



Facultad de Ciencias Sociales y Humanísticas
Carrera de Estudios Socioculturales
Sede Universitaria Municipal de Cumanayagua

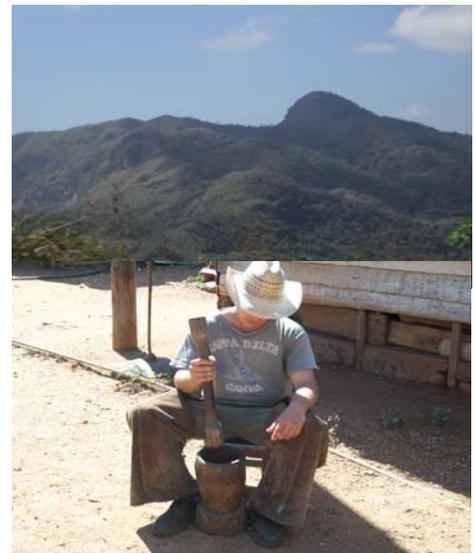
TRABAJO DE DIPLOMA

**Título: Estrategia de inventarización de los procesos
tecnoproductivos de la bebida del café como expresión patrimonial
en la comunidad Hoyo de Padilla**

Autora: Xiomara Medina Díaz

Tutor: MSc. María Elena Lovio Álvarez

**CURSO 2011-2012
“Año 54 de la Revolución”**



Resumen

Se presenta este trabajo teniendo en cuenta aspectos importantes de los estudios sobre políticas culturales y en especial las comunidades cafetaleras del Plan Turquino, a partir de un análisis de los procesos tecnoproductivos de la bebida del café, que en el caso que se presenta tiene en la comunidad Hoyo de Padilla, un importante contexto para inventariar los mismos y quedan para el conocimiento de las generaciones que viven fuera del contexto montañoso que se estudia. La investigación tiene como objetivo general proponer una estrategia de inventarización de los procesos tecnoproductivos de la bebida del café como expresión patrimonial en la comunidad Hoyo de Padilla. Se asume el paradigma cualitativo con un tipo de diseño descriptivo desde la etnografía, con el empleo de diferentes técnicas y métodos que sustentan este tipo de estudio único-inclusivo.

This work is presented keeping in mind important aspects of the studies on political cultural and especially the coffee communities of the Plan Turquino, starting from an analysis of the techno-productive processes of the drink of the coffee that has in the community Hoyo de Padilla in the case that is presented, an important context to inventory the same ones and be for the knowledge of the generations that live outside of the mountainous context that it is studied. The investigation has as general objective to propose a strategy of inventarization of the techno-productive processes of the drink of the coffee as patrimonial expression in the community Hoyo de Padilla. The qualitative paradigm is assumed with a type of descriptive design from the ethnography, with the employment of different technical and methods that sustain this type of only-inclusive study.

Contenido	Página
Introducción.....	1
Capítulo I. Los procesos tecnoproductivos de la bebida de café en la cultura popular y tradicional.....	5
1.1 Perspectiva sociocultural para el estudio de los procesos tecnoproductivos de la bebida de café en la cultura popular y tradicional.....	5
1.2 Cuestiones teóricas y metodológicas relacionadas con las prácticas tecnoproductivas y los saberes populares.....	11
1.3. El proceso de reproducción de las prácticas denominadas tecnoproductivas y sus saberes como prácticas socioculturales.....	13
1.4. La bebida del café como expresión de la cultura popular y tradicional de las comunidades cubanas.....	15
1. 5. Las investigaciones realizadas.....	17
Capítulo II. - Fundamentos Metodológicos para los estudios sobre procesos tecnoproductivos de la elaboración de la bebida del café en la comunidad Hoyo de Padilla.....	19
2.1- Diseño Metodológico.....	19
2.2. Unidad de análisis.....	20
2.3. Justificación Metodológica.....	24
2.4.- La integración metodológica como estrategia de investigación.....	25
2.5. Los métodos y técnicas empíricas empleadas desde la perspectiva sociocultural.....	26
Capitulo III. La estrategia de inventarización de los procesos tecnoproductivos de la bebida del café como expresión patrimonial en la comunidad Hoyo de Padilla..	29
3.1 Caracterización de la comunidad Hoyo de Padilla.....	29
3.2. Las particularidades patrimoniales de los procesos tecnoproductivos de la bebida del café como expresión patrimonial en la comunidad Hoyo de Padilla..	32

3.3. La inventarización de los procesos tecnoproductivos de la bebida del café como expresión patrimonial en la comunidad Hoyo de Padilla.....	39
Conclusiones	48
Recomendaciones	50
Bibliografía	
Anexos	

Introducción

Los estudios de la bebida del café como expresión de la vida cotidiana se convierten en una necesidad inmediata de investigación que desde una perspectiva sociocultural explique e interprete elementos comunes y diversos en los contextos populares, en especial en aquellos donde se verifican y legitiman en la vida cotidiana. Desde esta perspectiva se hace cada vez más imprescindibles los estudios gastronómicos para explicarnos como somos y lo que seremos en el futuro.

Los estudios de significación, lectura e interpretación del patrimonio inmaterial, y en especial los saberes tecnoproductivos son de gran jerarquía en los estudios patrimoniales, pues permite estudiar desde el presente las construcciones socioculturales y la conservación de los aspectos más significativos de las comunidades, convertidos de hecho en significantes valores sociales y culturales que posibilitan la conciencia de una identidad cultural.

A tales efectos procedimos a determinar en el estudio de las bebidas del café indicadores como expresión de la cotidianidad, estos son: surgimiento y desarrollo en diferentes momentos históricos en comunidades dedicadas al cultivo del café en las zonas de la montaña del municipio de Cumanayagua, donde se aprecian evidencias de la diversidad determinada por la tradición, los saberes populares surgidos en el seno de las familias campesinas, forma de su mantenimiento, significado en la vida social y en la vida cotidiana.

Los estudios sobre identidad, en especial sobre bebidas del café es un tema poco estudiado en la provincia. Se inicia a partir del 2010 gracias a las estrategias asumidas por la UNESCO en la Convención de Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial, saludable apertura que permite un acercamiento diverso a tan importante factor de nuestra cultura popular tradicional.

Los estudios referidos con el tema en cuestión adquieren en nuestro país un terreno fértil, su originalidad, la introducción de los resultados y la creación de nuevos conceptos los cuales permiten entender como se ha comprendido los complejos procesos socioculturales construidos socialmente en las tradiciones de las comunidades campesinas del Plan Turquino Cienfueguero que se dedican al cultivo del

café, son algunos de los avances que de una forma u otra contienen las investigaciones. Comprender la necesidad de estos estudios facilita entender que las identidades Cumanayagüenses, se encuentran en niveles muy bajos de exploración, esto corrobora que desde la influencia de la bebida del café es muy poco trabajada por los investigadores, especialistas, líderes y organizaciones culturales y turísticas e incluso no se conciben dentro de las estrategias evaluadoras y de implementación en el desarrollo local en cualquiera de las esferas sociales y culturales del territorio. Importante entonces de significar que el primer levantamiento científico realizado en este tipo de trabajo es el desarrollado en cuestión como parte del banco de investigaciones del Museo Municipal de Cumanayagua y la Sede Universitaria de esta localidad.

Los criterios epistemológicos, metodológicos y ontológicos desarrollados en las diversas investigaciones hasta el presente, sus aportes y limitantes al pensamiento ontológico, así como la necesidad actual de sondeo e indagación sobre el tema en cuestión, las aproximaciones valorativas y estratégica donde la ciencia y la cultura su una para facilitar el desarrollo cultural comunitario se convierten en elementos a tener en cuenta a la hora de comprender las prácticas socioculturales de la comunidad Hoyo de Padilla. A nivel del territorio las investigaciones relacionadas con las bebidas del café y las comunidades de la montaña que se dedican a su cultivo y consumo aún son insuficientes cuantitativamente, y desde el tratamiento del carácter contextual de los mismos, los valores sociales territoriales que genera, las formas de conciencia y las relaciones que mantiene con sus entornos educativos y formativos a partir de conocimientos culturales identitarios. De igual forma las metodologías empleadas aún no se acercan a las exigencias actuales de la UNESCO y de las organizaciones patrimoniales para la labor de inventarización de la cultura popular y tradicional como forma del patrimonio inmaterial y se mantiene una visión lineal e institucional del trabajo con los saberes tecnoproductivos de la cultura del café sin un proceso integrador profundo.

De ahí que la elaboración de las bebidas del café se presente con la siguiente interrogante:

¿Cómo se manifiestan los saberes tecnoproductivos de la elaboración de las bebidas del café como expresión patrimonial en la comunidad de Hoyo de Padilla en el Municipio de Cumanayagua?

Para dar solución a dicha interrogante se trazaron los siguientes objetivos:

Objetivo General

Proponer una estrategia de inventarización de los procesos tecnoproductivos de la bebida del café como expresión patrimonial en la comunidad Hoyo de Padilla.

Objetivos específicos

1. Caracterizar desde el punto de vista histórico, sociocultural y económico la comunidad cafetalera Hoyo de Padilla.
2. Determinar las particularidades patrimoniales de los procesos tecnoproductivos de la bebida del café como expresión patrimonial en la comunidad Hoyo de Padilla.

Capítulo I. Los procesos tecnoproductivos de la bebida de café en la cultura popular y tradicional. Abarca los presupuestos teóricos que le aporta fundamento al estudio, dentro de este se hace referencia a los postulados epistemológicos de la perspectiva sociocultural para el estudio de los procesos tecnoproductivos de la bebida de café en la cultura popular y tradicional.

Capítulo II: “Fundamentos Metodológicos de la Investigación”, la propuesta metodológica argumentada aborda la justificación del problema, la novedad del mismo, las consideraciones de índole metodológico para el estudio de la elaboración de las bebidas del café en la comunidad de Hoyo de Padilla en el Municipio de Cumanayagua desde una perspectiva sociocultural, la tipología de análisis del pensamiento identitario y los saberes tecnoproductivos con el fin de un exhaustivo levantamiento de documentos, preparación para la entrevista a profundidad, comparar las interpretaciones de los especialistas, promotores, líderes y evaluar las tendencias de desarrollo alcanzado

Además se asume la integración como fundamento metodológico, por poseer una acertada experiencia en el campo de investigación, así como, manera de trabajo asumido en los programas culturales que facilitan los procesos de interacción institucional, social y cultural en la localidad, además la sistematización del trabajo de

campo, la socialización de los resultados obtenidos como consecuencia de las investigaciones.

Se hizo un análisis de relación entre unidades de análisis, dimensiones e Indicadores, así, los métodos y técnicas empleadas.

Capítulo III: Análisis de los resultados por objetivos. Así como de la estrategia de inventarización desarrollada para la investigación e inventarización de las bebidas como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial.

A continuación se declaran las estrategias para el desarrollo del trabajo de implementación del pensamiento científico y cultural vinculado con los procesos tecnoproductivos de la elaboración de la bebida del café en la comunidad cafetalera Hoyo de Padilla de Cumanayagua.

Dicho estudio plantea una serie de conclusiones donde se resalta ante todo el estado de las investigaciones relacionadas con las bebidas del café, el insuficiente tratamiento al fenómeno, las características empíricas de los estudios, incongruencia entre el pensamiento científico, los agentes socioculturales, las carencias metodológicas necesarias para investigar con eficacia y las disyuntivas de las bebidas dentro de las visiones de las políticas culturales, turísticas y educativas.

Incluye recomendaciones dirigidas a la perfección investigativa en el orden metodológico, ontológico, gnoseológico, así establecimiento de estratégica del proceso de inventarización, legitimización y socialización de las bebidas del café. Incluir en los Programa de desarrollo cultural acciones de legitimización y socialización, la aplicación de estos estudios en asignaturas universitarias e incluso en los procesos resemantizadores del arte, entre otras.

Por último y no menos importante se coloca la bibliografía que sirvió como fuente de información, indagación y sondeo de vital importancia para la composición de la investigación, dando valía a los estudios, así como los anexos que ilustran el fenómeno sociocultural estudiado, además corroboran las técnicas empleadas.

