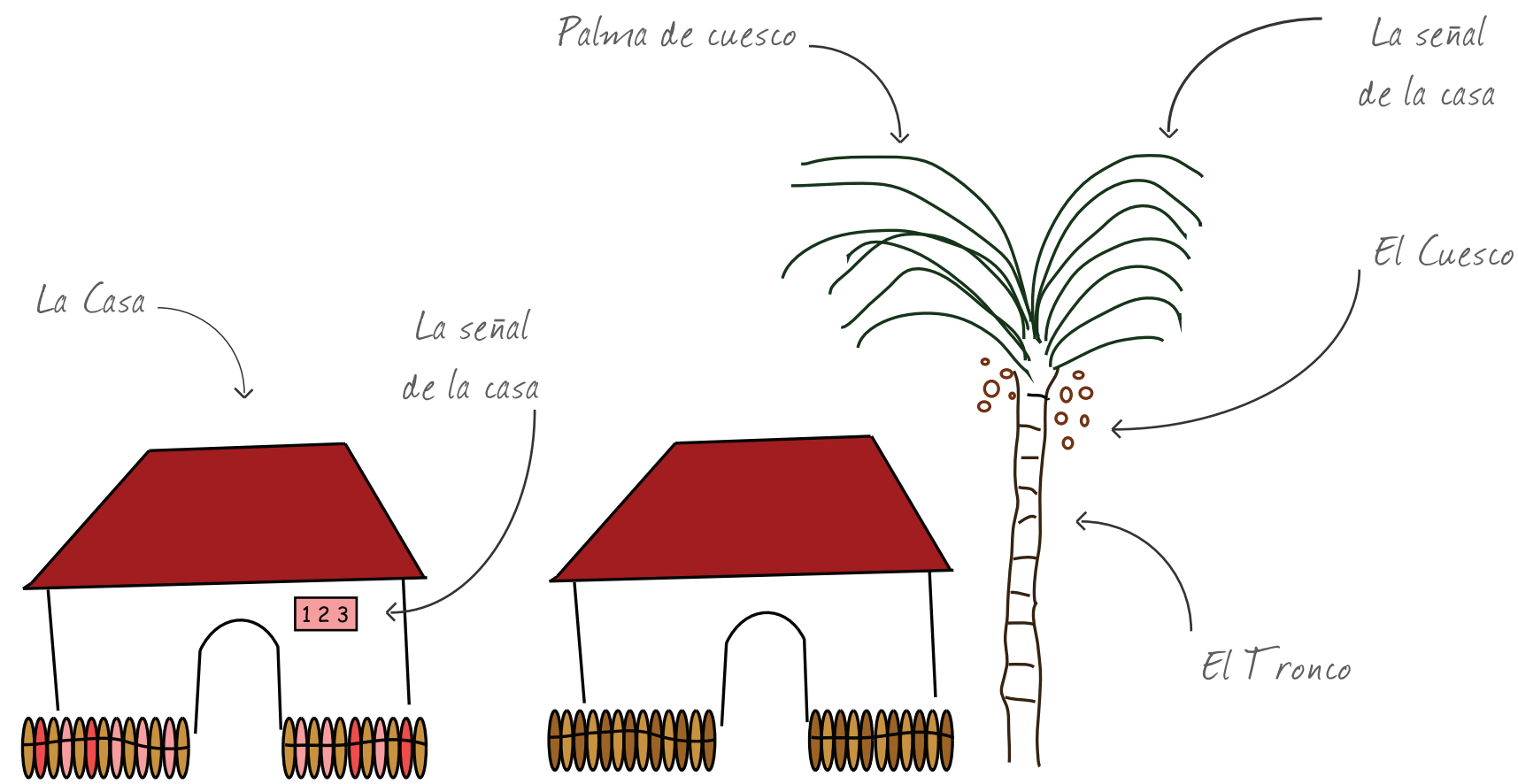


La palma y La casa

En laderas del Tequendama grandes antenas se divisan a lo lejos. En su punta una luz repica durante las noches, conduciendo los aviones por buen camino. Antes del avión y las vías de automóviles los hombres andaban a galope por estrechos caminos empedrados. Para encontrar su casa divisaban a lo lejos la más alta palma en la montaña. Así es tradicional que la casa se ubique al lado de un enorme tronco de cuesco. El cuesco, familiar del chontaduro y el coco, se cocina para hacer chicha. Los hombres del campo se embriagan al lado de la palma de cuesco mientras escuchan el rechinar de grillos y chicharras, música de la noche.



