

Día 5| Las productoras de café: más allá de una tasa del aroma y sabor

Por: SemMéxico. 30/11/2023

- Sara Manzano explica desde la Sierra de Juárez, toda la faena para que llegue le café a tu mesa
- El arte: cortar, secar, llevar a tostar y preparar, una gran travesía

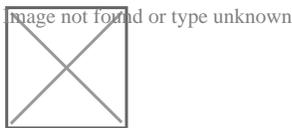
Patricia Briseño/ texto y fotos

SemMéxico, Oaxaca, 29 de noviembre, 2023.- Son casi las nueve de la mañana en la comunidad de Tepanzacoalco, asentada en la región Sierra Juárez. Sara Manzano, junto con otras mujeres, camina por los senderos del bosque de niebla y la selva alta zapoteca.



En la faena cotidiana participan mujeres de todos los rangos de edad, que se encargan de sembrar, cosechar, limpiar y comercializar el grano. En el grupo van madres solas debido a que sus parejas migraron a Estados Unidos. En Tepanzacoalco, Sierra Norte, las productoras de café tienen la responsabilidad de sacar adelante su producción anual de cosecha de café.

“Ellas, cultivan, pizcan e incluso, venden el grano, a la par con el cuidado de los hijos y tareas del hogar. Tienen la responsabilidad de las actividades domésticas, agropecuarias y artesanales, en el sustento de la economía familiar y comunitaria”, comentó Sara.



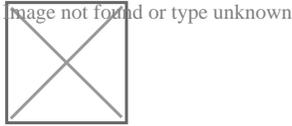
La tarea de limpieza del cafetal se suma a las actividades domésticas y artesanales.

Tras la cosecha anual habrán de lavar el grano a cubetadas (necesitan agua entubada) y librarlo de la cáscara, antes de ponerlo a secar.

Es común observarlas cargando costales –de unos 30 kilos – extenderlo al sol en el traspatio de la vivienda, cuidarlo de la lluvia inesperada propia de esa zona húmeda.

El cuidado del cafeto requiere cuidado y experiencia.

Tepanzacoalco, es parte del municipio de San Pedro Yaneri, tiene 377 habitantes, según el Censo de Población y Vivienda 2020. Entre las demandas más sentidas por sus habitantes está el acceso a la salud y a los servicios básicos. Tiene 210 viviendas, aunque sólo 118 están habitadas debido a la alta migración al Estado de México, y a los Ángeles California, Estados Unidos.



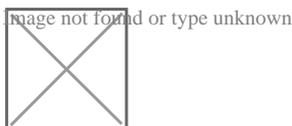
Sara, la entrevistada, realiza tarea de retiro de cáscara del grano de café, luego lo deberá de lavar y poner a secar

La producción del aromático está en manos de las campesinas. Sin embargo, aunque ellas trabajan en todo el proceso y son mayoría, “se encuentran en situación de desventaja o discriminación en las asambleas y reuniones que tengan que ver con los actos propios de gobierno y de la comunidad”, refirió Sara, también propietaria de Caféthic, cuyo logotipo conecta a la mujer con un grano de café.

Algo similar ocurre con las productoras de la comunidad Unión y Suspiro, en Santa María Yucuiti, en la Mixteca Alta de Oaxaca, donde a partir de compartir coincidencias como mujeres solas y lidiar con el mercado injusto gravado por “los coyotes” (acaparadores) sacaron adelante su marca colectiva, “Mujeres del País de las Nubes», lideradas por Margarita e Isabel López.

Las pequeñas productoras de Unión y Suspiro reorientaron el cultivo del grano orgánico de buena calidad, su comercialización no destruye el medio ambiente, se cultiva bajo la sombra y es amigable con la fauna.

Leticia Martínez Legaria, investigadora y maestra en Desarrollo Rural por la UAM-Xochimilco resaltó que aunque las mujeres no sean las dueñas de la tierra que producen, ni las titulares de los cargos en sus comunidades, ellas participan, “se hacen visibles y necesarias transformando paulatinamente los espacios característicos de los hombres y contribuyen a forjar el reconocimiento de la ciudadanía femenina”.

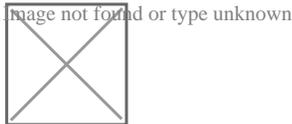


Leticia Martínez Legaria, investigadora y maestra en Desarrollo Rural por la UAM-Xochimilco, acompaña a las productoras de Unión y Suspiro, quienes consiguieron su marca colectiva: “Mujeres del País de las Nubes».

Estas mujeres cafetaleras, a través de un proceso de organización, reflexión y práctica inician el recorrido que «las está llevando a constituirse como un sujeto

social, capaces de generar estrategias ante lo incierto de ser productoras de café y esposas de migrantes, explicó.

«Son las mujeres las que sostienen la producción de café orgánico y no lo han abandonado, reconociendo que esta actividad agrícola sigue siendo importante en la economía campesina», agregó.



Caféthic, resultado final, café de Tepanzacoalco para el mundo

“Por sus propios medios buscan capacitarse sobre técnicas de sembrado, cuidado de plagas de manera orgánica con una visión más sustentable y así tener un desarrollo integral del producto que venden”, observó Martínez, también empresaria y expendedora de café.

Contrario a la creencia popular, a las productoras de café éste no les quita el sueño, también se los estimula. Su sabor no las duerme y tampoco les impide soñar un futuro mejor para ellas y su familia.

DATO

Desde la siembra hasta el expendió, pasando por la atención al público, las mujeres juegan un rol fundamental en la cadena de valor del grano. Se estima que la participación de ellas es hasta en un 70 por ciento. A pesar de esto, el café es comúnmente considerado un cultivo de hombres.

Una decena de cafeterías en la capital y zona metropolitana de Oaxaca hacen visible la presencia de las mujeres en el sector con la marca, CaféNoVio. Coinciden que los expendios de café no están exentos del acoso sexual y violencia de género.

CaféNoVio (Café no violencia) se vende al público, el dinero se utiliza para diferentes actividades como capacitación y acompañamiento jurídico, entre otras.

[LEER EL ARTÍCULO ORIGINAL PULSANDO AQUÍ](#)

Fotografía: Sem México

Fecha de creación

2023/11/30