Capítulo I. Los procesos tecnoproductivos de la bebida de café en la cultura popular y tradicional

1.1 Perspectiva sociocultural para el estudio de los procesos tecnoproductivos de la bebida de café en la cultura popular y tradicional

La investigación se inscribe dentro de los estudios socioculturales comunitarios en especial dentro de las prácticas socioculturales vinculadas a la existencia humana y a una de sus manifestaciones principales: las bebidas como referentes de identidad cultural, y la podemos definir como una de las prácticas más complejas, por su dinámica socioeconómica, grupal, comunitaria, cultural y estética que redundan en la calidad de vida de los miembros de la comunidad.

La complejidad también se expresa en lo que representan las comunidades como manifestación sociocultural, pues ellas son el escenario estratégico donde interactúan desde la diversidad y pluralidad de los diversos actores sociales, por lo tanto este enfoque posee dimensiones significativas en el orden epistemológico, gnoseológico y metodológico.

Las prácticas socioculturales alcanzan una mayor importancia si se acercan a la problemáticas vinculadas con la actividad cotidiana de los seres humanos y si se refiere a la alimentación, alcanza una mayor significación por estar relacionadas con la existencia y mantenimiento humano.

El sistema de relaciones socioculturales se sustenta, evidencia y justifica en el sistema de relaciones socioculturales entre las que se encuentran la relación individuo – individuo, individuo- institución e individuo –sociedad como expresión sociológica donde se desenvuelve el consumo de la bebida del café en las comunidades de la montaña.

Estos criterios posibilitan el análisis de las interacciones políticas económicas en función de las necesidades tecnoproductivas y establece desde una perspectiva histórica la importancia de los conocimientos y las prácticas en los diversos niveles de la sociedad, márgenes donde se resuelve el proceso alimentario que es donde se desenvuelven las prácticas socioculturales relacionadas con las bebidas y comidas. (Alonso, A. 2004:7).

La base del consumo del café se desarrolla en un proceso popular y tradicional a partir de saberes, experiencias y aprendizajes en la elaboración de sus bebidas de acuerdo con las necesidades de fortaleza, resistencia y fuerza necesarias en la actividad tecnoproductiva de los campesinos y las exigencias del propio entorno. Las diferencias la marcan entonces los contextos los cuales van determinando las formas históricas, sociales y culturales e identitarias de las comunidades a la hora de abordar los procesos tecnoproductivos relacionados con las bebidas del café y sus formas de socialización.

Las afirmaciones anteriores conllevan a demostrar como la actividad humana tiene una gran trascendencia en la historia, convirtiéndose en una referencia teórica, para el conocimiento e interpretación de las expresiones de la cultura popular y tradicional como hechos históricos que son una simple manifestación de la cotidianidad del hombre.

“... como una filosofía de la praxis que aborda los problemas fundamentales de la filosofía y la política en relación con la actividad práctica humana, que pasa de esta manera a tener la primacía desde un punto de vista antropológico, histórico, gnoseológico, ontológico, económico y definitivamente político. (Kohan, N. 2003:91).

La historia de las bebidas del café y sus principales formas tecnoproductivas se expresan como la praxis humana y resultado cotidiano de la actividad de los seres humanos, en su subsistencia, así la práctica es el fundamento del comienzo, de los métodos y del fin del conocimiento, su criterio de verdad, el problema de relaciones entre el hombre y la naturaleza, o entre el pensamiento y el ser, no pueden resolverse al margen de la praxis.

Para la investigación e interpretación antropológica de las bebidas del café se hace necesario precisar los conceptos sobre actividad, la cual se desenvuelve en los contextos socioculturales y éticos que responden a la naturaleza humana, tal es el caso del estudio de las comunidades cafetaleras, y dentro de ellas las prácticas socioculturales que devienen de la alimentación, así como los procesos de adecuación y modernización lo cuales juegan un esencial papel en la cocina de los campesinos de las montañas y sus familias.

Otra importante e indispensable teoría a tener en cuenta en el estudio de las bebidas como práctica sociocultural y patrimonial lo es el de sociedad por su valor en su totalidad histórica. Diversas tendencias y varios autores lo asumen desde disímiles, interpretaciones y percepciones. Los autores consultados la asumen como:

“el producto de la interacción de los hombres aunque estos no pueden elegir de forma liberada una u otra forma social. Por tanto, para un determinado nivel de desarrollo de las facultades productivas de los hombres corresponde una determinada forma de comercio y de consumo.” (Carta de Marx a Pavel Vasilievich. 1846: 694).

Este principio es esencial para la comprensión espacial, territorial y de la organización tecnoproductiva vinculada con las comidas y bebidas.

Una sociedad integra funcionalmente las diversas instituciones a través de las múltiples organizaciones formadas por sus miembros y, por lo mismo, la actuación personal y grupal, constituye un sistema institucional global, el cual busca la eficacia y este concepto es esencial para la comprensión de las bebidas como procesos colectivos dentro de la familia en primer lugar y en segundo lugar en el resto de las instituciones sociales marcadas por reglas, valores y normas que justifican una visión y una concepción de los fenómenos a estudiar. (Soler Marchán, D. Valladares Puerto, M. 2005: 12).

Toda comunidad posee una cultura, compartida, por la mayoría de los miembros de la misma, así:

“ Solo el enfoque totalizador de la cultura nos permitía apreciarla como segunda naturaleza, la creada por el hombre, valor científicamente el papel de la ética en el desarrollo social e histórico. Sin una vida integral no hay posibilidad de un análisis científico (...) y actuar consecuentemente a favor de la liberación humana.

Esta definición que nos viene de la tradición educacional cubana es universalmente aceptada hoy, y como tal lo sostiene la UNESCO (...) reconoce que la cultural es una dimensión del desarrollo, y desarrolla relaciones más amplias con todos los campos de la vida social (...) Una visión fragmentada limita su influencia progresista en el curso de la historia de la civilización. (Ortega, M. E. 2004: 45)

Esta se presenta en una contradicción manifestada en las relaciones socioculturales entre diferentes generaciones en una misma comunidad, donde la generación más

joven niega a la anterior desechando lo viejo y tomando solo lo positivo de la generación anterior lo cual crea una serie de contradicciones que al solucionarse generan desarrollo en las relaciones socioculturales que se presentan en este espacio comunitario, Esto se pone de manifiesto cuando una tradición en una comunidad se mantiene a lo largo del tiempo, perfeccionándose y desarrollándose; ejemplo de ello es el estilo de la preparación de la bebida del café y las técnicas culinarias que se utilizan en las comunidades montañosas que se han ido perfeccionando y desarrollando de generación en generación, pero la esencia de la tradición no se ha perdido se mantiene pero perfeccionada.

Para el estudio de la elaboración de las bebidas del café es necesario tener en cuenta los criterios de Carolina de la Torre por su importancia teórica y metodológica del Proyecto Luna, sobre todo al explicar el concepto de identidad como proceso cuando plantea:

“...procesos que nos permite suponer que una cosa, en un momento y contexto determinados es ella misma y no otra, que es posible su identificación e inclusión en categorías y que tiene una continuidad en el tiempo.”, esta identidad pasa del plano individual al colectivo y “... necesita ser pensada reconocida, establecida y aceptada en un proceso práctico y comunicativo donde participen siempre polos internos (los sujetos de la identidad) y externos (los otros que la reconocen, crean, aceptan o rechazan (...)) estas tienen lugar en la actividad y la comunicación humana mediante interacciones” (De la Torre, C. 2001: 60)

Para la comprensión de este concepto en función del estudio de las comidas y bebidas es necesario tener en cuenta dos elementos esenciales manifiestos en los procesos identitarios, ellos son:

Las comidas y bebidas constituyen un fenómeno sociocultural muy vinculados a las formas de vida de los individuos y se encuentran centrado en su existencia misma por sus altos niveles de interdependencia, son cambiable, flexibles y a su vez un reflejo particular de la realidades económicas, familiares y socioculturales del hombre en constante transformación. (Soler, David, Valladares, M., Verdecia, A. 2007: 2)

“Las comidas y bebidas, designa un fenómeno que está eminentemente dentro de la vida espiritual de la sociedad y de las personas, se expresa de modo variado, complejo,

en múltiples manifestaciones, ya sean, específicas o particulares.” (Soler, David, Valladares, M., Verdecia, A. 2007: 2)

Las bebidas del café es también parte de la cultura, ella tiene su propia producción espiritual y también material. Las culturas se interrelacionan, se mezclan y así también se transforman; muchas formas de producción y servicios culinarios son resultantes de esas combinaciones por eso al explicarla hay que considerar sus raíces históricas culturales y comunitarias las que a su vez determinan funciones específicas de la alimentación.

En lo cultural las bebidas del café ofrecen elementos de unidad para colectivos humanos, bien sea por proponer tecnologías comunes, un mismo origen o paternidad, en símbolos representativos del grupo, en sentimientos que actúan en una función integradora familiar o grupal que identifican la colectividad.

Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

Para asegurar la identificación con fines de salvaguardia, cada Estado Parte confeccionará con arreglo a su propia situación uno o varios inventarios del Patrimonio Cultural Inmaterial que comprende su determinación, inventarización, socialización y confección de estrategias. Dichos inventarios se actualizarán regularmente.

Para asegurar la salvaguardia, el desarrollo y la valorización del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio, cada Estado Parte hará todo lo posible por: Adoptar una política general encaminada a realzar la función del patrimonio cultural inmaterial en la sociedad y a integrar su salvaguardia en estrategias programas de planificación y fomentar estudios científicos, técnicos y artísticos, así como metodologías de investigación, para la salvaguardia eficaz del patrimonio cultural inmaterial, y en particular del patrimonio cultural inmaterial que se encuentre en peligro.

Estos son los criterios que desde la UNESCO posibilitan entonces una visión del inventario que difiere no solo de la documentación y que exige una complejidad del pensamiento para ser utilizado. A tales efectos se consideraron los siguientes aspectos de las prácticas tecnoproductivas seleccionadas:

Altos niveles de representatividad.

Alto grado de autenticidad.

Eficacia de la contextualización múltiple.

Diversidad de valores patrimoniales.

Reconocimiento comunitario de la familia y los saberes.

Capacidad para ser compartido y que inciden en la calidad de la comunidad.

Son expresión de la cultura popular y tradicional de las comunidades, la tradición transmitida de forma oral y como saber popular.

Expresan una relación intrínseca desde el núcleo fundamental de la sociedad de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo con altos niveles de tradicionalidad de las técnicas de transmisión comunitarias.

La familia y sus prácticas poseen un pensamiento dirigido a preservar los conocimientos y técnicas necesarias para la realización, ejecución o creación de las prácticas tecnoproductivas.

Desde la perspectiva sociocultural la inventarización se desarrolló para desde el punto de vista estratégico garantizar:

1. La perpetuación y el desarrollo de los conocimientos generados desde y con la práctica tecnoproductiva en las comunidades.
2. Permite la incorporación de sus miembros a programas de educación patrimonial para la transmisión de sus conocimientos y técnicas a las jóvenes generaciones.
3. La contribución a la documentación del patrimonio cultural tecnoproductivo y su disposición a participar en la actualización.
4. La difusión de sus conocimientos y técnicas a través de los medios masivos de comunicación y los de promoción patrimonial durante y después del proceso investigativo.
5. La validez de la expresión patrimonial y su reconocimiento a escala nacional e internacional.

De esta manera se accionó dentro del proceso de investigación como procesos de identificación y designación de acuerdo con prioridades, representatividades y sus niveles de riesgo para desaparecer y transformarse.

