

Tradición cafetera en el suroeste antioqueño
Serie de crónicas sobre el café en la vereda La Amalia, Venecia

Liss Nayaira Patiño Herrera

Trabajo de grado para optar por el título de

Comunicadora social - Periodista

Asesor:

Mario Aguiar Chavarría

Docente y Dr. En Literatura Hispanoamericana

Universidad de Antioquia

Seccional Suroeste

Julio del 2020

Agradecimientos

Agradezco a mi padre por inspirarme a conocer la historia del territorio en el que habito. A mi madre por mostrarme la lucha de las mujeres que trabajan el campo. A mis hermanos por retarme a ser mejor cada día. Y, sin duda, agradezco a los parceleros de la vereda La Amalia por su tiempo, sus testimonios y el esfuerzo de su trabajo.

Tabla de contenido

Resumen	4
Introducción	5
I. Revisión histórica	5
II. Conceptos fundamentales	8
Un presagio	16
El legado de mi padre	27
Un canto al pasado	38
Conclusiones	46
Bibliografía	47

Resumen

Esta investigación periodística narra las historias de vida de personajes del gremio cafetero, que han contribuido a la memoria histórica de las tradiciones cafeteras en la vereda La Amalia, Venecia, Antioquia. El siguiente trabajo realiza una recopilación de testimonios sobre la importancia de La Amalia para el fomento del progreso económico y político del municipio de Venecia; narra la labor de la cultura del café en el suroeste antioqueño, las vivencias de sus actores sociales en la dinámica cafetera, los acontecimientos históricos e instituciones estatales contribuyentes al desarrollo de la región y el reto que supone dedicarse a la labor del café, en cualquiera de sus etapas, en el campo colombiano. Finalmente, el valor testimonial de los personajes contribuirá a la construcción de memoria colectiva de una región que, hasta 1909, pertenecía a la jurisdicción de Fredonia como corregimiento, y que logró independizarse como municipio.

Palabras clave

La Amalia; Venecia; Antioquia; Café; Historia de tradición cafetera; Memoria histórica

Abstract

This journalistic investigation narrates the life stories of people from an agricultural region (coffee industry) who have contributed to the historical memory of coffee traditions in the village of La Amalia, Venecia, Antioquia. The following research is a compilation of testimonies about the importance of La Amalia for promoting economic and political progress of the municipality of Venecia; It narrates the labor of the coffee culture in South-East Antioquia, the experiences of its social actors in the coffee dynamics, the historical events and state institutions contributing to the development of the region, and the challenges of dedicating oneself to the coffee industry, in any of its stages, in the Colombian countryside. Finally, the value of the characters' testimony will contribute to the construction of a collective memory of a region, which until 1909, belonged to the jurisdiction of Fredonia as a town and then managed to become independent as a municipality.

Key Words

La Amalia; Venecia; Antioquia; Coffee; Coffee tradition history; Historical memory

Introducción

I. Revisión histórica

A principios del siglo XX, la región reconocida como Venecia era un corregimiento de la jurisdicción de Fredonia. En el año 1909, este territorio logró independizarse y conformarse como municipio del departamento de Antioquia. Desde ese entonces, y con autonomía municipal, se construyó el templo parroquial *La Providencia*, la inspección de policía y el despacho de la Alcaldía, las cuales se convirtieron en insignias que simbolizaban su poder político.

Actualmente, el municipio de Venecia, localizado en la subregión del suroeste antioqueño, tiene una extensión de 141 km² y una población de 11.602 habitantes¹. Bajo su jurisdicción están los corregimientos de Bolombolo y La Mina; a su vez, a estos los conforman 15 veredas, entre ellas Cerro Tusa, Palenque, La Arabia, El Limón, El Vergel, El Cerro y La Amalia. Las principales actividades económicas del municipio han sido la agricultura, la ganadería, la minería y el turismo. Para este documento, se realizó un enfoque en la actividad de la agricultura, especialmente en el cultivo del café, que lleva más de un siglo como base económica para el desarrollo municipal.

El campo colombiano, conformado mayormente por corregimientos y veredas, ha sido un territorio de producción agrícola para abastecimiento a nivel nacional e internacional, sobre todo, el café. La investigación periodística del presente trabajo de grado pretende abordar la importancia de la vereda La Amalia, antes reconocida únicamente como hacienda, en el

¹ Censo 2018. DANE Consultado el 26 de julio de 2020.

De este modo, La Amalia fue un modelo de productividad que se posicionó como referencia nacional, a causa de sus 25.000 arrobas de producción en un contexto latinoamericano en el que Colombia estaba en pleno auge por su exportación cafetera, categorizándose como uno de los grandes productores de café en el mundo, según la Federación Nacional de Cafeteros de Antioquia. (Botero, 1991)

En medio de un contexto sociocultural desorganizado en materia de distribución y trabajo de la tierra, en Colombia se crea la *Ley 135 de 1961 Sobre reforma social agraria*, durante el gobierno de Alberto Lleras Camargo. Con esta se pretendía modificar la estructura y la propiedad de la tierra del campo colombiano y se creó el Instituto Colombiano de Reforma Agraria (INCORA), encargado de promover el acceso a la propiedad rural y su ordenamiento socioambiental para propiciar el desarrollo productivo sostenible de la economía campesina, indígena y negra, a través de la redistribución democrática de la propiedad, la conformación de empresas básicas agropecuarias y el fomento a los servicios complementarios de desarrollo rural.² Del mismo modo, estaba encargado de gestionar el Consejo Nacional Agrario (CNA), el Fondo Nacional Agrario (FNA) y la figura de procuradores agrarios. En este sentido, la dotación de tierras a campesinos carentes de ellas, la adecuación de tierras para incorporarlas a la producción y la dotación de servicios sociales básicos, fueron sus tres lineamientos fundamentales. (Franco y De Los Ríos, 2011)

Entre los años de 1964 y 1973, Inversiones Márquez Madriñán venden su propiedad inmueble al organismo del Incora y este, como solicitud de la reforma agraria de 1961 y en el lineamiento de dotación de tierras a campesinos, inicia un proceso de adjudicación con 60 familias campesinas de Venecia que ya habían trabajado con Las Amalias. Sin embargo, para el 1973, solo 37 lograron consolidarse como parceleros. (Botero, 1991)

² Congreso de la república

Actualmente, Venecia aún mantiene la producción cafetera, sin embargo, según el Comité de Cafeteros de Antioquia, hay 425 caficultores: pequeños 95,5%, medianos 1,6%, y grandes 2,8%; con un total de hectáreas cultivadas de 715, en 541 fincas, a lo que anteriormente una sola finca podría aproximarse a esta cifra. A pesar de la tecnificación de los procesos, el gran auge de la producción cafetera en Venecia fue durante el siglo XX. Según la Federación Nacional de Cafeteros de Antioquia, hoy por hoy se producen 78.000 arrobas aproximadamente, mientras que en épocas pasadas la producción llegaba a las 500.000 arrobas.

II. Conceptos fundamentales

En este punto, cabe mencionar la pregunta de investigación que se plantea en este proyecto: ¿Cuáles testimonios orales, relatos e historias de vida pueden recuperarse de la experiencia vivida por los habitantes de La Amalia, Venecia, con el fin de enriquecer la memoria histórica del municipio en torno a la tradición cafetera? Esta pregunta se propone con el fin de hacer énfasis en la importancia de recuperar los hechos históricos a través de fuentes testimoniales y documentales para preservar la historia de la cultura cafetera en el municipio de Venecia y aportar a la memoria colectiva e histórica de la región. Ahora bien, se expondrán a continuación parte de los conceptos abordados tanto en el proyecto como en la pregunta de investigación, sobre los cuales está soportado el desarrollo del producto periodístico, con motivo de clarificarlos. La parte restante se expondrá en el apartado de “Metodología”. Los primeros conceptos que abordaremos son los siguientes: *tradición*, *experiencia vivida*, *memoria histórica* y *memoria colectiva*.

Las dinámicas cafeteras, originadas desde los primeros cultivos de café en el territorio de Venecia, han sido transmitidas de generación en generación, configurando una serie de tradiciones alrededor de la economía cafetera. La tradición, entendida en su etimología como “lo que viene transmitido del pasado”³, ha sido retomado desde las ciencias sociales y resignificado como “continuidad recreada y cambiante.” Así las cosas, Javier Marcos Arévalo habla de la idea de que la tradición remite al pasado, pero también a un presente vivo: “(...) *la tradición sería, entonces, la permanencia del pasado vivo en el presente. La tradición no se hereda genéticamente; se transmite socialmente y deriva de un proceso de selección cultural.*” (Arévalo, 2004)

De este modo, la tradición cafetera configuró en Venecia una cultura, dinámicas diversas, hábitos, actores sociales, significados simbólicos y características comportamentales en sus pobladores. La influencia de la tradición sobre las dinámicas vivenciales de una comunidad específica puede evidenciarse en palabras de Arévalo:

“Cada comunidad, colectivo, grupo humano, social..., por otra parte, construye y recrea su tradición en función de diferentes experiencias vivenciales. La tradición, el pasado vivo en el presente, remite a la identidad de los grupos sociales y a las categorías culturales. Es decir, cada grupo específico, con una experiencia histórica colectiva, posee una cultura o tradición propia. De manera que la identidad se construye social y culturalmente a partir de la tradición diferenciada.” (Arévalo, 2004, pág. 3)

Este término de *experiencia histórica colectiva* se acumula con el tiempo en medio de diversas dinámicas de vida comunitarias de una región determinada. Así lo expresa Darío

³ Javier Marcos Arévalo en “Tradición, cultura y memoria”

Betancourt Echeverry en el texto “Memoria individual, colectiva e histórica”, afirmando que la *memoria colectiva* es aquella que “cuyos recuerdos se remiten a la experiencia que una comunidad o un grupo pueden legar a un individuo o grupos de individuos.” En la misma línea, sostiene que la *memoria histórica* “supone la reconstrucción de los datos proporcionados por el presente de la vida social y proyectada sobre el pasado reinventado.” (Betancourt, 2004)

