

Universidad de San Carlos de Guatemala
Escuela de Historia
Área de Arqueología



Arqueología industrial: la identidad de la élite cafetalera en el siglo XX en el Norte de Guatemala, a través de los vestigios agroindustriales de la finca Chimoté, Cobán, Alta Verapaz.

Tesis presentada por:
Ana Cristina Morales Milián

De conformidad con los requisitos establecidos para optar
al grado de Licenciada en Arqueología

Guatemala de la Asunción, 27 de octubre de 2023.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
ESCUELA DE HISTORIA
AREA DE ARQUEOLOGIA

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

Rector: Msc. Walter Mazariegos Biolis
Secretario: Lic. Luis Cordón Lucero

AUTORIDADES DE ESCUELA DE HISTORIA

Director: Dr. Ángel Valdez Estrada
Secretaria: Mtra. María Alejandra Medrano Escobar

CONSEJO DIRECTIVO

Director: Dr. Ángel Valdez Estrada
Secretaria: María Alejandra Medrano Escobar
Representante Docente: Mtro. Ricardo Danilo Dardón Flores
Representante Docente: Lic. Rafael Salvador Montúfar Fernández
Representante de Egresados: Lic. Jorge Enrique Arriaga Rodríguez
Representante Estudiantil: Marcela Rodríguez Uceda
Representante Estudiantil: Breiner Gerardo Guarán Balán

COMITÉ DE TESIS

Dr. Edgar Carpio Rezzio (Asesor de tesis)
Lic. Marlen Garnica Vanegas (lectora)
Mtro. Malco Arana Gonzales (lector)



Ciudad de Guatemala, 28 de abril del
2023.

Señores

Consejo Directivo
Escuela de Historia
Universidad de San Carlos de Guatemala
Presente

Honorable Consejo:

De acuerdo con lo especificado en el PUNTO SEGUNDO, inciso 2.8 del Acta No. 02/2023 de la sesión celebrada por el Consejo Directivo el lunes 23 de enero de 2023 y dando cumplimiento a lo vertido en el Capítulo IV, Artículo 10, Incisos a, b, c, d, e, f, g y h que establece el Normativo para la elaboración de Tesis de Grado de la Escuela de Historia, **rindo dictamen favorable** al informe final de tesis titulado **“Arqueología Industrial: la identidad de la élite cafetalera en el siglo XX en el Norte de Guatemala, a través de los vestigios agroindustriales de la finca Chimoté, Cobán, Alta Verapaz”** de la estudiante de la licenciatura en arqueología **Ana Cristina Morales Milian, carne No. 200119495.**

Por estas razones, solicito a ese Honorable Consejo el nombramiento del Comité de Tesis para continuar con el proceso correspondiente, para lo cual se adjuntan dos ejemplares del informe de tesis y el archivo digital.

Sin otro particular, me suscribo atentamente,

ID Y ENSEÑAD A TODOS

Dr. Edgar H. Carpio Rezzio

Asesor de Tesis



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala



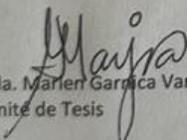
Ciudad de Guatemala, 17 de agosto del 2023.

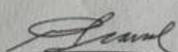
Honorable
Consejo Directivo
Escuela de Historia
Universidad de San Carlos de Guatemala
Presente

Honorable Consejo:

De acuerdo con lo especificado en el PUNTO TERCERO, inciso 3.2 del Acta No. 16/2023 de la sesión celebrada por el Consejo Directivo el lunes 08 de mayo de 2023 y dando cumplimiento a que establece el Normativo para la elaboración de Tesis de Grado de la Escuela de Historia, **rendimos DICTAMEN FAVORABLE** al informe final de tesis titulado **“Arqueología Industrial: la identidad de la élite cafetalera en el siglo XX en el Norte de Guatemala, a través de los vestigios agroindustriales de la finca Chimoté, Cobán, Alta Verapaz”** de la estudiante de la licenciatura en arqueología **Ana Cristina Morales Milián, carne No. 200119495**, previo a conferírsele el título de Licenciada en Arqueología.

Sin otro particular, nos suscribimos atentamente,


Licda. Marien Garcia Vanegas
Comité de Tesis


Mtro. Malco Arana Gonzales
Comité de Tesis

c.c. Estudiante

Edificio S-1, Segundo Nivel, Ciudad Universitaria, Zona 12 - Guatemala, C.A.
Telefax (502) 2418 8800 - Tel. 24188802 - 24188804
Página WEB: <http://escuelahistoria.usac.edu.gt>
E-mail: usachisto@usac.edu.gt

Dedicatoria:

A mis amados padres: Carlos y Midyan,

A los amores de mi vida: Jose Miguel, Jose Andrés y Juanmi

Agradecimientos:

Al ser creador de nuestra realidad, a nuestra madre tierra que nos alberga durante nuestro corto paso en esta experiencia, a la energía cósmica que nos hace ser seres con sueños, al raciocinio que nos hace indagar más allá de lo conocido y establecido...

A mis progenitores, Carlos H. Morales (+) y Midyan Milián; gracias por darme la vida y un inmenso amor genuino, gracias por todo su esfuerzo y trabajo para darnos más de lo que ustedes tuvieron, gracias por todas las enseñanzas y aventuras de niña, adolescente y adulta, gracias por creer en mí, infinitas gracias.

A mi esposo, Jose Miguel Vielman; gracias por tanto amor, por motivarme a ser la mejor versión de mí misma cada día, eres un maestro del servicio, te amo y te admiro mucho, gracias por soñar juntos esta meta, gracias por brindarme todo tu apoyo en este proceso de investigación.

A mis 2 hijos, Jose Andrés y Juanmi, gracias por su amor y ternura, son mi fuente inagotable de inquietudes, desafíos, enseñanzas, juegos y abrazos. Gracias por su apoyo, entusiasmo y paciencia en este proceso.

A mi hermano Carlos, has sido un apoyo fundamental, por tu apoyo técnico y tecnológico, a mi primo Peter Morales por brindarme sus conocimientos en Ing. Mecánica, Selvin Chiquin por su apoyo en recolección de información en el AGCA y demás personas especializadas en relación a mi tema de investigación, también, personas maravillosas en Cobán que colaboraron con entrevistas o proporcionando datos puntuales.

A mi familia Morales Milián, mis hermanos, tíos, primos y sobrinos, a familia Vielman Diaz; gracias por su cariño y apoyo emocional para continuar perseverando metas y objetivos como individuos, sabiendo, que estos suman para fortalecer a nuestra comunidad.

A mis amigas y amigos, gracias por ser esa familia extendida no sanguínea, me siento bendecida y agradecida por encontrar personas tan maravillosas que me han acompañado durante las diferentes etapas de mi vida.

A la Universidad de San Carlos de Guatemala

Por ser la casa de estudios, donde a través de sus aulas y pasillos conocí la vida de estudiante sancarlista, en el área de arqueología específicamente, gracias por tantas experiencias y anécdotas más que académicas.

A mi asesor Dr. Edgar Carpio Rezzio, por aceptar asesorar mi trabajo de investigación, gracias por ese intercambio de conocimientos en nuestros desayunos de asesoría, el apoyo incondicional y material otorgado han sido muy valiosos para la presente investigación.

Al Dr. Marcelo Zamora por motivarme a retomar esta investigación, por prestarme sus textos y consejos para el abordaje y metodología de este trabajo.

A todas las personas con las que hemos compartido este fascinante mundo arqueológico en diferentes proyectos durante mi etapa como estudiante: amigos y compañeros del Museo Popol Vuh, Proyecto finca El Baúl; análisis de Obsidiana, Proyecto Aguateca, Proyecto Casa Santo Domingo, Proyecto Cancuen, Proyecto Motagua Medio, Proyecto Xutixtiox, Proyecto Colector USAC y Finca Chimoté.

A la familia Noack Sierra, don Otto y doña Vonny, infinitas gracias por brindarme acceso total a su propiedad “finca Chimoté”, a su casa habitacional, a sus memorias y experiencias en la caficultura, a cada miembro de su familia; teniendo una apertura maravillosa, amplia y apoyo incondicional para el presente trabajo.

Los criterios vertidos en esta tesis
son responsabilidad exclusiva del autor
se autoriza la reproducción total o parcial del contenido
para fines académicos citando la fuente

Índice

Introducción	10
Arqueología Industrial: la identidad de la élite cafetalera en el siglo XX en el Norte de Guatemala, a través de los vestigios agroindustriales de la finca Chimoté, Cobán, Alta Verapaz	13
Capítulo I: Elementos Generales	14
1.1 Planteamiento del Problema	14
1.2 Delimitación	14
1.2.1 Circunscripción geográfica y espacial	14
1.2.2 Circunscripción temporal	16
1.3 Justificación de la investigación	16
1.4 Hipótesis	17
1.5 Objetivos	18
1.5.1 Objetivo general	18
1.5.2 Objetivos específicos	18
1.6 Metodología de la investigación	19
1.7 Ficha técnica	20
1.8 Marco teórico	24
1.9 Marco geográfico y medio ambiente de Alta Verapaz y Cobán	27
1.10 Marco histórico	31
1.11 Antecedentes de investigación	36
Capitulo II: Historia del café	
2.1 El comercio de café en Guatemala	44
2.2 Contexto histórico del comercio del café en Alta Verapaz	45
2.3 La diáspora alemana en Cobán	49
2.4 Vías de comunicación y el Ferrocarril Verapaz	50
2.5 Organización sociopolítica alrededor del comercio del café, región Norte en el Siglo XX	52
2.5.1 Año 1897	52
2.5.2 Años 1898-1920	52
2.5.3 Primera Guerra Mundial	54
2.5.4 Década de 1920	55
2.5.5 Década de 1930	56
2.5.6 Segunda Guerra Mundial	58
2.5.7 Alta Verapaz durante la Revolución de Octubre	59
2.5.8 La contrarrevolución y la nueva política agraria	60
Capitulo III: Finca Chimoté	
3.1 Primera Fase: Establecimiento de la propiedad privada	63
3.2 Vestigios agroindustriales en finca Chimoté	70
3.3 Levantamiento topográfico del casco patronal en finca Chimoté	71
3.3.1 Nacimiento y piletas de agua	72
3.3.2 El Nacimiento de agua	73
3.3.3 Piletas	73

3.4 Beneficio antiguo o primigenio	78
3.4.1 Recinto arquitectónico	78
3.4.2 Maquinaria en beneficio antiguo	81
3.4.2.1 Elementos de madera	81
3.4.2.1.1 Ventilador	81
3.4.2.1.2 Catadora o clasificadora	82
3.4.2.2 Elementos Metálicos	83
3.4.2.2.1 Despulpadora	83
3.4.2.2.2 Ventilador de secadora	87
3.4.2.2.3 Motor Lister diesel	88
3.4.2.2.4 Despulpadora Corona	89
3.4.2.2.5 Base de retrilla	90
3.4.2.2.6 Criba metálica	91
3.4.2.2.7 Tolva semiplana	91
3.4.2.2.8 Eje cigüeñal	92
3.4.2.2.9 Serpentin de calor	93
3.4.2.2.10 Tolva pequeña	94
3.4.2.2.11 Bases de despulpadora	94
3.4.2.2.12 Bases para retrilla	95
3.4.2.2.13 Cilindro de despulpadora	96
3.4.2.2.14 Placa y base metálica	96
3.4.2.2.15 Tolvas	97
3.4.2.2.16 Marco de zaranda	98
3.4.2.2.17 Tapadera de retrilla	98
3.4.2.2.18 Tolva fragmento de secadora	99
3.4.3 Áreas de secado	100
3.4.3.1 Patios exteriores	100
3.4.3.1.1 Patio de secado 1	101
3.4.3.1.2 Patio de secado 2	103
3.4.3.1.3 Patio de secado 3	103
3.4.3.1.3.1 Limpiadora de granos	104
3.4.3.1.3.2 Desgranadora de maíz	105
3.4.4 Casa patronal	105
3.4.4.1 Desgranadora de maíz	106
3.4.5 Casa administrativa	110
3.4.5.1 Balanza romana en casa administrativa	111
3.4.6 Almacén o tienda en finca	112
3.4.7 El trapiche	112
3.4.8 El cementerio	113
3.5 Segunda fase	114
3.5.1 Área de beneficio húmedo	114
3.5.2 Sector de descarga y clasificación	115
3.5.2.1 Despulpadoras Rütimann y Penagos	117
3.5.3 Área de lavado y clasificación	120
3.5.3.1 Parihuelas	122
3.5.3.2 Hidrolavadora de café	122
3.5.3.3 Motor Lister en pileta	123
3.5.4 Canal de correteo	124

3.5.4.1 Motor Lister en exterior	124
3.5.4.2 Bomba de agua Monarch	125
3.6 Áreas de secadoras o maquinas	126
3.6.1 Entrepiso de casa de máquinas	127
3.6.1.1 Retrilla reutilizada	128
3.6.2 Área de nivel de piso	130
3.6.2.1 Motor lister	130
3.7 Secadoras tipo Guardiola	131
3.7.1 Sistema de secadora 1	132
3.7.2 Sistema de secadora 2	135
3.7.3 Sistema de secadora 3	138
3.8 Tercera Fase	142
3.8.1 ¡Viva Guatemala! Ya dueña de sus tierras	142
3.8.2 Finca Chajulux	149
3.9 Fase Moderna	155
3.9.1 Remodelación de área de lavado	156
3.9.2 Ampliación y remodelación de casa de máquinas	157
3.9.3 Piletas de agua a nivel de patios de secado	157
3.9.4 Modificación de casa patronal	158
3.10 Resumen de maquinaria por fases	159

Capítulo IV: Declive de la industria del café a finales del siglo XX

4.1 El impacto de la crisis económica de 1988 a 2000	163
4.2 Impacto eco ambiental en finca Chimoté	169
4.3 Tradición oral asociada a la familia Noack y finca Chimoté	170
4.4. Árbol genealógico, descendencia de Otto Noack Domei en Guatemala	176
4.5. Tradición Oral: entrevistas	177
4.5.1 Resultados obtenidos mediante entrevistas	179
4.5.1.1. Primer bloque de preguntas	180
4.5.1.2. Segundo bloque de preguntas	182
4.5.1.3 Tercer bloque de preguntas	184

Capítulo V: Análisis de resultados, conclusiones y recomendaciones

5.1 El control y tenencia de la tierra y su adecuada tecnificación	186
5.2. Acceso a mano de obra barata	192
5.3. Administración de las relaciones comerciales y políticas nacionales y redes de poder regional y global	194
5.4. Las cuestiones territoriales y ecológicas de la caficultura en el siglo XX	196
5.5. Conclusiones	198
5.6 Recomendaciones	200
Bibliografía	202
Referencias Bibliográficas	207
Fuentes en línea	207

Anexo 1. Transcripción de entrevistas

Entrevista 1: Otto Fredy Noack Pop	209
Entrevista 2: Leslie Ivonne Noack Sierra	226
Entrevista 3: Maritza Kress	231

Entrevista 4: Carlos Euler 233
Entrevista 5: José Adrian López 238
Entrevista 6: Conrado Estuardo Ordoñez 241
Entrevista 7: Mynor Pop Sagui 244
Entrevista 8: Federico Shleehauf 247

Índice de Figuras

Figura 1. Ubicación de finca Chimoté.....	15
Figura 2. Ficha de registro de finca Chimoté ...	22
Figura 3. Ficha de registro finca Chimoté, ejemplo con datos de campo ..	23
Figura 4. Fotografía del Ferrocarril Verapaz, 1895	51
Figura 5. Plano de finca Chimoté presentado por agrimensor Marroquín en el año 1900	65
Figura 6. Recibo de contribuciones de la escribanía de gobierno a favor de Mathies y Wellman	68
Figura 7. Recibo de la Tesorería de la casa de la beneficencia	69
Figura 8. Posible ubicación de finca Chimoté dentro del universo de fincas cafetaleras alemanas en el año 1900	70
Figura 9. Localización de recintos en casco patronal	71
Figura 10. Nacimiento de agua	72
Figura 11. Fotografía satelital con ubicación de las piletas	74
Figura 12. Pileta 1	75
Figura 13. Pileta 2	75
Figura 14. Pileta 2	76
Figura 15. Pileta 3	76
Figura 16. Pileta 5	76
Figura 17. Pileta 6	77
Figura 18. Pileta 7	77
Figura 19. Piletas 8 y 9	77
Figura 20. Área de beneficiado antiguo o primigenio	78
Figura 21. Molino de maíz ubicado en beneficio antiguo	79
Figura 22. Área de beneficio antiguo con promontorio de objetos fuera de uso	80
Figura 23. Planta de área de beneficio antiguo	80
Figura 24. Beneficio antiguo digitalización 3D	81
Figura 25. Ventilador de madera con engranajes metálicos	82
Figura 26. Vista lateral de catadora de madera	83
Figura 27. Retrilla WnMKINNON	84
Figura 28. El ciclo de la producción de café	85
Figura 29. Vista superior de retrilla	85
Figura 30. Vistas laterales de retrilla	86
Figura 31. Vistas posterior retrilla	86
Figura 32. Ventilador metálico	87
Figura 33. Vista frontal y lateral izquierdo del ventilador	87
Figura 34. Vista posterior del ventilador	88
Figura 35. Motor Lister diesel	88
Figura 36. Despulpadora Corona	89
Figura 37. Vista frontal y lateral derecho de despulpadora Crono	89
Figura 38. Vista posterior y lateral izquierdo de despulpadora Corona	89
Figura 39. Base de retrilla	90
Figura 40. Criba metálica ubicada en beneficio antiguo	91
Figura 41. Criba metálica en beneficio antiguo	91
Figura 42. Tolva semiplana	92

Figura 43. Eje cigüeñal	92
Figura 44. Serpentes de calor	93
Figura 45. Detalles de los agujeros en los serpentines de calor	93
Figura 46. Tolva pequeña	94
Figura 47. Bases de despulpadora	95
Figura 48. Bases de retrilla	95
Figura 49. Vista frontal y lateral de los cilindros con camisa despulpadora	96
Figura 50. Base y placa de retrilla	97
Figura 51. Tolvas de retrilla	97
Figura 52. Marco de zaranda con chumacera	98
Figura 53. Tapadera de retrilla vista lateral y frontal	99
Figura 54. Tolva fragmento de secadora	99
Figura 55. Cabañuelas de enero 1997-1998	101
Figura 56. 1era y 2da fotografía de patio de secado 1, 3era fotografía poleas tubulares de madera y 4ta fotografía; bombas Calimax No.1	102
Figura 57. Patio de secado 2	103
Figura 58. Patio de secado 3	104
Figura 59. Desgranadora de Briggs and Stratton Corp	104
Figura 60. Desgranadora de maíz	105
Figura 61. Ingreso de casa patronal	106
Figura 62. Desgranadora de maíz en casa patronal	106
Figura 63. Patios laterales de casa patronal, piscina, mobiliario e iglesia	107
Figura 64. Interior de casa patronal	108
Figura 65. Vista panorámica del área social, muebles de madera y tallado fino de comedor	108
Figura 66. Ahumador y horno de alimentos	109
Figura 67. Objetos varios en la casa patronal	109
Figura 68. Casa administrativa	110
Figura 69. Balanza tipo romana en casa administrativa	111
Figura 70. Almacén de finca Chimoté	112
Figura 71. Horno y área de columnas asociado al trapiche	113
Figura 72. Cementerio en finca Chimoté	114
Figura 73. Pileta de recibimiento y gradas de acceso	116
Figura 74. Despulpador Sarg	116
Figura 75. Despulpadoras y repasadora Rütimann	118
Figura 76. Despulpadoras Rütimann, vista posterior	118
Figura 77. Despulpadora Penagos, vista frontal	119
Figura 78. Piletas de beneficiado y canales de correteo	120
Figura 79. Dibujo de arqueológico del área de beneficiado y piletas	120
Figura 80. Dibujo de arqueológico del área de lavado y canal de correteo	121
Figura 81. Fotografía de parihuela en vista interior y exterior	122
Figura 82. Hidrolavadora TÖPKE	123
Figura 83. Motor Lister en pileta	123
Figura 84. Canal de correteo, Pileta No.7 y canal de correteo	124
Figura 85. Motor Lister en lavado de área exterior	125
Figura 86. Bomba de agua Monarch	125

Figura 87. Casa de máquinas vista desde casa patronal	126
Figura 88. Planta del entrepiso de la casa de máquinas	127
Figura 89. Entrepiso de encajuelados y entradas de los granos a las secadoras	128
Figura 90. Retrilla reutilizada	129
Figura 91. Las 3 retrillas de primera generación en finca Urias	129
Figura 92. Motor Lister de 3 cilindros	130
Figura 93. Árbol de poleas asociado al motor Lister	130
Figura 94. Sistemas de secado tipo Guardiola	132
Figura 95. Secadora tipo Guardiola, fabricación del cilindro Talleres meza y engranajes Mckinnon	133
Figura 96. Sistema de secado 1: ventilador SN509FAG de secadora	133
Figura 97. Horno vertical	134
Figura 98. Motor Lister y árbol de poleas asociado al sistema de secado ..	135
Figura 99. Secadora tipo Guardiola de 120 quintales	136
Figura 100. Horno de sistema de secadora 2	137
Figura 101. Ventilador del sistema de secadora 2 y el árbol de poleas	137
Figura 102. Motor Lister y árbol de poleas del sistema de secadora 2	138
Figura 103. Secadora tipo Guardiola, fabricada por talleres Meza	139
Figura 104. Horno vertical asociado al sistema de secadora 3	139
Figura 105. Ventilador asociado a sistema de secadora 3	140
Figura 106. Motor Lister asociado al sistema de secadora 3	141
Figura 107. Inauguración de Ferrocarril Verapaz en 1894	141
Figura 108. Vapor del Ferrocarril Verapaz	142
Figura 109. Puerto Fluvial de Panzós en el año 1900	142
Figura 110. ¡Viva Guatemala! dueña ya de sus tierras	147
Figura 111. Acta de expropiación de 5 fincas pertenecientes a la sociedad Sapper y Compañía Ltda.....	148
Figura 112. Rótulo de bienvenidos en finca Chajulux	150
Figura 113. Localización de los recintos arquitectónicos del casco Patronal de finca Chajulux	150
Figura 114. Patio de secado finca Chajulux	151
Figura 115. Abrevadero de finca Chajulux	152
Figura 116. Casa patronal de finca Chajulux	152
Figura 117. Horno de pan de finca Chajulux	153
Figura 118. Fragmento de pechera de despulpadora	154
Figura 119. Área de maquina despulpadora	154
Figura 120. Canal de correteo, área de piletas y columnas de calicanto En finca Chajulux	155
Figura 121. Adecuación de piletas en área de lavado	156
Figura 122. Vista aérea de casa de máquinas	157
Figura 123. Elevación del techo original de casa patronal en f. Chimoté	158
Figura 124. El impacto de la caída de los precios del café	165
Figura 125. Maizales y pinos en partes altas de la finca	167
Figura 126. Cafetos y pinos en las partes altas de la finca	168
Figura 127. Retrato de Otto F. Noack Domei y Herlinda Yaxcal	172
Figura 128. Vista frontal de casa patronal de la finca	172
Figura 129. Árbol genealógico, descendencia de Otto Noack Domei	173

Figura 130. Presentación de una libra tradicional de Kaffee Noack	177
Figura 131. Casa patronal de la familia Noack	179
Figura 132. Camino interno de la finca	180
Figura 133. Bases de retrilla McKinnon en finca Chimoté	190
Figura 134. Retrilladoras McKinnon en finca San Julián	191
Figura 135. Retrilladora McKinnon en finca Azotea	191
Figura 136. Retrilladora McKinnon en finca Urías	192
Figura 137. Visualización de casa de máquinas desde casa patronal, Inundación durante el paso de los huracanes ETA y IOTA 2020	196
Figura 138. Interior de casa patronal inundada	197

Índice de Tablas

Tabla 1. Esquema metodológico y técnicas de investigación para tesis	20
Tabla 2. Superficie de la finca según plano presentado por el agrimensor Marroquín	66
Tabla 3. Coordenadas geocalizadas para las piletas	73
Tabla 4. Resumen de maquinaria en las áreas en fca. Chimoté	161
Tabla 5. Cuadro de entrevistas	175

Introducción

La Finca Chimoté ubicada en Cobán, departamento de Alta Verapaz, se constituyó en un referente del comercio del Café en la región Norte en el siglo XX, teniendo una importancia para esta área del país, como un enclave comercial de la región, por su ubicación estratégica, en la ruta que une Alta Verapaz con la Franja Transversal del Norte y Petén, a partir del año 1,900 hasta nuestros días, por supuesto, en el presente en una mínima escala. Existiendo remanentes agroindustriales asociados a esta actividad, se han identificado dentro de los vestigios y/o recintos arquitectónicos, maquinaria industrial, así como campesinos que se constituyen en soporte oral de la investigación arqueológica asociada a fuentes documentales y archivísticas a una realidad histórica no muy lejana de nuestra Guatemala.

La arqueología industrial en nuestro medio está clasificada como una “arqueología en áreas no tradicionales”, desde 1,988 inicia el interés del patrimonio industrial guatemalteco por parte del Dr. Edgar Mendoza en su artículo “la Industria en Guatemala y la Arqueología” publicado en el Boletín de Arqueología de la Escuela de Historia de la Universidad de San Carlos de Guatemala, luego se tienen esfuerzos de investigación y documentación desde diferentes aristas aparte de las históricas, como la sociología, economía e incluso arquitectura.

La documentación de ferrocarriles, hidroeléctricas, objetos metalúrgicos, industrias menores y algunos casos de fincas, como parte del Patrimonio Industrial, han sido enlistados y descritos en varios trabajos de investigación, sobresale el de Larios y Mendoza (2010) titulado Máquinas del tiempo, o bien, el de Mejía (2020 y 2021) en Tendencias en la investigación del Patrimonio Industrial en Guatemala y su tesis de Licenciatura en Arqueología de la Universidad de San Carlos de Guatemala. Surge el cuestionamiento del porqué no existe de parte del Estado y/o proyectos particulares en la actualidad, que gestionen investigación formal o consecutiva que engloben conocimiento referente al Patrimonio Industrial con un carácter multidisciplinario colaborando con la historiografía del país.

A continuación, se propone una investigación, enlazando al patrimonio agroindustrial del Norte del país, específicamente de una finca de propiedad privada cafetalera, con el contexto de las dinámicas sociales del siglo XX en la región. La información obtenida a través de esta investigación se desarrolla en los siguientes 5 capítulos que contiene la presente tesis, desglosada de la siguiente manera:

En el capítulo 1 se expone la información sobre los planteamientos teóricos, la metodología, el marco teórico, marco geográfico y medio ambiente, marco histórico y los antecedentes de investigación.

En el capítulo 2 se trata información sobre la historia del café globalmente, el comercio del café en Guatemala, la diáspora alemana en Cobán, las vías de comunicación y el Ferrocarril Verapaz y la organización sociopolítica alrededor del comercio del café en el Norte en el siglo XX.

El capítulo 3 es la parte medular de este proyecto de investigación arqueológica, ya que contiene la descripción general y técnica de los vestigios agroindustriales asociados a los 4 factores que coadyuvaron al proceso agroindustrial de la zona y directamente de la finca; dividido en 3 fases temporales, en la primera fase tenemos el establecimiento de la propiedad privada, recurso hídrico: el nacimiento y piletas de agua, el área de beneficio antiguo, área de secado, casa patronal, casa administrativa, almacén o tienda, trapiche y cementerio. En la segunda fase se tiene área de beneficio húmedo, área de lavado y clasificación, áreas de secadoras o casa de máquinas y secadoras tipo Guardiola. En la tercera fase se encuentra la información asociada al momento de expropiación gubernamental de finca Chimoté en el año 1945 y de la finca Chajulux, hacia donde migró la familia Noack en este período, continuando con el comercio del café pergamino, implicando el cultivo y beneficiado húmedo del café en estos nuevos terrenos, luego, se desglosan características de la fase moderna, definidos por características actuales localizados en el casco patronal de finca Chimoté.

En el capítulo 4, se abordan datos relacionados al declive de la industria cafetalera a finales del siglo XX, como el impacto de la crisis económica de 1988 a 2000, el impacto eco ambiental en finca Chimoté, posteriormente, se aborda lo referente a

la tradición oral asociada a la familia Noack, la finca y la elaboración del árbol genealógico Noack, y por último, la tradición oral tomando la técnica antropológica como lo son las entrevistas asociadas a la finca, finqueros agentes del comercio del café, autoridades departamentales, asesor de Anacafé y un trabajador colono.

En el capítulo 5 se presenta el análisis con los datos más relevantes encontrados en la presente investigación asociados a los vestigios agroindustriales, así como las inferencias sociales y culturales a la elite cafetalera del Norte del país en el siglo XX, tomando en cuenta los factores que hicieron posible el proceso agroindustrial de la región y de la finca Chimoté, las respectivas Conclusiones y Recomendaciones.

Arqueología Industrial: la identidad de la élite cafetalera en el siglo XX en el Norte de Guatemala, a través de los vestigios agroindustriales de la finca Chimoté, Cobán, Alta Verapaz.