1.2 Cuestiones teóricas y metodológicas relacionadas con las prácticas tecnoproductivas y los saberes populares

Para comprender mejor el concepto es necesario partir de las cuestiones teóricas sobre saberes populares, para esta investigación nos adscribimos al enunciado por el MSc Salvador David Soler, para el proyecto de GESTCON el cual define que: *Los saberes populares son el intercambio empírico de realizaciones concretas en las más diversas manifestaciones de las vidas cotidianas que se sustentan en la comunicación de acciones que realiza la comunidad en su bregar y relación con los entornos naturales y sociales en sus más diversas formas.* (Soler, David, 2006:7)

Como se puede apreciar los saberes tecnoproductivos se encuentran dentro de este concepto general y como tal responde a dos criterios fundamentales que el propio autor define cuando plantea: *Los saberes tecnoproductivos constituyen parte de los saberes populares, en ellos se imbrican plurales y diversa manifestaciones y prácticas socioculturales como forma de mantenimiento de las familias que en un proceso sistemático, continuo, transmitido de forma oral o por imitación de comunicación a las diversas generaciones, están determinados por los contextos geográficos, físicos, culturales, sociales, familiares y los ecosistemas donde se encuentran integrados.*

Como proceso reúne características de los saberes como: dinamismo reflejo particular de la realidad social, economía en que vive el hombre en constante cambio y transformación, manifestándose en formas diversas, en relación con las actividades fundamentales que realizan y los modos de organizarse y transmitir conocimientos. Su peculiaridad reside en la aceptación, en maneras y niveles diversos, del conocimiento popular el cual se jerarquiza a partir de la eficacia del portador, su jerarquía tecnológica y monetaria, las formas de aprendizajes y de organización de la producción, el prestigio comunitario, entre otros. (GESTCON, 2011)

Las saberes se construyen y desarrollan en las prácticas tecnoproductivas *“Ello conecta los saberes populares con lo histórico y lo cultural, o más bien con una combinación histórico-cultural, dando como resultado un producto identitario, que identifica y distingue la sociedad dentro de los cuales, el conocimiento ha ocupado un lugar relevante en la cultura. “*

“Como los saberes populares, los procesos y practicas tecnoproductiva tienen una constante referencia al pasado con diferentes niveles de intensidad e insistencia vinculados a los ancestros, fundadores, sucesos dados por ocurridos y tradiciones sin que ello comporte necesariamente un desconocimiento del presente y del futuro; pero las modalidades más tradicionalistas se detienen en el pasado, mientras las de avanzada se proyectan sobre todo al porvenir.” (Soler, David, 2006:12)

En este caso es imprescindible conocer el concepto sociológico de Houtart sobre las representaciones simbólicas, ya que éstas, según él, incluyen tanto al hombre, la naturaleza, como las relaciones de los hombres entre sí y con la naturaleza, las cuales son variables al transformarse el ente de representación y dichas relaciones. Así las prácticas y saberes como parte de la cultura popular y tradicional, ellas tienen su propia producción espiritual y material, se interrelacionan, se mezclan y así también se transforman; muchas prácticas socioculturales son resultantes de esas combinaciones. Por eso al explicar hay que considerar sus raíces históricas culturales, las que a su vez determinan funciones específicas lo conciben como un sistema que incluye elementos tales como conocimientos, habilidades, destrezas, artes, capacidades, facilidades para el desarrollo de sus técnicas y conocimientos, hábitos, maestrías, oficio, e ingenios para salir de los obstáculos que se les presentan durante la actividad productiva.

De esta manera en el análisis desde la *perspectiva sociocultural* de los saberes y las prácticas tecnoproductivas: ofrece *elementos de unidad para colectivos humanos, bien sea por proponer antepasados comunes, un mismo origen o paternidad, en símbolos representativos del grupo, en sentimientos que actúan en una función integradora o en otros aspectos que identifican la colectividad. En circunstancias críticas cuando otros factores de unidad, políticos, ideológicos, étnicos, las raíces históricas culturales de nuestra sociedad, como en las otras tantas sociedades del mundo, se encuentran evidenciadas las razones que explican el complejo sociocultural que a lo largo de la evolución social se fue conformando, cuáles son las formas de conocimientos que lo componen, las características de ellas y de las sabidurías comunitarias en su conjunto.* (Soler, David, Valladares, M., Verdecia, A. 2006:12)

1.3. El proceso de reproducción de las prácticas denominadas tecnoproductivas y sus saberes como prácticas socioculturales

La fundamentación sobre estos constantes se han sistematizado alrededor de 5 años en las investigaciones del Proyecto Luna y los proceso de estudios del Patrimonio Inmaterial y con ello se está construyendo una perspectiva teórica que nos acerca a la interpretación del fenómeno sociocultural como estudio de prácticas socioculturales. La funcionalidad obrante la tomamos de la sistematización teórica de las propuestas del Proyecto Luna, el Proyecto Saberes y los presupuestos teóricos del Centro Juan Marinello y el CIPS “Modelo Teórico de la Identidad Cultural”, Todos estos modelos y en especial este último propone los estudios de las prácticas socioculturales de acuerdo con la propuesta metodológica, nos anexamos al definido como: *...toda la actividad cultural e identitaria que realiza el hombre como sujeto de la cultura y/o como sujeto de identidad, es capaz de generar un sistema de relaciones significativas a cualquier nivel de resolución y en todos los niveles de interacción, conformando, reproduciendo, produciendo y modificando el contexto sociocultural tipificador de su comunidad.* (Ochoa, Helen. 2003: 3)

...donde la cultura se comprende como: “la totalidad de las significaciones, valores y normas poseídas por las personas en interacción, y la totalidad de los vehículos que objetivan, socializan y transmiten estas significaciones”. (Muñoz, Teresa. 2003: 45)

Toda práctica, y en especial las del conocimiento popular, se asocian por tanto con un significado que apunta hacia la actividad (vista a través de los modos concretos de actuaciones) y otro elemento que apunta hacia lo simbólico (como representación ideal). Y el contenido es la tradición como lo heredado socialmente útil, capaz de resemantizar continuamente sus significantes.

De esta manea resulta significativo concretar cuáles son los elementos principales para el proceso de reproducción de las prácticas tecnoproductivas como socioculturales como punto de partida para entender sus significantes y modos de reproducción dentro de las prácticas y saberes tecnoproductivos como expresiones comunitarias y populares. *Es importante considerar entonces que la significación social de un hecho, se expresa desde la asimilación y desasimilación de códigos a través de los cuales se interactúa en el sistema de relaciones de un contexto. Constituyendo prácticas*

socioculturales que comprenden costumbres, creencias, modos de actuaciones y representaciones que se han estructurado basándose en prácticas del pasado, funcionalmente utilitarias para interactuar en el presente. (Ochoa, Helen. 2003: 4)

Por tanto las determinaciones contextuales, históricas, económicas, políticas y estructurales en el proceso de conformación y sedimentación de las prácticas tienen una relevancia además de las ideológicas en la determinación o naturaleza de dichas prácticas.

Explicar la significación adquirida en las mismas, es comprender la vigencia del pasado en el presente, no como simple transmutación, sino como conservación de los aspectos más significativos que se manifiestan, convertido de hecho en sistemas de valores que expresan la conciencia colectiva que determina la naturaleza de una práctica.

Las prácticas socioculturales se diferencian unas de otras no sólo por el contexto y las condiciones que éstas imponen, sino por los valores asociados que la tipifican. Así las prácticas tecnoproductivas populares y sus saberes han sido históricamente tipificadores de prácticas como punto de partida. Ahora bien, su análisis no se puede reducir a la comprensión del conocimiento como actividad o como representación ideal. (Soler, David, 2009: 12)

De esta manera para su identificación y visualización como Patrimonio Cultural es necesario tener en cuenta tanto el sistema de conocimientos que conforman los saberes tecnoproductivos, sus manifestaciones y expresiones en las tecnologías y su comprensión e interpretación de las realidades, las cuales se evidencian en un complejo proceso de interacción de las redes sociales así como, los elementos históricos que influyen en la asimilación de la práctica concreta donde se manifiesta la tradición.

Los estudios sobre las prácticas tecnoproductivas y sus saberes populares se han distinguido históricamente por su intencionalidad en tres ejes principales: como origen, como función económica, productiva y como función social de sus significantes culturales, así como sus procesos de institucionalización las cuales en todo momento se manifiestan como prácticas socioculturales en torno a las condicionantes objetivas y/o subjetivas que determinan sus proyecciones, socializaciones y reinterpretaciones de acuerdo con las condiciones que permiten su reproducción. Sin embargo, a pesar de las importantes contribuciones que en este sentido se han aportado al pensamiento

teórico, creemos que las aportaciones primordiales para entender los modos de comportamientos que se tejen en el conjunto de relaciones sociales donde se insertan las prácticas socioculturales asociadas a este fenómeno, descansa en la visión acerca de la función social de sus significantes.

Para comprender a su vez los significantes que tejen los saberes tecnoproductivos como manifestación de las prácticas tecnoproductivas resulta imprescindible desarrollar un análisis de su estructura, cómo se concretan en un contexto específico, cuáles son las formas y causas de transformaciones que se legitiman en la comunidad y cuáles son sus formas de transmisión.

Los saberes tecnoproductivos por tanto poseen las mismas estructuras de las prácticas que la legitiman y el resto de saberes populares humanos.

1.4. La bebida del café como expresión de la cultura popular y tradicional de las comunidades cubanas.

El Café tiene para Cuba una alta significación, no del todo conocida, tanto en el terreno histórico, como en el económico e industrial y sus ponderaciones son tantas que resultan de difícil condensación en una Estampa. El doctor Fernando Ortiz, al referirse al Café Cubano dice que es "uno de los grandes personajes de la Historia de Cuba", cuyo origen e invención son objeto de muy simpáticas e interesantes leyendas.

La presencia en Cuba "del don del Africa Negra" se debe al señor Antonio Gelabert y su desarrollo comercial llegó a ocupar el número uno entre los cultivos de la Isla en pretéritos años, si bien posteriormente resultó víctima de la competencia brasileña y de la expulsión de los franceses, con lo que, en la actualidad se puede decir que el Café es para Cuba, una de tantas páginas de su historia que nos hacen mirar hacia atrás, en busca de un ayer que se esfumó. Con todo, su cultivo no ha desaparecido del todo ya que la "Coffea arábica", la importante y conocida planta de la familia de las rubiáceas recibe aún intenso culto en las regiones de Guantánamo, Yateras, San Luis y Sierra Maestra en Oriente; en Trinidad y Sigüanea en Las Villas y en Taco Taco, Candelaria y San Cristóbal en Pinar del Río.

Adentrándonos un poco en aquel ayer ya esfumado, Cuba Libre en pie de guerra no puede mencionar sus primeras victorias alcanzadas por Narciso López sin citar con ellas a los Cafetales de Arraz y Frías. No puede referirse a conspiraciones y rebeldías

sin enumerar a los "Cafés" o casas donde el café se servía a toda hora y que tan célebres nombres adquirieron en la añeja Habana como "La Taberna", "Los Franceses", "De Copas", "La Dominicana", "De Marte y Belona" y "El Louvre", por no citar más, que en sus horas de tertulia tradicional se daban los "santos y señas" y casi todos testigos fueron de luchas y de registros que tan profundamente sentaron las bases en que se sustenta la hoy hermosa República Independiente, Libre y Soberana.

Por si fuera poco lo expuesto, si se tiene en cuenta que originariamente casi todos los cafetaleros eran de origen francés y que con sus riquezas, cultura y familias vinieron a Cuba huyendo de los desmanes y atropellos de Haití y de la Louisiana, al fijar su residencia en la Isla y explotar en los campos cubanos la industria de rico café, difundieron en ella la cultura refinada de ideas y de modales de aquella Francia napoleónica que saturó al mundo entero con sus normas y costumbres que, además en Cuba se plasmaron en regias casonas solariegas diseminadas por doquier, en las que vertieron el caudal de su arte y su cultura con sus muebles y pinturas, con salones y bibliotecas mientras su exterior se embellecía con magníficos jardines que, a la par que realzaban las galas y prestancia de las mansiones señoriales se convertían en adecuado marco de romances y madrigales, en que el amor, como siempre hacía entrar en juego a los Romeos y Julietas que forjados al calor del ensueño de los humos del buen tabaco y los aromas del mejor café, pudieron verificar el milagro, cuando a las cortes de Europa se trasladaban de que los petimetres de aquellas regiones se pavonearan ante las damas encopetadas "con las filigranas del humo de la cuban ebullition" haciendo que en la categoría jerárquica social alcanzaran destacada distinción, personalidad y ufanía la hermosa trilogía netamente cubana del Café, Tabaco y Azúcar.