En ese sentido, se puede afirmar que los testimonios orales, documentales e históricos podrían evidenciar toda una cultura que se ha formado alrededor de la dinámica cafetera, con el fin de conservar el acervo cultural que estos representan para las generaciones futuras y la memoria colectiva e histórica de la comunidad veneciana. A continuación, se explicará la relevancia y el valor de los testimonios de la comunidad a través de Darío Betancourt, quien retoma la idea de *la experiencia a través de las tradiciones y costumbres*, desarrollada por el historiador británico E.P. Thompson, según el cual, la noción de experiencia representa un papel fundamental en los procesos de construcción de la conciencia, especialmente en dos momentos: la experiencia vivida y la experiencia percibida. Así cita Betancourt a Thompson:

La primera involucra aquellos conocimientos históricos sociales y culturales que los individuos, los grupos sociales o las clases ganan, aprehenden al vivir su vida, elementos que se constituyen en los nutrientes de sus reacciones mentales y emociones frente al acontecimiento. De otra parte, la experiencia percibida comprende los elementos históricos, sociales y culturales que los hombres, los grupos, las clases, toman del discurso religioso, político, filosófico de los medios, de los textos, de los distintos mensajes culturales, en una palabra, del conocimiento formalizado e históricamente producido y acumulado. (Betancourt, 2004)

Metodología

Teniendo en cuenta que el objetivo principal de este proyecto es aportar a la construcción de memoria de la tradición cafetera en la comunidad de la vereda La Amalia, se empleó como metodología el Diagnóstico Rural Participativo, el cual se contempla como un conjunto de técnicas y herramientas que permite que las comunidades hagan su propio diagnóstico y desde ese punto, puedan plantearse una planificación y ejecución. (Expósito, 2003). Del mismo modo, se utilizaron como herramientas de recolección de información la observación participativa y las entrevistas semiestructuradas, las cuales se realizaron a integrantes tanto de la comunidad de la vereda como a integrantes del sector público de Venecia.

En este esfuerzo de generar un diagnóstico con la comunidad, se realizaron encuentros con integrantes de La Amalia, desde población juvenil hasta personas de la tercera edad, obteniendo las siguientes conclusiones del proceso:

1. La población de la tercera edad que participó en los encuentros identificó dinámicas socioeconómicas alrededor de la cultura cafetera, llevadas a cabo por ellos mismos o algún integrante de su familia, como, por ejemplo, trabajar en alguna finca desarrollando una o más labores del campo, participar de los procesos de recolección del grano de café en el municipio veneciano, ser ama de casa mientras la figura proveedora del hogar realizaba alguna labor en el campo, entre otras.

2. Parte de la población juvenil que participó en los encuentros manifestó que tenían diferentes intereses personales y profesionales, que no tenían mayor relación con las labores del campo.

Del mismo modo, se llevó a cabo la propuesta metodológica de recuperar los testimonios orales, relatos e historias de vida de los habitantes de la vereda como vía para la reconstrucción de la memoria histórica de los venecianos. Este proceso de reconstrucción de la memoria que se realizó con los testimonios, relatos e historias de vida, permitió reconstruir muchos aspectos de la historia de tradición cafetera en Venecia que, de otro modo, se hubiese hecho casi imposible conocer. Así lo explica la historiadora Ángeles Egido León:

“(...) la historiografía contemporánea ha revalorizado otros matices y otras posibilidades, que se han incorporado al quehacer historiográfico y que corresponden a lo que solemos definir como relatos de vida (exposición oral que una persona hace de su propia vida); historias de vida (añadiendo al relato de vida cualquier información o documentación adicional que la complete (Egido, 2009, pág. .2)

Asimismo, sobre el testimonio oral, Egido cita el texto “Historia y fuente oral”, en el cual, el historiador Ronald Fraser plantea que el testimonio oral se ha convertido en una fuente no sólo específica sino realmente fundamental para la reconstrucción histórica, y que permite la posibilidad de tener en cuenta a fuentes no oficiales o documentales, que podrían enriquecer el contenido de la historia al ser el testimonio vivo. El factor relevante de las fuentes orales es que a través de ellas no solo se recuperan experiencias vividas y subjetivas de los protagonistas, sino que también permite un mayor entendimiento sobre el contexto cultural, las dinámicas sociales, los diversos aspectos económicos, políticos y culturales de una comunidad y lugar determinados. En palabras de Egido:

“La fuente oral permite que la reconstrucción biográfica se enriquezca con la aportación de hechos no recordados en los documentos, pero sobre todo con la aportación de evidencias sobre las relaciones y redes personales del biografiado. La evocación de la atmósfera de los episodios de la trayectoria vital o la interpretación de las personalidades se ve muy favorecida con la recogida del testimonio oral del interesado.” (Egido, 2009, pág.6)

Así pues, de este proyecto investigativo se obtuvo como resultado periodístico una serie de tres crónicas que dan cuenta de las dinámicas sociales, económicas y políticas que se dieron en la comunidad de La Amalia, Antioquia, desde 1940 hasta la actualidad, en medio de un contexto rural dedicado a la agricultura del cultivo del café. En este sentido, las personas que protagonizan esta serie de crónicas son: Luis Emidio Patiño Árboleda, caficultor de la vereda La Amalia; José Liscinio Zapata Rúa, caficultor de la vereda y Roberto Álvarez, caficultor y arriero. A los anteriormente mencionados se les realizaron una serie de entrevistas para recuperar sus testimonios orales, relatos e historias de vida, que aportaron a resolver la pregunta de investigación que nos ocupa.

Los siguientes extractos de entrevistas realizadas durante la investigación son muestra de cómo los protagonistas narran sus experiencias vividas, perciben su entorno, interpretan su realidad, su pasado y su historia personal y comunitaria.

“Yo con mi señora reventando cinchones, así empecé a llevar yo mi parcela, porque la familia todavía estaba chiquita. Mire que cuando nos entregaron esto, ya teníamos deudas nosotros porque la tierra había que pagarla, la pagamos por cuotas y las pagamos individualmente y prestando plata en la caja agraria o en el mismo Incora para poder trabajar nosotros y vivir de eso. Mi señora también cogía café y me

ayudaba a rosar, ella lo único que no me ayudó fue a sembrar café o a hoyar o alguna cosa así. Esa fue la que más luchó conmigo.” (Entrevista, José Liscinio, vereda La Amalia, Venecia. Enero del 2020).

Del mismo modo, a través de las entrevistas realizadas pudo recuperarse datos y hechos históricos que solventaron el contexto socioeconómico del municipio de Venecia a mediados del siglo XX, los cuales fueron fundamentales durante la narración periodística.

“Los tiempos de cosecha aquí eran muy buenos. ¡Eh, Ave María, hija! Eran en comunidad. Fíjese que aquí funcionó una tienda al frente de lo que era el beneficiadero de caña, una tienda de Comadán, que fue una corporación que hubo aquí. Ahí le vendían a usted mercado, ropa y también en los tiempos de cosecha vendían ganado pa’ venderles a los trabajadores. Venían gente de Medellín o de otro pueblo a vender ropa ahí y a negociar, esto aquí parecía una semana santa. En los tiempos de cosecha... ¡eh, Ave María!” (Entrevista, José Liscinio, vereda La Amalia, Venecia. Enero del 2020).

Además, el testimonio oral también permitió recuperar fragmentos de las tradiciones orales, dichos y refranes, que se hablaban en las tierras campesinas de la comunidad veneciana, y que, también, son utilizados en muchas partes del país.

“Mi papá fue un sabio, un verraco y con sus dichos y conversaciones recibía cada día grandes lecciones: ‘A caballo regalao’ no me le mira el diente’, ‘El mico aprende a bailar dándole garrote’, ‘Las cargas se arreglan en el camino’, ‘Arrieros somos y en el camino nos encontramos’, ‘Tanto va el cántaro al agua, hasta que por fin se rompe’, ‘El que no trabaje, que no coma’, ‘Al que le van a dar, le guardan’(...).

(Entrevista, Luis Emidio Patiño Árbolada, vereda La Amalia, Venecia. Enero del 2020).

Para la realización de este trabajo, se entrevistaron fuentes del sector público y del sector agrícola. Para la selección de los últimos, se realizó un derrotero y un primer acercamiento, con el fin de confirmar la voluntad de los participantes en compartir sus testimonios y relatos de vida. Las condiciones de selección fueron la pertinencia de los relatos en el objetivo de la investigación, haber evidenciado el auge económico de Venecia del siglo XX y disposición a la narración oral a través de las entrevistas.

El siguiente producto periodístico reúne, a través de tres crónicas, los testimonios orales, relatos e historias de vida de tres integrantes de la vereda La Amalia, Venecia, Antioquia. Por medio de la lectura, se evidenciarán las dinámicas socioeconómicas, las políticas públicas de la época, la organización y colaboración comunitaria, las relaciones interpersonales y laborales, sus círculos íntimos y familiares, sus recuerdos personales y su interpretación de una serie de acontecimientos y experiencias, dados en La Amalia.

Un presagio

Cada agosto, Roberto Álvarez recuerda con nostalgia el paisaje cafetero de hace más de 50 años en la Vereda La Amalia, del municipio de Venecia. En aquel entonces el olor a pulpa, el sonido de las herraduras de las mulas en los caminos de piedra, los gritos de chapoleros y chapoleras, indicaban el inicio de la cosecha cafetera. Los trabajadores de esta vereda se entregaban a sus labores como si fueran hormigas, trabajaban desde que salía el sol, hasta que se escondía por la montaña Cerro Tusa.