Capítulo I. Elementos generales

1.1. Planteamiento del problema

El declive de la comercialización del café pergamino a finales del siglo XX en Guatemala, en especial en áreas productoras del Norte, específicamente Alta Verapaz ha contribuido de manera notable el cambio de actividad económica, observando el desplazamiento, o bien, abandono total o parcial de las áreas de cultivo, infraestructura, maquinaria, equipo, trabajadores campesinos y colonos.

La presente investigación, es el estudio de la Arqueología Industrial de carácter liberal agro productiva y exportadora de café en la que destaca el contexto histórico social arqueológico y la identidad de la élite cafetalera en el Norte de Guatemala, a través de la familia Noack y su finca cafetalera denominada finca Chimoté. La presente propuesta metodológica, es haber construido el proceso de análisis en 3 dimensiones. La primera dimensión, corresponde al análisis de la evidencia de los vestigios agroindustriales, correspondientes a la tecnología liberal del período 1900-1988 en la unidad productiva de café para exportación, en finca Chimoté. La segunda dimensión, se constituye por el análisis arqueológico, es desarrollado por el análisis metodológico historiográfico que da cuenta del carácter de las relaciones sociales y de las fuerzas productivas implicadas o que dan lugar a la agro exportación de café y en consecuencia a su proceso de mercantilización. Y en tercera dimensión del estudio, se plantea la identidad de la élite cafetalera en el siglo XX, ubicada en el Norte de Guatemala, a través de un caso específico de estudio, refiriéndonos a finca Chimoté.

1.2. Delimitación

1.2.1. Circunscripción geográfica y espacial

La investigación se desarrolla en Finca Chimoté, ubicada a 17 kilómetros de Cobán, Alta Verapaz, sobre la carretera RN-5 en el kilómetro 236 buscando el Norte del país, ruta hacia Chisec, Alta Verapaz.

Tomando en cuenta los rasgos culturales asociados a la producción y

comercialización del café, así como los remanentes agroindustriales ubicados en áreas específicas del casco patronal como: administración, el antiguo beneficio, beneficio nuevo, casa de máquinas de secado, piletas de fermentación, piletas de agua, patios de secado, almacén y por último en casa patronal. En estas áreas se localizan la mayor cantidad de objetos de nuestro interés como son las máquinas, recintos arquitectónicos e infraestructura asociadas a la producción del café.

Así también, en general, las áreas productivas agrícolas dedicadas al café de la finca, como lo constituyen las áreas de almácigos y campos sembrados de café.

Sin embargo, ha de aclararse que los objetos (maquinaria y accesorios) en general han sido removidos y desplazados en varias ocasiones del lugar primigenio de uso, algunos para ser desechados, o bien para ser reutilizados. Los factores que han influenciado para dichos movimientos serán aclarados durante el desarrollo de la presente investigación.

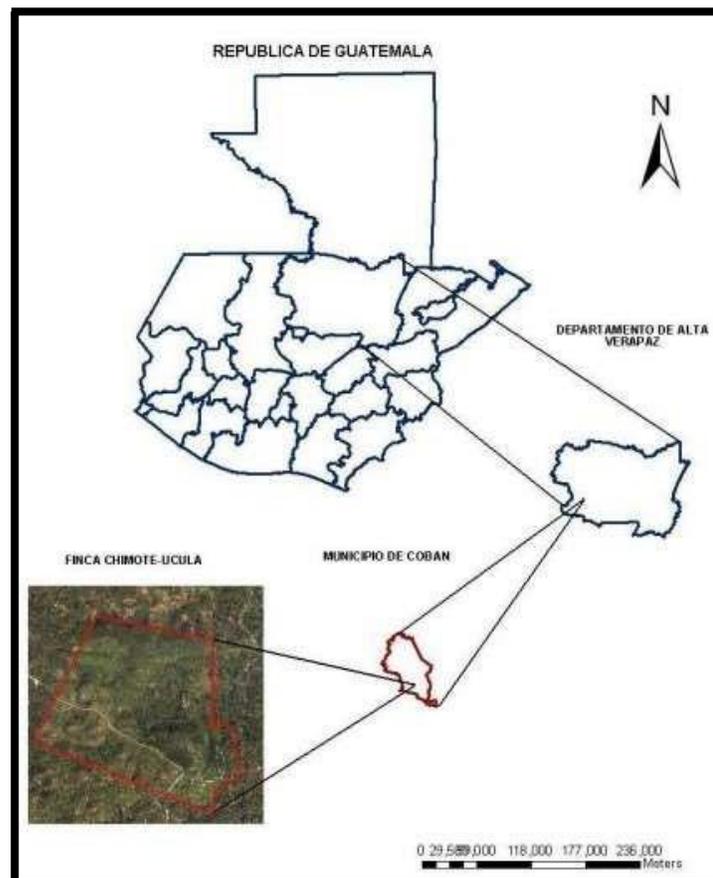


Figura 1. Ubicación de finca Chimoté. Tomado de Hun 2014.

1.2.2. Circunscripción temporal

Se ha considerado delimitar la investigación durante el siglo XX, tomando en cuenta que en este período se consolida la posesión de la finca para fines cafetaleros, específicamente a inicios del año 1900, la tenencia de la tierra por parte de extranjeros, en específico por la familia Noack y como límite posterior temporal, a finales de siglo, en el año 1989, se le otorgan legalmente los derechos hereditarios de la finca a Otto Fredy Noack Pop. También a partir del año 1991 cambia la dinámica del comercio del café, ya que las cambiantes políticas exteriores como la de Estados Unidos, retira las cuotas de compra para Guatemala, marcando el declive del comercio para la región y así consecuentemente los cambios de uso en el territorio.

1.3. Justificación de la investigación

Como consecuencia de las debacles económicas asociadas a la crisis cafetalera a partir de la década de los noventa del siglo XX e inicios del siglo XXI, se han implementado algunos cambios en la orientación comercial de la finca Chimoté, consecuentemente, ubicando a los vestigios, jornaleros y territorios en una dinámica diferente y en riesgo, siendo los anteriores testigos históricos de Guatemala y específicamente a los grupos sociales vinculados a la finca.

La investigación realizada en Finca Chimoté, es una oportunidad para aportar a la ciencia arqueológica y a la sociedad guatemalteca, una propuesta metodológica, un estudio e interpretación, colaborando a la discusión o debate historiográfico de Guatemala, en los factores internos vinculados a la producción y comercialización del Café durante el siglo XX; en esta periodización se tienen fases de auge y declive de este comercio especializado en la región centroamericana, cambiando las élites capitalistas su epicentro de consumo a otras regiones del globo.

Contando con diversas fuentes históricas alrededor de la cultura del café en el país, al contrario, con escasez de referentes y/o fuentes especializadas desde la

arqueología y antropología en la región Norte. Se considera importante la elaboración de este tipo de estudio, tomando en cuenta que la finca Chimoté nos proporciona información valiosa concerniente a la élite regional y de los demás actores sociales en Alta Verapaz, a través de los vestigios agroindustriales localizados en su casco patronal, asociado a estos, se cuenta con comunidades de ex jornaleros vecinos de la finca y áreas territoriales de uso mixto, y cómo estos procesos socioeconómicos se fueron dando a lo largo del siglo XX, conformando un singular modo de producción funcional en su momento y actualmente discontinuado en el siglo XXI.

Desde la arqueología, el interés de conservación de patrimonio, es un hecho el acelerado deterioro del patrimonio agroindustrial en la finca, la discontinuación del uso, el mal manejo de su almacenamiento o movilización, factores climáticos (humedad, lluvia, intemperie, etc.), lo que motiva a recabar la mayor información de los remanentes localizados con un carácter de urgencia, dado que el cambio en la actividad económica desplaza precipitadamente los remanentes cafetaleros.

En lo personal, me ha motivado el estudio de la región Norte de Guatemala, ya que la autora de esta investigación, es descendiente de altaverapacences. Teniendo como inquietud desde temprana edad, los rasgos culturales y la historia de la región. Las plantaciones cafetaleras fueron parte del paisaje local, dentro y fuera de la ciudad, todas las demás manifestaciones que conllevaba la comercialización de este producto, eran parte del día a día, incluso la temporada de cosecha, regía todo el movimiento de la ciudad, una realidad que se vivió hasta finales del siglo XX.

1.4. Hipótesis

A partir de las reformas liberales de 1,871 de los presidentes García Granados y Justo Rufino Barrios, la caficultura a nivel global tomó a Guatemala y en específico a algunas regiones eco-ambientales adecuadas como enclaves importantes, sobresaliente la región Norte, arribando en el siglo XX a un proceso agroindustrial, mediante la confluencia de los siguientes factores: a) control de la

tenencia de la tierra y su adecuada tecnificación, b) acceso a mano de obra barata, c) administración de las relaciones comerciales y políticas entre actores nacionales y globales; establecimiento de redes de poder regional d) las condiciones territoriales y ecológicas que permitieron la sostenibilidad de la producción, comercialización y transporte. Estos factores se conjugan para el surgimiento, auge y declive de la cultura cafetalera en la región durante el siglo XX, por lo anterior, en Finca Chimoté existen vestigios agroindustriales que coadyuvan al desglose temporal del comercio del Café.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo general

Tener un acercamiento a la cultura del Café, un entendimiento del auge y declive de las élites regionales en el Norte de Guatemala, como caso de estudio la finca Chimoté, dando énfasis en los factores involucrados durante el siglo XX, en la relevancia que generaron y que en algunos casos siguen vigentes hasta la actualidad.

1.5.2. Objetivos Específicos

- Identificar y realizar un acercamiento técnico de los vestigios agroindustriales de la finca, elaborando una descripción general, dibujos de campo, digitales y documentación fotográfica de los remanentes arqueológicos industriales, complementando con una planimetría general del casco patronal; ubicación de los distintos espacios y/o recintos arquitectónicos asociados a la producción del café para exportación en la Finca Chimoté.
- Analizar y distinguir una contextualización de la historia del Café en el siglo XX, referente a la región Norte de Guatemala, a través de fuentes primarias y bibliográficas seleccionadas y asociadas a Finca Chimoté.
- Caracterizar y realizar entrevistas a sujetos asociados a Finca Chimoté, tomando en cuenta a personas disponibles involucradas en las dinámicas del Café en el siglo XX.

- Interpretación, realizada a nivel científico arqueológico referente a los cambios territoriales y eco ambientales asociadas a la producción del café, así como la posterior creación de comunidades y/o parcelamientos, terrenos habilitados para usos diferentes a la producción de café en el perímetro de la finca.

1.6. Metodología de investigación

En Arqueología Industrial se toma el “Registrar como el primer paso para conservar” (Larios y Mendoza, 2010). Nuestro principal interés y objeto de estudio es Finca Chimoté, asociado a los vestigios agroindustriales de la producción de Café, la metodología de investigación es de carácter analítica, descriptiva y diacrónica, dividiéndose en 3 fases: la primera; investigación documental bibliográfica y archivística, la segunda; trabajo de campo en la finca y la tercera; el trabajo de gabinete refiriéndose a la integración de los datos de campo, con los datos e información de la primera fase, buscando encontrar especificidades de nuestro objeto de estudio, relacionados al auge y declive del comercio del Café durante el siglo XX, y como produce cambios en los grupos sociales y eco ambientales relacionados al mismo.

A continuación, un desglose detallado de la metodología y técnicas propuestas para nuestra investigación:

Concepto	Método	Desglose
Marco Teórico	Investigación documental	<ul style="list-style-type: none"> • Búsqueda de bibliografía y documentación sobre teoría arqueológica y específicamente ecología cultural y arqueología industrial • Resúmenes bibliográficos
Marco Histórico y Antecedentes de Investigación	Metodología Histórica	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión bibliográfica y documentación referente al Café en Guatemala y específicamente del Norte del país. • Revisión archivística referente a la finca Chimoté. • Análisis, contrastación y comparación de información.
Muestra Arqueológica	Metodología Arqueológica	<ul style="list-style-type: none"> • Documentar áreas físicas a través de planimetría. • Registrar vestigios agroindustriales en la finca por fases temporales asociadas a eventos políticos, ubicación, elaboración de fichas técnicas tomando en cuenta descripción, datos de manufactura y uso, medidas físicas, datos de conservación y fotografías.
Muestra antropológica	Entrevistas (tomando personajes claves y/o una muestra)	<ul style="list-style-type: none"> • Dueño de finca • Ex trabajadores de finca • Ex autoridades políticas de Cobán • Ex trabajadores de Anacafé • Descendientes de finqueros cafetaleros
Resultados, conclusión de investigación	Análisis deductivo y sincrónico	<ul style="list-style-type: none"> • Asociación, contrastación y comparación del registro de vestigios agroindustriales con información documental y antropológica.

Tabla 1. Esquema metodológico y técnicas de investigación para tesis (elaboración propia, 2022)

1.7. Ficha Técnica

La ficha de registro contiene los siguientes ítems:

1. Datos de identificación: código asignado, fecha, persona que registro, fotografía y dibujo, ubicación geográfica GPS e identificación de que área o sistema de producción como beneficio antiguo, beneficio, lavado y secado.
2. Clasificación general como: arquitectura, mobiliario, herramienta, utensilio, infraestructura, equipo, medio de transporte, maquinaria y otros; descripción y observaciones.
3. tipos de material: metal, madera, plástico, PVC, vidrio, cerámica, concreto, textil, calicanto, piedra, en caso de otros, especificar.

4. Placas o Características: autor/marca, No. De serie/modelo, patente, temporalidad, país de fabricación, en caso de otros, especificar.
5. Funcionamiento: condición actual; en funcionamiento, fuera de uso, *in situ*, desplazado, en caso de otros, especificar.
6. Estado de conservación: completo, parcialmente completo, deteriorado, faltante, fractura, erosión, quemadura, desajuste en ensambles, manchas, decoloración, fisuras, ataque biológico (moho, hongos, animales, etc.), oxido, abrasión y ataque antrópico (grafiti, vandalismo, etc.)
7. Dimensiones: largo mínimo y máximo, ancho mínimo y máximo, altura mínima y máxima y diámetro mínimo y máximo.
8. Dibujo o croquis, identificación de fotografía.

FICHA DE REGISTRO
SITIO ARQUEOLÓGICO INDUSTRIAL CHIMOTÉ
Cobán, Alta Verapaz

1. Datos de identificación:		Fecha:	
Registro:	Fotografía:	Dibujo:	
U/Geográfica: GPS	Sistema de Producción:	1. Beneficiado 2. Lavado 3. Secado	
2. Clasificación:			
Arquitectura _____ Mobiliario _____ Herramienta _____ Utensilio _____			
Infraestructura _____ Equipo _____ Medio de Transporte _____ Maquinaria _____			
Otro/Especificar: _____			
Descripción y Observaciones			
3. Tipo de Material:			
Metal _____ Madera _____ Plástico _____ PVC _____ Vidrio _____ Cerámica _____ Concreto _____			
Textil _____ Calicanto _____ Piedra _____ Otros _____ Especificar: _____			
4. Placas/Características:			
Autor/Marca _____		No. Serie/Modelo _____	
Patente _____		Temporalidad _____	
País de Fabricación _____		otros _____	
5. Funcionamiento:			
Condición Actual: En Funcionamiento _____ Fuera de Uso _____ In Situ _____ Desplazado _____			
Especificar _____			
6. Estado de Conservación:			
Completo _____ Parcialmente completo _____ Deteriorado _____ Faltante _____ Fractura _____			
Erosión _____ Quemadura _____ Desajuste en ensamblajes _____ Manchas _____ Decoloración _____			
Fisuras _____ Ataque biológico (moho, hongos, animal, etc.) _____ Oxido _____ Abrasión _____			
Ataque antrópico (graffiti, vandalismo, etc.) _____			
7. Dimensiones:			
Largo mínimo _____ máximo _____		Ancho mínimo _____ máximo _____	
Altura mínima _____ máximo _____		Diámetro mínimo _____ máximo _____	
8. Dibujo o Croquis:			

Figura 2. Ficha de registro finca Chimoté, elaborada por la autora 2020.

FICHA DE REGISTRO
 SITIO ARQUEOLÓGICO INDUSTRIAL CHIMOTÉ
 Cobán, Alta Verapaz

1. Datos de identificación: *EXP-0517* Fecha: *31/07/2020*

Registro: <i>15</i>	Fotografía: <i>1/10</i>	Dibujo: <i>1/10</i>
U/Geográfica: GPS <i>288° 0' 15" 34" 14" N</i> <i>90° 20' 51" O</i>	Sistema de Producción:	<input checked="" type="checkbox"/> 1. Beneficiado <input type="checkbox"/> 2. Lavado <input type="checkbox"/> 3. Secado

2. Clasificación: *CATADORA y CLASIFICADORA*

Arquitectura Mobiliario Herramienta Utensilio
 Infraestructura Equipo Medio de Transporte Maquinaria
 Otro/Especificar: _____

Descripción y Observaciones: *ambas partes como canal de madera
 aliviana con travesaños de vidrio con una paja en el exterior
 la parte inferior solo cerrada en una cara de la misma para divisiones de
 tamiza con el medio. En el exterior que se identifica como
 verbor alacandón metálicos y unidireccional de tamiz metálico*

3. Tipo de Material:

Metal Madera Plástico PVC Vidrio Cerámica Concreto
 Textil Calicanto Piedra Otros Especificar: _____

*estructura de madera con piezas metálicas alacandón metálico
 en la inferior y formales unidireccional aliviana los orbes de madera*

4. Placa/Características:

Autor/Marca _____ No. Serie/Modelo _____
 Patente _____ Temporalidad *verbor metálico*
 País de Fabricación _____ otros _____

5. Funcionamiento:

Condición Actual: En Funcionamiento Fuera de Uso In Situ Desplazado
 Especificar: *verbor metálico en 3 direcciones*

6. Estado de Conservación:

Completo Parcialmente completo Deteriorado Faliente Fractura
 Erosión Quemadura Desajuste en ensamblajes Manchas Decoloración
 Fisuras Ataque biológico (moho, hongos, animal, etc.) Oxido Abrasión
 Ataque antrópico (graffiti, vandalismo, etc.) *interacción de madera y humedad*

7. Dimensiones:

Largo mínimo *0.59* máximo *0.43* Ancho mínimo *0.32* máximo *0.43*
 Altura mínima _____ máximo *3.11* Diámetro mínimo *0.10* máximo *0.50*

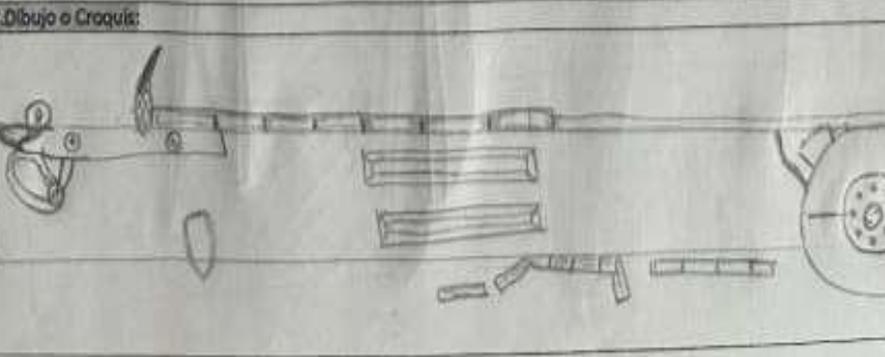


Figura 3. Ficha de registro finca Chimoté, ejemplo con datos de campo.
 Elaborada por la autora 2020.

1.8. Marco teórico

Dentro de la Ecología Cultural, existe una visualización de las sociedades desde sus interrelaciones mutuas entre tiempo y espacio enfocándose en el capitalismo. El poder sobre las fuerzas de trabajo a nivel global e historia económica desde la antropología. Así como también la mercantilización y capitalización de productos, la especialización agrícola de regiones, en nuestro caso el café en Guatemala. En el proceso de expansión europea, la riqueza comercial explotó rutas de circulación y abrió canales de cambio, la fuente de sus utilidades fue el mantenimiento de diferenciales de precios, comprar barato y vender caro (Wolf, 2005: 05).

El análisis del funcionalismo en las Ciencias Sociales y su relación con la ecología cultural, sigue siendo metodológicamente útil, cuando se examinan conexiones íntimas que no son manifiestas y evidentes, recordando que los elementos de cualquier configuración social rara vez son estables e incluso improbable que vuelvan alguna vez a un estado original de equilibrio. Las sociedades y las culturas siempre formaron parte de un sistema más grande, antes del surgimiento del capitalismo y más aún de las sociedades en modo capitalista de producción, colonizando más espacios de vida social y cultural en todo el mundo (Wolf, 2005: 06).

La relación entre el capital, el empresario capitalista e intermediarios tenía un origen local, posteriormente las transacciones se hicieron posibles gracias a “la letra de cambio”, o sea, el crédito a corto plazo, un adelanto a bienes y servicios, a finales del siglo XVIII, los intermediarios, corredores o agentes de cambio facilitaron y aceleraron estas transacciones, siendo de los primeros los bancos agrarios que giraban letras de cambio desde Londres para uso de la industria mundial (Mandel, 1978 citado en Wolf, 2005:103).

La construcción de ferrocarriles y el florecimiento de la navegación ampliaron la superficie de abastecimiento y de tráfico de mercancías, siendo esta una infraestructura extractiva. El modo capitalista llevó directa e indirectamente a nuevas poblaciones a la órbita cada vez mayor, creando periferias dentro de las áreas

nucleares y también regiones subsidiarias o dependientes, que proporcionaban sustancias alimenticias, materias primas y mano de obra a las regiones centrales en vías de industrialización. Las regiones subsidiarias en diferentes combinaciones con otros modos de producción siendo “un sistema articulado de relaciones de producción capitalistas, semicapitalistas y precapitalistas, eslabonadas entre sí por relaciones capitalistas de intercambio y dominadas por el mercado mundial capitalista” (Mandel, 1978 citado en Wolf, 2005:103).

El concepto y método de ecología cultural tiene como prioridad el origen de los rasgos culturales particulares y los patrones que caracterizan diferentes áreas. Tomando en cuenta, la introducción a nuevas técnicas agrícolas, nuevos tipos de integración sociocultural (teoría del cambio cultural), procesos adaptativos, aspectos culturales que son fluidos por las adaptaciones. Aspectos de la cultura local. Y los tres elementos de análisis: 1. Como una sociedad se adecua y explota su medio ambiente, 2. Los patrones de comportamiento cultural en relación con el medio ambiente, y 3. Evalúa la influencia de estos patrones de comportamiento sobre aspectos culturales y desarrollo de tecnología (Steward, 1955: El Concepto y Método de la Ecología Cultural: <http://www.ciesas.edu.mx/Publicaciones/Clasicos/Index.html>, consultado 2023).

En 1963, Kenneth Hudson, definió la arqueología industrial como el descubrimiento, el estudio y documentación de los restos físicos del pasado industrial y las comunicaciones, dando a conocer a través de ellos aspectos significativos de las condiciones de trabajo de los procesos técnicos y de los procesos productivos (Hudson, 1979: 2). El empleo de “Arqueología Industrial”, como terminología científica en la literatura especializada, se ubica, en primera instancia, en el artículo “The Amateur Historian” escrito por Michael Rix explicando que se considera a “Gran Bretaña como el lugar de nacimiento de la Revolución Industrial alrededor del siglo XVII, partiendo de los monumentos históricos y otra serie de eventos” (Hudson, 2015: 11), que definen este momento de posguerra e histórico para el Reino Unido. Esto no se limita al contexto británico, sino que se extiende a otros países que tienen patrimonio industrial, incluyendo aquellos en los que se han introducido máquinas que han colaborado, junto a contextos y actores,

a cambiar la manera en que opera y funciona el mundo desde el siglo XIX. Esto también incluye infraestructura, recintos, máquinas, piezas de museo, etc., que han sido destruidos o se encuentran en peligro de degradación completa, que forman parte del compendio de historia mundial en la evolución industrial (Hudson, 2015: 11-21).

Para el análisis, la metáfora usada por Rojas (2007: 23) es bastante acertada: “La industria es la madre de la sociedad moderna; los usos y costumbres de los seres humanos del siglo XX fueron marcados por la industrialización de las necesidades y los deseos; no solo porque la industria hizo realidad los deseos sino porque estandarizó y popularizó los deseos convertidos en objetos”.

Tomando en cuenta lo anterior, la industrialización de ciertos procesos productivos desde el siglo XIX nos ha convertido en una sociedad más consumista que en los siglos anteriores. Esto ha sido posible creando una necesidad casi sin límite del mercado de abastecimiento, llevando esa necesidad a todos los rincones globales a entrar en la dinámica de fabricación o producción masiva del objeto deseado o de popular consumo, cada cierto período, un cambio radical en el objeto de consumo obliga a una renovación de las técnicas y tecnologías de fabricación para ese objeto de consumo, al menos en el caso de productos agroindustriales.

La declaración de Nizhny Tagil, en la Asamblea del TICCIH (2003) define a la arqueología industrial de la siguiente manera:

La arqueología industrial es un método interdisciplinario para el estudio de toda evidencia, material o inmaterial, de documentos, artefactos, estratigrafía y estructuras, asentamientos humanos y terrenos naturales y urbanos, creados por procesos industriales o para ellos. La arqueología industrial hace uso de los métodos de investigación más adecuados para hacer entender mejor el pasado y el presente industrial. El período histórico de principal interés se extiende desde el principio de la Revolución Industrial, la segunda mitad del siglo XVIII, hasta la actualidad incluida. Si bien también se estudian sus raíces preindustriales y protoindustriales anteriores. Además, se recurre al estudio del trabajo y las técnicas laborales rodeadas de historia y tecnología (TICCIH, 2003, ticcih.org, consulta en

apartado “creación del comité”, 2023).

El Patrimonio Industrial, además, está constituido por los bienes materiales e inmateriales que hacen posible la industria en sus diversas expresiones, siendo la arqueología industrial la disciplina académica especializada en la investigación del Patrimonio Industrial (Rojas, 2007: 33). Es de interés considerar que “La Arqueología Industrial se ocupa de la localización, registro, documentación y preservación de los restos materiales de las primeras etapas de la industrialización de las naciones; más tarde con la creación del *International Committee for the Conservation of the Industrial Heritage*, durante el tercer congreso para la conservación de los monumentos industriales en Estocolmo en 1978, se añadió el aspecto de la información oral y escrita y se valoró el pasado industrial, sus restos físicos y contexto social, como “Patrimonio Industrial” (Novelo Oppenheim, 2005, citado en Larios, 2007:10)

Citando a Vicenti Partearroyo (2007) expresa que los contextos industriales se definen a partir de “la singularidad absoluta de un objeto o, sobre, todo de un edificio (en nuestro caso recintos y maquinaria dentro de la finca) de carácter industrial que es algo excepcional, es más habitual que la particularidad responda a cómo ese edificio (recinto) o conjunto se ha implantado en el territorio que ocupa, de qué modo ha alterado el paisaje original y ha repercutido en la vida de la región, en su cultura, además de las particularidades técnicas que podía tener esa fábrica” (Partearroyo citado en Echeverría; 2,017:9) o en nuestro caso particular la producción y beneficiado del café entre las montañas de Cobán, Alta Verapaz.

1.9. Marco geográfico y medio ambiente de Alta Verapaz y Cobán

Alta Verapaz, departamento del área Norte de Guatemala, tiene una altura promedio de 1,317 metros sobre el nivel del mar, una extensión de 8,686 km² equivalente al 8% del territorio nacional y una población aproximada de 1,381,253 habitantes, siendo el 10.3% que pertenece a la raza no indígena y el 89.7 pertenece a la raza indígena mayormente Q`eqchi, P`oqomchi y Achí (datos de población tomado del INE, instituto Nacional de Estadística de Guatemala, ine.gob.gt, 2022),

el territorio departamental es sumamente quebrado en la parte Norte, los embudos que forman los cerros y hondonadas, sin salidas naturales generalmente terminan en siguanes. La sierra de Chamá, perteneciente a la cordillera de los Cuchumatanes, pasa al Norte de la cabecera departamental hasta terminar su recorrido en el territorio de Belice, existen grandes cantidades de cerros de fértiles laderas, sin nombres específicos. Debido al relieve existen variedad de microclimas (Monografía de Alta Verapaz, gubernacionaltaverapaz.gob.gt: 2022 y Geografía Visualizada, 2022).

Dentro de la producción agrícola tenemos el maíz, arroz, cacao, café, pimienta, cardamomo, té y legumbres, la industria más generalizada es la orfebrería en la zona de la cabecera departamental y la jarcia (cuerdas extraídas de las hojas del maguey) en la región de San Juan Chamelco, la fábrica de calzado y de sacos de yute en San Cristóbal Verapaz, así como la producción minera de plomo y zinc, también existen varias compañías petroleras en las regiones de Chinajá y en los rápidos del río Icbolay. Se tiene conocimiento de la existencia de yacimientos de sal y yeso en el Norte y municipios de Tactic y San Cristóbal Verapaz (Monografía de Alta Verapaz, gubernacionaltaverapaz.gob.gt: 2022).

El municipio de Cobán, es la cabecera departamental de Alta Verapaz, se localiza al Norte del país a 219 kilómetros de la ciudad capital de Guatemala, integrante de la región nacional II Norte, por las rutas CA-9 carretera al Atlántico y CA-14 Las Verapaces. Limita al Norte con Ixcán (municipio de Quiche), con el río Chixoy o Negro de por medio y Chisec, al Sur con Santa Cruz Verapaz, Tactic y Tamahú, al Este con San Pedro Carchá y San Juan Chamelco y al Oeste con Uspantán y Chicamán (ambos del Quiche) y San Cristóbal Verapaz (Monografía de Alta Verapaz, gubernacionaltaverapaz.gob.gt: 2022).