Algo le faltaría a la belleza del Café Cubano si como corona de su síntesis histórica no pusiera la apología que de él hace, el gran Apóstol José Martí con estas palabras: "Es jugo rico, fuego suave, sin llama y sin ardor, aviva y acelera toda la ágil sangre de mis venas. El Café tiene un misterioso comercio con el alma; dispone los miembros a la batalla y a la carrera; limpia de humanidad el espíritu; aguza y adereza las potencias; ilumina las profundidades interiores y las envía a fogosos y preciosos conceptos a los

labios. Dispone el alma a la recepción de misteriosos visitantes y a la audacia, grandeza y maravilla

1. 5. Las investigaciones realizadas.

Además se realizó un estudio documental a las investigaciones que en el territorio se han desarrollado sobre el tema al nivel de país y la provincia. Se aprecia que las existentes se encuentran a nivel del marco histórico social de las comunidades cafetaleras para la explicación de su necesidad en el contexto, las mismas se desarrollan caracterizando los procesos productivos y tecnológicos del café y su participación social.

A nivel del territorio las investigaciones relacionadas con las bebidas del café y las comunidades de la montaña que se dedican a su cultivo y consumo aún son insuficientes cuantitativamente, y desde el tratamiento del carácter contextual de los mismos, los valores sociales territoriales que genera, las formas de conciencia y las relaciones que mantiene con sus entornos educativos y formativos a partir de conocimientos culturales identitarios. De igual forma las metodologías empleadas aún no se acercan a las exigencias actuales de la UNESCO y de las organizaciones patrimoniales para la labor de inventarización de la cultura popular y tradicional como forma del patrimonio inmaterial y se mantiene una visión lineal e institucional del trabajo con los saberes tecnoproductivos de la cultura del café sin un proceso integrador profundo.

Por otra parte en la programación de capacitación de Educación Municipal y de Cultura, así como de las Sedes Universitarias del territorio no se aprecia un interés por las problemáticas con respecto a los saberes tecnoproductivos de la elaboración de la bebida del café, además se observó en las acciones y programación de las instituciones culturales ineficaces acciones para el logro de la identificación y el compromiso de mantener esta expresión de la cultura popular y tradicional.

Este grupo de investigaciones desarrolladas se encuentran en el nivel de pregrado, vinculadas a la carrera de Estudios Socioculturales en la asignatura de Gestión e Interpretación del Patrimonio Cultural. Estas investigaciones solo se quedan en la proposición de estrategias para ser implementadas en los museos y no se han realizado, pero las mismas se encuentran relacionadas con el Patrimonio Inmaterial y

las actividades sistemáticas caracterizadas de los museos y no se relacionan con saberes tecnoproductivos de elaboración de la bebida del café.

También se analizaron las investigaciones realizadas en otras instituciones de la agricultura como la Empresa Agro Industrial Eladio Machín Estévez, las realizadas para la caracterización de las estrategias de museos, MINED y Sectorial Municipal de Cultura así como el desenvolvimiento de eventos culturales e investigativo y el acercamiento a las instituciones culturales. Es significativo que estas investigaciones contemplan procesos productivos del café y su participación social en el desarrollo sociocultural en las comunidades de la montaña con profundos estudios descriptivos para decir como se manifiesta el proceso. Se consultaron también estudios relacionados con la significación social de los procesos tecnológicos productivos del café para el desarrollo sostenible como estudio de caso para los procesos de cambio de las formas organizativas de producción y cooperativización, con el propósito de analizar la significación, además de la aplicación de métodos y técnicas, desde un estudio descriptivo del proceso tecnológico de producción del café.

Además la investigación se promueve por el interés institucional y las necesidades de perfeccionar el trabajo para profundizar en esta situación, se visitaron actividades en la comunidad donde se observó su desempeño y se aplicaron encuestas al público asistente a las mismas. Los resultados de esta indagación develaron insatisfacción con la promoción de los saberes populares para la elaboración de la bebida del café, así como, su relación con el acontecimiento histórico por lo que el contenido de la información acerca de este tema no satisface las necesidades del público asistente.

El desarrollo de las acciones previas, durante y posteriores no eran las más adecuadas por las modalidades utilizadas.

La revisión documental abarcó el estudio de procesos socioculturales en la movilidad de la fuerza de trabajo de la producción cafetalera en los asentamientos de montaña lo que pude poner en peligro los saberes tecnoproductivos como expresión de los saberes populares en estas comunidades cafetaleras.

Capítulo II. Fundamentos Metodológicos para los estudios sobre procesos tecnoproductivos de la elaboración de la bebida del café en la comunidad Hoyo de Padilla

2.1- Diseño Metodológico

Tema: La bebida del café como expresión del patrimonio inmaterial.

Situación problémica: Insuficiencia de los estudios patrimoniales y socioculturales referente a los procesos tecnoproductivos de la bebida del café en las comunidades cafetaleras en el Municipio de Cumanayagua, en especial en la comunidad Hoyo de Padilla.

Problema: ¿Cómo contribuir a la inventarización de los procesos tecnoproductivos de la bebida del café como expresión patrimonial en la comunidad Hoyo de Padilla?

Objeto de estudio: procesos tecnoproductivos de la elaboración de la bebida del café en la Comunidad de Hoyo de Padilla.

Campo: inventarización de los procesos tecnoproductivos de la bebida del café como expresión patrimonial en la comunidad Hoyo de Padilla.

Objetivo General

Proponer una estrategia de inventarización de los procesos tecnoproductivos de la bebida del café como expresión patrimonial en la comunidad Hoyo de Padilla.

Objetivos específicos

1. Caracterizar desde el punto de vista histórico, sociocultural y económico la comunidad cafetalera Hoyo de Padilla.
2. Determinar las particularidades patrimoniales de los procesos tecnoproductivos de la bebida del café como expresión patrimonial en la comunidad Hoyo de Padilla.

Idea a defender

- La estrategia de inventarización contribuirá al conocimiento de los procesos tecnoproductivos de la bebida del café como expresión patrimonial en la comunidad Hoyo de Padilla.

Universo: 147 pobladores de la comunidad cafetalera Hoyo de Padilla de Cumanayagua.

Muestra: 14 pobladores de la comunidad cafetalera Hoyo de Padilla del municipio de Cumanayagua que están reconocidos como portadores de recetas sobre la bebida del café y lo transmiten de generación en generación.

Es intencional, pues responde en lo esencial al trabajo específico sobre los procesos tecnoproductivos de la elaboración de la bebida del café, incluye también los niveles de conocimientos que poseen sobre el tema, su visión totalizadora del fenómeno, sus posibilidades institucionales para el análisis de la problemática en diversas dimensiones socioculturales. Familias que viven en la comunidad Hoyo de Padilla de Cumanayagua y dentro de ellas aquellos individuos que son portadores de recetas tradicionales, sostienen como una costumbre y tradición la forma de elaboración de esta bebida en la familia y la comunidad y son reconocidos por ella pues sus eficaces tecnologías y saberes, por la posibilidad y probabilidad de obtener información adecuada, actualizada y verídica, así como la posibilidad de contrastar en la realidad sus tecnologías y saberes.

Tipo de estudio: Descriptivo. Se seleccionó esta modalidad pues la bebida del café desde la perspectiva sociocultural exigen una valoración etnográfica y antropológica como fenómeno humano y de esta manera poder explicar los procesos investigativos relacionados con la cultura cafetalera que influyen en la formación del pensamiento identitario cumanayaguense, para la determinación del alcance de dicho conocimiento como saberes populares instituidos e instituyentes en la comunidad.

2.2. Unidad de análisis

- Bebida del café.
- Comunidad cafetalera.
- Procesos tecnoproductivos de la bebida del café.
- Expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial

Conceptualización

La bebida del café. Se presentan como una manera de expresión cultural, que está determinado por los diversos y heterogéneos niveles de desarrollo sociocultural y

económico, vinculado estrechamente con la labor de las familias, sus normas, costumbre y ritos, indispensables en la conformación de gustos y preferencias y determinantes en la organización social del micro y meso nivel de las comunidades cafetaleras de las montañas que se ubican en el macizo Guamuhaya. La bebida del café como se ha apuntado con anterioridad es una actividad sociocultural e identitaria que realiza el hombre como sujeto de la cultura y/o como sujeto de identidad, capaz de generar un sistema de relaciones significativas a cualquier nivel de resolución y en todos los niveles de interacción, conformando, reproduciendo, produciendo y modificando el contexto sociocultural tipificador de su comunidad. (Soler, David. 2007).

Por tanto la bebida del café desde la práctica sociocultural se presenta como un referente social funcional que adquiere diversidad de tipos y manifestaciones en los diferentes niveles de resolución donde se expresa: Individuo, grupo, familia, comunidad, sociedad. Su funcionalidad la determina la capacidad de inserción en los contextos en estrecha relación con motivaciones, hábitos, normas, exigencias culinarias, gustos e intereses los cuales están atravesados por códigos, representaciones, valores y evaluaciones de forma sistemática, las cuales se realizan en los propios niveles de resolución. Ellas determinan los horarios, aromas, colores, entre otros presentándose como un producto social y cultural, particular y colectivo.

Son importantes también las concepciones teóricas del antropólogo indoamericano Arjun Appadurai, el cual señala que las bebidas es al mismo tiempo un hecho social altamente condensado y una clase maravillosamente plástica de representación colectiva con la capacidad de movilizar fuertes emociones. (Soler Marchán, Salvador David.2006).

Comunidad cafetalera. Tipos de comunidad rural con relaciones de propiedad específicas y singulares por su relación con la naturaleza, sus actores sociales viven en pequeños grupos o colectividades. Su subsistencia depende económica y primordialmente de las labores del café, principalmente la cosecha del grano que establece relaciones socioculturales específicas por su incertidumbre y relación con la naturaleza las cuales se enseñan a partir de experiencias, tradiciones y costumbres

económico-sociales transmitidas de generación en generación de forma empírica y oral en la propia experiencia y actividad práctica económica.

Familias cafetaleras: “Grupo social que vive en zonas cafetaleras y mantiene una estrecha relación con el café que influye en sus significados, significantes, símbolos, normas y relaciones evidenciadas en diversas manifestaciones populares que mantienen una relación individuo – individuo o individuo – grupo e individuo - comunidad sustentado en una actividad económica fundamental: la recolección de café.

Procesos tecnoproductivos de la bebida del café: La historia de las bebidas del café y sus principales formas tecnoproductivas se expresan como la praxis humana y resultado cotidiano de la actividad de los seres humanos, en su subsistencia, así la práctica es el fundamento del comienzo, de los métodos y del fin del conocimiento, su criterio de verdad, el problema de relaciones entre el hombre y la naturaleza, o entre el pensamiento y el ser, no pueden resolverse al margen de la praxis.

Patrimonio Cultural Inmaterial: Conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir, las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición, que se transmiten oralmente o mediante gestos y se modifican con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Se incluyen en ellas las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura, tales como las herramientas y el hábitat. UNESCO, 2003.

Operacionalización

Unidad de análisis.	Dimensiones.	Indicadores.
Bebida del café	actividad popular y tradicional	-Características históricas y contextuales donde se desarrollan las comunidades cafetaleras Bosquejo histórico y científico de los estudios sobre bebidas del café -Caracterización de los estudios de elaboración de las bebidas del café.

		-Características como expresión de la cultura popular y tradicional desde las concepciones teóricas y metodológicas que lo caracterizan desde los estudios de identidad.
	Particularidades de las bebidas del café	<ul style="list-style-type: none"> - Estructura del consumo de la bebida -Tipos y formas esenciales de realización formas esenciales. -Elementos materiales e inmateriales que se emplean. -Principales formas y vías de tradición. -Elementos que componen el consumo de la bebida, caracterización y determinación a partir de sus niveles de relación -Nivel de actualización de las tecnologías y saberes gastronómicos. -Recetarios. Importancia sociocultural -Estrategias de transmisión y comunicación de las recetas
	Inventarización	<ul style="list-style-type: none"> -Correspondencia con las estrategias nacionales y necesidades territoriales del rescate del patrimonio, relacionados con las bebidas del café. -Inventarización de las bebidas del café Utilización y alcance de espacios de rescate e inventarización de las bebidas del café.

