Café con pan de maíz.

Gente que va, gente que viene, de aquí, de allá, de otros lados, devotos, penitentes, cumplidores de promesas, "los mercados locales son espacio de encuentro, de intercambio, de curiosidad, de dinámica espiritual, económica, de reencuentro, de búsqueda, de desasosiego, de intercambio" dice Carranza (81).

La bebida sagrada de los Lenca ha sido siempre, "la Cususa", la "Chicha", el aguardiente hecho de maíz fermentado, que dió vigor a las celebraciones, que posteriormente la Iglesia condenó. Otras tradiciones cuentan y recuerdan personajes como la Siguanaba, el Cadejo, el Padre sin Cabeza, que por siglos alimentaron la mitología popular.

Las ferias rompen la monotonía de la vida rutinaria, y le dan sentido a la temporada, su alegría es imprescindible en el contexto de las culturas locales, los días de feria son repletos de alegría, colores vivos y llamativos, días de negocios, estrenos, comidas ricas y tradicionales; de Chicha de Maíz, como herencia de una bebida sagrada.

La vida misma, en estos contextos son campos multiculturales, complementarios y libertarios que permiten la expresión de la rebeldía acumulada, son sumisión y religiosidad a la vez, en una sola figura contradictoria, pero que interpretada de manera sincronizada, es coherente.



Pista de aterrizaje en Corquín, Copán, 1930-1960.

VI. La Llegada del Café a Honduras



Fig. 36. Resumen de la producción y exportación mundial. Distribución mundial del café, y de los países consumidores. ▲ Indica países que importan café. ● Países que lo producen. → Ruta que siguió el café de su tierra natal a la América. (Este es una de las versiones que existen.) (Mapa arreglado por el autor.)

Alvarado, J. A. "Tratado de Caficultura Práctica", pág. 673 (27)

El Café es originario del Nor-este de África, de Etiopía y Abisinia, de una región superior a los mil quinientos metros de altitud los musulmanes lo usaban específicamente allí lo encontraron los europeos (Holandeses y Franceses después), lo llevaron a Europa, en el siglo XVII.

Se considera que el Café fue introducido en América por los años entre 1714 a 1728 como lo plantea el Ing. Maldonado (26).

Los holandeses y luego los franceses lo introducen a Europa, así lo cultivaron en el Jardín botánico de París; luego ambas naciones lo introducen en sus colonias en América: los holandeses en Surinam, y los franceses en Martinica, de allí pasa a la isla de Santo Tomás, a República Dominicana, Haití, a Cuba donde es cultivado a escala grande relativamente (27).

Para finales del siglo XVIII, el Café y su cultivo a diferentes escalas, se difundió por el mundo (llega a Costa Rica en 1790, a El Salvador en 1791, a Guatemala en 1791, aproximadamente).

Por los siglos XVII y XVIII, el puerto de Trujillo (Truxillo) en la costa Atlántica de Honduras, era de vital importancia; de tal manera que durante esos tiempos se consideró como la más importante entrada al reino de Guatemala, por esta vía; personeros, productos, riquezas, insumos e ideas, entraron y salieron por el mismo. Arribos, Misas, Actos simbólicos, Comercios cotidianos, Encuentros, se dieron en sus arenas, playas y edificaciones.

Llegaban a Trujillo por mar, luego hacían la travesía hasta sus destinos: Guatemala, León (Nicaragua), Comayagua, otras ciudades y Gracias a Dios, en el Occidente de Honduras, a lomo de mula, o a pie, según nos refiere el Dr. Mario Felipe Martínez C.

La llegada de productos nuevos, innovadores, que despertaban tanta expectativa, como el Café fue parte de esa historia; fuere que vinieran para las Ciudades de la Provincia de Honduras, como Comayagua o Gracias a Dios o que fueran en tránsito, para Guatemala, u otras ciudades importantes, del reino de Guatemala.

Bajo este concepto, se considera que el Café haya "sido traído" a través de este puerto, con destino final o dirigido hacia Guatemala (al principio, con sus primeros granos), a finales del siglo XVIII, por esta región, no excluye tampoco la posibilidad de que por esa misma época, entrara también, al reino, por otros lugares y por diferentes personas incluso pertenecientes a órdenes religiosas.

La fecha más antigua sobre la llegada del Café a Honduras se registra en el año de 1799: *"a juzgar por las importaciones que se hacían de Cuba al reino vía el puerto de Trujillo, según informa la Gazeta de Guatemala: seis quintales de café en grano"* "el 12 de Septiembre de 1799 en la goleta La Reyna Luisa; llegaron *"tres barriles de café"* procedentes de la Habana" (28), así mismo según esta autora, durante ese período del siglo, por esa vía se hicieron muchas otras importaciones de Café desde las Antillas al reino (aún y cuando, ya Guatemala aparentemente exportaba Café, en pocas cantidades).

Mientras el Ing. Edgard Ortiz en su libro "Estudio Analítico del problema Cafetalero en Honduras" publicado en 1953 (29), por el Banco Nacional Fomento, citando el "Anuario Estadístico" de don Antonio R. Vallejo, publicado de 1889 a 1893, se refiere al censo levantado en 1801, por don Ramón Anguiano, Gobernador Intendente y Comandante General de Centroamérica, en su visita a Honduras dice, sobre la misma: *Año 1804, "el Café es de tan excelente calidad como el de Moka, se cree que haya sido sembrado por algunos curiosos, porque ha pocos años que se conoce en esta provincia, y aunque se cosecha en poca cantidad, pudiera cosecharse en mucha..."* (30).

Por lo que se asume que el Café llega a Honduras a finales del siglo XVIII, pero un poco antes de lo que señala Wagner, es decir unos años antes de 1799, quizá cinco o más años antes, dado que eran los años necesarios para su establecimiento y proceso de producción natural, pues la visita que hace Don Ramón Anguiano, se realiza en el año de 1801.

Don Juan Antonio Alvarado en su muy completo libro "Caficultura Práctica" publicado en Guatemala en 1930, en un artículo escrito por Félix Choussy, sobre la introducción del Café a Honduras dice: *"En cuanto a Honduras la única referencia de carácter histórico que hemos encontrado sobre la producción cafetalera, es la de Mr. G. Squier, en sus "Apuntamientos sobre Centro América", cuya traducción española fue publicada en París en 1858. Refiere este autor que en Honduras se*

da un Café de excelente calidad, pero que no se habían preocupado de él, como artículo de exportación y que ni siquiera se producía en suficiente cantidad para el consumo interior" -y continúa- Carnaillac, refiere en su "Tratado sobre el Café, el Té y la Vainilla", que hacia el año de 1875, se produjeron en ese país 259 toneladas de Café y la producción era insuficiente para el consumo local" (31).

Así mismo en un artículo escrito en la revista IRIS de su edición, publicada en el mes de Junio de 1950, el Profesor Rubén Ángel Rosa literalmente cuenta la siguiente historia titulada "Como llegó el Café a Honduras: El rubio grano que ha obtenido últimamente precios fabulosos es originario de la Arabia y la Abisinia. Por puro interés científico fueron sembrados algunos pies (plantas) en los invernáculos del jardín de plantas de París a mediados del siglo XVII.

A principios del siglo XVIII el señor Declieux, Capitán de un barco mercante que venía a la Martinica, (la isla de Martinica, frente a Venezuela), trajo de París tres plantas de Café vivas.

En la travesía perecieron dos y el tercero fue salvado por un rasgo de abnegación del Capitán, que inmortalizó con ese hecho su nombre.

Habiendo sido el buque sorprendido por una calma extraordinaria, se vieron obligados a reducir a casi nada la ración diaria de agua a cada tripulante. Pero el Sr. Declieux tuvo el valor de partir su ración con

el pequeño pie de Café, que pudo llegar así a su destino.

De este salieron los cafetales de las Antillas. En 1819 el Gobernador Acosta de Costa Rica recibió de Cuba algunos granos que fueron sembrados por el Padre Velarde, y se desarrolló el cultivo en esa República.

En Nicaragua fue un Sr. De Apellido Matus quien sembró Café en la Hacienda de Jinotepe en 1848"(32).

Regina Wagner menciona que la producción de Café en Honduras se inicia en el año de 1835 (pág. 26)(33); mientras en Ing. Pompilio Ortega, citado por el Ing. Santacreo, cuenta otra historia, al escribir "parece que los primeros granos de café vinieron a Honduras, traídos de Costa Rica, por comerciantes ambulantes y sembradas en Manto, en ese tiempo, cabecera del departamento de Olancho y que se trataba de la variedad Árábica", (34)

Así mismo hay una serie de diversas versiones sobre la introducción del Café al país, todas las cuales deberían ser consideradas: la introducción al Departamento del Paraíso desde la República de Nicaragua, o la versión de que fue introducida por el municipio de Manto Olancho por la familia Guell, etc.

"Al principio del siglo XIX, el Café es aún una actividad principalmente insular: Las Islas Reunión, Martinica, Santo Domingo, Cuba, Jamaica, Puerto Rico..... dominan ampliamente la producción. En las décadas siguientes el café alcanza el continente Latinoamericano." (Crisis y perspectivas del Café Latinoamericano" (35).



Familia Fiallos esperando un familiar en la pista de aterrizaje de Corquín, 1940-1960.

VII. La Llegada del Café al Occidente de Honduras

60

Varias fuentes, documentan que el Café fue traído a la región del Occidente de Honduras en un período de tiempo más o menos corto, allá por entre los años de 1835 y 1850. Fue traído en más de una circunstancia y a diferentes lugares de la región, en tiempos cercanos entre sí, considerando en esto, los nexos históricos que las sociedades de ésta, han establecido con otras sociedades, especialmente con las de las Repúblicas vecinas de Guatemala y el Salvador; porque sobre todo, se considera que el Café, llegó a esta región, desde allá, dado que por aquellos tiempos, este cultivo, ya se propagaba en ellas, en el comienzo de su auge, difusión y expectativa, como inicio de su potencial despegue económico.

Fue a través de estas relaciones, fomentadas en distintas épocas, que se han desarrollado tejidos sociales, definiendo roles y redes de cooperación, intercambio, comercio-trueque, flujo de información y tecnologías; funciones, roles y actividades que se establecen y se reestablecen de manera constante, en diferentes espacios, épocas y circunstancias; que se desarrollan con un sentido de carácter estratégico, geográfico, económico, político, afín; esto se ha hecho desde tiempos inmemoriales, cultivándose y complementándose sucediendo y existiendo así, mucho antes que las fronteras y los límites territoriales de cada país se establecieran, antes que la división republicana se constituyera como una barrera impuesta

desde fuera de su nicho regional, por fuerzas ajenas a sus intereses regionales y dejara por fuera este mágico tejido social regional, que ha hecho posible lo que de desarrollo de esta región se conoce.

Antes de que se dividiera-repartiera esta región, antes que hubiera un allá y un acá, antes de ser hondureños, salvadoreños y guatemaltecos. De alguna manera esta región era un todo, que funcionaba como un sistema regional, en diferentes épocas e intensidades. Hasta nuestros días.

Considerando estos nexos y las nuevas iniciativas que tomaron auge a mediados del siglo XIX, que innovaban, despertando expectativas entre la población, como se ha apuntado.

Con todo ello, que el cultivo del Café llega primero, se promueve y se cultiva en estas Repúblicas vecinas, (como todas las nuevas ideas políticas, sociales y tecnológicas, 25-35 años antes que a Honduras, desde hace 170 años).

Hubo desde antes de esos tiempos una serie de intercambios de productos agrícolas, artesanales, servicios, y posteriormente durante la colonia ganadería y así como desde inicios del siglo XX, también se intercambian productos de origen industrial. El intercambio como maíz, frijol y plantas medicinales, condimentos y artesanías, ha sido inmemorial;

después se incorporó el sorgo, el ganado, por otros productos agrícolas y diversas mercaderías, en calidad de trueque, los llamados tianguetz o mercados tradicionales. Posteriormente las actividades comerciales realizadas a nivel de economía monetaria, sin dejar hasta nuestros días, por fuera el trueque.

Ya para el año de 1830, el Salvador producía y exportaba Café, con serios obstáculos en el transporte del mismo a los puertos de embarque, según Bulmer Thomas, citado por H. L. Fuentes (36). Mientras Guatemala, exportaba Café en pocas cantidades, ya por los años finales del siglo XVIII e inicios del XIX, según Regina Wagner (37). Costa Rica data cercana al año de 1813, sus primeras plantaciones registradas de Café (38).

Así en 1953, el Ing. Edgard Ortiz, en su libro "Estudio Analítico del Problema Cafetalero en Honduras" menciona la versión de que *"en el año de 1860 un Sr. Luna importó a Honduras, semilla de café proveniente de Guatemala, a fin de sembrar en el Departamento de Santa Bárbara, información aportada por el Dr. Jesús Aguilar Paz"* (39), donde también menciona otras versiones de la llegada del Café al país.

Esto coincide con lo escrito por el ilustre intelectual Santa Barbarense, Profesor don Rubén Ángel Rosa que en su obra: "Monografía del Municipio de Ilama, Santa Bárbara"(40), publicada en 1940, donde dice: *"En Honduras se comenzó a cultivar en el departamento de Santa Bárbara, en el Municipio de Ilama por don*

Leandro Rosa y don Cenón Mencía quienes trajeron de la Capital de Guatemala, en Noviembre de 1850, obsequiados por el Dr. Luna, algunos arbolitos de Café, los que con el tiempo, dieron suficiente almácigo para formar las fincas que hoy se encuentran en buen estado en todo el Departamento. Los salineros lo llevaron al sur de la República y los comerciantes ambulantes a la Paz. El número aproximado de Caficultores en el Departamento de Santa Bárbara es de 885" (Revista IRIS), continúa diciendo *"fue él quien hizo los primeros almácigos y fue quien lo hizo propagarse"* (Monografía del Municipio de Ilama, departamento de Santa Bárbara, 1940, Tipografía Nacional, pág. 35). Allí mismo relata que: Don Leandro Rosa *"militó bajo las órdenes del General José Trinidad Cabañas, del que fue asistente"* (Monografía de Ilama, pág. 35) (82).

Así mismo, el Prof. Laureano García P. vecino de Colinas, Santa Bárbara, nos menciona que el Café llegó a ésta en 1835, traído por el Sr. Gregorio Rivera, desde Casa Quemada, Cortés sembrándolo en un lugar conocido como Peña Blanca (documento manuscrito del Prof. García).

Durante varios siglos, las relaciones con la República de Guatemala fueron más fuertes de lo que hoy se puede valorar (los apellidos de la ciudad Gracias a Dios, provinieron en gran medida desde la Ciudad de Guatemala, durante los siglos XVI, XVII y XVIII); además como hemos dicho, los nexos con la República de El Salvador, en la otra parte de la frontera que colinda, ha estado en permanente dinámica.

En 1845 se publicó en Guatemala "un folleto escrito por el Sr. Manuel Aguilar" sobre el cultivo del Café aludiendo que ya en Costa Rica se difundía con éxito, haciendo despertar el interés en los gobernantes Salvadoreños y Guatemaltecos, que además andaban en busca de un cultivo que pudiera sustituir al Añil, hasta entonces, como principal producto de exportación.

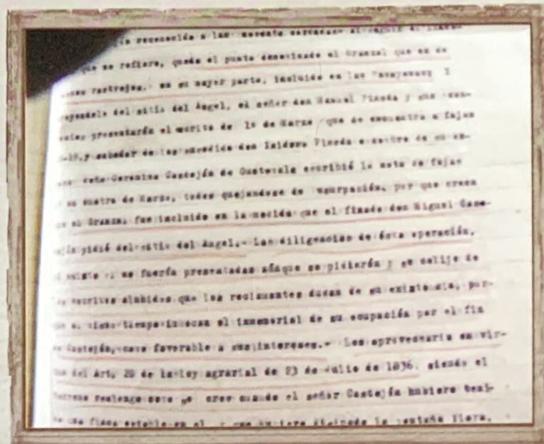
Por esa razón, el Gobierno salvadoreño de 1847, decretó una serie de incentivos para el fomento del cultivo del Café; dos años después, en 1849, el Presidente de Honduras Don Coronado Chávez, promueve a través de un decreto, también el cultivo del Café en Honduras (facilitando tierras, Mano de Obra, etc.).

Así también en 1862, el General José María Medina, Presidente de Honduras (que llegó a este cargo ocho veces: cuatro provisionales y cuatro Constitucionalmente, durante el período de tiempo entre 1862 hasta 1876, en diferentes años, (83), quien era originario del Occidente de Honduras, del partido de Gracias a Dios, del Círculo de Sensenti, Ocotepeque, (nacido el 8 de Septiembre de 1826); y que en el año de 1862, en la solución de un litigio de tierras en esa misma jurisdicción.

En un documento transcrito, dictaminando en un lenguaje de aquel tiempo y que a su letra dice: "un punto denominado el Granzal que es de buen rastrojo, en su mayor parte incluida en las Pacayonas....-



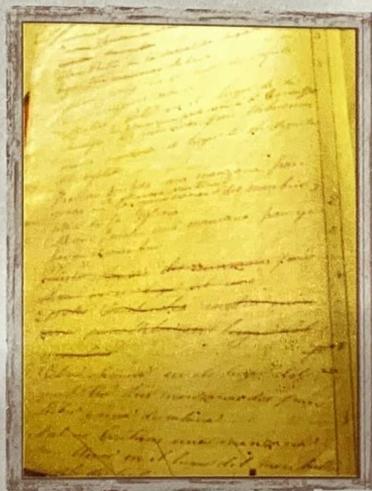
Antigua Casa Presidencial, Gracias, Lempira



Documento de Municipalidad San Marcos de Ocotepeque

luego continúa- porque al mismo tiempo inbocan el inmemorial desocupación por el fin de Castejón como favorable a sus intereses. Las aprovecharía en virtud del artículo 20 de la Ley agraria de 23 de Julio de 1836, siendo el terreno realengo; como se cree, cuando el señor Castejón hubiere tenido una finca estable en el y que hubiere disipado la montaña fiera"; (el término "finca" en el lenguaje del Occidente de Honduras, es un regionalismo que se interpreta como "cafetal" o "finca de Café").

Así mismo, en otro documento de una época cercana, del 23 de Octubre de 1888, de los archivos del Municipio de Sensenti, que es también para un otorgamiento



Documento de Municipalidad Sensenti Ocotepeque.

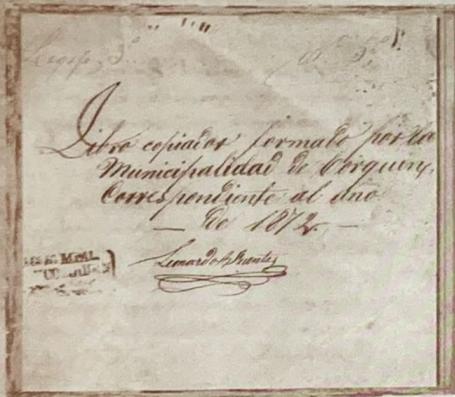
de tierras en el mismo, a la letra dice: "*Matías Portío en el lugar de Azacualpa, dos manzanas, Juan _____ media manzana en el lugar de la beguita del Cafetal*"

Todo esto evidencia que el Café era ya conocido a mediados y posteriores años, del siglo XIX en el Occidente de Honduras. Cuyas variedades más difundidas en esta región fueron el denominado como Café Nacional del Salvador y Typica, para posteriormente ser conocido el Bourbon y el Pacas (también salvadoreño).

Al otro lado de la frontera, pero muy cercano geográficamente, en el año de 1862, el Presidente salvadoreño Gerardo Barrios, que "*hizo más esfuerzos para dar incentivos fiscales al Café*" (pág. 59, el Café en el Salvador)(84), promueve nuevamente el cultivo, para dinamizar la economía. El Salvador siempre estuvo muy cerca de la población del Occidente de Honduras, como hemos dicho, así como los nexos entre sus Gobernantes, lo que ha marcado el ritmo de sus pasos.

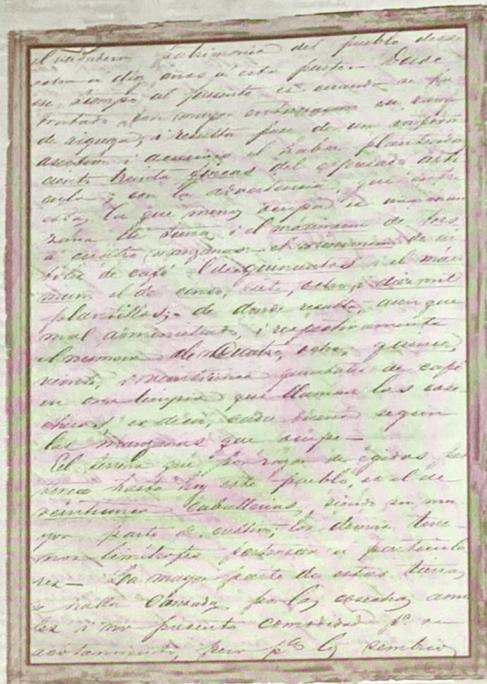
Por esa misma época, la Municipalidad de Corquín hace constar que para el año de 1873, habían ya 130 fincas establecidas en ese término municipal, cuyas áreas oscilaban entre 3 y 4 manzanas.

Lo que se asume que se requirieron no menos de cinco a siete años antes para establecerse como tales, pero que seguramente tomó más tiempo en difundirse y llegar a ese número de manzanas; dice



Documento Corquín, Copán, proporcionado por Don Abraham Handal

también el mismo documento (abajo): "el verdadero patrimonio del pueblo desde ocho a diez años a ésta parte. Desde ese tiempo al presente es cuando se ha tratado con mayor entusiasmo ese ramo de riqueza; i resulta pues de un informe asertivo i acusioso el haber plantado ciento treinta fincas del apreciado artículo, con la advertencia que de éstas la que menos ocupa es una manzana de tierra i el máximo de tres a cuatro manzanas, el mínimo de árboles de Café es de quinientos i el máximo de cinco, siete, ocho y diez mil plantillos; de donde resulta aunque mal administrados, i respectivamente el número de cuatro, ocho, quince, veinte i veinticinco quintales de café en oro limpio que llaman los cosecheros" (este es uno de los documentos testimoniales del siglo XIX, más importantes de la historia del Café del país y de la región de Occidente; hasta ahora, el más trascendente).



Documento Corquín, Copán, proporcionado por Don Abraham Handal.

Estos datos lo que implican es que desde ese tiempo era un cultivo orientado hacia el autoconsumo y hacia la venta, en su gran mayoría, porque sumaban más de 450 manzanas con ese cultivo, lo que implicaba una inversión considerable, a partir de los recursos locales. Esto se puede interpretar que antes o cercano al año de 1850, la presencia del Café como



cultivo promisorio en la región era una realidad, ya que su proceso de difusión era de manera personal. Considerando el tiempo que lleva para extender este cultivo, las primeras plantas de café posiblemente se sembraron en los años 1830 a 1840, esto coincide con lo descrito por Regina Wagner, que en Honduras el café se empezó a cultivar en 1835).

Ese mismo documento está dirigido al Sr. Gobernador del Departamento de Copán y en el se describe la situación de varias políticas (educación, por ejemplo), por lo tanto se refiere también a la política de Agricultura, diciendo: *"sin embargo, cada día se ve un aumento cuantioso en las ramas de agricultura e industria. A lo que más se dedican e interesan los vecinos es al cultivo del café"*.

Mientras Don Antonio R. Vallejo, en su compilación de documentos históricos públicos, publicado como el "Primer Anuario Estadístico, correspondiente al año de 1889" menciona un estudio que describe gran parte de la zona fronteriza con El Salvador, en el que se dice que en Ocotepeque por ese tiempo ya se cultivaba Café: *"para la agricultura, se prestan ventajosamente como Cayagua y los terrenos inmediatos a Ocotepeque y Sinuapa, donde se cultivan el Café, la caña de azúcar y varios cereales, en pequeña escala"* (85), por lo que se asume que también unos cinco o siete años antes aproximadamente, por 1884-85 ya había Café por esa zona; además menciona que el comercio y el contrabando era cosa común con los salvadoreños (pág. 58), además de que *"la vecindad y comercio que la ciudad de Ocotepeque tiene con la República de El Salvador, y la actividad que sus hijos le dan cierta animación y prosperidad, que no tienen los demás pueblos del departamento"* (86).

Mientras el Ing. Ortiz, en su ya citada obra, dice: *"ya a finales del siglo pasado (siglo XIX), el Café representaba un importante renglón en las exportaciones"* luego refiere una serie de datos entre los que se destaca: *"Copán, Gracias y la Esperanza, exportaron a San Salvador y Guatemala, más de 200,000 libras de Café"* durante el año económico de 1888-89 (87).

También el Sr. Vallejo dice que en Colinas, Santa Bárbara, que en aquel tiempo (Colinas tuvo varios nombres a lo largo de su historia) se llamaba: *"Nueva Florida de Tamagasapa"* establecida a una legua del río

Ulúa, en terrenos quebrados” se cultivaba Café, donde habían “más de 335,404 cafetos cosecheros” (88), lo que implica (en las densidades usadas actualmente y que en aquellos tiempos se usaban densidades menores), que eran poco más de 150 de manzanas de Café y que de Marcala ya se vendía Café y trigo al Salvador, (89).

En el estudio realizado por el Dr. Ramón Rosa a finales del siglo XIX (ya citado), durante los años de las estadísticas en el otorgamiento de títulos de propiedad destacan a los departamentos de Santa Bárbara y Copán, Lempira, entre el año de “1800 y 1849 en Copán se registraron 28 títulos de propiedad, mientras en Santa Bárbara 59, en Lempira 35 y en Ocotepeque 25 (90).

66

Entre los años de 1850 a 1899, en Copán se registraron 61, en Santa Bárbara 181, en Lempira 62 y en Ocotepeque 47” (91).

Así, en la Honduras de “1880 en el departamento de Santa Bárbara había 851,814 cafetos trasplantados y 223,285 en almáciga, mientras en el departamento de Copán habían 518,029 cafetos plantados y 335,295 en almáciga y en Gracias 132,664 cafetos trasplantados y 88,185 en almáciga” (pág. 48, Molina Chocano)(92).

Anteriormente y por casi tres siglos antes, los Curas Mercedarios, establecidos desde el siglo XVI en la ciudad de Gracias a Dios, (y en el valle de Tencoa, Santa Bárbara); fueron posteriormente relevados por

Curas Franciscanos y Dominicos que tuvieron mayor influencia en los siglos posteriores en esta región, (ya cuando el Café se difundía por América, a principios del siglo XVIII); como planta de jardín y medicinal (así sucedió en Antigua Guatemala, donde los Curas Jesuitas la cultivaron en sus Conventos).

Así mismo el Dr. Mario Felipe Castillo considera que tanto en Trujillo, Comayagua y Gracias a Dios, hubo la existencia de jardines botánicos con fines medicinales, (la medicina y el manejo terapéutico dependía directamente desde el conocimiento existente sobre las enfermedades y las plantas conocidas y valoradas en ese entonces), establecidos en diferentes épocas durante los tiempos de la colonia.

Por el siglo XVI y XVII los Mercedarios en los inicios del proceso de dominación y conquista tuvieron como misión la educación de los indígenas, entendiendo como educación: el proceso de adoctrinamiento religioso-Católico y el aprender oficios útiles al nuevo sistema. Pero fueron los Franciscanos, “quienes desde la Provincia del Salvador tenían una mayor influencia” cuya presencia manifestaron de manera más evidente y diversa durante mayor tiempo de la época colonial, especialmente aquella más próxima al momento cuando el Café es traído a Centro América. “Para inicios del siglo XIX la mayoría de las órdenes religiosas estaban en una situación sumamente precaria, políticamente hablando” (Dra. O. Joya, comunicación personal)(93).

Cerca de sesenta y cinco años después de la llegada del Café a Honduras, el General Medina lo impulsa en la región del Occidente del país. Medina siempre tuvo nexos y conflictos históricos y políticos con la República de Guatemala y la República de El Salvador.

Así mismo durante esos años se dieron dos situaciones, complementarias: 1) que el cultivo del Café se difundía a pasos rápidos; la otra: 2) La influencia que ya el poder político de Justo Rufino Barrios ejercía en Guatemala, para quien la caficultura era la salida Agrícola a la economía de su país, dentro de la lógica de un Gobierno Liberal, para lograr su inserción en los grandes mercados mundiales de Materias Primas, también marcaba su visión política unir a Centro América en general, comenzando por Honduras y por El Salvador.

Así, su influencia se marcó en el Gobierno Salvadoreño y en los líderes de Honduras, cuya evidencia fue más visible en esta región de Occidente. Durante su Gobierno en Guatemala, conocido como "la Reforma Liberal" Justo Rufino Barrios, se apoyó en el Dr. Ramón Rosa y el Dr. Marco Aurelio Soto, quienes fueron sus más importantes Ministros y a quienes posteriormente les dió su decisivo respaldo para la conquista del poder en Honduras. Justo Rufino Barrios fue un prominente caficultor del occidente de Guatemala.

Todos estos acontecimientos políticos-económicos-sociales, durante ese período de tiempo, en esta Centro América convulsionada, dejaron su huella y parte de



General José María Medina.

esa influencia es entre otras, el impulso al cultivo del Café, en el país y en esta región en particular.

Como síntesis: la evidencia documental encontrada, refleja que el Café entró al Occidente de Honduras, procedente de Guatemala en 1850 hasta Ilama, Santa Bárbara y a la zona de Ocotepeque durante los mismos años, difundiéndose pronto entre los pueblos de los departamentos de Ocotepeque y Copán; San Marcos de Ocotepeque, Sensenti, Mercedes, Corquín en Copán; en donde el proceso de producción fue desde esos años, relativamente intenso, las variedades de Café iniciales en la región fueron el Café Nacional de El Salvador y la conocida como Typica.



Construcción de Carreteras Cafetaleras en San Nicolás, Atima(Santa Bárbara) y la Unión(Lempira), 1968-1975. Virgilio Enamorado.

VIII. Las Etapas de la Difusión del Café en el Occidente de Honduras

- A nivel de Jardín
- A nivel de solar
- A nivel de producción-comercialización-exportación

Como dijimos, el Café llega a Centroamérica en las postrimerías del régimen Colonial, su incorporación ambiental, económica y cultural, marca un cambio en la historia del Istmo, así como para cada país, en su estructura interna.

La Caficultura en el Occidente de Honduras que hoy constituye la principal actividad de la socioeconomía de esta región, ha tenido a lo largo de aproximadamente ciento setenta años desde su llegada, hasta su proceso de establecimiento y desarrollo, en un sentido antropológico-histórico importante, desde el cual se pueden distinguir tres diferentes etapas: -El Café como planta de jardín y/o medicinal, -el Café como planta de solar, -el Café como cultivo de comercialización y de exportación.

La primera: *el Café se siembra como planta de jardín y/o como planta medicinal*, más "por la curiosidad de unos cuantos" como dice don Ramón Anguiano, en su citado informe; ya que constituía por sí mismo una curiosidad, una expectativa y una medicina o un ornato. Lo conocen pocos, en pocos y reducidos lugares, en

entornos específicos, por iniciativas particulares, para los más "importantes y distinguidos, como una bebida de clase social", su importancia por lo tanto es muy relativa, no más en el círculo que tuvo acceso a esa información, al grano, o a la planta (pie de planta) recién llegada a Centro América; ocurre a inicios y mediados del siglo XIX; en Guatemala por ejemplo, fueron los religiosos, quienes a ese nivel lo trataron. Fue un período de observación, curiosidad, aprendizaje básico, que permitió conocer en sus inicios aquella especie.