Cobán, está unido con los poblados y los municipios vecinos por medio de carreteras, caminos municipales, roderas y veredas; principalmente por la carretera denominada Franja Transversal del Norte, la que inicia en la aldea Cadenas del municipio de Livingston (Izabal) y finaliza en el vértice de Santiago (Huehuetenango), Cobán fue fundada por Fray Bartolomé de las Casas, el cuatro de agosto de 1,538, bajo la advocación de Santo Domingo de Guzmán,

años después el rey Carlos V de España, le concedió el título de Ciudad Imperial. La etimología de Cobán proviene de 2 significados: “Cob”=“nublado” y “An”=“allá” significando “allá en el Nublado”, el otro proviene del Q’eqchí “Coo”=“hija consentida” y “Baan”=“Bálsamo o remedio” que cura (Monografía de Alta Verapaz, gubernacionaltaverapaz.gob.gt: 2022).

Respecto al clima, el municipio se encuentra en una zona sub-tropical húmeda. En la parte baja hacia el Norte, el clima es muy húmedo y templado, con alturas entre los 150 a 700 msnm, en la parte alta hacia el Sur, el clima predominante es muy húmedo, de templado a frío entre 13.1° centígrados mínimo y 23.7° centígrados máximo, con alturas entre 700 a 1,900 msnm. La precipitación promedio anual es de 3,000 milímetros. La humedad relativa mayor al 80% (Hun, 2014: 20).

En cuanto a la hidrografía, Cobán, a principios del siglo XX eran una fuente de agua limpia utilizada como suministro de agua potable para la población y riego de cultivos; sin embargo, actualmente presentan un alto grado de contaminación.

Cuenta con 48 ríos, 4 lagunas, 2 lagunetas, 11 arroyos y siete quebradas. El Río Chixoy, es el más grande y sirve de límite departamental con el Quiché, en él se encuentra instalada la hidroeléctrica del mismo nombre, siendo la más importante del país. El Río Cahabón, es uno de las más importantes por su tamaño y recorrido de 267 kilómetros, sin embargo, por falta de plantas de tratamiento de aguas servidas, es de los más contaminados con aguas negras, basura, residuos industriales, aceite y combustible. Los ríos Icbolay y Salpa, llamados “los rápidos” sirven de transporte fluvial a varias comunidades. Laguna Lachuá y el área circunvecina, localizada en la Franja Transversal del Norte, es una reserva natural de mayor atractivo turístico. Entre los primeros están el río Polochic, el río Cahabón y el río Lanquín, que nace en las cuevas del mismo nombre. En Alta Verapaz, existen varios ríos subterráneos, algunos de los cuales salen de la montaña, atraviesan un valle y luego desaparecen en la montaña vecina (Hun, 2014:20).

Respecto a la Infraestructura Productiva en Cobán; se cuenta con la red vial comunicando a la cabecera departamental con el área norte por medio de la Franja

Transversal del Norte, con la ciudad capital por medio de CA-14 y con los demás municipios circundantes por rutas nacionales, transporte público de propiedad privada, cuenta con pista de aterrizaje de asfalto con 1 km de longitud ubicada en la cabecera departamental. El flujo comercial y financiero, está conformado por las importaciones y exportaciones de los bienes y servicios producidos, en que participan los sectores agrícola, pecuario, artesanal, comercio y servicios satisfaciendo demanda nacional y regional (Monografía de Alta Verapaz, gubernacionaltaverapaz.gob.gt: 2022).

Las exportaciones constituyen primordialmente productos agrícolas como el café y el cardamomo se envía a Estados Unidos, Europa y países árabes; el maíz, hortalizas, joyas de plata, artesanías, madera se envían a ciudad de Guatemala y algunos se consumen a nivel local; el ganado bovino se vende en pie a México. Dentro de las importaciones se tienen abarrotes, frutas, verduras, ropa, calzado, hilos, telas, productos farmacéuticos, bebidas alcohólicas, juguetes, joyería, artículos plásticos, fertilizantes, herbicidas, fungicidas, equipo de fumigación e inseminación, materiales de construcción, electrodomésticos, combustibles, lubricantes, papelería y útiles, herramientas, repuestos varios, materiales eléctricos, vidrios, productos fotográficos, muebles, entre otros, que provienen de los departamentos aledaños, Quetzaltenango, Quiché, ciudad de Guatemala, y países vecinos como México y Estados Unidos (Monografía de Alta Verapaz, gubernacionaltaverapaz.gob.gt: 2022).

La finca Chimoté, ubicada en Latitud Norte 15°33'45.1 y Longitud Oeste 90°20'53.2, a 17 kilómetros de Cobán y en el kilómetro 236 ruta a Chisec, cuenta con una extensión de 374.80 hectáreas, la que se encuentra inscrita en el registro general de la propiedad bajo los números 6027, 288 y folios 220, 92 y libros 97 y 2 de la Verapaz respectivamente; propiedad del Señor Otto Fredy Noack Pop. Sus colindancias son al Norte: la comunidad de Ostúa, al Sur: la comunidad Chicuté La Unión, al Este Seocob y comunidad Chimoté y al Oeste con la comunidad de Cerro Lindo y Sachichá (Hun, 2014:20).

Dentro de la fauna silvestre se encuentran gatos de monte, tacuazín, cotuza, zorrillo, búhos, así como insectos, coleóptera, roedores y otros. La finca cuenta con

fuente hidrográfica dentro del bosque natural latifoliado (pinos), se encuentra en la Región Natural de Tierras Caliza Altas del Norte y región fisiográfica de Tierras Altas Sedimentarias y la zona de vida se encuentra enmarcada en Bosque muy Húmedo Subtropical (frio) (INAB, 2012 citado en Hun, 2014: 38). Dentro del aprovechamiento de la tierra se encuentra el cultivo del café, cardamomo, cítricos, maíz, frijol, legumbres, pino (PINFOR) y ganado. Otro factor importante, es que en la actualidad se tiene conocimiento de áreas parceladas a la venta (Noack, comunicación personal, 2021, 2022).

1.10. Marco histórico

La introducción del café se inicia a mediados del siglo XVIII, desconociendo una fecha exacta del arribo de los primeros cafetos a Guatemala, entre 1,750 y 1,760 provinieron de Las Antillas directamente hacia la Antigua, ciudad de Santiago de Guatemala, donde los jesuitas la utilizaban como decoración en los conventos de la capital colonial. A partir de 1,800 ya se localizan cafetos en otras áreas del país como el Valle de la Ermita, Villa Nueva, Petapa, Amatitlán, Santa Rosa y Jutiapa entre otros, adjudicándose la responsabilidad de dispersión en nuevos territorios a Don Juan Rubio y Gemir en algunas crónicas (Anacafé, sección Historia del Café, anacafe.org. 2021).

El dato oficial de las primeras exportaciones de café de Guatemala está registrado en el cuadro del Comercio de Exportaciones del 01 de enero a 31 de diciembre de 1853, publicado en la Gaceta del 23 de junio 1854, constando de: 4 sacos de café por valor de 60 pesos por el puerto de Izabal, 46 sacos por el valor de 690 pesos por el puerto Iztapa, lo que hacen un total de 50 sacos que sumaban 750 pesos, siendo el valor del saco de 15 pesos. En el año siguiente (1854) se anotaron 8 quintales de café exportados por el Puerto San José, valorados en 64 pesos y para 1855 se registraron 93 quintales por un valor de 744 pesos. Tomando en cuenta que en 1853 el gobierno otorgo primas a favor de este nuevo cultivo, ya que las cosechas de Cochinilla y Grana no estaban otorgando el rendimiento deseado. El presidente Rafael Carrera prorrogó las primas otorgadas para la exportación del café hasta 1868 cambiando la tarifa de dos pesos a un peso

por quintal exportado, para este año los caficultores agradecieron la disposición ya que la comercialización estaba en auge (Wagner, Historia del café, Google books.com.gt. 2001: 49).

Respecto al transporte en el siglo XIX, el transporte terrestre del interior hacia los puertos del país se hacía a lomo de mula o carretas de bueyes, cuando la mercancía salía por el puerto de Izabal, siendo este, un puerto caliente e insalubre a 362 kilómetros de la capital, llegando al Puerto de Izabal, luego en bote o vapor sobre el lago de Izabal al puerto de Livingston, de allí a Belice y a los mercados internacionales. El anterior trayecto le tomaba a un viajero a caballo entre seis y siete días, en cambio a los arrieros que transportaban la mercancía con patachos de mula tardaban de 30 a 40 días; y en la época lluviosa hasta 60 días, en total las importaciones a Europa duraban de seis a nueve meses hasta llegar a su destino (Wagner, Historia del café, Google books.com.gt. 2001: 59)

Posteriormente, se dio un auge de exportaciones por los puertos de la Costa Sur, en consecuencia, proliferando cultivos en esa área, ya que el gobierno también, encargó infraestructura para el puerto San José, ubicado en el departamento de Escuintla a Inglaterra. Teniendo ventajas geopolíticas la región Sur para el comercio con Europa. En 1860 existía mucha competencia de compañías marítimas brindando facilidades a los exportadores de café como la British Royal Mail Steamship Company, la HAPAG (destino a Alemania con conexión en Panamá), Rieper Augener & Cia, casa de importaciones y exportaciones y agente del Lloyd de Norte alemán, contabilizando hasta 3 y 4 vapores zarmando al mes en la temporada de cosecha, estos anunciaban fletes módicos en buques alemanes a Inglaterra, Alemania o San Francisco, EEUU (Wagner, Historia del café, Google books.com.gt. 2001: 117).

El café fue introducido en la Verapaz, con expectativa por autoridades gubernamentales, en la década de 1830. No obstante, los años de 1838-1848, marcados por la guerra civil, causaron que estas plantaciones incipientes fueran abandonadas hasta 1860, aproximadamente. Dado que la penetración ladina se encontraba en mayor medida en Baja Verapaz, y junto a ella cierto grado de

explotación económica, hacia 1854 la cabecera departamental fue cambiada de Cobán a Salamá (King, 1974: 28).

Posterior a 1854, comenzó el cultivo comercial de café por parte de europeos recién llegados y asentados, sobre todo, en Alta Verapaz. Dado que los indígenas de la región no tenían mayor experiencia con la explotación extensiva de su mano de obra, que el café requería, la rebelión y dispersión de la población fueron estrategias utilizadas para evitar el trabajo forzado. Aún con ello, los primeros esfuerzos por comerciar el producto fueron exitosos para algunos europeos de origen francés, inglés, español y, posteriormente, alemán (King, 1974:29). Junto a estos, el primer alemán en Alta Verapaz, Heinrich R. Dieseldorff llegó a Cobán como comerciante e importador, lo que le valdría posteriormente para financiar y comprar extensiones importantes de tierra para sembrar café y, así, dar la pauta para las siguientes generaciones de migrantes alemanes que se encargaría de crear un entorno finquero devoto de la producción de café en todo Alta Verapaz (King, 1974:30).

En la Verapaz, el cafetalero y empresario francés Julio Rossignon organizó una reunión en 1864 con los propietarios de las fincas de Café (observando que para este año ya existía un desarrollo comercial del monocultivo) para discutir las dificultades de los caminos y proponer disposiciones para mejorarlos sin afectar a los indígenas campesinos, se propuso una carretera entre Salamá y Cobán, posteriormente se encomendó una vía de comunicación de Cobán al puerto fluvial de Panzós, quedando como responsable el ingeniero alemán Franz Sarg en 1867, estas mejoras tuvieron impulso a una sugerencia (a partir de la visita del presidente y su ministro de gobernación a Cobán) para mejorar el departamento, para darle salida a los productos por el Rio Polochic hacia el Atlántico, en el gobierno de Vicente Cerna (Wagner, Historia del café, Google books.com.gt. 2001: 120-126).

Para 1861 Julio Rossignon en el Noticioso, agrega “en Cobán el café de las laderas es el mejor, el más robusto, el que da mejor fruto, que en ese lugar toda clase de terreno es propio para el desarrollo del cafeto, sea arcilloso o pedregoso o profundamente liviano; que en las laderas el frío es menos fuerte que en los lugares bajos,... en las laderas no se necesitan tantas limpiezas como en los bajos, en fin, que

la cosecha es más fácil en los lugares inclinados y no hay necesidad de talar árboles... se tienen más brazos que en toda la república, baratos y dóciles... que el indio de Alta Verapaz es sobrio, dócil e inteligente. Desde hace tres años emplean allí mozos de Cobán, Tactic, Carchá y Santa Cruz y no se hurtan ni un solo lazo, su jornal lo reciben al fin de semana. Se les paga con medallones y aceptan gustosos” (Wagner, Historia del café, Google books.com.gt. 2001: 63).

De 1857 a 1871, las plantaciones y exportaciones guatemaltecas de café crecieron progresivamente, al contrario, en la exportación de la cochinilla. En este proceso, era bastante claro que los cambios políticos tenían bastante influencia en la dinámica, especialmente tras la caída del régimen conservador en 1871, que siguió a los seis años de la muerte de Rafael Carrera. El nuevo régimen se decidiría, en los años siguientes, a realizar cambios relacionados con la tenencia de la tierra, el trabajo, la infraestructura y el crédito; es decir, buscaría cambiar la estructura política, económica y social del país cuya modernización dependería del café (Wagner, 1991, pp. 67-69).

De tal cuenta, se legisló para que se pudiera adquirir propiedad privada, que se pretendía baldía pero que, en repetidas ocasiones, se trataba de tierra comunal de indígenas Q'eqch'és en el caso de Alta Verapaz; se eliminaron las erogaciones para el sustento eclesiástico; se nacionalizaron los bienes de las comunidades religiosas para el sustento del crédito agrícola y, finalmente, también se formó un sistema que dio paso a la servidumbre y peonaje por deudas como medios de captar mano de obra para el trabajo de las fincas. Junto a esto, también se promovió la inmigración de población blanca, lo que influiría, en la década de 1880, en el arribo de individuos alemanes en la región de Alta Verapaz, gracias a su fácil acceso desde el mar sin mediar con el centro del país (Wagner, 1991, 69-74).

Dicha dinámica migratoria coincidió, no por casualidad, con la erección y unificación del Imperio Alemán en 1871, cuya política se orientó a la expansión económica alemana por medio de sus agentes dispersos por varias latitudes, de las que América figuró prominentemente, para hacer frente a potencias como la inglesa y estadounidense. Además, en lo legal, dicho movimiento fue sustentado por el

Tratado de Amistad, Comercio y Navegación entre Guatemala y Alemania, que se sostuvo durante 28 años partiendo de 1887 (Wagner, 1991, pp. 75-86).

Siendo este el instrumento para garantizar el acceso de mano de obra con grandes extensiones de tierra, necesaria para el monocultivo a gran escala, citando a J. Castellanos Cambranes “significó para los alemanes en Guatemala y los inversionistas alemanes ausentes, una serie de concesiones y garantías para sus inversiones comerciales, agrícolas, industriales e intereses de las líneas navieras alemanas. A cambio de los privilegios otorgados a los súbditos alemanes, el Tratado no trajo ventajas a Guatemala, sino sólo explotación y miseria” (Castellanos Cambranes, 1977: 11- 12).

A pesar de que en Guatemala inició más tarde la inmigración alemana (respecto a Costa Rica, por ejemplo), fue en nuestro país que hubo mayor presencia, debido a un movimiento más rápido y masivo. De unos 100 alemanes en 1860, para 1880 se contabilizaban unos 221 en tierras guatemaltecas. Una década más tarde se sumaban, al menos, otro centenar y al terminar el siglo había más de 900. De esta manera, también la posesión de grandes extensiones de tierra quedó en manos de estos inmigrantes. Hacia 1898, la propiedad alemana se calculaba en 2700 kilómetros cuadrados (un 2% del total de la superficie), con fincas que iban desde los 0.5 kilómetros cuadrados hasta plantaciones con más de 100 kilómetros cuadrados, siendo las de Alta Verapaz las más notables, en donde el 60% de la participación en la producción del café estaba relacionada con los alemanes. Adicionalmente, las casas comerciales alemanas en Cobán tenían el control total del comercio (Berth, 2018: 72-78).

Por lo anterior expuesto, se considera de importancia el tema migratorio alemán a Guatemala, en su mayoría a las Verapaces y Costa Sur guatemalteca, citando a los pioneros Erwin Paul Dieseldorff y Carl Friedrich Rudolph Klee respectivamente como personajes nefastos según J. Castellanos Cambranes (1995) englobando el establecimiento de los alemanes en el país, desde sus orígenes en el siglo XIX, hasta el momento de expropiación de la mayoría de las fincas u otros

bienes de propiedad alemana, ocurrido en 1943 en adelante, acontecimientos que afectaron la economía de plantación, el comercio, las finanzas y la industria.

Puntualizando que Guatemala es el país donde el neocolonialismo alemán del siglo XIX generó una de las variantes del subdesarrollo tercermundista. La manera en que surgieron estas fincas de café de propiedad alemana, teniendo el capital alemán el potencial para modernizar el país hasta cierto sentido, sin perder de vista el aporte de esos miles de hombres y mujeres, en gran mayoría campesinos indígenas, que, contribuyendo con su fuerza de trabajo, explotados, así también las grandes extensiones de tierra con un cambio drástico en su vocación natural, contribuyeron enormemente, entre otros factores (Castellanos Cambranes, 1995: 22-24).

1.11. Antecedentes de investigación

En el ámbito histórico industrial en Guatemala, tenemos a Paul Dosal en *Las Élités Industriales en Guatemala* (2005: 17, 27, 281) buscando explicar las tendencias políticas contemporáneas al examinar el origen, desarrollo y movilización política de los oligarcas industriales, desde su comienzo en la década de 1870 hasta su fortalecimiento político en la década de 1990. También se menciona la protección de tierras comunales en el gobierno liberal de Rafael Carrera, posterior a la derrota de los conservadores encabezado cada bando con las familias políticamente activas económicamente en rubros industriales o agroindustriales, teniendo dentro de sus conclusiones que “los oligarcas que han invertido en textiles, hoteles, ingenios de azúcar, algodón, minas, finanzas, exploraciones del petróleo y construcción ejercen en el presente el liderazgo económico; dejando de lado a los oligarcas dedicados a la agroindustria o monocultivos como el café.

Continuando con el estudio de Casaús en *Guatemala: Linaje y Racismo* (2018) encontramos una investigación que rastrea a lo largo de la historia de Guatemala la formación histórica de los grupos dominantes y sus orientaciones

políticas ideológicas, a partir de sus redes de parentesco; identificando sus bases económicas en los distintos momentos históricos, evolución y ciertas modalidades de vinculación con el poder político colonial, post colonial y período liberal hasta el presente. Con el cultivo del café, determina que los extranjeros se incorporan al poder, como una fracción de clase modernizante y progresista en sus inversiones, aportando gran capital necesario para dicho cultivo, en su mayoría alemanes; influyendo profundamente en la legislación y en la conformación del Estado Liberal y del comercio de tierras desde 1874 (Casaús, 2018; 122).

Desde la perspectiva de Molina Calderón (2019) en Empresas Familiares del siglo XIX, examina 50 empresas familiares en el período de 200 años, que disponían información pública, siendo de impulso comercial la Revolución Liberal de 1871 y otro segundo empuje, se dio en la época del presidente Lisandro Barillas en los años entre 1885-1892; la migración alemana, mediante la cual llegaron agricultores y toda clase de trabajadores de servicios y conocimientos industriales. Aquí localizamos información sobre empresas industriales y en algunos casos estas empresas han implementado museos con guion histórico industrial como Cementos Novella y el primer museo industrial de Guatemala dedicado a Cerveza Gallo (Molina, 2019: 105, 107), así también desglosa un apartado por nacionalidades, titulado Alemanes en la Verapaz basado en Terga (2018) donde reconoce la infraestructura económica en caminos, carreteras, vapores y línea férrea en la región de las Verapaces por los alemanes.

Las relaciones alemanas-guatemaltecas datan desde décadas antes a la unificación del Imperio Alemán; fue hasta entonces que los vínculos comerciales despegaron de manera exponencial, en términos de agroexportación e importación, siendo en el trabajo de Julio Castellanos Cambranes (1977) sobre el Tratado de comercio de 1887, permitiendo comprender la base legal sobre la que se asentaron los mencionados lazos económicos y, además, explica cómo se introdujo el capital alemán en la economía guatemalteca. Por su parte, los intereses alemanes en Guatemala, en la primera mitad del siglo XX, son detallados en un breve y sustancioso artículo de J. Fred Rippy (1947), basado en las “listas negras” de Estados Unidos durante las dos guerras mundiales, que daban cuenta de una gran

cantidad de compañías con capital alemán funcionando en Guatemala entre 1917-1918 y 1941-1945.

Como introducción al período liberal, el trabajo de Juan Carlos Zarazúa (2015: 1-93) constituye una síntesis de las transformaciones políticas, en tanto luchas de poder y dinámicas relacionadas con el desarrollo estatal (aspectos territoriales-administrativos y fiscales, entre otras), así como de los aspectos fundamentales de la economía guatemalteca agroexportadora. En este sentido, Zarazúa resalta la importancia de los cultivos de agroexportación, especialmente el café, en el desarrollo económico del país para esos años, sin dejar de mencionar las diferencias regionales y las relaciones internacionales.

Desde finales del siglo XIX hasta la primera mitad del siglo XX, Mario Samper K. (1993: 11-109 y 1998) hace un recorrido del papel desempeñado por la caficultura en los países centroamericanos, a excepción de Honduras, enfatizando en la importancia del cultivo y su valor como producto de exportación, su relación con los mercados internacionales y la capitalización local y extranjera que recibía, remarca las consecuencias ecológicas del cultivo, así como la presión ejercida del mismo sobre la posesión de la tierra. Finalmente, Samper K. también da cuenta de las dinámicas laborales y políticas generadas en torno a la caficultura.

Los trabajos de Regina Wagner (1987, 1991 y 2001) constituyen un referente obligatorio para entender el papel desempeñado por los migrantes alemanes asentados en Guatemala y su relación con la economía agroexportadora desde finales del siglo XIX hasta la primera mitad del siglo XX, sin dejar de lado las relaciones internacionales y aspectos socioculturales inherentes a la diáspora asentada en tierras guatemaltecas. Hasta la fecha, la monografía más conocida de la autora, *Los Alemanes en Guatemala, 1828-1944*, representa una colección importante de información sobre el capital alemán y el desarrollo económico del país, pese a las duras críticas recibidas por historiadores guatemaltecos.

Continuando, la tesis doctoral de Guillermo Náñez Falcón (1970) es un aporte para comprender el papel de los finqueros alemanes en este contexto. Así, analiza la figura de Erwin Paul Dieseldorff entre finales del siglo XIX e inicios del siglo XX.

En su tesis, Náñez Falcón explica los intereses económicos de Dieseldorff a través de la revisión de sus papeles personales, mostrando la escala de su empresa, especialmente en su incursión al cultivo de café -implicando temas como la propiedad, la capitalización, la tecnología, el trabajo, y todo tipo de estrategias para incrementar sus beneficios, contextualizando en el boom del café en Alta Verapaz.

En sentido etnográfico, Ricardo Terga Cintrón (2018), basado en una gran cantidad de testimonios y en la revisión de documentación de archivo eclesiástico, ha dedicado un estudio completo a las relaciones entre alemanes y la población Q'eqchi' desde la segunda mitad del siglo XIX hasta el siglo XX. Introduciendo la obra con una síntesis histórica y cultural de la inserción alemana al territorio verapacense, la esencia del libro de Terga se encuentra en la reconstrucción de enlaces entre los dos grupos anteriormente mencionados, especialmente en Cobán, San Pedro Carchá y los poblados aledaños al río Polochic, acompañado de pequeñas notas biográficas y fotografías, que bien pueden tomarse como punto de partida para profundizar en diferentes tópicos relacionados con el advenimiento alemán, la capitalización de la economía agroexportadora y su impacto social y cultural en la población indígena.

En el ámbito de la arqueología industrial enfocado a vestigios agroindustriales asociada a fincas cafetaleras, tenemos como referente a E. Mendoza (2006) en su artículo Arqueología industrial en Centroamérica un estudio de caso en Guatemala, refiriéndose a la Finca Chicolá, ubicada en la boca costa guatemalteca, aquí el autor se hace la gran interrogante ¿Historia y Arqueología? Dando como respuesta el uso de metodologías compartidas para el registro, análisis y comprensión de los vestigios industriales asociados al procesamiento de café durante el siglo XX en su mayoría. Continuando con Rubén Larios (2007) con su tesis "Arqueología industrial en Guatemala: Una aproximación al estudio de los remanentes de la empresa Ferrocarriles Internacionales de Centroamérica", realizando un amplio recorrido

sobre el origen y la teoría de la Arqueología Industrial en el mundo y específicamente en los diferentes enclaves y líneas ferroviarias en Guatemala, ubicando una línea en Panzós, Alta Verapaz asociándola con la extracción del café de la región hacia el Atlántico.

Luego, encontramos a C. Rafael Castillo en la revista Estudios (2010) con “Un Ejemplo de Arqueología Industrial en Guatemala: el estudio de los Conjuntos Históricos Agroindustriales San Julián y Medio Monte”, donde se plantea como objetivo la investigación, la docencia y la aplicación de la arqueología (industrial) en fincas propiedad de la USAC, dando como resultado el registro de los recintos arquitectónicos de los cascos patronales y los vestigios agroindustriales asociados al procesamiento del café y azúcar del siglo XIX y XX. Posteriormente, a E. Mejía (2019), con su tesis de Licenciatura en Arqueología por la Universidad de San Carlos de Guatemala: “Vestigios arqueológico-industriales de la Estación del ferrocarril y del beneficio de café de la Finca el Chagüite, Coatepeque, Quetzaltenango (1915-1995)”, realizando un específico inventario de los trabajos realizados con enfoque al patrimonio industrial en las diferentes facultades y escuelas de la USAC y otras universidades, así también, asociado a los encuentros de patrimonio industrial guatemalteco promocionados por ARQUINDUGUA, estos dos últimos suman la mayoría del compendio de estudios de arqueología industrial en el país para su consulta.

Capítulo II. Historia del café

A finales del siglo XIX, la producción capitalista, avanzó, subiendo la demanda de materias primas y alimentos, creando un mercado amplísimo de alcance mundial. Regiones enteras se especializaron en la producción de alguna materia prima, cosecha o estimulante, en algunos casos estas especializaciones ya existían desde la era mercantil, siendo el caso del azúcar en el Caribe y el café en Centroamérica (Wolf, 2005 pág. 367-373).

El café como estimulante en la recién Era Industrial, proporcionaba energía inmediata en un período en el que se le pidió al cuerpo humano un desempeño más intenso y prolongado. Existiendo mayor demanda de este tipo de productos a granel para satisfacer necesidades de las aglomeraciones crecientes de ciudades y centros industriales. Hubo también nuevas formas de consumo; pautas de sociabilidad, surgimiento de cafeterías, nuevas formas basadas en la clase, sobre cuándo y dónde tomar y comer “Que”, nuevas normas de emulación cultural con cambios socioculturales por la floreciente industrialización.

Ante estas nuevas pautas, el consumo de alcaloides, teobrominas, azúcares y hasta tranquilizantes subió con rapidez en todas las clases sociales, dando estos nuevos productos a “la empresa europea acumulación de grandes ahorros pues proporcionó alimentos y sustitutos de bajo precio a las clases trabajadoras europeas” (Mintz 1979b:61 en Wolf, 2005:403).

La propagación de la bebida del café en el mundo oriental se produjo entre los siglos XIII y XVI, donde comerciantes venecianos lo llevaron de Constantinopla a Italia en el siglo XVII, difundiéndose dicha bebida en Holanda, Inglaterra, Francia, Alemania y Austria, siendo los holandeses los primeros en realizar cultivos (Wagner, 2001: 19).

La historia del café tiene su origen en África, específicamente en Etiopía, en la provincia de Kaffa, en relatos populares se menciona a un pastor de ovejas que observó el animado comportamiento de las cabras después de masticar cerezas del cafeto. Considerado con más certeza es que esclavos originales de las regiones de

Sudán llevados a Yemen y Arabia a través del gran puerto “Moca” (sinónimo de café), consumían la succulenta parte carnosa de la cereza (grano) del café, antes del siglo XV ya se cultivaba este producto en Yemen (*Historia del café*, tomado de www.ico.org.com, 2021).

Moca era el puerto principal de la única ruta marítima a la Meca, el lugar más concurrido del mundo en el siglo XV y XVI, las autoridades del Yemen alentaron mucho el consumo de café, ya que sus efectos se consideran preferibles a los que producía el “Khat” (hojas verdes masticadas con efectos comparados a las anfetaminas), siendo este un arbusto cuyas hojas y brotes se mastican como estimulante, los establecimientos de servir café se llamaban “Kaveh kanes”, lugares especializados no solo en el café sino también para jugar ajedrez, intercambiar información tipo chismes y se disfrutaba del canto, el baile y la música, entre otras atracciones, estos locales estaban decorados con lujos y características personalizadas, en estos recintos se tenía vida social y negocios. Dichos establecimientos se convirtieron en lugares claves para actividades políticas, siendo suprimidos por un tiempo, surgiendo de nuevo estos recintos en las posteriores décadas teniendo que pagar impuestos tanto el café como el establecimiento (ico.org. Op. cit.).