Comunidad cafetalera.	Teórica Metodológica	Condiciones geográficas, históricas, sociales, culturales.
Procesos tecnoproductivos de la bebida del café.	Praxis humana y resultado cotidiano de la actividad de los seres humanos	Conocimiento, criterio de verdad, relaciones entre el hombre y la naturaleza, entre el pensamiento y el ser.
Patrimonio Cultural Inmaterial	Manifestación cultural patrimonial.	-Clasificación según la UNESCO. Capacidad de expresar elementos tradicionales de los valores culturales regionales. -Sistema de relaciones que establece. - Grado y nivel de autenticidad, originalidad y representatividad -Percepción pública del bien patrimonial -Demanda y satisfacción de este tipo de manifestación patrimonial en función del tipo de público y contextos. -Niveles y formas de gestión y representación patrimonial -Catalogación patrimonial

2.3. Justificación Metodológica

Para el desarrollo de esta investigación se hizo necesario realizar un exhaustivo análisis de documentos, la preparación de entrevistas a profundidad, desarrollar las identificaciones patrimoniales, comparaciones y contrastaciones de recetas, tecnologías y saberes populares desde el análisis tipológico que emplea la perspectiva sociocultural.

Según nuestro objeto de estudio asumimos los procesos que se agrupan en métodos etnográficos y antropológicos para validar la información, registrar conocimientos, habilidades individuales y colectivos, establecimientos de los patrones y normas presentes en la bebida del café, valores familiares que determinan la interacción entre otros que se produce dicho proceso sociocultural pues : “El método etnográfico es un modo de investigar basado en la observación, descriptivo, contextual, abierto y profundo. (Buendía Elisman, L. 2004)

La etnografía constituye: “el método de investigación por el que se aprende el modo de vida de una unidad social concreta...persigue la descripción o reconstrucción analítica de carácter interpretativo de la cultura, formas de vida y estructura social del grupo investigado.” (Rodríguez Gómez, Gregorio. 2004: 44)

Aquí la bebida del café es expresión y evidencia de preferencias, gusto, intereses, necesidades aspiraciones y normas de estos actores, constituyen su fundamento individual, familiar y grupal. (Soler, David, 2003: s.p)

Se insiste desde los intereses de las políticas patrimoniales regionales, que establece la Convención de la UNESCO relacionada con el rescate del Patrimonio Cultural Inmaterial, pero sustentada en una interpretación sociocultural que analice de una manera integradora los saberes tecnoproductivos de la elaboración de la bebida del café como un hecho social y cultural dinámico.

2.4.- La integración metodológica como estrategia de investigación

Dado los indicadores seleccionados para el estudio y las características del proceso de investigación y su complejidad asumimos una reflexión metodológica donde predomina la visión cualitativa para lograr el análisis en una reflexividad fundamentalmente epistemológica sometido a la entrevista a profundidad. (Díaz, E Soler D y Ochoa, H. 2008:4)

Las técnicas e instrumentos a aplicar para el estudio captaron una doble relación sujeto – sujeto y sujeto-objeto la cual permitió una noción clara y clave de reflexividad e interpretación, desde el polo cualitativo y la necesaria integración metodológica que exige el estado actual del debate en las ciencias sociales y en particular de la cultura popular y tradicional y dentro de ellas los estudios sobre comidas y bebidas en diferentes expresiones de la actividad humana.

2.5. Los métodos y técnicas empíricas empleadas desde la perspectiva sociocultural

Análisis de documentos

En nuestro caso constituye un método interactivo para la recogida de información de significativa importancia, que le permite al investigador consultar un texto escrito, ya sean: libros, revistas, recetarios, testamentos, videos, fotografías, donde aparezca expresado tipos, estilos de vida, costumbres, forman el objeto de estudio del investigador.

Un aspecto a destacar, es que asumimos desde el punto de vista metodológico los criterios que defiende el empleo de las diversas clases de documentos, de suma importancia para el trabajo de análisis cualitativo y en especial en el trabajo de campo, en la determinaciones patrimoniales y como forma de expresión de la cultura popular y tradicional.

De igual forma fue esencial en la comprensión de los textos de los especialistas seleccionados, las investigaciones desarrolladas, las evaluaciones a los Programas de Desarrollo Cultural, las interpretaciones solicitadas a los especialistas y aquellos documentos que en las entrevistas fueron presentados en la muestra empleada en la investigación.

Utilizamos en el proceso dos tipos de estudio documental:

- Documentos escritos (evaluaciones del Programa de Desarrollo Cultural del Centro Provincial de Patrimonio Cultural y el Museo Fortaleza Nuestra Señora de los Ángeles de Jagua ,informes, memorias de trabajo de campo patrimoniales, documentos oficiales de convenciones patrimoniales, leyes patrimoniales cubanas, revistas comerciales gastronómicas, documentos estadísticos del Poder Popular, planillas de inventarios de los museos.

La Entrevista a Profundidad.

La entrevista constituyó nuestro método fundamental a través de la cual y mediante la interrogación de los diferentes sujetos, se lograron obtener datos de marcada relevancia para el proceso de investigación. Fue asumida de acuerdo con los criterios de Gregorio

Ramos como: “una técnica en la que una persona o entrevistado solicita información de otra o de un grupo (entrevistados, informantes), para obtener datos sobre un problema determinado.” (Rodríguez Gómez, G. 2004: 167).

A través de ella obtuvimos información requerida amplia y abiertamente, en una estrecha y flexible relación con los grupos de portadores seleccionados como muestras, esto permitió tener bien claro, los objetivos y los aspectos importantes que persigue con dicha entrevista y ejecutarla de forma dinámica, logrando un ambiente de familiaridad, cordialidad, coherencia y dialogo que facilita obtener información confiable, valida y critica del contenido a investigar.

En la presente investigación se utilizó la entrevista en profundidad, estructurada y no estructurada con cuestionamientos ordenados y bien formulados que facilitaron el intercambio de opiniones y perfeccionamientos de la actividad. Además se hizo uso de la modalidad de entrevista cara a cara a líderes, portadores, miembros de la familias y de la comunidad, así como a especialistas del sistema institucional vinculado con el trabajo patrimonial

Con la entrevista a profundidad logramos penetrar en la percepción de los procesos culturales, la interacción sociocultural y las formas de normación, socialización y transmisión de los saberes culinarios.

La Observación Participante.

La Observación fue esencial como técnica de investigación por su importancia y representativa del método etnográfico, facilitó la recogida de información para la descripción de los procesos sociales, culturales e institucionales que se lleva a cabo en el contexto o ambiente natural de las comunidades cafetaleras, para una profunda comprensión de los ambientes que allí se desarrollan desde la perspectiva sociocultural y patrimonial desde la interpretación de los diferentes acontecimientos que se desarrollan en la actividad alimentaria.

La observación fue de gran importancia, pues permitió obtener de forma directa e inmediata la información del comportamiento del objeto de estudio, la manera de actuar, de manifestarse, tal y como es en la realidad.

La modalidad de observación que se utilizó en este estudio fue la Observación Participante, esta permite al investigador adentrarse en el universo simbólico que

comparten los individuos en el contexto que constituye el objeto de estudio, el cual rige su comportamiento en especial de saberes tradicionales que conforma la vida social y cultural de la comunidad cafetalera.

Es decir, la Observación Participante compartió con los investigados su contexto, experiencia y vida cotidiana, para conocer directamente toda la información que poseen los sujetos de estudio sobre su propia realidad, o sea, conocer la vida de un grupo desde el interior del mismo.

El proceso de observación participante se realizó en la comunidad seleccionada y durante los procesos de socialización, inventarización y rescate de la tradición de la bebida del café en diferentes eventos, concursos, talleres comunitarios, entre otros, facilitando los principales elementos de constatación y validación.

Capítulo III. La estrategia de inventarización de los procesos tecnoproductivos de la bebida del café como expresión patrimonial en la comunidad Hoyo de Padilla

3.1 Caracterización de la comunidad Hoyo de Padilla.

La comunidad cafetalera Hoyo de Padilla perteneciente al Consejo Popular Las Moscas, municipio de Cumanayagua, provincia de Cienfuegos se localiza en los 22° 02' 20" de latitud Norte y a los 80° 13' 35" de longitud Oeste, en las montañas de Trinidad a 155 m de altitud y su acceso vial se intercepta con el terraplén Las Moscas - Cumanayagua, a 7 Km. del lugar.

Esta comunidad se creó en el año 1961 cuando a solicitud de la Revolución y al mando del Comandante Félix Torres se incorporan a la misión a campesinos y en la zona de Yaguajay en la provincia de Santi Spiritus, para limpiar el Escambray de bandidos. En estos lugares dichos campesinos construyeron sus viviendas rústicas y trajeron sus familias. Al finalizar la misión deciden quedarse trabajando en la zona.

En el año 1965 la Revolución construyó una nueva comunidad dando atención a las plantaciones de café y la ganadería.

La acción transformadora de la Revolución se manifestó desde sus inicios en la construcción de tiendas, poblados, escuelas, centros de asistencia médica, y otros servicios sociales que contribuyen al mejoramiento de las condiciones de vida y trabajo del asentamiento como la instauración del fluido eléctrico, una bodega mixta, un círculo social obrero, una escuela primaria, una sala de televisión, una sala de rehabilitación, una panadería, un consultorio médico con una doctora, una enfermera, una técnica en farmacia y una ambulancia estable. Estas condiciones benefician a todas las familias del asentamiento que de forma general su composición demográfica por grupos etarios de una población de 147 habitantes.

Características socioculturales de los pobladores.

Los jóvenes presentan una tendencia a emigrar del escenario de manera continua correspondiéndose además con las prácticas socioculturales de la comunidad. Esta situación está asociada a los procesos económicos y productivos globales y nacionales, que han incidido que en la comunidad no se logren los patrones de reproducción de los procesos productivos, en el que la familia funge como actor principal y en los que se

basa para la reproducción de lo que podemos llamar cultura del café y que sobrecarga el desarrollo en esa zona e incluye el desarrollo sociocultural de la familia como núcleo básico de la sociedad.

Desde el ámbito cultural se ha tratado de rescatar y revitalizar diferentes manifestaciones de la cultura pero no se ha logrado que los pobladores reconozcan el trabajo realizado como actividad cultural, destacándose la artesanía popular, literatura de transmisión oral, artes culinarias, fiestas tradicionales. No existe un Programa de Desarrollo cultural en la comunidad por tanto, no hay un diagnóstico declarado en el que se tengan presentes gustos, preferencia, tradiciones de las familias.

Dimensión ambiental.

Entre los principales problemas ambientales con reconocida incidencia en la comunidad se destaca, los incendios forestales, la erosión de los suelos por las siembras en pendiente, la caza indiscriminada de animales como el venado, la jutía y algunas aves, también el uso de portadores energéticos fósiles como combustible doméstico, situación que origina un consumo anual estimado de combustible doméstico de 24 TM, cuya combustión emite al medio ambiente un aproximado de 72 TM anuales de dióxido de carbono y otros gases de combustión, algunos de ellos de efecto invernadero y otros conocidos como gases reactivos que son los principales precursores de la acidez de la atmósfera.

Se carece de tecnología de punta, los paquetes tecnológicos actuales no se ajustan a la nueva forma de propiedad y se aprovechan muy poco las producciones secundarias que pueden ser utilizadas en el biogás, materia orgánica y productos de alta demanda popular.

Dimensión sociocultural, tradiciones y características de la población.

La comunidad cuenta con la Cooperativa de Producción Agropecuaria (CPA) "19 de abril" fundada en el año 1980 con un total de 12 cooperativistas que se dedican a las actividades del café, las labores forestales, ganadería, cultivos menores. Contribuye también al desarrollo económico y productivo del asentamiento la Cooperativa de Créditos y Servicios (CCS) "Manuel Prieto Labrada", con 26 asociados y 19 campesinos. Cada productor responde por su área de café, se dedican además a la producción de cultivos varios así como las actividades referidas al ganado ovino,

caprino y cerdo. Pertenecen a la cooperativa 3 campesinos con tierras particulares y los demás son usufructuarios (tierra en usufructo).