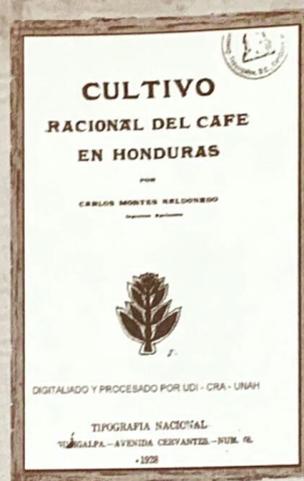
A criterio del Dr. Mario Felipe Martínez C. anteriormente, por los tiempos de la colonia y a su llegada a América, (1720), el Café es también apreciado como planta medicinal. Fue común entre Sacerdotes Católicos de las ciudades coloniales de Trujillo, Valladolid de Comayagua y Gracias a Dios, que se intercambiaban plantas para ser cultivadas y conservadas en jardines botánicos, para ser usadas de manera medicinal en hospitales especialmente; entre ellas estuvo el Café.

Posteriormente, se distingue **una segunda etapa:** *Café Como planta de solar*. Cuando el Café poco a poco, de poco a más, se ha ido conociendo, pasa a ser incorporada gradualmente como una planta de solar, (de acuerdo a lo que se hubiera obtenido:

"pie de planta" o semilla, etc.), con unas cuantas de ellas, con pocas se tenía para empezar, así se difunde gradualmente, a través de: caminantes, familias que viajaban a establecerse a otros lugares. A principios del siglo XVIII, antes que el Café llegara a Centroamérica; la centralización del gobierno Colonial en Guatemala, fomentó los nexos políticos, económicos y familiares entre las familias de origen criollo que habitaron estas tierras -por ejemplo: la Familia Estrada y la Familia Batres llegaron desde Guatemala, conocida entonces como Santiago de los Caballeros de la Villa de Gohatemala, hasta Gracias a Dios, a mediados del siglo XVIII; mientras la Familia Rosa, llegó desde Estelí, al norte de Nicaragua, a esa misma ciudad, a finales también del mismo siglo, en el tiempo en que los cinco países que hoy conocemos, eran las llamadas: Provincias unidas de Centro América.

Gente que traían -como hemos dicho- y llevaban informaciones de allá y de acá, vecinos de un pueblo con familias y conexiones en otros pueblos, ciudades y villas; fue durante esa época fundamental en el desempeño de la vida de esta comunidades.

La dinámica misma de las sociedades en las cercanías del final de la época Colonial, funcionarios que viajaban, comerciantes, religiosos, ejércitos y aventureros llevaron ideas, plantas y tecnologías a través de redes y estructuras sociales, por geografías accidentadas, valles y laderas, caminos y veredas, montañas y barrancos - a pie, a lomo de mula sobre todo-; llegando así a las poblaciones rurales, gentes, información



y enseres; las noticias sobre nuevas tendencias e inquietudes económicas, se difundieron así.

Con ese contexto humano y su aureola de planta maravillosa, se difunde el Café, despertando sueños y expectativas, cuyos ejemplos estaban ya en los países vecinos.

Junto con el conocimiento que se genera a partir de la experiencia de conocer y sembrar un pie de planta de Café de una manera básica; posteriormente y con los primeros granos logrados, comienza y se "desarrolla" poco a poco, una afinidad y una preferencia por sus sabores, sus aromas, las posibilidades de sus combinaciones, acompañamientos, lo que da lugar a una tendencia a establecerse y proveer inicialmente la satisfacción de una nueva necesidad individual, social, familiar, que colectivamente crecía; Don Carlos Montes Maldonado, publicó en 1928 el libro "Cultivo Racional del café en Honduras" y Don Felipe Reyes que en 1927 publicó el libro "Anotaciones sobre el cultivo del café" publicado por la Tipografía Nacional, dice en su sección "Frases explicativas" (una especie de introducción al libro), "el estudio sucesivo y la

observación propia irán enriqueciendo, con la práctica, los conocimientos en cada caso, y se terminará por adquirir pericia en el ramo y una base económica, segura y estable, despertando al mismo tiempo el hábito al trabajo independiente. Este es uno de los cultivos de más duración y remunerador” (94).

La red de formas de intercambio e interacción que buscaban cubrir las necesidades de comunicación entre las sociedades de aquel entonces, fueron ingeniosas y básicas a la vez; las ciudades en lugares estratégicos y los pueblos ubicados en sitios de la ruta y camino hacia otros pueblos y ciudades importantes, el Lic. Jorge Orellana en su Libro *"San Miguel de Quezailica, un camino hacia el reencuentro"* retoma el sentido lógico con que se ubicaron estos pueblos, de lo que facilitaba en esos días ciertas maneras de transmitir las informaciones e innovaciones; en ese contexto de flujo y dinámica social, el Café es traído a esta región. Las virtudes agronómicas del Café fueron vitales en esa etapa.



Estaca de Café retoñando

Con el acceso al Café, llega también una etapa o período de sinergias que acelera el desarrollo de los procesos de aprendizaje, sobre el conocimiento de la planta y su naturaleza, que comienza con identificar la misma y la semilla (grano), así como –ya sembrado– el comportamiento de las pequeñas poblaciones, en cuanto a su crecimiento, características, virtudes, requerimientos, ciclos, lugares, etc. en base a esto, poco a poco socialmente surgen criterios como: “el Café es agradecido” (ver foto de retoño de planta de café), en cuanto a su adaptabilidad y requerimientos de asistencia de aquellas primeras variedades traídas (Arábigo-Typica).

Pero fundamentalmente es una creciente demanda local, que durante cerca de cien años se ha gestado en las sociedades, lo que permite que el Café se constituya en parte de la dieta, de la tradición y sea parte de la Cultura alimentaria local, su consumo, la que determina su definitiva permanencia en estas regiones.

Considerando que esta bebida era muy apreciada por las sociedades del mundo dominante (Europa por aquel entonces), lo que además de proveer energía a quienes la consumían, complementar su alimentación y descubrir sus sabores, inventar combinaciones, etc. *"el Café encuentra un lugar junto a nosotros, llegando a ser parte de nuestra vida y de nosotros mismos (ACR)"*.



Documento de subasta de terreno de Curicunque.

Ya a finales del siglo XIX EL Café se había difundido a nivel de solar; por el año 1,888 en Belén, Lempira –por ejemplo- según el Historiador Javier Rivera, la mayoría de los solares tenían plantas de Café.

Antes, mucho antes, en esa misma jurisdicción, en el año de 1723, el día 23 de Marzo, se documenta la venta de un terreno, (que posteriormente serían tierras con cultivo de Café), denominado "Cañadas de Curicunque" (voz Lenca que significa: *Canto del Búho*), que procede al través de una especie de subasta, y que a la letra dice: "para cada uno de ellas y a pedimento de Juan Alejandro Bargas y habiéndose pregonado muchas veces y ser ya la 12 horas del mediodía últimamente dicho pregonero dijo: seis tostones, dos por cada una de las referidas cinco caballerías de tierra que aperciba de remate, pues

que no hay quien paje ni quien de más: a la una, a las dos, a la tercera; que buena y verdadera, que buena, que buena, que buena, proleaga con lo cual quedó celebrado el como el dicho remate, en el referido Juan Alejandro Bargas, quien estando presente se obligó a enterar en la Real Caja de esta Corte el importe de dichas cinco caballerías de tierra y media anota y acuerda y lo firmo y nota hizo el pregonero porque dijo no saber, siendo testigos..." hoy, fincas familiares de Café.

Así mismo en la ciudad de Gracias, durante el terremoto de 1915, en todas las casas con solar, había Café sembrado, según el Lic. Rivera.

Mientras en Corquín "los cafetales eran en los solares de las casas", condiciones que coexistían con otros conceptos incipientes de fincas orientadas hacia la producción.

Las pequeñas fincas fueron sembradas en lugares accesibles, en uno de los documentos del siglo XIX –anteriormente comentado- del Valle de Sensenti, dice "en la beguita del cafetal" lo que refleja esa tendencia, a que el Café se sembró a nivel de solar en lugares cercanos y sin considerar propiamente su sentido de producción, como hoy podríamos entenderlo, sino más bien, que este estuviera cerca de donde se vivía, para producir lo necesariamente básico al autoconsumo.

Los bosques naturales se aprovecharon y los solares alrededor de las casas, que son los "bosques urbanos" o

"bosques en las comunidades" fueron desarrollándose en la creación de un entorno favorable al Café, sombreados con árboles no caducifolios, las especies de vegetales como los de la familia Leguminosae se hicieron populares, la selección y asociación de especies, tuvieron estos criterios, además de otros usos de especies como: frutales, alimenticias, medicinales, para cercas (para separar y dividir propiedades), por sus maderas, etc. desarrollándose solares con gran diversidad de plantas para beneficio humano.

Las creaciones de estos solares, son también un arte, entre los más frondosos están por ejemplo, las que constituyen los solares boscosos de la comunidad de Barrio Nuevo, con su gran biodiversidad, en San Juan Intibucá, donde incluso el cementerio tiene algo de estas características, las creaciones boscosas de la antigua Gracias, Erandique, Corquín, San Pedro de Copán, etc. Resumiendo, esta etapa se distingue porque la planta del Café se conoce, se establece, se descubre el sabor del Café pasando a ser como hemos dicho, parte de la Cultura alimenticia de la región, acelerando entonces, un proceso de aprendizaje sobre la misma.

La existencia del Café a nivel de subsistencia lo dice el Dr. Alejandro Salomón Sagastume Fajardo, en su aporte a la obra del Prof. Iván Stanley Fajardo Rosa "Síntesis Monográfica de Trinidad Santa Bárbara, 1794-1999", *"aunque sabemos que desde antes (1850) se cultivaba el café, que no pasaba de ser un producto para el consumo local"* (95).

La coexistencia de esta etapa con una tercera y es parte de esas dualidades características de las economías de subsistencia, los Sistemas de Producción Tradicional de indígenas, indígena-ladinizados e incluso mestizos que en el orden estratégico del proceso de sobrevivencia, lleva más de una línea de acción (e incluso siempre más de dos): lo inmediato y lo mediato, lo posible y la intención futura, comida e ingreso, comida y alimento, calidad y disponibilidad, disponibilidad y preferencia, perdurabilidad y producción, ciclos y arquitecturas; así mismo las tecnologías como los recursos (casi siempre escasos), se enfocan desde una perspectiva que sirva para más de una única utilidad o propósito, en una combinación de prioridades que define la estrategia en su conjunto, (que se comprende mejor desde una visión holística) donde una, no sustituye a la otra, sino coexisten, se complementan y responden a las vicisitudes, contrariedades e incertidumbres de la vida y la existencia -con un sentido que da lugar a interpretarse como parecido a "las inteligencias múltiples" que los nuevos enfoques de la ciencia hoy por hoy nos hablan-; no en balde la gente de esta región, cuando se refiere al azar e incertidumbre de la vida, dice: *"queriendo Dios"* o *"si Dios quiere,"* y a un sentido que es consecuente con la lógica de la seguridad existencial de las mismas, de acuerdo a las condiciones sociales, ambientales, económicas, técnicas, temporales, que valoran, configuran y definen las posibilidades consideradas (Eco-Antropología, Carranza R.)(96).

Actualmente, no hay huerto o solar en Occidente donde no haya Café, de diversas variedades, conforme el paso del tiempo, en que estas llegaron; asociado a diversos tipos de Musáceas (plátanos, Mínimos, Majonchos, etc.), Rutáceas como los Cítricos, Gramíneas como la Caña de azúcar, entre otras especies predominantemente; además de una diversidad de más especies vegetales autóctonas o introducidas, que hacen de este solar, un espacio biodiverso y multiuso, un real antropobosque.

Mientras don Felipe Reyes que en su libro "Anotaciones sobre el Cultivo del Café" ya citado anteriormente, dice: *"Abrigo el deseo vehemente de que se propague el cultivo del café, porque tenemos tierras magníficas, buen clima, alturas diversas sobre el nivel del mar y una producción que no corresponde a tan excepcionales condiciones, ni es comparable con la de otras Secciones de Centro América"* (97).

La tercera etapa (algunos autores consideran esta como "el período clásico del Café", en C.A. y la gran expansión de los años de mil novecientos setenta) es considerada cuando el Café es cultivado para una escala comercial, hacia el mercado, y comienza por la segunda mitad del siglo XIX – las fincas de Corquín, San Marcos de Ocotepeque, Sensenti, etc. desde mediados del siglo XIX, ya producían con objetivos comerciales. Entonces, esta etapa junto con la Segunda: el Café como planta de solar, se traslapan o simultáneamente; en diversos lugares con diferentes posibilidades y distintas condiciones, incluso se

realizó un censo en 1888-89, donde se analizaba las exportaciones de Café (98), pero en general con una relativa poca intensidad, en el caso de Honduras; por los años de 1914, del que hay documentación, en 1925, se registra un incremento en el área sembrada y la producida, (Baumeister y Torres Rivas toman estos datos y tendencias del Ministerio de Fomento, pág. 450), que a su vez tiene diferentes etapas, intensidades y espacios, desde una, economía local, no monetaria inicialmente, (valor de trueque, de intercambio, valor equivalente, etc.) especialmente a finales del siglo XIX y durante la primera mitad del siglo XX (cuando todavía había poco circulante y poco papel moneda, el dinero circulaba en moneda, la llamadas: "Bambas" que era equivalente a una moneda de un peso), hasta una economía Regional, Nacional, Monetaria, etc. en vista que ya el cultivo se había establecido en los países vecinos y era en ese entonces el despertar de una demanda creciente en los países de Europa y Norteamérica, lo que lo convertía en una expectativa, una innovación, atracción, en los países tropicales, que soñaban encontrar en estos mercados sus espacios de venta que les permitiera insertarse en los mercados mundiales, países cuya base descansaba (hasta reciente en términos de volumen, pero que socialmente sigue siendo la más importante) en una Economía Primaria. Países recién independizados de la Corona Española.

Podríamos interpretar esta etapa como compuesta por varios período cortos relativamente: **a finales del siglo XIX** cuando ocurre un incremento en la siembra

del Café, **a inicios del siglo XX**, (por 1946, se crea la Asociación Cafetalera Hondureña, en 1947 se hace un decreto para eliminarlo, en los años cincuenta, se crea el Banco Nacional de Fomento (BANAFOM) y poco después la Oficina del Café, adscrita al mismo, en 1967 se crea a iniciativa de los productores AHROCAFE (Asociación Hondureña de Productores de Café) y en 1970, por gestiones de la AHROCAFE, se funda el IHCAFE (Instituto Hondureño del Café y en el 2000 se privatiza), por los años de 1970-80 la Caficultura toma una gran fuerza a partir del apoyo al pequeño productor. **A partir de los años cuarenta al cincuenta y cinco**, cuando se dan los grandes cambios en las tecnologías de producción pero sobre todo en los procesos de Beneficiado y se apertura un nuevo mundo para el Café Lavado, ajustándose a las exigencias de los mercados. En Corquín se recordaba que 1955 fue la primer subida de los precios del Café, en 1975 hubo otra subida, en 1977 subió a Lps. 4,000.00, cada 25 años hay una subida de precios, dicen los caficultores de mayor experiencia. Se crea posteriormente ANACAFEH (Asociación Nacional del Café Hondureño), CCCH (Central de Cooperativas Hondureñas), UNIOCOOP (Unión de Cooperativas), TOSCAFEH (Tostadores de Café Hondureño), y ADECAFEH (Asociación de Exportadores de Café Hondureño) y la ACEH (Asociación de Cafés especiales de Honduras).

A partir de los años setenta del siglo pasado, la Caficultura vive momentos acelerados de cambio, tecnificándose en sus procesos productivos, diversificándose, desarrollando visiones empresariales, que implican nuevas visiones sobre los procesos de la Cadena del Café. A través de estrategias gremiales se intenta avanzar en el logro de mejores espacios en los procesos de comercialización sobre todo, resultando la fundación de empresas de beneficio social como las Cooperativas.

El énfasis por la Calidad poco a poco se desarrolla y toma mayor forma a partir de los años noventa. Teniendo su máximo auge en los últimos 10 años.



Uno de los primeros Beneficios de Café en el Occidente de Honduras (Hector Urquía).

IX. El Fomento de La Caficultura en esta Región

- *La iniciativa propia*
- *Las políticas Municipales*
- *Las Políticas estatales*

A medida que el tiempo pasó, durante el gobierno colonial este definió sus políticas económicas haciendo énfasis en lo inmediato (de rédito pronto), sus inicios en la Minería (interés que mantuvo, pero sin el énfasis inicial), posteriormente en la Ganadería, luego en el cultivo de ciertos productos agrícolas estratégicos para España como ser: Añil, Caña, Zarparrilla, como rubros importantes. Cultivos que para mediados del siglo XIX, (ya habiendo, estos países logrado su independencia) pierden su importancia con la competencia de los nuevos tintes químicos. También la explotación de la Cochinilla fue importante.

Por otro lado, una característica de la economía colonial fue también que en las haciendas de esta región del Occidente, no se dió "la hacienda de plantación", sino sobre todo la hacienda de ganadería.

Mientras tanto, como se ha dicho, en Guatemala, El Salvador, Costa Rica, el cultivo del Café era por entonces un rubro que ya se explotaba y que iba en considerable auge, con diferentes intensidades, por una incipiente clase social que a la larga definiría las rutas de cada país, convirtiéndose posteriormente en una

nueva Aristocracia, en cuyas manos se concentraría el poder económico y el poder político, definiendo de esa manera la influencia del sector Cafetalero en las decisiones del país.

Así con ello, se le dá un significativo impulso a la dinámica económica de cada país, siendo la base más visible e importante, en torno a la cual, hasta finales del siglo XX marcó su participación, en combinación con las políticas y el capital extranjero, que fue siempre el gran actor, en diferentes fases del proceso de producción.

Regina Wagner (Guatemala) dice que en Honduras el Café se comenzó a cultivar a partir del año de 1835 y como hemos señalado, se aproxima a las fechas en Honduras, allá por el año de 1850, en el caso del Occidente (Donde posiblemente las primeras plantas llegaron aproximadamente en los años 1830 a 1840).

De manera documentada se puede establecer que hubieron tres criterios y/o espacios, de alguna manera complementarios, que en diferentes momentos estimularon el fomento de la Caficultura en esta región:

- a) La iniciativa propia, de hecho así llegó el Café a Honduras.

b) Las políticas de los Gobiernos Locales.

c) Las políticas del Gobierno Central.

Así mismo fueron promovidas iniciativas en diferentes momentos y en diferentes límites geográficos, entre los departamentos cuya vanguardia en este campo fue notoria, figuran desde mediados y finales del siglo XIX, los Departamentos occidentales de Santa Bárbara y Copán.

Don Ramón Anguiano, intuye que fue "la curiosidad de unos cuantos" la que inicia el conocimiento y establecimiento del cultivo del Café en el país y en esta región en particular.

78

Como se dijo, el Café, se conocía, se difundía en el mundo, a partir especialmente de su traída a América en 1717; crecía entonces el interés en esa bebida maravillosa; en el caso de Honduras, aunque llega más tarde que a las provincias vecinas, pues ya en las otras provincias de Centroamérica se difundía y se propagaba; en 1845 se publica un documento en Guatemala, donde se hace eco de las grandes ventajas que para estos países podría significar su cultivo y difusión y como en Costa Rica se estaba "*transformando de pobre y miserable, en rico y próspero*" (99); así es cuando el Presidente Don Coronado Chávez, toma una iniciativa y en 1849, emitió un decreto en función de fomentar el cultivo del Café que a la letra señalaba:

Art.1) "*El gobierno hará imprimir ejemplares de la instrucción más adaptable para el cultivo de café, y por*

medio de los Jefes intendentes de los departamentos se repartirán a los individuos que quieran dedicarse a este cultivo. Art.2) Para que los hacendados de café, puedan contar con brazos suficientes para el cultivo de dicha planta, se concede para cada mil árboles la asistencia de tres individuos sin que estos puedan ser tequiados en destinos concejiles, ni tomados para el servicio de las armas" Art. 3): "El Café cultivado en Honduras será libre de derechos de extracción y consumo, y quedan además libres de pagar diezmo, primicia y cualquiera otro impuesto por el término de diez años. Art.4) Las aduanas de los puertos tomarán conocimiento de la cantidad de café que se embarque y del individuo a quien pertenezca para abonarle en clase de premio un dos por ciento pagado en la introducción de efectos que haga para retorno del café y en la cantidad equivalente al valor de este artículo que hubiese extraído, el cual será aforado seis pesos por quintal, concedida esta gracia y por el término también de diez años y extensiva a los Hacendados de los otros estados" (cita anterior, Ortiz, E. página 13, tomado a su vez del trabajo del Lic. Ernesto Alvarado García)(100).

"es una idea ampliamente aceptada que desde el punto de vista económico, que para América Latina la principal herencia colonial, es la hacienda"

(H.P. Brignoni Historia General de Centro América, tomo III, de la lustración al Liberalismo, pág.142, La herencia de la Colonia, editado por Comunidades Europeas, Quinto Centenario, FLACSO, Madrid, 1993)

(101); ver adelante Capítulo sobre el origen de la pequeña propiedad del Café en el Occidente.

El Café se había establecido ya en Guatemala, en Costa Rica unos 17 años antes, y en el Salvador en el año 1791. Mientras la demanda del grano en los mercados de Europa crecía, siendo este un cultivo tropical y poseyendo estos pequeños países, recién independizados de España, condiciones Agroecológicas adecuadas en sus tierras altas; sus posibilidades eran significativas. Aun y cuando la estructura agraria era en la mayoría de los países la heredada de los tiempos de la Colonia, esto junto con otra serie de políticas (inmigrantes, inversión, etc.), marcó y definió la estructura del desarrollo del Café en esos países y su influencia en las otras áreas de la vida del país. Allá por los años alrededor de 1835 se considera que el Café ya se cultivaba y producía en Honduras.

La "curiosidad", *capacidad de iniciativa y visión individual-familiar*, ha sido básico en este proceso de adopción del cultivo del Café, en la región de Occidente (la importación, la creación de almárgos, el establecimiento en los solares, la selección de áreas apropiadas, etc.), considerando que las políticas de apoyo y fomento han sido desde siempre endebles en esta región, porque en sus agendas históricas los pueblos del Occidente no han sido capaces de sobrevivir y no han sido prioridad para los gobiernos.

Los *Gobiernos Municipales* fueron los otros grandes impulsores de la Caficultura regional, conscientes de la necesidad de una idea de desarrollo en sus comunidades basada en la agricultura, que de remate era la actividad de sobrevivencia más importante, además de que en la configuración de las virtudes y empeño de sus poblaciones, ofrecía ciertas condiciones naturales favorables, que junto a una visión futurista, pragmática, pertinente y contextual, permitió facilitar-catalizar su difusión y cultivo, al disponer de tierras ejidales apropiadas para ese fin y otras medidas.

Ya en 1873, la Municipalidad de Corquín, Copán, en una Acta de la misma, mencionaba que para ese entonces en dicho Municipio habían establecidas cerca de 130 fincas, con áreas comprendidas entre 3 y 4 manzanas, desde unos siete o diez años atrás (escrito anteriormente).

Mientras en Trinidad, Santa Bárbara, dice el Dr. Alejandro Salomón Sagastume Fajardo "*desde antes de 1850, se cultivaba Café, que no pasaba de ser un producto para el consumo local*" (104), y añade "*el gobierno local concedió muchas tierras ejidales a familias como los Paredes, Pineda, Rivera, Rápalo y otras, dedicadas al cultivo del Café*" (Ibid) la iniciativa local por habitantes de comunidades y pueblos, con sus estrategias, visiones y sueños fueron determinantes para el desarrollo del cultivo del Café.

Durante el Gobierno de la Reforma Liberal de Marco Aurelio Soto y Ramón Rosa, que se inaugura en Amapala; mientras que de Erandique, Lempira sale el comunicado del General José María Medina el 6 de Mayo de 1876, reconociendo a ese gobierno.

El Gobierno Liberal de Marco Aurelio Soto y el Dr. Ramón Rosa, durante el cual se implementaron una serie de políticas públicas encaminadas al fomento de rubros estratégicos para el desarrollo del país, partiendo desde una concepción de un estado Liberal, rubros como: la Ganadería, la Minería y la Agricultura, emitiendo una ley llamada: *Le y sobre Agricultura*, emitida el mes de Abril de 1877, tomando para la misma como base, el fomento al cultivo del Café, Caña, Cacao, Jiquilite; a partir de entonces toma un giro estratégico en el desarrollo del país tomando como base la Agricultura, pues la creciente demanda de productos agrícolas en el mercado internacional, así como para desarrollar "una industria Agrícola" por lo que Marco Aurelio Soto y Ramón Rosa visualizaron que: el desarrollo agrícola "único ramo de la industria que, por ahora, está llamado a asegurar la prosperidad de la República" (Soto-Rosa citado por Molina Chocano pág.39), considerando la abundancia de tierras aptas, que son "cultivos de fácil y económica producción" (104).

Así mismo Don Felipe Reyes en la obra citada menciona que: "Impera el cultivo rutinario porque, no se incentivado la agricultura" (105), haciendo eco al concepto, que era la misma como economía primaria,

la que podría ser el punto de despegue para el estado liberal.

La ley planteaba: agilizar la entrega de tierras nacionales así como "romper el patrón tradicional de tenencia de la tierra, caracterizado por tener vastas extensiones incultas" (106), donde las tierras aptas deberían incorporarse a una agricultura productiva, donde la mano de obra no debería ser un obstáculo, así tampoco el diezmo pagado a la Iglesia, en donde se estimule la obtención de los insumos necesarios, equipo, etc. y las tierras:

"donde el gobierno les dará en propiedad dichos terrenos, expidiéndoles gratis sus correspondientes títulos; los Gobernadores Políticos darán órdenes e instrucciones a las Municipalidades para que con fondos municipales y con los que directamente del Gobierno, hagan en los terrenos que sean propios para el Café y el Cacao, almácigos suficientes que se distribuirán entre los vecinos pobres que posean terrenos, a efecto que formen individualmente o en Asociaciones fincas capaces de darles un patrimonio" (107).

El Ing. Carlos Montes Maldonado, en su libro sobre el "Cultivo racional del Café" publicado por la Imprenta Nacional en 1928, le atribuye al Gobierno del Dr. Marco Aurelio Soto su propagación en Honduras, "quien rodeado de hombres talentosos y comprensivos, hizo una campaña en pro del cultivo del café, digna de admiración. Poco se tardó en palpar los beneficios de

este cultivo, al generalizarse, podría reportar, por lo cual, al poco tiempo, todos se afanaron en facilitar su esparcimiento en casi toda la República, poniéndose en cultivo terrenos hasta entonces baldíos" (108).

De acuerdo a la información del Archivo Nacional 1969, en el "Índice General de los Títulos de Tierras", citados por el Dr. Molina Chocano dice: "los Títulos de propiedad privada de las tierras rurales y Registrados en Honduras entre los años de 1800-1899, (el cual se divide en dos períodos: entre 1800 y 1849 y de 1850 a 1899) en el Departamento de Copán se registraron entre los años de 1800-1849, 28 Títulos y entre 1850-1899 se registraron 61, mientras en Intibucá 10 en el primer período y 54 en el segundo; en Lempira 35 en el primer período y 62 en el segundo; mientras en Santa Bárbara se registraron 59 en el primer período y 181 en el segundo" (109), lo que refleja una significativa coherencia con el incremento de las tierras destinadas al cultivo del Café, durante ese período de expansión.

Así también se trató de estructurar toda una estrategia de "la economía de exportación" que contribuyera a la captación de divisas e insertara al país, en el mercado mundial de materias primas.

El mismo Dr. Molina Chocano, citando el estudio que el Dr. Ramón Rosa realizó para sustentar las ideas de fondo para la formulación de la política de fomento a la Agricultura, señala que en 1880, habían en el Departamento de Santa Bárbara 851,814 plantas de Café trasplantado y 223,285 en "almáciga"; mientras

en Copán habían 518,029 trasplantados y 335,295 en "almáciga"; en Gracias en cambio, habían 132,664 trasplantados y 88,185 en "almáciga" (110). Ya para el año del terremoto de Gracias, en 1915, la mayoría de los solares de las casas tenían Café sembrado; en tierras de bajío y a nivel de solar. También mencionaba, el estudio del Dr. Rosa: "en las tierras más feraces hay cafetos que producen hasta 25 libras de fruta, pero en promedio general se sitúa en 2.5 libras por cafeto" (111).

Los conceptos económicos que en esos años acompañaban a las ideas de un estado Liberal, era que a la inversión deberían dárseles todas las facilidades, para lograr su pleno desarrollo, por lo que en toda Centroamérica se emitieron decretos similares o parecidos de contenido, aún y cuando fueran para realidades socio-económico-políticas diferentes, por ejemplo: las facilidades para la obtención de Mano de Obra, exentas de impuestos y hasta autorizaban medidas coercitivas en el reclutamiento, especialmente "contra" aquellas personas que no tuvieran "trabajo conocido"; para así, ir a laborar a las fincas. En el caso de Honduras, como no hubieron grandes fincas como el caso de Guatemala, El Salvador y Costa Rica, entonces la demanda de Mano de Obra no tuvo los requerimientos de la supuesta gran inversión en Café.

Algunos años después, Don Carlos Montes Maldonado, Ingeniero Agrónomo y Perito Cafetalero, en sus obras: "Cultivo racional del Café" publicado en 1928, y "Enfermedades del Café" publicado en 1929, hace

referencia a la decisión tomada por el Dr. Miguel Paz Barahona de fomentar la Caficultura en los Departamentos de Santa Bárbara, comisionándolo para tal fin diciendo: "Al excelentísimo Señor Presidente de la República, Dr. Don Miguel Paz Barahona; dedico este folleto; el me proporcionó la ocasión de conocer el estado de las plantaciones cafetaleras del departamento de Santa Bárbara en 1925, cuando las visité en carácter de Comisionado Agrícola. Fue entonces cuando aprecié la necesidad de escribir algo que fuera de utilidad a los cafetaleros del país en general, y a medida que han pasado los años, he visto aumentar cada día esa necesidad" y continúa más adelante "la esperanza de la redención la patria amada, cifrada en el progreso agrícola"(112).

82

Posteriormente el mismo Ing. Maldonado enfatiza que en el Gobierno de Don Vicente Mejía Colindres, también lo encomendó para trabajar con la Caficultura del país.

Así durante el Gobierno del General Carías, en 1938, llegó a las diferentes gobernaciones del país la orden que se difundiera nuevamente el cultivo del Café en cada Departamento, incluyendo unas cuanta libras de Café Bourbon, para su distribución entre la población interesada.

Durante el mandato del Presidente Juan Manuel Gálvez, cuya amistad y afinidad con la ciudad de Gracias y con sus ciudadanos fue muy sólida; también se fomentó este cultivo (así como el del Maíz, a tal

punto que en el municipio de la Campa, todavía se conservan remanentes de una variedad de Maíz que fue difundido por y El, que por ello le llaman "Maíz Galvista").

En 1945 se desarrolló en México la Conferencia Internacional del Café, en 1946 a raíz de esta, se formó la Asociación Cafetalera Hondureña, en 1948 se disolvió por decreto del Congreso; en 1950 se funda el Banco Nacional de Fomento, donde funciona la "Oficina del Café", en el año de 1967 se funda AHPROCAFE, y en el año de 1970 se funda el IHCAFE (INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ), en el año de 2000 se privatiza, en el año de 2001, se crea el Consejo Nacional del Café (CONACAFE), organismo de carácter público, para definir una política Cafetalera Nacional. Posteriormente en 1987 los caficultores fundan también ANACAFEH y otras asociaciones.