Continuando, los holandeses empezaron también a cultivar cafetos en Malabar, en la India, en 1699 llevaron alguno a Batavia, en Java, en lo que actualmente es Indonesia, convirtiéndose posteriormente en la principal fuente de suministro de café a Europa, teniendo como dato a Indonesia como el cuarto exportador de café del mundo actualmente, los comerciantes venecianos fueron los primeros en llevar café a Europa en 1,615; interesante época ya que coincide con el arribo de las otras 2 bebidas calientes a Europa, tales como: el chocolate originario de América a España en 1,528, y el té, el cual fue vendido por primera vez en Europa en 1,610 (ico.org. Op. cit.).

El primer establecimiento de café en Europa se abrió en Venecia en 1,683; el famoso Café Florián de la Plaza de San Marcos en 1,720 y sigue abierto al público hasta el presente, apareciendo otros locales en otros países, siendo de los

más importantes, el Lloyd's de Londres en 1,688 como dueño Edward Lloyd, quien preparaba allí las listas de los buques que sus clientes habían asegurado (ico.org., Op. cit.).

Según Wagner (2001) en América, el café llegó primero a Norteamérica, ganando espacio comercial a raíz del Boicot del Té durante la Revolución Americana. Relacionando las colonias europeas, los holandeses llevaron la planta a Surinam en América del Sur, los franceses a las islas caribeñas y las Antillas, dando lugar a la propagación a Cayena, Venezuela, Brasil, el Caribe Español, México y Centroamérica, el cafeto llegó a Latinoamérica en el siglo XVIII, donde se convirtió en el producto de exportación desplazando a la grana y cochinilla. Actualmente, el café se cultiva en 4 continentes, entre el trópico de Cáncer y el trópico de capricornio, 7 países de Latinoamérica basan su economía en este monocultivo, produciendo este continente 2 veces más café que el resto del mundo (Wagner, 2001: 29-36, Google books.com.gt, consultada 2021,2022 y 2023)

Continuando, Wagner (*op. cit.*) nos contextualiza que en “las sociedades europeas era de novedad y efervescencia el consumo del café alrededor del siglo XVII, en Alemania se consumía café alrededor de 1670, y en los años posteriores, se le consumía en la Corte del Gran Elector de Brandemburgo, se abrieron cafés en las principales ciudades como Regensburg, Leipzig, Múnich, Stuttgart, Augsburgo y Berlín. Siendo una moda reciente en Europa, Johann Sebastian Bach compuso en Leipzig en 1732, su famosa “*Kaffee Kantate*” para dar a conocer la bebida y entretener a los asiduos clientes del Café Zimmermann en el centro de la ciudad.

Respecto a América, la planta del café fue llevada por holandeses a su colonia en Surinam en 1718, propagándose a la colonia francesa Cayena en 1722, y a la colonia portuguesa en Brasil en 1723, En Jamaica, el caballero inglés Nicolas Laws introdujo el café en 1730, a las Filipinas unos misioneros españoles llevaron la planta de Java en 1740. En Cuba lo introdujo José Antonio Gelabert, de Santo Domingo en 1748 y en Puerto Rico inició su cultivo en 1755 (Wagner, 2001: 29-36, Google books.com.gt, consultada 2021,2022 y 2023).

2.1. El Comercio de café en Guatemala

“..Puede decirse que en la segunda mitad del siglo XIX...La finca de café se convirtió en la guinda del triunfo: nadie tenía más éxito que aquel que era propietario de una plantación...”

J. Castellanos Cambranes, 1995

La introducción del café se inicia a mediados del siglo XVIII, desconociendo una fecha exacta del arribo de los primeros cafetos a Guatemala, entre 1,750 y 1,760 provinieron de Las Antillas directamente hacia la Antigua, ciudad de Santiago los de Guatemala, donde los jesuitas la utilizaban como decoración en los conventos de la capital colonial. A partir de 1,800 ya se localizan cafetos en otras áreas del país como el Valle de la Ermita, Villa Nueva, Petapa, Amatlán, Santa Rosa y Jutiapa entre otros, adjudicándose la responsabilidad de dispersión en nuevos territorios a Don Juan Rubio y Gemir en algunas crónicas (Anacafé, 2021: Historia del café en Guatemala, anacafé.org, consultado en 2021. 2022 y 2023).

El primer dato oficial de las primeras exportaciones de café de Guatemala está registrado en el cuadro del Comercio de Exportaciones del primero de enero a 31 de diciembre de 1853, publicado en la Gaceta del 23 de junio 1854, constando de: 4 sacos de café por valor de 60 pesos por el puerto de Izabal, 46 sacos por el valor de 690 pesos por el puerto Iztapa, lo que hacen un total de 50 sacos que sumaban 750 pesos, siendo el valor del saco de 15 pesos. En el año siguiente (1854) se anotaron 8 quintales de café exportados por el Puerto San José, valorados en 64 pesos y para 1855 se registraron 93 quintales por un valor de 744 pesos. Tomando en cuenta que en 1853 el gobierno otorgo primas a favor de este nuevo cultivo, ya que las cosechas de Cochinilla y la Grana no estaban otorgando el rendimiento deseado. El presidente Rafael Carrera prorrogó las primas otorgadas para la exportación del café hasta 1868 cambiando la tarifa de dos pesos a un peso por quintal exportado, para este año los caficultores agradecieron la prima impuesta

ya que la exportación estaba en auge (Wagner, 2001: 49-58, Google books.com.gt, consultada 2021,2022 y 2023).

Respecto al transporte en el siglo XIX, el transporte terrestre del interior hacia los puertos del país se hacía a lomo de mula o carretas de bueyes, cuando la mercancía salía por el puerto de Izabal, siendo este, un puerto caliente e insalubre a 362 kilómetros de la capital, llegando al Puerto de Izabal, luego en bote o vapor sobre el lago de Izabal al puerto de Livingston, de allí a Belice y a los mercados internacionales. El anterior trayecto le tomaba a un viajero a caballo entre seis y siete días, en cambio a los arrieros que transportaban la mercancía con patachos de mula tardaban de 30 a 40 días; y en la época lluviosa hasta 60 días, en total las importaciones a Europa duraban de seis a nueve meses hasta llegar a su destino (Wagner, 2001: 49-58, Google books.com.gt, consultada 2021,2022 y 2023).

Posteriormente se dio un auge de exportaciones por los puertos de la Costa Sur, en consecuencia, proliferando cultivos en esa área, ya que el gobierno también, encargo infraestructura para el puerto San José, ubicado en el departamento de Escuintla y de aquí a Inglaterra. Teniendo ventajas geopolíticas la región Sur para el comercio con Europa. En 1860 existía mucha competencia de compañías marítimas brindando facilidades a los exportadores de café como la British Royal Mail Steamship Compañy, la HAPAG (destino a Alemania con conexión en Panamá), Rieper Augener & Cia, casa de importaciones y exportaciones y agente del Lloyd de Norte alemán, contabilizando hasta 3 y 4 vapores zarpano al mes en la temporada de cosecha, estos anunciaban fletes módicos en buques alemanes a Inglaterra, Alemania o San Francisco, EEUU (Wagner, 2001: 49-58, Google books.com.gt, consultada 2021,2022 y 2023).

2.2. Contexto histórico del comercio del café en Alta Verapaz

El café fue introducido en la Verapaz, con expectativa por autoridades gubernamentales, en la década de 1830. No obstante, los años de 1838-1848, marcados por la guerra civil, causaron que estas plantaciones incipientes fueran abandonadas hasta 1860, aproximadamente. Dado que la penetración ladina se

encontraba en mayor medida en Baja Verapaz, y junto a ella cierto grado de explotación económica, hacía 1854 la cabecera departamental fue cambiada de Cobán a Salamá (King, 1974:28).

En los años siguientes a 1854, comenzó el cultivo comercial de café por parte de europeos recién llegados y asentados, sobre todo, en Alta Verapaz. Dado que los indígenas de la región no tenían mayor experiencia con la explotación extensiva de su mano de obra, que el café requería, la rebelión y dispersión de la población fueron estrategias utilizadas para evitar el trabajo forzado. Aún con ello, los primeros esfuerzos por comerciar el producto fueron exitosos para algunos europeos de origen francés, inglés, español y, posteriormente, alemán (King, 1974, p. 29). Junto a estos, el primer alemán en Alta Verapaz, Heinrich R. Dieseldorff llegó a Cobán como comerciante e importador, lo que le valdría posteriormente para financiar y comprar extensiones importantes de tierra para sembrar café y, así, dar la pauta para las siguientes generaciones de migrantes alemanes que se encargaría de crear un entorno finquero devoto de la producción de café en todo Alta Verapaz (King, 1974:30).

En la Verapaz, el cafetalero y empresario francés Julio Rossignon organizó una reunión en 1864 con los propietarios de las fincas de Café (observando que para este año ya existía un desarrollo comercial del monocultivo) para discutir las dificultades de los caminos y proponer disposiciones para mejorarlos sin afectar a los indígenas campesinos, se propuso una carretera entre Salamá y Cobán, posteriormente se encomendó una vía de comunicación de Cobán al puerto fluvial de Panzós, quedando como responsable el ingeniero alemán Franz Sarg en 1867, estas mejoras tuvieron impulso a una sugerencia (a partir de la visita del presidente y su ministro de gobernación a Cobán) para mejorar el departamento, para darle salida a los productos por el Rio Polochic hacía el Atlántico, en el gobierno de Vicente Cerna (Wagner, 2001: 49-58, Google books.com.gt, consultada 2021,2022 y 2023). Para 1861 Julio Rossignon en el Noticioso, agrega “en Cobán el café de las laderas es el mejor, el más robusto, el que da mejor fruto, que en ese lugar toda clase de terreno es propio para el desarrollo del cafeto, sea arcilloso o pedregoso o profundamente liviano; que en las laderas el frío es menos fuerte que

en los lugares bajos, en las laderas no se necesitan tantas limpias como en los bajos, en fin, que la cosecha es más fácil en los lugares inclinados y no hay necesidad de talar árboles, se tienen más brazos que en toda la república, baratos y dóciles... que el indio de Alta Verapaz es sobrio, dócil e inteligente. Desde hace tres años emplean allí mozos de Cobán, Tactic, Carcha y Santa Cruz y no se hurtan ni un solo lazo, su jornal lo reciben al fin de semana. Se les paga con medallones y aceptan gustosos” (Wagner, 2001: 49-58, Google books.com.gt, consultada 2021,2022 y 2023).

De 1857 a 1871, las plantaciones y exportaciones guatemaltecas de café crecieron progresivamente de forma paralela a las bajas en la exportación de la cochinilla. Junto a este proceso, era bastante claro que los cambios políticos tenían bastante influencia en la dinámica, especialmente tras la caída del régimen conservador en 1871, que siguió a los seis años de la muerte de Rafael Carrera. El nuevo régimen se decidiría, en los años siguientes, a realizar cambios relacionados con la tenencia de la tierra, el trabajo, la infraestructura y el crédito; es decir, buscaría cambiar la estructura política, económica y social del país cuya modernización dependería del café (Wagner, 1996: 67-69).

De tal cuenta, se legisló para que se pudiera adquirir propiedad privada, que se pretendía baldía pero que, en repetidas ocasiones, se trataba de tierra comunal de indígenas q'eqch'ies en el caso de Alta Verapaz; se eliminaron las erogaciones para el sustento eclesiástico; se nacionalizaron los bienes de las comunidades religiosas para el sustento del crédito agrícola y, finalmente, también se formó un sistema que dio paso a la servidumbre y peonaje por deudas como medios de captar mano de obra para el trabajo de las fincas. Junto a esto, también se promovió la inmigración de población blanca, lo que influiría, en la década de 1880, en el arribó de individuos alemanes en la región de Alta Verapaz, gracias a su fácil acceso desde el mar sin mediar con el centro del país (Wagner, 1996: 69-74).

Dicha dinámica migratoria coincidió, no por casualidad, con la erección y unificación del Imperio Alemán en 1871, cuya política se orientó a la expansión económica alemana por medio de sus agentes dispersos por varias latitudes, de las que América figuró prominentemente, para hacer frente a potencias como la inglesa y

estadounidense. Además, en lo legal, dicho movimiento fue sustentado por el Tratado de Amistad, Comercio y Navegación entre Guatemala y Alemania, que se sostuvo durante 28 años partiendo de 1887(Wagner, 1996, pp. 75-86). Siendo este el instrumento para garantizar el acceso de mano de obra con grandes extensiones de tierra, necesaria para el monocultivo a gran escala, citando a J. C. Cambranes *“significó para los alemanes en Guatemala y los inversionistas alemanes ausentes, una serie de concesiones y garantías para sus inversiones comerciales, agrícolas, industriales e intereses de las líneas navieras alemanas. A cambio de los privilegios otorgados a los súbditos alemanes, el Tratado no trajo ventajas a Guatemala, sino sólo explotación y miseria”* (Cambranes, 1977: 08).

A pesar de que en Guatemala inició más tarde la inmigración alemana (respecto a Costa Rica, por ejemplo), fue en nuestro país que hubo mayor presencia, debido a un movimiento más rápido y masivo. De unos 100 alemanes en 1860, para 1880 se contabilizaban unos 221 en tierras guatemaltecas. Una década más tarde se sumaban, al menos otro centenar y, al terminar el siglo, había más de 900. De esta manera, también la posesión de grandes extensiones de tierra quedó en manos de estos inmigrantes. Hacia 1898, la propiedad alemana se calculaba en 2700 kilómetros cuadrados (un 2% del total de la superficie), con fincas que iban desde los 0.5 kilómetros cuadrados hasta plantaciones con más de 100 kilómetros cuadrados, siendo las de Alta Verapaz las más notables, en donde el 60% de la participación en la producción del café estaba relacionada con los alemanes. Adicionalmente, las casas comerciales alemanas en Cobán tenían el control total del comercio internacional. (Berth, 2018: 72-78).

Por lo anterior expuesto, se considera de importancia el tema migratorio alemán a Guatemala, en su mayoría a las Verapaces y Costa Sur guatemalteca, citando a los pioneros Erwin Paul Dieseldorff y Carl Friedrich Rudolph Klee respectivamente como personajes nefastos según J. C Cambranes (1995) *“englobando el establecimiento de los alemanes en el país, desde sus orígenes en*

el siglo XIX, hasta el momento de expropiación de la mayoría de las fincas u otros bienes de propiedad alemana, ocurrido en 1943 en adelante, acontecimientos que afectaron la economía de plantación, el comercio, las finanzas y la industria. Puntualizando que Guatemala es el país donde el neocolonialismo alemán del siglo XIX generó una de las variantes del subdesarrollo tercermundista. La manera en que surgieron estas fincas de café de propiedad alemana, teniendo el capital alemán el potencial para modernizar el país hasta cierto sentido, sin perder de vista el aporte de esos miles de hombres y mujeres, en gran mayoría campesinos indígenas, que, contribuyendo con su fuerza de trabajo, explotados, así también las grandes extensiones de tierra con un cambio drástico en su vocación natural, contribuyeron enormemente, entre otros factores” (Castellanos Cambranes, 1995:23).

2.3. La diáspora alemana en Cobán

El pionero de esta diáspora fue, E. P. Dieseldorff, siendo este un personaje conocido ampliamente por sus archivos personales (ubicados en la Universidad de Tulane y ampliados en la tesis doctoral de Ñanez Falcón) y archivos comerciales, donde se describen sus negocios de finquero cafetalero inescrupuloso y brutal, que haya existido en Guatemala, apoderándose de vastas extensiones de tierra en 1898, alrededor de la crisis coyuntural de bajos precios y como E. P. Dieseldorff tradujo las leyes esclavistas alemanas en su antigua colonia africana conocida hoy como Namibia (Cambranes, 1995), ubicada como una manera de legitimar el poder y la opresión de los alemanes, especialmente, la penetración del capital alemán en una región de Guatemala, que fue convertida en enclave colonial del imperialismo alemán, incluso surgieron algunos hitlerianos “latinoamericanos” deseosos de convertir a América Latina en colonia del Tercer Imperio Alemán, sometiendo a su población al exterminio físico y a la esclavitud. La Segunda Guerra Mundial, provocada y desatada por el imperialismo alemán debía lograr estos fines y la redivisión del mundo en “esferas de influencia” (Castellanos Cambranes, 1977:19-21 y 1995).

Para 1876 a 1878, aumento la migración alemana a la Verapaz, el Ministerio de Asuntos Exteriores del Gobierno alemán decidió establecer en Cobán un Vice-consulado, el 03 de mayo de 1879 siendo el primer vice-cónsul Franz Sarg, siendo prominente finquero de café (Terga, 2018: 10). Posteriormente, en 1881 la esposa de Alfredo Maudslay hace una reseña de que los niños crecían saludables y robustos, refiriéndose a que en Cobán se encontraban las comodidades que pertenecían a una vida mitad europea y mitad del trópico. Complementó Carlos Sapper en sus memorias, recordando la comunidad alemana en Cobán, la existencia del club alemán DEUTSCHE VEREIN, describe que la estructura no estaba terminada, aun así, contaba con una pista de boliche y un piano, donde los sábados por la noche algunos jóvenes alemanes se reunían para conversar, jugar a los bolos y tomar cerveza (Terga, 2018: 10-11).

El establecimiento de fincas cafetaleras en la región necesitaba de mano de obra para el trabajo de los campos y del transporte, esta es asociada a los grupos q'eqch'ies en su mayoría y otras etnias como pocomchí y achí. Luego de la declaración de terrenos baldíos las propiedades ocupadas por q'eqch'ies, quedando como ocupantes con obligaciones de arrendar o trabajar para el nuevo dueño. En el año 1864 se registra una rebelión liderada por Melchor Yat, en el municipio de Carchá denominada "guerra de la montaña", posteriormente otra rebelión en 1885 y finalmente en 1906 la última resistencia organizada con líderes de San Juan Chamelco para impedir la expropiación de sus tierras (Terga citando a King 2018:22).

2.4. Vías de comunicación y el Ferrocarril Verapaz

Los señores Lyman y Gordon, en 1884, realizan un primer intento por construir un ferrocarril de Cobán al Polochic, sin embargo, este proyecto no se concreta, posteriormente la "Sociedad Agrícola del Norte" solicita el 15 de enero de 1894 la concesión ferroviaria en el Valle del Polochic. El gobierno otorga el derecho de formar una compañía para conseguir el capital necesario a efecto de implementar

explotar dicha concesión, por el término de 90 años. El 22 de abril de 1896, mediante escritura constitutiva se fusiona en la ciudad de Guatemala la empresa del Ferrocarril y la compañía de Agencias del Norte Limitada, adquiriendo el nombre de Compañía del Ferrocarril Verapaz y Agencias del Norte Limitada (Larios, 2007: 46 citando a Wagner, 1991).

La primera parte de la obra ferrocarrilera se realizó de Panzós a la Tinta (35.2 Km.), siendo el 75% del trayecto, habilitado al público el 11 de junio 1896. Para la segunda parte que comprendía de la Tinta a Tucurú, se contrató al señor Silvanus Miller, quien renunció, por lo que se debió contratar a nuevos ingenieros, los hermanos Prescott, construyendo un nuevo trazo, sin embargo, se tuvieron contratiempos como enfermedades de los trabajadores así como la dificultad del terreno, como el mayor desafío, la estrechez del cañón del Polochic, a finales de septiembre un temporal provocó grandes derrumbes donde inutilizó la construcción ya realizada, así también, en el ámbito político, acontecimientos en Occidente contra el presidente José María Reyna Barrios, por lo anterior y cuestiones financieras el tramo quedó inconcluso, únicamente hasta Pancajché (Papalhá, comunidad de la Tinta) en julio de 1898 (Larios, 2007: 46-47 a Wagner, 1991).

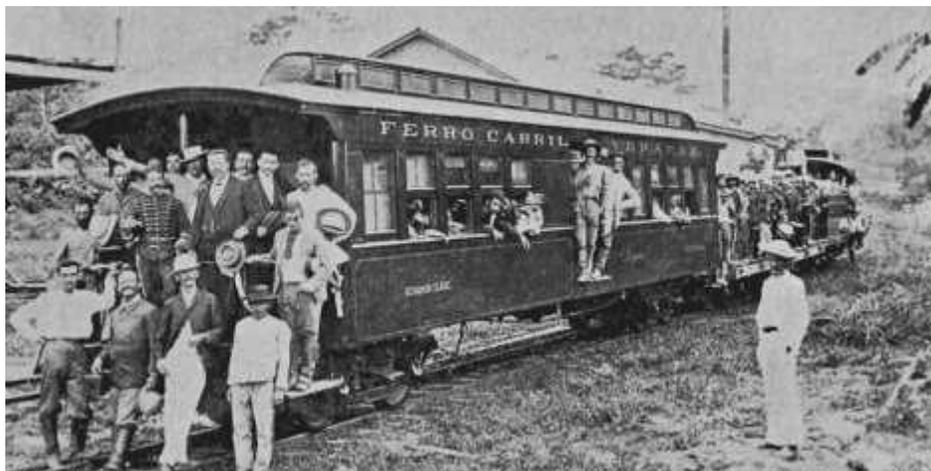


Figura 4. Fotografía del Ferrocarril Verapaz 1895, recuperado de <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/88/Ferrocarrilverapaz1895.jpg>.

2.5. Organización sociopolítica alrededor del comercio del café, región Norte en el Siglo XX

A continuación, se enlistan factores sociales y políticos asociados a la caficultura 1900-2000, tomando en cuenta los factores internos y externos que se circunscriben a la dinámica de auge y declive en el siglo XX.

2.5.1 Año 1897

En este año las políticas de desarrollo del estado liberal, se tienen controladas por los finqueros entre 1871 y 1898, los oligarcas apoyaron oficialmente la industrialización, pero un reducido número de ellos invirtió sus utilidades fuera del sector cafetalero. Tomó la presidencia el general José María Reyna Barrios el 01 de junio de 1897, asumiendo los poderes de una manera dictatorial, los contrincantes en las elecciones canceladas entraron en rebelión y levantamiento en armas el 7 de septiembre del mismo año, desde San Marcos hasta Quetzaltenango, ejecutando como subversivo a Juan José Aparicio y Mérida siendo este director del Banco de Occidente, cafetalero y filántropo. Este suceso asustó a la oligarquía y estremeció al gobierno. (Dosal, 2005: 71).

2.5.2. Años 1898-1920

Luego del Magnicidio del presidente Reyna Barrios, tomó el poder Manuel Estrada Cabrera, durante los siguientes 22 años. Para el horror de la oligarquía, el hijo de una sirvienta doméstica había tomado el control del gobierno. En su gobierno, a pesar de ser un déspota caprichoso y maquiavélico que aterrorizaba a la población por medio de su policía secreta, el dictador gobernó con el apoyo de la oligarquía (Dosal, 2005: 72).

El sistema de gobierno continuo con lo dictado por el presidente Barrios, mediante el cual los terratenientes se aseguraban la disponibilidad de mano de obra, aumento de militarización, desplazando casi por completo a las autoridades civiles, en los departamentos los jefes políticos y comandante en armas se fusionaron a un solo individuo, asegurándose presencia física en el nivel local del gobierno central

(Hurtado, 2008 pág. 70).

Entre 1897 y 1914 continúan arribando al país inmigrantes alemanes dedicados a la producción cafetalera, a pesar de los precios a la baja del mercado internacional del café, y de las dificultades para garantizarse mano de obra, la exportación del grano aumentó (Hurtado, 2008: 75).

Se establecieron pocas plantaciones nuevas, se perdieron algunas fincas al no poder pagar las deudas adquiridas y otros adquirieron nuevos créditos (Hurtado, 2008: 75).

Los acreedores alemanes, como las casas hamburguesas Oetling Gebr, Schlubach Dauch y Co., Timer & Co y Nottebohm Co. Se hicieron cargo de las fincas embargadas. Por ejemplo, David Sapper (1904) se hizo cargo de las fincas embargadas por Schlubach Dauch & Co., logrando incrementar las mismas de 5,000 a 20,000 quintales 5 años. En 1909, Schulubach Dauch & Co. Adquirió la mayoría de acciones y títulos hipotecarios de la compañía del Ferrocarril Verapaz y Agencia del Norte Ltda.; en 1910, el complejo de fincas se convirtió en la "Compañía Anónima Centroamericana de Plantaciones", con sede en Hamburgo (Hurtado, 2008: 71- 77).

A nivel Nacional, en 1900 los alemanes eran propietarios de 159 plantaciones con una extensión de 5,595.23 caballerías y producían la tercera parte del café exportado (Hurtado 2008: 77 citando a Wagner, 1991).

En Alta Verapaz se registran 45 fincas en manos de alemanes con una producción promedio de 35,800 quintales del grano, lo que representa el 80% del total de la producción de la región (Hurtado 2008: 78 citando a Wagner, 1991).

Las fincas cafetaleras requerían del acaparamiento de tierras más allá de las plantaciones de café para forzar a los indígenas a trabajar como mozos colonos, quienes, a su vez, por esta vía lograban tener acceso a un pedazo de tierra para establecer su milpa y reproducir su forma de vida en un estrechísimo margen (Hurtado 2008: 78 citando a E. Torres-Rivas, enero 2008).

2.5.3. Primera Guerra Mundial

Entre 1907 y 1912 el comercio fue cambiando su orientación; las importaciones de Alemania se mantuvieron y aumentaron incluso, el país mostraba la tendencia a incorporarse al área de influencia y de comercio de Estados Unidos, definida totalmente en la primera guerra mundial en esta nueva dirección (Hurtado 2008:79 citando a Wagner, 1991).

En 1914, Washington publicó “listas negras” de las empresas, fincas y casas comerciales con las cuales se prohibía comercializar. Algunos finqueros alemanes trataron de evadir el embargo, buscando exportar su café bajo nombres neutrales o ficticios (Hurtado, 2008: 77).

Otro grupo de alemanes incluido David Sapper (1917-1918) se organizaron en un comité tratando de ganarse el favor del gobierno. La Asamblea Nacional decretó que asumiría “la misma actitud beligerante de los Estados Unidos en contra del Imperio Alemán” (Hurtado, 2008: 77-78).

En 1918 mediante el Decreto 737, Estrada Cabrera creó la Intendencia General que sería la encargada de ocupar e intervenir en forma absoluta los intereses, derechos y acciones de las empresas alemanas. En 1919 el Decreto 747 ordenó la intervención y confiscación de los bienes de los súbditos del imperio alemán, ya sean personas naturales o jurídicas (Hurtado, 2008: 78).

Fueron expropiadas fincas y plantaciones, también empresas de servicios como la Empresa Eléctrica, Compañía de Telégrafos y Teléfonos pasando a propiedad estadounidense (Hurtado, 2008: 78).

Al terminar la guerra, los alemanes regresaron y los más afectados gestionaron la devolución de los bienes confiscados, particularmente E. P. Dieseldorff (Hurtado, 2008:78).

2.5.4. Década de 1920

El presidente Estrada Cabrera estaba convencido de que los Castillo habían financiado y organizado el partido de oposición que surgió en 1919, la artillería del presidente bombardeó la cervecería durante la rebelión de abril de 1920. Los Castillo sobrevivieron al ataque y se unieron a la alianza de estudiantes, trabajadores, liberales y conservadores que derrocaron la dictadura y llevaron a Carlos Herrera Luna a la presidencia (Dosal, 2005 pág. 89).

El presidente Carlos Herrera levanto el embargo en 1921 a las fincas y plantaciones de propiedad alemana (Hurtado, 2008: 80).

Entre 1924 y 1928, las fincas cafetaleras se recuperaron, llegándose a “un auge cafetalero” debido al crecimiento económico, continuó la afluencia de inmigrantes alemanes que venían a trabajar como empleados de las fincas o de las empresas comerciales (Hurtado, 2008: 80-82).

En 1928 el presidente Lázaro Chacón creó la oficina Central del Café, adscrita al Ministerio de Agricultura, integrando a representantes del Estado, los productores y a los compradores, con el fin de registrar y mejorar la negociación de los precios y la colocación de las exportaciones en el mercado externo (Hurtado, Op. cit.).

En 1929 sobrevino una “caída” del precio del café, a la cual se le agregó la erupción del Volcán Santa María afectando las fincas de la Bocacosta y el Occidente del país. La gran depresión de los años 1929-1930, finalmente llevaron a la quiebra de las casas comerciales alemanas Schlubach, Timer & Co y Schlubach, Sapper y Cía. (Hurtado, Op. cit.).

2.5.5. Década de 1930

En 1930 declinó la cosecha de café, en 1931 los caficultores decidieron recoger únicamente la cosecha de mayor calidad (Hurtado, Op. cit.).

Bajo la dictadura del general Jorge Ubico se reformaron las relaciones entre el capital y el trabajo agrícola, se mantuvo y reglamento el trabajo forzado especialmente para obras de construcción de la red vial, obras de interés de los terratenientes y acorde a la naturaleza oligárquica del Estado.