Aún Roberto no se explica cómo llegó a esta vereda, quizá fue producto de un presagio o de las tantas velas y monedas que le puso a la imagen del Corazón de Jesús, pidiéndole un techo para él y su familia. En el año 1968, este hombre trabajaba en una finca llamada La Virginia, en el sector conocido por los venecianos como Mangavilla. Su patrón fue el señor Juan León, a quien debía hacerle trabajos en el trapiche, esto es, el lugar donde se hacía el proceso de elaboración de la panela a partir de la caña de azúcar.

Los domingos era el día del mercado para las personas del campo. Como siempre, Roberto salió de su casa para comprar los productos necesarios para la alimentación de su familia durante esa semana. Roberto vivía en el barrio El Socorro. En el camino de regreso a su casa, y con el mercado al hombro, el pensamiento de trabajar en la hacienda La Amalia le resonaba cada vez más fuerte. En la puerta de su casa, descargó el mercado y le comunicó a su mujer la idea que le venía dando vueltas en la cabeza.

—Mija, nos vamos a tener que ir de La Virginia.

—¿Por qué? Eso fue que lo echaron.

—No, no me echaron. Es que me cayó una aburrición y siento que nos tenemos que ir de aquí. Tengo como un presentimiento.

—¡Ah! Usted lo que quiere es irse para La Amalia. Allá como es de complicado que le den trabajo a la gente.

—Sí, hija. Pero es que yo no voy a sentarme, yo voy es a trabajar.

A los ocho días, después de hacer su mercado, Roberto buscó en el atrio de Venecia al mayordomo de La Amalia, el señor Marcos Martínez. En ese momento se encontraba conversando con unos trabajadores. Roberto esperó que terminara su charla y se le acercó para presentarse y pedirle trabajo.

—¿Usted con quién trabaja?

—Yo trabajo allí abajo con Juan León, en la Virginia.

—¿Y qué sabe hacer de máquina?

—Yo sé hacer de todo. Yo hago todo lo que usted me ponga a hacer.

—Ah, entonces usted es el que yo necesito.

Así llegó Roberto Álvarez a La Amalia, con la alegría de quien cumple un sueño y con la responsabilidad de poder cumplir con las tareas que se le designaran. En esa época la hacienda estaba a nombre de “Inversiones Márquez Madriñán”, sociedad compuesta por los hijos de Amalia Madriñán y Juan Ignacio de Márquez Vásquez, quienes fundaron en 1888 esta hacienda.

En 1969 y tras la muerte de sus padres, Amalia de Márquez Madriñán estaba a cargo de la producción de esta finca. Once meses trabajó Roberto Álvarez con ella. Al principio este hombre no se dedicó de lleno a las labores de la caficultura, por el contrario, trabajaba de siete de la mañana hasta las cinco de la tarde como ayudante de un oficial de construcción. En ese entonces le pagaban a 16 pesos el día. Roberto nunca había sido bueno para recolectar café, pues sus trabajos, en su mayoría, eran en los cañaduzales. Al mes, el mayordomo lo puso a coger café, pero aún no tenía la habilidad en las manos para recolectar en grandes

cantidades, por lo que esa semana no pudo obtener jornal, pues les pagaban según lo que hubiesen recolectado.

—Marcos, yo me voy a tener que ir de aquí.

—¿Cómo así, hombre? ¿Por qué?

—Ah, es que yo para coger café no sirvo y si el trabajo es cogiendo café, me tengo que ir.

—Entonces vuélvase a trabajar de ayudante.

El administrador de La Amalia, por la constancia y dedicación que tenía Roberto, le dio la oportunidad de seguir trabajando como ayudante de construcción. Más adelante, se dedicó a trabajar en el trapiche. En ese tiempo se molía toda la semana, a Roberto le tocaba meterle caña al trapiche, quebrar panela y contornear⁴. Los habitantes del casco urbano subían a comprar la panela, a tomar miel y a comer blanqueado.

El trabajo más duro para Roberto fue el de contornear, y más porque en ese tiempo tenía diferencias con uno de sus compañeros: el hornero. Cuando a Roberto le designaron esta función, el compañero le dio un remellón que no era especial para hacer guarapo, era más pesado y solo logró trabajar con esta herramienta cuatro días. “Le cuento que como salía del trabajo, así llegaba a la casa y me acostaba sin mover las manos. Por la mañana tenía que levantarme a ponerme paños y a golpetearme para poder seguir. Lo que más tristeza me dio fue cuando llega el mayordomo y se me para al frente; yo estaba limpiando el guarapo en una paila y me pregunta que si yo si iba a ser capaz de aguantar, porque yo tenía hasta las manos amarradas con unos trapos que me ayudaban con el dolor”.

⁴ Oficio de revolver la miel, con la que hacen panela.

Don Roberto sabía que no se le podía quitar a ese trabajo, porque se tendrían que ir de La Amalia. A la segunda semana, vio que el trabajador que lo acompañaba tenía un remellón⁵ escondido y entonces Roberto le preguntó suspicazmente.

—Este remellón está muy mal encabado⁶, ¿no habrá otro por ahí?

—Ah sí, allí está el suyo, es que ese no es el del contornero.

—¿Entonces por qué me lo dio?

—A ver si usted era capaz de aguantar el ritmo. Eso siempre se hace aquí a ver si sí son capaces de aguantar el trabajo.

—Los hombres no se ensayan así. ¡Descarado!

Aun con una herramienta que no era, Roberto demostró que, efectivamente, era bueno para trabajar. Con este nuevo remellón le rendía más su trabajo y no se aporreaba las manos. Y aunque las actividades eran duras para todos, demostró ser capaz. A Roberto también le tocó pesar panela, cuidar toros, cargar yerba y hasta cargar caña en la mula. Aunque el trabajo era duro en los cañaduzales, terminó por acostumbrarse a las pelusas y a los rayones que hacían las matas de caña. “Había gente que le decían que iba a trabajar en el cañaduzal y más bien se iban. Yo prefería el cañaduzal porque no hay tanto mosco como en el cafetal y no es tan frío”.

Don Roberto es conocido en la vereda porque se estrenó todas las casas de los agregados⁷.

Cuando llegaron a La Amalia, les tocó una casa donde se concentraba mucho el frío, hasta el punto de no dejarlos dormir. Además su mujer se quejaba por la humedad en las paredes.

—Mijo, este frío de aquí es muy aburridor.

⁵ Herramienta con que se revuelve la miel.

⁶ Poner un palo a una herramienta.

⁷ Familias que llegaban a una finca a vivir y trabajar.

—Espere y verá, que yo le voy a decir al mayordomo que nos vamos a ir para que nos de otra casita más calurosa.

Y así fue, ante la queja de don Roberto, el administrador, Marcos, le dejó recorrer todas las casas que había en esta vereda para los agregados, hasta que encontrara la más calurosa.

Una de las historias que más recuerda Roberto fue el día en el que los llevaron al municipio de Urrao. Allá había un tractor abriendo paso para para una finca. Roberto prestó las llaves, y sin haber recibido clases, fue capaz de manejarlo. En ese momento todos le ponían cuidado. A los ocho días le dijo el mayordomo:

—Aquí hay que comprar un carro y lo va a manejar Roberto.

—Le agradezco mucho la oferta, pero yo no sé manejar carro.

—¿Entonces por qué estaba manejando un tractor allá en Urrao?

—Porque no es lo mismo. Al tractor se le ve la llanta por dónde va y un camión se entierra, y uno no sabe por dónde va.

—Aquí le damos el tiempo que necesite para aprender y le damos el pase.

Como si se le hubiera aparecido la Santísima Virgen con esta noticia, le mejoró mucho la vida a Roberto. En ese carro le tocaba transportar panela, café y hasta paseos llegó a hacer.

Durante los once meses que Roberto trabajó con Amalia de Márquez Madriñán, conoció porqué esta finca era una de las más productivas del país. Y durante los almuerzos con los demás compañeros, entre ellos Octavio Patiño y Liscinio Zapata, hablaban sobre lo que había sido la hacienda en su fundación.

En sus inicios, en 1888, La Amalia era propiedad de doña Amalia Madriñán y de don José Ignacio de Márquez, familiar del presidente que tenía su mismo nombre. Cuando este hombre murió, a la señora Amalia le tocó hacerse cargo de la finca. Gracias a su esfuerzo, La Amalia se convirtió en una de las fincas más grandes y más rentables de Colombia. Los caficultores

recuerdan historias que les contaban los más viejos de esa época, que la finca tenía alrededor de 500.000 árboles de café y fue la primera finca en exportar del país.

Pedro Nel Ospina, expresidente de Colombia, alguna vez pasó unas vacaciones en esta hacienda, después de que terminó la campaña presidencial. Al ver la producción de la finca, sus hectáreas de tierra y las riquezas naturales, quiso convencer a doña Amalia para que le vendiera, pues sola ya no iba a ser capaz de ponerla a producir. Entonces Amalia lo retó y le dijo que iba a volver esta finca la más próspera de Antioquia, y así fue. Desde ahí nace la consigna de este territorio.

Amalia Madriñán y José Ignacio tuvieron cuatro hijos: Amalia, Virginia, Gregorio e Ignacio; este último murió siendo muy joven. Gregorio le ayudaba a su madre con la administración de la finca. Un día de 1912, de camino a La Amalia, en El Cinco, partidas entre Venecia y Fredonia, se encontró a Ramón Correa, administrador de la finca San Pedro, del municipio de Fredonia. Eran amigos y Gregorio le preguntó.

—¿Cómo te está yendo en la finca?

—Bien pero preocupado. Tengo una novia en Rionegro y el patrón no me la deja traer. Yo me pienso casar con ella.

—¿Cómo así, hombre? Entonces usted por qué no se viene para La Amalia y le administra la finca a mi mamá y allí puede adecuar las instalaciones y hace una casita para que se venga con su esposa.

En Rionegro se casa Ramón Correa con Virginia Bernal Duque. Al año siguiente, el 12 de mayo de 1913, nace a las cuatro de la tarde en la hacienda La Amalia, Alfonso Correa Bernal. Ramón fue uno de los mejores administradores de la finca, murió en 1939 y su hijo siguió administrando con las habilidades que había aprendido de su padre.