Por los años de 1970-1973 se desarrolla el Proyecto de Mejoramiento de Fincas, conocido como AID-IHCAFE, el cual impacta en la producción de Café, aunque contribuye a deteriorar el ambiente con sus fincas a plena luz.

Para el año 2011, llegan a ser 125,000 familias productoras de Café en Honduras y a una producción de 5,300,000 quintales de Café, de los cuales en el Occidente son producidos 2,000,000. Constituyéndonos en el tercer país productor del continente Americano y el primero en Centro América.



Fincas Cafetaleras en el Occidente de Honduras.

X. La Cultura del Café en el Occidente de Honduras

Con la llegada del Café a Honduras y especialmente al Occidente, se desarrolla toda una Cultura sobre el mismo, que involucra a los diferentes actores sociales, en diferentes etapas, tiempos, lugares, condiciones y perspectivas, a la que se le añade la subjetividad, personalidad y particularidad de cada quien, donde todos somos parte, donde nadie está por fuera, donde desde su mundo individual cada quien es parte en una visión holística; (como se ha señalado: sobre el proceso de su conocimiento que ha comprendido históricamente: cultivarlo, cosecharlo, venderlo y sobre todo una Cultura de consumo, que lo hace indispensable en la cotidianidad de la vida de la gente de esta región).

84

Quizá esto pueda tener una explicación al asociarlo con la forma en que el Café llega históricamente a los hogares: el Café llega por la Iglesia, el Café llega por la cocina, el Café llega por el solar de la casa, el Café llega con las expectativas (aunque en un inicio fueran lejanas), el Café llega con la tendencia de una sociedad dispersa pero que de alguna manera se comunica, las evidencias están (camino, correspondencia, cargas, costumbres, especies).

Llega y se establece en un proceso gradual, como ya se dijo, poco a poco, arraigándose y tomando terreno, impulsando una nueva especie a la ya diversa costumbre de cultivar un huerto cercano a las casas

donde se siembran las plantas indispensables, para tener a mano, para ser parte de, para alimento, para reserva, para medicina. Como el caso del banano (anteriormente en el siglo XVII, una de las dos teorías que sobre esta llegada se han formulado: 1) que habían traído el banano desde Europa, 2) que a la llegada de los españoles el banano ya estaba en estas tierras, llegando sus cepas a través de la corriente marina de las aguas del Océano Pacífico que bañan de Sur a Norte, de manera natural las costas de América del Sur) (113); estaban también entre las plantas de especies traídas de la familia Rutácea: los limones, naranjas, etc. que llegaron a constituirse en parte de todos los solares de esta región.

Así, las costumbres, los hábitos alimenticios y la dieta, el lenguaje, el sentido social de la bebida, el contexto socio-cultural-religioso se ve enriquecido; además posteriormente la economía: primero la economía de auto-consumo (Economía Doméstica), posteriormente la economía del intercambio (trueque-local-regional) y por último la economía monetaria (local-regional-externa), se dinamizan, catalizan las redes y conexiones entre lo local-rural y lo municipal-regional, en primeras instancias y posteriormente lo regional-nacional. Como parte de economía doméstica y regional, los antiguos habitantes de esta región del país, lograron la construcción social de "una cultura alimenticia" con sus diferencias de

lugares, que a lo largo de los años ha obedecido a las disponibilidades, las influencias y tendencias sociales y étnicas diferenciadas. Algunas de ellas, la mayoría, las Agrícolas, basadas en la conservación de granos, como estrategia de seguridad, los granos son manipulables, almacenables, conservables, no fácilmente perecedero, a nivel de post-cosecha y versátiles al momento de usarlos.

La configuración de culturas y razas dió lugar a tendencias específicas y particularizadas, así como otro factor que contribuyó fue la insularidad o aislamiento de los grupos sociales que la habitaron, desarrollando acentos, tonos, y cambiando términos en cuanto al lenguaje, hábitos alimenticios parecidos y diferenciados a la vez.

Así como también el proceso del mestizaje que se dió en estas tierras, contribuyó a cambiar, diferenciar, costumbres y sus prácticas; este proceso ladinizó gran parte de la población, desarrollando a partir de entonces nuevos enfoques, nuevas formas de ver el mundo, una ideología a partir de diferentes ideologías, un mundo de sincretismos, contradicciones, conflicto de valores y la imposición de valores, algo como una "Integración desigual" de oportunidades y sobrevivencias culturales que han marcado la socioeconomía, tecnologías, estrategias de sobrevivencia, costumbres y una nueva cosmovisión, a raíz de las ideas, culto e ideología implementadas por la Iglesia Católica en las poblaciones del Occidente de Honduras. "Al indio no le habléis con la razón, sino con los sentimientos, con el

corazón" decía Fray Bartolomé de las Casas en 1545, en la Ciudad de Gracias a Dios, donde se estableció como lo dicho, la Audiencia de los Confines.

Además, en estos lugares, los granos básicos (maíz y frijol), se han complementado, es decir ha habido una serie de otras plantas, que desde tiempos inmemoriales complementaron y fueron parte de la dieta, especies vegetales silvestres y cultivadas. Con la llegada de los castellanos, llegó también el Trigo, como materia fundamental en su dieta, (sin pan, vino y queso, era difícil la sobrevivencia de aquellos colonos), especie que se cultivó en las zonas de temperatura templada, donde hoy se cultiva el Café.

El Café llega de alguna manera, desde un concepto de poder, desde una perspectiva de las clases pudientes, por lo que tomarlo fue siempre distinción, algo así como una especie de sentirse en otro estatus, (las comidas desde siempre han sido un espacio cultural de distinción y separación de clases sociales; "dime que comes y te diré quien eres") tanto es así, que quienes no tenían, no podían ni disponer de este bien; hicieron y tomaron "Café de Maíz", "Café de Maicillo" e incluso se hizo "Café de frijolillo" (una leguminosa semisilvestre), bebidas que sin ser Café, fueron socialmente interpretadas y aceptadas como Café. Una especie de Café de los pobres.

La gente se acostumbró a tomar Café y a depender del mismo, independiente de otras consideraciones, se hizo una bebida social, una especie de bebida

común, que llegó a estar en toda ocasión, a ser parte de la ocasión, a darle sabor y aroma a esta, a darle un sentido social a la misma.

Para cualquiera que fuera el sentido social del evento, alegrías y tristezas, finales e inicios, tardes o amaneceres, para empezar algo o para finalizar algo; para cuando se tiene frío, para cuando se tiene sed, para calentar el cuerpo y para refrescarse por dentro, para reanimarse, para cuando se alcanza un propósito, o para cuando se tiene que consolar, para disfrutarlo solo, para disfrutarlo socialmente. Para descansar o para caminar, para las noches de plática y descanso, para las mañanas de trabajo y de ocio.

La sociología del Café es un capítulo aparte.

86

Amargo, dulce, Fuerte, ralo, recién hecho o amanecido. Café hecho en: Café en Jarro de Barro, Café en Jarrilla, Café en Perol de Peltre, Café hecho al fuego vivo, Café en el Comal. Café "canchito", cuando suelta el olor.

Café por la mañana, Café por la Tarde, Café antes de la Comida, Café en cada comida, Café por la tarde, Café al mediodía, Café en el trabajo, Café en el descanso, Café con los Amigos, Café en los negocios, una bienvenida es con Café, una despedida es con Café; Café para el que llega, Café para el que se va, Café caliente para calmar la sed, Café para quitar el hambre, el Café sustenta, un trago de Café entona el estómago, sin Café no se puede ir a trabajar, sin Café no se puede vivir.

Lo peor que nos puede pasar es andar sin un trago de Café en el estómago; esos pobres ni Café han bebido.

Entre las frases de carencia extrema como: "ni siquiera Café he tomado", "en esa casa ni Café Hay" "allí ni Café le dan a las visitas". No hay peor carencia, que ni siquiera haberse tomado un trago de Café, por la mañana.

Al contrario, la otra cara de la moneda, también el Café es bienestar-opulencia si se quiere: "y en finas tazas de china se sirvió Café"; "mientras respiraba profundo, mirando el horizonte, tomaba una taza de humeante Café", "tomaremos del Café que guardamos para nosotros" "le traje un poquito de Café molido" "llévale a la Comadre una libra de Café molido" "para el gasto de la casa, dejamos un Café muy bueno" "lo apartamos" y lo "procesamos nosotros mismos", "le vamos a dar del Café que nosotros dejamos para la casa" *"solo sacamos unos granitos para el gasto de la casa"*; son frases del diario vivir en nuestros pueblos y zonas rurales, donde el Café ha llegado a ser parte esencial y la bebida más emblemática de la vida social, donde se enfatiza sobre lo que significa un Café de calidad.

Café Amargo para los viejos, Café ralo para los niños, Café Fuerte para los hombres, Café suave para las Señoras, Café con Pimienta, Café claro, Café negro, Café con leche, Café con azúcar, Café sin azúcar, Café con dulce de Rapadura.

Café para olvidar, Café para recordar, Café para pasar el tiempo, Café para detener el tiempo, Café para vivir, Café para pasar, Café para bien vivir, "para vivir bien hay que tomar buen Café".

Ahora se ven diferentes tipos de Café: Café de Palo, Café de bolsa, esencia de Café, Buen Café. Así se acompaña de frases como: ¡que Café más rico! ¿Dónde compra este Café? ¿Dónde consigue este Café?, ¿hay más Café de este?, ¡tráigame otra taza de Café, por Favor!, ¡isírvanles Café!, ¿ya les trajeron Café? ¿Como? que no les han traído Café?

Café con leche, Café solo, Café con Pan, Café con guineo Asado, Café con Tamal, Café con Tortilla Tostada, Café con Tamales de viaje, Café con Rosquilla, Café con Totopostes, Café con Tajadas de Plátano, Café con el desayuno, Café antes del desayuno, Café con el almuerzo, Café antes y después del almuerzo, Café para la cena.

Para las largas jornadas de los viajes con carga de Café, Tabaco, Puros, Antimonio, que salían de esta región a los mercados nacionales y a los países vecinos, o la traída de mercaderías desde otros lugares a esta región, el Café como bebida fue el eterno acompañante, esas posibilidades no hubieran sido alcanzadas sin la bebida mágica del Café, los ticucos, los tamales de viaje, los tamales, los frijoles, las tortillas tostadas en las brasas, las empanadas de frijoles grandes, de la Iguala eran junto al Café muchas veces el único "con que" (comida acompañante de la tortilla) de que disfrutaban los viajeros.

"Café para celebrar y para llorar, para triunfar y para levantar ánimos, bodas y velorios, alegrías y tristezas, religiosos y herejes, ferias Patronales y fiestas paganas."

Después de una gran mojada durante una tormenta, lo primero que se hace es tomar café caliente, le vuelve el espíritu; "cuando se le baja la presión es con una taza de Café que se recupera".

"Café con Limón" para el dolor de cabeza, por los años treinta- cincuenta se consideraba que el Café era malo para los niños. "para un niño hoy se puede tomar una taza de Café" (doña Angélica).

Para un envenenamiento, Café Amargo. Café en polvo, para una herida abierta, "*para tancar la sangre*".

Café Molido con sal para el mal de estómago, empachos, llenura, agruras.

Café con huevo batido para el empacho.

Los sabores y sus preferencias son criterios culturales enmarcados en una época, que responde a circunstancias que determinan ese contexto, esa cultura que le da ese sentido; donde la idea individual y la idea o criterio colectivo interactúan de manera evidente, donde la primera está influenciada por la segunda.

Las preferencias, los gustos, los insumos, las formas de preparación (con toda su carga subjetiva individual

y colectiva), los procesos, además de los usos, son expresiones de carácter cultural, que le dan sentido a una visión que sobre aquel hecho se tiene, se percibe, se crea, se prefiere, se tiende, fundamenta o se interpreta; en esto también juega un papel importante las influencias de otros grupos sociales, las ideas tecnológicas a través de la información a las que se accesa.

Así en Corquín, doña Teresa Vásquez nos contaba: "a mi me gustaba el Café que yo sacaba en la piedra de moler Maíz y en guacuco, lo tostaba en el comal de barro, el punto era que estuviera bien "canchito", bien oloroso, le añadía pimienta gorda (que la compraban en la pulpería, que a su vez la traían de la montaña de Capuca y de Celaque), algunas veces le añadía trigo, tostado y revuelto con el Café (una que otra persona lo hacía así) lo molía también en la piedra de moler, después lo pasaba por el molino de mano, (que a Corquín llegaron en los años cincuenta).

"Aquí preferíamos el Café secado en "guacuco", porque nos parece más oloroso, porque iba con todo el jugo de la miel", "después lo lavaba bien, lo ponía a secar y le sacaba el Café negro". "Cuando no había Café, se hacía Café de Maíz revuelto con arroz".

En algunos lugares a los niños se les amamantaba dándoles "chupón de Café", con Café se criaron, con Café han vivido, con Café crecieron, con Café se muere y a lo mejor con Café se resucita, "si en el cielo no hay Café, para que tanto molote" dice el Padre Roel Mejía en su programa "Cafecito con Pan" en la Radio Católica de Santa Rosa de Copán.

Guancascos, Garrobos, Ferias Patronales, Ferias Agrícolas, Composturas, etc.

Romerías, Celebraciones, pactos, se han celebrado con Café, "el Café nos acompaña siempre, en toda ocasión está presente", nos dice un campesino mayor, mientras degusta una humeante taza de Café.



Visita de Misionero y Obispo a la región de Occidente.

XI. Origen de La Pequeña Propiedad Cafetalera en el Occidente de Honduras

- *Las condiciones naturales*
- *Los procesos históricos-políticos-socioeconómicos*
- *La dinámica regional de la socioeconomía.*

La promoción, difusión y sentido de la caficultura de Honduras y especialmente la del Occidente, revistieron sus propias características, que han sido el resultado de la particularidad de sus circunstancias históricas, procesos y dinámicas; situaciones y momentos de diferente naturaleza, que le dieron su carácter y su identidad.

La pequeña propiedad familiar de Café en el Occidente de Honduras, se mantiene, crece y contribuye como nadie, al desarrollo del país, haciendo el más importante aporte; una aproximación a su comprensión histórica-humana, nos lleva a considerar Tres tipos de criterios-condiciones que la definieron:

- 1) Las circunstancias de orden Natural: la heterogeneidad de los suelos del Occidente, la existencia de muchos microclimas específicos, que dan como resultado una influencia positiva en el Café, las condiciones topográficas.

- 2) La condición histórica de la estructura de la tenencia de la tierra, (de quien ha sido la tierra históricamente?, las tierras nacionales, los ejidos, las tierras privadas, las tierras planas, las tierras agrestes y marginales)

- 3) A la dinámica propia de la socioeconomía regional, desde el paradigma de la subsistencia (la inversión y el crecimiento de la finca en base del esfuerzo personal, la utilización de la Mano de Obra Familiar, los procesos de aprendizaje para todos y todas, los procesos de reinversión social, la generación de empleo, la finca dividida parcelada, la maximización del uso de recursos existentes: "haciendo de tripas corazón").

La gran mayoría de las fincas del Occidente de Honduras son pequeñas muy pequeñas, de los 34,000 productores de la región, 24,000 explotan unidades menores de 3 Há. (promedio), pero con una marcada tendencia a ser menores de este promedio, que están ubicadas en terrenos de ladera mayormente en una configuración silvo-agricultura de cultivo permanente de laderas, cuyas pendientes oscilan entre 15 y 75%, en términos generales.

-"Las condiciones de los suelos de esta región presentan una alta heterogeneidad, la cual está asociada a

su proceso de origen, formación y evolución, como se escribió anteriormente: la región del Occidente de Honduras es la más antigua en el proceso de la formación geológica del istmo de Centroamérica, junto con la parte central de Guatemala y el sur de México, lo que condicionan y contribuye decisivamente a definir sus características.

Las cuales se manifiestan en términos ambientales y agronómicos, en una alta diversidad en su configuración biológica, cuya expresión visible son áreas de terreno que cambian significativamente en espacios pequeños; dando lugar a diferentes condiciones agroecológicas, cuyas características se acentúan por la Interacción de sus componentes: origen, evolución y bioquímica de sus suelos, ubicación, microorganismos presentes, vegetación, microclimas específicos, particularizando y acentuando la ya compleja heterogeneidad agroecológica de la zona y de las parcelas.

Desde una perspectiva agronómica, el nivel y calidad de la capa de tierra que circunda las raíces de la planta es vital (Rizósfera), como la base de una economía primaria, el suelo entonces cumple un papel fundamental, sus características, ventajas y desventajas son determinantes: profundidad, textura, humedad, microbiología en sus diferentes estadios, elementos químicos, proporciones, balance, disponibilidad, acidez, radiación recibida en las diferentes estaciones, para mencionar algunos, entre muchos.

Esta heterogeneidad edáfica (como elemento básico), imposibilita encontrar áreas relativamente grandes de terreno uniforme, ni en sus variables mayores como ubicación, inclinación, lo que agronómicamente dificulta la explotación uniforme de grandes áreas de tierra, ni permite estandarizar su planificación y manejo, como factores primordiales en la dinámica de la producción moderna.

Más aun, cuando la configuración de las fincas en esta región, está en función de estar plantadas en más de una sola parcela, por razones socioeconómicas; pero también por razones de criterios, calidades y cualidades de los mismos; lo que a su vez, permite establecer diferentes lotes-parcelas con características diferenciadas; a tal punto que el caficultor es capaz, con el paso del tiempo y a base de conocimientos previos, de observación, experimentación práctica (punteadores, innovadores, arriesgadores) conocer y separar sus características, asignar sus usos y definir sus manejos, en torno a uno o más cultivos. E incluso caracterizar las calidades diferenciadas de producción de las mismas.

Lo aprenden así a conocer: por su color, su profundidad, su contenido de materia orgánica, por la predominancia del tamaño de las partículas (arenas, limos o arcillas), por las poblaciones de plantas indicadoras de fertilidad, por su pesadez, por la riqueza de la biodiversidad, si es o no, un suelo suelto que favorezca el desarrollo de las raíces, etc. lo que les permite un mejor control de los mismos, Rivas, A. encontró criterios y conocimientos

parecidos entre los Campesinos del Valle del Cauca en Colombia (Tesis Doctoral, Universidad de Gotinga), (114). Como todo proceso de aprendizaje basado en la experiencia, la observación, la deducción, la prueba y el análisis práctico, estos saberes no son uniformes ni estándares; sino heterogéneos, asimétricos, por su naturaleza. Juega también un papel muy importante la edad y el tiempo dedicado a estos procesos.

Este conocimiento lleva a caracterizar las diferentes parcelas; así mismo su ubicación de acuerdo a los microclimas en zonas altas, en zonas más bajas, sus condicionantes básicas, como parte de la cotidianidad del aprendizaje" (115).

-Históricamente, la mayoría de las tierras de ladera fueron tierras menos apetecidas, fueron en términos generales, tierras consideradas marginales, (condición relativizada con la ubicación, la calidad y de quien la usufructuaba); para los modelos de explotación agrícola, que durante los tiempos del período de la colonia y post colonial predominaron.

La historia de la tierra, socioeconómicamente hablando, es la historia de su tenencia, de la estructura político-formal en que se fundamenta y de las relaciones de poder que especialmente en una economía primaria, esto genera.

Desde un principio, al iniciar la conquista de estas tierras por parte de los españoles, al vencer a las poblaciones originales, éstos derrotados y para la preservación de su propia vida, huyen a las montañas, protegiéndose

en la insularidad y el alejamiento; estableciendo y desarrollando sus Sistemas Tradicionales de Producción, que les han permitido hasta nuestros días sobrevivir, alimentándose y creciendo, aprovechando sus recursos locales, en una dinámica de creatividad combinada con pragmatismo, articulación y coherencia desde una lógica de la carencia y el uso de los bienes escasos; desde entonces las tierras agrestes y montañosas han sido el hogar de las poblaciones originales y autóctonas.

Según Linda Newson, durante el siglo XVI, en que el régimen de la colonia se establece y consolida, la demanda de tierras por parte de los españoles fue alta, -considerando que ellos procedían de un país con sistemas feudales de producción y esclavista, todavía envueltos en la nube ideológica de la edad media-; por lo que ésta se convirtió en punto de conflicto; hubieron varias formas de adquirir tierra: se podía comprar, se podía obtener tomándolas ilegalmente (aunque las leyes formalmente de esos tiempos, protegían las tierras asignadas a los indígenas, fuere de manera individual o colectivas, que eran en su mayoría, donde solo tenían derecho a uso), los que con el tributo u obligaciones adquiridas para cubrirlo, se enajenaban las tierras a favor de quien podía cubrir dichas obligaciones.

La Sra. Linda Newson dice: *"no hay duda que los sobornos y la coerción abundaban y permitieron que los españoles obtuvieran títulos formales de propiedad" (116).*

Aunque las leyes protegían al indígena, estas eran de mil formas burladas. *"dos cédulas importantes fueron introducidas en 1591. La primera ordenaba, que toda la tierra que hubiera sido ocupada ilegalmente por los españoles fuera devuelta a la Corona". "Sin embargo la segunda declaraba que cualquiera que poseyera tierras sin título legal podía obtener uno mediante el pago de una composición"*(cita anterior).

Fue esto más importante si se considera, que la Corona necesitaba fondos para financiar la defensa, según esta misma autora.

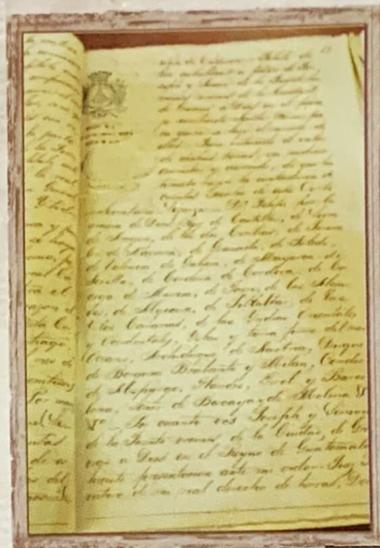
La condición de raza y condición económica: español, indígena, mulato, mestizo, criollo pobre, criollo rico, esclavo, tributario, etc. (en las parroquias como la del Señor del Buen Fin, en San Miguel de Quezailica; al momento del Bautismo, se les "clasificaba" como tales, o a sus padres, condición que quedaba registrada y mantenida durante su vida), fueron factores determinantes en las posibilidades de la adquisición de tierras, durante este tiempo. Así como la condición legal de la misma: en Encomienda, Ejidos, herencias, Compradas, Títulos a etnias indígenas, terrenos realengos, etc.

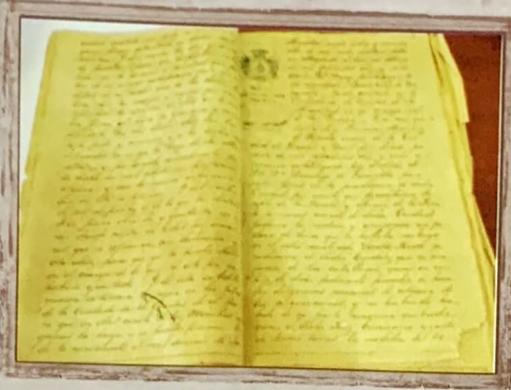
"Así, a finales del siglo XVII una caballería de tierra buena en los alrededores de Gracias a Dios se podía vender en 20 pesos, mientras que una de terreno apto para el pasto se valoraba en 9 pesos. La tierra inferior, buena para cultivar algo de maíz y pastar poco ganado, apenas llegaba a los 3 o 4 pesos"(117).

Cuando habla del concepto de Hacienda la misma autora dice: *"a lo largo de la segunda mitad del siglo XVI y del XVII, la mayoría de las concesiones oscilaban entre 3 y 6 caballerías"* (118). Las tierras para ganadería, t a m b i é n contribuyeron a expulsar a los indígenas de los valles donde hubieren quedado.

Como se mencionó, sobre lo que posteriormente sería San Marcos, Ocotepeque, la concesión dada a los señores Joseph y Simón de la Fuente, en 1718, en el lugar conocido como Santa Rosa, en el círculo de Sensenti, jurisdicción de la ciudad de Gracias a Dios.

Los ejidos fueron -son todavía- tierras asignadas a los municipios, (una legua en línea recta, en cualquier dirección, a partir del centro de pueblo) en sus alrededores, para que sus vecinos en calidad de "derecho de uso" pudieran explotarlas, lo mismo para





"astilleros" (de "astía" que es una rama delgada, para hacer-encender un fuego), pastar animales, hacer milpas e incluso posteriormente, con la llegada de cultivo, sembrar Café.

Anne Chapmann y Doris Stone, antropólogas estudiosas de las etnias de esta región, son del criterio que *"con la toma de las tierras planas por parte de los españoles, los indígenas se fueron a las montañas..."*(119). Fue un hecho repetido una y otra vez, condenando a los indígenas a huir, escapar, refugiarse, esconderse, o ir a trabajar a las zonas de tierras menos apetecidas, donde pudieran rehacer sus vidas.

El Dr. Pedro Oñoro, del CATIE dice *"la agricultura de ladera en el trópico Americano, no es sino la resultante de un proceso iniciado hace varios siglos, dirigido por los conquistadores europeos primero y más tarde por los grupos poderosos de cada país"* (120).

-Con la Conquista y luego durante la época del Gobierno Colonial, se dieron cambios bruscos en la vida hasta entonces conocida y vivida por las poblaciones originales de esta región. Especialmente en la estructura de la producción, como la tierra, factor estratégico de la misma, la Mano de Obra (ya descrita y analizada, como la parte más importante, en el proceso de producción) a través de las medidas de políticas económicas conocidas como la Encomienda y las otras formas así como posteriormente con la adquisición de tierras "Reales- Realengos" por parte de los particulares (por compra, usurpación, otorgamiento, solicitud, herencia, por medio de Cédulas Reales, etc.) La conquista dió como resultado la implementación de la estructura de un aparato legal, que legitimizaba la desigualdad, otorgando ventajas a un sector y condenando al otro.

La Encomienda como estructura es sustituida por la Hacienda, en el siglo XVIII, con sus diferentes orígenes, legales, ilegales, compradas, cedidas, etc. cuya prioridad fueron las tierras de valles, su acaparamiento fue una constante en su proceso de adquisición.

La huída de los indígenas a las tierras altas como estrategia de sobrevivencia, "los indios encuentran seguridad en los cerros" escribe la Dra. Doris Stone, Anne Chapmann, Rivas, (121).

La promoción de la intensificación de la producción "y su expansión espacial, aumentó también las presiones sobre las comunidades indígenas" (122). Un valioso

estudio sobre la Historia, Linaje y encomiendas de que tuvieron dominios la Familia Lara, en esta región, es documentado en el libro "El Linaje de Lara en Honduras" del Dr. Libny Ventura Lara.

-La Hacienda, se considera fue el legado del régimen colonial, esencialmente, sus remanentes fundamentales, su valores y su concepción del poder centrado en una estructura económica basada en la Ganadería, la Minería y en la posesión de tierras, esto marcó las relaciones políticas-económicas del país, en la era que se ha llamado independiente.

La Cultura del Poder: la figura del ganadero como personaje prominente, catapultado por una percepción de clase, es un remanente de los tiempos de la colonia, donde tener ganado y tener tierras fueron siempre los símbolos de poder; al final del siglo XX esto dejó de ser, la historia lo venció, las condiciones cambiaron; de lo poco, queda bien poco, su poder político lo ocuparon los comerciantes e industriales, los ciudadanos. De aquello, queda el recuerdo, es ahora una idea, poderes que otras clases pudientes retomaron, todo cambió; el sueño de una época pasada; que se niega a desaparecer, como clase, con sus valores y símbolos perdidos en los recodos de la historia.

Con la Reforma Liberal de finales del siglo XIX, se incrementó la disponibilidad de tierras, para la Ganadería, la Minería y la Agricultura; en el caso del Café, por las razones de la naturaleza de la tierra (heterogénea), por la poca disponibilidad de Mano

de Obra, por el aislamiento, ya que en las zonas para Café en el caso del Occidente, los campesinos han sido muy arraigados a su parcela de tierra, de la cual dependen y no a estrategias salariales, sino como complemento a su subsistencia, esto junto con la pobre red de caminos, tortuosos y difíciles, no estimuló a la inversión externa ni al capital mayor. Más el hecho que el cultivo del Café requería de poca tierra, en tierras de ladera, que históricamente fueron no apreciadas, pero exigente de mucha Mano de Obra, un proceso de inversión de capital gradual y una espera de siete años hasta su producción. Todo estos factores hicieron que la propiedad en Café quedara pequeña y en manos de habitantes de cada zona y de esta región; dependiendo sobre todo de la Mano de Obra familiar y de los recursos locales.

Con las expectativas originadas en los buenos precios del Café y de otras Materias Primas en el mercado Internacional de finales del siglo XIX, más la llegada de otra buena época, allá por la segunda década del siglo XX, incrementó el desarrollo de la cafcultura.

-Por otro lado, la dinámica económica-social, en un estado liberal como éste, la iniciativa individual juega un papel relevante, donde el establecimiento y crecimiento de la pequeña empresa, de naturaleza familiar depende de la visión, alcances y límites que sobre sí misma, podría tener.

Don Felipe Reyes en 1927, decía proféticamente: "*La pequeña propiedad incrementará positivamente*

la economía nacional. Ella es la base del bienestar de los pueblos, y promueve su arraigo. Los tiempos feudales no deben de repetirse, ni su odiada tiranía agraria" y a renglón seguido señalaba que se había desnaturalizado la entrega de las tierras, propiciando grandes áreas concentradas que eran un riesgo".

Y añade: "Ahora tenemos otro sistema siempre con el fin de crear el patrimonio agrícola: el de los LOTES DE FAMILIA. Este sistema, si se sabe implantar, dará los mejores resultados.....pero urge su aplicación para que el trabajador dedique de lleno sus energías al cultivo de las plantaciones estables" (123). "Fortifiquemos la vinculación del Hondureño por medio de la pequeña propiedad, y haremos así obra de verdadero patriotismo y de salvación nacional"(124).

La economía de tierras del Capital Político (la obtención de grandes extensiones de tierras nacionales, por las familias de los políticos o sus descendientes, de turno, como "medio de producción" o como botín de los "beneficios del cargo"), no se enfatizaron en este rubro; sino en la ganadería, minas, etc. como remanente del legado colonial.

La dinámica de la consolidación y crecimiento de la pequeña propiedad cafetalera (aunque gran parte de ellas se establecieron en tierras ejidales y nacionales), se puede explicar desde su sistema de parcelado que marca su tendencia, toda finca en el Occidente, está asentada en más de una parcela, aunque las propiedades sean pequeñas, todas tienen más de

una parcela; la gran mayoría de los productores son muy pequeños, menores de 2 o de 1.5 manzanas (los promedios se alteran con las fincas de los productores más grandes). Las parcelas reflejan los orígenes y tendencias del crecimiento, así como la heterogeneidad de la región.