En los últimos tiempos, los procesos agroproductivos alimentarios, ambientales y culturales han provocado un deterioro de las relaciones sociales, debido a que la producción del café incide de forma directa en el proceso de la vida social, política y espiritual del asentamiento. Hay una retención de réplica de la vida urbana que produce efectos negativos en la funcionalidad y desarrollo del asentamiento, provocando que las personas centren sus miradas en cuestiones no esenciales.

Este estudio devela rasgos que pueden alcanzar una variabilidad significativa en el asentamiento, dependiendo de la dinámica de su economía y de factores infraestructurales como las redes de acceso y nivel de los servicios en los que influyen, además el impacto de los movimientos migratorios, de manera activa en los cambios y especificidades estructurales al nivel de los diferentes grupos de la comunidad.

De modo general, el asentamiento humano de Hoyo de Padilla cuenta con una infraestructura económica y social adecuada teniendo presente su aislamiento geográfico, lo que en materia de prácticas socioculturales no quiere decir que todo se comporta de acuerdo con los niveles esperados para este tipo de asentamiento. El uso de tecnologías novedosas no ha tenido gran impacto en la zona, mientras que, las tradiciones históricas - culturales de elaboración de los implementos agrícolas han estado más influenciados por factores ecológicos y tecnológicos que por los socioeconómicos.

Lugares Históricos.

Cuentan que en un lugar llamado “Los Mangos de Hoyo de Padilla” acampó el General Máximo Gómez con su tropa cuando recorrió las provincias centrales, por lo cual este lugar se le considera como patrimonio de la comunidad y avalado a sitio histórico.

Además existe en esta comunidad una cueva llamada “El Indio” por haberse encontrado en ella restos indígenas, los cuales se encuentran en el museo de nuestro municipio.

¿Por qué Hoyo de Padilla?

Según cuenta Modesto Castillo dice que su abuelo materno Froilán Cabrera Morales era Capitán del Ejército Libertador y andaba por estos parajes uniendo a su tropa en la guerra de 1895, decía que en una ocasión habían tenido un combate en un nombrado

“Hoyo de Padilla” y que el lugar de este combate había sido entre dos lomas, con un pequeño río entre las dos y que en una de ellas existía un fortín o fuerte, que cercano al lugar había un farallón con salón debajo, donde ellos a veces se refugiaban y es lo que nosotros consideramos que se conoce como la cueva del “Indio”, donde los arqueólogos han encontrado restos aborígenes y afirmo esto porque ese viejo veterano nos contaba pasajes de la guerra a sus nietos.

3.2. Las particularidades patrimoniales de los procesos tecnoproductivos de la bebida del café como expresión patrimonial en la comunidad Hoyo de Padilla

Observación Participante.

Para los portadores de la bebida del café si es estimulante el sabor de la misma porque da vitalidad para trabajar, estimula el organismo, es antioxidante, eleva la presión arterial.

Algunos encuestados plantean que aprendieron desde muy jóvenes a hacer la bebida del café y en otros casos que cuando tuvieron su propia casa.

En la mayoría de los casos aprendieron de su mamá, mirando como ella lo hacía.

El café lo hacen ambos sexos ya que no requiere de mucho tiempo y es fácil su elaboración.

En la mayoría de los encuestados refieren que la dueña de la casa es la que prepara el café en los diferentes horarios del día y en algunos casos el hombre al ser el primero en levantarse es el que cuele el primer café de la mañana, el fregado en la mayoría de los casos lo realizan las mujeres.

Las horas más frecuentes de colar el café es en horas tempranas de la mañana, en el desayuno y luego a las 5.00pm cuando hombres y mujeres regresan del trabajo, es también frecuente a la hora de almuerzo hacer una colada, aunque muchas familias mientras tienen polvo de café no tienen hora para hacerlo por lo que lo hacen varias veces en el día y la noche, varios encuestados plantearon que por las noches cuando están viendo películas y seriales en el DVD es placentero una taza de café manteniéndolos despiertos aunque sean las 11.00 o 12.00 de la noche, hay que tener en cuenta que se cuele las veces que los integrantes de familia quieren o cuando llega una visita se brinda como una bebida estimulante a la conversación y en funerales y velorios se requiere para controlar el sueño una apetitosa taza de este néctar.

Para la elaboración de la bebida del café se prefiere el polvo conservado en una lata bien serrada, en la actualidad se hecha en una bolsa de nylon se amarra bien y se guarda en un pozuelo plástico bien cerrado. Los encuestados manifiestan que suponen que salga más fuerte el café y que el mismo no pierde su aroma, aunque la costumbre de los campos es tostarlo y guardar el grano en una lata, moliendo solo el que se va a necesitar en el momento deseado.

Para consumir esta bebida solo se necesita tener como ingredientes el polvo de café, agua y azúcar.

Todos los encuestados prefieren el café bien caliente y acabado de colar.

Las personas en el momento de elaborar la bebida lo hacen solos en la mayoría de los casos por el fácil procedimiento para su elaboración, aunque otras personas de la casa pueden ayudar a servirlo y recoger las vasijas, casi siempre es la hija o la sobrina aunque puede ser cualquiera.

La bebida se realiza en la cocina en las encuestas realizadas pudimos observar que no existe una receta exacta para la elaboración esta depende de los gustos y preferencias de las familias e individuos que van desde el tostado (color) hasta el consumo de la bebida que puede ser fuerte, claro, amargo, o dulce y se realiza de forma empírica, lo que hemos observado de nuestras abuelas y madres.

En la actualidad en nuestros campos la cultura alimentaria ha alcanzado gran desarrollo por lo que ha disminuido la costumbre de hacer el café en colador.

En esta comunidad de la montaña la bebida se realiza utilizando el keroseno como combustible en la mayoría de las viviendas, pocas personas utilizan la leña, no se realiza con energía eléctrica porque la misma se obtiene de una mini hidroeléctrica que no permite la cocción de los alimentos con electricidad.

El polvo del café que es el ingrediente fundamental lo obtienen por un autoconsumo que le brinda una cooperativa CPA del estado a los miembros de la misma y de igual manera a los que pertenecen a la CCS. En otras ocasiones se obtiene el café mezclado que se oferta por la canasta básica.

Para la cocción de esta bebida pudimos observar que los instrumentos más frecuentes que se utilizan son: Un jarro para hervir el agua, cuchara grande para disolver el polvo

del café después de ser vertido en el jarro, el colador y otro jarro para recoger el café ya colado.

Pudimos apreciar que el polvo para la elaboración de la bebida del café se muele según la forma de realizar el mismo ya sea en colador o cafetera, en el caso del colador mientras más fino se muele mejor, siendo lo contrario en el caso de la cafetera, si es muy fino obstruye la salida del mismo.

En el caso del color está en dependencia de los gustos, algunos lo prefieren claro y otros bien oscuros de color negro que parece quemado, alegan que de esta forma queda con un sabor más fuerte.

Para hacer el café el campesino tiene en cuenta la cotidianidad de hacerlo siempre a la misma hora por lo que necesita consumirlo para su bienestar.

La planificación de los ingredientes (polvo de café), en épocas de recogida, de cosecha se hace varias veces al día, después siempre se prioriza el del desayuno y el de la hora de la tarde cuando se regresa del trabajo.

Durante la realización de la bebida nos cuentan que antiguamente en lo que se hacía el café el hombre de la casa ordeñaba las vacas y luego tomaba la bebida, actualmente el uso de las cafeteras hace más breve el tiempo de elaboración, aunque algunas mujeres manifiestan que hacen otra labor en el hogar, van tendiendo las camas, barriendo, otras manifiestan que esperan y velan la cafetera para batir el primer chorrillo con azúcar, que el café de esta forma queda más sabroso y con presencia por la espuma.

Las personas encuestadas manifiestan que no solo en la elaboración de la bebida se utilizan utensilios, sino en la preparación antes de llegar a la misma como es el secadero, pilón, palangana, tostador o caldero, molino o pilón.

Para la elaboración del café por su sencillez no se requiere de ningún vestuario especial, los encuestados alegan que aunque se pongan otras ropas o pañuelos en la cabeza en el caso de las mujeres siempre penetra y se adhiere en la piel el fuerte aroma del café tostado.

La familia campesina de la comunidad de Hoyo de Padilla prefiere la variedad Robusta porque le gusta el sabor y es fuerte y la otra variedad es el Arábigo porque es más suave y tiene menos aroma que la Robusta.

Consideran que la bebida del café está relacionada con los estados de ánimo pues la cafeína es un estimulante que le permite rendir más en el trabajo, aplacar el hambre, sienten placer y bienestar al tomar una taza caliente y más en las noches frías de la montaña, y se disfruta más cuando se hace acompañado de familiares y vecinos estableciendo cualquier tema de conversación, cuando queremos ver una película o programa hasta tarde en la noche, cuando estamos haciendo algún papel del trabajo o estudiando nos ayuda a mantenernos despiertos.

Algunos campesinos plantean que tomar una taza de café ayuda a mejorar algunas molestias del cuerpo como son dolores de cabeza, catarros, estrés, depresiones y no le ven ninguna relación con la consumación de las relaciones sexuales.

La bebida del café se prepara en la cocina de la casa, responsabilidad de la mujer por lo que esta dispone del lugar donde se ubican los utensilios para su preparación y consumo.

Pilonés en valentierra o cuarto de desahogo

Tostador en valentierra o cuarto de desahogo

Caldero en valentierra o cuarto de desahogo

Paletas o con lo que se tuesta en valentierra o cuarto de desahogo

Ubicación del polvo enlatado debajo de la meseta o en la fiambarrera

Ubicación del colador, colgado en una puntilla en la cocina

La cafetera encima de la meseta o en la fiambarrera

Las tazas en la fiambarrera o meseta

Los jarros en la fiambarrera o meseta

Los vasos en la fiambarrera o meseta

Utilización de nuevos vasos, conocidos de licor, por el tamaño son muy cómodos.

Las recetas más frecuentes que se utilizan en esta comunidad para la elaboración de la bebida del café son.

Café en colador.

Ingredientes. Polvo de café, agua y azúcar.

Procedimientos. Debe calcularse el agua necesaria para la cantidad que se desee preparar, añadir el azúcar y poner a hervir en un jarro. Al lograr la ebullición, se le

añade el café y se revuelve hasta dos minutos. “Esta madre” se vierte en un colador de lana.

Forma de servir. En tazas, vasos, jarros etc

Forma de presentarla. Natural, sin ningún atuendo.

Forma de tomar o beber. Solo, sin cremas o licores.

Momentos en que se toma. Al amanecer en el desayuno, después que se regresa del trabajo, reuniones de trabajo, velorios, fiestas etc

Café en cafetera.

Ingredientes. Agua, azúcar y polvo de café.

Procedimientos. Se le echa agua a la cafetera, se llena el guayito de la misma, se cierra y se pone al fogón, cuando empieza a colar se vierte parte del café en un jarro y se le agrega la azúcar, se mueve hasta que se disuelva y luego se vuelve a echar en la cafetera hasta que termine de colar.

Forma de servir. Tazas y vasos.

Forma de presentarla. Natural

Forma de tomar o beber. Solo.

Momentos en que se toma. Desayuno, después de almuerzo, luego de regresar del trabajo, cuando viene una visita, reuniones de trabajo etc.

Borra en colador.

Ingredientes. Agua, azúcar, borra de café.

Procedimientos. Se hierve agua con azúcar, y se cuela por el colador de tela donde quedó la borra del café fuerte, o la misma puede ser hervida junto con el agua y azúcar.

Forma de servir. Jarros y vasos.

Forma de presentarla. Natural

Forma de tomar o beber. Solo, con leche o con pan.

Momentos en que se toma. Desayuno, meriendas

Borra en cafetera.

Ingredientes. Agua, azúcar, borra de café.

Procedimientos. Se deja en el guayito la borra del café fuerte que quedó de la primera colada, se la añade agua se vuelve a colar, luego de hervido se le agrega azúcar.

Forma de servir. Jarros y vasos.

Forma de presentarla Natural

Forma de tomar o beber. Solo, con leche o con pan.

Momentos en que se toma. Desayuno, meriendas

Café con leche.

Ingredientes. Leche, café, azúcar, sal.

Procedimientos. Después de hervir la leche se le agrega azúcar a gusto, café y un punto de sal.