En 1934, se promulgó la Ley contra la Vagancia que, a la vez que cancelaba el sistema de “peonaje por deuda”, cancelaba las deudas y prohibía los procesos judiciales por este motivo contra los trabajadores agrícolas, establecía la obligación de todos los ciudadanos que no tuvieran “capacidad de mantenerse en sí mismos y a sus familias”, de trabajar para el Estado. A los ciudadanos que no tenían tierra propia se les obligaba a trabajar 150 días al año como empleados en las fincas y 100 días a quienes no tenían las extensiones mínimas de tierra definidas (Hurtado, 2008 citando a Grieb, en *Historia General de Guatemala*, Tomo V, págs. 46-47).

Los campesinos indígenas y ladinos debían portar consigo su “libreta de jornalero”, donde les eran apuntados los días laborados en cumplimiento de la ley, convirtiéndose de esta manera el gobierno en el controlador de la mano de obra para los terratenientes, a través de la figura del jefe político departamental definidas (Hurtado, 2008 citando a Grieb, en *Historia General de Guatemala*, Tomo V: 46-47).

En 1931, rompiendo con el aislamiento de la Región Norte con la Central, Ubico autorizó la construcción de una carretera que conectara la ciudad de Guatemala y Petén, en dos etapas. La primera etapa unió a la ciudad capital con Alta Verapaz y la segunda a Alta Verapaz con Petén. La primera etapa se cumplió con éxito y para 1937 quedó interrumpida en 1940, habiendo avanzado únicamente en el tramo Cobán-Sebol. Siendo brechas estrechas y sin asfalto, esta red vial favoreció la movilización de bestias con carga, mano de obra y la salida de la

producción de exportación definidas (Hurtado, 2008 citando a Grieb, en *Historia General de Guatemala*, Tomo V: 46-47).

En 1934, Ubico impulsó un programa de distribución de tierras orientado a la colonización de tierras vírgenes y remotas. Este programa buscaba dotar a familias sin tierra dispuestas a trasladarse a estas zonas; las tierras entregadas no podrían transferirse a terceros. Se buscaba ampliar la extensión de tierra cultivada, así como poblar y garantizar mano de obra en estas nuevas áreas abiertas a la agricultura definidas (Hurtado, 2008 citando a Grieb, en *Historia General de Guatemala*, Tomo V: 50).

En 1939, se creó el Crédito Hipotecario Nacional con el objetivo de otorgar crédito a largo plazo a pequeños agricultores. El Decreto 1160, se otorgaron en usufructo algunas tierras a comunidades, con la finalidad de aliviar las tensiones sociales en el agro. Aunque el Decreto 2159, promulgado en 1936, contradiciendo el artículo anterior, promovió decididamente la compra de fincas nacionales por finqueros, a la vez que prohibió el uso de baldíos a campesinos pobres (Hurtado, 2008 citando a A. Martínez y B. Busto, en *Historia General de Guatemala*, Tomo V: 367).

2.5.6. Segunda Guerra Mundial

Durante la década de 1920-1930, Alemania fue el principal destino de la producción cafetalera del país, absorbiendo entre el 40-50% de la producción guatemalteca (Hurtado, 2008: 80-82, citando a Grieb, en *Historia General de Guatemala*, Tomo V: 50).

Entre 1934-1936 el 49.37% de la producción se destinó al mercado de Estados Unidos, en 1939, el 60% del café había sido absorbido ya por este mercado, junto a otros productos de exportación tales como el banano y chicle (Hurtado, 2008 citando a A. Martínez y B. Busto, *et al*).

Al estallar la II Guerra Mundial, Alemania continuaba siendo el principal socio comercial europeo de Guatemala y el principal comprador de café, los alemanes dominaban la producción cafetalera en Alta Verapaz, controlaban 2 bancos y eran directivos de importantes empresas comerciales, Guatemala no atendió estrictamente las exigencias del Norte para no afectar los fuertes intereses alemanes en el país, asociado también, a la afinidad de Ubico a las dictaduras de Alemania, Italia y España (Hurtado, 2008:80 citando a A. Martínez y B. Busto, et al).

En 1940, la Conferencia Internacional del Café celebrada en Nueva York estableció el mecanismo de cuotas para la absorción de la producción latinoamericana de café. En 1941 Ubico declaró la guerra contra Japón y el Reich, los movimientos en el Norte, fueron que Washington publicó la lista de 254 firmas comerciales y fincas alemanas “bloqueadas” en Guatemala, negociando la adquisición de estas fincas por el Banco Central de Guatemala, lo que fue sancionado por el Decreto 2601, finalmente, el Diario de Centro América publicó en su edición del 9 de enero de 1942 la lista de las fincas que pasarían a la administración gubernamental (Hurtado, 2008: 81 citando a A. Martínez y B. Busto, et al).

Entre 1942 y 1943, un total de 258 alemanes fueron deportados a campos de concentración en Estados Unidos, antes de su derrocamiento en junio de 1944, Ubico ordenó operar la intervención de las fincas, beneficios, haciendas e ingenios. El gobierno transitorio de Ponce Vaides, en el inicio de su mandato, creó el Departamento de fincas Rusticas e Intervenidas, adscrito a la Dirección de la Secretaria de Hacienda y Crédito Público, administrando las fincas expropiadas y sus anexos, declarando 284,484 quintales de café, muy por debajo de la capacidad de producción de años anteriores. Así también el tramo de ferrocarril Pancajché - Panzós pasó ese mismo año a propiedad del gobierno (Hurtado, 2008: 81-82, citando a A. Martínez y B. Busto, et al). En 1944 el gobierno decretó la expropiación de los bienes de los ciudadanos alemanes en el país, aunque, en la política de años anteriores se preparó el terreno para la transición y futuras concesiones a Estados Unidos, la modificación de la Extranjería en 1939, para permitir la nacionalización de los hijos

de los padres extranjeros y las posteriores disposiciones que gradualmente van limitando la actividad de los alemanes, a la vez que el país se mantiene neutral en el conflicto (Hurtado, 2008 citando a Grieb, *et al*).

2.5.7. Alta Verapaz durante la Revolución de Octubre

La nueva Constitución de la República promulgada en 1945 reconoció “la función social de la propiedad”, pero no introdujo transformaciones profundas ni inmediatas en cuanto a política agraria, durante el Gobierno de Juan José Arévalo se emitieron tres Decretos que fueron gradualmente modificando lo relativo al trabajo forzoso, sin abolirlo totalmente.

En 1949, se decretó el arrendamiento obligatorio de tierras ociosas a los campesinos, además el pago de la renta por la tierra al 10% del valor de la producción, lo cual representaba un cambio sustancial para los campesinos arrendatarios, pues lo usual era pagar hasta el 60% de la cosecha, el valor de renta durante el gobierno de Árbenz se redujo hasta el 5% de la cosecha, implicando una transformación significativa en lo relativo al acceso a tierra para miles de campesinos (Hurtado, 2008: 82-85, citando a A. Guerra en “Semblanza de la Revolución guatemalteca de 1944-1954” en *Historia General de Guatemala*, Tomo V, pág. 13).

En 1952, el 17 de junio, durante el gobierno de Jacobo Árbenz, fue promulgada la Ley de Reforma Agraria o Decreto 900, donde se contemplaba la entrega de tierra a campesinos sin tierra o con tierra insuficiente para mantener a su familia, el otorgamiento de crédito agrícola a campesinos y agricultores capitalistas, el suministro de ganado de laboreo, fertilizantes, semillas y asistencia técnica a los campesinos, contemplando la restitución a las comunidades indígenas de las tierras comunales en litigio con particulares o con algunas municipalidades. La aplicación efectiva de la Ley de Reforma Agraria inició el 5 de enero de 1953 y se extendió por 18 meses hasta el 16 de junio de 1954, pocos días antes del derrocamiento del gobierno de Árbenz (Hurtado, 2008: 82-85, citando a A. Guerra en “Semblanza de la Revolución guatemalteca de 1944-1954 en *Historia General de Guatemala*, Tomo V, pág. 17).

Según Hurtado (2008, pág. 85) en los 18 meses del período en mención anteriormente, se operaron alrededor de 900 expropiaciones con un área de 603,615 ha, otras 280,000 ha., de tierras transferidas a familias campesinas provinieron de fincas nacionales, haciendo un gran total de tierras transferidas de 883,615 ha. en el marco del Decreto 900, tierras correspondientes al departamento de Alta Verapaz con el 16%, solo después de la United Fruit Co. (UFCO) a quien pertenecía el 26% de la superficie expropiada y distribuida, y el departamento de Escuintla que aportó un 25% de las tierras afectadas.

2.5.8. La contrarrevolución y la nueva política agraria

Después del derrocamiento de Árbenz en 1954, las fincas nacionales y principalmente de los alemanes, fueron vendidas a quienes tuvieron la capacidad económica para adquirirlas o bien retornaron a sus antiguos dueños (Hurtado, 2008 citando a R. Adams “El surgimiento de la Identidad Maya “en *Historia General de Guatemala*, tomo VI, pág. 326).

En 1956, durante el gobierno de Castillo Armas, se derogo la Ley de Reforma Agraria y fue promulgado el Estatuto Agrario como nuevo marco jurídico de política agraria, abriendo la posibilidad a los terratenientes que habían sido expropiados para que sus casos fueran revisados. Paralelamente, entre 1955 y 1957, el gobierno impulso dos programas de colonización: el primero destinado a la entrega de tierra a campesinos que quisieran trabajar las tierras adjudicadas en forma colectiva, y el segundo, orientado a la entrega de parcelas individuales principalmente a campesinos que no hubieran sido expropiados por el Movimiento de Liberación Nacional (que no hubieran estado vinculados a los Comités Agrarios de la Reforma Agraria de Árbenz), siendo un filtro para los beneficiados (Hurtado, 200: 85-88 citando a L. Sandoval en “500 años de lucha por la Tierra”, 1992).

En 1962, se promulgó el Decreto 1551 o Ley de Transformación Agraria, esta nueva política se concentró a transformar la estructura agraria en base a los compromisos adquiridos en la “Carta de Punta del Este” en Uruguay en 1961, para obtener ayuda económica norteamericana, por su parte Estados Unidos creó el programa “Alianza para el Progreso” con el cual, ejerce una política de doble cara, a la vez que impulsaba programas militares alineando a los gobiernos latinoamericanos a los intereses de Estados Unidos en el marco de la Guerra Fría, así también impulsaba un modelo de desarrollo económico en la región como el resultado del flujo de capitales privados y de la inversión norteamericana, a la cual debía brindar seguridad y estabilidad económica y legal (*Op. cit.*: 211-261).

En 1966 y 1974, de las 125 fincas originalmente expropiadas a los alemanes en 1941, 28 fueron entregadas a grupos campesinos de Alta Verapaz bajo la figura de cooperativa, conservando para el gobierno su administración y el control de la tierra, aglutinadas en 1976 conforman FEDECOVERA, y en 1984, a través del Decreto 67-84 se ratificó el modelo bajo el cual continúan siendo administradas como Empresas Campesinas Asociativas (ECA) (Hurtado, 2008: 85, citando a Sandoval V.: 243).

En 1970 y 1974, en el gobierno de Arana Osorio, se intensificó la colonización del Petén y abrió el Programa de Colonización de la Franja Transversal del Norte (FTN), involucrando a los departamentos de Huehuetenango, Quiché, Alta Verapaz e Izabal, áreas pobladas durante la época prehispánica, despoblándose durante la colonia debido a la mortandad provocada por la malaria y enfermedades traídas del continente europeo por los españoles, tomando en cuenta que hasta la década de 1960, la FTN fue considerada por las élites económicas y políticas del país como una zona de tierras marginales poco atractiva. Fue a partir del descubrimiento de yacimientos de petróleo y minerales que; el gobierno, militares, acaudalados nacionales, empresas y cooperación norteamericana cobraron interés en la región como zona potencial de desarrollo económico y válvula de escape a la rígida estructura agraria del país (Hurtado, 2008: 89 citando a C. Brockett, 1992 Volumen II: 1-38)

Entre 1970 y 1989, según Hurtado (2008: 92) se expone que, bajo los programas de neo colonización impulsados por el INTA, crearon apertura de nuevas tierras a actividades agropecuarias en la región de las Verapaces, representando un alto porcentaje de las tierras distribuidas a nivel nacional. Esta apertura de las “ultimas” tierras disponibles de Alta Verapaz se detuvo de forma parcial por el conflicto armado interno (1971-1996) y luego por la declaratoria de las áreas protegidas en 1989. Así también, posterior a la firma de la paz en 1996, el proceso de regularización de tierras se le adjudicó al Fondo de Tierras (FONTIERRAS), ocupándose del reconocimiento de hecho y legalización de las ocupaciones que ocurrieron durante el conflicto armado por el desplazamiento forzado, así también por grupos de mozos colonos que reciben porciones de tierra de extensiones variables a cambio de salarios y prestaciones adeudadas por los terratenientes, estos procesos completan la incorporación de las tierras del departamento al régimen de propiedad privada.

Capítulo III. Finca Chimoté

3.1. Primera Fase: Establecimiento de la propiedad privada

A continuación, se desglosan los pormenores obtenidos en los expedientes asociados a finca Chimoté en el Archivo General de Centro América, estableciendo por este medio el proceso de la obtención de tierra para las plantaciones extensivas de café en el año 1900-1901.

La Finca Chimoté en el marco legal de la propiedad tiene un registro que data del 23 de septiembre de 1873, donde José Carter denunció como baldío ante el jefe político del departamento de Alta Verapaz, ubicándola a cuatro leguas al Norte de la cabecera departamental (Cobán), con una extensión aproximada de 20 a 25 caballerías entre planicies y serranías, el terreno estaba bajo investigación ya que había un interés por estas tierras para la plantación de café y caña. Al empezar las investigaciones del terreno se encontraba ocupado o tenía una condición de baldío, por lo que se procedió a recibir testimonios de un grupo de pobladores cercanos. Siendo un total de 5 personas quienes de manera general expusieron la descripción del territorio, entre las fechas del 16 de Octubre al 6 de Noviembre del año en cuestión, se dijo que el espacio era habitado por originarios de San Pedro Carcha y Cobán, con un aproximado de 80 familias en el baldío, en la que se resaltaba la excelente tierra para trabajarse, con ello los distintos comentarios se indica que tiene una extensión de 1 a 3 leguas, otro punto en común es la legalidad del mismo ya que los relatos indican que se paga un arrendamiento y este es por medio de la devoción a la Virgen de Candelaria, pero se desconocía si existía un documento que comprobara la existencia de un dueño (AGCA, sección de tierras, Alta Verapaz, Paquete 9, Expediente 8).

Continuando, entre la información recabada entre la población sobresalió el apellido de la familia Quib, quienes eran considerados los legítimos dueños de las tierras, el 12 de octubre del año en curso procedieron a dar su testimonio, Vicente,

Pablo y Crisanto Quib y José Cahbon, casado con una Quib, indica el documento, estos indicaron ser los propietarios de la finca Chimoté ya que el terreno fue heredado por sus ancestros mostrando como prueba un testamento en un libro, en el que también se recalcó el pago del arrendamiento y que esta recaudación era utilizada para la celebración anual de la fiesta de virgen de Candelaria. Al tener esta información Carter hace distintas apelaciones ya que se alegaba de que el libro en cuestión no era una fuente oficial que confirmara la veracidad de los dueños, sin embargo, en 1874 las autoridades correspondientes indicaban que el terreno si pertenecía a la familia Quib y que si no había una indemnización económica de parte del denunciante interesado en la tierra no se podría proceder a obtenerla, posteriormente para 1878 se pedía que el caso fuera archivado (AGCA, sección de tierras, Alta Verapaz, Paquete 9, Expediente 8).

Sin embargo en el mismo año, el 26 de agosto de 1878 la aparición de una nueva legislación hace que se reactive esta denuncia sobre la tierra alegando por casos parecidos en Costa Cuca y que los indígenas de esos lugares se habían beneficiado del derrame de capitales, llegado a “sus agrestes e incultas soledades”, por lo que en los siguientes años se inició un proceso de medición del terreno el cual tenía como referencias a excepción del Norte en el que había un baldío, al Oriente tocaba con el espacio de Chiquixjí y Rubelten; por el meridional con Chuculá o Nueva Venecia, y por el Occidente con Sajchichá, que contaba con la documentación pertinente, estos datos daban un repaso del caso legal de la finca donde se corrobora efectivamente la posesión que tuvo la familia Quib y el caso de Carter, en este punto queda un vacío ya que para 1881 se indica que la finca está en remate y pasará a un nuevo dueño, siendo Ebenezero Cary que para el 14 de Junio de 1882 recibió el título de propiedad de la finca Chimoté (AGCA, sección de tierras, Alta Verapaz, Paquete 9, Expediente 8).

En un nuevo documento, para el año 1900 en fecha de 14 de marzo llega una nueva denuncia sobre el territorio, se trata de Francisco Mathies y Víctor Wellman que presentaron ante el jefe de la sección de tierras un escrito para solicitar la remedia del terreno llamado Chimoté, con ello se da una nueva limitación a la

finca por el exceso que este tenía y llevar un mayor control, el documento nos expone las colindancias de la misma con José María Coronado, José Ponce, administrador de finca Uculá, perteneciente al Banco Colombiano y a los propietarios de Ostúa. Así también el proceso legal para dejar registradas las nuevas mediciones. El 20 de agosto se iniciaron las labores de remeida por parte del agrimensor y advirtió que el terreno se encontraba limitando de la siguiente forma: Al Norte por el terreno de Ostúa, por una línea recta que parte del mojón Cuxmax al de Chajmailechoch, al Oeste colinda desde el Cuxmax con la finca Sachichá hasta el mojón Chajmail - choch. Al Sur va línea recta de ese mojón lindando con Uculá, hasta otra cruz en un árbol de injerto a orilla del camino real de cuyo punto sigue casi en línea recta hasta el mojón Canxan donde termina la colindancia de Uculá sobre el lindero Chiquixji (AGCA, Sección de tierras, Alta Verapaz, paquete 65, expediente 9).



Figura 5. Plano de finca Chimoté presentado por el agrimensor Marroquín en el año 1900. AGCA, ST, Alta Verapaz, Pág. 65, exp. 9.

De esta forma se volvieron a remedir los linderos teniendo a la vista los títulos de los terrenos colindantes (Sachichá, Ostúa, Chiquixji y Uculá) y la muestra de los mojones que colindaban con ellos. En el informe presentado por Marroquín, al finalizar la práctica de la remeida, se decía que el terreno se encontraba bien amojonado, desmontado y sus linderos conocidos. Tampoco se presentaron inconvenientes para hacer las medidas. El cálculo de la superficie dio como resultado 326 hectáreas, 83 áreas y 60 centiáreas o, lo que es lo mismo, 7 caballerías, 16 manzanas, 6956 varas, 81 centésimos. El terreno se encontraba casi en su totalidad cultivado y presentaba una superficie quebrada con una altura de dos mil quinientos pies, escaso de agua y con una distancia de 4 leguas de la cabecera de Cobán, con un buen camino que conducía a él.

Pese a las diligencias, el mismo agrimensor comunicó al jefe político departamental, comisionado por la sección de tierras, que los indígenas de la propiedad de Ostúa, con la que colindaba al Norte Chimoté, no habían podido presentar título por hallarse en el Juzgado de 1ª instancia, alegando que existían cuestionamientos en su contra el señor Mariano Cheves, por lo que solicitaba que se les preguntara a los indígenas si las operaciones habían sido correctas. A esto, los indígenas dueños de Ostúa respondieron afirmativamente. Posteriormente, el 6 de octubre de 1900, el agrimensor presentó el siguiente resumen de datos.

Notas	Rumbos	Distancia	Norte	Sur	Este	Oeste
Colindancia con Uculá	N 62° 52' O	14.08	6.42	-	-	12.53
Colindancia con Uculá	N 72° 35' O	67.20	20.11	-	-	64.12
Colindancia con Sachichá	N 53° 3' O	25.33	15.23	-	-	20.24
Colindancia con Sachichá	N 20° 28' E	55.48	51.98	-	19.40	-
Colindancia con Ostúa	N 50° 58' E	82.13	51.70	-	63.80	-
Colindancia con Santos Coc (Chiquixji)	S 5° 55' E	146.36	-	145.58	15.09	-

Tabla 2. Superficie de la finca según plano presentado por el agrimensor Marroquín. 7 caballerías, 16 manzanas, 6956.81 varas. Cuadro tomado del archivo original AGCA, ST, Alta Verapaz, Pág. 65, exp. 9. Siendo el total 326 hectáreas, 83 áreas, 60.42 centiáreas.

El revisor explicó que el polígono contaba con un error tolerable del 0.35% en la medida. Además, dio a conocer que en sus cálculos la medida correcta era de 326 hectáreas, 48 áreas, igual a 7 caballerías, 16 manzanas y 1850 varas cuadradas, pasándose 5107 varas. Además, dado que la superficie titulada de Chimoté era de 6 caballerías, 14 manzanas, 5025 varas, el revisor explicó que había un exceso de 1 caballería, 1 manzana y 6825 varas cuadradas. Por tanto, dado que el exceso involucraba a las tierras Uculá, propiedad del Banco Colombiano, consideró necesario que se tuviera en cuenta la opinión de este (AGCA, Sección de tierras, Alta Verapaz, paquete 65, expediente 9).

Así, el director de dicha entidad, aclarando que no tenía en su poder la escritura de propiedad y los planos de Uculá, no podía pronunciarse sobre el procedimiento, pero consideró que era preciso que se aprobara la medida del agrimensor, siempre y cuando se tuviera presente el no perjuicio del Banco Colombiano, argumentando que en cualquier momento podría reclamar cualquier perjuicio (AGCA, Sección de tierras, Alta Verapaz, paquete 65, expediente 9).

Con ello, en abril de 1901 se valoraron los excesos de Chimoté, que quedaron el precio de 250 pesos por cada caballería. El precio era considerado bajo, ya que el terreno, decían, era únicamente útil para milpas y frijol, pues era accidentado y se carecía de agua (AGCA, sección de tierras, Alta Verapaz, paquete 65, expediente 9).

Así, por acuerdo presidencial se mandó a que la Escribanía de Gobierno extendiera, a favor de los señores Mathies y Wellman, que habían denunciado el exceso y pedido la remeida desde el inicio, el título de propiedad. De esta manera, el 18 de mayo de 1901 los propietarios dieron la cantidad de 140.28 por el 50% del valor de la adjudicación del exceso (128.28 pesos a razón de 125 pesos cada caballería una vez hecho el descuento de ley) y por el costo del título (12 pesos) (AGCA, Sección de tierras, Alta Verapaz, paquete 65, expediente 9). Se incluyen a continuación los registros fotográficos.

(29)

Dirección General
 de
CONTRIBUCIONES
 REPUBLICA DE GUATEMALA
 A. C.

Por \$ 140.28 -

Núm. 1105

Don Mathies y Wellmann enteró hoy en esta Oficina,
 la cantidad de \$ 140.28 - de la manera siguiente:
 5.0% del valor en que le fué adjudicado un lote de terreno baldío denomi-
 nado, - excesos finca 'Chimote' sito en jurisdicción de
 Cobán departamento de Alta Verapaz
 y compuesto de 1 cab. 1 manz. 68250² hectáreas,
 áreas y - centiáreas, á razón de \$ 250 caballería
 según oficio del Sr. Escribano de Cámara \$ 128-28
 valor del título " 12 -
 Suma \$ 140-28

Guatemala, 18 de mayo de 1901 -

Recibi,
 P. El Contador Cajero,
 Julio Estrada P.



Figura 6. Recibo de contribuciones de la Escribanía de Gobierno a favor de Mathies y Wellman, en 1901. En: AGCA, ST, Alta Verapaz, pág. 65, exp. 9. Fotografía tomada por la autora.

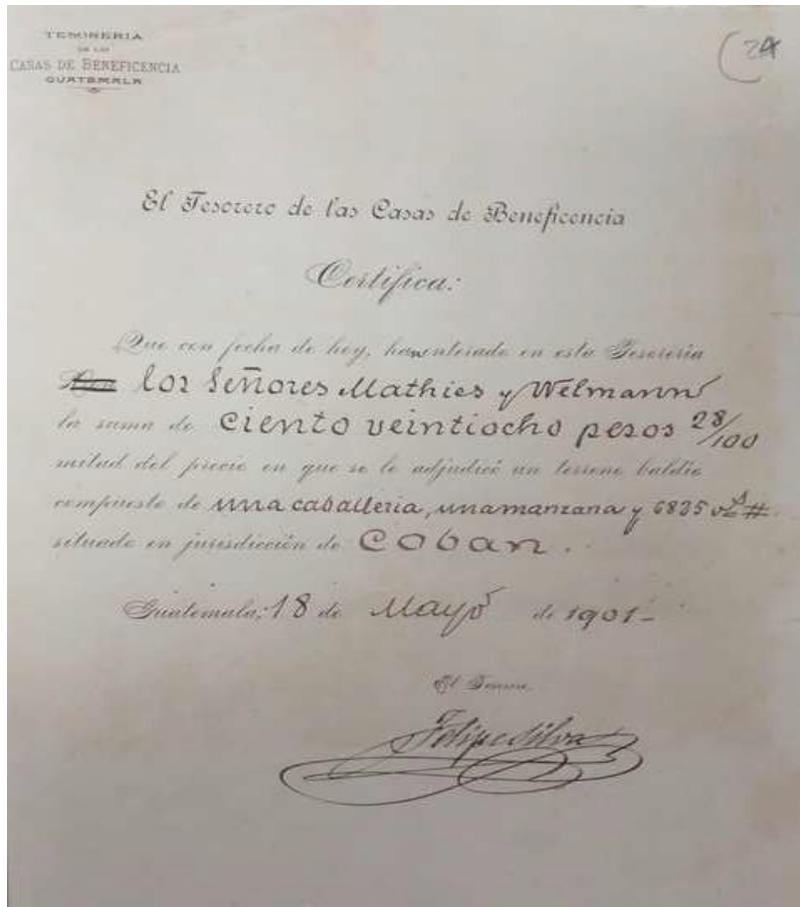


Figura 7. Recibo de la Tesorería de la casa de la beneficencia, donde se cancela \$128 pesos y 28 centavos por el terreno baldío (declarado como un exceso y anexarlo a Finca Chimoté) de una caballería, una manzana y 6825 centiáreas en jurisdicción de Cobán, AV. Tomado del AGCA, Sección de tierras, Alta Verapaz, paquete 65, expediente 9.

De esta manera fue registrada Finca Chimoté a favor de la sociedad privada de Mathies y Welmann, considerando que de este mismo modo fueron registradas la mayoría de fincas en la región a favor de extranjeros alemanes principalmente, a finales del siglo XIX y principios del siglo XX.

A continuación, se muestra un mapa de Alta Verapaz en el año 1900 Gráfico 7, donde se pueden observar la distribución territorial según sus propietarios, tomando en cuenta que la mayor área era los terrenos de indígenas guatemaltecos, siendo estos vulnerables a declararse baldíos y ser denunciados por interesados con capital privado. Continuando, la propiedad ladina como la propiedad

de nacionalidad alemana son similares, yendo a la baja la ladina en las siguientes décadas. Existió también propiedad privada asociada a otras nacionalidades (ingleses, americanos, italianos, etc.) y son muy pocas fincas con producción de café y obviamente fueron socios comerciales con los alemanes. También se puede apreciar las vías de comunicación como los eran la línea ferroviaria Verapaz que iba de Panzós hasta Pancajché y las carreteras estatales.

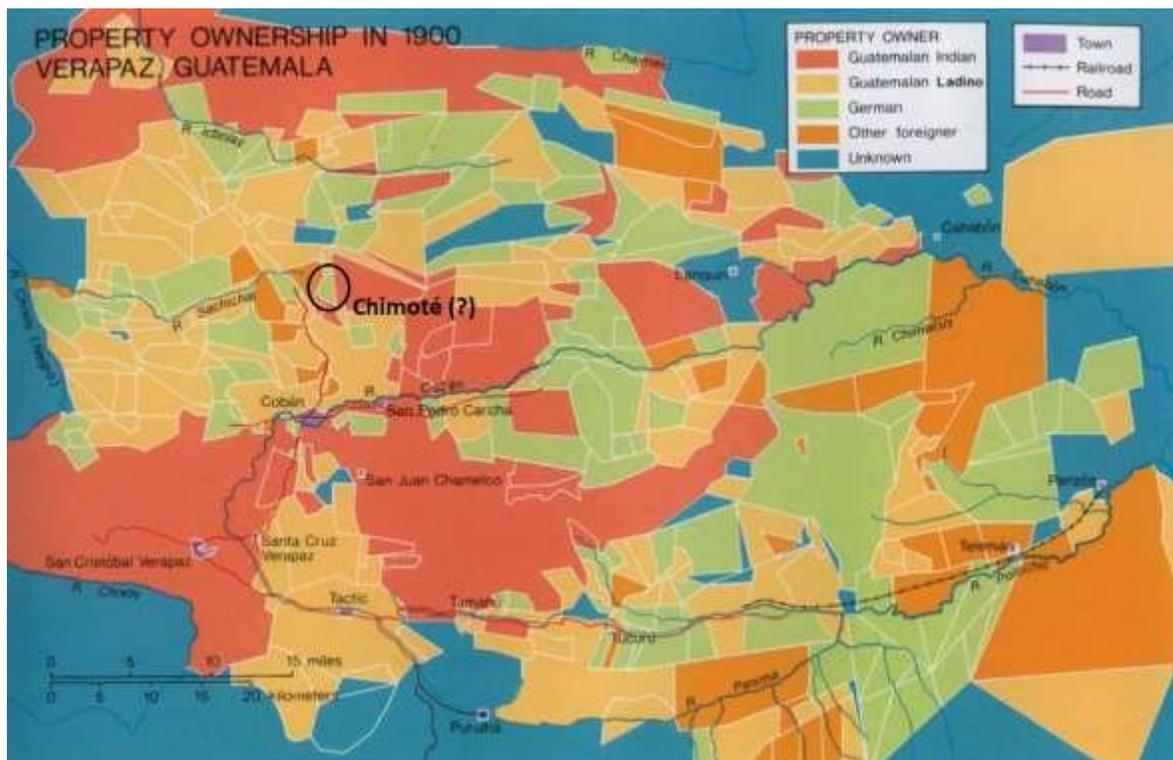


Figura 8. Posible ubicación de finca Chimoté, dentro del universo de fincas cafetaleras alemanas en el año 1900. Tomada de Hall y Pérez Brignoli, 2003; reproducida en Gonzales Izas, 2014, pág. 297.