Incluso las fincas grandes de la región de Occidente, crecieron a partir de los procesos de reinversión, austeridad, eficiencia, visión, compromiso y de un trabajo efectivo, honesto y de un crecimiento gradual; tratando de reducir el riesgo; aunque también la filosofía popular regional dice "nadie gana un peso, si no arriesga un real", muchas de las familias caficultoras, emprendieron crecimientos arriesgados, lanzándose a empresas hasta ese momento desconocidas y tuvieron éxito, probaron que la tenacidad, la visión y el empeño van juntos, en ese proceso de vivir. Ese también es parte del legado de las familias caficultoras a la dinámica práctica en el desarrollo de esta región del país.

La mayor inversión social de la nación, se hace a partir de las fincas de Café, porque es el sector cuyo escaso superávit se reinvierte en el valor agregado del conocimiento a partir de las carreras profesionales de los hijos, las Universidades de Honduras se nutren de los hijos e hijas de las familias caficultoras, e incluso de las familias de cortadores (en menor porcentaje); abogados, enfermeras, ingenieros son el resultado de este proceso de reinversión. Así mismo el crecimiento

de la pequeña finca se hace a partir del microahorro, del pequeño capital familiar, de la mano de obra familiar, de la austeridad, en un duro proceso de aprendizaje, hasta superar ese límite y llegar a estadios mejores.

La creación de redes de beneficios se transmite entre generaciones a través de la herencia, cada parcela tiene una finalidad en el tracto sucesorio. Más el hecho de que cerca de un 25% a un 30% de los costos de producción se orienta hacia los y las cortadoras, entonces, es significativamente aún mayor su aporte, a la dinámica económica de la región.

Budmaister, menciona que también la venta del fruto en la planta cuando madura, es otro límite a la expansión de la pequeña finca familiar. También por ser de áreas percápita pequeñas, los procesos tecnológicos se adoptan más despacio, los cambios tienen que esperarse en tiempo (en el Kairós, el tiempo subjetivo), para ser "digeridos" socialmente, a ser valorados en función de asegurarse su sostenibilidad.

Cuando la finca es -muy pequeña- cuyo producto no es el principal ingreso de la familia sino otro, como la venta de mano de obra, las familias micro-productoras

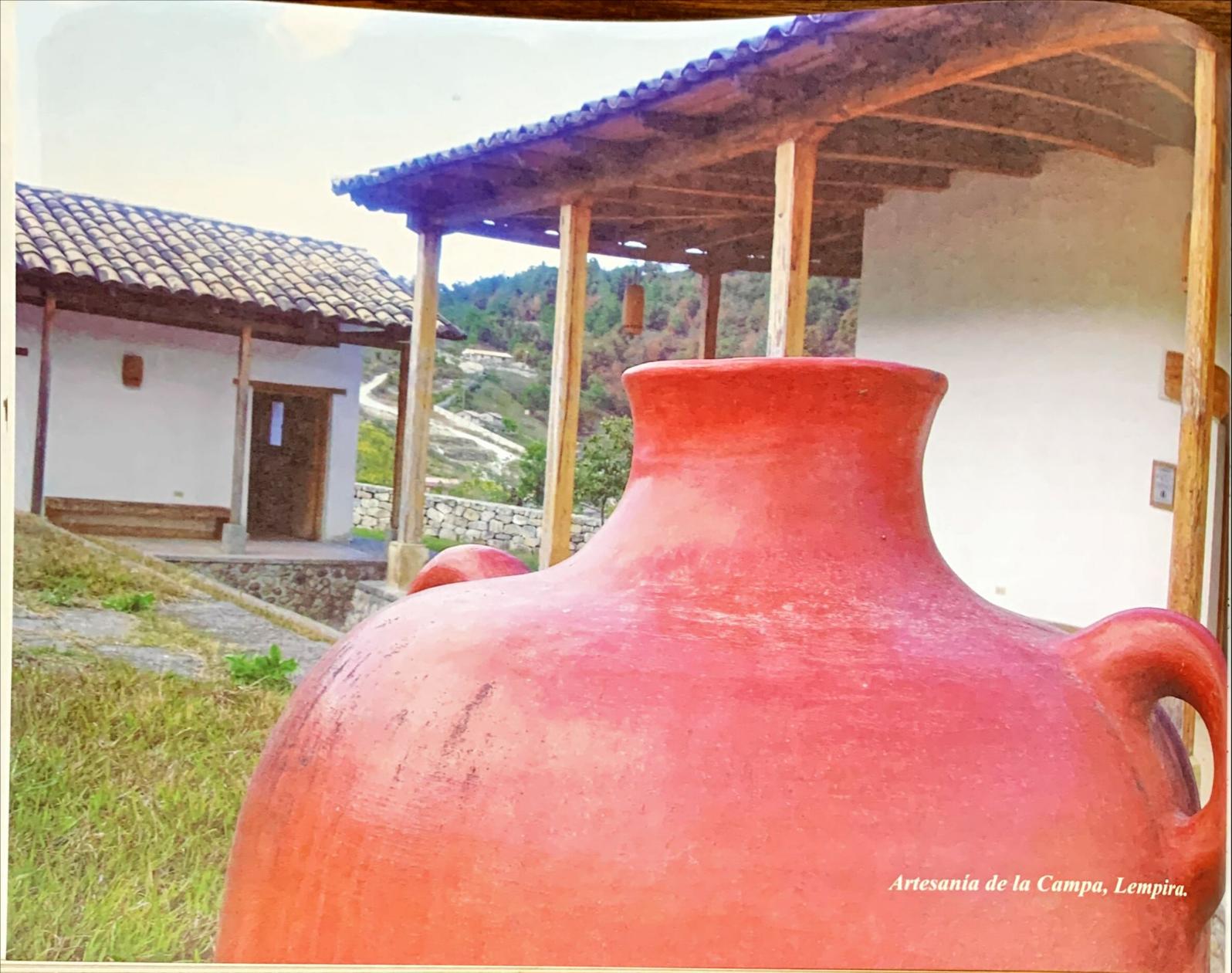
de Café, son también Cortadoras. Cuando la finca es un poco más grande, el ingreso es más importante y los cuidados y manejo de la finca son mejor atendidos.

Alexander Chayanov, un sociólogo Ruso de principios del siglo XX, sostenía la tesis de las clases sociales en función de la venta de mano de obra: quien solo vende mano de obra es pobre, quien compra y vende mano de obra es medio, quien solo compra mano de obra es clase pudiente.

Así se relativiza también el uso de la Mano de Obra familiar; el Calendario Cafetalero, los de Granos básicos y las otras actividades de la familia se insertan en esta lógica de complementariedad, producto de la lógica de la carencia.

Las diferentes parcelas se suceden en la medida de las posibilidades, valorando sus ventajas.

La estructura socioeconómica del Café se organiza en una serie de relaciones de desigualdad, los productores-intermediarios-exportadores, compradores externos, las Casas de Café en los países compradores- los distribuidores detallistas, se benefician en proporción a esa desigualdad.



Artesanía de la Campa, Lempira.

XII. Breve Análisis de las Conexiones Históricas en el Occidente

La definición e interpretación de los límites actuales republicanos tienden a oscurecer los panoramas históricos que una vez en esta región se dieron; reduciendo nuestras formas de ver los mundos a los límites de sus fronteras.

Afortunadamente, la vida de esta región, no estuvo limitada a estos conceptos, sino al contrario, las poblaciones hicieron caminos, veredas, sociales económicas, que siglos después subsisten de manera interdependiente. Las fronteras aquí, solo han sido líneas imaginarias.

A lo largo de la vida Las sociedades crean, desarrollan, establecen, vinculan y hacen funcionales sus propias redes de influencias, marcando en mayor o menor grado las unas de las otras, participando cada quien con lo suyo; combinando para ello variables predominantes en las diferentes épocas, como: necesidades, disponibilidades, proximidad geográfica, proximidad social, económica (oferta-demanda: materias primas, productos terminados, venta de Mano de Obra, intercambios, trueque, etc.), diferentes espacios de comunicación: religiosa, política, social; todo en el concepto pragmático de una visión local-familiar estratégica, que asegurara su continuidad, su bienestar o su percepción del progreso o de desarrollo.

Pueden distinguirse en la región de Occidente, por lo menos **tres diferentes** épocas de influencia entre las que hoy llamaríamos externas, con respecto a las sociedades locales: durante la época **ancestrales** (que a lo largo de su existencia ha sido, hasta ahora, la más prolongada), en diferentes momentos-etapas en **la época Colonial** y también diferentes momentos-etapas en los tiempos **posteriores a la Independencia** de nuestro país de España.

Durante los tiempos ancestrales, los diferentes pueblos de esta región de Honduras articulaban su sobrevivencia a través de redes de intercambio y se intercomunicaron-influenciados los unos por otros, a través de nexos que contribuyeran a estos propósitos, estableciendo -como se ha dicho- vínculos de cooperación con diferentes grados de afinidad y conveniencia: *"en la sección noroccidental de Honduras, predominaban los pueblos con influencia Azteca, como los Náhualt, que habitaron el Valle de Naco y Trujillo; los Chortí, grupo Mayance localizado en Cortés, Copán y Ocotepeque, y los Lencas que se extendían por los departamentos de Santa Bárbara, Lempira, Intibucá, La Paz, Comayagua, Francisco Morazán y Valle, y parte de lo que hoy comprende la república del Salvador"* (125).

Las influencias se han orientado a la satisfacción de necesidades, en los intercambios de productos, conocimientos, etc., el uso-consumo de productos vegetales originarios de otras regiones del continente, cuestiones útiles. Además los lenguajes reflejan estos nexos y las influencias entre los lenguajes dominantes, las varianzas lingüísticas, fonéticas, ideas sociales, etc. Los intercambios de productos entre diferentes grupos, fue siempre una característica de estos pueblos; Las montañas, el mar y sus costas fueron espacios de comunicación e intercambio. Todo esto ha evidenciado las conexiones de esas redes sociales, cuya necesidad era mutua.

100 La presencia de indios mexicanos con los conquistadores que venían del norte, cuya presencia se manifiesta en las muchas comunidades, de este departamento llamadas: Mexicapa, obedece a este tipo de razón histórica.

"Los Lenca del siglo XV tuvieron nexos comerciales y culturales con los miembros de la etnia Pipil de lo que hoy es la República del Salvador", de los cuales dice Rivas (pág. 57) muchos entendían el lenguaje de estos.

El historiador Reina Valenzuela menciona en sus trabajos el trueque, las parcelas y las relaciones entre los diferentes grupos étnicos de Honduras, allá por el siglo XVI, cercano a los años de 1537.



Casa de Bahareque, con techo de palma, herencia de nuestros antepasados Lencas.

XIII. Los Procesos Históricos del Café en esta Región

- Producción
- Beneficiado
- Comercialización

Los procesos de aprendizaje de la gente cubre desde siempre diferentes aspectos, máxime cuando en éstos están implícitas sus expectativas, sus esperanzas y ven en ello sus posibilidades de "mejora" de lograr o dar un paso más, en su dinámica por asegurarse la vida o vivir mejor.

La región del Occidente presenta una de la más rica variabilidad de ambientes naturales, que con la llegada del Café a la misma, hicieron el milagro de reconvertir tierras consideradas poco atractivas y marginales, en potenciales tierras de cultivo.

Los criterios con que se cultivaron las primeras fincas -sobre todo- han sido procesos de construcción social del conocimiento, la construcción y atesoramiento de los saberes, a través de dinámicas de permanente evolución, adaptación, ajustes; donde la prueba y el error como proceso didáctico han sido parte esencial; donde probar, "puntear" "innovar" atreverse, observar, deducir, inventar, crear, solucionar problemas y dilemas fueron-han sido una constante, cuya respuesta o resultado adquiere otro matiz cuando se desarrollan o se consolidan como práctica, tecnología o técnica, la que en términos comparativos se denomina

"tecnologías tradicionales". "Sin pretender saberlo todo, saben mucho" tanto como el mejor, los pequeños caficultores y sus familias aprenden desde siempre, en un sentido constructivista, de amplia base social y holística (126).

Los procesos de Producción

La producción de Café estuvo relacionada con la forma en que el Café se estableció en la región; como planta de Solar, es decir primero en los lugares aledaños a las viviendas, de manera práctica, donde no se perdiera, en los bajíos, en las vegas, en los bosques cercanos naturales. Luego que crece el interés por una producción más significativa de Café, ésta se realizaba o se comienza a realizar, en terrenos con condiciones Agroecológicas más apropiadas para el café, así se propagaron, difundieron y crecieron las fincas en el Occidente. Se afinaron criterios para el establecimiento y el manejo.

-La selección del sitio era vital, se buscaba con sombra natural, que hubiera estado en descanso por lo menos quince años, tierras que estaban muy fértiles, tierras negras y profundas, tierras de ladera.

Luego se "debajeaba o desbajeraba" el sotobosque, se buscaba áreas de buen suelo, en lugares de clima adecuado; se necesitaban áreas pequeñas (una ventaja fundamental del Café).

-Las prácticas agrícolas como: La siembra, selección de almácigo, constituyeron en alguna medida –con el paso del tiempo y la experiencia- prácticas generalizadas, antes mucho antes por ejemplo se seleccionaba la plántula para el campo definitivo, obteniéndola a partir de las que nacían naturalmente a la orilla de las quebradas (riachuelos) donde se acumulaban, o las que los pájaros o murciélagos (“*hacíamos finca del ingeniero murciélago*” señalaba don Abraham Handal) dejaban caer en su busca de alimentos, porque ellos si se llevaban el mejor Café, en un proceso de selección natural, se aprovechaban también las “chapolas” de los granos de Café que durante el corte, se caían.

-La planta-plántula se sembraba en campo definitivo, de 50-60 cms. de altura aproximadamente e incluso más grandes, ya siendo una planta formada, cuyas raíces se habían ya establecido, se arrancaban cuando había llovido y el suelo estaba blando, se “agarraban” desde abajo, cerca del pie, también la arrancaban con una especie de barra de madera de Contigrillo o de Wiscoyol; se hacía un “jaz” y se llevaban envueltas en un saco para el lugar de la siembra definitiva. Para sembrarlo era haciendo un agujero sencillo en la tierra limpia, con una forma de barra de una planta de especie local apropiada, disponible en el lugar, llamada: “*pie de venado*” porque no se quebraba, también el “Contigrillo” se usó así.

A este tipo de siembra se le llamaba: “siembra de escoba,” en el agujero de un poco más del diámetro que el de la estaca de “pie de venado” usada, que

se palanqueaba para hacer más ancho el hoyo y se apretaba con el pie. Se sembraba a distancia de “una vara al cuadro”. Hubo quien “*regara al voleo la semilla de Café y haya establecido la finca y allí está*”.

Hasta los años de la década del sesenta, así se establecían la mayoría de las fincas. Las mismas eran pequeñas, 5-7 tareas, 1 manzana, 2 o 3 manzanas.

Las prácticas de mantenimiento se centraban sobre todo en dos limpias al año, las podas (al principio no se podaba, sino hasta que el palo se caía, entonces se podó, viéndose que era bueno, rebrotaba y crecía mejor), eran muy comunes cuando el Cafeto era muy grande o mayor y había que renovar sus tejidos para los rebrotes, eliminar ramas viejas, dañadas o rotas; agobios, deshijes, más cierto manejo fitosanitario, como: quitar musgos del tallo, o echarle cal al suelo, para destruir plagas, etc. Las variedades predominantes fueron Arábigo o typica (posteriormente conocido como Café Indio), Bourbon y en un inicio el Café Nacional. Al principio no se sembraba por hileras, sino al cuadro o sin dirección preestablecida, a una distancia de dos brazadas entre una y otra planta.

No se conocían los fertilizantes sintéticos, la producción era eminentemente orgánica, era la combinación de los criterios Agroecológicos, con el potencial que la variedad poseyera y el manejo dado, en base al conocimiento que la experiencia forjaba, eran procesos naturales. Además el cafetal era un nicho para otras plantas útiles, con un sentido holístico y práctico.

La producción era marcadamente cíclica, un año bueno, uno-dos años para recuperarse. La sombra que se establecía era de Guanacaste, de Aguacate, Paterna, etc. antes de poner la sombra se sembraban unas matas de guineo a una distancia de dos brazadas.

-Posteriormente, (por los años sesenta y setenta, del siglo pasado), las prácticas cambiaron, cuando vinieron otras "técnicas", entonces ya se hacían almacigos, y viveros para los que se preparaba en una forma de "cama" levantada, para facilitar el arrancado posterior del pilón con el Cafeto, el que se sacaba usando una pala; después, al pilón para transportarlo se le hacía un embalado de "penca de plátano" amarrado con fibras más delgadas, del mismo material o de hoja de guineo.

104 Para la siembra definitiva se hacían hoyos alineados, al principio, a favor de la pendiente después en contra, a una distancia de una vara al cuadro y media vara de hondo, se le echaban hojas en descomposición, con tierra negra. Otras veces se barría la caballeriza y todo el estiércol acumulado y descompuesto se llevaba a la finca, allí se usaba en los hoyos abiertos, mezclándolo con tierra negra; las fincas se pegaban bien. Se usaron variedades de Café: Typica, Bourbon, Caturra, Catimor, Pacas, Catuaí, etc. Para sombra se dejaban parte de los árboles naturales, y se plantaban diversos tipos de árboles que no fueran "calientes", entre ambos, como: frutales, plátanos, pepetos, suctes, chimiz, Guarumos, Malcincos, hormigo, guanijquil, naranjos, pino, liquidámbar, cedro, laurel, caoba, zucunán, tontolo, caulote, ciprés, etc.

Los cortes de Café eran una fiesta, que duraba toda la época de cosecha (Noviembre-Febrero-Marzo), las familias (los dueños) emigraban a sus fincas si vivían en el pueblo o en la ciudad, mientras las familias de Cortadores emigraban "a los cortes" en los cafetales desde sus lugares de origen, en buses, a pie, en camiones etc., movimientos económico-sociales de los más diversos tipos, pero todos en función del Café.

Todo un mundo que viaja en la gente misma, su dinámica de aprendizaje en este proceso ha sido muy importante en la vida de las poblaciones de esta región (ver Capítulo las Manos del Café, el aporte histórico de Occidente).

Durante la cosecha, como las variedades de Café, eran de porte alto y se dejaban crecer ("*a lo que daban*"), cortaban el Café subiéndose por una escalera y colocando trancas entre los árboles, como una especie de entarimado, como otro nivel o "*gobiándolos*" con un lazo al que estaba atado un gancho, generalmente de guayabo y con el que se facilitaba el "*enganchar*" la rama, acercarla y así poder cortar los granos de Café; incluso se ataba al pie de otra planta para así sostenerla.

Durante su historia, los cortadores y cortadoras han usado pequeñas cestas de fibra natural (mimbre) atadas a la cintura para echar el Café cortado, el que luego después lo depositaban en un costal puesto al final del surco (ver Capítulo: Las manos del Café/los cortadores (as)).



Finca de Café

Los Procesos de Beneficiado

Desde que el Café llega a estas tierras, hasta los años cuarenta, y principios de los cincuenta el café se secaba en la cereza, llamándole Café Guacuco, Café en bomba, se almacenaba también así. El Café guacuco era un grano secado al sol en la cereza natural, conservando la miel de la misma, que impregnaba el grano, dándole sus propias características; los criterios entre otros consideraban que no debía almacenarse en lugares húmedos durante la noche, ni debía humedecerse.



Hacienda San Nicolás, San Marcos, Ocoatepeque

Para secarlo se hacía en manteados de tela, en zarandas, en empedrados, en patios de tierra algunos de



Patio de Ladrillo "Rafón"

llana y lisa, otros en cambio eran patios de ladrillo cocido (ladrillo rafón), donde se secaba mejor, (antes que el cemento venciera esos materiales locales), donde cada mañana y después que se hubiere secado del "sereno" de la noche y barrido, se echaba a secar el Café. Por varios días se hacía esto, recogiénolo por la tarde, cuidando que no fuera a adquirir un hongo verde llamado "moho", el cual afectaba seriamente la calidad del Café.



Despajadora manual de Café hecha de madera, de Don Domingo Lara, El Zarzal, Gracias, Lempira

los cuales habían sido apisonados y compactados manualmente, muchos de los cuales habían sido "revocados", es decir pulidos con tierra fina que dejaba una superficie más



Mortero para despajar café.

que se consumía o se vendía; (otras personas como la familia Galeano en Gracias, lo sacaba en oro y lo guardaba en un recipiente como mesa de madera la cual en el centro tenía una portezuela y debajo de la cual había una especie de bolsa de cuero crudo de vaca, que cubría todo el ancho y largo de la mesa y solo se sacaba el del consumo, el recipiente era completamente cerrado; le llamaban "bota para conservar Café en oro").

Con el Café guacuco seco, posteriormente se despajaba, en unos troncos vaciados de diferentes maderas pero generalmente de pino, llamado: Mortero, o Piladera etc. el cual vaciaban con fuego, poco a poco; junto con este se usaba un



Mortero para café

Cuando ya estaba seco el Café posteriormente se seleccionaba a mano, para limpiarlo, era una primera selección, se guardaba en sacos así en guacuco y solo se iba sacando el

mazo de madera de sile, con el se golpeaba el Café guacuco para quitarle la cáscara. Esta fue la tecnología más difundida, era la más práctica y la que se adaptaba más a la producción de esos tiempos.

Funcionaba así, se depositaba Café guacuco dentro de la Piladera o Mortero y se golpeaba con el mazo, cada cierto tiempo, se soplabá para quitar los residuos de cáscara que iban desprendiéndose, luego se seguía golpeando hasta obtener el grano en oro. Don José Virgilio Enamorado, de San Nicolás Santa Bárbara, dice que de 400 mazas sin soplar, sacaba de 10 a 15 libras de Café en oro, "el cual salía bien lustroso". Las tecnologías funcionales siempre han sido prácticas, que contribuyen a solucionar problemas sentidos.

Hubieron quienes crearon su propia trilladora de madera de uso manual, por ejemplo la hecha en Belén, Lempira (Ing. Hermes Reyes). Algunas



Mortero para café.



Trilladora industrial de café



Trilladora industrial de café.

otras para tolva se les colocaba una cubeta desfondada.

También se trajeron equipos básicos industriales de otros lados, como la despajadora, que posteriormente adquiriera Don Celín Recinos, en la Labor Ocotepeque, construida en 1884 en Siracusa, Nueva York, con una mayor capacidad para procesar Café.

A Gualcinse, Lempira, se trajo una pequeña despajadora, que data de 1930, hecha en Inglaterra y de una marca Hutton.

Cuando la finca era más grande se usaba una Trilla, que era una tecnología para un mayor volumen de producción, incluso su mismo proceso de construcción era en sí, un trabajo especializado.



Trilladora industrial de café.

La Trilla (cuyo origen etimológico procede de trillar, que a su vez viene del quitar la cáscara del grano de trigo; las tecnologías han sido parte de los procesos, desarrollo de los pueblos, han estado en una constante dinámica de ajuste, cambio, adaptación, evolución y uso de principios en que se fundamentan, en la búsqueda de respuestas en un mundo que cambia).



Trilladora industrial de café.

La trilla de piedra consistía en un canal hecho de ladrillo o piedra, en una circunferencia completa y perfecta, en el caso de la del Tablón en San Francisco,

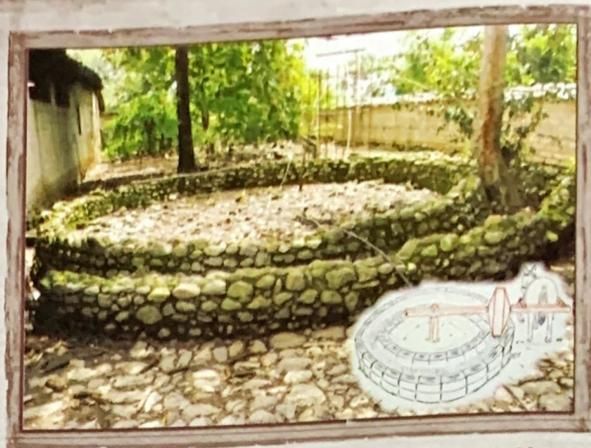


Casa, antigua Hacienda El Tablón.

Ocotepeque, está construida de piedra de río pequeña, tiene un diámetro entre bordes interiores del canal, de más o menos seis metros, mientras el canal tiene una profundidad de 50 cms. cuyo borde interior era ligeramente tendido y el fondo del canal una superficie de más o menos 30-35 cms, que coincidía con el ancho de la rueda que sobre el cual circulaba.

En el centro de la circunferencia, había un poste, fijo a la altura del pecho de una bestia mular, de madera de hormigo, que en su parte superior terminaba en un eje (pin) en el cual estaba unido al timón que era una pieza de madera sólida, como el sile, sobre dicho eje giraba; el cual pasando por el centro de una rueda de madera de pino (de forma piramidal al centro de la misma) y que se prolongaba hasta los aperos de tiro, a la altura de la cruz de una bestia mular. La rueda estaba colocada en el canal y se movía tirada por la bestia, que circulaba en el perímetro externo de la circunferencia. La bestia era dirigida por un arriero de experiencia.

Para funcionar, a lo largo del canal se depositaba el Café guacuco, luego la rueda hecha de madera con un diámetro de cerca de dos metros, pasaba triturando la cáscara del Café y despajándolo, removiéndolo, una y otra vez, el cual posteriormente se sacaba, se "venteaba" (separar por acción del viento, por gravedad el grano de la casulla), se seleccionaba y quedaba listo el Café en oro, para ser encostalado y listo para comercializarse.



Trilla de piedra de Don Antonio Rodezno Pineda. El Tablón, San Marcos, Ocotepeque.

En San Marcos de Ocotepeque hubieron cuatro trillas, de las que se tenga memoria y cuya imagen de lo que queda las rescatamos.

Así mismo, cerca de allí, en la Hacienda de San Nicolás, funcionó también otra Trilla: cuyos patios quedaban inmediatos. Esta tiene un diámetro de tres a cuatro metros, el canal es de ladrillo cubierto de repello pulido, con una profundidad de más o menos 75 cms., y cuyo fondo de ladrillo ráfón, tiene una anchura de cerca de 25 cms. funcionaba igual a la descrita de la hacienda el Tablón. La rueda era de madera de pino y tenía una ligera forma piramidal, para ser ensanchada en el centro de la misma, lo cual le daba estabilidad al



Trilla de piedra, Hacienda San Nicolás, San Marcos, Ocotepeque.

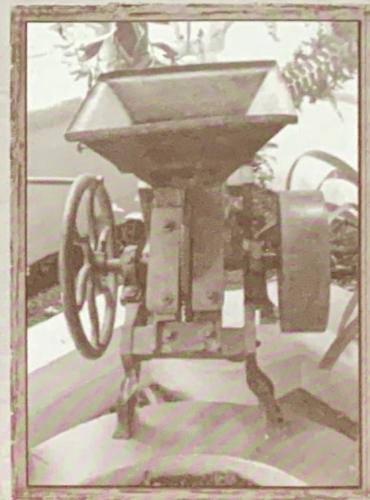
moverse y al estar sin uso (es decir podía mantenerse en pie, aún sin estar trabajando, sujeta al timón y al poste).

Las trillas de madera y de piedra fueron una tecnología innovadora y creativa, en los procesos de agregar valor al Café, dejaron de funcionar hace más de 75 años, San Marcos de Ocotepeque y San Francisco del Valle (Xucuyuco que significa en lengua Chortí: "playa de los pericos") tuvieron cuatro conocidas; Lepaera, Colinas, y Trinidad, las usaron.

La creatividad en el uso de la fuerza que pudiera facilitar el trabajo, es desde hace siglos un espacio para innovar y crear equipos para tales fines. Los molinos para hacer harina son un ejemplo.

Por los años cuarenta y cincuenta, Don Rafael Girard (famoso Antropólogo e Ingeniero suizo, que residió por esos años en Corquín), además de electrificar los pueblos de ese valle: Corquín, San Pedro de Copán, Cucuyagua; montó en Corquín, un molino hidráulico donde despajaba arroz, hacía harina de trigo, y despajaba Café. En un pizarrón se anotaban los nombres por orden de llegada, cada quien esperaba su turno, dice don Francisco: "*nosotros descargábamos las bestias, y en la acera poníamos los sacos de Café y nos sentábamos en ellos*" el que iba saliendo, lo borraban, para anotar otro; hasta allí la carga se transportaba en mulas desde el lugar de origen. Allí estaban los salvadoreños para comprar el Café.

Hasta esos años a mediados de los cuarenta y los cincuenta, el Café se vendía en oro, el cambio fue cuando el Café comenzó a venderse en *p e r g a m i n o*, don Francisco Alberto Rodezno, llevó la primera despulpadora a San Marcos de



Despulpadora y despajadora de Café.



Ocotepeque, que la había comprado en la Casa Bueso de Santa Rosa de Copán, era una máquina pequeña con partes de madera y partes de metal, comenzaba la época del Café Lavado, que el mercado prefería.

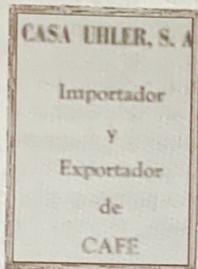
Don Policarpo Hernández, en Lepaera tenía una despulpadora que funcionaba también como despajadora, de acuerdo al

criterio del Dr. Donaire.

Se cortaba el rojo maduro, se secaba (al patio, en zaranda, en manteados), se escogía, se despajaba-trillaba, se venteaba, se seleccionaba, se volvía a seleccionar, se pesaba, se encostaba y se vendía.

Procesos de la Comercialización:

Desde su llegada hasta finales de la década de los cuarenta, el Café se vendía en oro en cuatro destinos: a San Pedro Sula, a Santa Rosa de Copán, a San Salvador y localmente, entre todos, la diferencia de precio casi estaba asociada a la inversión del mayor esfuerzo.



En todo el Occidente esto era un problema central, solo superado por la tenacidad y esfuerzo de sus habitantes.

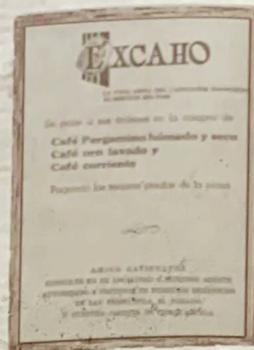
Habían pocos caminos, y los pocos eran malos, casi intransitables en el invierno, la brecha entre Cucuyagua y Corquín se hizo a pico de piocha, antes de 1965, y la dirigió don Candelario Reyes.

El Café se vendía en San Pedro Sula, a las firmas: Rossner y Cía, H de Sola, los Kattán, Sierke, posteriormente a FEHCOCAL, Mr. Harth, bodega Gattas, entre otras firmas, la mayoría de ellas de capital extranjero.

Los salvadoreños traían mercaderías y productos industriales, llevaban Café y Puros o Tabaco. Así mismo también era común los intercambios, porque era cuando el papel moneda era tan escaso y las transacciones se realizaban en función de



Camioneta, circulando junto a "El Hoyo del Muerto", Ruta Gracias-Santa Rosa





Baronesa o Camión de Pasajeros.

trueque: Café por mercaderías industriales traídas por los salvadoreños (ropa, jabón, dulces, zapatos, camisetas, alambre de púas, sombreros, clavos, gas, manteca, animales, maíz, etc.), o por bestias de carga y de silla; durante mucho tiempo el precio de las mercaderías lo determinaba el precio del Café, los salvadoreños llegaban hasta Colinas, Santa Bárbara.

Los precios los establecía el comprador, aunque en medio de especulaciones se sabían las tendencias de los mismos. Se Compraba en "uva" en el palo, se adelantaba dinero, se saldaban cuentas, se intercambiaba por mercaderías, en valor relativo al precio del Café.