Forma de servir. Vasos o tazas de café con leche.

Forma de presentarla. Natural

Forma de tomar o beber. Se toma solo, con galletas o pan.

Momentos en que se toma. Desayunos.

Otras tradiciones que recuerdan los campesinos era que sus abuelos y bisabuelos hacían el llamado café carretero que según ellos se hacía sobre un fuego formado bajo tres piedras. Colocar un jarro de metal con aproximadamente medio litro de agua.

Al comenzar a hervir el líquido, añadir dos cucharadas (soperas) de azúcar y después de unos segundos, cuando vuelva a lograrse la ebullición, echar cuatro cucharadas grandes de café y revolver un par de minutos. Al retirar el jarro del fuego, se toma un tizón (pedazo de carbón vegetal), se sopla para limpiarlo de las cenizas y se introduce en el café inmediatamente. Por esta acción, que constituye el secreto principal de esta receta, se rompe la tensión superficial del líquido, provocando que las partículas en suspensión vayan al fondo y pueda tomarse el café sin las molestias de polvo. La invención de esta receta se atribuye a los carreteros o bueyereros, quienes por las características de su trabajo directamente en el campo idearon este método de elaboración que no requiere de ninguna especial indumentaria.

Actualmente las generaciones más jóvenes realizan otras recetas que son café cortado, café Expreso, café Capuchinote y otros.

Todas estas nuevas recetas se han transmitido de forma oral entre vecinos que la han traído de otros lugares o las han tomado de los medios audiovisuales, principalmente la socialización con familias y vecinos y esto se debe al desarrollo cultural que se ha alcanzado en la actualidad.

No existe un método ni receta para la ocasión, siempre se realiza de la misma forma y los mismos ingredientes ya sea en una visita, fiesta o el que se consume diariamente en la casa para compartir con familiares y vecinos, en caso de una visita el café se sirve de acuerdo a las posibilidades económicas que tenga la familia, las de mejores condiciones disponen de tazas con sus platos, otros lo hacen en vasos, actualmente en los vasos de licor que se venden en las tiendas en divisa y otras familias en vasos de tomar agua, es muy difícil en estos momentos que en la zona de la montaña se tome un café servido en jícara o en jarros de peltre como se hacía en los casos de los campesinos en la época de la neocolonia.

Para las personas que elabora la bebida del café es importante el criterio de familiares, vecinos e invitados porque le ayuda a saber la calidad de la bebida y para lograr mayor placer, algunas mujeres dicen que para ellas es importante que las personas le celebren el café que ellas cuelean.

Por la sencillez y facilidad para la elaboración de la bebida las personas invitadas solo se limitan a consumir la bebida y disfrutarla, algunos se toman la atribución de recoger la vasija y enjuagarla si la toman cerca de la meseta de la cocina.

Las recetas de la bebida del café más consumidas en la población de Hoyo de Padilla son el café en colador, borra de café y café en cafetera.

Mitos que existen para la preparación de la bebida.

- Bañarse antes de tostar el café o después con agua bien caliente.
- No coger sereno después del tueste del café.
- No tomar agua fría mientras que se esté tostando el café, esperar un rato después de haber terminado.
- No abrir el refrigerador ni tostando ni después de haber tostado café.
- No lloviznarse.
- No cruzar arroyos.

Consecuencias de estos mitos según los campesinos.

- Resfriados, pasmos, parálisis etc.

Refieren los pobladores de esta comunidad que alguna de las propiedades medicinales que se le atribuyen al café son:

- Café con salvia para las afectaciones de las cuerdas vocales.

- Café con nuez moscada para la tos y para las cuerdas vocales.
- Café fuerte para elevar la presión.

3.3. La inventarización de los procesos tecnoproductivos de la bebida del café como expresión patrimonial en la comunidad Hoyo de Padilla

Para realizar la inventarización se toma las instrucciones del CONSEJO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, que expone cómo inventariar las COMIDAS Y BEBIDAS

LOCALIZACIÓN:

Se escribirá el nombre de la provincia, el del municipio y el del barrio. Se marcará con una X si es zona rural o urbana.

TIPOLOGÍA:

Se marcará con una X la tipología que corresponda.

Diaria: incluye desayunos, almuerzos, comidas y meriendas.

Ocasional: incluye las comidas o bebidas para visitas o de fin de semana.

Festiva: incluye las comidas o bebidas que se realizan para celebrar nacimientos, cumpleaños, matrimonios, fiestas populares u otros acontecimientos.

Luctuosa: incluye las comidas y bebidas que se realizan en casos de fallecimientos.

Ritual: incluye las comidas y bebidas que se ofrendan a deidades o que están vinculadas con alguna creencia religiosa.

DENOMINACIÓN:

Se escribirá el nombre que se le da a la comida o bebida que se inventaría.

INGREDIENTES.

Se relacionarán todos los ingredientes que intervienen en la preparación de la comida o bebida que se inventaría. De ser posible, deben aparecer las cantidades que se emplearán medidas en tazas, cucharadas, cucharaditas.

PROCEDIMIENTO.

Se expondrán los pasos a seguir para la preparación de la comida o bebida. Se detallará la manera de unir los ingredientes, la forma de cocción, y cualquier otra experiencia a tener en cuenta para el éxito de la receta.

RACIONES.

Se especificará el número de raciones que se obtienen a partir de las cantidades relacionadas en el campo INGREDIENTES.

RELACIONADO CON.

De tratarse de una comida o bebida DIARIA, se especificará si es **desayuno**, **almuerzo**, **comida** o **merienda**. Solamente se escribirá la palabra que corresponda. Por ejemplo: almuerzo.

Si es OCASIONAL se indicará si corresponde a **visita** o a **fin de semana**. Sólo se escribirá fin de semana o visita.

De ser FESTIVA debe aclararse si corresponde a un **nacimiento**; a un **cumpleaños**; a un **matrimonio**; en cada caso se escribirá solamente la palabra que corresponda, por ejemplo: cumpleaños. Asimismo, se especificará si la comida o bebida aparece en **fiestas populares** (se escribirá también el nombre de la fiesta; por ejemplo: fiesta popular, Parrandas de Remedios).

Si se trata de una comida o bebida RITUAL, se escribirá el nombre de la deidad o la creencia con la que se relaciona. Por ejemplo: Changó.

RELACIÓN MUSEO-PORTADOR.

Se marcará con una X si existen o no actividades que relacionen al museo con los portadores.

FOTO.

Se insertará la foto digital de la comida o bebida en cuestión. La foto se tomará con la mayor resolución que permita la cámara.

REALIZADO POR:

Se anotará el nombre y apellidos, así como la firma, de la persona que llenó el modelo.

APROBADO POR:

Se escribirá el nombre y apellidos, así como la firma de la persona que se responsabiliza con la veracidad de los datos reflejados en el modelo.

FECHA

Se escribirá la fecha en que se llenó y aprobó el contenido del modelo.

CONSEJO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL CULTURA POPULAR TRADICIONAL: COMIDAS Y BEBIDAS

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos

Zona rural

Municipio: Cumanayagua

Zona urbana

Barrio: Comunidad cafetalera Hoyo de Padilla

TIPOLOGÍA:

Diaria

Ocasional

Festiva

Luctuosa

Ritual

DENOMINACIÓN: Café aventado en palangana

INGREDIENTES:

Granos de café secos.

PROCEDIMIENTO: Se pone dentro de una palangana el café seco con impurezas, se avienta con el empleo de movimientos habilidosos para que los granos no se salgan de la palangana, se aprovecha el viento, el aventador se pone en posición a favor del viento. Una vez aventado el café se almacena en sacos para luego ser tostados.

RACIONES: en dependencia de la capacidad de la palangana.

RELACIONADO CON: fin de semana

RELACIÓN MUSEO-PORTADOR:

Sí

No

FOTO:



Realizado por: Xiomara Medina Díaz

Aprobado por: María Elena Lovio Álvarez

CONSEJO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
CULTURA POPULAR TRADICIONAL: COMIDAS Y BEBIDAS

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos

Zona rural _____

Municipio: Cumanayagua

Zona urbana _____

Barrio: Comunidad cafetalera Hoyo de Padilla

TIPOLOGÍA:

Diaria _____

Ocasional _____

Festiva _____

Luctuosa _____

Ritual _____

DENOMINACIÓN: Café tostado en tambor

INGREDIENTES:

En dependencia de la capacidad del tambor

Granos de café secos.

PROCEDIMIENTO: Se le echan los granos de café secos en el tambor, se cierra herméticamente, se pone sobre el fogón con fuego lento adaptado al tambor, una vez que comience a echar humo blanco, se destapa el tambor y se comprueba el grado de tueste. Luego se saca del tambor, se pone sobre una manta de saco y se deja refrescar, se almacena en una lata bien tapada.

RACIONES: en dependencia de la capacidad del tambor.

RELACIONADO CON: fin de semana

RELACIÓN MUSEO-PORTADOR:

Sí _____

No _____

FOTO:



Realizado por: Xiomara Medina Díaz

Aprobado por: María Elena Lovio Álvarez

**CONSEJO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
CULTURA POPULAR TRADICIONAL: COMIDAS Y BEBIDAS**

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos

Zona rural _____

Municipio: Cumanayagua

Zona urbana _____

Barrio: Comunidad cafetalera Hoyo de Padilla

TIPOLOGÍA:

Diaria _____

Ocasional _____

Festiva _____

Luctuosa _____

Ritual _____

DENOMINACIÓN: Café molido en pilón

INGREDIENTES:

Granos tostados de café.

PROCEDIMIENTO: Se pone dentro del pilón 1 lb. de café bien tostado, se machaca con la masa, con golpes precisos sobre los granos de café. La operación se realiza hasta lograr un polvo fino de café molido. Se saca el café y se almacena en una lata bien tapada.

RACIONES: en dependencia de la capacidad del pilón.

RELACIONADO CON: fin de semana

RELACIÓN MUSEO-PORTADOR:

Sí _____

No _____

FOTO:



Realizado por: Xiomara Medina Díaz

Aprobado por: María Elena Lovio Álvarez

**CONSEJO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
CULTURA POPULAR TRADICIONAL: COMIDAS Y BEBIDAS**

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos

Zona rural _____

Municipio: Cumanayagua

Zona urbana _____

Barrio: Comunidad cafetalera Hoyo de Padilla

TIPOLOGÍA:

Diaria _____

Ocasional _____

Festiva _____

Luctuosa _____

Ritual _____

DENOMINACIÓN: Café en colador

INGREDIENTES:

4 cucharadas soperas de polvo de café

¼ lt. de agua,

5 cucharaditas de azúcar

PROCEDIMIENTO: Debe calcularse el agua necesaria para la cantidad que se desee preparar, añadir el azúcar y poner a hervir en un jarro. Al lograr la ebullición, se le añade el café y se revuelve hasta dos minutos. “Esta madre” se vierte en un colador de lana.

RACIONES: 5 tazas

RELACIONADO CON: desayuno, almuerzo, comida, visitas

RELACIÓN MUSEO-PORTADOR:

Sí _____

No _____

FOTO:



Realizado por: Xiomara Medina Díaz

Aprobado por: María Elena Lovio Álvarez

CONSEJO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
CULTURA POPULAR TRADICIONAL: COMIDAS Y BEBIDAS

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos

Zona rural _____

Municipio: Cumanayagua

Zona urbana _____

Barrio: Comunidad cafetalera Hoyo de Padilla

TIPOLOGÍA:

Diaria _____

Ocasional _____

Festiva _____

Luctuosa _____

Ritual _____

DENOMINACIÓN: Borra en colador

INGREDIENTES:

4 cucharadas sopera de borra de café, quedadas en el colador.

1 lt. de agua,

15 cucharaditas de azúcar

PROCEDIMIENTO: Se hierve agua con azúcar, y se cuela por el colador de tela donde quedó la borra del café fuerte.