3.2. Vestigios agroindustriales en Finca Chimoté

Se desglosan los vestigios de tecnificación asociados al proceso de obtención del producto a exportar a mercados europeos, café pergamino, el proceso donde se necesitan máquinas y motores, consiste básicamente en retrillar el café cereza proveniente de los campos de cultivo, beneficiarlo en piletas con agua en

repetidas ocasiones, clasificarlo en un canal de correteo, secarlo al sol en patios exteriores, secarlos en los sistemas tipo Guardiola, posteriormente envasarlo y transportarlo a su destino internacional.

3.3. Levantamiento topográfico del casco patronal de finca Chimoté

El siguiente mapa topográfico nos muestra las delimitaciones y ubicaciones de cada área asociada a la obtención del café pergamino. Para nuestros intereses descriptivos en casco patronal, tenemos: las pilas o piletas de agua, área de beneficiado antiguo, área de beneficiado, canal de correteo, patios de secado, casa de máquinas, casa patronal, casa administrativa y tienda o almacén.

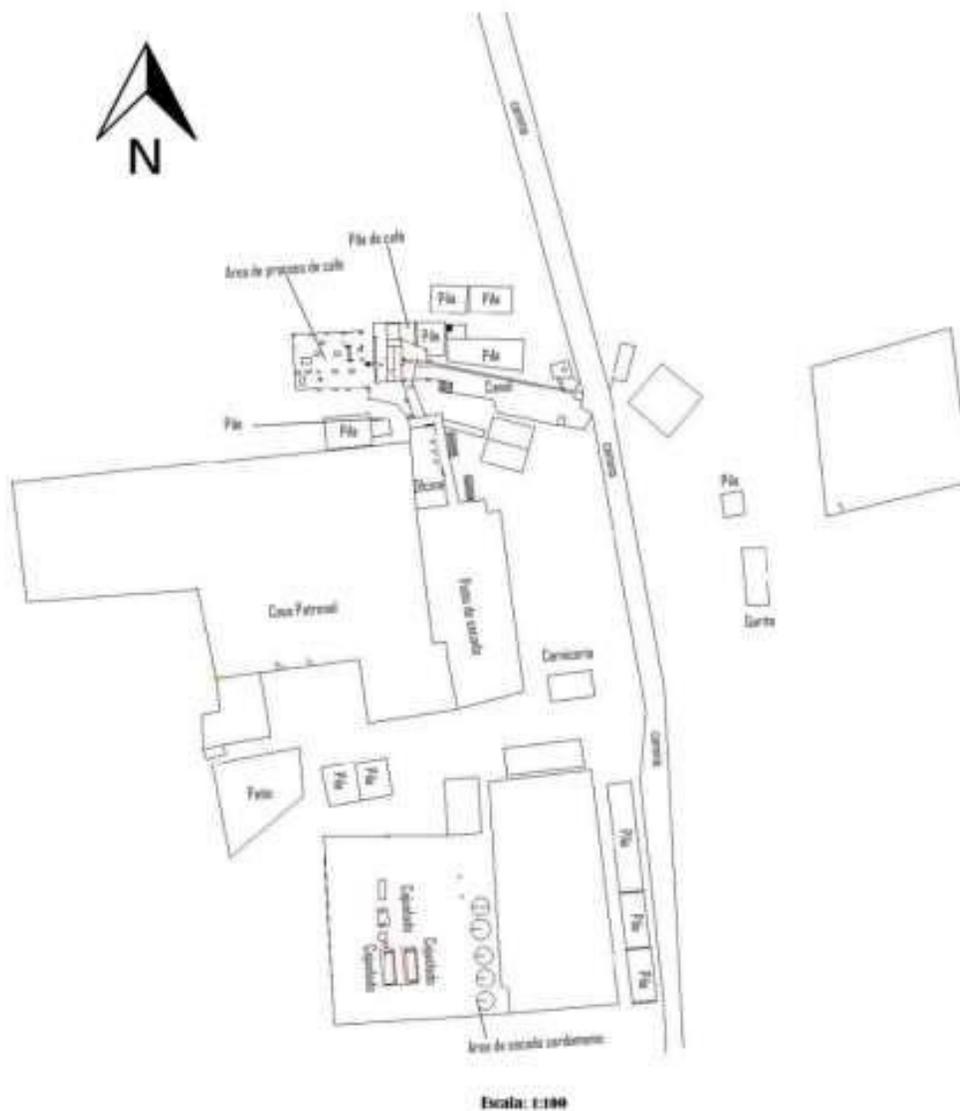


Figura 9. Localización de recintos en casco patronal, elaborado por Federico García y la autora.

El levantado topográfico fue realizado con estación total *Sokkia*, generación digital, en octubre de 2020, el equipo propiedad y técnico agrimensor Federico García. Agradeciendo su colaboración hacía este trabajo de investigación, sin obtener algún costo monetario accedió a la realización del siguiente mapa de ubicación de recintos y las áreas específicas.

3.3.1. Nacimiento y Piletas de agua

Teniendo la posesión de terreno regularmente estable, los nuevos propietarios empiezan a adecuar los terrenos y el importante recurso hídrico, ya que es esencial para el beneficiado de café y en este aspecto, el casco patronal cuenta con un nacimiento de agua (llamado ojo de agua por los lugareños) ubicado en una de las faldas de montaña, situando toda la operación de beneficiado a pie de esta montaña. A continuación, se desglosan las piletas de agua que canalizan este preciado recurso desde el nacimiento hacía las pilas de beneficiado, así como también alimentando la casa patronal y áreas sociales.



Figura 10. Nacimiento de Agua, Fotografía Temporada de campo 2020.

3.3.2. El Nacimiento de agua

Este es un punto geográfico, tomado por los dueños de la finca como un lugar sagrado y claro está, la importancia que tiene para el desarrollo de toda la actividad agrícola y posterior beneficiado de café. De este punto parte el principal suministro de agua para toda la actividad de casa patronal y beneficiado seco y húmedo. El nacimiento fue delimitado con una caja de registro de concreto rectangular de 0.60 m x 1.0 m con su respectiva tapadera, de un lado recibe el agua del subsuelo y en el lateral se ancla un tubo de concreto con un diámetro de 0.20 m, este último canaliza el agua a desnivel o gravedad para la siguiente pileta, en el recorrido se distinguen algunos restos de tubería de concreto e incluso algunos fragmentos de teja Siendo esta área restringida para visitantes o turistas.

3.3.3. Piletas

# Pileta	Localización (vía GPS app iPhone)	MSNM	Medidas Externas	Observaciones
1	15°34'12.03"N/ 90°20'50"O	880	13 m x 1.90 m	La pileta se conserva tapada con plásticos, sostenidas por vigas de palos
2	15°34'13.26"N/ 90°20'51.16"O	870	14.30 x 7 m	La pileta más grande, conecta con pileta 3 y pila de casa patronal
3	15°34'13.56"N/ 90°20'51.04"O	866	9.73 x 3.72	Techada con lamina de zinc (oxidada)
4	15°34'15.55"N/ 90°20'50.20"O	847	No Aplica	Pila dentro de casa patronal
5	15°34'09"N/ 90°20'48"O	843	-	Se localiza adosada al muro perimetral lado Este de casa patronal
6	15°34'16.52"N/ 90°20'50.73"O	843	-	Se localiza paralela a pileta 5.
7	15°34'17.18"N/ 90°20'50.98"O	841	-	Se localiza en interior de estructura arquitectónica de lavado de café
8	15°34'17.16"N/ 90°20'51.23"O	841	-	Se localiza a un costado de pileta #7
9	15°34'17.25"N/ 90°20'51.15"O	841	-	Se localiza posterior a la pileta #8
10	15°34'19.05"N/ 90°20'50.34"O	836	-	Se localiza en extremo Sur de patio de secado 1
11	15°34'17.02"N/ 90°20'40.82"O	839	na	Se localiza dentro del patio 3, dividida internamente por 3 fracciones.
12	15°34'16.45"N/ 90°20'46.78"O	840	na	Se localiza a lado Noroeste de la pileta #11

Tabla 3. Coordenadas geolocalizadas para las piletas. Elaborado por la autora.

En general las 12 piletas para uso del beneficiado del café y casa patronal distribuidas a la baja en la falda de la montaña, van reservando el agua, conducidas por mangueras plásticas o tubos de PVC en donde los tubos de concreto están degradados o quebrados, tienen forma cuadrada y/o rectangular, construidas de calicanto, con columnas inclinadas reforzadas (contrafuertes), en la actualidad se puede observar repello de cemento en la parte interior de las piletas para la conservación del vital líquido. En su parte exterior todas las piletas presentan degradación por intemperie, musgo y otras plantas. Existiendo en la finca otras piletas para crianza de animales como: ganado y peces, en este registro no se tomaron en cuenta piletas de crianza.



Figura 11. Fotografía satelital con ubicación de las piletas de agua ubicadas alrededor del casco patronal de la finca. Tomada de Google Earth 2023.



Figura 12. Pileta 1. Se observa el tubo de plástico que conecta con el nacimiento. Fotografía realizada durante el reconocimiento de campo de 2020.



Figura 13. Pileta 2: Degradación externa. Fotografía reconocimiento de campo 2020.



Figura 14. Pileta 2: se observan los tubos de PVC canalizando el agua al reposorio. Generalmente estos están cubiertos con planchas de plásticos la biga ayuda a sostener el mismo.



Figura 15 Pileta 3: Reposorio tapado con láminas reutilizadas, el tubo PVC canalizando el vital líquido.



Figura 16. Pileta 5: Reposorio de agua, se observan los lazos que ayudan a mantenerlo tapado.



Figura 17. Pileta 6: Reposorio adosado al muro perimetral de casa patronal.



Figura 18. Pileta 7: área de ingreso al casco patronal y beneficiado húmedo.



Figura 19. Piletas 8 y 9: compartiendo misma estructura, aunque se observa diferente nivel de agua.

3.4. Beneficio antiguo o primigenio

3.4.1. Recinto arquitectónico (figuras 20-24)



Figura 20. Área de beneficiado antiguo o primigenio, nótese las columnas de calicanto. Fotografía por la autora noviembre 2020, se estaba colocando techo de lámina con parales de pino seco, unos días antes de la tormenta Eta e Iota 2020.

Este es el recinto más antiguo localizado en el casco patronal de la finca, asociado al procesamiento del café para su exportación. El área formada por una plataforma natural en la falda de la montaña, donde se asientan la mayoría de recintos arquitectónicos asociados al casco patronal de la finca cuenta con 11.5 m largo x 6.5 m ancho = 74.75 m² contando arquitectónicamente con columnas de calicanto de 1.0 m de ancho, siendo de forma rectangular el recinto. Tiene 3 formas de acceso, una rampa apisonada de tierra, donde se tenía acceso al nivel de piso, como segundo acceso un juego de gradas y a nivel de piso varias entradas peatonales. Considerando que existieron 2 entresijos de altura, ya no existentes. Contando con posteriores construcciones de columnas de hierro y concreto, bases para motores y maquinaria, que presuntamente es la que se localizó como escombros en el mismo recinto.

Se procedió a la limpieza del lugar con el apoyo de personal de la finca, teniendo que descombrar entre llantas de hule, mangueras de PVC, bombas de fumigación, bases de camas metálicas, lodo y polvo para poder tener acceso a los vestigios industriales asociados al beneficiado del café.

En el recorrido de campo en el año 2020, este recinto se utilizaba para moler maíz, siendo este para el consumo de los animales domésticos de la casa patronal (encontramos: patos, pollos, gallinas, perros de caza, gansos).

En esta área se localizaron 10 columnas de calicanto, 4 son de carga, algunas bases para maquinaria o motores adosadas a columnas. Así también algunas bases de cemento de posterior o más reciente construcción.



Figura 21. Molino de maíz ubicado en área del beneficio antiguo.



Figura 22. Área de beneficio Antiguo, nótese los promontorios de objetos fuera de uso.
Fotografía de campo 2020.



Figura 23. Planta de área de beneficio antiguo. Dibujo de campo por la autora y Digitalización por Kevin Caal.



Figura 24. Beneficio antiguo. Las diferentes columnas están clasificadas en colores determinados por diferentes tipos de material y cronológicamente construidas. Dibujo de Campo por la autora. Digitalización 3D por Carlos H. Morales.

3.4.2. Maquinaria en beneficio antiguo

Se localizó en la esquina sureste un promontorio de artículos entre maquinaria y equipo asociados al beneficiado de café y cardamomo, se procedió a ordenar y limpiar para su catalogación, clasificando los mismos de madera (más antiguos) y de metal (fabricación más reciente).

3.4.2.1. Elementos de madera

3.4.2.1.1. Ventilador (figura 25)

Consta de un cuerpo cilíndrico de madera y recubierto con lámina de zinc galvanizada, con 2 poleas metálicas y se visualizan los engranajes metálicos internos y las 4 aspas. Esta apoyado en el suelo en una base de vigas de madera. Estado de conservación mala, oxidación y despintado. Respecto a las medidas exteriores 1.10 m de largo, 0.84 m de ancho. 1.10 m de altura, 0.77 de diámetro.

Respecto al estado de conservación se observa deteriorado, oxidado, erosionado y partes podridas.



Figura 25. Ventilador de Madera y engranajes metálicos en área de beneficiado antiguo de Finca Chimoté, fotografía de campo 2020. Segunda fotografía tomada de Wagner, 2001, en Historia del Café en Guatemala, en la sección El ciclo de la producción de Café consulta en línea, sin numeración de página.

3.4.2.1.1.2. Catadora o Clasificadora (figura 26)

Con un cuerpo tubular rectangular, identificado como un canal de madera alargado con 2 ventanas rectangulares de vidrio en medio del cuerpo, con una polea de madera en un extremo. En la parte interna está recubierta por lámina de zinc galvanizada y en el centro interno existe una división de la misma lámina delgada. En el otro extremo hay pernos y una especie de tamiz metálico. Posiblemente en el cuerpo de este se introducía el café y por dinámica de fluidos y flujo de aire direccionado por una paleta con una manija externa se lograba clasificar el café. Este apoyado en el suelo directamente, se le ha desprendido fragmentos, pudiendo juntarlos en poca medida ya que la madera está en muy mal estado. Estado de conservación mala, oxidación, erosionado y podrido. Respecto a las

medidas exteriores 0.63 m de largo, 0.43 m de ancho. 3.11 m de altura, 0.50 m de diámetro.



Figura 26. Vista lateral de paleta y catadora de madera. Fotografía de campo 2020.

3.4.2.2. Elementos Metálicos

3.4.2.2.1 Despulpadora (Figura 27)

Retrilla marca McKINNON¹ con número de serie N°. 252, dimensiones externas 1.72 m x 0.54 m, altura 0.83 m, diámetro de cuerpo 0.34 m.

¹ La Fabricación de maquinaria para beneficios de café tuvo sus inicios en Aberdeen, Escocia, William McKinnon fundó el taller “Spring Garden Iron Works” en el año 1798, y en 1840 empezó a fabricar en serie maquinaria para beneficios de Café (Wagner, 2001, en Historia del Café en Guatemala, en la sección El ciclo de la producción de Café, Google books, consulta 2022).

Esta máquina fue adquirida por Otto Noack Pop y su padre, vendida por una finca de la costa guatemalteca (finca no identificada), alrededor del año 2000, con la intención de poderla usar para el beneficio de café y posterior exhibición en algún recinto museográfico en la finca. Nunca fue utilizada en finca Chimoté, ya que no cuenta con todos los engranajes y piezas necesarias para el funcionamiento (Noack, comunicación personal, 2001).

Algunas retrillas son a la vez pulidoras de café, ya que, en los mercados europeos como Londres y Hamburgo, el café extra pulido tenía gran demanda, siendo este proceso popular a finales del siglo XIX en Guatemala, consistiendo en remover la piel sedosa del grano y le da un brillo especial mediante pulidoras de bronce generalmente (Wagner, 2001; 71 en Historia del Café en Guatemala, en la sección El ciclo de la producción de Café, en Google books: 07/03/2023)

En este ejemplar se observan 3-4 ingresos o salientes a la cabina central, teniendo un eje transversal. La base tiene agujeros para ingreso de pernos, para sujetar al suelo. Visualmente oxidada en su totalidad.



Figura 27. Retrilla WN MCKINNON ubicada en beneficio antiguo. Fotografía de campo 2020 y 2021.

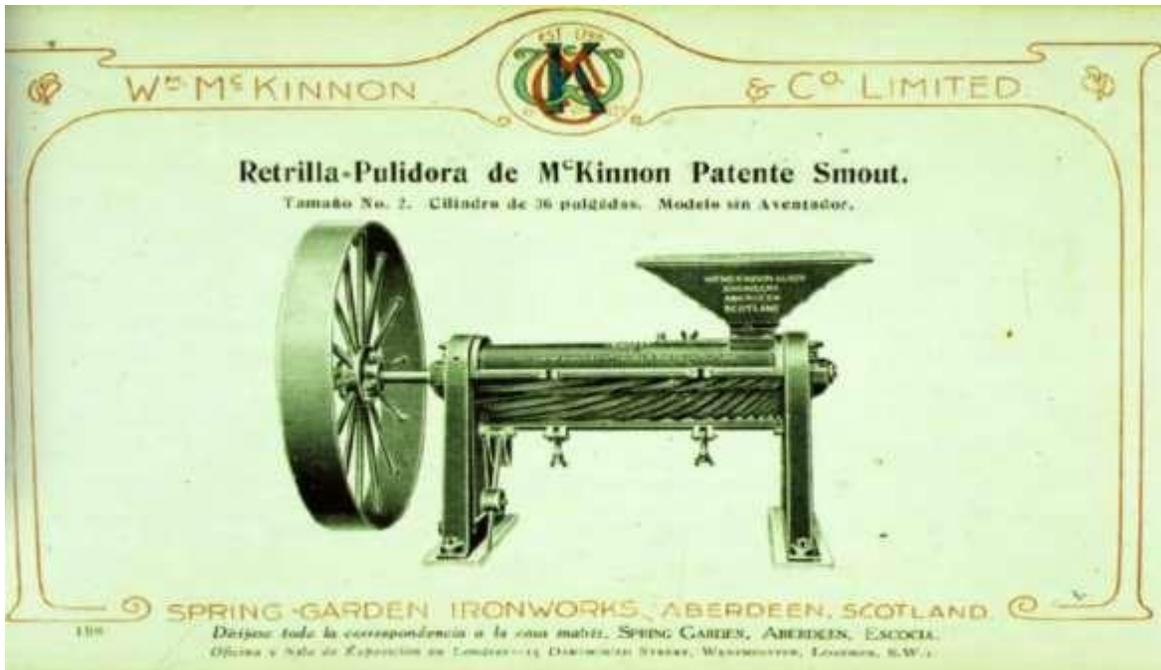


Figura 28 El ciclo de la producción de Café. Imagen tomada de Wagner, 2001, en Historia del Café en Guatemala, en la sección consulta en línea, sin numeración de página.

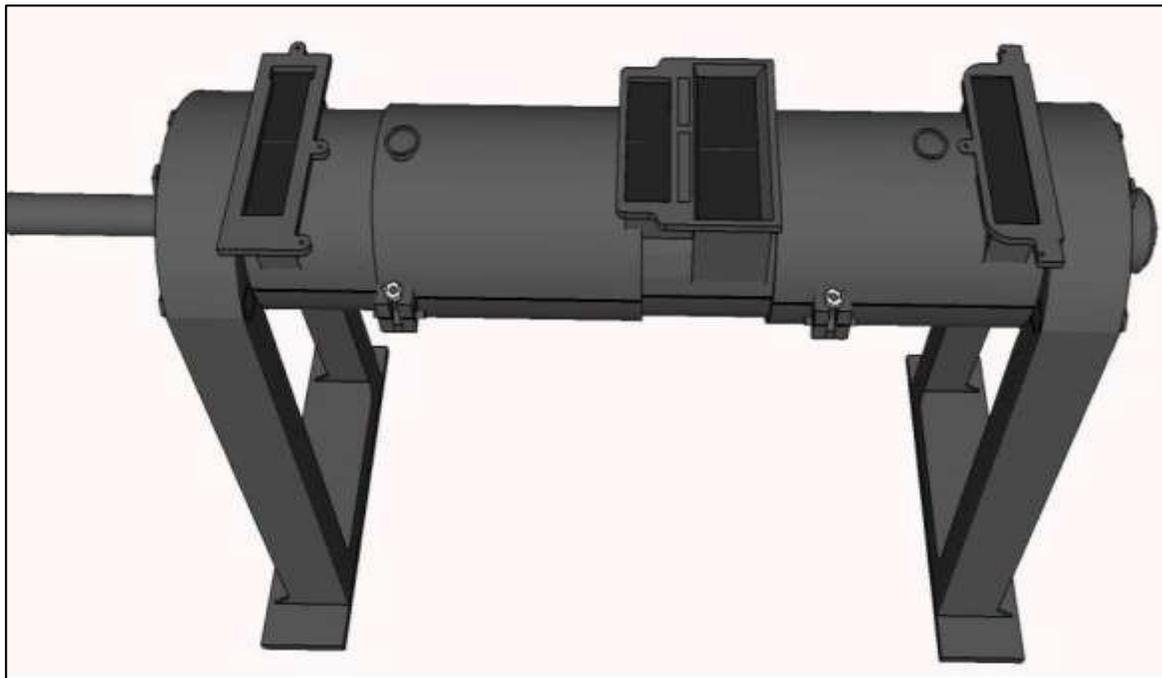


Figura 29. Vista superior Retrilla, dibujo digital por K. Caal.



Figura 30. Vistas laterales Retrilla

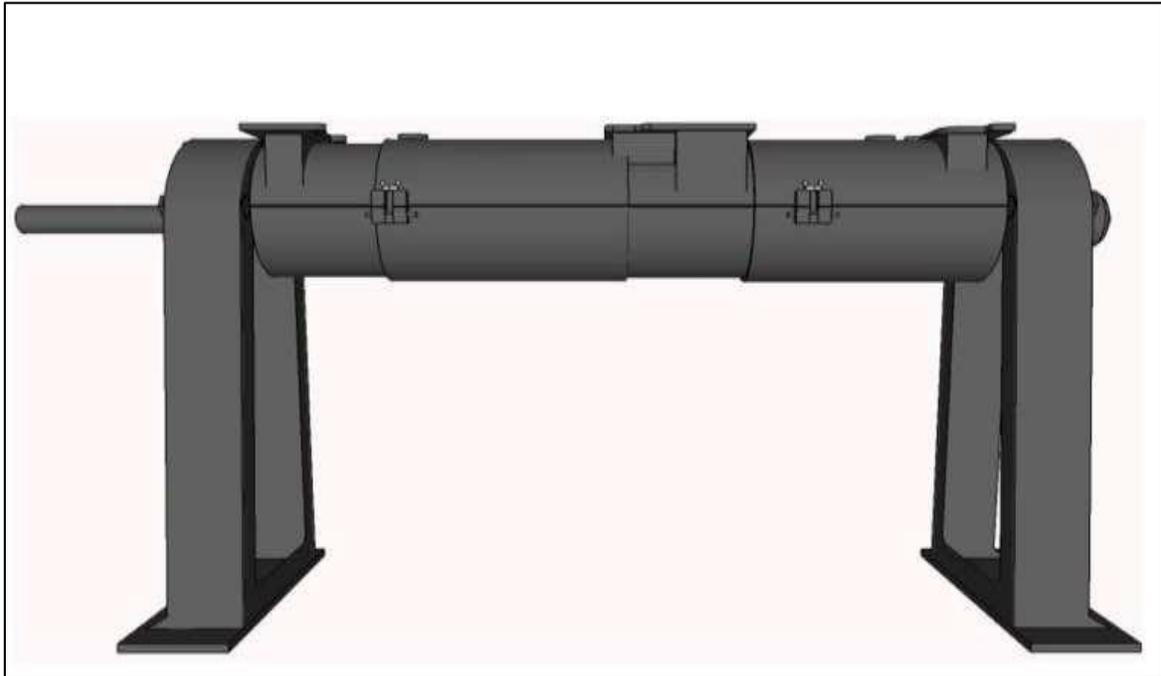


Figura 31. Vista posterior Retrilla. Dibujo de campo 2020. Dibujo digital por Kevin Caal 2021.

3.4.2.2. Ventilador de secadora (figura 32)

Con un cuerpo cilíndrico con remaches metálicos, adosada a una base rectangular con un eje tubular para el movimiento de correas o bandas. Con dimensiones externas 0.88 m largo x 0.55 m ancho, altura 0.64 m, en esta pieza no se ubicó alguna placa o marca de fabricación, hallándose en un estado de oxidación avanzada. Para una mejor comprensión y poder armar este artefacto fue necesaria la consulta al Ingeniero Mecánico Industrial Peter Morales, durante su intervención se pudo establecer la adecuada posición de las piezas y además obtener conocimiento de su funcionamiento a nivel mecánico.



Figura 32. Ventilador metálico. Fotografía en campo 2020 y 2021.

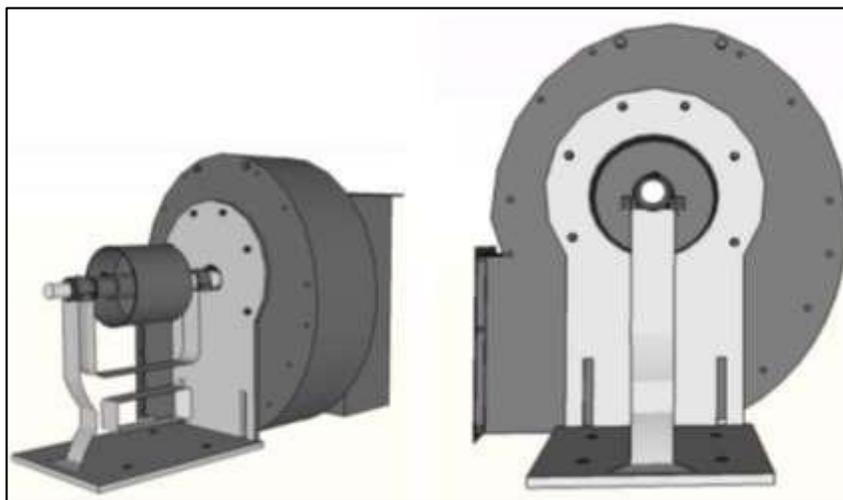


Figura 33. Vista frontal y Lateral izquierda ventilador. Escala 1:100, Dibujo de campo por la autora 2020 y dibujo digital por Kevin Caal.

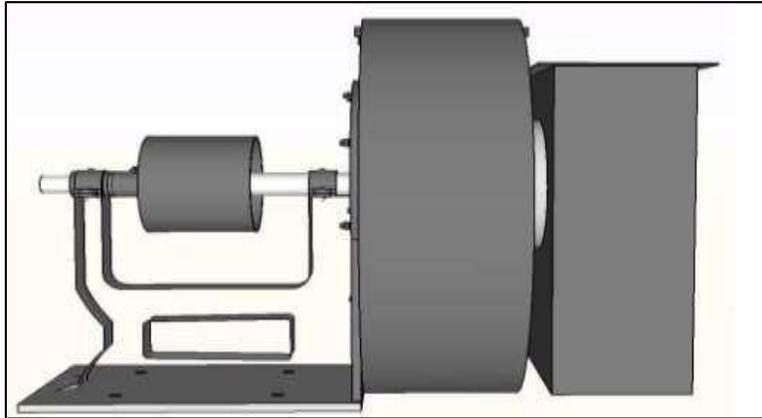


Figura 34. Vista Posterior ventilador. Escala 1:100, Dibujo de campo 2020 y dibujo digital por Kevin Caal.

3.4.2.2.3. Motor LISTER Diésel (figura 35)



Figura 35. Motor LISTER Diésel. Fotografía de campo 2020.

Tiene una placa metálica con los siguientes datos: Marca LISTER Diésel, No. De Serie 16715T2A28-09, Patente 800990918492-69637 GB, Temporalidad 1976, País de Fabricación Inglaterra. Este motor está localizado en la pared adosada al beneficio húmedo, teniendo su base de concreto con pernos metálicos adosados a la misma. Sus dimensiones exteriores son 0.83 m largo, 0.54 m ancho, 0.72 m altura, 0.12 m diámetro. La pieza se encuentra en funcionamiento, ya que este motor es el que se utiliza para la molienda de maíz. El estado de conservación es regular, está cubierto de grasa, despintado y oxidación.