Cuando llevaban Café al Salvador, después de múltiples azares, (ver capítulo los pueblos Cafetaleros

del Occidente de Honduras) pasaban por la Toma de Aguilares, por allí pasaba el tren que venía de Puerto Barrios, Guatemala, con destino al Salvador.

La red de Caminos en esta región se inicia cerca de los años cincuenta "la carretera de occidente, proyecto que fue realizado por el Dr. Juan Manuel Gálvez e inaugurado el 2 de marzo de 1952" (127) y la carretera a Gracias, a la que visitaba frecuentemente en avión. Hasta antes de ese tiempo, el Café que no salía vía caminos de herradura hacia El Salvador fuere que los productores o intermediarios lo llevaran, o que los salvadoreños vinieran a comprarlo acá, el Café salía vía aérea hacia San Pedro Sula donde las Compañías mencionadas lo compraban. Como también el autoconsumo de Café de mucha calidad.

Hubieron en varios pueblos, personas que se encargaban de prestar ese servicio, poseyendo 20-50 mulas de carga, en cuyo mantenimiento y manejo se especializaban, eran transportistas, algunos de ellos hicieron fortunas a partir de ese tipo de empresa.

Con la llegada del avión de carga y de pasajeros (de las empresas TACA y SAHSA), el Café también se transportaba por esa vía, hacia San Pedro Sula, durante los años entre 1940 hasta el año de 1965.

-La aviación y el Occidente de Honduras:

Junto con la dinámica de cambios que los nuevos impulsos de la economía causaban, también cambiaban otros aspectos de la vida de la población, como lo fueron

los medios de comunicación; a mediados de la década de 1930, el Occidente de Honduras vió aproximarse y aterrizar en su tierra los primeros aviones, que trajeron asombro, misterio y expectativas.

Hasta entonces solo era posible viajar: a pie, en bestia o en carreta; fue a través del transporte aéreo que llegaron los viajes más largos, el transporte de mercaderías y productos varios, incluso los primeros carros de la región llegaron desarmados en avión. **El Gral. Carías le envió el primer carro que recorrió las calles de Gracias, Lempira a su Comandante de Armas, el Gral. José León Castro, un carro pequeño (conocido por la gente como jeep), de origen alemán, allá por los años cercanos a 1935; el cual llegó vía aérea y desarmado en cajas de madera, con sus aceites y grasas, con su respectivo manual para armarlo, el cual venía en idioma alemán. El Gral. Castro (nacionalista), supo entonces que la única persona capaz de armarlo era el Sr. Antonio Bautista Pineda (liberal), que era un reconocido creador, mecánico, joyero, armero y poeta de la ciudad; el cual no hablando alemán, tradujo con el Cura de la Parroquia, mediante un diccionario el susodicho manual; armando posteriormente el "jeep", al que condujo por las calles empedradas**



Carta de Don Miguel Morales, 1951

de aquella ciudad colonial, ante el asombro de los parroquianos.

Los aviones durante los años cuarenta hacían viajes regulares, llevaban pasajeros, carga, encomiendas, etc.

En el Occidente hubieron campos de aviación en Santa Rosa de Copán, Copán Ruinas, Corquín, San Marcos de Ocotepeque, La Labor (con mayor tráfico, durante la época de cosecha del Café), Dulce Nombre de Copán (en Concepción Piedras), Ocotepeque, San Luis y Galeras, Santa Bárbara, y Gracias, Lempira. Gestionar para el buen funcionamiento era trabajo de los Alcaldes, siendo Alcalde de Dulce Nombre de Copán Don Juan Miguel Morales, en 1951, le envía una carta al Abogado Manuel de Jesús Fajardo, en ese tiempo Diputado al Congreso Nacional, por el Departamento de Copán, solicitándole apoyo para el Campo de Aviación de Concepción Piedras, (hoy, el Municipio de Concepción de Copán) que era parte del distrito de Dulce Nombre.

Por esa vía llegaron productos industriales y salían productos locales como Tabaco, Puros y Café. Hasta entonces, éstos habían salido de esta región vía terrestre, por caminos de herradura a lomo de mula, en recorridos que duraban entre varios días o varias

semanas; hacia la República de El Salvador, hacia San Pedro Sula o Tegucigalpa, lo que marcó una época, un tiempo y muchas vidas. Junto con los aviones hubo otro medio de transporte complementario: la carretas tiradas por bueyes, que llevaban y traían la carga al campo de aviación, eran personajes sus dueños o sus conductores, que sabían de horarios, pesas, formas de asegurar la carga, eran contacto obligado, así como los encargados de locales de la línea aérea, etc.

Santa Rosa de Copán cercana a los años cuarenta, tuvo el primer campo de aviación en el lugar frente al paseo del Cerrito, donde aterrizaba un pequeño avión tipo Tillmann conducido por Mr. Jery, (posteriormente, este piloto voló para la compañía SAHSA) cada vez que llegaba, causaba una enorme algarabía e inquietudes entre la población, especialmente entre los niños, que corrían a esperarlo, rompiendo la monotonía de su vida.

La llegada de la aviación fue muy importante. Incluso la primera aviatrix de Centro América era de esta región: Isabel G. Handal,

Fotos del periódico Juventud, semanario independiente, dto. Raúl Gilberto Tróchez, Admon. Rodolfo Benítez, 8 de Junio de 1935, Año I, serie 2ª #9,



“Los primeros vuelos, que llegaron a Santa Rosa fue en aviones de lona, biplanos, que llevaban un pasajero, eran tipo Stilmann civiles, que se acondicionaron para uso militar” dice Don Tulio Prado, experto en asuntos de aviación.

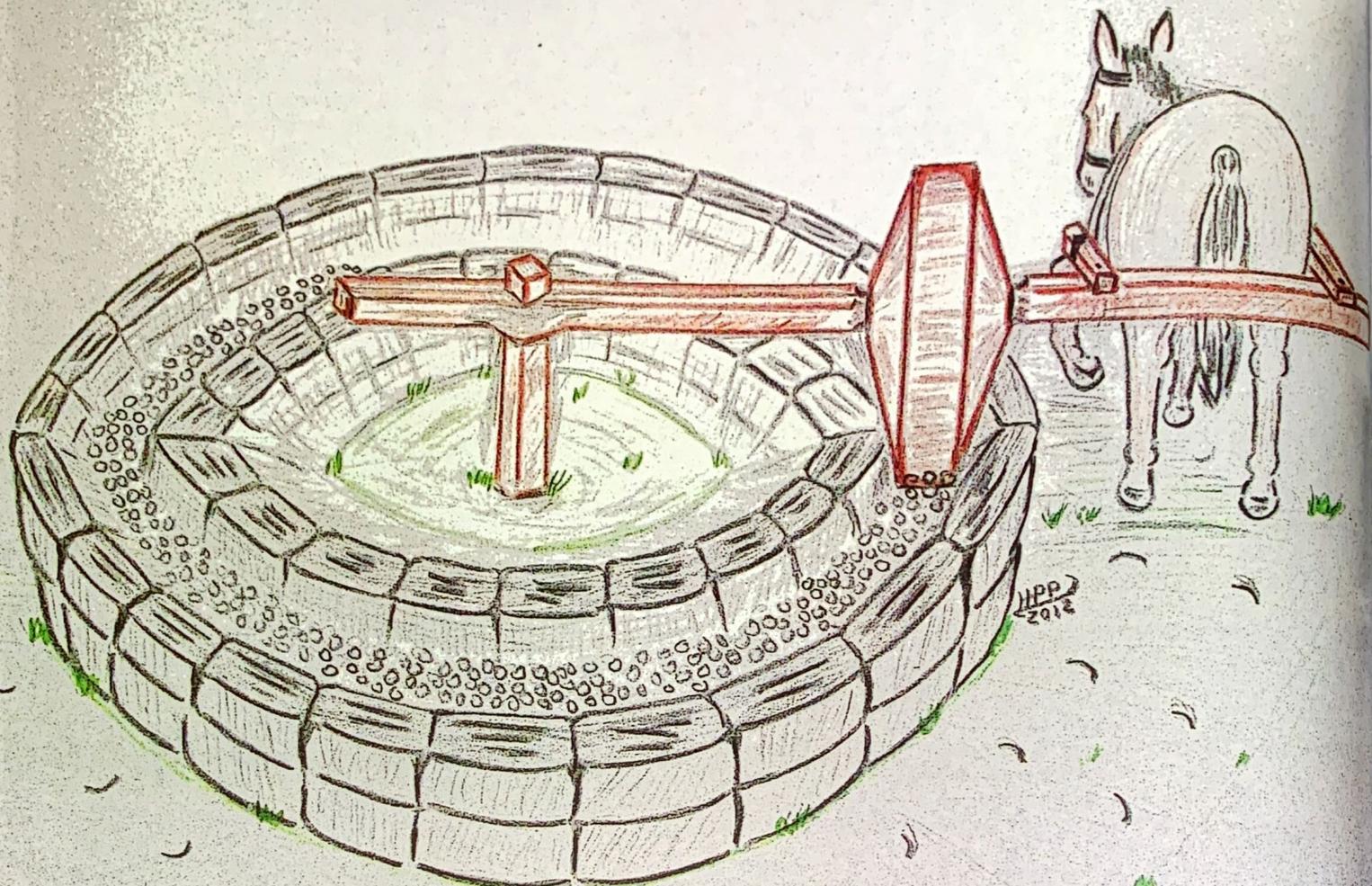
Durante el período de tiempo entre los años de 1931 a 1965, hubieron tres pistas de aterrizaje en Santa Rosa, la primera más corta y dentro de la ciudad fue la del Cerrito –ya mencionada-, después la compañía TACA construyó la que está donde es hoy el CAMPO AGAC; la otra pista estaba en un terreno de don Mariano Saavedra, donde construyó la empresa SAHSA, al final de la ciudad, por los años del 1935 a 1950, SAHSA absorbió a TACA.

Cuando era la época de la cosecha del tabaco, SAHSA dejaba tres aviones para que fletaran el tabaco y el Puro a Ocotepeque y de allí al Salvador.

Volaban todos los días, el pasaje valía 27 lps. Ida, Por los años 55 al 60, el vuelo 400 cubría la ruta: San Pedro Sula, Santa Bárbara, Santa Rosa, Corquín, la Labor y San Marcos, Ocotepeque.

Al regreso se convertía en el vuelo 401 y hacía conexión con los vuelos de la costa norte.

Había otro vuelo: Santa Rosa, Gracias, Erandique, Marcala, La Esperanza, era el vuelo de regreso. También se iba a Copán Ruinas. Un avión DC 3, era el vuelo 501.



Reconstrucción del funcionamiento de trilla de piedra, para despajar café.

XIV. Los Pueblos Cafetaleros del Occidente de Honduras

Así durante ese tiempo, hubieron varios accidentes, considerando la constancia de los vuelos, porque eran a diario durante la época de los años entre 1950 a 1960.

-Historias y vidas habladas, por los Caminos del Café

Como dijimos, los Pueblos Cafetaleros del Occidente de Honduras, han tenido su propia historia que contar, sus propias particularidades, su circunstancia histórica, social, económica e incluso política; sus familias, personajes, leyendas y situaciones específicas que moldearon en cada uno de ellos su identidad propia, su arraigo, su nicho de vida, su sentido de pertenencia, sus nexos y conexiones; las influencias que de acuerdo a las diferentes épocas a lo largo de los años, los lugares, las proximidades geográficas, las oportunidades, los espacios coyunturales y estructurales, los tejidos sociales (las redes familiares, sociales, religiosas, económicas, etc.) las inmigraciones, de poblaciones y sociedades dinámicas que han contribuido a perfilarlos.

Las condiciones Agroecológicas de sus entornos naturales, los conocimientos, saberes, e iniciativas de su gente, más los apoyos estratégicos, las circunstancias políticas específicas y orientadas, han dado como resultado, lo dicho: la importancia del Café en la socioeconomía del Occidente de Honduras.

De estos Pueblos Cafetaleros del Occidente de Honduras, aunque ahora no los mencionemos ni analicemos a todos, entre los más importantes están: Ilama, Colinas, Atima, San Luis, Trinidad en el departamento de Santa Bárbara; San Marcos, San Francisco, Sensenti, La Labor, Mercedes, Fraternidad, Dolores Merendón y La Encarnación en Ocotepeque; San Pedro, Corquín, Concepción, San Agustín, Dulce Nombre, Dolores, en el departamento de Copán; Belén, Gualcinse, Lepaera, San Marcos Caiquín, La Campa en el departamento de Lempira, San Juan en el departamento de Intibucá,

Las condiciones del Occidente han marcado, por lo dicho, su historia; las tierras y suelos buenos, la gente misma y su sentido de identidad, las distancias y los caminos entre las montañas, los medios con que se contaban, la ubicación de los pueblos y ciudades; fueron factores determinantes que incidieron en sus aconteceres. Las actividades económicas estratégicas, como la cría de ganado mular o caballo, fue en esos tiempos de "caminos a pie" una actividad muy importante. En el siglo XVI, hubo en Choluteca y en Gracias a Dios una importante "industria de la cría de mulas" dice Linda Newson, y continúa: "*ambas regiones proveían de mulas a las caravanas que hacían la ruta desde San Salvador hacia el sur por San Miguel*"(128).

Al Norte del departamento del mismo nombre, se encuentra San Marcos de Ocotepeque, que fue fundado en el año de 1836, como San Marcos, en la antigua Jurisdicción de la ciudad de Gracias a Dios, para el año de 1839 se realizaron las primeras elecciones y en 1840 tomó posesión su primer alcalde: Don Francisco Rodezno Barrera, fundador de una importante familia Agrícola Ganadera y posteriormente Cafetalera (quien a su vez era hijo de don Francisco Rodezno que llegó desde Yuscarán, a finales de los tiempos de la Colonia, a trabajar como Técnico Minero, en la mina de Coloal en San Francisco, en la Montaña de Merendón; mina que posteriormente fue propiedad de don Victoriano Castellanos, Ex-presidente de Honduras).

116

Las familias Fuentes, Espinoza, Peraza, León, Pineda, Mata, Valle, Ventura, Mejía, Rodezno, Arita, Barrera, etc. entre otras, ocuparon un lugar propio en la conformación de aquellas primeras sociedades.

Las tierras de San Marcos comprendieron terrenos de valle (al final del valle de Sensenti), por el río Suntutlín afluente del río Grande, así como tierras de montaña: los lugares como Pacayona, Colopeca, Guaisqueras, las Crucitas, el Playón, terrenos que posteriormente fueron dedicadas al cultivo del Café.

Así otras tierras altas (como parte de las mismas cadenas montañosas, que formaron el Occidente), de municipios vecinos como La Labor, Mercedes, San Francisco del Valle, Ocotepeque (antes San Francisco Xucuyuco), Sensenti, entre otros lugares y municipios.

La más antigua documentación sobre lo que hoy es San Marcos de Ocotepeque data de 1718, contenida en la solicitud de tres caballerías de terrenos realengos, ubicada en el sitio conocido como "Santa Rosa" (del cual se considera parte, lo que hoy es el barrio de Santa Rosita al Suroeste de la ciudad), por los hermanos don Joseph de la Fuente y don Simón de la Fuente, vecinos de la ciudad de Gracias a Dios, en cuya jurisdicción –como hemos dicho– se encontraban dichos terrenos, en el círculo de Sensenti (ver página 79). Además, como en toda Mesoamérica, los granos básicos (maíz y frijol), se han complementado con una gran cantidad de otras plantas, que desde tiempos inmemoriales fueron parte de la dieta, especies vegetales silvestres y cultivadas; cuya existencia fue aumentada con la llegada de otras especies que los castellanos trajeron, llegó también el Trigo, como materia prima fundamental en su dieta tradicional, (sin pan, vino y queso, era difícil la sobrevivencia de aquellos colonos), especie que se cultivó en las zonas de temperatura templada, donde hoy se cultiva el Café. El Trigo en las zonas altas de San Marcos de Ocotepeque y Municipios Vecinos, fue un cultivo muy importante hasta años recientes.

Con la llegada del Café a esta zona, por los años cercanos a 1850, se incentiva el interés por esta bebida social, se revitaliza la economía y los nexos que en torno a ella se tejen.

Para la incipiente producción de Café, desde el último cuarto del siglo XIX, la circunstancia local y la vecindad

con la República de El Salvador fueron sus espacios de crecimiento y mercados inmediatos. Así como de los otros pueblos del Occidente.

Para inicios y mediados del siglo pasado, para el viaje al Salvador, con bestias cargadas, se requería de tres días de ida y tres días de vuelta, a lomo de mula, por caminos trazados en las recodos de las montañas, por laderas de vértigo, pisando las huellas de quienes pasaron primero.

Saliendo de San Marcos a las 07:00 de la mañana, se llegaba al Corralito, Valle de Jesús, por San Fernando (por el Norte de San Marcos), allí nos juntábamos 12 o 18 muleros (con 6 mulas cada uno) "*yo caminaba con mi papá*" – dice don Adán León, añadiendo- "*la posada la teníamos donde un señor: Don Jesús Ulloa (ya habiendo pasado la frontera) se dormía en los corredores, "de allí para allá, eran los potreros" donde se cuidaban las bestias (pagándose 10 ctvs. de Colón por cada bestia).*"

El segundo día todo el mundo a recoger sus bestias y a cargar, saliendo a las 08:00 de la mañana, a dormir a San Ignacio, donde un Sr. José Castañeda, y otra vez, el mismo ajeteo. Para el tercer día: temprano a las siete salían (se habían levantado a las cinco de la mañana), recoger bestias, darles comida, aperarlas (ensillarlas), luego se reiniciaba el viaje; pasando por un caserío llamado "Pioquinto" llegando a Apopa a las 4:00 o 4:30 de la tarde, (ya no entraban a la Toma de Aguilares, salvo si había que dejar carga, fuera esta de

Café o Tabaco, allí se pasaba, de lo contrario, no) aquí se entregaba la carga, a los camiones que aguardaban, por el año de 1952 (antes de esa fecha, se usaba el tren en los años de 1940, que venía de un puerto del Atlántico de Guatemala para San Salvador). Allí, en Apopa se recibía la carga que venía del Salvador: Gas (petróleo en latas selladas), municiones, sal, azúcar (en latas), telas, hilos, algodones, etc.

No necesariamente eran los dueños de los productos los que los llevaban, "*mi papá trabajaba apatronado*" (con patrón), el dueño era de San Marcos, se llamaba don Humberto Maldonado, el negocio se realizaba y se habían comunicado por el telégrafo, que cantidad de cargas de Café le enviaba, que cosas y cantidad y mercadería traerían de regreso.

De regreso salían de Apopa temprano a las 08:00 de la mañana, llegando a San Ignacio a las 4:00-5:00 de la tarde, era el tirón más largo del viaje, en el invierno les tocaba descargar, sacar las bestias de los atolladeros, para ponerlas en lo más macizo y volverlas a cargar; al final del día descargaban, llevaban las bestias a zacatearlas, aguarlas y a descansar; el segundo día se iban por San Fernando Chalatenango, al Valle de Jesús (por otra vía, la mayor parte de las cosas no pagaban impuestos (eran contrabando) y allí se informaban de como está la autoridad, si se podía entrar o no con esos productos); pasando por Pacayitas, (esperaban o daban "vueltones", jugándole la vuelta a la autoridad, es decir escondiéndose).

Traer el pisto era problema, pesaba mucho porque era en monedas llamadas "bambas", además era riesgoso, por los ladrones.

San Marcos y los Municipios cercanos iniciaron sus actividades del cultivo del Café, un poco después de mediados del siglo XIX, en diferentes sitios. Hubo en este Municipio y sus alrededores, cuatro Trillas para "sacar Café en oro", en la casa de la Familia Rodezno en el centro del pueblo, en casa de otra familia, otra en la propiedad conocida como "el Tablón" cercana a San Francisco del Valle (antes San Francisco Xucuyuco) y en la Hacienda San Nicolás.

A inicios del siglo XX y cerca de los años veinte, el cultivo del Café tomó un fuerte impulso, en estos Municipios, en San Marcos por la zona de la Pacayona, en la montaña del Celaque y otros lugares aledaños.

Ya con una producción significativa, lo llevaban y vendían en El Salvador, 30 Colones valía una carga de Trigo, puesta en la Toma de Aguilares (cerca de San Salvador), (mientras en ese mismo lugar, la carga de Café valía 15 Colones), que se llevaba a lomo de mula, aunque también venían a traerlo aquí; los Hermanos Ardón trajeron molinos harineros desde Guatemala, que fueron instalados en Sinuapa, Ocotepeque; también hubo molino de estos en Corquín, Copán, propiedad del Dr. Girard, -"nosotros llevábamos los sacos y mientras molían el trigo de otros productores, esperábamos sentados en los sacos de manta en que se traía el trigo- luego de molerlo, regresábamos al pueblo con la harina" -dicen productores, que en aquel

tiempo eran jóvenes- todavía a finales del siglo XX, por 1980, en Belén Ocotepeque (antes Belén Gualcho, que fue una especie de reducción de indios en los tiempos de la colonia) se cultivaba el Trigo.

Mientras en las zonas bajas se cultivó la caña de azúcar, cuyo producto final era una especie de pilón llamado "dulce de panela" que se empaca en hoja seca de plátano o tuza de maíz en redes y a lomo de mula era comercializado en la República del El Salvador, don Jesús Francisco Pineda Rodezno, que tuvo una tienda en San Francisco trajo el primer trapiche de hierro para moler la caña, (hasta entonces los trapiches -molinos para caña- eran hechos localmente a partir de un tronco de madera de Sile) en la producción de panela; por lo que a su propiedad le llamaron "la Máquina" que consistía en un Trapiche metálico, siendo el primero en esta zona.

De acuerdo a las diferentes épocas de su historia, en los tiempos de la colonia, esta zona fue importante en el cultivo del Añil un rubro valioso en esos tiempos, al que le daban cierto nivel de procesamiento, para luego ser exportado, vestigios de ello, es un "obraje" ubicado en lo que posteriormente fue la propiedad de don Jesús Ventura.

-Don Nicolás Salazar (que el 5 de Noviembre de 2010, cumplió 100 años de edad) nació en "Pashapa" una comunidad del municipio de La Labor, Ocotepeque, recuerda que cuando era niño, ya su Padre tenía finca de Café de la variedad Typica, mientras ya por

1920, en los solares de las casas de San Marcos había sembradíos de café como pequeñas fincas.

-Mientras don Francisco Alberto Rodezno, recordaba que el Café durante mucho tiempo se vendió en la República del Salvador, se llevaba a lomo de mula, en un viaje que duraba varios días, haciendo estaciones (descansos) en varios lugares, pernoctando en lugares pre-establecidos, en el camino o en los pueblos en los corredores de las casas, en las llamadas "posadas".

Así llegaban hasta una comunidad cerca de San Salvador llamada "La Toma de Aguilares", por donde pasaba el tren que venía de Puerto Barrios, en el cual, en ese último y corto tramo del largo camino, lo hacían por ese medio.

Durante esa época el Café se vendía en Oro, por lo que los costales en que se transportaba eran relativamente compactos.

A inicios de la década del cuarenta, Don Alberto Rodezno llevó a San Marcos de Ocotepeque, la primera despulpadora de Café, que la había adquirido en la "Casa Bueso" de Santa Rosa de Copán, (siendo una máquina de madera excepto el paño que era de Cobre); el hecho de despulpar el Café, era hasta entonces desconocido, por lo que como se mencionó, el Café se vendía en grano limpio, es decir en Oro. La expectativa que esto generó entre los cafetaleros con quienes viajaba al Salvador (lo hacían en caravanas, donde dos, tres o más caficultores se unían para hacer el viaje); especialmente al momento de pago por los

compradores (amén de las dificultades de haberlo llevado en Pergamino seco, por todo ese camino, por su grande e incómodo volumen en relación al Café en Oro), pero la recompensa llegó con el precio, que equivalía a 3 o 5 veces el precio del Café en Oro, a partir de entonces se difundió el uso de las despulpadoras. Esto fue el inicio del gran cambio en los procesos de beneficiado y comercialización del Café, ya que se pasaba al Café "Lavado" concepto nuevo que los mercados determinaron.

Por su vecindad, más el tejido social de las Redes Familiares y la satisfacción las necesidades mutuas, los nexos históricos de San Marcos de Ocotepeque, definen su influencia con el Salvador, nexos que a criterio del Ing. José Enrique Espinoza, "ni la guerra logró romper".

-El Café llegó a ser tan cotidiano como la comida más importante, tanto es así que Don Sergio Mejía recordaba que a un hijo de una señora conocida, la Abuela "le dió chupón de café, a lo que El le dijo: no Mamá no lo haga, entonces ella le contestó, Café hallas en todo Honduras, leche no"

-Como en toda la región de Occidente, hasta la llegada del avión, la mula fue el medio de transporte de carga, más importante (desde los inicios del período de la colonia, por el año 1530), (129).

Por la década de finales de los años treinta e inicios de los cuarenta, con la llegada del avión de carga de la línea TACA y luego la SAHSA, una parte de la

producción se vendía en San Pedro Sula, (se unían dos o tres productores y fletaban un avión), otra parte la venían a traer los Salvadoreños y otra parte se iba a vender al Salvador, localmente se usaba como valor de trueque, por otros productos.

Hubo pista de Aterrizaje durante ese período en Santa Rosa de Copán, Copán Ruinas, San Marcos, Ocotepeque, Dulce Nombre en Concepción, (hoy Municipio).

La Labor, Ocotepeque

Don Celin Recinos, Caficultor del Municipio de la Labor, (Padre de Don Celin Edgardo Recinos) en su juventud cargó aviones de la SAHSA y TACA, ANHSA, en el valle de Sensenti donde hubo una pista de aterrizaje, en el lugar conocido como Llano Grande, en el valle de Sensenti, allá por los años de 1950.

Pagaban dos pesos por cargar un avión Douglas carguero, que se llevaba 200 sacos de café en oro, de seis arrobas (150 libras) en sacos de Mezcal o Yute (aunque en esta zona pasaba más el Colón Salvadoreño que el Lempira, al que también le llamaban peso).

De la Labor a Sensenti, el Café lo llevaban en carretas tiradas por bueyes, que cargaban entre 10 a 15 sacos por viaje, en un tiempo de cerca de dos horas; recorriendo una distancia de más o menos 5 kilómetros, por camino hecho a piocha, también se transportaba en bestia de carga (el Café lo traían de San Marcos, La Labor, San Francisco, Sensenti y lugares aledaños).

Había una pista importante en San Marcos, distante a 11 Kilómetros, pero en tiempo de cosecha, también aterrizaron, en Sensenti. Los aviones además de llevar Café, pasajeros, también servían para transportar en los tiempos del Gral. Carías, el Aguardiente, que era un monopolio de comercialización del estado; los Comandantes de Armas se encargaban de que todo funcionara bien.

Los lugares Cafetaleros de El Rosario, San Juan, el Ingenio (donde en tiempos a finales del siglo XIX, se explotaba una mina) Llano Largo, Pashapa, Cerro Grande, Santa Lucía a la zona del Volcán y el Rijilar, cerca de la zona de amortiguamiento de Güisayote, son lugares de siembra de Café; la finca de los Recinos está en el lugar del Volcán, a 1700 msnm, pero hay parcelas hasta 1350 msnm (a veces hay a la vez, floración, granos tiernos, granos verdes y granos maduros, explicándolo que será por la baja temperatura), los bosques son de Liquidámbar, aquí ha sido fácil ver manadas de jabalíes o chanchos de monte; aunque las fincas están certificadas. Todo esto es parte de la Cordillera de Merendón.

La red de cuencas está integrada por: Río Viejo (Río Idolo), Río Jute, Río Potrero afluentes del Río Sixe (ya es grande y es afluente del Río Grande-Ulúa).

Para ir a vender al Salvador, se tardaban 2 días completos, se pagaba un peso por bestia, un peso por mozo, era más o menos 5-10 pesos el costo total.

Así, se tardaban un día para llegar a San Ignacio, (en la República de El Salvador, Departamento de Chalatenango), luego otro día al pueblo llamado la Toma de Aguilares.

Allí descargaban, dormían, repastaban las bestias, habían corredores donde se quedaban, había gente que se dedicaban a ese negocio, lo más que le cobraban 1-2 Colones, el pastar una bestia costaba más o menos 10 centavos. (había poco dinero que valía mucho, "yo iba a la Feria de Sensenti y me daban 10 centavos para gastar" dice don Celin Recinos). La feria de Sensenti 2 de Febrero, en honor a la Virgen de la Candelaria y aquí en la Labor el 12 de Diciembre en Honor de la Virgen de Guadalupe y el 24 de Junio en Honor de San Juan.

El Café siempre ha sido parte de la vida social, la gente cuando despedía una visita de confianza le ofrecían Café, diciendo "Te querés llevar un poquito de Café".

Acá en Honduras se vendía el Café en San Pedro Sula, a los H de Sola, a los Casanova; los Hde Sola pagaban 30-40 pesos puesto allá. Acá se compraba a 1.50 lata, la carga salía de 12 latas.

Corquín, Copán, ha sido también uno de los municipios de mayor tradición Cafetalera; es una de



Don Celestino Romero y Tomasa Lara.

las Comunidades más antiguas, desde 1824. Corquín, se asume, es una voz de origen Lenca que significa "entre ríos". Por estar ubicado entre los ríos Julalgua, Jopopo y Aruco.

Don Celestino Romero Espinoza, Tomasa Lara, Capucas, Abuelos de don Rodolfo Romero, tuvieron hace más de 90 años, (1920), una finca de 1.5 Mz. de Café Arábigo, además tenían allí, 1-2 mz. don Maximiliano Estévez, (al mero pie del Cerro Gacho), don Lisandro Lara, Ruperto Rodríguez, don Encarnación don Santos, Encarnación Mejía, Cruz Estévez, Avelino Estévez, Alejandro Pineda, Porfirio Melgar, Celestino Romero Lara y Clemente Romero.

Don Tomás Romero Lara, Padre de don Rodolfo; también tuvo Café en Capucas 1mz. (1930).

Durante el año de 1873, ya Corquín poseía un promedio de 130 fincas cafetaleras según consta en un acta municipal de ese año constituyendo desde entonces el principal rubro de su socioeconomía, llegando a ser uno de los pueblos más bellos y con mejor nivel de vida del país.

Corquín está ubicado en el sur de la Montaña de Celaque, Junto con San Pedro de Copán, de suelos fértiles y alturas propias para el cultivo del Café.



Tomás Romero Lara.

Desde el municipio de Belén, Ocotepeque (Belén Gualcho), cuando transportar Café era una cuestión cotidiana: un hombre que se tardaba medio día en trasladar un quintal de Café en su espalda, hasta Corquín a una distancia de 7 leguas, equivalente a 28 Kilómetros.

Como todos los pueblos del Occidente de Honduras, Corquín posee una rica cultura oral: cuentos, tonos de voz, palabras, apodos, "perras" (relatos fantásticos o hiperbólicos sobre la gente local, pasada o contemporánea, cuya singularidad es socialmente reconocida, ya que asocian circunstancias históricas o cotidianas a un personaje), frases, gestos de conocida interpretación.