Según los trabajadores de esa época, la primera mujer Amalia era muy caritativa, le pagaba muy bien a los trabajadores. Cuando ella murió, su hija se hizo cargo de la finca. Amalia de Márquez Madriñán se casó con un gringo de apellido Robyn, muy poco se conocía de él, pues siempre venía en avioneta y no se relacionaba ni con los administradores, mucho menos con los trabajadores. Él le decía que vendieran la finca, porque “parecía un corral para marranos”, y que era mejor vivir en el exterior con más comodidades. De sus viajes a Europa, los gustos de Amalia fueron cambiando y prefería estar en el exterior que en la finca, razón por la que todo empezó a enmontarse⁸.

Del tiempo que trabajó Roberto con Amalia de Márquez, recuerda que tenían permitido caminar por toda la finca, menos por la casa donde ella vivía. Los trabajadores le olían a rastrojo y por eso ella no dejaba que se le acercaran. “Hubo un trabajador que pasó por el frente de ella para preguntarle al mayordomo qué tenía que hacer y ese fue el motivo por el que lo echaron. Amalia dio la orden para que lo suspendieran, que ella no quería ver los ‘huele rastro’ pasar por el frente”.

Así ha sido el cotidiano de este país, los ricos a costa de los pobres. A Roberto no se le olvida el único día que cruzó palabra con ella cuando los trabajadores estaban rebelados, con ganas de pelear con Rafael Marín.

—Roberto, entonces, ¿qué vamos a hacer aquí?

—Calmar a la gente. Hable con la gente, eso es todo lo que tiene que hacer y prométales algo que los anime.

Esas fueron las únicas palabras con las que Amalia de Márquez se dirigió a Roberto. Esta mujer se dejó conquistar por la cultura europea y de sus tantos viajes terminó por descuidar la

⁸ Término utilizado por los campesinos, cuando un cultivo se llena de maleza.

finca tanto administrativa como productivamente. Desde la reforma agraria de 1960, la ley obligaba a los terratenientes a cultivar la totalidad del área de sus fincas. De no hacerlo, solo tenían tres opciones: cultivar, vender o ser expropiado. Por lo que Amalia, influenciada por su marido, decidió vender.

Desde el año 1964 hasta 1969, se llevan a cabo los respectivos procesos en los que la Hacienda La Amalia fue adquirida por el Estado, a nombre del Incora, Instituto Colombiano de la Reforma Agraria, con la base legal en la ley 135 de 1961, donde se da la titularización de predios.

En los años 1969 y 1973, al ser ya adquirida por el Incora, se entrega la finca a 60 familias caficultoras. Trabajaban por grupos de a 10. Amalia se reservó un lote para sí de 15.7 hectáreas, comúnmente llamado La Isla o La Casita. Don Roberto hizo parte del grupo 6, junto con Liscinio Zapata. “Muchos parceleros ya se han muerto, el más ranchado he sido yo”.

El trabajo en comunidad no se les estaba dando. Unos trabajaban más que otros y no podían pagar justos por pecadores. Roberto siempre ha sido conocido por ser bueno para entablar conversaciones, por esta razón los compañeros empezaron a decirle que hablara con los del Incora para que mejor repartieran la tierra en tajos⁹ para cada uno, y así aprovechar la mano de obra de cada familia. Roberto citó a los funcionarios del Incora a una reunión donde, en nombre de los demás parceleros, exponía el deseo de pedir un lote de tierra para cada uno.

El doctor Mariaca le respondió así:

—Esto no se puede volver una colcha de retazos.

⁹ Pequeños lotes cultivados.

—¿Entonces dónde está la reforma agraria? Si una comunidad no se entiende, ¿qué tiene que hacer? Pues dividirse, trabajar cada uno por su lado —Y ahí se quedó callado.

A los quince días llamaron de Bogotá para dar la autorización de repartir la finca, sin embargo ellos iban a mojonar¹⁰ cada cierto tiempo. Después de esto y de conocer las condiciones con las que les entregaban la parcela y la deuda que debían de pagar, Roberto ponía en duda si se apuntaba o no para la repartición de los lotes. Muchos comentarios se escuchaban: que no era el Incora, sino el Gobierno que iba a explotar al campesino, que si alguno tenía una vaca, debía decir cuántos litros le sacaba, que si tenía gallinas le tenía que decir cuántos huevos recogía semanal. Sin embargo, un supervisor lo animó para que se inscribiera. “La tierra es de quien la trabaja, y ustedes la están trabajando”

En 1982 ya cada campesino tenía su parcela y debía librarla con su misma producción. A Roberto le tocó la parcela número 16, que tenía nueve hectáreas y media. En ese proceso de grupos administrativos, el Incora designaba funcionarios que cumplían la misión de asesorar, acompañar y evaluar el trabajo de los parceleros. Entre los más recordados por los habitantes de la vereda están: Dr. Mariaca, Henry Valenzuela, Hernando Domínguez, Fernán Torres, Antonio Quiroz, Darío Albear. También recuerdan dos trabajadoras sociales que se ganaron el cariño de los habitantes de esta vereda: doña Onelia y la señorita María Eugenia, que hacían el trabajo muy de la mano con Dora Emilsen Arango a quien le tocó dar clases nocturnas a estos parceleros.

Quince años era el tiempo estipulado para que los campesinos pagaran sus tierras en cuotas mensuales. Roberto fue el único que pagó la finca en cinco años, al afán de hacerse a la tierrita que tanto le había pedido a Dios. Para esto trabajaba en su parcela y al mismo tiempo hacía contratos por aparte, con lo que podía ahorrar y pagar. “Hubo gente que no pagó y más

¹⁰ Supervisor.

bien se fueron porque no eran capaces de pagar”. En ese tiempo, al sentirse con finca, los parceleros empezaron a beber licor, lo que produjo también la pérdida económica y tuvieron que vender más adelante. “Yo viendo la suerte tan bendita que el Señor me había dado, dije no, así tenga que aguantar hambre, pero yo me quedo aquí y aquí estoy, gracias a Dios”.

Al tener su parcela, decidió comprar una vaca, que le costó 66.000 pesos en aquel tiempo. En el primer parto la vaca tuvo dos terneros. En el segundo parto la vaca tuvo cuatro. Parecía ser un parto normal, hasta que llegó Vicentico Calle, otro parcelero, a decirle.

—Roberto, ¿usted no se da cuenta que la vaquita suya está criando?

—Nada, hombre.

—Vaya y verá, que allá tiene un reguero de terneros.

—¿Cómo así que un reguero?

De inmediato, dejó Roberto sus labores y se fue para el potrero. La vaca estaba lamiendo un ternero, al lado había otro, y más lejitos otros dos. “Yo me asusté todo y dije: ¡Virgen Bendita!, ¿esto qué será?” La gente estaba maravillada al ver la vaca con sus cuatro terneros. Hasta foto en negativo le tomaron en ese entonces. Todos los terneros eran machos.

A los días, Roberto llevó la vaca al municipio vecino, Fredonia. Todos eran admirados con los terneros, y Roberto pensaba venderla porque no le daba el tiempo para poner los terneros a mamar y no los podía dejar solos con ella, porque solo se alimentaban unos y los otros se desnutrían. Un señor de La India, Jesús Restrepo, le dijo:

—Roberto, cuando vaya a vender esa vaquita, cuente conmigo.

—La cambio o se la vendo a plata.

—Cambiemos entonces.

Roberto cambió la vaca con tres terneros porque se le había muerto uno. El señor Jesús Restrepo le dio la mejor vaca que tenía en su finca, le encimó 30.000 pesos, una potranca¹¹ y un macho. Aunque la gente le decía que era un buen negocio, Roberto, al pasar de los días, se sentía un mal administrador, porque con esa sola vaca se hubiera llenado de ganado.

Los años le han arrebatado la fuerza a Roberto para continuar trabajando, pero el amor campo está intacto. Actualmente no puede trabajar como antes. Por eso, tuvo que vender su parcela.

Ahora don Roberto vendió una parte de la parcela, porque por la edad ya no podía trabajar.

Estaba muy enfermo. Tiene una cuadra de tierra; con el dinero de la venta compró un apartamento en la zona urbana del municipio de Venecia y lo alquiló, y con lo del alquiler vive con su señora. “Aquí tengo de todo: tengo maíz, frijol, arracacha, yuca, cebolla, de todo, y ahí me entretengo. Quieto no me puedo quedar, porque a mí me gusta mucho estarme llenando las manos de tierra. Entonces ahí me entretengo el tiempo que mi Dios me dé”.

¹¹ Cría de una yegua y de un caballo y que es menor de cinco años.

El legado de mi padre

El sol estaba a punto de esconderse. Algunos de sus rayos se escapaban entre los guamos de la vereda Chapinero, del municipio de Venecia. Nuestro destino era llegar hasta la hacienda La Amalia. De lado dejábamos los cafetales del señor Carlos Soto, un amigo de mi padre. Era la quinta vez que arrastrábamos una desajustada carreta, en un atardecer de junio en el año 1969. Octavio Patiño, mi padre, tenía una cuerda amarrada a su pecho desde donde le imprimía fuerza a esta carreta. Llevábamos unos colchones de paja y unas tablas envueltas entre ellos. En ese momento mi oficio era empujar aquella máquina rodante y a la vez poner cuidado para que las tablas no se cayeran, pues las ruedas eran planas, de acero y rozaban bruscamente con el balastro que se escondía entre el polvo. En este recorrido, observaba el municipio: las calles estaban destapadas, solo en la plaza principal había pavimento rústico, las casas construidas en tapia, las puertas de madera y la mayoría de un solo piso. Los niños, como yo, jugaban al frente de sus casas al trompo, a la rondalla y al fútbol. La mayoría andaban descalzos. A esa hora, bajaban los trabajadores con un viaje de leña al hombro o con un racimo de plátanos. El ruido que dejaban los ejes y las ruedas de esta vieja carreta marcaron para siempre en mi mente una música neutra, tranquila y natural que, después en mi adolescencia, asimilé en canciones.