3.4.2.2.4. Despulpadora CORONA (figura 36)

Es una despulpadora o descerezadora de 1 chorro, de dimensiones pequeñas, pensando que es un modelo más portátil o funcional movable. En su base se identificaron los siguientes datos: Marca CORONA patente Landers Mora & Cia limitada (patentada en Colombia), Temporalidad abril 27 del año 1954, Fabricada en Medellín, Colombia. El estado de conservación es malo, se encuentra a la intemperie, oxidada en su totalidad, musgo y hongos en la tolva. Sus dimensiones externas son 0.54 m largo, 0.45 m ancho, 0.64 altura, 0.24 m diámetro.



Figura 36. Despulpadora CORONA. Fotografía de campo 2020 y 2021.



Figura 37. Vista frontal y lateral derecho despulpadora. Dibujo de campo 2020 y dibujo digital por Kevin Caal.



Figura 38. Vista Posterior y lateral izquierdo despulpadora. Dibujo de campo 2020, digitalización Kevin Caal 2022.

3.4.2.2.5 Base de Retrilla (figura 39)

Se localizaron 2 bases idénticas con forma trapezoidal, en su mayor estructura metálica y la viga medianera de madera sujeta a través de 2 tensores metálicos. En el marco superior se localiza un código de serie E4-5. Ubicado fuera de uso, en estado de conservación malo, erosionado, oxidado, la madera no tiene ataque biológico.



Figura 39. Base de Retrilla. Fotografía de campo 2020.

3.4.2.2.6. Criba metálica (figuras 40, 41)

Consta de un cuerpo volumétrico cilíndrico cubierto por rejilla, internamente con un eje travesaño dando base a un espiral metálico interno. Las medidas exteriores son 7.15 m largo, 0.49 m de ancho, 0.50 m de altura y 0.49 m de diámetro. Fuera de uso, su estado de conservación malo, totalmente oxidado y erosionado. Su posible uso fue en despulpar cardamomo.



Figura 40. Criba metálica ubicada en beneficio antiguo. Fotografía de campo 2021.



Figura 41. Criba metálica ubicada en beneficio antiguo. Fotografía de campo 2020.

3.4.2.2.7. Tolva semiplana (figura 42)

Forma rectangular ligeramente convergente, desembocadura rectangular, posee líneas internas que ayudan a formar el prisma, se observan 6 agujeros en

cada lado, distribuidos uniformemente en la orilla. Las dimensiones externas son 1.0 m de largo, 0.74 m de ancho, 0.20 m de altura. Respecto a su estado de conservación es malo, esta oxidada en su totalidad, erosionada y mohosa.



Figura 42. TOLVA semiplana, se observa la oxidación y erosión del metal. El moho por estar a intemperie. Ubicada en Beneficio antiguo. Vista exterior. Fotografía de campo 2020

3.4.2.2.8. Eje Cigüeñal (figura 43)

Eje metálico con una muñequera (parte del sistema que permite movilidad), teniendo en el travesaño 2 chumaceras con 2 muescas, siendo estas 2 soldaduras que une toda la pieza. En alto relieve se localizan los siguientes datos: No. De serie SN505 FAG, en la parte trasera se ubica modelo BAHPR 80. Las dimensiones externas son: 0.83 m largo, 0.18 m de ancho, 0.16 m de altura, 0.07 m de diámetro. El color naranja está asociado a su fabricación y asociación con otras piezas localizadas en la misma área. Su estado de conservación es malo, oxidado, decolorado, erosionado y con faltantes a la pieza.



Figura 43. Eje cigüeñal, fotografía de campo 2020.

3.4.2.2.9. Serpentín de calor (figuras 44, 45)

Localizados 2 unidades, cada unidad consta de una caja rectangular metálica con un tubo con válvula y 2 acoples. El tubo ingresa a la caja y conecta con el serpentín. Las dimensiones exteriores son 0.93 de largo, 0.69 de ancho, 0.16 de altura. Respecto a su conservación están oxidados, erosionados. Pudiendo estar asociados a vehículos de carga pesada.



Figura 44. Serpentines de calor. Fotografía por la autora 2020.



Figura 45. Detalle de los agujeros en serpentines de calor. Fotografía por la autora 2020.

3.4.2.2.10 Tolva pequeña (figura 46)

Pieza metálica de un solo cuerpo, con un brazo tubular rectangular con ángulo inclinado conectando a una cámara circular con una tapadera y un agujero adosada con 4 pernos, la cámara desemboca en la tolva en forma piramidal divergente. En alto relieve se observa No. de serie BA7. El estado de conservación es oxidado, despintado, erosionado y con partes faltantes. Las dimensiones exteriores son 0.41 m de largo, 0.22 m de ancho, 0.26 de altura.



Figura 46. Tolva pequeña, fotografía en campo 2020.

3.4.2.2.11. Bases de despulpadora (figura 47)

Lote de 2 unidades, con características similares, ambas piezas metálicas en forma de "A" mayúscula, contiene dos travesaños horizontales, uno de estos sirve de base para chumacera (chumacera: son rodamientos montados que son usados para brindar apoyo a ejes de rotación). El color naranja está asociado a otras piezas del recinto perteneciendo al mismo conjunto, y en alto relieve $W^N M^C KINNON \& C^O$ L^{TD} . Lugar de fabricación Aberdeen Scotland. Las medidas externas son 1.0 m de largo, 0.46 m de ancho, 0.10 m de altura, 0.04 m de diámetro de la chumacera. Respecto al estado de conservación es mala totalmente oxidadas, despintadas y con piezas faltantes.

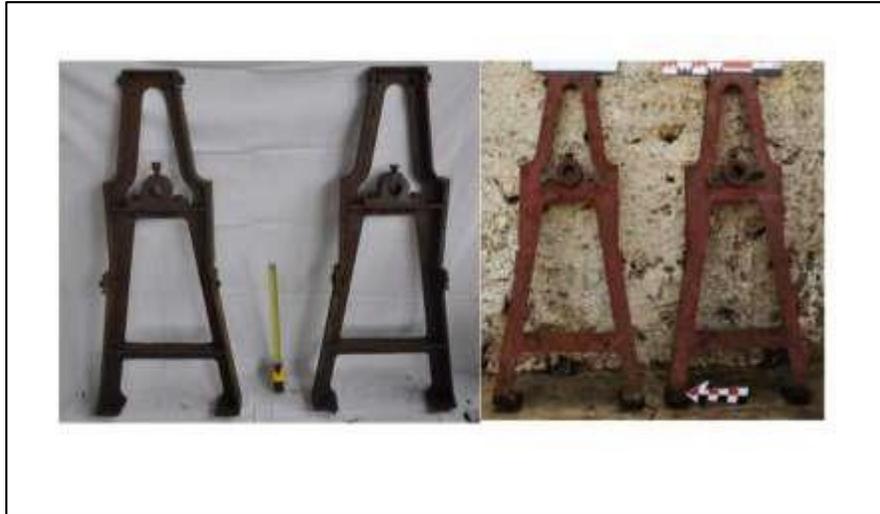


Figura 47. Base de despulpadora. Fotografía de campo 2020 y 2021.

3.4.2.2.12. Bases para retrilla (figura 48)

Lote de 2 unidades, con características similares (espejo) ambas piezas metálicas en forma de "A" mayúscula, en la parte superior con una forma de cráneo humano, contiene 1 travesaño horizontal. El color naranja está asociado a otras piezas del recinto perteneciendo al mismo conjunto, y en alto relieve W^N M^CKINNON & C^O L^{TD}. Lugar de fabricación Aberdeen Scotland. Las medidas externas son 0.80 m de largo, 0.65 m de ancho, 1.20 m de altura. Respecto al estado de conservación es malo totalmente oxidadas, despintadas y con piezas faltantes.



Figura 48. Bases de retrilla. Fotografía por la autora 2021.

3.4.2.2.13. Cilindro de despulpadora (figura 49)

Localizadas 2 unidades similares de diferentes tamaños, con un eje, revestido con una camisa despulpadora. El eje completo atraviesa el cilindro sostenido en el centro por 4 rayos perpendiculares entre sí. Los rayos en un corte transversal presentar una forma de "T" en su cara interna. Las piezas metálicas se encuentran completas. Aunque se identificó una reparación de soldadura en la camisa del cilindro grande. Estado de conservación mala, oxidación y despintado. Respecto a las medidas exteriores del cilindro grande 1.12 m de largo, 0.38 m de ancho. 0.37 de altura, 0.38 de diámetro. Respecto a las medidas exteriores del cilindro pequeño tenemos 1.0 m de largo, 0.31 m de ancho. 0.32 de altura, 0.31 de diámetro.

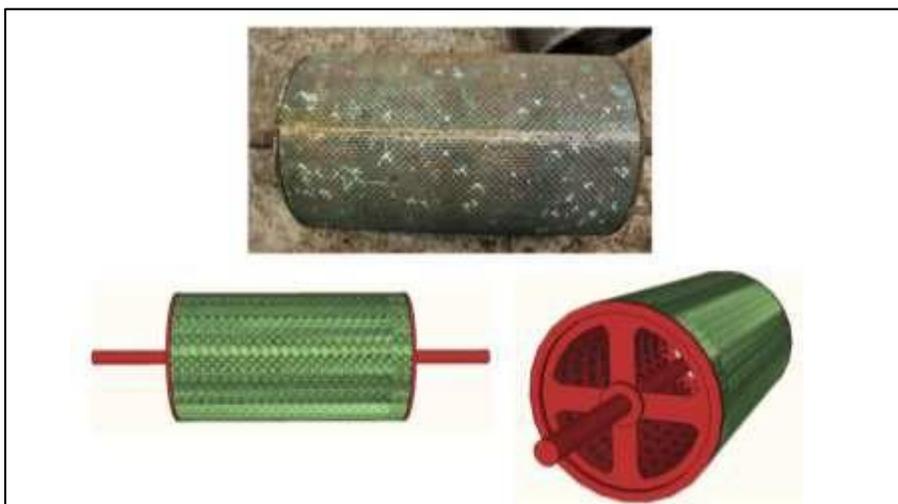


Figura 49. Vista Frontal y lateral de los cilindros con camisa despulpadora. Fotografía de campo 2020 y dibujo digital Kevin Caal 2021.

3.4.2.2.14. Placa y base metálica (figura 50)

Perteneciendo al conjunto de piezas anaranjadas, con características similares metálicas con forma rectangular, una con letras en alto relieve W^N M^CKINNON & C^O L^{TD}. Lugar de fabricación Aberdeen Scotland y un agujero ovalado en el centro, en los extremos concavidades semicirculares. Estado de conservación malo, oxidación y despintadas, moho. Dimensiones externas de la primera pieza: 0.61 de largo, 0.25 m de ancho. 0.06 de altura, 0.34 de diámetro del semicírculo

interno de la placa. Dimensiones externas de la segunda pieza, la base: 0.61 m de largo, 0.15 m de ancho. 0.06 m de altura.



Figura 50. Base y Placa de retrilla. Fotografía de campo 2020 y ver fotografía de bases de retrilla 2021.

3.4.2.2.15. Tolvas (figura 51)

Localizadas 2 unidades similares, cuerpo cóncavo cuadrado de hojas metálicas con viseras para atornillar en los laterales, teniendo 4 agujeros y un gancho de la misma lamina en los extremos laterales. Estado de conservación mala, oxidación y despintadas, moho. Dimensiones externas de las piezas: 1.06 m de largo, 0.95 m de ancho. 0.42 m de altura.



Figura 51. Tolvas de retrilla. Fotografía de campo 2020.

3.4.2.2.16. Marco de zaranda (figura 52)

Marco metálico rectangular, en un extremo tiene chumacera con arandela (tornillo), en el lado largo 6 orificios, en el lado ancho 5 orificios para atornillar. Estado de conservación mala, oxidación y despintados, moho. Dimensiones externas de la pieza: 1.01 de largo, 0.84 m de ancho. 0.11 de altura, Dimensiones externas de chumacera: 0.04 de largo, 0.04 m de ancho. 0.06 de altura, largo del tornillo 0.08 m.



Figura 52. Marco de zaranda con chumacera. Fotografía de campo 2020.

3.4.2.2.17. Tapadera de retrilla (figura 53)

Compuesta de lámina semicircular con extremos planos con 2 agarraderas en la parte posterior, los laterales están ensamblados con 5 tornillos. Ubicando en los costados la siguiente información W^N M^CKINNON & C^O L^{TD}, ENGINEERS Aberdeen, Scotland. Las dimensiones externas son 0.64 m de largo, 0.62 m de ancho, 0.22 m de altura. Respecto al estado de conservación es mala, totalmente oxidadas, despintadas.



Figura 53. Tapadera de retila, vista lateral y frontal. Fotografía de campo 2020 y dibujo digital Kevin Caal 2021.

3.4.2.2.18. Tolva fragmento de secadora (figura 54)

Es un ducto metálico con 3 secciones en forma de “M”, posiblemente los 2 extremos de ingreso y el del medio de egreso. Tiene 2 manijas externas asociadas a 2 ventanas viseras (vidrio templado transparente), las dimensiones externas son 1.51 m de largo, 0.50 m de ancho, 0.96 m de altura. Respecto al estado de conservación es mala, totalmente oxidada y despintada.



Figura 54. Tolva fragmento de secadora. Fotografía de campo 2020. Vista Frontal y lateral de Tolva. Dibujo de campo 2020 y dibujo digital Kevin Caal.

3.4.3. Áreas de secado

En la Finca Chimoté se pudo observar que posterior al beneficiado y lavado, proceden al secado del grano, existen dos técnicas para realizarlo, la primera técnica se realiza por medio de patios exteriores al aire libre y la segunda técnica se refiere a maquinaria denominada; secadoras tipo Guardiola.

3.4.3.1. Patios exteriores

El café recién lavado se extiende por la superficie de estos patios, cuidando que el espesor de la capa del grano sea alrededor de 0.05 m. Para lograr que el secado sea parejo, se van realizando movimientos tipo alfombras, dejando surcos de por medio cada lapso de 3-4 horas, considerando la penetración del sol y el aire. Generalmente no se mezclan cosechas de días anteriores, se sigue un orden para manejar la humedad, tamaño y fecha de recolección, así también cuidando que no pase los 40°C en temperatura exterior.

Tomando en cuenta que era indispensable el manejo o conocimiento del clima, en el cuaderno/diario llevado por el encargado de la finca, se localizaron los apuntes asociados a las cabañuelas, asociando el clima de los primeros 24 días de enero a los 12 meses del año, teniendo apuntado los cambios de mañana, medio día y tarde, como se muestra en la siguiente fotografía, se tomaban datos de las 6:00 am, 12:00 pm y 6:00 pm, características como llovizna, frío, lluvia, nublado y sol. En base a este registro se tomaban decisiones sobre el sacar al patio de secado el café en un día determinado durante el año. Siempre en la tarde se recogía y se guardaba el grano en costales en bodegas aledañas al patio techadas para que este no se vea afectado por el frío, neblina o lluvia. A partir del 2005 ya no se tomaron estos datos, ya que los pronósticos climáticos empezaron a ser otorgados por los teléfonos celulares inteligentes (Noack, comunicación personal, 2021).

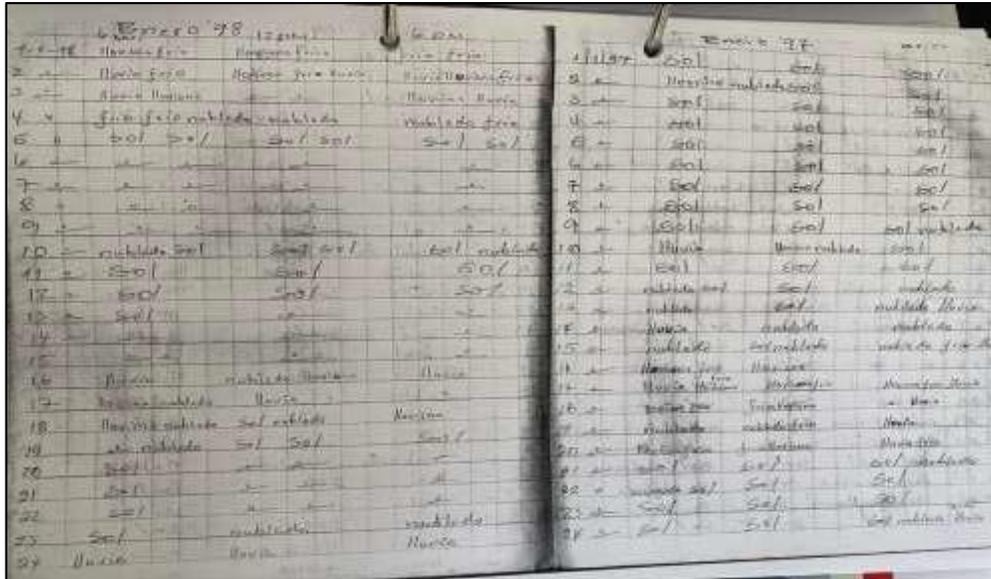


Figura 55. Cabañuelas de enero 1997 y 1998, se tiene registro desde 1995 al 2004. Fotocopia del diario de la finca. Fotografía por la autora 2023.

Los patios consisten en un terraplén de tierra recubierto de piedra de canto o caliza, luego una capa de alisado de concreto y/o cemento, que en la actualidad existen tipos de concreto para cada uso en específico. El objetivo de este patio es poder albergar y extender el grano del café hasta que llegue a un punto de secado ideal para su comercialización.

3.4.3.1.1. **Patio de secado 1** (figura 56)

Se localiza al Norte de la casa Patronal, adosado al muro perimetral de la misma, unas pequeñas habitaciones llamadas casillas y sirven para almacenar el grano en la noche o en días de lluvia, hechas de block, vigas de madera y techo de láminas de zinc, con un ancho de 2.60 m de ancho y 33 m de largo. Actualmente no se está usando para secar café, se usa para el uso recreativo de las mascotas de la finca, algunas casillas son tomadas para bodega de madera usada o envases de agroquímicos generalmente vacíos.

Para acceder al patio 1 existe una delimitación de malla metálica y puertas medianeras de malla metálica con marcos de metal y 3 escalones de ambos lados Este y Oeste, el concreto se observa fragmentado y erosionado, la jardinerización de la casa patronal ha invadido algunas esquinas. Respecto a sus dimensiones son 14.51 m de ancho x 34.10 m de largo.

En una de las casillas o bodegas se localizaron poleas de madera tubular, siendo de diferentes diámetros desde 0.25 m a 0.72 m, algunas de estas poleas conservan fajas adheridas en su exterior, ver fotografía 56, 1 y 2.

En la misma casilla se localizaron dos bombas fumigadoras metálicas de aspersión marca CALIMAX No. 1, Modelo 36371-36494 y Patente No. 11958 (fotografía 56).



Figura 56: 1ª y 2ª fotografía (arriba) Patio de secado 1, 3ª fotografía (abajo, iz.): poleas tubulares de madera y 4ª fotografía (abajo, der.): bombas CALIMAX No.1. Fotografías tomadas por la autora 2019 y 2020.

3.4.3.1.2. Patio de secado 2 (figura 57)

Se localiza al Este de la infraestructura arquitectónica que alberga toda la maquinaria de secado de café y cardamomo. Tiene adosado casillas de viga de madera con techo de láminas de zinc, antes para el resguardo del grano de café. Actualmente, se usa de bodegas para llantas en desuso y mangueras plásticas, así como carretas metálicas. Respecto a sus dimensiones, 24.60 m de ancho y 25.20 de largo, teniendo una forma cuadrangular. En este patio se localizó un rastrillo de madera, estilo peine, que servía para distribuir el café en una alfombra.



Figura 57. Patio de Secado 2, obsérvese la erosión del concreto, tomada por la autora 2020.

3.4.3.1.3. Patio de Secado 3 (figura 58)

Este patio es el más extensivo de los tres, se localiza adosado al Norte de la infraestructura que alberga la maquinaria de secado. Sus dimensiones son 36.17 m de largo y 19.5 m de ancho. Conservando la forma rectangular, teniendo un área de casillas adosadas al muro Sur con puntales de metal y vigas de madera, estas casillas se delimitan con madera, en la siguiente fotografía se puede observar las piezas de madera listas para ser instaladas.



Figura 58. Patio de secado 3, nótese las vigas y reglas de madera listas para instalación, así también la desgranadora. Fotografía tomada por la autora 2020.

3.4.3.1.3.1. Limpiadora de Granos (figura 59)



Figura 59. Desgranadora BRIGSS & STRATTON CORP. Con motor. Fotografía tomada por la autora 2020.

En el ingreso del patio de secado 3, bajo techo se localizó una limpiadora de granos con motor, adosada a los elementos arquitectónicos por medio de vigas metálicas y pernos, el motor asentado a una base de vigas de madera. Esta máquina metálica identificada como: Marca BRIGSS & STRATION CORP, Modelo 14 R6/TYP E No. 202810/ SERIAL 648005, Lugar de Fabricación MILWAUKEE 1,

WISCONSIN, USA. Respecto a su estado de conservación erosionado, oxidado e *in situ*.

3.4.3.1.3.2. Desgranadora de maíz (figura 60)



Figura 60. Desgranadora de maíz, vista frontal y laterales. Fotografía de campo 2020.

Se observa una base de madera rectangular de 4 vigas, un ventilador con cuerpo de madera y aspas metálicas, 2 poleas y una tolva recibe las mazorcas de maíz y en otro costado una bandeja que deja salir la basura. Esta pieza es muy interesante ya que contiene todas las partes de madera antecesora a las metálicas que tiene la desgranadora BRIGSS que se describió anteriormente. Sus dimensiones externas son 2.03 m de largo, 1.05 m de ancho, 2.18 m de altura y las poleas de diámetros 0.30 m y 0.23 m. Respecto a su estado de conservación podemos observar que está fuera de *in situ*, la madera esta erosionada y con polilla, los pernos y tapaderas de metal oxidadas y la cajuela se utiliza como basurero o contenedor de fragmentos de herramientas.

3.4.4. Casa Patronal (figuras 61- 67)

Este recinto arquitectónico está construido de block, hierro y concreto, con un estilo victoriano, la fachada no se puede apreciar ya que esta adosada a los patios de secado por medio de un muro perimetral, el techo es de lámina y costaneras metálicas. La puerta de ingreso está en el muro perimetral, siendo un

timbre de cadena con un busto de vaca la campana, se ingresan por gradas de concreto a una segunda altura para acceder a la casa patronal, llegando al patio Norte.



Figura 61. Ingreso de casa patronal. Fotografía por la autora 2020.

3.4.4.1. Desgranadora de maíz (figura 62)

En el exterior, existen corredores techados en el sector Norte y Este y Oeste. que están habilitados como comedores (mesas y sillas), en el corredor Norte se localizó una desgranadora de maíz, en el patio Oeste se ubica una piscina, baños y duchas y jardineras, en el patio Este se localiza un crucifijo de 2 m de altura y apiladas 100 sillas aproximadamente de metal y 15 tableros largos plegables.



Figura 62. Desgranadora de maíz, localizada en casa patronal. Nótese el cuerpo de madera y partes específicas de metal. Dibujo y fotografía por la autora, dibujo digital por Kevin Caal.



Figura 63. Patios laterales de casa patronal, piscina y altar con imágenes y mobiliario de iglesia.
Fotografías por la autora 2020.

En el interior, la casa es muy amplia y cómoda para albergar mínimo 20 personas, con energía eléctrica y agua limpia proveniente de las piletas, consta del área social con una doble altura, con sala de sillones acolchonados, pared interior divisoria de vidrio, juego de sala de madera con gradas que dan acceso a garita de control y el comedor con robustos muebles de cedro, la mesa redonda y 8 sillas, bufetera y trinchante labrados al mismo estilo. En las paredes están colgados bustos de trofeos de cacería, en su mayoría venados y otros animales de caza no

identificados, objetos de remembranza como el alfajor del abuelo, el sombrero del abuelo, lámparas de estilo victoriano con una base de madera y pantallas de vidrio.



Figura 64. Interior de casa patronal, Otto Noack sentado en sala de madera estilo Antigua Guatemala, nótese los bustos trofeo, la 3ª fotografía muestra el nombre de Otto Noack y la fecha de 1939, indicando que el ganó un torneo.



Figura 65. Vista panorámica del área social, muebles de madera y tallado fino de comedor. Fotografía por la autora 2020.

Continuando, en el interior en los costados del área social, se ubican 4 dormitorios comparten 2 amplios baños completos, 3 recintos asociados a

cocinar incluyendo una para hornear y ahumar, siendo esta última técnica de cocción de procedencia alemana.



Figura 66. Ahumador y horno de alimentos. Fotografía por la autora 2020.

Las gradas de madera que se ubican en el área social dan acceso a un pequeño recinto en la azotea, denominado “garita de control”, siendo el punto más alto de la residencia. En este recinto se han apilado muebles en desuso, aparatos radiofónicos, closets con documentos y repuestos de objetos electrónicos, etc.



Figura 67. Objetos varios de la casa patrnal. Equipo radiofónico de base a un Reuter de internet, escritorio del abuelo, sillones de los abuelos, closet del abuelo, lámpara estilo victoriano, en la cuarta fotografía se visualiza toda la parte frontal de casa patrnal y las montañas que conforman la finca. Fotografía por la autora 2020.

Según diario de la finca (pág. 31) en febrero de 1996 “se cambió lamina a la casa y techo enfrente de la sala, también se pusieron laminas galvanizadas de 28 mm legítimo, así como cambio del techo de la galera de cuadrilla”.

3.4.5. Casa administrativa (figura 68)



Figura 68. Casa administrativa de Finca Chimoté vista frontal, ventana donde se ubican los trofeos obtenidos en futbol y un diario de la finca. Fotografías por la autora 2020.

A un costado del ingreso de casa patronal se ubica un recinto arquitectónico, denominado la casa administrativa, y posterior a esta, se localiza el área del beneficio húmedo. Cuenta con 2 habitaciones de 3 m de largo por 2.70 de ancho, acceso por puerta y ventana de madera, las ventanas con barrotes metálicos, en la primera habitación se visualizan enfrente de la ventana los trofeos obtenidos por el equipo de trabajadores y colonos de Finca Chimoté en futbol en los años 80´ y 90´. Funcionaba como caja monetaria, donde un secretario o administrador realiza todas las gestiones financieras de la finca, se tuvo acceso a un diario de la finca conteniendo datos de ingreso y egreso de maquinaria, repuestos, agro insumos, fechas de realización de mantenimientos o visitas técnicas, y algunas compras de víveres para los jornaleros que llegaban para la cosecha, todos estos movimientos financieros y administrativos supervisados por el dueño. En esta se tienen 2 puertas de acceso, siendo una de ingreso y la otra de egreso para los días de pago de planilla. La segunda habitación funcionaba como bodega de agroquímicos y

herramientas, repuestos o equipo, canecas de gasolina (contenedores de plástico con capacidad de 5 galones), machetes, costales, canastos, fajas de poleas, etc.

3.4.5.1. Balanza Romana en casa administrativa (figura 69)

Este elemento es un artículo básico para el funcionamiento de una finca cafetalera, todas las transacciones de ingreso o egreso están determinadas por peso en libras y quintales. Consiste en una base metálica con una plataforma de 3 vigas tipo baranda ancladas a la base con 3 pernos y roldanas. De la base se erige una viga con el sistema de pesas. Asociado se localizan discos de 100 y 200 lb. Respecto a su estado de conservación es muy buena, se encuentra bajo techo oxidada y la base metálica luce de erosionada y oxidada. Se considera en funcionamiento *in situ* y sus medidas exteriores son 0.92 m de largo por 0.47 m de ancho y una altura de 1.67 m, considerando la altura que aporta la base de madera.

La balanza se localiza sobre una base de madera tipo mesa con travesaños de soporte, con 4 soportes de las siguientes dimensiones 0.81 m de largo por 0.62 m de ancho y 0.61 de altura.



Figura 69. Balanza tipo romana de casa administrativa de Finca Chimoté, fotografía por la autora 2020.

3.4.6. Almacén o tienda de la finca (figura 70)

Este recinto arquitectónico está ubicado en medio de casa patronal y casa de máquinas, al costado Este del Patio de secado 1, consta de una habitación de 10.5 m de largo por 5.0 m de ancho, con un techo de una sola agua de lámina de zinc, partes se observan en total deterioro y otra con lamina nueva acanalada con vigas de madera erosionada. Tiene 3 ventanas en cada costado y 2 puertas cada una accediendo por cada extremo. En su interior se ubican mesas para colocar el producto era vendido en los días de pago de los colonos y jornaleros, se observó una pileta de carnicería; para destazar reses, a un costado, un tubo metálico donde se cuelgan ganchos metálicos con fragmentos de carne. El piso es de cemento. Actualmente sirve como área de almacenaje para maíz y cajas de madera para las frutas o verduras que se cosechan en la finca.



Figura 70. Almacén de finca Chimoté, vista frontal e interior. En la tercera fotografía en interior de almacén se encuentra Mynor Pop Sagui, trabajador de la finca. Fotografía por la autora 2020.