122

Como todos los pueblos, la historia de Corquín ha estado asociada con su gente y con su producción, los españoles trajeron a estas tierras el cultivo del Trigo, tan esencial en su dieta, lo cultivaban en zonas frías como lo ha sido Belén Gualcho, Ocotepeque (en los documentos antiguos se le denominaba como Gualcha), quedando ese cultivo como parte del patrimonio agrícola del mismo. Por los años cuarenta del siglo pasado, el trigo era transportado a Corquín a lomo de mula o a espalda de indio, y llevado a un molino que lo convertía en harina; a la propiedad donde se ubicó el dicho molino, que además había pertenecido a un señor de apellido Molina, se le denominó desde entonces "el Molino" (así mismo se le denominó en Gracias, a la propiedad de la Familia Milla Cisneros, donde en tiempos de la colonia hubo un molino para trigo).

Por los años de la década del cuarenta y cincuenta del siglo pasado, a falta de carreteras, el avión se convirtió en un medio de transporte vital y estratégico para el desarrollo de la comercialización de la Caficultura del municipio así como de los otros pueblos del Occidente.

Isabel Ochoa (Chavelita) contaba que su Tío Chema transportaba en el avión las máquinas de coser, casi en cada viaje. El "Campo de aviación" estaba ubicado en la "planada" de la salida a San Pedro de Copán. Mientras don Carlos Alvarado fue conocido como "Chema sahsa" porque era el primero en llegar al "Campo de aviación"; en una ocasión un pasajero perdió una maleta con 25,000 Lempiras, don Chema la encontró y con su gran honradez, buscó al dueño y se la entregó y este -malagradecido- le dijo -tomó este lazo para que te ahorques, como premio a su honradez -vaya paradoja de la vida-. También hubo otro personaje "Corquín Alvarado" siempre llegaba al campo y preguntaba a cualquier pasajero "¿me mandaron la pistola? Y de repente gritaba "viva el doctor Fiallos ". Era un personaje -de esos que son parte de la historia de nuestros pueblos- peculiar que vestía permanentemente de fatiga militar.

Don Juan Ángel López, conducía una carreta de bueyes y ruedas de madera con rodaje de hierro, que hacían un sonido inconfundible al transitar por las calles empedradas, llevando el Café de Corquín al "campo de aviación", previo a la llegada del avión.

Para aquellos años una parte del Café se llevaba a San Pedro Sula por vía aérea, otra parte por vía terrestre, en ésta haciendo escalas en los "descansaderos" (hubieron en otros lugares también llamados "Almuerzaderos" según el Sr. Vallejo en su Anuario Estadístico) preestablecidos en el trayecto a Santa Rosa de Copán o a la República del Salvador.

Para ir a Santa Rosa eran dos días de camino con las bestias cargadas, un día hasta llegar al río Higuito, allí pernoctaban; para subir temprano y recuperados la "cuesta" del camino; considerando que Santa Rosa está ubicada en una meseta a 1,100-1,200 msnm. Allí vendían el Café donde don Melo Bueso.

Cuando lo llevaban a San Pedro Sula, partiendo de Santa Rosa el otro día de viaje era para ir a dormir cerca del Municipio de la Entrada de Copán, habiendo pasado por las comunidades de las Sandías, Quezailica, San José, cerca de Nueva Arcadia, hasta llegar a la Entrada.

Allí eran lugares donde no habían casas o resguardo, sino era en el campo, en el cual había que tener mayor cuidado; después de descargar las bestias (como regionalismo el término bestia se interpreta, en esta zona, como animal mular o caballar, de carga o de silla), y se hacía una especie de tarima de piedras, donde se ponía el Café y se cubría con unos toldos, durante la noche, una persona del grupo tenía que quedarse vigilando, pues habían animales peligrosos, a quienes en nombre genérico se les llamó "tigres" o "leones", aunque eran una especie de Jaguares.

Para esos largos y sacrificados viajes llevaban como comida, alimentos que pudieran manejarse durante el viaje, conservados o de fácil conservación, como: "ticucos o tamales de viaje, totopostes, Café, Pan duro", queso seco, huevos duros envueltos en tuzas y Café molido, que era imprescindible.

Si no hubiera otra cosa debería haber Café, porque con Café todo es bueno; pan, plátanos, ticucos, tortillas, totopostes.

Por las noches durante el descanso, previo a dormir habían personas hábiles que de determinadas hojas de árboles, hacían una especie de "dulzaina" que tocaban con la boca y a la cual la hacían sonar notas musicales, como parte del arte en la cotidianidad de la vida. Contaban también historias, cuentos contados de generación a generación, personajes mitológicos o siniestros que llenaban de temor los espacios de descanso.

Las bestias mulares y caballares eran un bien estratégico, como en otros pueblos de esta región: *"las traían del Salvador -dice don Omar Rodríguez directivo de una Cooperativa de Café de Calidad-venían en "patacho" (grupo de bestias), el "moro" era el más caro". "Venían cargados de mercadería de Corquín a Santa Rosa de Copán, luego que pasaba la temporada, las iban a vender al centro y sur del país"* dice don Abraham Handal.

Se negociaba a través de "el Trueque y la mano vuelta": Café por maíz, Café por la mula, Café por

mercadería: camisas, manteca, azúcar, telas, clavos, grapas, alambre de púas, etc." esto era lo común (lo mismo que en Colinas, Santa Bárbara). "El Salvadoreño compraba el Café en 20 pesos la carga, en mercancía, dinero o mulas".

Don Toño Alvarado entregó 10 qq. de Café por una mula, en 1943; las mulas eran probadas con un viaje de ida y vuelta a Santa Rosa de Copán, tenían que ser "andadoras", o buenas para la carga y buenas "para lo feo" (para los caminos malos).

Por los años cuarenta hubo energía eléctrica en Corquín, se pagaba un peso por mes (de la planta que el Dr. Raphael Girard, había establecido con el *desvío de las aguas del Río Aruco*").

Doña Teresa de Jesús Vásquez, cortaba Café desde cuando era una niña de 13-14 años, (actualmente tiene 79 años), por los años de mil novecientos cuarenta, el galón cortado lo pagaban a 10 centavos, y ella se cortaba tres galones al día. Iba a cortar a la finca de don Marcelino Mencía, al lugar conocido como el Suctillo. Una buena cosecha era de más o menos unas 8-9 cargas de Café corriente.

Cuando se casó a los 16 años, ya su esposo tenía "sus pedacitos de finca", como la finca era cerca iban y venían durante el día, para definir la hora de regreso el señor decía: "hasta aquí no más".

Como todo, así también a lo largo de los años, las preferencias por los sabores del Café van también

cambiando, con la sociedad, con los mercados, como en otros pueblos y lugares, épocas. Los Café tomados en aquellos tiempos eran más fuertes, así se prefería (ver Capítulo sobre Cultura del Café, en esta región).

ILAMA (Basado en la obra del Prof. Rubén Ángel Rosa)

La Comunidad de Ilama "comenzó a fundarse en el año de 1480, por una familia numerosa, oriunda de Teconaliztagua", y comprende según la Monografía de Ilama, escrita por el Prof. Rubén Ángel Rosa "cuenta con ciento diez y tres cuartos de caballerías de terreno ejidal de conformidad con los títulos que conserva la Municipalidad" y continúa "los Títulos de terreno ejidal, que tiene Ilama son tres, así: El correspondiente al año de 1776, el correspondiente al año 1843, y el Correspondiente al año de 1867" (130).

Interpretando que se trata en un inicio de un "Título primitivo" otro posterior "denominado ejidos de Ilama" y el tercero "Montaña del Pinal y el Limón que fue cedido por el Presidente de la República Dr. Miguel Paz Barahona, para lotes de familia" (cita anterior).

El Prof. Rosa señala, que existe un documento en la municipalidad, donde se hace referencia a la toma de posesión de la primera Corporación Municipal, cuando el pueblo se a organizado y cuyo contenido a la letra dice: "Sello cuarto un quartillo—Años de mil setecientos noventa y dos y noventa y tres---Sello del Rey---En el pueblo de San Cristóbal de Ilamatepeque, de la Rial Corona de S. M. en treynta y un días del

mes de diciembre de mil setecientos noventa y cinco. Conviene saber que Antonio Banegas e Isidro de la Cruz, estando en la sala del Cabildo, juntamente con todos los vecinos y naturales de este pueblo y para elegir y nombrar Alcaldes y rexidores como está acostumbrado en nombre de S.M. (Q.D. G.), que así lo manda por sus reales ordenanzas", -y continúa- "y habiendo practicado sobre dicha elección con parecer de todos los vecinos y común del pueblo, en de S.M. votamos y elegimos por Alcalde ordinario a Domingo Berdugo, porque así conviene al servicio de Dios y el Rey nuestro Señor, y en particular para el bien común del pueblo, votamos y elegimos por regidor Maior, a Juan Alejandro Tróchez e Hipólito López para Regidor Menor y a Isidro de la Cruz para Alcalde de la Hermandad,... para auxiliar "y a Antonio Hernández Alguacil Mexonero" (131).

El exquisito escritor nos narra la vida de aquellos años, en ese lugar, sus temores y sueños, sobre su sentido de humor, las historias recién hechas; con el sabor de la autenticidad de la vida en los pueblos.

Lepaera, Departamento de Lempira

Por los finales del siglo XV en la comunidad de Lepaera habían más de 400 casas (132), ubicadas en las faldas de la montaña de Puca, su población antigua era de origen Lenca, como la mayoría de los pueblos de este departamento. Su Iglesia fue construida en 1646.

Lepaera es un nombre de origen Lenca que en lengua Náhuatl significa "Simio Grande". Los registros más

antiguos que se conservan en su Palacio Municipal hacen referencia al lugar conocido como "Santiago de Lepaera" datan de 1653 (pág. 5), en la sección de un litigio por tierras y que a la letra dicen: "Don Luis Francisco Ramírez de Orellana, Bernardo Sangero, formaron a razón de la real cédula de su Magestad, escritos en las tres fojas, antes de éstas sus contadores de cuentas, que residen en su campo real de las indias. Don Luis de Astorga, Don Antonio de Buendía. Y es así que estando poblado Lorenzo del Portillo, indio laborío, "acurro-acudo"(¿) a la Ciudad de Gracias a Dios en un año de tierra nombrado "guamagnieti"(¿), en la jurisdicción de ella, sin título ni justa causa por donde pertenezca el común naturales del pueblo de Santiago de Lepaera de dicha jurisdicción, le pusieron demanda ante el gobernador de la provincia de Comayagua Don Antonio Monfortle sobre su propiedad diciéndole pertenece en virtud de real previsión de amparo en dicho año y sus tierras que se les libró el año pasado de mil seiscientos cincuenta y tres, mandaron en ella su despacho del gobierno Superior de esta Provincia, que en el año de mil seiscientos treinta y cinco generaron en contradictorio, quien con el señor Fiscal".

Lepaera ha sido con el paso del tiempo uno de los más importantes Municipios del país en la producción de Café; las familias Guardado, Hernández, Ruiz, Murillo, Bautista, Aragón, Reyes se han destacado en ese campo. La mejor Taza de la Excelencia del país ha sido de aquí, en el año 2004 don Gregorio Martínez, sacó un puntaje histórico de 95.69 de calidad en taza.

Dulce Nombre de Copán

Pueblo próspero, fundado por familias de Santa Rosa y por anteriores inmigrantes venidos del Departamento de Chalatenango, República de El Salvador; teniendo su origen en un lugar conocido como



Dulce Nombre de Copán, década de 1950, fotografía propiedad de Don José Membreño

"Las Cáscaras" ubicado al sur del actual pueblo, hasta principios del siglo XX, cuando su nombre le fue cambiado al de "Dulce Nombre de Copán" en alusión al "Dulce Nombre de María". Hasta los años cincuenta la comunidad de Concepción Piedras, perteneció a su distrito, lo que hoy es el Municipio de Concepción, Copán.

Dulce Nombre, pueblo de Comercio activo, ha tenido como patrimonio la fabricación de "puros de tabaco", (pequeñas purerías, en diferentes barrios, con un carácter de empresa familiar, que por generaciones se han dedicado a la fabricación de estos). El tabaco era una actividad económica importante, la ganadería, la Caficultura y el preparar tabaco para ser exportado a la República de El Salvador desde los años treinta.

"En nuestros pueblos hacemos un esfuerzo, para hacer creíbles nuestras propias realidades"

A. C. R.

Que en aquellos años pertenecía al Distrito de Dulce Nombre el "Campo de Aviación", (ver página 112, solicitud de don Juan Miguel Morales siendo Alcalde al Abog. Manuel Fajardo). Ubicado en Concepción Piedras.



Campo de Aviación, Concepción Piedras, Distrito de Dulce Nombre de Copán.

Las calles empedradas de mi pasado, las guardo conmigo, caminan conmigo, son frías piedras que guardan el calor de mis recuerdos.

Gualcinse

Gualcinse se remonta en la historia desde los antiguos tiempos, su ubicación en las faldas del macizo de Congolón (2020 msnm) (junto con los pueblos de San Andrés, Lempira, Santo Tomás, Piraera, y sus comunidades aledañas) ha sido parte de los dominios de los Lencas, el Cacique Lempira tuvo su asentamiento muy cerca, y su arraigo ancestral lo liga.

Durante los tiempos de la colonia también fue un lugar que proveyó Mano de Obra, en un trabajo elaborado por don Armando José Ramos sobre la historia de Gualcinse dice: "el 1 de Octubre de 1926, siendo

alcalde Don Juan Soriano, en sesión habitual acordó adoptar como patrimonio de los naturales de este Municipio, la siembra de café, el índigo y la caña de azúcar" y añade "don Pedro Cruz Milla un hombre que nació en Gualcinse, allá por 1894".....comentaba que cuando el era niño, su padre tenía un pequeño cafetal alrededor de la casa" y sigue diciendo "el abuelo de don Pedro Cruz, había traído una semillitas de café desde el Salvador, pero también es posible que los sacerdotes que laboran en este beneficio hayan sido los primeros en cultivar las primeras fincas de café" (Ramos, A.J. Memoria e identidad de Gualcinse, inédito).

El Café de Gualcinse siempre tuvo nombre como Café de Calidad, así lo aseguraba don Leónidas Rosa Zerón.

El Café de esta zona por su proximidad con la República de El Salvador lo iban a vender allá. También los salvadoreños venían a estas tierras y comercializaban todo.

Santa Rosa

Aunque más conocida históricamente por la producción de su tabaco, los Llanos de Santa Rosa, fue fundada como villa en 1795, en las tierras de don Juan García de la Candelaria (Prof. Bueso Yescas).



Doña María Posadas Alvarado.



Truncos de Cafeto de Variedad Tipica, con una edad aprox. Entre 70 y 95 años.

Pero dada su ubicación a 1100-1200 msnm desde finales del siglo XIX hubo Café, entre los sitios más relevantes fue la hacienda de Yarushin, estudios hechos por el Dr. Ventura Lara sobre esto dice: "el terreno de Yarushin se encontraba entre Cucuyagua y el sitio Santa Rosa de los Llanos. Este último era de la jurisdicción del Curato de Quezailica, y los dos a su vez lo eran del partido de Gracias a Dios, cuyo centro político era la ciudad del mismo nombre.

La familia "de Lara" se hizo de varios terrenos en esa área que se llamó Yarushín.....Durante la colonia la mayoría de las haciendas comerciales debían estar cerca de los principales núcleos de población española" (133). Era una Hacienda de 16 Caballerías (64 manzanas por Caballería) que fue adquirida por don Joseph Erazo y el Capitán Don Nicolás de Lara en 1772, de acuerdo al Dr. Ventura.

Con el paso del tiempo, un poco más de un siglo después, en estos terrenos se cultivó Café, de cuyas plantaciones se extrajeron los truncos cuyas imágenes vemos:

Con el paso del tiempo esa Hacienda se dividió, llegando a ser parte del patrimonio de la familia Saavedra-Posadas, entre cuyos miembros hoy destacan productores y exportadores de Café.

Dña Marina Posadas Alvarado Vda. De Saavedra, (sobrina de uno de los más importantes historiadores de Honduras, don Ernesto Alvarado García), cuenta que hace cerca de cincuenta años, vivían en el Corpus, un pueblo enclavado en las faldas del cerro de Erapuca.

En el año de 1949 su esposo Don Joaquín Saavedra Estévez, había logrado una *"gran cosecha de frijol"*, se fue entonces para el Pueblo de la Encarnación, *"con cuatro bestias prestadas"* a vender el frijol. *"Pero allá no había dinero, lo que había era Café guacuco; entonces cambió el frijol por Café, un galón de frijol, por un galón de Café, un canasto de frijol, por un canasto de Café"*.

Así de trascendente ha sido el Café en esta región, una cultura, una moneda, vital para el desarrollo de su población.



Semillero de Café, 1960-1970, Finca Río Frío, Virgilio Enamorado.

XV. Características de Las Fincas del Occidente

-Descripción analítica desde un enfoque de sistemas

La dinámica del funcionamiento de las pequeñas fincas del Occidente de Honduras, es en base a un estratégico Sistema de Producción que combina una base productiva y una base reproductiva, ambas complementarias, interdependientes. La una provee los recursos que la otra necesita: bienes y Mano de Obra. La misma base conceptual de la economía campesina.

130 Ambas sustentaciones tienen como espacio de operación la finca, que es a su vez un espacio de naturaleza humana, económica y social, así como también de naturaleza biótica y bioquímica, que hace posible realizar el trabajo de complementariedad aludido.

La finca puede verse como un todo; que está integrada por diferentes componentes, partes o subsistemas; es decir partes que en su totalidad la constituyen, cumpliendo cada parte o componente una función específica en función del todo, y aporte a la familia. Esta naturaleza holística e integradora es donde radica su capacidad de sobrevivir a condiciones adversas.

Una parte para ingresos como es el Café, otro segmento para alimentación como son los Granos Básicos, otra parte como son las especies animales (gallinas, cerdos, vacas, una bestia de carga, y perros), los

últimos tiempos han impuesto, para quien puede, la necesidad de un carro, de segunda mano que sirve en las labores de transporte de la finca. Así mismo la finca tiene una serie de plantas complementarias e imprescindibles: frutales, izote, huerta, hortalizas tradicionales, etc.



Puede observarse en los Calendarios Socioeconómicos de las fincas: las diferentes actividades, priorizadas de acuerdo a las circunstancias, la distribución de responsabilidades, las necesidades, las épocas, las circunstancias específicas en que se desenvuelve.

Los Sistemas Tradicional de Producción, de las fincas pequeñas, cambiará, en la medida que cambien sus prioridades, en un permanente ajuste y adaptación cuyo sentido es la sobrevivencia.

Las fincas del Occidente, están constituidas por diferentes parcelas, (como lo hemos analizado) adquiridas o aumentadas en diferentes tiempos y circunstancias; pero todas son poliparceleadas. Incluso fincas con parcelas ubicadas en diferentes pisos altitudinales, según las circunstancias y las posibilidades, las que se manejan conforme, es decir según variables como:

maduración, distancia de siembra, variedad, sombra, especies de asocio, etc. Podría deducirse, que es esa versatilidad, esa elasticidad, la que facilita el crecimiento, en extensión, como en conocimiento específico del sitio, de la finca, entre otros criterios. Parcelas que como dijimos, presentan diferentes retos, pero que a su vez llegan a conocerse de manera precisa.



Las fincas, son en sí mismas, nichos bióticos, unidades vivas, (pequeñas Gaia, entendiendo como Gaia la tierra viva), espacios donde interactúan las plantas, las diferentes especies de insectos, arácnidos, roedores, reptiles, (vegetarianos, depredadores, monófagos, polífagos, etc), microorganismos, del suelo, del aire, de las plantas; más las condiciones que el ambiente provee y que se ven modificadas por la presencia e interacción de estos seres.

A este mundo vivo, de seres, interacciones, ciclos, donde cada quien cumple su propósito y que inserto en otro mundo más grande y complejo, como es el lugar o la comunidad, llamamos finca o parcela de una finca. El cual reviste toda la complejidad que la vida significa. Dentro de éste, se dan una serie de procesos de carácter dinámico, a través de los cuales ocurren influencias entre ellas, las plantas grandes y complejas, plantas de diferentes tamaños, ciclos, tipo

de hojas, ramas, frutos, de diferentes requerimientos: nutricionales, luz, agua y espacio. Los microorganismos, en su trabajo de descomponer, transformar, reciclar componentes, permitiendo las posibilidades reorganizar la vida. Por último la presencia de los seres humanos, con cuya contribución se aceleran los procesos.



Los sistemas de producción biótica en las fincas, (especies, características, altura, ciclo, familia, arquitectura, usos, tradiciones, análisis vertical, análisis horizontal, espacio, tiempo, prioridad por época, requerimientos de mano de obra, importancia: económica, consumo, usos, medicinal, costumbre/creencia, etc.) Por ejemplo en Corquín, Copán "en el Cafetal antes había mucho sucte, pacaya y palmito".

La mayoría de las plantas son autóctonas, pero hay bastantes plantas importadas, especialmente aquellas traídas desde los tiempos de la colonia.

De esas diversidades, las Familias Caficultoras aprenden y tienen mucho conocimiento sobre: las plantas indicadoras de tipos de suelo por así decirlo, plantas de abono, plantas de uso medicinal, etc.

La finca es una escuela para todos, su enseñanza es gratuita, pero solo se crece respetándola.



Anciana Lenca, demostrando un pito de barro.

XVI. Las Manos del Café, sus Familias y su Historia

"Manos de niño, manos de niña, manos de mujer, manos de ancianos, manos que construyen mundos, manos llenas de tierra, miel y olvido; manos blancas que una tarde, recogen leña,

Las manos maltratadas de mi Madre. Manos que hablan por el silencio de los siglos, las manos de los pobres"

ACR

Los sistemas económicos históricos basaron su desarrollo, en la disponibilidad de Mano de Obra, los procesos y modos de producción a lo largo de la historia así lo confirman. Su fuerza, su energía, las grandes obras pasaron por este recurso, que es en sí, praxis, y por su explotación, la que se ha constituido a través de la historia, en la fuerza, motor y alma de la producción de bienes y en la generación de riquezas, a lo largo de todos los tiempos.

La configuración de la obtención de Mano de obra a través de los siglos, en las economías primarias y regionales, ha sido siempre una dinámica específica que combina: estructura de la tenencia de los medios de producción, época del año, rubro, condición social-económica-política, ubicación geográfica y tipo de relación entre los actores. Esto ha dado resultados en asimetrías sociales visibles; unos en unas condiciones

y otros en otras, muy diferentes. Así ha ocurrido durante las diferentes épocas históricas de esta región. Pero desde los tiempos



lejanos, se visualizan tendencias que perfilan ciertas condiciones: Lempira y las zonas pobres de Copán, Ocotepeque, Intibucá y Santa Bárbara, han aportado casi siempre mano de obra en su gran mayoría, para las zonas menos deprimidas, haciendo una especie de migración temporal, de acuerdo a las exigencias.

Pero por una serie de situaciones de "coincidencia histórica" -que no fue un producto al azar, sino el resultado de una estructura ideológico-político-económico impuesta, que ha sometido a estas sociedades, en una constante e histórica desigualdad-, (134) esta Mano de Obra ha salido desde las zonas indígenas especialmente; luego también de mulatos y mestizos pobres, que durante los postrimeros tiempos de la colonia, deambularon buscando un rumbo por estos lares.

134

La perspectiva de este análisis se orienta al sentido antropológico-histórico, de una serie de relaciones en el tiempo, que han marcado a las sociedades de esta región. Considerando que la mano de obra, -como, ha sido desde siempre- el factor más importante en el proceso de producción, transformación y acumulación; la cual en el caso del Occidente de Honduras ha salido siempre de las zonas dentro de la región, menos favorecidas, hacia las otras zonas y regiones de mejores condiciones políticas o socioeconómicas, en una relación de recurrente desigualdad -como se apuntó-; desde los lejanos tiempos de los Cacicazgos, donde ésta desigualdad se considera de menor trascendencia y menor desventaja, (sin incluir en esto, claro está las condiciones surgidas de rivalidad por guerra o conflicto bélico), posteriormente durante la Colonia en sus diferentes períodos y lugares, hasta llegar a los siglos XIX y XX.

La Mano de Obra de esta región se ha relacionado siempre -casi siempre- con las migraciones temporales (y algunas veces definitivas), de poblaciones entre diferentes lugares de la zona, de la región y del país. Ha sido desde esos entonces una situación recurrente, cuyo origen se ha definido por diferentes causas de su momento histórico, de acuerdo a las circunstancias específicas y del lugar en que se dieron, fueran estas: políticas, militares, de aprendizaje, económicas o culturales; creando con ello insumos para una especie de "Cultura de Sobrevivencia" "Cultura de Caminantes, desde los niños" en sus gentes, especialmente en aquellas personas de ascendencia

o costumbres indígenas; que con el paso de los siglos sus poblaciones han ido desarrollando, adaptándose y creando posibilidades.

Los caminos Lencas, no en balde, son amplios, (desde una perspectiva parabólica diríamos que los caminos han sido más amplios para salir, y más angostos para regresar, caminos para pasar-estar largo tiempo en ellos) sombreados, con grama a sus lados, que transitan por filos y barrancas, entre árboles grandes no caducifolios (perennifolios).

La loza de los Lencas, también sirvió de valor de cambio, el Café llegó acá por lo que veían en otros lugares y por trueque con la loza.

Antes, mucho antes, desde los siglos antiguos, los intercambios de productos, (frutos, textiles, tintes, medicinas, alimentos, etc.) favorecieron estas migraciones temporales, luego los nexos culturales con otras etnias como los Pipiles, que vivían en el territorio que comprende lo que con el tiempo se llamaría República de El Salvador, facilitaron movimientos de productos, personas y grupos.

Posteriormente, las Reducciones Indígenas de los inicios de los tiempos de la Colonia, como estrategia para disponer de Mano de Obra segura y concentrada, así como "para ser evangelizados" siendo ubicados asignados en concentraciones humanas nombradas como "pueblos de Indios". La ciudad de Gracias a Dios, en cambio fue llamado pueblo de españoles.

La Encomienda como estructura política-económica, creada en los inicios de la Colonia, -entre otras cosas- para ser una forma directa de explotar la Mano de Obra indígena, (Consistió básicamente según Claudia Quirós, en que: "*grupo de familias de indios asignado a los pobladores (españoles) para que les sirvieran a estos y a sus descendientes por dos generaciones. A cambio de ese servicio, cada encomendero debía procurar la evangelización de los indígenas de su encomienda*") (135), pues su disponibilidad constituía la verdadera riqueza de esa estrategia dominadora impuesta, (que organizaba la sociedad en nuevas clases sociales, en una pirámide de desigualdad, favoreciendo a los peninsulares). "*la Corona había puesto en vigencia su sistema de encomienda de indios, "la base económica más importante y general sobre la cual descansó toda la naciente aristocracia de los nuevos territorios"..... el sistema de encomienda entregaba indios a los españoles y esta concesión daba a los españoles el derecho de exigir trabajo o tributo de los indios*"(136).

Así en 1536 se documentó el primer repartimiento (el hecho de distribuir las encomiendas) de Gracias a Dios, que a la letra dice: "*...en presencia de mi, Gerónimo de San Martín, Escribano de su Majestad e su notario público en la su Corte y en todos los reynos y señoríos*

.....habiendo conquistado y pacificado esta provincia de Higueras hacia la parte de las Sierras ha poblado para su majestad una ciudad que se llama Gracias a Dios, para que esté poblada de españoles, y la

tierra se ennoblezca, y los señores y naturales de la dicha tierra, que están debajo de la obediencia de su Majestad" añadiendo: "hacia e hizo repartimiento general de todos los pueblos y jurisdicción que tiene señalados a la dicha ciudad de Gracias a Dios... a Perafán de Ribera, vecino de dicha ciudad, dio y señaló su señoría de repartimiento, los pueblos de Yaguaquira y Conquera con todos sus barrios y estancias, señores, indios, barrios y estancias, de los dichos pueblos, de que llevo cédula" (137).

Así también en esa misma ocasión, se le repartió la Tierra de "Huana" (hoy la comunidad de Guanás, en el Municipio de Gracias) a Don Juan Bautista, fundador de una importante familia de ese apellido. Don Perafán de Ribera, encomendero de Gracias en 1536, fue quien 33 años después, en el año de 1569, fundó la ciudad de San José, Costa Rica. Hubo y dieron encomiendas también a muchos otros españoles, de eso se trataba la conquista.

A los indígenas asignados a las encomiendas, se les dieron diversos trabajos, todos útiles para el nuevo régimen y de manera impositiva.

Marie Leroy en su obra "Gracias 1536-1700, del centro a la periferia" dice refiriéndose a uno de los trabajos asignados a los indígenas, citando a Linda Newson: "*los tamemes son indios encomendados que sirven de cargadores. El trabajo del tameme era el más común para los indígenas y constituyó un recurso que resultó imprescindible para los encomenderos.*

La legislación limitaba las cargas a 17 kilos, pero ellos frecuentemente hasta con tres arrobas (más de 34 kilos)" y añade "la mitad de ellos moría durante largos viajes, una tasa igual a los trabajadores de las minas" (138).

La citada Linda Newson escribe: "las tasaciones incluían el número de tamemes que un encomendero podía utilizar, pese a que las Nuevas Leyes prohibían específicamente el uso de indígenas como cargadores. La Audiencia fue amonestada por haberlo permitido". Luego añade: "*Gracias a Dios revela que 19 de los 32 españoles, estaban autorizados para emplear más de 100 indígenas como cargadores, con la única obligación de proveerles su alimentación*". El trabajo exigido y en esas condiciones redujo la población indígena severamente. Llevaron cargas de tres y cuatro arrobas sobre distancias de 50 a 60 leguas (139).

Los españoles cobraban el tributo (pago que le hacían los indios que estuvieran en su encomienda), en especie, generalmente en granos, Maíz, frijol –incluso–... *la gallina de castilla*" (140).

(A mediados y finales del siglo XX, todavía era común encontrar en los caminos polvorientos, de a pie, entre pueblos, una persona adulta mayor, cargando un quintal de Maíz, en sus espaldas, o descansando en un día de sol a la sombra de un arbusto mientras retomaba fuerzas. Dicho Maíz que no era propio, ni para su consumo, sino lo llevaba porque había sido contratado para transportarlo).

Fray Bartolomé de las Casas, en su argumentación ante el Rey, de su defensa de los indios, le dijo: "*si no quitase los indios a los españoles, sin duda alguna todos los indios perecerán en breves días; y aquellas tierras y pueblos quedarán, cuan grande como ellas son, vacíos....luego se vendrán a Castilla; porque no está el hombre allá para poblar la tierra, sino para disfrutarla mientras duran los indios*" (141). Luego después, surgen las "Nuevas Leyes", para defensa de los indios. El tráfico de esclavos indígenas fue también otro negocio (142).

Linda Newson escribe: "*Como el repartimiento no logró proveer a los hacendados de la fuerza laboral que necesitaban, pronto trataron en motivar a los indígenas, utilizando formas coercitivas para que trabajaran como peones, hacia finales del siglo XVIII el trabajo libre se había instituido como sistema laboral predominante*" (143).

Los procesos de llevar Mano de Obra de un lugar a otro, sin importar las vicisitudes, penas y desgracias, comenzó temprano de la época de la Colonia; Don Rafael Leiva Vivas, en su libro "*Tráfico de esclavos negros a Honduras*", menciona que: "*La fama del indio hondureño era bien conocida y se le prefirió en el tráfico que se realizó para las Antillas, cuyas islas padecían seriamente de mano de obra para sus ingenios de azúcar*" (144). Para ello sigue planteando: "*se despachó a uno de sus miembros, el fiscal Pedro Moreno....que les exigió a los vecinos de Trujillo, además fuesen al interior a capturar todos los indios que pudiesen y se los entregasen*" (145).