RACIONES: 25 tazas

RELACIONADO CON: desayuno, merienda

RELACIÓN



MUSEO-PORTADOR:

Sí _____

No _____

FOTO:

Realizado por: Xiomara Medina Díaz

Aprobado por: María Elena Lovio Álvarez

**CONSEJO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
CULTURA POPULAR TRADICIONAL: COMIDAS Y BEBIDAS**

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos

Zona rural _____

Municipio: Cumanayagua

Zona urbana _____

Barrio: Comunidad cafetalera Hoyo de Padilla

TIPOLOGÍA:

Diaria _____

Ocasional _____

Festiva _____

Luctuosa _____

Ritual _____

DENOMINACIÓN: Café en cafetera

INGREDIENTES:

En dependencia de la capacidad de la cafetera

Polvo de café.

Agua hasta cubrir el vaso.

Azúcar

PROCEDIMIENTO: Se le echa agua a la cafetera, se llena el guayito de la misma se cierra y se pone al fogón, cuando empieza a colar se vierte parte del café en un jarro y se le agrega la azúcar, se mueve hasta que se disuelva y luego se vuelve a echar en la cafetera hasta que termine de colar.

RACIONES: en dependencia de la capacidad de la cafetera.

RELACIONADO CON: desayuno, almuerzo, comida, visitas

RELACIÓN MUSEO-PORTADOR:

Sí X _____

No _____

FOTO:



Realizado por: Xiomara Medina Díaz

Aprobado por: María Elena Lovio Álar

CONSEJO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL

CULTURA POPULAR TRADICIONAL: COMIDAS Y BEBIDAS

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos

Zona rural X _____

Municipio: Cumanayagua

Zona urbana _____

Barrio: Comunidad cafetalera Hoyo de Padilla

TIPOLOGÍA:

Diaria X _____

Ocasional _____

Festiva _____

Luctuosa _____

Ritual _____

DENOMINACIÓN: Borra en cafetera

INGREDIENTES:

En dependencia de la capacidad de la cafetera

Borra de café.

Agua hasta cubrir el vaso.

Azúcar

PROCEDIMIENTO: Se le echa agua a la cafetera, se deja la borra en el guayito de la misma se cierra y se pone al fogón, cuando empieza a colar se vierte parte del café en un jarro y se le agrega la azúcar, se mueve hasta que se disuelva y luego se vuelve a echar en la cafetera hasta que termine de colar.

RACIONES: en dependencia de la capacidad de la cafetera.

RELACIONADO CON: desayuno, almuerzo, comida, visitas

RELACIÓN MUSEO-PORTADOR:

Sí _____

No _____

FOTO:



Realizado por: Xiomara Medina Díaz

Aprobado por: María Elena Lovio Álvarez

Conclusiones

- Los procesos tecnoproductivos de la bebida del café se desarrollan en un contexto de gran significación histórico-cultural para el municipio de Cumanayagua, con características socio-económicas que lo vinculan a la zona de la montaña y legitimizan prácticas socioculturales que dependen de los recursos agrícolas aprendidos y empleados desde las cotidianidades.
- Las bebidas del café son prácticas que concentran en sí todo un sistema de interacción sociocultural las cuales legitimizan experiencias, norman grupos, preferencias, gustos y percepciones de carácter familiar y comunitario y poseen una vigencia extraordinaria en las comunidades cafetaleras de la montaña. Son hechos antropológicos que concentran toda la cultura engendrada por la comunidad, sus relaciones con el entorno y su capacidad de coherencia grupal formando valores socioculturales que le conceden propiedades energizantes
- En las comunidades cafetaleras se aprecia una tipología diversa para la elaboración de las bebidas del café según los gustos de las personas que garantiza la viabilidad, pertinencia y la tradición en las familias campesinas productoras del grano
- Las comunidades cafetaleras no poseen recetarios, los procesos tecnoproductivos de la bebida del café se transmiten de forma oral, de generación en generación y garantizan desde las cotidianidades sus relaciones de pertenencia y sus grados de sistematización como expresión de la Cultura Popular y tradicional.

- La actividad de preparación de la bebida del café es una actividad cotidiana de la cual se responsabiliza la mujer aunque el hombre también se relaciona con ella y se inicia en horas tempranas del día en correspondencia con los ritos de la familia y su forma de elaboración no varía según los gustos de los individuos.
- El desayuno y la terminación de la jornada laboral son las formas sistemáticas de consumo para ello emplean diversos espacios de la casa aunque prefieren los se ubican en la cocina comedor y el portal del fondo de la vivienda. Prefieren la bebida caliente, acabada de hacer y con aroma la preferencia está de acuerdo a los gustos de las familias y las personas.
- Las bebidas de café tradicionales son las elaboradas con el colador a pesar que el proceso es más lento es más gustado porque no permite la mezcla del polvo pero se necesita mayor cantidad para su elaboración
- Se necesita inventariar los procesos tecnoproductivos de la bebida del café en la comunidad cafetalera Hoyo de Padilla para un manejo estratégico que se sustente en el programa de Desarrollo Cultural denominado para el mejoramiento de la actividad comunitaria y cultural que asuma de forma sistemática y de acuerdo con las orientaciones de la UNESCO.

Recomendaciones

- Promover el inventario de bebidas del café en el sistema de instituciones de Cultura, Turismo y Gastronómico y su sistematización con el Mantenimiento del concurso de comidas y bebidas tradicionales y criollas que facilite el crecimiento del registro, estudio comunitario y sus procesos de catalogación.
- Continuar las investigaciones en zonas rurales de la montaña principalmente en el Plan Turquino Cienfueguero para valorar y comparar los indicadores antropológicos y sociológicos de los niveles de pertenencia y pertinencia de las bebidas del café como expresión patrimonial.
- Implementar los resultados de este trabajo en el sistema Institucional de la Cultura, Turismo y Gastronomía del municipio de Cumanayagua y la provincia de Cienfuegos estrategias y acciones de legitimización y socialización en el programa de Desarrollo Cultural favorable al establecimiento de una Política Cultural más coherente con respecto a la socialización de las recetas de las bebidas del café tradicionales cienfuegueras.
- Utilizar estos estudios en las asignaturas de Antropología Aplicada, Lectura e Interpretación del Patrimonio Cultural y Cultura Popular y Tradicional y sociología de la Cultura en función de mejorar los ejemplos curriculares vinculados a los contenidos vinculados con la perspectiva sociocultural de las expresiones patrimoniales
- Desarrollar un plan de gestión del conocimiento de los diversos saberes sobre las tecnologías y recetaros de las bebidas del café, y el empleo de alternativas institucionales de socialización que facilite el manejo y preservación de las memorias individuales y colectivas surgidas del bregar investigativo y comunitario sobre esta expresión patrimonial.
- Continuar empleando la teoría y metodología de la investigación en las determinaciones socioculturales y patrimoniales como parte de la legitimización del proceso de inventario sobre las bebidas del café en el Plan Turquino de la provincia de Cienfuegos.

Bibliografía

- Alonso, A. (2004). Estudios de los procesos investigativos de la identidad y el mar en Cienfuegos. Su eficacia y eficiencia y posible desarrollo Tesis por la opción del Título de Licenciado en Estudios Socioculturales, Universidad Carlos Rafael Rodríguez, Cienfuegos.
- Arjona, M. (1989). Patrimonio e identidad. La Habana: Ciencias Sociales.
- Bácula, C. (2006). Compilación de intervenciones en las reuniones de los grupos de trabajo para la implementación de las convenciones sobre el patrimonio cultural y natural en América Latina. La Habana: oficina regional de la UNESCO.
- Baghli, S.A. (2004). La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial y nuevas perspectivas para los museos. En *Museos y patrimonio inmaterial. Boletín del Consejo Internacional de Museos*, 4, 15.
- Buendía Elisman, L. (2010). Métodos de Investigación en Psicopedagogía. Madrid: McGraw - Hill Interamericana.
- Canclini, N. (2005). Los usos sociales del Patrimonio. Barcelona: Paidós.
- Canclini, N. (2004). Ciudad invisible y ciudad vigilada. Barcelona: Paidós.
- Canclini, N. (2009). Turismo cultural. Paranoicos contra utilitarista. Conferencia digital, inédita.
- Convenciones de la UNESCO para la clasificación del Patrimonio Cultural y Natural. Compilación de textos. (2005). Paris: UNESCO.
- Capó Ortega, M. E. (2004). Aspectos fundamentales de la cultura cubana. Selección de Lectura I. Artículo Cultura y Desarrollo: El desafío de nuestro tiempo. La Habana: Escuelas de Alto Estudio Hotelería y turismo.
- Cuba. Ministerio de Cultura. (1973). Ley No 1 y 2 del Patrimonio Cultural. La Habana: Autor.
- Dictamen de la convención sobre pluralidad y diversidad cultural. (2007). Paris: UNESCO.
- García, A. (2001). Contrapunteo entre el horcón y el Puntal. Bogotá: Portas.
- Gil, M. (2006). La música Coral de Cienfuegos. Trabajo de Diploma, UCF. Cienfuegos.
- Inventario Patrimonial. (2008). México: Mejuto.

- Kohan, N. (2003). Marx en su tercer mundo. La Habana: Centro de Investigaciones de la Cultura Juan Marinello
- Martinell, Alfons. (2004). Los agentes culturales ante los nuevos retos de la gestión cultural. Sao Paulo: Horizontes.
- Marx , C. (2003). Carta de Marx a Pavel Vasilievich. Bruselas.
En Obras completas, T 3, p. 694. La Habana: Ciencias Sociales.
- Muñoz, T. (2003). Historia y crítica de las teorías sociológicas. La Habana: Félix Varela.
- Ochoa, H. (2003). Fundamentación del Proyecto Luna en su segunda etapa.
Cienfuegos: CPPC.
- Rodríguez Gómez, G. (2004). Metodología de la Investigación Cualitativa. La Habana: Félix Varela.
- Soler Marchán, S. D. (2003). Aproximaciones para el estudio, implementación y éxito de una estrategia de acción: Conferencia Magistral. Cienfuegos: CPPC.
- Soler Marchán, S. D. (2006). Los saberes populares en las comunidades pesqueras.
Cienfuegos: CCPC.
- Soler, D., Valladares, M., Verdecia, A. (2003). ¿Comidas marineras?, Ponencia presentada a Cultura y Desarrollo. Cienfuegos: CPPC.
- Soler, D., Valladares, M., Verdecia, A. (2005). Las comidas y bebidas en las comunidades costeras de Cienfuegos, ponencia presentada al congreso de Historia, Cienfuegos: Oficina de Historia.
- Soler, D., Verdecia, A. y Valladares, M. (2003). Hacia una expresión de la singularidad patrimonial: ¿Comidas y bebidas marineras? Cienfuegos: CPPC.
- Soler Marchán, D., Valladares Puerto, M. (2005). La percepción científica de las comidas y bebidas marineras, ponencia presentada al congreso Cultura y Desarrollo y al Primer Taller Internacional de Patrimonio Inmaterial en América Latina. La Habana: CENCREM.
- Soler, D. (2007). Patrimonialización de los procesos intangibles vinculados a Comidas y Bebidas en Cienfuegos. La Habana: CENCREM.
- Soler, D. (2004). Legislación y Gestión del Patrimonio Cultural, Universidad Carlos Rafael Rodríguez, Material digital.

Soler Marchán, S. D. El concepto de patrimonio cultural y natural. Tipos y dimensiones socioculturales en las políticas gestoras patrimoniales actuales.

Texto sobre el sistema legislativo del Patrimonio Cultural de la UNESCO. Publicación digital.

Torres, C. de la. (2001). Las identidades una mirada desde la psicología. La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello.

UNESCO. (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. París:

UNESCO. (2003). Definición propuesta por la UNESCO en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial: Artículo 2,1: Definiciones. París: Autor.

UNESCO. (1999). Informe Nuestra diversidad creativa. Paris: Autor.

Urrutia Torres, L. (2008). Metodología de la Investigación Social I: Selección de Lecturas. La Habana: Félix Varela.

Vera, A. (2001). Trabajo varios sobre identidad en Cuba y el Caribe. La Habana: Juan Marinello.

Anexos



Foto # 1 secado del café.



Foto # 2. Pilado del café.



Foto # 3 Aventar el café.



Foto # 4. Tueste del café.



Foto # 5. Moler café tostado en pilón.



Foto # 6. Moler café en máquina.



Foto # 7.Haciendo el café.



Foto # 8. Colando el café.