Por el largo camino en una vieja carreta, iba un mísero circo una tarde invernal, una voz melodiosa de ternura infinita entonaba este triste cantar (...)

“Carretas que se van en caravanas, llevando en su rodar, pedazos de alma (...)”

“Por el camino del sitio mío, un carretero alegre pasó”, “Ya no anda el carretón sobre los llanos, ni cruza el cimarrón de mano, en mano (...)

“Por qué no engraso los ejes, me llaman abandonado; si a mí me gustan que suenen, para qué los quiero engrasados (...)”

Al son de aquella carreta llegamos hasta la vereda La Amalia, ubicada a dos kilómetros del casco urbano del municipio de Venecia. Para aquel entonces yo tenía seis años y aunque mi nombre es Emidio Patiño, de cariño me decían Millito. Recuerdo del primer día cuando llegamos a esta tierra que luego de atravesar todo el pueblo con la carreta, nos tocó llevar los corotos al hombro por un camino de piedra, empantanado por los días de lluvias, hasta llegar al sector conocido como Santo Domingo. A lo lejos estaba la casita en la que íbamos a vivir, quedaba en el potrero que le decían Las Once, al pie de donde se instaló el grupo uno de parceleros del Incora en el año 1969.

Esta casa era de bloque macizo de concreto, teja de barro y piso en cemento rústico. Quedaba exactamente donde se situó después un vivero de la finca Santo Domingo. En esa casa había vivido, antes de nosotros, la familia Parra Posada. Esta vivienda estaba ubicada exactamente donde, en el pasado, había un cañaduzal llamado Las once mil matas.

Desde ese entonces emprendí mis travesías por La Amalia, un pequeño paraíso, una tierra de historias y de viejos trabajadores. Conozco sus tongas¹², sus caminos de herradura y sus mediaguas¹³. Compartí con su gente: arrieros, chapoleros, corteros de caña y azadoneros. Aprendí de los mayores el trabajo en los cafetales, en los cañaduzales, en el beneficiadero¹⁴, trabajo en el trapiche y hasta en las pesebreras.

En La Amalia la tierra siempre ha sido muy productiva. La favorece el clima y además las fuentes hídricas. A esta vereda la bañan tres quebradas que son, por demás, sus linderos: La Táparo en el sector occidental, La Galápago en el sector central y La Tigra por la margen

¹² Áreas definidas de cultivos que se diferencian por un determinado nombre.

¹³ Construcción en medio de los cafetales, donde se pesaba el café.

¹⁴ Procedimiento en el que se le quita la pulpa al café.

oriental. Inicialmente La Amalia contaba con 388 hectáreas, por allá en sus inicios en el año 1888. Con el pasar del tiempo fue donando terrenos que se necesitaban para la consolidación de Venecia como municipio, entre ellos: El Hogar Juvenil, El colegio, el barrio Los Álamos, y hasta parte del sector que hoy se conoce como La Piscina, donde funcionaron la primera planta de energía eléctrica y el primer acueducto.

Garitiano¹⁵ recorrí, desde niño, todos los caminos de esta hacienda. Cuando apenas iniciaba mis estudios, cursados en la escuela Juan Crisóstomo Echeverry y en la Rafael Reyes, aprendía a coger café. Mis padres, Octavio Patiño y Mercedes Arboleda, habían preparado un tarrito de lata en los que vendían aceite, para empezar a recolectar mis primeros granos. Mi papá me encabó una gambia y un azadón, herramientas utilizadas en las fincas con las que se preparaba el terreno para la siembra del café, y después cuando llegaba de la escuela me iba para donde él tenía los trabajaderos, exactamente los cultivos de pancoger, es decir el fríjol, maíz, yuca y plátano. En estos terrenos empezaba a rozar¹⁶ para preparar el suelo y hacer, posteriormente, la siembra de estos cultivos. Recuerdo el trabajadero¹⁷ que quedaba justo después de la quebrada La Táparo, en la tonga del cañaduzal de la palma, donde hoy tengo mi propia parcela.

En el trabajadero llamado Los Búcaros sembramos fríjol mientras crecía un cultivo de caña. En dos meses ya estaba produciendo la frijolera, tanto así que tuvimos que prestar las mulas para poder llevar los manojos a la casa, desvainarlo y ponerlo a secar en costales. Por las altas pendientes de los trabajaderos llamados La Francia y Los Potreros, socolábamos¹⁸ y sembrábamos maíz y fríjol cargamanto, de este último cosechábamos por bultos.

¹⁵ Palabra utilizada por los campesinos al referirse a la persona encargada de llevar almuerzo hasta el punto de trabajo.

¹⁶ Cortar la maleza con una herramienta conocida como el machete.

¹⁷ Lugar donde los campesinos tienen sus cultivos.

¹⁸ Cortar árboles a media altura, es decir, a cincuenta centímetros de alto.

Yo me deslumbraba ante el fervor de aquellos hombres como mi papá. Siempre se le veía con sombrero y con machete. Él se me parecía a los nacimientos de agua que me encontraba entre los caminos, dejaba marca a su paso y nunca se detenía. Con los años y tras las muchas cargas de café que trajinó al hombro, transitaba con sabiduría y con pasos lerdos. De él aprendí, más allá de las labores en torno al café, a empedrar, a hacer zanjas, terracear y desyerbar a mano, con azadón, machete o tacizo. A mí papá lo reconocían en esta vereda porque era muy dicharachero y porque mientras cogía café, contaba muchas historias. Él me enseñó a tener malicia y baquía para los trabajos del campo y como tanto repetía: a buscarle la comba al palo.

Viviendo allí, me tocó presenciar grandes cambios en las formas de cultivar el café. Con el paso de los años las universidades con presencia en el territorio, empezaron a graduar las primeras promociones de agrónomos, técnicos, tecnólogos agrícolas y agropecuarios, avizorando la incursión de nuevas técnicas en preparación del suelo, trazado, sembrado y manejo del cultivo de novedosas variedades del café. Aquellos cafetales viejos cultivados a partir de la intuición de los caficultores, iban desapareciendo, junto con el sombrío de los guamos y los plátanos. Yo recuerdo que a un árbol de esta variedad se le podía recolectar hasta cinco tarrados, es decir treinta y cinco kilos de café cereza.

Estas nuevas variedades de café Caturro y Borbón, exigían más luminosidad, lo que ocasionaba la pérdida de los árboles que generaban sombra a estos cultivos. A su vez, empezaron a imponer distancias más cortas entre plántulas y surcos. Los sembrados comenzaron a hacerse en barrera de curvas de nivel¹⁹. Ver a los caficultores recostados en los árboles, bajo la sombra de sus hojas, se hacía cada vez más lejano. Guamos, especies nativas y la agradecida y legendaria variedad pajarito, también desaparecían. Recuerdo que dejaban

¹⁹ Trazado que se hace en las pendientes, para la siembra del café.

las laderas descubiertas de toda vegetación, como un espejo y ahí empezaban a plantar el caturro en las pendientes y el borbón en las partes planas.

Al mismo tiempo, empezaban a aparecer los primeros bultos o sacos de fertilizantes, que venían en costales de cabuya y con una bolsa plástica por dentro. Los más comunes fueron la urea y el abono de producción. Asimismo, otro de los insumos más utilizados fue el aldrín, producto muy nocivo y hoy prohibido, que se usaba para el control de plagas, insectos, hormigas y grillos. Las limpias²⁰ comenzaron a hacerse a machete, dejando a un lado el azadón, el tacizo y las limpias a mano y media²¹, que eran las prácticas más comunes en las labores de aquella época. La caña empezó a sembrarse en chorrillo²², cambiando la tradición del sembrado matiado²³, encallado²⁴ y abonado con pulpa, reemplazado por la siembra en surcos y abonada con fertilizantes químicos.

La respuesta a estas nuevas técnicas se veía en las abundantes cosechas, sin embargo, para obtener este resultado, no se podía faltar con el abono tres o cuatro veces al año, ni con la administración de otros insumos para control, prevención de plagas y enfermedades, aumentando así también los costos de producción.

Para ese entonces y luego de interiorizar estas nuevas técnicas de cultivo, en cada tonga se hacía un almácigo, es decir el semillero del café, para empezar a tecnificar las plántulas desde el germinador, hasta el tiempo de su máxima productividad. Se capacitaron algunos socios y parceleros en cuanto a la técnica de preparación de la tierra, llenado de bolsas, distribución de las eras, siembra y todas las demás técnicas que debían tenerse en cuenta para tener un buen

²⁰ Quitar la maleza a los cultivos.

²¹ Limpiar el terreno con la mano y sin ayuda de herramientas.

²² Técnica de sembrado.

²³ Técnica de sembrado.

²⁴ Abrir calles entre los surcos de café o de caña.

árbol de café, el cuál debía ser garantía en cuanto a su sistema radicular, como también preparar su follaje para una buena florecencia.

En 1964, el Instituto Colombiano para la Reforma Agraria cogió las riendas de la finca La Amalia y su producción, dividiéndola en seis parcelas. En cada una de ellas, trabajaban diez parceleros. Aquí es donde recuerdo a don Josecito Fernández, quien pertenecía al grupo uno de parceleros y estaba encargado de los almácigos. Contiguo a la casa donde vivíamos, construyeron una pieza de bahareque, donde todos los parceleros de este mismo grupo guardaban las herramientas, fumigadoras, insumos y fertilizantes que se utilizaban en los almácigos y en las demás labores culturales de la tecnificación del café. Evoco mucho a aquellos socios, pues los veía pasar todas las mañanas y tardes, y siempre entraban a guardar las herramientas y los insumos en esa pieza. Cierro los ojos y me parece verlos llegar, con su cara de cansancio, con sus ropas manchadas, uno tras a otro. Horacio López; Jesús Patiño; Antonio Restrepo, a quien le decíamos Toño Murrapo; Hernando Montoya; Miguel Arroyave; Reinaldo Castillo, un arriero, moreno y grueso; Josecito Fernández; Juan Zapata, más conocido como Pisombe, pues empedraba y arreglaba caminos; el señor Mario López y don Gabriel cuartas que era el que cuidaba la cementera.