Cercana a esa época fue también la explotación de las minas de minerales preciosos, donde se llevaban a realizar trabajos forzados a personas de diferentes lugares.

El escritor mexicano Carlos Fuentes, dice que toda esta tiranía y maltrato condujo a que durante el transcurso del primer siglo de la llegada de los españoles, se considera que el 90% de la población original de América Latina murió.

La construcción de importantes obras para el Gobierno Colonial, durante diversos momentos de su período, que requerían cantidades significativas de Mano de Obra, como ser: la explotación de Minas, la Agricultura de subsistencia y de ingresos, la construcción de Catedrales, el levantamiento de obras militares como Fuertes y obras Civiles como caminos, etc. fueron escenarios de poblaciones llegadas desde otras zonas y regiones, que arrastraron sus sufrimientos.

La simbología del poder se asoció desde siempre a la monumentalidad de sus obras, las obras más grandes de mayor gloria y trascendencia (la monumentalidad Maya, Azteca, y otras civilizaciones de América pre-colombina, estuvieron basadas en visiones y simbologías de poder como tal) requería mayor ingenio, conocimientos y sacrificio.

Siglos después, la estructura de los pueblos fundados por los españoles, se organizaba de una manera concéntrica, en una relación de mayor a menor poder: en el centro del pueblo junto a la plaza se construía la

Iglesia, como el "alma" del poder (en una vinculación ideológica entre el nexo que vinculaba y legitimaba el poder local con el poder Divino, visión vital para las relaciones de dominación), el Cabildo (como "autoridad" civil), las Comandancias, como el poder coercitivo-militar y las casas de los "principales" o "pudientes", también vinculados a la estructura del poder.

Así, una de las obras más importantes de ese período de Gobierno, fue el que se comenzó a construir a partir del año de 1759: El Fuerte de San Fernando de Omoa (distante aproximadamente a un poco más de cien kilómetros -25 leguas-, en línea recta, desde la ciudad de Gracias a Dios), y que se terminó en 1757. El Dr. Mario Argueta dice en su obra "Historia Laboral de Honduras, desde la colonia al siglo XIX" que para ello, llevaron mano de obra indígena desde diferentes lugares de la Provincia, entre estos del partido de Gracias a Dios (Gracias, Lempira) "*para el caso, -dice, citando un documento colonial- los indios del partido de Gracias "que van a los trabajos de Omoa" piden "se les pague la ida y la vuelta según se les paga a los ladinos".* Continúa diciendo: "*en 1770 se reportaba que los pueblos de La Campa, Coloete, Colosuca, Caiquin, Erandique, Guajatique, Gualcince...Lepaera, Malutena, Gualmoaca, Piraera y Guarcha, se quejaban de "lo gravoso y perjudicial que les son los trabajos en Omoa, donde han muerto muchos Yndios"* (146).

Más adelante añade: "*los indígenas de Macholoo, en la jurisdicción de Tencoaa, (Santa Bárbara) también se*

enviaban indios a Omoa". Quejándose "que regresan solo a morir, y no se les paga según lo conbenido sino por la mitad". Demorándose 25 días en el viaje de la ida y el regreso. Así también la muerte acompañaba esta labor extenuante, añadiendo "del pueblo de Piraera habían muerto treinta indios, 17 de Erandique y de Goalmaca 12" (147).

Por los inicios de los tiempos de la colonia se llevaron cargamentos de indios hacia las Antillas, "cuyas islas padecían seriamente de mano de obra para sus ingenios de azúcar" en donde "la fama del indio hondureño, era bien conocida y se les prefirió en el tráfico que se realizó" (148).

138 Cabe señalar que muchos de los pueblos del Occidente de Honduras, estuvieron divididos entre barrios indígenas y barrios no indígenas; uno de ellos es el caso del pueblo de Erandique (Lempira), donde el barrio de Goalmaca ha sido el barrio indígena; (los otros dos barrios el de Santa Bárbara y el de Erandique, eran de ladinos; y como aquel, han tenido su propia Iglesia, hasta el día de hoy). Goalmaca, con su Iglesia dedicada al Patrón San Sebastián, su gran Plaza (con el árbol de Guanacaste, más grande y frondoso del país) y su "Cabildito", como estructura del Gobierno Civil.

Así otros pueblos como: Guarita y San Juan, Guarita, Tambla y Tomalá, etc. tuvieron esta estructura, de división racial, social y política, que con el paso del tiempo se ha diluido, quedando solo los prejuicios, como remanentes culturales.

Otro eslabón más en este largo recorrido por la historia de la Mano de Obra de esta región fue y ha sido (hasta hace cerca de 25 años) la producción de alfarería Lenca, cuyo proceso de comercialización implicaba visitar las Comunidades de los llamados posteriormente Departamentos de Lempira, Copán, Santa Bárbara, Intibucá y San Pedro Sula, desde las Comunidades de La Campa, Santa Cruz de Guasabasque. Donde además de llevar su "loza", posterior a su venta también hacían otros trabajos y de jornales.

Los ejércitos encontraron en los indios de Lempira e Intibucá una fuente valiosa. Así también el proceso de reclutamiento en los ejércitos de turno, (como lo fue entrar al convento de la Iglesia, en su tiempo), era otro bastión de sobrevivencia, una manera peculiar de "venta de Mano de Obra" a la obligada, a la fuerza, en algunos casos para obtener la promesa de un ingreso, de poder viajar, pero sobre todo para subsistir.

En un original relato del Profesor José María Tobías Rosa, conspícuo escritor de Ilama, Santa Bárbara (Comunidad en la que nació, en el año de 1874), narra un hecho histórico dentro de esa temática; sobre el fusilamiento de los hermanos Cipriano y Doroteo Cano, los cuales habían regresado a su pueblo natal, Ilama; habiendo pasado buena parte de su juventud como soldados del ejército unionista del General Francisco Morazán, una historia conmovedora de un hecho real, sucedido en la plaza del pueblo, el 4 de Abril de 1843. Relato que el escritor Ramón Amaya Amador, posteriormente lo retoma, y en este relato basa su novela: "Los Brujos de Ilamatepeque".

Como se mencionó antes, el Padre de don José María Tobías Rosa, Don Leandro Rosa, fue también por un tiempo (a mediados del siglo XIX), miembro del ejército que comandaba el General José Trinidad Cabañas.

A mediados del siglo XIX y después, durante las primeras décadas del siglo XX, -que fue un período que duró cerca de setenta años-, fue un lapso tiempo de gran inestabilidad política en el país, donde sucedieron guerra tras guerra, las posteriormente llamadas guerras bananeras, que abanderadas por los dos partidos políticos tradicionales, acarrearón luto y desolación a estas sociedades. Así, estos pueblos fueron lugares de brutales reclutamientos, de jóvenes y adultos que eran llevados a los pelotones y a los campos de batalla, diezmando su población. El Dr. Darío Euraque dice que un importante historiador como lo fue el Dr. Jorge Fidel Durón: *"no perdió de vista la oportunidad, de instrumentalizar las "razas indígenas" para propósitos de reclutamiento militar durante la dictadura del general Carías"* (149).

También influyó hasta el día de hoy, en las emigraciones, los hechos que durante el gobierno del General Tiburcio Carías, (de 1933 a 1949), se dieron como consecuencia, a partir de la ejecución de sus políticas conocidas aplicada a sus adversarios políticos, que hizo emigrar a vastas poblaciones de esta región, hacia la costa norte.

Por razones como esta, más la búsqueda de trabajos, fue que a inicios y mediados del siglo XX, los campos

bananeros de la costa norte se poblaron de campesinos emigrados, incorporándose posteriormente a las labores como Mano de Obra.

A finales del siglo XIX, inicios y mediados del siglo XX, cuando el cultivo del Café toma una mayor relevancia en esta región, los requerimientos de Mano de Obra se incrementan y su necesidad se hace sentir, surgiendo entonces el establecimiento de nuevos nexos entre cortadores, familias, compadres, comunidades, afines y conocidos con las familias dueñas de fincas en Santa Bárbara principalmente, seguidas por Copán, Ocotepeque y Lempira. La mano de obra requerida durante el último tercio del siglo pasado, nos aproxima a las fincas de Café (fincas de diferentes tamaño, nivel de tecnología, intensidad del cultivo, zona agroecológica y acceso, entre otros factores), ubicadas en los departamentos señalados; especialmente en los tiempos de cosecha; que duran entre los meses de Noviembre a Marzo; época que coincide con el período de la cosecha de las milpas, los frijolares de matocho, etc. en donde se hace equilibrar las decisiones porque todo es necesario: los ingresos para suplir necesidades, como los cultivos para la subsistencia; son parte de esta historia, lejana y diversa. La época de mayores ingresos en el año económico de los campesinos-cortadores y sus familias, es esta. Como lo es también para los propietarios de las fincas, en su gran mayoría pequeñas, como se dijo.

Fue desde entonces muy común, -todavía así es con ciertas variables-, que las familias enteras, comunidades, viajaran a cortar Café a Santa Bárbara

y Copán. Considerando que es a principios del siglo, el Departamento de Santa Bárbara –como he dicho- el que lidera este rubro, donde el cultivo del Café es más difundido, donde hay, desde ese entonces, más y buenas fincas establecidas. Incluso entre el mismo Departamento, se hacían migraciones; “yo era muy pequeño-dice Don José Virgilio Enamorado- cuando desde aquí, la gente ya viajaba a los cortes de Café, a Colinas”.

140 Durante el gobierno de Marco Aurelio Soto y Ramón Rosa, se emitió la ley de Agricultura 1877 (comentada anteriormente), en donde la visión era para supuestos grandes empresarios, que invertirían en este rubro como ocurrió en Guatemala, El Salvador y Costa Rica; a quienes se les aseguraba la disponibilidad de mano de obra, de tierras, dispensa de impuestos, entre otros muchos beneficios.

Así mismo, la región del Occidente de Honduras, ha sido quizá la población más religiosa del país, creando un fuerte nexo y alianza que ha estado asociada a la red de estructuras sociales tradicionales (Iglesia, Celebradores de la Palabra, Redes Familiares con estructuras de decisión visibles, Compadrazgos, vecinos, etc.), bastiones fundamentales en sus estrategias de sobrevivencia, configuradas con insumos del entorno en que les ha tocado vivir, combinando situaciones sociales, disponibilidades, relaciones de poder impuestas (militares, sociales, religiosas), saberes tradicionales históricos y circunstancias específicas; esto siempre a lo largo de los siglos, en una permanente reconfiguración, adaptación y

creatividad (ver capítulo, Colonia y Religión).

“Junto con esta oferta y demanda de Mano de Obra, han funcionado las estructuras tradicionales de organización: Familias nucleadas o extensivas, la afinidad o dependencia económica y social, el Compadrazgo como estructura de cooperación y en algunos casos de solidaridad, las que han sido estructuras estables, sostenibles, indispensables en las estrategias de sobrevivencia. Así mismo otros factores que han influido en la obtención de mano de Obra están: la Afinidad, la vecindad, la Iglesia. Puede ser Mano de Obra, local, de lejos, o de ambas.

Además, la finca y los fenómenos sociales que ella propicia, definen patrones de aprendizaje, intercambios e inicios económicos o subsidios hacia otras actividades de las necesidades familiares” (150), constituyéndose en espacios de crecimiento humano, intelectual, social, económico, entre otros.

Las Redes Familiares y Sociales son vitales para este trato personal y cercano, tanto para los contratados como para los contratistas. Sus nexos y comunicación son procesos sociales de flujo de información, formación, aprendizaje de crecimiento personal, de convivencia.

Hay fincas en Santa Bárbara, Santa Rosa y Lepaera, que contratan al Pastor de una Iglesia Evangélica, junto con toda su congregación. Mientras en la finca del Ing. Hernández, de Santa Rosa, contrata a toda una Iglesia que va a cortar Café, guardando lo que se

gana en un día específico, para la tesorería de la Iglesia misma, como un compromiso entre sus miembros.

En estos casos, la condición de clase social, aporta una condición de identidad colectiva, entre los miembros de la Iglesia, que de alguna manera contribuye también a hermanarlos.

Así mismo, existen muchas, variadas y diferentes formas de contratación: con comida, sin comida (a todo costo), con vivienda, sin vivienda, solo con vivienda, individual, familiar; se van a traer (a su lugar de origen, al pueblo porque llegaron en transporte público) o llegan por sí mismos. Cuando son de lugares lejanos, o de las cercanías de la finca, todo cuenta.

En fincas de avanzada como las de don José Virgilio Enamorado (Caficultor insigne del Occidente de Honduras y del país), se tiene un enlace en un municipio y se van a traer en camión, entonces las familias se vienen con todos sus miembros y se traen consigo: las gallinas, los cerdos, los perros; porque vienen por un período de tres o cuatro meses, se les provee vivienda diseñada para una familia, incluyendo utensilios de cocina.

Allí se organizan, priorizan y distribuyen el trabajo; se rotan entre las diferentes fincas de acuerdo a las necesidades de cada una. En San Pedro de Copán también se utiliza la Mano de Obra rotándolas entre las diferentes fincas familiares, o parcelas en una misma finca en diferentes microclimas, considerando que la sucesión de madurez del grano varía conforme

la altura en que están ubicadas las parcelas, en zonas más altas o parcelas en zonas más bajas.

Así, hace 50 años más o menos en esta misma zona habían pocas fincas de Café, más que todo don Adán Cardoza, don Carlos Alvarado y don Octavio Alvarado; tenían pequeñas fincas. Don Adán tenía cerca de 5 Manzanas.

Los cortes se hacían en canastos, las cortadoras llevaban al cuerpo un saco de yute lo doblaban y se lo amarraban en la cintura, de acuerdo al tamaño de la persona; lo doblaban, lo acomodaban y atándolo con una cabuya de mezcal, sostenido por unos olotes que se ubicaban en los extremos, a manera de delantal, cortaban el café maduro y lo depositaban allí; luego, al llenarlo, lo echaban nuevamente a otro costal.

Por la tarde, lo medían en los canastos o cajoncitos de madera, (los canastos los mandaban a hacer, a la aldea conocida como Chimíz Montaña, en el Celaque, eran como de una fibra natural parecido al mimbre, habían gente que se dedicaba solo a eso, "los hacían y traían aquellos rimeros"), los pagaban a 25 centavos, después a 50, en esos años su costo -era bien barato-.

Por esos tiempos, *"más que todo las mujeres y los cipotes" eran quienes hacían el trabajo de cortar Café; a los hombres no les interesaba porque se ganaba más, haciendo otras labores, 50 centavos era el jornal (sin la comida).*

Antes, casi no habían utensilios o cosas (insumos) de afuera, -todo era hecho aquí-, no había plástico, todo era natural, también habían unos recipientes llamados "tarritos de morro", que también les decían barcos, los tocomates que se hacían a partir de una planta (Cucurbitácea) eran también usados para conservar el agua fresca de tomar, se ponían al pie de un cafeto, mientras se cortaba".

"lugares donde descansaban" llamados como dijimos así: "descansaderos" era lugares ya conocidos.

Allá por los años cercanos a 1940 más o menos, el galón de Café cortado en Corquín se pagaba a diez centavos.

Los "árboles de Café" se gobiaban, con un lazo de mezcal que era parte del equipo que los/las cortadoras andaban consigo, al doblar la rama, se sostenía mientras se cortaba el Café, o se ataba a otro árbol para sostenerla; con los cafetos bien altos, se subían en escalera y se ponían una especie de andamios donde la gente se subía para poderlos cortar.

Los cortes del Café, marcan esta región, cubriendo de mosaicos de experiencias vividas en diferentes circunstancias; hace veinte o veinticinco años, familias de cortadores de: San Marcos de Ocotepeque, Yaruchel, Belén, San Manuel, iban a cortar Café a Usulután y a otros lugares, en la República de El Salvador. Todavía de San Marcos hay familias que cortan en fincas de esa República.

Mientras, de San Marcos de Ocotepeque hay familias que emigraron a San Pedro Sula hace muchos años, allá hicieron su vida, allá trabajan; pero cada fin de año, durante la cosecha, regresan y se incorporan como cortadores de Café a las fincas con quienes tienen una especie de contrato hablado, sirviéndoles los ingresos como un ahorro.

Actualmente vienen de la Campa, Cruz Alta, San Sebastián, Lempira, de Belén Ocotepeque y de algunos lugares de Intibucá.

Santa Bárbara ha tenido su mano de obra desde el Departamento de Lempira. La cultura de "caminantes" ha sido en esta zona de Lempira, una dinámica social de aprendizaje, experiencias, formas de ganarse la vida, de crecer intelectualmente, de innovar: un cortador de las fincas de don Virgilio Enamorado en San Nicolás Santa Bárbara, ha ganado ventas en subasta, desde su lugar de origen, Caiquín, Lempira.

Los cortes de Café, permiten una serie de intercambios que hacen que estas poblaciones dinámicas fortalezcan su sobrevivencia desde las oportunidades que el mismo ofrece; como su aporte silencioso es vital para la socioeconomía del Occidente de Honduras, los sinergismos que su accionar provoca hacen los milagros que de otra manera serían imposibles. Los caminos y el desarrollo de la caficultura, ha tenido su base en esas poblaciones anónimas y agrupadoras. Honduras tiene una gran deuda con ellas.



Semillero de Café, 1960-1970, Finca Río Frío, Virgilio Enamorado.

XVII. Rostros y Familias del Café en la Región de Occidente

"Sin personas, no hay historia" Mauricio Rodezno (Caficultor)

La difusión del cultivo del Café en el Occidente de Honduras es el resultado del trabajo, del empeño, de la visión, de grupos de familias comprometidas con hacer de esta tierra un mejor lugar para vivir; de las muchas hablaremos de algunas, dada su ineludible aporte a esta dinámica, sin embargo aquellas manos mágicas y trabajadoras cuyo aporte ha sido más silencioso, pero también efectivo e imprescindible son también loables.

144

Familia Enamorado, San Nicolás, Santa Bárbara



Don José Virgilio Enamorado.

Las fincas de la familia Enamorado se comenzaron a cultivar en el año de 1915, la de don Ramón Enamorado, y la del Sr. Medina. En esa zona, "habían entonces enormes cedros, la gente venía a sembrar maíz, era tanto el maíz producido, que la gente no se lo podía comer, entonces lo usaban para engordar cerdos".

Mucho antes le decían a este terreno La Haciendona. La propiedad quedó entre tres hermanos Don Rafael, Don Moncho y Don José Virgilio, los cuales se dividieron

conforme las quebradas que lo cruzaban, quedando el documento formal de la propiedad escrita la división como: "las aguas los dividen". Inició la siembra de café desde 1940 con la variedad típica, luego bourbon y otras.

En las escuelas del Naranjo, Atima, El Porvenir, la aldea de Choloma de San Nicolás; el Centro Básico de Choloma, el Centro Experimental de Linderos, llevan el nombre de Don José Virgilio Enamorado. Su familia es ejemplo de liderazgo basado en principios y valores; sus hijos y nietos constituyen un grupo familiar empresarial excepcional, fué miembro fundador de la Cooperativa Cafetalera San Nicolás en 1957 (siendo presidente de la misma en 1967), también de AHPROCAFE, FECOCAL, BANHCAFE, entre otras.

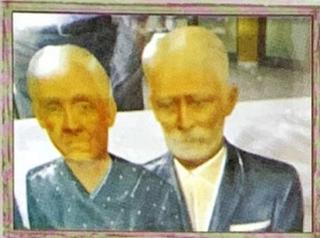
El primer Centro experimental de Café de Honduras, fue en la Finca Río Frío de Don Virgilio, donde se establecieron 75 variedades, luego variedades comerciales; entre los años de 1974-75, con la Oficina del Café de BANAFOM.

De estas investigaciones se libera una variedad llamada **Bourbon Enamorado**, en 1976, la cual se conserva en el IHCAFE y en la finca Río Frío, considerable por su volumen de producción.

La proyección social y humanitaria de la Familia Enamorado en su zona y fuera de ella es sumamente importante. El Congreso Cafetalero de 1996 fue designado con su nombre; entre otros Honores que con merecida razón se le han otorgado.

Familia Romero, Corquín, Copán

Don Celestino Romero Espinoza y Doña Tomasa Lara, Abuelos de don Rodolfo Romero, tuvieron hace más de 90 años, (1920), una finca de 1.5 Mz. De Café Arábigo en la Aldea de Capucas.

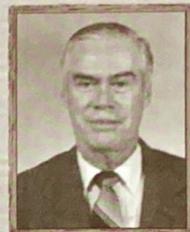


Además, tenían allí, pequeñas fincas entre 1-2 mz. de Café Don Maximiliano Estrévez, (al mero pie del Cerro Gacho), Don Lisandro Lara, Ruperto Rodríguez, Don Encarnación Santos, Encarnación Mejía, Cruz Estévez, Avelino Estévez, Alejandro Pineda, Porfirio Melgar, Celestino Romero Lara y Clemente Romero.

Posteriormente estableció su finca en esa zona Abuelos y Padre de Don Rodolfo Romero Collart, quien junto con otros visionarios caficultores promueve y consolida el proceso de organización de la Asociación Hondureña de Productores de Café.

Familia Rodezno-Pineda-Espinoza, San Marcos de Ocotepeque

La Familia Rodezno llegó a la región de Occidente a finales de los tiempos de la colonia; en el año de 1836 Don Francisco Rodezno Barrera, es electo primer alcalde de San Marcos de Ocotepeque; su nieto Don Francisco Alberto Rodezno ha sido un importante Caficultor de la región y del país. Llevó la primera despulpadora a San Marcos de Ocotepeque fue el primer productor que vendió Café Pergamino en El Salvador. Ocupó importantes cargos en la estructura Cafetalera como en el Gobierno, fue Subgerente del IHCAFE, miembro fundador de AHPROCAFE, Presidente de FECOCAL, Vice-presidente del Consejo Asesor del Jefe de Estado; el Congreso Cafetalero de 1991 fue designado con su nombre. Es hijo y padre de Caficultores exitosos.



Don Francisco Alberto Rodezno Carvajal



Don Francisco Alberto Rodezno Barrera

La Familia Welchez, Copán Ruinas

Don Raúl Welchez y Doña Marina, llamaron a su finca "Santa Isabel". (Café y Turismo) la cual desarrollaron junto con sus hijos, dando origen a una reconocida marca de Café Welchez y a un complejo agroindustrial muy importante en esta región.



Don Raúl y Doña Marina Welchez.

Familia Rosa-Bautista, Gracias, Lempira



Don Leónidas Rosa Zerón y Doña Alejandrina Bautista de Rosa

Don Leónidas Rosa Zerón y Doña Alejandrina Bautista de Rosa, constituyeron una importante familia de caficultores en el Departamento de Lempira, miembro fundador y Ex-Vice-Presidente de AHPROCAFE, y también uno de los fundadores de BANHCAFE, y FECOCAL, Ex-Representante de Honduras ante la Organización Internacional del Café (OIC) en Londres, Ex-Diputado al Congreso Nacional y Ex-Gobernador Político, el Congreso Cafetalero de 1987 fue designado con su nombre. Don Leónidas como Doña Alejandrina fueron

escritores reconocidos, su obra trasciende en el tiempo. El fue un innovador de los procesos tecnológicos en la caficultura de la región. Sus descendientes son importantes Caficultores.

Familia Paz, Colinas, Santa Bárbara

La Familia Paz, comenzó sus primeras fincas en 1882 con el liderazgo de Don Pablo Paz, continuando su hijo José Paz en 1923, en 1966 continuó su nieto Arnold Paz, y actualmente su bisnieto Arnold Paz h. y posteriormente los pequeños Andrea Nicole, José Ricardo y Claudia Isabel. Lo que hace una tradición mantenida a través de 126 años en 5 generaciones de la familia Paz.



Don José Paz.



Don Pablo Paz.

El café producido es de la más excelente calidad y puede ser disfrutado en diferentes lugares de Europa por importación directa.

Los Valores, la calidad humana y la responsabilidad profesional hacen de ésta familia tradicional de Caficultores un ejemplo y un referente en la calidad del café producido.

La Familia Castellanos Hipp, Colinas, Santa Bárbara

El Abogado Don Wilfredo Castellanos Luque, junto a su familia ha sido un baluarte en el fomento y desarrollo de la caficultura en esta región. Caficultor de éxito, Jurisconsulto, Escritor, Ex-Presidente de AHPROCAFE, Ex-Representante de Honduras en la Organización Internacional del Café (OIC) en Londres, Ex-Embajador de Honduras en Colombia. Desarrollando importantes proyectos Cafetaleros.



Don Wilfredo Castellanos.

Familia Urquía, San Juan de Opoa, Copán

Don Héctor Urquía, comenzó haciendo Fincas en 1952, desarrollando una importante actividad familiar; como uno de los más exitosos caficultores de la región. Líder desde los años sesenta, marcó un cambio en las tecnologías de producción, sus innovaciones y resultados lo reflejan. Sus hijos y nietos son actualmente importantes caficultores y exportadores de Café, cuyo liderazgo en los Café de calidad es comprobado.



Don Hector Urquía.

Familia Deras-Reyes

Don Marcos Deras nació en el Lazaharillo, Municipio de Corquín, Copán, en las faldas de la Montaña de Celaque; allí vivió su infancia; pero el destino lo llevó a vivir al Sile, aldea de Gracias, Lempira, a la sombra del Puca, montaña emblemática, allí sembró Café, y formó su familia. Durante muchos años se dedicó a la Agricultura y a la producción y comercio de Café, fletaba aviones como era la práctica, llevando el Café a San Pedro Sula. Crecieron sus hijos e hijas, algunos de ellos se dedican al cultivo del Café; de allí educó su familia; con los valores y principios Cristianos; gente de bien.





Mortero de madera para café y artesanía Lenca.

XVIII. Calidades, Sabores y Gentes, el Café de Occidente: La Base Teórica de Las Calidades, Las Características del Café de esta región, de cada macizo

Desde los inicios del cultivo del Café en Honduras, su calidad ha sido evidente, notoria y reconocida de inmediato; tanto es así que en 1801, el Intendente Don Ramón Anguiano en su visita a esta Provincia en ese año, que en su informe expresa *"El Café es de tan excelente calidad como el de Moka"* (151).

Criterio que reviste una mayor trascendencia si se considera que estas palabras encerraban un sentido de comparación de la calidad con el mejor Café del Mundo hasta ese tiempo conocido, como lo era el de Moka; y que como lo expresaba Andrés Bello en la explicación de su poema *"La Agricultura de la zona tórrida"*: *"el Café es originario de Arabia, y el más estimado en el comercio viene todavía de aquella parte del Yemen en el que estuvo el reino de Sabá, que es cabalmente donde hoy está Moka"* (Boletín de la Secretaría de Fomento Obras Públicas y Agricultura, pág. 385, Tomo IV, Tegucigalpa, Junio de 1915)(152), (número VI). Moka ha sido un puerto en la península Arábiga, sobre el Mar Rojo, muy cerca de Abisinia y Etiopía, la región del Café original.

W. Squier, en 1857, manifestó de sus viajes por Honduras, que el Café de aquí era muy bueno, pero

que no le daban la importancia necesaria para la producción.

La calidad, no es un hecho fortuito; la calidad en un producto, en un rubro, como en este caso es el Café, es el resultado de más que la sumatoria de una serie de procesos, condicionantes y habilidades. La calidad del Café del Occidente de Honduras es un hecho de construcción social-participativo en interacción con lo genético-ambiental. La calidad se afina con la creación y desarrollo de la experiencia; es pues más que la sumatoria de una serie de procesos coordinados y coherentes (el todo, es más que la suma de sus partes).

Es entonces, más que la combinación de factores, ambientales, genéticos, agronómicos, culturales, procesos artesanales o industriales que tienen como resultado las cualidades de la Calidad misma, (lo tangible), es también las acciones e interacciones y es el algo del espíritu con que se hacen las cosas (lo intangible).

La calidad es un valor agregado (en la escala de los mismos), un proceso que reviste lo subjetivo. Así mismo, la calidad es un concepto relativo a la cultura

de producción, como a la cultura de consumo y es equilibrio de relaciones entre ambos. Por lo tanto la calidad es un concepto cultural, es social, cualitativa, no es matemáticamente exacta, ni mucho menos.

Pero también la Calidad es un hecho, un resultado consistente de interacciones bioquímicas, en equilibrio dinámico, de características físicas, químicas, cualidades organolépticas (sensoriales).

Avelino plantea: "La Calidad es un hecho, es el resultado de múltiples factores" y añade: "son las interacciones entre estos factores las que cuentan y no tanto los factores en sí" (153). Posteriormente señala que en esta materia no hay receta, cada caso es un hecho particular.

Los y las caficultoras de esta región diferencian los Café de calidad de los otros por: el color del grano, su olor, su textura, su forma y tamaño que se asocia a la variedad y altura sobre el nivel del mar, el no tener defectos, el aroma natural del grano, la calidad del lavado y el nivel de secado.

Con el paso del tiempo, desde la vida cotidiana, como desde la economía y los recursos disponibles, en las circunstancias de sus vidas, (en su tiempo y en su lugar), las sociedades desarrollan una serie de costumbres, hábitos, en las que se tejen sus propias tradiciones, lo que poco a poco sin proponérselo, se convierte en una forma de ver y entender las cosas, una manera de hacerlas; pero sobre todo, en una manera de interpretar las circunstancias, los hechos

y la vida. Cuando hablamos de Café "*Las prácticas culturales derivan de las características del ambiente y son por lo mismo indisolubles del origen*" (154).

Con el cultivo del Café, así ha sido, desde el inicio de un proceso que data de más de ciento setenta años, desde que fue traído a esta región, llegando a ser una parte esencial de la cultura alimenticia y socioeconómica de la misma.

La Cultura desarrollada en torno al cultivo del Café, junto con las condiciones ambientales de la región, ha dado como resultado un Café de la mejor calidad, resaltando sus cualidades, de: sabor, acidez, cuerpo, balance, aroma, dulzor y fragancia. "Es un sistema multifuncional en el cual la planta cultivada, las prácticas del Hombre y el ambiente interactúan entre sí para dar un producto original" a esto se le denomina "terroir" (155).

Los procesos de aprendizaje y de permanente mejora, el crecimiento gradual, la especialización de los saberes, las Buenas Prácticas Agrícolas en los procesos de producción, la calidad y control de la cosecha, las mejoras en las prácticas del beneficiado húmedo, del beneficiado seco, los procesos de selección, han mejorado significativamente con los años de experiencia acumulada; apoyándose en las tecnologías que han fortalecido las bases de las tradiciones de calidad, entre las familias productoras de Café; así como compradores y beneficios que han implementado normas de calidad en sus procesos de maquilado y exportación.

En otras palabras, toda Cultura, como los seres vivos, también cambia; conserva fuentes antiguas de información y de formación, como también crea o adopta nuevas, a las que incorpora con ciertos criterios e interpretaciones; son procesos dinámicos, es claro, que por ser procesos sociales, son más lentos mucho más lentos que los cambios tecnológicos, (a esta brecha, es la que eufemísticamente se le llama "desfase del desarrollo", al no considerar las otras variables, que la calidad de vida de la gente posee o implica), pero caminan y existe una relación de sostenibilidad, entre lo tardado en adoptarse y el tiempo que una idea o tecnología puede perdurar en una sociedad (esto es el caso de los procesos de adopción por las familias caficultoras).