Señalización cafetera.

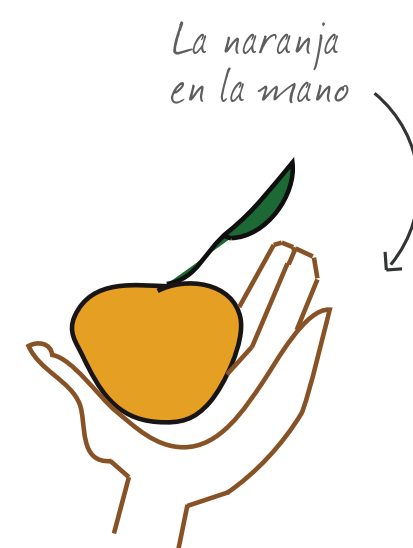
En las montañas de Cundinamarca perviven cafetales de más de cien años. Los cultivos se renuevan cada cierto tiempo mediante podas y resiembras. La cultura cafetera es antigua y generacional. El coco, instrumento esencial en la cosecha, es un recipiente de plástico usado para recolectar las cerezas de café. Los cogedores atraviesan los cafetales a un ritmo constante que varía entre los tres y cuatro meses, tiempo de duración de la cosecha cafetera principal. Este movimiento lento y constante tiene una dirección que se puede dibujar como un círculo. Los campesinos cosechan en la dirección de las manecillas del reloj, rotando entre los surcos. Al finalizar el día el recolector deposita los granos frescos en bultos y el coco se ubica en la tierra, boca abajo, en el último punto donde se continuará la cosecha a la mañana siguiente. Aquí el recipiente es también señal de corte, de fin e inicio en el ciclo circular del tiempo de cosecha.



El gancho

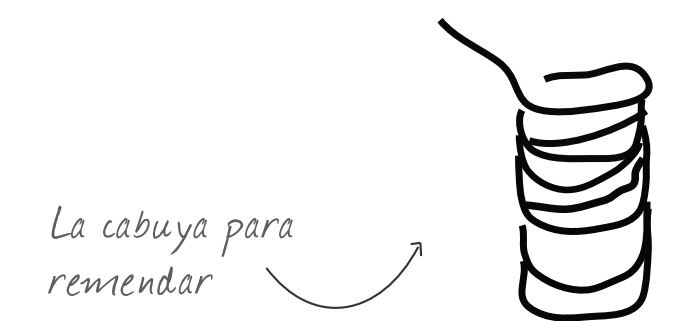
Esta región es productora de frutas de clima templado. Aún se siente el aroma endulzante de los viejos naranjales. Para cosechar es necesario de un palo largo y firme cuya punta tenga la forma de una "y". Esta es la herramienta local y esencial para la cosecha de cítricos. Muchas de estos ganchos, nombre dado al palo en forma de "y", se fabrican con las maderas propias de los árboles frutales y otros que se encuentran en la misma zona de producción. Para su fabricación se procede al corte a machete de la rama directo del árbol o del suelo donde ha caído marchito.

En estas montañas los ganchos para la cosecha de naranja y mandarina son hechos de madera de guayabo, de café o de bambú.



Remiendos cafeteros

En este lugar el coco no es un fruto redondo, cubierto de pelo y lleno de agua. El coco cafetero no es caribeño y se parece más a un recipiente de plástico que en otro tiempo fue quizás de fibras vegetales. Este coco se amarra a la cintura y con éste se cosecha el café. Los granos van entrando, uno a uno al recipiente a la velocidad del hábil movimiento manual del cogedor, campesino cafetero. El recipiente caduca cada cierto tiempo pero la motricidad del cafetero no es sólo en temporada de cosecha. Por eso el coco quebrado, resquebrajado, dañado, no se desecha.



En la montaña estamos lejos de los centros comerciales. Por eso el coco se repara abriendo diminutos huecos a lado y lado de las heridas sufridas a peso de cosechas. Por entre los pequeños orificios se introducen delgadas fibras de cabuya que van cocinando el plástico hasta reformarlo y dejarlo pronto para la temporada.