Al grupo uno pertenecían las tongas de El Llano de Media Luna, Los Cauchos, El Carbonero, El Filo de Lanas, Los Piñonales, San Ignacio, La Cidreira, Las Carreteras, Los Aliados y La Herradura. En este lugar, por la cercanía que tenía con nuestra casa, yo recogía la leña, como mínimo dos cargas semanales. Los caminos de ese entonces eran anchos y empedrados, estaban tan bien hechos que incluso hoy se conservan y se les llaman los caminos de servidumbre. A sus alrededores se veían árboles de naranja china, pamplemusas, mangos y el maguey. En las partes planas se podían observar los hermosos cafetales, plataneras y los cultivos de pancoger. A mis ocho hermanos y a mí nos tocaba recolectar los plátanos, que cocinados quedaban muy buenos en el sancocho y en los fríjoles.

Mi papá, Octavio Patiño, perteneció al grupo cinco de parceleros de La Amalia. Sus compañeros fueron Nicanor Espinosa, Jaime Benítez, César Posada, Rogelio Vélez, Alfonso Giménez, Cupertino Ruda y Manuel Montoya. Debían trabajar en las tongas llamadas La Alacena; San Rafael; Los Potreros; Los Guayacanes, nombrada así porque en ese lugar había cinco de estos árboles legendarios; Los chorros; Las bananeras; El Dátil; Las Varillas y El Perro, a esta última la llamaban así porque debajo de las tapias de esa mediagua habían enterrados unos perros de doña Amalia Madriñán con unos collares de oro. Supuestamente, y según la gente, ese entierro lo sacó Bernardo Giménez.

Desde el grupo uno hasta el cinco me tocaba todos los días, sagradamente, llevarle el almuerzo a mi papá y a mi mamá que, en tiempo frío, trabajaba al día, recolectando café. Yo, en ocasiones, también trabajé al día en tiempos de paros o de vacaciones, pues antes del 19 de marzo o antes de Semana Santa, los tajos debían estar limpios para la siembra de los cultivos de pancoger.

En aquellos tiempos, antes de que el agua llegara por mangueras, tubos y canillas hasta nuestras casas, se utilizaban las canoas de guadua. Cuando no había, entonces nos tocaba cargar en ollas o en baldes desde el pozo o la cañada donde se instalaban las canoas. Cierta día, mi hermana Magnolia, mientras se bañaba el pelo en el chorro que bajaba por la canoa, se le enrolló una culebra coral en el cuello, y salió a los berridos, saltando como loca le dio tres vueltas a la casa mientras gritaba: “¡Quítenme esa culebra, quítenme esa culebra!”

Una de las cosas que más disfrutaba con mis hermanos era pescar briolas y capitanes que se ponían buchones de todo lo que comían en las quebradas. Esa era, a veces, la carne para los fríjoles; cuando no era un pedacito de carne o cebolla de rama frita con sangre curada, carne de tunas, trompa, desgordes o gordana.

A la edad de nueve años me retiré de segundo de primaria para irme a coger café a la tonga de San Rafael. Recuerdo que, en unos cueveros, me monté en una palanca, me subí con un tarrito planchito, en el que venía aceite, y amarrado al hombro con una cabuya. Mi mamá me ayudó a subir y me dijo que cuidado me caía. Cuando llevaba medio tarradito, se me volteó la palanca y caí de espaldas sobre una piedra filuda, pero el tarrito fue el que se apachurró. Además, ese mismo día los moscos me volvieron el cuello y la cara como una raspadora. Todo esto hizo que al otro día me fuera otra vez para la escuela.

Cuando tenía doce años, a mi papá lo contrataron para hacer la rocería de un cafetal en la tonga de las Carreteras, porque estaba muy enmontado. Recuerdo que lo contrataron por doce jornales. Me llevé a mi hermano, Víctor Hernán, pero él no sabía ni coger el machete. Yo me ponía a chillar, pues los cadillos y el sudor me ardían y me picaban, mientras nos metíamos de frente y por debajo de los manojos de masequia o maleza, como también se le conoce. A los catorce años, en un segundo contrato que hizo mi papá por setenta jornales para desyerbar el cañaduzal que quedaba por donde vivía don Gildardo Sierra, hoy Los Naranjos, donde vive mi suegra Fabiola. En este contrato, mi papá me puso a recoger maleza y ubicarlas en pilas sobre las piedras. Después, me puso a limpiar las zanjas por donde bajaba el agua y, por último, me entregó el azadón para que juntamente con un muchacho que se llamaba Ramón, hijo de Pirre, abriéramos tajo y orilláramos, para que después los otros trabajadores de la cuadrilla tiraran el surco que ya nosotros habíamos abierto. Recuerdo que llorábamos de la rabia: ellos los mayores ganaban cincuenta pesos y nosotros solo ganábamos treinta y cinco. Así fui creciendo. Ya a la edad de dieciséis años me ganaba el jornal y no importaba lo que me pusieran a hacer.

Cuando llegamos a esta finca, a mi papá le tocó trabajar con Amalia de Márquez Madriñán. Ella era la hija de Amalia Madriñán y de José Ignacio de Márquez Vásquez, fundadores de esta hacienda en 1888. Mi padre relata que veía cuando Amalia de Márquez salía a caballo

con el mayordomo general Emilio Fernández a dar vueltas por las tongas donde estaban las cuadrillas, tanto en cañaduzales como en cafetales, y llevaban a los niños, Miguel y Gregorio Robyn, hijos de doña Amalia, amarrados en una bestia aparte con una cobija al cacho de la silla para que no se fueran a caer. En esas andanzas, un lunes a mediodía, estaba mi papá con otros trabajadores sentados almorzando en la tonga de La Sorpresa; era común llevar el almuerzo en ese tiempo en hojas de bijao o de plátano. Para algunos, el fiambre no era más que plátanos sancochados con sal, cebolla y gordana. Al verlos, doña Amalia le preguntó a su mayordomo:

— Oíste, Emilio, ¿vos es que no les estás pagando el justo jornal a estos trabajadores? Mirá que hoy es lunes y están comiendo plátanos con gordana, ¿es que no les queda ni con qué comprar carnita?

— Vea 'Oña Amalia, ellos están ganando lo justo. Lo que pasa es que reciben el pago el día sábado, y ahí mismo empiezan a beber y a jugar hasta que los pelan y llegan a la casa borrachos, sin nada en los bolsillos ni en las manos, sin mercado, y a pegarles a las mujeres cuando ellas les reclaman. 'Oña Amalia, si se les paga más, ahí es que no trabajan nada o ni siquiera viene estos hijueputas guevones.

“Se le conmovía el corazón a la orgullosa Amalia”, me decía mi papá luego de arremedar con mucha gracia a don Emilio, el administrador, que tenía voz gruñona, era alto y acuerpado. Mi papá le decía orgullosa a doña Amalia de Márquez, porque según los demás parceleros, era muy distinta a la primera Amalia, es decir, su madre, la que donó tierras para que Venecia pudiera ser municipio. Por el contrario, su hija era arrogante y menospreciaba a los trabajadores. A ella los caficultores le recriminan la disminución de la productividad de la finca. Gildo Sierra, otro parcelero, me contaba que ellos cuando les tocaba garitiar, no podían pasar por el frente de la casa residencial, porque los gansos los hacían correr. Además, doña

Amalia de Márquez no le gustaba que pasaran por el frente de la casa, según ella, de pronto se robaban las naranjas o los mangos. A ella los jornaleros y los gariteros le parecían de mal aspecto. Al señor Gildo le tocaba llevar la leche desde el establo en La Rita hasta la casa de Virginia, hermana de Amalia de Márquez. Allí vivía la familia mayordomal; en ese entonces, el administrador general Emilio Fernández. Una vez, Gildo regó la leche por un susto que le hizo pasar un miquito que tenían en esa casa y que se paseaba por los palos y los alambrados del solar. En esa casa hoy vive la señora conocida en La Amalia como Poli.

Doña Amalia de Márquez estaba casada con un señor de apellido Robyn. Él le insinuaba constantemente que vendiera la finca y que se fueran a vivir a Estados Unidos; por lo que ciertas temporadas estaban en la hacienda y otras en el exterior. Contaban los parceleros y los vecinos de otras fincas que los cafetales se empezaron a envejecer. Entonces, se bajó la productividad y las cepas de caña de azúcar se enmontaron hasta el punto de solo realizarse moliendas dos días a la semana, cuando antes se hacía todas las tardes.

En 1964, o por aquellos tiempos, en Venecia había tres personajes que a mí me tocó conocer; cuando la gente los veía por ahí en la calle, en el parque o cuando salían de misa para cualquier sitio público, los abordaban y los coreaban para que empezaran a echar versos y trovas, así fuera acompañados por un simple taburete. Los versos hacían alusión a lo que era esta finca como dispensa agrícola y como empleadora de Venecia. Al ver su lamentable estado actual, llena de montes y rastrojos, estos tres troveros Julio Gil, Ana Chiva y Pastor Casas, enunciaban al golpe del cuero y del tiple lo siguiente:

“En la finca de La Amalia

Ya no hay sino rastrojos

En los cafetales tigres

Y en los cañadulzales osos”

La última historia que conocí de la Amalia fue unos días antes de que mi padre muriera.

Estábamos en el Hospital General de Medellín, en el abril de 2017. Yo entré a la habitación y con esfuerzo entablamos una conversación.

— Pá, ¿le trajeron bananos?