Así se han desarrollado e incorporado ideas, procedimientos, tecnologías, gustos, economías, condimentado con los ingredientes y recursos locales; todo esto se traduce como la *Cultura*; es decir la Cultura es un cristal, una manera, un prisma a través del cual se ve, se activa e interpreta el mundo; un tejido de símbolos sociales, construidos como procesos de articulación colectiva, es también la interpretación colectiva. Los procesos de Calidad en los conceptos de las Indicaciones Geográficas, no solo tiene que ver con lo técnico, sino con el ambiente humano, las interacciones entre la gente, sus valores, su organización y su tradicionalidad histórica.

La calidad de un producto puede expresarse por sus cualidades, en el caso del Café, podríamos decir:

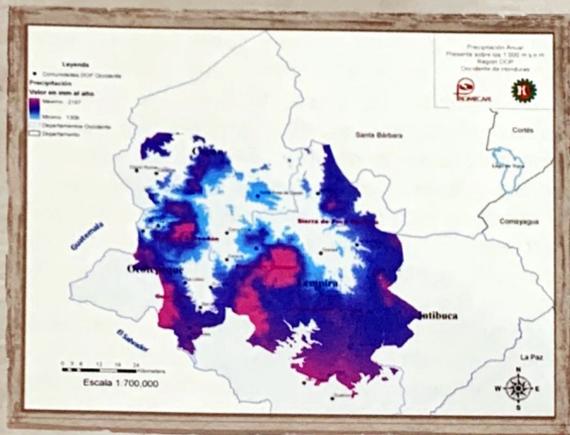
según Deviron y Ponte que citados por Bode, Läderach y Oberthür los clasifica como: a) "*Atributos materiales se refiere a las características intrínsecas del producto que son objetivas y medibles a través de los sentidos humanos.* b) *Atributos simbólicos, que no son medibles por los sentidos humanos, sino que la calidad está expresada por su reputación.*

c) *Atributos de servicio, que se refiere a los servicios que acompañan al proceso de venta del producto al consumidor y que agregan un valor inmaterial.* (156).

Para la Calidad, para la originalidad, el *Ambiente donde se produce* es la base, sobre la que descansa y son todos aquellos factores que tienen que ver con el desarrollo de la planta y con su proceso de producción, es decir aquellos factores que inciden en su comportamiento, desde el entorno en el cual y del cual ella (como configuración dinámica) vive; del cual depende y en el cual se desarrolla, estimulándole características específicas, de manera cíclica) o tendencial: como la temperatura, la luminosidad, la aireación, las condiciones edafológicas, la humedad ambiental –la humedad del suelo- su composición Química, su estructura Física, su Bioquímica y los procesos de los suelos con sus interacciones continuas, entre otros procesos.

Desde un punto de vista biológico, los seres vivos están conectados a su pasado, a su futuro (a través de la herencia) y en el presente sobre todo a su

entorno (del que toman los elementos necesarios para su vida y al que los regresan, en procesos de interacción permanente), del que son parte y al que constituyen; ninguno es ajeno a su contexto, todos están interconectados; se es parte, se depende de este y se contribuye al mismo; el Café, como planta, como ser vivo y todo ser vivo funciona así mismo como un sistema (todo sistema tiene: entradas, transformación y salidas), es parte fundamental de su entorno, que a su vez constituye un sistema mayor. En este caso, de la Finca como tal, que a su vez es parte de una comunidad de plantas mayor o de una zona.



Además de ser parte de un todo, es decir de ser parte de un sistema mayor, todo ser vivo es un sistema en sí mismo y el que a su vez está compuesto de

órganos, tejidos y células que lo constituyen y que funcionan también como sistemas menores o básicos, (no menos complejos, en una especie de figuras concéntricas, una dentro de la otra), cada quien con una relativa autonomía, con una capacidad de respuesta, de acuerdo a las circunstancias específicas y que trabaja en conjunto, como inteligencias múltiples en coherencia y autonomía funcional.

La finca de Café, como comunidad biótica, además de cafetos, tiene también árboles de sombra, frutales, plantas rastreras, barreras rompevientos, plantas herbáceas, residuos vegetales en diferentes etapas de descomposición, microorganismos, sustratos húmedos, etc. Plantas que a su vez tienen su propio ciclo de vida, de producción, su propia estructura botánica, su fisiología que responde desde su individualidad como unidad de vida, formada por una serie de conjuntos que funcionan de manera coherente y relativamente armónica, a su compatibilidad y complementariedad con las otras especies.

Cada uno funcionando, cada cual con sus cualidades, posibilidades, propiedades, características y habilidades, que trabajan de manera específica y en labores correlacionadas y complementarias, cuyo trabajo se convierte en el alma de la vida de todo ser vivo, (cualquiera que sea su género o especie), sus acciones e interacciones, son parte vital del sistema en su función de retomar, transformar, captar, desechar, reciclar, rearmar la vida que deja de ser, para convertirse en otra nueva forma de vivir.

La Calidad del Café del Occidente de Honduras está ligada, como he dicho, a su ambiente y a la gente que lo hace posible.

Analizando, la calidad es entonces el resultado de esa serie de interacciones ambientales, más las acciones humanas; el Café del Occidente especialmente en aquellos nichos superiores a los 1000 msnm, hasta los 1700 msnm, en suelos francos arcillosos, con precipitaciones aproximadas entre los 1300 mm/año y 2200 mm/año (157).

En el factor Ambiente, la temperatura se considera básico, pues la misma, acelera o retarda los procesos fisiológicos de las plantas, "así como actúa también en forma indirecta sobre la humedad y la evaporación afectando la morfología vegetal" (158). La temperatura que en nuestro medio está asociado a la altitud, por cada mil metros de altitud la temperatura cambia entre 4° y 8°, dice Patricio Montalvo (159), y como se sabe a mayor altura, menor temperatura.

Cada día tiene su propia dinámica de temperatura, por la mañana es frío, al mediodía sube y por la noche el calor acumulado en la capa superficial del suelo se pierde gradualmente, esto se acelera por la evaporación del suelo; la temperatura de los suelos expuestos, sin cobertura vegetal, es más fluctuante. Por eso, la temperatura del suelo está asociada a la profundidad del mismo, la hora que se considera. "Además influye en las plantas, el color del suelo, el contenido de humedad y la acción de la vegetación" (160).

Algunos estudios en el sur de México reflejan que: La altura influye de "forma negativa o positiva en la acidez y el aroma, zonas con temperaturas mayores a 22°C producen baja Calidad, zonas con temperaturas de 19.5° a 22° producen Calidad intermedia y zonas con temperaturas menores a 19.5° producen alta Calidad"(161).

El suelo es otra variable ambiental que es determinante en el cultivo del Café, Patricio Montalvo en su trabajo "Agroecología del trópico Americano" dice: "el suelo es un ecosistema complejo y de naturaleza dinámica.... el suelo no es un cuerpo estático sino un elemento dinámico en continuo cambio y renovación. Dentro de el se realizan una serie de procesos físicos y químicos que lo hacen evolucionar" (162).

La composición de los suelos está asociada "a los minerales que la forman" (163). "El color de la superficie del suelo afecta la cantidad de radiación que pueda absorber y por lo tanto la cantidad de calor que pueda almacenar y reirradiar a la atmósfera"(164).

Las características y condiciones de los suelos de la región "franco Arcillo Arenosos, con promedio de Materia Orgánica de 6.33% y Saturación de Bases de 80.3%, suelos de textura fina y baja cohesión, cuya profundidad oscila entre los 25 y 100 cms" (165).

Las condiciones naturales del suelo, más unas "Buenas Prácticas Agrícolas, BPA" "que combina: manejo nutricional del suelo, manejo de tejidos y manejo

Características de Grano: Los estudios de 905 muestras reflejan que predomina la forma de Grano Convexo que presenta un 90.7%, mientras que en **Granulometría:** La Zaranda #16 a #20 un 91.64%, con un rendimiento de Pergamino seco a Oro de 121.2.

Defectos de Grano: Los granos con defectos Primarios (Negro, Agrio, Moho, Objetos extraños, Cereza, severamente brocados) fue de 1.27.

Los Defectos Secundarios (Parcialmente Negro, Parcialmente Agrio, quebrados mordidos, orejas, blanqueado, pulpa), fue de 24.78.

Análisis Organoléptico

Los Cafés de esta región (zona delimitada para el desarrollo de Indicaciones Geográficas), se han considerado las siguientes variables:

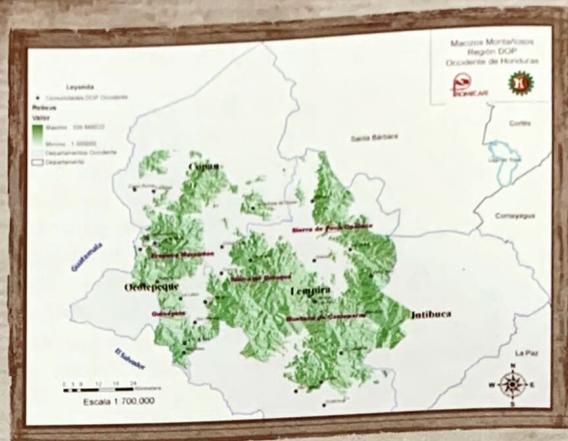
-Fragancias y Aroma: Chocolate, Dulce, Caramelo, Fruta, Cítrico, Floral, Miel.

-Sabor: Chocolate, Cítrico, Caramelo, Dulce.

-Cuerpo: Cremoso, Suave.

-Acidez: Suave- viva.

También se han encontrado sabores y aromas en menor proporción como: Melocotón, Mora, Vainilla, Naranja, Especias, Jazmín, Manzana Roja, Manzana Verde, Zapote.



En sí son Cafés muy Balanceados en Cuerpo (7.72), Acidez (7.73), Aroma (7.77), Sabor (7.76) y Post-gusto (7.65).

La característica más sobresaliente de los Cafés del Occidente de Honduras es su Dulzura.

Las zonas específicas cafetaleras, dentro de la zona delimitada como IG dentro de la región de Occidente, sobresalen sus Cinco Macizos Montañosos: Celaque, Güisayote, Camapara, Erapuca, Puca-Cangual. La configuración de los Perfiles de Taza de cada Macizo es único, en cuanto a ciertas características específicas.

Celaque: Dulces, de Cuerpo Cremoso, con notas Achocolatadas y Caramelo, siendo éste último su atributo más sobresaliente.

Güisayote: Dulce, notas Florales y a Frutas, Naranja, limón, Acidez de Frutas Tropicales Piña (como el atributo más sobresaliente), son Cafés más Complejos.

Camapara: Dulce, notas a frutas Melocotón y Mora Acidez Cítrica, (como su atributo más sobresaliente), Cuerpo Cremoso, menos denso que Celaque.

Erapuca: Dulce, Chocolate, Caramelo-Miel (como su atributo más sobresaliente), menos intensos, Cuerpo suave Cremoso, Menos Complejo.

Puca-Cangual: Dulce, Sabores a Frutas, Albaricoque, Manzana, Cítrico (como sus atributo más sobresaliente), Menos Complejo.

El rango del pH de los suelos de esta región oscila entre ácido y ligeramente ácido 4.37 a 6.08; con suelos Franco-Arcillosos, con un 6.33% de Materia Orgánica, con muchas variedades entre las que destacan: Catuaí, Caturra, Bourbon, y Pacas (173).

Los criterios basados en saberes alcanzados, que en diferentes momentos, lugares y circunstancias, contribuyen, se conjugan, se complementan, se reconfiguran hasta lograr esas condiciones de equilibrio como es la Calidad, la identidad de cada uno de ellos como producto final.

Se ha tratado de comprender, de qué manera los diferentes factores conocidos, son parte, sea directa e indirecta, a lo largo de sus diferentes procesos, inciden sobre la Calidad del Café, especialmente en los Cafés especiales y en la identidad de cada Café.

Especialmente, cuando se trata de lograr un relativo equilibrio dinámico-natural, al fomentar los recursos internos (de las plantas y del sistema fisiológico y agroecológico), minimizando el uso de recursos externos, fortaleciendo los sinergismos entre procesos y componentes, otra vez, dentro y fuera de la planta.

Así como posteriormente, fuera ya de la parte agronómica, con el manejo de la Cosecha a nivel de Beneficiado Húmedo y Beneficiado Seco.

Resumiendo, esto incluye, desde un inicio todos los criterios de manejo de la calidad, basada en una excelente y definida cadena de Trazabilidad (que abarca desde los criterios para la selección del lugar para establecer la finca y la selección de la semilla).

A lo largo de la **América del Café**, en sus regiones tropicales se han estudiado, a profundidad muchos de estos aspectos y también en nuestro país, algunos de cuyos resultados hacemos referencia.

Considerando las diferencias, como referencia podemos citar estudios realizados en otros países del trópico Americano.



Iglesia de La Merced Gracías, Lempira.

XIX. Los Cafés del Occidente de Honduras, Reconocimientos

Los Cafés del Occidente de Honduras han sido desde siempre Café de reconocida Calidad, el café de San Marcos de Ocotepeque era preferido por los compradores de San Pedro Sula desde los años treinta y cuarenta, acreditar su origen era una especie de garantía, los Café de Gualcinse eran reconocidos como Café de calidad suprema. Occidente con sus microambientes, particularidades agroclimáticas, y ese espíritu de hacer las cosas con calidad, han logrado un sitio y prestigio en los espacios y mercados del Café.

Entre los reconocimientos más significativos a nivel institucional ha sido "La Taza de la Excelencia" en el año de 2004, cuando el productor Don Gregorio Martínez de Lepaera, Lempira, logró la más alta puntuación, jamás lograda de 95.69 puntos, obteniendo así el Primer Lugar y el 2012 Boanerges Flores de Gracias, Lempira, gana nuevamente el primer lugar con una nota de 90.41.

Años posteriores el Departamento de Santa Bárbara ha logrado los primeros lugares de los subsiguientes años, distinguiéndose el número de productores cuyos Cafés se ubican entre los primeros lugares.

La entrada a subasta de Muchos Cafés de esta región define las tendencias en cuanto a calidad de los mismos.

Mientras en el año 2009, se obtuvieron muy buenos lugares, que entraron a subasta: la finca el Portillo, El Nacimiento, Cielito Lindo, Don Amado, El Filo, Fernández, Moreno, el Juniapal del Departamento de Santa Bárbara; de Ocotepeque: La Pedrera, de Lempira, Los Pinos, entre otros participantes.

Durante se ha desarrollado La Taza a la Excelencia, 59 caficultores de esta región han estado entre los primeros lugares, lo que define las tendencias hacia la calidad y la singularidad de los Café del Occidente.

La región delimitada por HWC, además de haber ganado la primera tasa de la excelencia, es la primera indicación geográfica en café de Honduras y Centro América, así también se creó la primera revista de café denominada "Vaya Pues con Aroma a Café" y contamos con la primera y principal exportadora de cafés especiales de Honduras, Beneficio Santa Rosa.

La **Empresa ARUCO** de Corquín, Copán, fue la primera en Exportar Café con el sello de la Indicación Geográfica **Honduran Western Coffees-HWC**, el año 2011, vendiendo dos lotes a la empresa Royal Coffee a través de la exportadora Beneficio Santa Rosa y el 2012, exportaron con dicho sello las empresas cafetaleras: COCAFELOL, CAPUCAS (COCAFAL) y Café Ventura.



El Fuerte de San Cristóbal, Gracias, Lempira.

XX. Apuntes Finales

Cuando el Café llegó a ser parte de la vida de la gente, (no solo de su dieta, ni de su economía, ni de su ambiente), en un proceso gradual, llegó también a ser parte de sus sueños, a visualizar un camino posible, una luz: el criar su familia, el encontrar un espacio, su espacio en el mundo, *"es bien fácil dejar a un niño a merced de los pájaros, es bien fácil dejar a un niño..... lo difícil es darle la dimensión de un hombre"* decía el poeta Roberto Sosa.

Considerando que la socioeconomía del Café, ha dado hasta ahora, el aporte más importante al desarrollo de la región del Occidente de Honduras, que junto con los hermanos emigrados y los campesinos productores de granos básicos, son los mayores aportantes a la paz de Honduras, porque proveen alimentos, recursos frescos, trabajo, divisas, esperanzas, sobre todo. Facilitando la dinámica de la reinversión sistemática y aunque poca en monto, continua.

Ellas y Ellos, sus familias, sus hijas e hijos grandes y pequeños, con su austeridad y sus limitaciones han subsidiado los otros sectores de la sociedad: desde su alimentación, las materias primas y los empleos que a través del valor agregado que generan, el efectivo que desde las remesas circula, la mano de obra que genera, constituyen la verdadera riqueza de esta región.

Las diferentes formas y procesos de formación, las profesiones surgen en esta región, se originan, en una pequeña finca: Ingenieros, Abogados, Enfermeras, Promotores, Licenciadas, Técnicos, Comerciantes, Informáticos, Secretarías, Oficios, Médicos, Contadores, Maestros, Pedagogos, etc. han tenido su base en la dinámica familiar del Café. Nada aquí está desligado del Café.

La Mediana, pequeña y Microempresa en Honduras, tiene un carácter familiar y constituye el 95% de las empresas del País. En esta región la mayoría se circunscribe a la economía del Café. Las épocas de mayor venta y consumo, es durante los meses que el Café está en su cosecha y comercialización. Todo el comercio recibe un impulso renovado, a partir de este. Cuando los precios son mejores, las ventas suben. Las ciudades más grandes de la región que tienen un mayor poder de captación y almacenamiento de recursos, en ese sentido, han tenido su fortaleza durante los últimos cincuenta años en lo que el Café, genera.

Los procesos de crecimiento de las fincas, están asociadas con los recursos que ellas generan y que se orientan hacia la formación de los hijos, otra parte aunque pequeña a la reinversión en la finca, sea mejorándola o ampliándola, heredando y otras formas de crecimiento. De los recursos que genera el Café

se nutren toda la red de instituciones colaterales, que están dentro y fuera de la cadena del proceso que el mismo genera, y del cual son también beneficiarios: los bancos, los intermediarios, comerciantes, exportadores, cafeterías dando también vida a las instituciones de servicios, el aporte que las familias productoras de Café han dado.

La asistencia técnica, financiera, administrativa, la red vial, los procesos de inversión estatal, en esta región, han tenido su origen en los recursos que con su trabajo y producción, las familias caficultoras generan, ellas han aportado todo.

Toda la estructura de la comercialización del Café de la Costa Norte desde hace más de setenta años, se origina en el Café producido en el Occidente, concentrando la mayor parte de los beneficios, en la Costa Norte.

El Café subsidia milpas y maíz, parte de los recursos ganados por los Cortadores y sus Familias, durante los cortes, se destina a insumos agrícolas.

Los Café especiales del Occidente, poseen la mejor calidad, llevan implícita la historia, las buenas prácticas del cultivo, su beneficiado y su tostado, llevan los saberes, el sentir y el actuar de su gente, de una región que trabaja cada día en ser mejor y dar lo mejor de sí.

EL Café:

*"Cuando Dios creó el Café; esa mañana no tenía nada que tomar, no había vino, no había nada en la cocina celestial; "y el Señor dijo hoy haré, algo realmente bueno" entonces decidió crear la más virtuosa de las bebidas, creó el Café, lo cató y guardó en él muchos sabores y aromas, con ella invitó a quienes se le habían acercado; se lo dió a los pobres, para que disfrutaran algo del cielo, desde entonces el Café es el inicio de un nuevo Amanecer" **ACR***

Canción del Café del Occidente Hondureño:

Autor: Ángel Humberto Ríos Alfaro

Asesor y Facilitador: Hugo Henry Paz

Vocalistas: Ángel H. Ríos A. y Miguel José Ríos Alfaro

Violín: Ángel H. Ríos A.,

Marimba Usula: Martín Mejía y René Perdomo

Piano: Edwin Cardona.

*Hayyy... compa
que rico el café de mi tierra*

*Hay viene un cortero bajando
de la montaña sonriente
muy cargadito de granos
es un tesoro en sus manos*

*En el Occidente de Honduras
se cosecha este milagro
este cafecito de altura
que al gusto es pura dulzura*

*Si vas a Celaque, sabe a caramelo
Erapuca y Puca Cangual frutas de amontón
dulce Güisayote, rica miel y flor
Camapara es mora y melocotón*

*Hay... que rico el Café de Occidente
aquí es afamado en Honduras
y también Mundialmente
hay... que bueno el Café de Occidente
tan rico y tan dulce, como su Linda Gente*

*Compa, lo invito a descubrir
la fragancia y los aromas
de este Café Armonioso
de cuerpo suave y cremoso*

*Ya todo el mundo se comenta
la calidad y pureza
que sorbo a sorbo se siente
como un regalo en su mesa*

*Siente sus aromas caramelo y frutas
puro chocolate que rico ese olor
despertó el gigante que estaba dormido
el mundo lo espera ay muy complacido*

*Hay... que rico el café de Occidente
aquí es afamado en Honduras
y también mundialmente
hay... que bueno el café de Occidente
tan rico y tan dulce, como su Linda Gente*



Artesanía Lenca en la Campa, Lempira.

XXI. Bibliografía

- 1) PROMECAFE, Estudio de Caracterización del Café, 2º Fase, página 3, 2010.
- 2) IHCAFE, Boletín 2008 - 2009.
- 3) Ibid. 1, pág. 3.
- 4) Ibid. 1 pág. 3.
- 5) Becerra, A. L. Evolución histórica de Honduras, 1993.
- 6) Bueso, Y. M.A. Santa Rosa de Copán, cuna de la República, tomo I Graficentro Editores, Pág. 1, 1996.
- 7) Palacios, F. F. Honduras geográfica, Ed. Ramsés, pág.21.
- 8) Ibid 7, pág. 21.
- 9) Castellanos, G. E. Atlas Geográfico de Honduras, 1980, pág. 15.
- 10) Carranza, A. Palabras de Maíz y Barro, 2005, pág_____
- 11) Herranz, A. Sociedad, Estado y Lenguaje, Ed. Guaymuras, año 1996, pág. 283.
- 12) Leiva, V. Comercio de Esclavos Negros en Honduras, pág. 88.
- 13) Newson, L., El Costo de la Conquista, Ed. Guaymuras, 1992, pág_____
- 14) Rivas, R. Pueblos indígenas y Garífunas, Ed. Guaymuras, 2000, pág. 57.
- 15) Ibid 14, pág. 205.
- 16) Ibid, 14, pág. 41,42.
- 17) Ibid 11, pág 266.
- 18) Rosa, R. A. Revista IRIS, Santa Bárbara, Junio de 1950.
- 19) Barahona, M. Evolución histórica de la Identidad Nacional, Ed. Guaymuras, 1993, pág.139.
- 20) Carranza R. A. A Paso Seguro, Documental, VMH, 2009.
- 21) Girard R. Los Mayas, pág----
- 22) Ibid 10.
- 23) Rivera, J. Comunicación personal.
- 24) Mendizábal, H. S. Así vivimos el yugo, AVANCSO, Guatemala, 2007.
- 25) Carranza, R. A. Eco-Antropología, Tesis Doctoral.

- 26) Maldonado, M. El Cultivo Racional del Café en Honduras, pág.26 Tipografía Nacional, 1928.
- 27) Alvarado, J. A. Tratado de Caficultura Práctica, pág 673, Tipografía Nacional, Guatemala, 1930.
- 28) Wagner, R. Historia del Café de Guatemala, Villegas Editores, pág. 2001.
- 29) Ortiz, E. Análisis del problema del Café en Honduras, 1953.
- 30) Vallejo, A. R. 1º Anuario Estadístico 1889-1892, pág. 120.
- 31) Ibid 27, pág 583.
- 32) Ibid 18.
- 33) Ibid 28, pág. 26.
- 34) Manual Caficultura, IHCAFE, pág____
- 35) Samper, M.K. Crisis y perspectivas del Café en Latino América, 1994 Pág. 43.
- 36) Bulmer, T. Pág. 57.
- 37) Ibid 28, pág. ____
- 38) Historia del Café de Costa Rica.
- 39) Ibid 29, pág. 12.
- 40) Rosa. R.A. Monografía del Municipio de Ilama, pág.13, 1940.
- 41) Martínez Castillo, M.F. Los últimos días de Lempira, Ed. Universitaria pág.____ 1987.
- 42) Euraue, D. Conversaciones sobre el Mesti-zaje, Centro Editorial, 2004, pág. 74.
- 43) Pohlan, J. Soto, L. Barrera, J. El Cafetal del Futuro,Ed. Shaker Verlang, 2006, pág. 120.
- 44) Mires, F. La Colonización de las Almas, Ed. DEI, 1991.
- 45) Carranza, R. A. Antropología de los Cambios, 2010, Tesis Maestría.
- 46) Ibid 19, pág. 163-169.
- 47) Ibid 45.
- 48) Joya, O. Tesis Doctoral, pág. 2.
- 49) Soria, Historia General de Centro América, pág. 166.
- 50) Rubio Sánchez, M. Historia del Puerto de Trujillo, Vol. I, pág. 86.
- 51) Ibid 50, pág. 86.
- 52) Ibid 10, pág. 57.
- 53) Oyuela, L. Religiosidad Popular, pág. 120. Centro de Publicaciones del Obispado de Choluteca, 1995.
- 54) Ibid 53, pág. 121.

- 55) Ibid 53, pág. 122.
- 56) Ibid 10, pág. 58.
- 57) Ventura, L. L. EL linaje de los Lara en Honduras, pág.112, IHAH, 2009.
- 58) Ibid 57, pág.109.
- 59) Joya, O. Colосуca pág.152, Mancomunidad Municipios Lencas, 2011.
- 60) Ibid 49, pág. 169.
- 61) Ibid 53, pág 196.
- 62) Ibid 19, pág. 163.
- 63) ibid 49, pág. 180.
- 64) Ibid 45.
- 65) Ibid 19, pág. 173.
- 66) Ibid 49, pág. 224.
- 67) Ibid 13, pág 217.
- 68) Ibid 10, pág. 73.
- 69) Ibid 19, pág. 137.
- 70) Ibid 6, pág VI.
- 71) Romero, A. La fuerza de la sangre Chortí, Centro Editorial, 1997 pág. 32.
- 72) Esquipula, pág. www Esquipulas, sábado 24 sep/3.30 p.m.
- 73) Ibid 71, pág 33.
- 74) Ibid 12, pág. 20.
- 75) Ibid 12, pág. 91.
- 76) Ibid 12, pág. 16.
- 77) Ibid 12, pág. 14.
- 78) Ibid 42, pág 80.
- 79) Ibid 19, pág. 163.
- 80) Ibid 19 pág 191.
- 81) Ibid 10, pág. 85.
- 82) Ibid 40, pág 35.
- 83) Ibid 59, pág 116.
- 84) Lindo F. H. Café del Salvador, pág. 59.
- 85) Ibid 30, pág. 58.
- 86) Ibid 30, pág. 79.
- 87) Ibid, 29, pág. 15.
- 88) Ibid 30, pág. 84.
- 89) Ibid 30 pág. 63.

- 90) Molina, Ch. Estado Liberal y Desarrollo Capitalista en Honduras, Ed. Universitaria, 1985 pág.46.
- 91) Ibid 90, pág. 46.
- 92) Ibid 90, pág. 48.
- 93) Joya O. Correspondencia.
- 94) Reyes, F. Anotaciones sobre el Cultivo del Café, 1926 pág.3, Tip. Nac.
- 95) Fajardo R. I. S. Síntesis Monográfica de Trinidad, S.B., 1999, pág. 15.
- 96) Ibid 25.
- 97) Ibid 94, pág 3.
- 98) Ibid 29, pág. 15.
- 99) H. Lindo, La Introducción del Café al Salvador, pág. 55.
- 100) Ibid 29, pág.13.
- 101) Pérez, B. H. Historia General de C.A. flacso pág.142, 1993.
- 102) Ibid 57, pág. 94.
- 103) Cortés, V., Costa Rica: Su evolución geológica está en el mar. Universidad de Costa Rica, Portada, Departamento de Geografía, 1995.
- 104) Ibid 90, pág. 39.
- 105) Ibid 94, pág. 5.
- 106) Ibid 90, pág. 41.
- 107) Ibid 29, pág. 13.
- 108) Ibid 26, pág. 3.
- 109) Ibid 90, pág. 46.
- 110) Ibid 90, pág. 48.
- 111) Ibid 90, pág. 50.
- 112) Ibid 26, pág. 1.
- 113) Carranza, R. A. Cuando lo segundo es lo primero, pág. 70, 2003.
- 114) Rivas, A. Evolución de la fertilidad de los suelos a partir del conocimiento de los campesinos, pág. 1, 2003.
- 115) Ibid 25.
- 116) Ibid 13, pág. 247.
- 117) Ibid 13, pág. 205.
- 118) Ibid 13, pág. 204.
- 119) Ibid 10, pág. 57.
- 120) Ibid 10, pág. 13.

- 121) Ibid 14, pág. 121.
- 122) Ibid 13, pág. 201.
- 123) Ibid 94, pág. 6.
- 124) Ibid 94, pág. 7.
- 125) Ibid 14, pág. 44.
- 126) Ibid 25.
- 127) Ibid 6, pág. 343.
- 128) Ibid 13, pág. 209.
- 129) Argueta, M. Historia laboral de Honduras, pág. 110, 1983.
- 130) Ibid 40, pág. 11.
- 131) Ibid 40, pág.13.
- 132) Ibid 13, pág. 170.
- 133) Ibid 57, pág. 165.
- 134) Ibid 45.
- 135) Quiroz, C. La era de la encomienda, Editorial Universidad de Costa Rica, 2001, pág. 309.
- 136) Ibid 12, pág. 21.
- 137) Estrada, T., Estrada, H., Estrada, J., Homenaje a la ciudad de Gracias, pág. 135, II parte, 1936.
- 138) Leroy, M., Gracias 1536-1700, pág. 60, 2009.
- 139) Ibid 13, pág. 155.
- 140) Ibid 13, pág. 157.
- 141) Ibid 12, pág. 22.
- 142) Ibid 13, pág. 158.
- 143) Ibid 13, pág. 207.
- 144) Ibid 12, pág. 75.
- 145) Ibid 12, pág. 76.
- 146) Ibid 129, pág. 150.
- 147) Ibid 129, pág. 151.
- 148) Ibid 12, pág. 75.
- 149) Ibid 42, pág.78.
- 150) Ibid 25.
- 151) Ibid 30, pág. 120.
- 152) Boletín de la Secretaría de Fomento Obras Públicas y Agricultura, pág. 385, Tomo IV, Julio 1915.
- 153) Ibid 43, pág. 129.
- 154) Ibid 43, pág. 130.
- 155) Ibid 43, pág. 128.

- 156) Ibid 43, pág. 162.
- 157) Ibid 1, pág. 7.
- 158) Montalvo,P, Agroecología del trópico Latinoamericano, pág.56, 1982, IICA.
- 159) Ibid 158, pág. 58.
- 160) Ibid 158, pág. 56.
- 161) Ibid 43, pág. 179.
- 162) Ibid 158, pág. 74.
- 163) Ibid 158, pág. 57.
- 164) Ibid 158, pág. 58.
- 165) Ibid 1, pág. 8.
- 166) Pineda, A., Tres buenas prácticas agrícolas (folleto), IHCAFE, Linderos, pág. 1, 2011.
- 167) Ibid 43, pág. 181.
- 168) Ibid 43, pág. 183.
- 169) Ibid 166, pág.
- 170) Ibid 43, pág. 184.
- 171) Ibid 166.
- 172) Ibid 1, pág. 7.
- 173) Ibid 1, pág. 6

Proyecto Indicaciones
Geográficas para la Exportación
de Agroalimentos