— ¡Ah! Sí, mijo, Jhonan me trajo un banano y me lo comí con muchas ganas. Es que yo pal' banano he sido muy bueno. Vea, por allá en esa tonga de Las Bananeras, más abajito de San Rafael ¡hombre!, por allá abajo en las primeras matas de banano me encontré un racimo madurito. Yo me lo alcé con tanto cuidado y lo puse al lado del camino para llevármelo por la tarde para la casa; cuando pasó un viejo alto, guarutón, y me dijo que si le regalaba unos bananitos pa' comer, y yo le dije que se comiera lo que pudiera. Entonces empieza ese hombre en los primeros gajos de la cabeza a comer bananos y a poner las cáscaras a un lado, apenas yo mirando de reajo, ¡hombre!, se comió medio racimo de bananos ese guevón, no dejó sino las cáscaras a un lado. Me ponía yo a mirar a ese viejo flacuchento y pensaba dentro de mí, ¿dónde echará todos esos bananos?, y yo decía: “¡Ehj, este hombre tiene que dar del cuerpo en un río, porque en una cequia, ahí mimo la estancia!

El viejo largó la carcajada. Yo también me reí y, a la vez, le agradecía por toda la historia que había depositado en mí.

Un canto al pasado

El sopor de la madrugada se veía interrumpido por el resquebrajado canto de aquel gallo viejo. En el techo de Eternit sonaban las goteras que anunciaban el inicio de un día frío. A su habitación, con muros en tapia, llegaba el dulce olor de la aguapanela que estaba a punto de hervir. De la cocina se escapaba un rayo de luz que iluminaba la imagen de la Virgen María, de la cual don Liscinio Zapata es devoto.

“¡Mijo, los tragos!” Ese era el buenos días que Elvira le daba a su esposo Liscinio. A las cuatro y media de la mañana empezaba el día para las mujeres de la vereda La Amalia que se entregaban a las labores del hogar, esto es, cocinar, organizar la casa, regar el jardín, y cuidar los animales. A las cinco de la mañana, don Liscinio debía tomar el camino para llegar al corte.

Todo listo: las botas, el tarro, las bolsas, camisa manga larga, sombrero y el trapo típico en la cara, que casi siempre es una camisa vieja, para protegerse de las picaduras de los moscos. El desayuno empacado en su mochila tejida con cabuya, el tinto, la bendición de Elvira y rumbo al cafetal. El tajo estaba muy arriba, y el café en medio de la montaña no le daba espera. Los primeros rayos del sol apenas empezaban a asomarse tímidamente por la espalda de Cerro Bravo.

Desde el corte este hombre podía ver la silueta de la zona urbana del municipio de Venecia. A eso de las diez de la mañana ya había llenado una estopada de café y su tarro, de nuevo, estaba rebasando. Empezó a bajar por las altas pendientes de La Amalia y en uno de los caminos que había transitado por más de cinco lustros sintió una presión en el pecho. Ese paisaje cafetero se hacía cada vez más lejano y menos reconocible. Del tarro que llevaba amarrado Liscinio a su cintura, salían granos de café. Este hombre se recostó en una estaca y en su memoria pasaban los días de su juventud, sus hijos, su mujer, su trabajo, su parcela.

En casa, Elvira preparaba el almuerzo para sus nietas Deisy y Tatiana, quienes la acompañaban junto al fogón de leña. Parecía que el tiempo de lluvias se extendería unos días más. Elvira pensaba en su esposo y en el frío que se daba en los cafetales mojados, por lo que no dio espera a que llegara la hora del almuerzo, se puso las botas y se dirigió hacia la parcela donde estaba trabajando don Liscinio.

Ni los largos vestidos le eran impedimento a Elvira para caminar en las altas pendientes de esta vereda. Ya había apoyado antes a su marido recolectando el café en tiempos de cosecha. Eran casi las once de la mañana cuando esta mujer llegó al corte. Su marido estaba tendido en el suelo. “¡Auxilio, auxilio!” Gritaba doña Elvira con el desespero mismo de quien anuncia el principio de una tragedia.

La familia del señor Iván Quintero, otro caficultor que vivía cerca a este tajo, escuchó los lamentos de esta mujer que lloraba a su marido. En un santiamén estaban en el lugar y, tomando el pulso de don Liscinio, se dieron cuenta que seguía con vida. Al hombro, don Iván lo bajó hasta la carretera. Allí con la ayuda de la comunidad, lo llevaron al hospital del pueblo. Don Liscinio parecía estar sufriendo del corazón. Le había dado un infarto.

En cama, días después, este hombre se recuperaba de esta faena. Extrañaba las sombras de los guayacanes, el canto de los pechirrojos, los caminos de piedra y, por supuesto, el café. Sus cinco hijos se hacían cargo de la finca y doña Elvira lo atendía como nunca. Tal vez por necesidad o por amor, pero en menos de dos semanas, don Liscinio estaba de nuevo respirando desde el cafetal.

Los días en la vereda La Amalia transcurrían con tranquilidad. Los mismos perros, las mismas casas y los mismos vecinos. Para don Liscinio no había nada que no pudiera curarse con una buena taza de café. Se sentía de veinte años andando por todos esos cafetales que ya se conocía mejor que las arrugas que se le entretejían en la frente.

Si en algo eran buenos los trabajadores de La Amalia, era en poner nombres a las mediaguas, a los puntos de encuentro y a todos los lugares donde había pasado una historia en particular. Don Liscinio, por ejemplo, no olvida la famosa Piedra del Diablo. Ese nombre debía tener su maldición. Era domingo y don Liscinio se dirigía a la cabecera municipal, llevaba la estopa para subir el mercado a la casa, se había ido solo porque ya se sentía bien y con las fuerzas para andar por todos lados. “Iba yo llegando a la piedra del diablo, bajaba rápido porque siempre me gustaba bajar tempranito, cuando ahí, justo en esa piedra, yo perdí el conocimiento y fui cayendo”. El trabajo cobrando factura. A don Liscinio le había dado un segundo preinfarto. Ya los años y el trabajo se le estaban acumulando y su corazón no respondía de la misma forma, aun cuando él le exigía cada vez más al subir las montañas de esta vereda.

Los pronósticos médicos indicaban que este hombre no podía estar solo y que los trabajos en la parcela los tenía que ir dejando. Sus cinco hijos le ayudaban a coger el café, sin embargo, la producción no alcanzaba para que sus hijos sostuvieran sus propias familias, por lo que ellos también jornaleaban en otras fincas. Había llegado, entonces, el momento decisivo para don Liscinio: vender su parcela.

“Yo cuando eso ya estaba negociando lotes para librar la tierra que me habían entregado. Cuando ahí me dio uno conversando con ellos, en plena sala de la casa, caí de una y ahí mismo me repelé la cara y un codo”. Ni firmar el negocio pudo hacer don Liscinio. Corría con la suerte que uno de sus yernos tenía carro y lo pudo llevar a tiempo al hospital. Su corazón se iba debilitando. Lo trasladaron a un hospital de Sabaneta, estuvo unos días con los cuidados necesarios y luego pudo regresar a su casa. Don Liscinio, más allá de los dolores físicos, pasaba una gran pena por tener que vender su tierra. Tierra con la que sostuvo por más de 20 años a su hogar.

José Liscinio Zapata Ruda llegó a la finca La Amalia en el año 1969, tenía treinta años de edad. Estaba casado con Elvira Martínez y ya tenían cuatro hijos. Liscinio, desde pequeño, había vivido en la pobreza, escasamente sus padres lograban conseguir dinero jornaleando la comida para él y sus hermanos. Habiendo formado su propia familia, tuvo que trabajar el campo para sostenerlos. “Yo la verdad no quería venirme para acá. Esto tenía fama de ser muy duro”. A don Liscinio le habían propuesto en diferentes oportunidades trabajar en La Amalia, una finca de fama por su producción y que para la época gozaba de una próspera economía gracias a la caficultura. Sin embargo, según los comentarios de otros trabajadores los horarios de trabajo que se manejaban eran muy extensos, situación que nunca fue de su agrado. Mucho tiempo este hombre trabajó en Gazul, finca del municipio de Venecia dedicada a los cultivos de caña. De allí nació una amistad con el Señor Roberto Álvarez, más conocido en el pueblo como Roberto Peludo. “Yo al principio me negaba en venirme pa’ acá. Yo le tengo que agradecer es a Roberto que me fue motivando y pues Elvira mi esposa también me apoyó”.

Don Liscinio tenía fama de ser muy buen trabajador. En el pueblo era de los que más le rendía la cogida de café en cosecha. Cuando llegaron a La Amalia, les tocó vivir en una casa hecha de bahareque y con pisos en tierra. Lo acompañaban Elvira y sus cuatro hijos. Para ese entonces, el mayordomo de la finca se llamaba Marcos. El primer día de trabajo para don Liscinio no fue muy alentador. De alguna forma extrañó su anterior finca de trabajo, pues los horarios eran de siete de la mañana, hasta máximo las dos de la tarde, y en La Amalia le tocaba trabajar hasta las cinco o seis. Casi siempre cogía café en el morro conocido como Los Aliados y tras el pasar de los días le fue cogiendo cariño a esas tierras.

Con el agua o el sol en la espalda se recorrían los surcos de café. Entre los árboles de guamos, bananos y dominicos, cumplían con las tareas que el administrador de esta finca les

ponía cada semana. Dependiendo de la época del año se definían sus pendientes: hacer los almácigos, abonar, desyerbar, cortar las socas y, por supuesto, recolectar el café.

Este producto no representaba solamente una fuente de ingresos para estas sesenta familias campesinas que, como don Liscinio, habían tejido su vida a partir del café. Estos granos dieron origen a un lenguaje, a una idiosincrasia, y a historias que, sin duda, hoy construyen la identidad de este territorio. Don Liscinio, por ejemplo, también fue arriero en las largas trochas de esta vereda. Se recorrió todas las tongas de estas parcelas. “A mí me tocaba cargar desde muy lejos con esas mulas, me recorrí prácticamente todo esto”. Algo que no olvida hoy don Liscinio son las largas noches en las que debía transportar las cargas de café en bestias. Le daban las nueve de la noche sin llegar a casa. “A veces se iba la señora con los muchachos y un concuñado a irme a encontrar porque creían que era que me había pasado alguna cosa”.

Los cafetales de esta finca parecían una pequeña ciudad. Cada tajo tenía su nombre, entre los que más recuerda don Liscinio están: Los Aliados, El Hueco e´Pura, El Tesoro y Los Cajones. Cada caficultor tenía sus surcos y aunque todos habían construido una amistad, se armaba el pelotón cuando uno de ellos recolectaba el café de un surco que no le correspondía. A las siete de la mañana desde La Hacienda, lugar donde se llevaba el café y se le hacía el proceso de secado, sonaba una sirena que indicaba que todos los trabajadores ya debían estar en camino a sus respectivos cafetales. “Si usted no estaba en el corte antes de las 7:00 a.m., antes de tocar la sirena, podían pasar dos minutos y lo hacían devolver y le descuadraban la semana porque se perdía el día”.

A los seis meses de don Liscinio trabajar en esta finca, ya se escuchaban de negocios que debían hacer Las Amalias con el Incora. Como parte de este proceso, las tierras de La Amalia

se dividieron en seis parcelas y a los trabajadores y agregados se les responsabilizaba en grupo de la producción de estos terrenos. Para don Liscinio, el trabajo en comunidad se les complicaba, pues siempre había quien trabajara más que los demás. A partir de esta situación, algunos caficultores, como el antes mencionado Roberto Peludo, empezaron a datarse y a considerar la posibilidad ante el Incora para que a cada caficultor y a su familia se le entregara una sola parcela.

“Al principio nos dio lidia porque el Incora decía que no volvía una finca una colcha de retazos, como ya nosotros teníamos tantos años de estar aquí entonces ya a lo último tuvieron que ceder y ahí sí fue cuando trabajamos bueno”. Fue así como en el año 1973, treinta y siete caficultores se consolidaron como parceleros, entre ellos don Liscinio, quién recibió la parcela número veinte y siete. “Cuando las cosas van a ser pa’ uno...” Concluye.

Dentro de las muchas zancadillas que tuvo don Liscinio para poder ser propietario de su parcela estaban las deudas. Debía al Banco Agrario y al Incora las seis hectáreas que se le habían entregado. Sin embargo, la lucha de Elvira le era razón suficiente para ponerse a producir. “Yo con mi señora reventando cinchones, así empecé a llevar mi parcela”, recuerda don Liscinio, mientras dirige su mirada a la cúspide de un techo donde, años antes, estaba su tajo preferido.

Bajo esos párpados cansados, y diagonal al altar de la Virgen María, don Liscinio recuerda a su mujer que falleció hace ya diez años. Recuerda el apretón fuerte de su mano cuando necesitaba impulsarlo. A ella a quien también la tierra la formó. De sus labores para atender a su marido y a sus hijos, se desplazó también, en muchas ocasiones, a ayudar con la recolección en plena cosecha cafetera.

Empezar no le fue fácil, pues ya cada parcelero se debía hacer su propio jornal. Don Liscinio hacía su mercado para todo el año en el negocio del señor Iván Mejía. También donde el carnicero Pericia sacaba a crédito la carne y en la cosecha pagaba todas estas deudas.

Estas seis hectáreas de tierra, don Liscinio las trabajaba con sus dos hijos mayores: Eduardo y su primer hijo que llevaba su mismo nombre. “Cuando la familia creció ahí fue cuando yo eché bueno, gracias al Señor, porque nosotros éramos muy unidos y yo después de que quedamos individual que la familia creció, yo solo necesitaba un trabajador y eso que eran 6 hectáreas porque con los dos muchachos y yo, llevábamos eso”

“Yo fui mayordomo de esta finca y no estuve sino tres años en primaria” – Se ríe don Liscinio mientras en su memoria recrea La Amalia de esa época. Señala a su derecha y une sus manos dibujando con ellas un techo. Y es que las cosechas eran tan productivas que justo en ese lugar donde Liscinio señalaba, montaron una tienda. Desde ropa, mercado y hasta ganado vendían en ese lugar. Personas desde Medellín y otros municipios aledaños aprovechaban la abundancia, para venderle a los caficultores de La Amalia.

En esta vereda, como facilidad de pago, fabricaron unas fichas que se valorizaban por tarros, como unidad de medida. En el casco urbano de Venecia, que dista a tan solo dos kilómetros de la zona poblada de La Amalia, se negociaba con esta ficha que, tiempo después, empezaron a llamarle moneda. Los vendedores del municipio, se desplazaban una vez al mes a la hacienda, para hacer el cambio de estas fichas con los administradores. Aunque este sistema no funcionó del todo bien, pues muchas veces los comerciantes las desvalorizaban, por el esfuerzo que debían hacer para desplazarse a hacer el respectivo cambio. “El rico

siempre ha ido sobre el pobre, en el pueblo le descontaban el valor que le daban en la finca que porque ellos tenían que sacar tiempo para venir a cambiarlas”.

Durante el tiempo de administración de La Amalia, a don Liscinio, debía hacerse cargo de las herramientas que se les prestaban a los trabajadores para sus labores. Tenía que estar al tanto de cuántos machetes, azadones, gambias, ganchos, limas y barras, se llevaban en el día y no se podía ir a su casa hasta que todas estuvieran nuevamente en la habitación que llevaba por nombre: El Almacén. Como en una procesión de Semana Santa, así eran las filas que se formaban en la hacienda los sábados que pagaban. Desde las tres de la tarde empezaban a pagar y se llegaba la media noche y don Liscinio y los demás ayudantes de la administración aún entregaban las fichas. Por una ventanita se realizaban los pagos.

Hoy don Liscinio tiene ochentaún años, solo le queda la casa donde crecieron sus hijos, porque a causa de sus tres infartos no pudo seguir trabajando. Ahora su tan amada parcela, en la que tenía sembrado más de 10.000 árboles de café, tiene construcciones en concreto que opacan la tradición de esta vereda. Hace veinte años que vendió y el dolor no solo es por haber perdido sus tierras, sino por ver que los cultivos de hoy no los aprecian como antes.

Conclusiones

1. Las fincas La Providencia y La Amalia conformaron una de las regiones más fructíferas en el sector agrícola cafetero del suroeste antioqueño. De acuerdo con la revisión histórica proveniente de fuentes testimoniales y documentales, la hacienda La Amalia, hoy categorizada como vereda, influyó en gran medida en el desarrollo económico y político del municipio de Venecia, a través de la cultura cafetera a lo largo del siglo XX. Esto posiciona a la vereda La Amalia como un referente histórico fundamental en la investigación académica que se realice en la región.
2. El periodismo narrativo es un instrumento que permite recuperar la memoria colectiva e histórica de una población y lugar determinados, y transformarlos en un acervo cultural, que podrá ser útil para uso de la comunidad veneciana. Asimismo, a través de los recursos de la literatura para narrar hechos de no ficción, se fomenta el reconocimiento de una comunidad en los relatos expuestos de los diversos actores sociales de La Amalia.

Bibliografía

- Álvarez, R. (Enero del 2020) *Entrevista 1* (L.N.Patiño, Entrevistador)
- Arévalo, J. (2004) “*La tradición, el patrimonio y la identidad*”. Recuperado de:
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1125260>
- Betancourt, D. (2004) *Memoria individual, memoria colectiva y memoria histórica: lo secreto y lo escondido en la narración y el recuerdo*. Recuperado de:
<http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Colombia/dcs-upn/20121130052459/memoria.pdf>
- Botero, C. G. (1991). *Alfonso Correa Bernal: su vida, su obra*. Medellín: Tipo-Litrografía.
- Cardona, L. d. (2016). *Venecia, un poema sin góndolas*. Medellín.
- Centro de Historia de Venecia (2011). *Monografía, municipio de Venecia en sus 100 años*. Venecia: Centro de Historia de Venecia.
- Expósito, M. (2003) “*Diagnóstico Rural Participativo*”. Recuperado de:
<http://www.psicosocial.net/grupo-accion-comunitaria/centro-de-documentacion-gac/trabajo-psicosocial-y-comunitario/modelos-de-trabajo/390-diagnostico-rural-participativo-una-guia-practica/file>
- Franco, A., De los Ríos, I.(2011). *Reforma agraria en Colombia: evolución histórica del concepto. Hacia un enfoque integral actual*. Cuad. Desarro. Rural. 8 (67): 93-119.
- Gobierno Municipal de Venecia (2020-2023). *Información General de Venecia*. Obtenido de
<http://www.venecia-antioquia.gov.co/municipio/la-amalia>.
- Gobierno Municipal de Venecia (2020-2023). *Municipio*. Obtenido de <http://www.venecia-antioquia.gov.co/municipio/mapas-de-nuestro-territorio>
- Ley 132 de 1961. Congreso de la República. Recuperado de <http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Leyes/1648299>

León, Á. E. (2009). *El testimonio oral y las historias de la vida: el exilio español de 1939. Migraciones & Exilios: Cuadernos de la Asociación para el estudio de los exilios y migraciones ibéricos contemporáneos*, (10), 83-99.

Mejía, S. (Noviembre de 2019). **Entrevista 2.** (L.N.Patiño, Entrevistador)

Nieto, P. (2018). *Los escogidos*. Medellín: Marea Editorial.

Patiño, L.E. (Junio del 2020) Entrevista 3 (L.N. Patiño, Entrevistador)

Patiño, N. (Junio de 2020) *Entrevista 4* (L.N.Patiño, Entrevistador)

Zapata, L. (Enero del 2020) *Entrevista 5* (L.N.Patiño, Entrevistador)

Zapata, M. (Junio del 2020) *Entrevista 6* (L.N.Patiño, Entrevistador)