3.4.7. Trapiche (figura 71)

Este recinto arquitectónico, denominado así por don Otto Noack, ubicado en el sector Norte a unos 200 m del ingreso vehicular de la finca, siendo visible desde

el mismo. Consta de 6 columnas de calicanto totalmente deterioradas y erosionadas y una base apisonada de tierra de 10.50 m de largo por 7.50 m de ancho, a nivel de piso un ingreso asociado a un encajonado, pudiendo fungir como un horno. Los muros están derrumbados, los fragmentos se encuentran a un costado y alrededor del apisonado. Está área se usa actualmente para el pastoreo de vacas, siendo parte del deterioro del recinto.



Figura 71. Horno y área de columnas asociado a un trapiche. Fotografía de campo 2020.

3.4.8. Cementerio (figura 72)

Este recinto arquitectónico está ubicado a 10 m aproximadamente en el lado Oeste del recinto denominado el “trapiche”, en el lado Norte se encuentra adosado al área de nichos una capilla, siendo una habitación de 2 m de largo por 2 m de ancho, en su interior es área para velas en el suelo, cuenta con 2 ventanas laterales pequeñas, en su fachada se ubica un triángulo de block y una cruz metálica, para el ingreso a la capilla tiene una puerta peatonal pequeña de metálica totalmente deteriorada, el techo está fundido de concreto. El recinto que alberga los nichos consiste en una infraestructura de bloque rectangular con 12 nichos, todos con su tapadera de cemento, con erosión y degradación del ambiente, invasión de musgo y grama, este recinto tiene las dimensiones de 2.30 m de largo por 2.50 m de ancho y 2.20 m de altura.

A continuación, los datos visibles de las lapidas de los 3 nichos:

- Sebastian Maojin, 4 de abril de 1900 a 29 de abril de 1987, QEPD.
- Leoncio Cuc Che, 5 de mayo de 1910 a 14 de agosto de 1977.
- Roberto Batz, 23 de mayo de 1967 a 08 de octubre 1988, debajo de la fecha se lee “Recuerdo de su padre que en paz descansa”.



Figura 72. Cementerio de Finca Chimoté, fotografía de campo 2020.

Aclarando que la construcción de este recinto fue iniciativa de don Max Noack, para ser ocupado por la familia Noack, aunque por razones desconocidas, se les asignó el derecho de uso a residentes colonos para ingresar a sus fallecidos, siendo, ocupado en su totalidad por familiares de trabajadores residentes o colonos en la finca en la temporalidad que fueron sepultados. Ahora bien, en la actualidad, los familiares de quien ahí perecen, no se encuentran residiendo en la finca. Respecto a la familia Noack tienen a sus difuntos en el cementerio general de Cobán, A.V. (Noack Pop, comunicación personal, 2023).

3.5. Segunda Fase

3.5.1. Área de beneficio húmedo

Este recinto arquitectónico, se usaba para el beneficiado del café, este proceso, a grandes rasgos, se describe a continuación: primero, la recepción y la primera clasificación manual del grano, separando los granos maduros de los verdes, semimaduros, sobremaduros o enfermos, secos o brocados.

Posteriormente con un sifón de agua y una criba de flotes, manualmente se separan los granos maduros que flotan. Luego se debe proceder a despulpar el mismo día, el despulpador debe calibrarse en función de las necesidades del café despulpado y la pulpa, teniendo cuidado de no sobrecargar la capacidad de los despulpadores y de la criba o zaranda para evitar el paso de café de primera a segundas y exceso de pulpa en la pila de fermentación, porque afecta la calidad y el rendimiento del grano. La remoción del mucílago consiste en fermentar en diferentes pilas el café pasando por diferentes lavadas, pudiendo ser fermentación en seco o bajo agua y el procedimiento más moderno es el desmucilaginado mecánico utilizando máquinas que desprenden el mucilago por presión y fricción. Por último, tenemos el lavado manual o mecánico, usando agua limpia lavan el grano y lo ponen a escurrir y extender el café en el patio estilo alfombra (Noack, comunicación personal, 2021 y Cedicafe, Anacafé; boletín técnico octubre 2018, anacafe.org, consultado 2021, 2023).

3.5.2. Sector de descarga y clasificación (figura 73)

Este sector se localiza en la parte más alta del recinto, teniendo una forma rectangular de 7.10 m de largo x 4.95 m de ancho y la pared medianera una altura de 0.77 m. Los contenedores de café cereza (canastos o costales) son subidos peatonalmente primero por una rampa de concreto que llega hasta la media altura y termina en el área administrativa, continua el traslado por escaleras de madera hacia la pila de recibimiento, actualmente es de block, hierro y concreto, anteriormente esta edificación era de madera. Al estar arriba los granos son descargados en la pila de recibimiento pasando por una malla, que clasifica el grano de otros objetos (piedras, hojas y/o ramas). Teniendo el café en la pila de recibimiento se procede a mover manualmente el café hacia las pichachas y el grano cae a las despulpadoras instaladas debajo de esta pila. Se ubica una pichacha para desembocar de manera especial a la retrilladora Penagos. Considerado en muy mal estado de conservación, despintado, humedad, goteras en la lámina, madera podrida y malla oxidada, las gradas de madera están podridas y de hecho está restringido el paso para evitar accidentes.



Figura 73. Pileta de recibimiento y gradas de acceso. Fotografía de campo 2021.

3.5.2.1. Despulpadoras Rütlimann y Penagos (figuras 75-78)

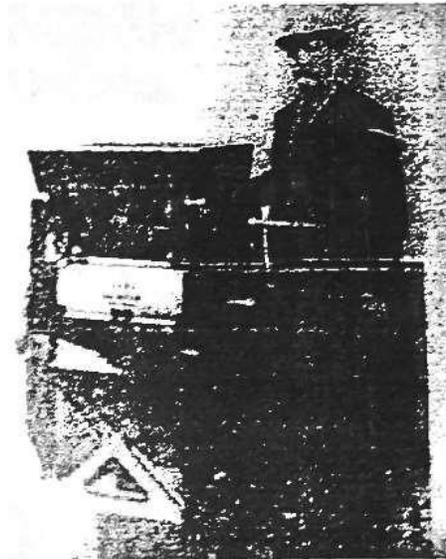


Figura 74. Despulpador Sarg junto a su autor James F. Sarg. Fotografía tomada de las Memorias de la alta Verapaz de James F. Sarg en los Anales de Geografía e Historia, sin año.

Es posible que estos prototipos de despulpadoras sean de invención local, específicamente de José Guardiola, ya que el obtuvo una patente para una descascaradora de café en Estados Unidos en 1886. Así también tenemos al alemán James Frederick Sarg, quien llegó a Cobán en 1879, en donde trabajó en la

invención de un despulpador de construcción sencilla, fácil manejo, gran capacidad y limpieza de trabajo, siendo más apropiado para fincas pequeñas, patentado en 1880 el “despulpador Sarg”, este prototipo fue premiado y privilegiado en la Feria Nacional de Guatemala en 1880, siendo fabricado en Darmstadt, Alemania y comercializado en Centro y Sudamérica, África y las Indias Orientales (Wagner, 2001: 71-84, Google books.com.gt, consultada 2021, 2022 y 2023).

Los talleres Rüttimeimann, establecidos en 1908 por Roberto Rüttimeimann en la ciudad de Guatemala, de origen suizo, ingeniero mecánico. Se especializó en maquinaria para fincas de café y cañas de azúcar, construía ruedas de agua y ruedas Pelton e instalaba todo tipo de maquinaria que traía de Europa y Estados Unidos. En 1960 se le otorgó la Orden del Quetzal, por su encomiable labor y los excelentes rendimientos de sus pulperos en los beneficios de diversas localidades del país (Wagner, 2001: 71-84, Google books.com.gt, consultada 2021,2022 y 2023).

Respecto al recinto arquitectónico denominado el beneficio húmedo, sector donde se encuentran los despulpadores, se encuentra en una altura intermedia, localizando 3 despulpadoras identificadas con marca Rüttimeimann serie F206, fundidas en Guatemala y 1 repasadora Rüttimeimann. Las tres primeras colocadas en línea directa a las pichachas y tubos de PVC de la pila de recibimiento, una cuarta pichacha orientada especialmente a la despulpadora Penagos, especialmente para café de primera. Respecto a las despulpadoras Rüttimeimann, una se localizó completa, con todos sus elementos para su funcionamiento incluyendo 5 poleas (poleas tipo tubulares de 3 de madera y 2 metálicas), tolva, cámara con el rodillo y camisa despulpadora, pechera, la criba o zaranda con sus 2 ejes y 3 chumaceras. La segunda despulpadora Rüttimeimann no cuenta con la zaranda y pechera. La tercera despulpadora Rüttimeimann no cuenta con pechera.

Las 3 de color azul, están despintadas, oxidadas y con algunas piezas faltantes. Para alimentar o revisar el trabajo de las despulpadoras están colocadas unas vigas de madera lugar de ubicación del operario, ya que es necesaria la

observación del ingreso del grano retirando basura o algunos otros objetos que puedan perjudicar el procedimiento. Las 3 despulpadoras desembocan en otra despulpadora Rütimann llamada repasadora, cuenta con las mismas características de las 3 anteriores, diferenciando la labor que tiene la camisa del rodillo. En este caso, se observan muchas más piezas faltantes. Las dimensiones externas de las 4 despulpadoras Rütimann son: 2.19 m de largo, 1.20 m de ancho, 0.85 m de altura. De la tolva: 0.65 m de largo, 0.62 m de ancho y 0.31 m de altura. Del área de la Criba: 0.70 m de largo, 0.78 m de ancho y 0.60 m de altura. Diámetros asociados a las 5 poleas: 0.52 m, 2 unidades de 0.35 m, 0.18 m y 0.17 m.



Figura 75. Despulpadoras (3) y repasadora Rütimann (1). Vista frontal. Fotografía de campo 2020.



Figura 76. Despulpadoras Rütimann (3) Vista Posterior. Fotografía de campo 2021.

La despulpadora Penagos color amarilla, en mejores condiciones de conservación, se ubica al costado Este de las despulpadoras Rütimann, siendo conformada por una polea, continuando, el tubo PVC que viene directamente de la pichacha de pila de recibimiento del grano, deja caer el grano dentro del recipiente o cámara de la retrilla, ahí se le retira la capa exterior o cascarilla, a través de movimientos interiores de un rodillo en espiral y una camisa especial de uñeta, posteriormente, dándole paso al grano hacía una pila seca, la despulpadora tiene una bandeja donde se deposita la cascarilla o capa exterior del grano.

La recolección de la cascarilla es muy importante ya que se usa para abono orgánico. Esta despulpadora se utiliza en la actualidad para procesar café de primera, siendo visualmente la más conservada y completa. Dimensiones exteriores: 0.54 m de largo, 0.41 m de ancho, 0.66 m de altura y 0.45 m de diámetro.



Figura 77. Despulpadora Penagos, vista frontal. Fotografía de campo 2021.

Posterior a las despulpadoras y repasadora, se localizan las piletas, algunas secas y otras de fermentación o beneficiado. Las piletas están construidas con block y pines de hierro, con un recubrimiento de pintura blanca, en lado exterior el recubrimiento es de cal, sal y agua. Cada pileta cuenta con pichachas o desagües.



Figura 78. Piletas de beneficiado y canales de correteo. Fotografía de campo 2020.

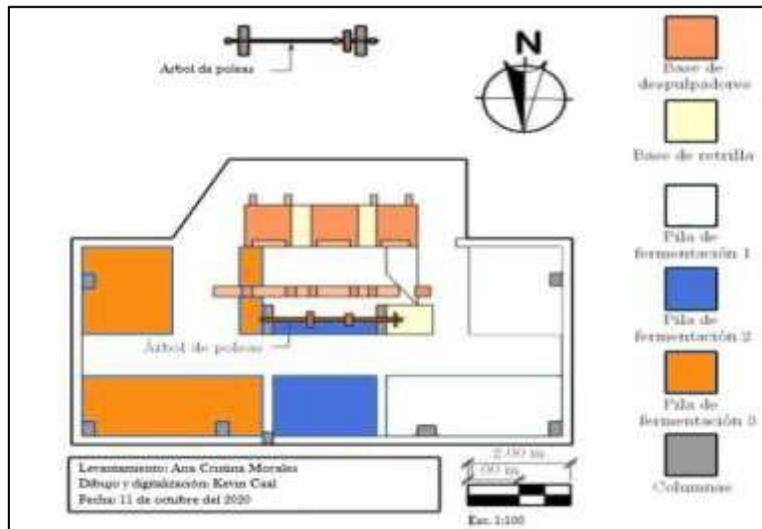


Figura 79. Dibujo arqueológico del área de beneficiado y las piletas. Dibujo de campo 2020.

3.5.3. Área de lavado y clasificación

Este sector es parte del recinto arquitectónico que alberga las despulpadoras y piletas, esta área se caracteriza por ser especializada en hidratar y deshidratar el grano a través del movimiento del mismo, de una manera manual o hidráulica, a través de las piletas y por último por el canal de correteo. En el canal de correteo se clasifica el café, conforme el peso se va depositando al fondo del canal y el resto de material como la pulpa, los vanos y los residuos de fermentación flotan y se

desechan. El café es fermentado hasta por 72 horas en una sola pila dependiendo de las características y requerimientos para el beneficiado. El agua es retirada y cambiada cada 10-12 horas por agua limpia, existen factores como pH del agua, humedad, altura y temperatura que regulan este proceso (Noack, comunicación personal, 2020).

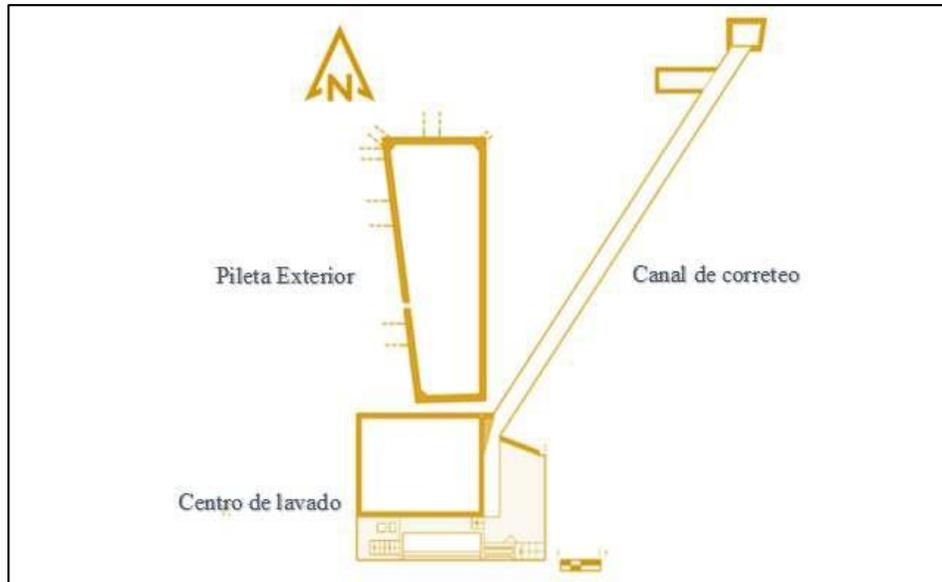


Figura 80. Dibujo arqueológico de área de lavado y canal de correteo. Temporada de campo 2020.

Según diario de la finca en septiembre de 1990 (pág. 18) se realizó una remodelación del área de las pilas de fermentación, teniendo una descripción así: Pila 1: trabajo y materiales Q. 296.47 y pichachas 3 de “24 x 6” y 1 de “12 x 12” Q. 188.00, siendo un total Q. 484.47., y Pila 2: 6 jornales Q. 24.00 = Q. 144.00, materiales Q. 152.47, pichachas 3 de “24 x 6” y 1 de “12 x 12” Q. 188.00, siendo un total de Q. 411.33.

Suponemos que esta remodelación fue iniciativa del dueño, ya que otras fincas estaban incorporando, estos cambios en su infraestructura, con la asistencia técnica de ANACAFE, quien les apoyaba con visitas técnicas cuando se solicitaban a la oficina local y la asignación de un técnico para realizar el peritaje respectivo.

hidrolavadora son 0.96 m de largo, 0.36 m de ancho, 0.46 m de altura y 0.22 m de diámetro.



Figura 82. Hidrolavadora TÖPKE. Vista frontal. Fotografía de campo 2020 y 2021.

3.5.3.3. Motor LISTER en Pileta (figura 83)

Ubicado sobre una base rectangular de concreto de 0.75 m de largo, 0.49 m de ancho y 0.35 m de altura con 2 travesaños y 4 pernos, se localiza el motor LISTER No. De Modelo 8224ST 128-01, Patente ENGLAND, temporalidad 1976, País de Fabricación ENGLAND, dato extra BS649 BASIC ENGINE LESS ACCESORIES. Las dimensiones externas del motor 0.64 m de largo, 0.67 m de ancho, 0.62 m de altura y 0.35 m de diámetro.



Figura 83. Motor Lister, dentro de pileta en área de lavado. Fotografía de campo 2020 y 2021.

3.5.4. Canal de Correteo (figura 84)

Considerado un elemento arquitectónico básico en una infraestructura dedicada al beneficiado húmedo del café.

Partiendo de las piletas de lavado se localiza un canal de block de bovedilla, hierro y cemento, el largo es de 8 m. y 0.50 m. de profundidad. Este canal está asociado a una base de motor, el cual en su momento fungió para ayudar a mover el café en el trayecto del canal. Así también adosada tiene una pileta de agua, la cual esta descrita en la sección de piletas como pileta #7.



Figura 84. Pileta #7, canal de correteo y pila de entrega. Fotografías de campo 2019 por la autora.

3.5.4.1. Motor LISTER en exterior (figura 85)

Localizado en una base de concreto piramidal con las siguientes medidas: 0.75 m de largo, 0.49 m de ancho y 0.50 m de altura con una base rectangular metálica y 4 pernos, se localiza el motor LISTER DIESEL No. De Modelo 101035R2A20, patente HP 12 RPM1800, Patente ENGLAND, temporalidad 1976, País de Fabricación ENGLAND, BASIC ENGINE LESS ACCESORIES. Las dimensiones externas del motor 0.64 m de largo, 0.67 m de ancho, 0.62 m de altura y 0.35 m de diámetro.



Figura 85. Motor LISTER en área de lavado exterior, fotografía de campo 2020.

3.5.4.2. Bomba de Agua MONARCH (figura 86)



Figura 86. Bomba de agua MONARCH, fotografía de campo 2020.

La bomba de agua está asociada a la pileta #7 y #8, a su vez al canal de correteo, siendo imprescindible el recurso hidráulico para la movilización del grano.

Constando de una polea con eje hacia la cámara de agua, ubicada a nivel de piso sobre una base metálica fundida con 4 pernos. Las dimensiones exteriores de la base son 0.47 m de largo, 0.23 m de ancho, 0.045 m de altura.

Esta bomba de agua es accionada por el motor LISTER antes descrito. Identificada marca MONARCH, modelo BSTF-82, patente TYPE A SERIAL 2906 y

país de fabricación Winnipeg, Canadá. Sus dimensiones exteriores del motor 0.30 m de largo, 0.21 m de ancho, 0.33 m de altura y 0.12 m de diámetro.

3.6. Áreas de secadoras o casa de máquinas

Esta área se caracteriza por ser la parte moderna y donde se realizan los procesos de secado del grano de una manera tecnificada. El recinto arquitectónico tiene un diseño de casa de 2 aguas con una altura de 5 m aproximadamente. En la parte más alta, teniendo un entrepiso, paredes de block y columnas de block, hierro y concreto, careciendo de recubrimiento de cemento o monocapa y pintura, el techo de costaneras metálicas en un sector y vigas de madera en el otro, adheridas tenemos lamina de zinc y algunas de policarbonato, que aportan luz solar al recinto, cuenta con energía eléctrica y agua limpia proveniente de las piletas aledañas, existen áreas de reservorios de leña para las calderas de las secadoras. La leña proviene de los árboles de pino que van cayendo naturalmente o bien desramado de pino dentro de la finca.



Figura 87. Casa de máquinas vista Oeste desde casa patronal, tomada por la autora 2020.

3.6.1. Entrepiso de casa de máquinas

Ubicado enfrente del acceso principal al recinto, elaborado de madera seca de pino, sostenido por bigas-tablones robustos de 0.25 m de ancho que sostienen la plataforma, teniendo una rampa peatonal del mismo material de 1.00 m de ancho, sosteniendo 3 encajuelados, piletas o tolvas que reciben el grano de café y estas

desembocan en las secadoras tipo Guardiola. En el momento de realizar esta investigación, esta área está en desuso y se utiliza para almacenar sillas de montar a caballo (montaduras de cuero), la rampa y los encajuelados están erosionados y con polilla, teniendo partes vencidas y áreas sin acceso.

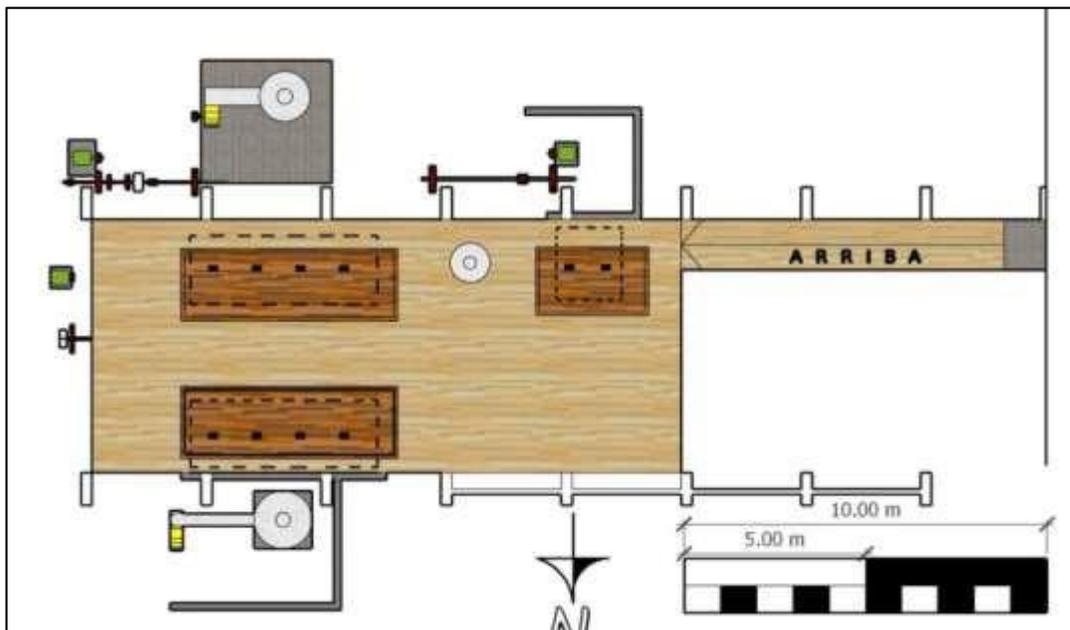


Figura 88. Planta del entepiso de casa de máquinas, localización de rampa y encajuelados/piletas de recepción del grano. Dibujo de campo 2020.

El primer encajuelado tiene forma rectangular ubicada en la entrada de la rampa, asociada a la secadora de 60 quintales, siendo la de más tiempo de adquisición y de mayor uso (comunicación verbal de Otto Noack), sus dimensiones son 3.10 m de largo y 1.90 m de ancho por 1 m de profundidad, conteniendo 2 orificios que desembocan en la secadora ubicada en el nivel de piso, teniendo una distancia de 0.75 m entre ellos, y 0.25 m de largo y 0.15 m de ancho.

Los 2 segundos encajuelados o receptores de café grandes tienen forma rectangular de 5.95 m de largo por 2 m de ancho, teniendo 4 orificios rectangulares con una distancia de 0.95 m entre ellos de 0.25 de largo por 0.15 m de ancho, estas 2 piletas asociadas a las secadoras tipo Guardiola ubicadas en el nivel de piso con capacidad de procesar 120 quintales.

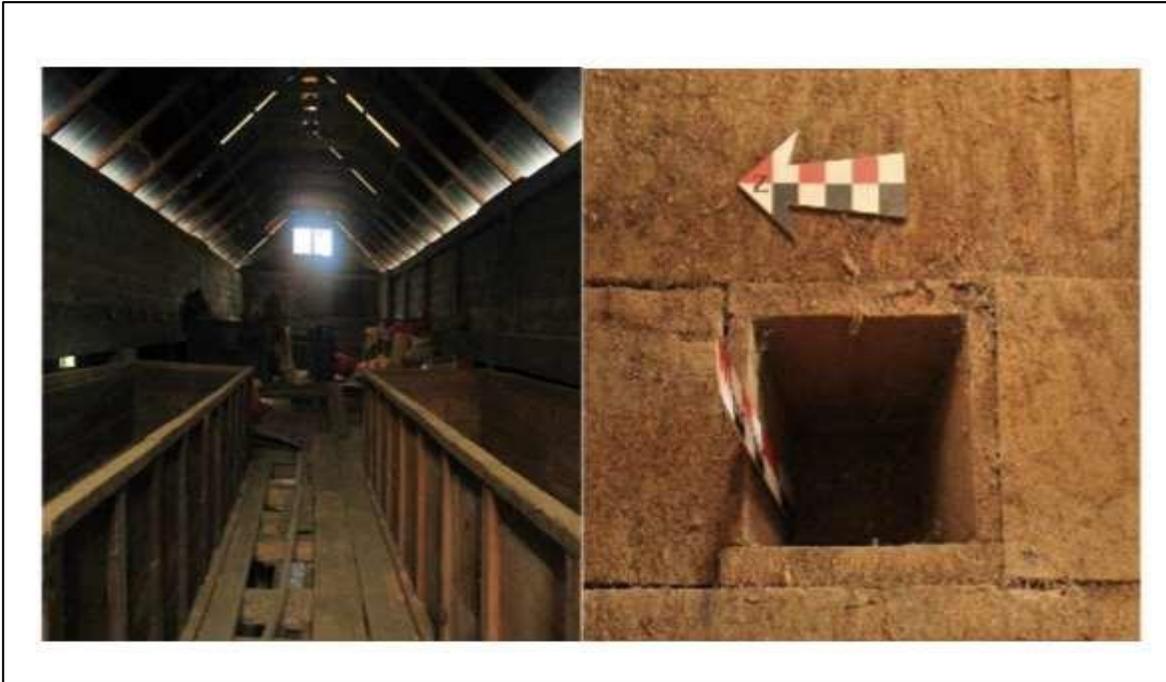


Figura 89. Entrepiso de encajuelados y entradas del grano a las secadoras, fotografía de campo 2020.

3.6.1.1. Retrilla Reutilizada (figura 90)

En el entrepiso, atrás de las piletas o encajuelados de recepción, se localizó una retrilla de café, en el momento de realizar esta investigación la están utilizando para desgranar maíz. La retrilla consiste en 1 polea de 8 rayos unida por una faja al árbol de poleas movilizada por el motor diésel de 3 cilindros ubicado en el nivel de piso. Sobre el eje principal 1 polea de 4 rayos, la faja une a esta con otra polea y se une al ventilador ubicado a nivel del suelo de este recinto. El eje principal, sostenido por 2 bases de soporte y la cara de la retrilladora con la tolva piramidal convergente. El ventilador tiene adosado un tubo PVC anaranjado para la basura.

Respecto a su estado de conservación, completa, se observa oxidada, deteriorada, despintada. Y sus medidas exteriores 0.90 de largo, 0.65 de ancho 1.02 m de altura y respecto a los diámetros de poleas tenemos 0.62 m, 0.24 m y 0.18 m.



Figura 90. Retrilla reutilizada ubicada en entrespiso de casa de máquinas, vistas laterales. Al pie de la retrilla se puede visualizar el diario de la finca. Fotografía tomada por la autora 2020.



Figura 91. Las 3 retrillas de primera generación en casa de máquinas asociadas a un motor (probablemente) "Lister" en finca Urías, Antigua Guatemala. Fotografía tomada por E. Carpio, 2019.

3.6.2. Área de nivel de piso

3.6.2.1. Motor LISTER (figura 92)

Localizado en el sector Sureste del recinto, en una base de concreto trapezoidal de 1.00 m de largo por 0.70 m de ancho y 0.70 m de altura, fijado con una base de travesaños metálicos y pernos, este da movimiento al árbol de poleas que se ramifican hacia las secadoras tipo Guardiola y la retililla reutilizada que se ubica en el entrepiso. Motor de 3 cilindros modelo 1702HR3 A26 Patente ENGLAND, HP44.25 BS649, RPM 2200, lugar de fabricación Inglaterra.



Figura 92. Motor LISTER de 3 cilindros. Notar que el techo de la casa de máquinas tiene agujeros y es necesario protegerlo directamente con lámina de zinc. Fotografía de campo 2020 y 2021.



Figura 93. Árbol de poleas asociado al motor LISTER. Fotografía de campo 2020.

3.7. Secadoras tipo Guardiola

El beneficiado de café ha mantenido la misma tradición desde 1870 aproximadamente, las técnicas eran muy rudimentarias al principio y esto afectaba la calidad del grano y posteriormente se fueron implementando maquinaria especializada primero de Costa Rica, luego de Europa como Inglaterra y Alemania y posteriormente de Estados Unidos, al mismo tiempo los dueños de fincas e ingenieros alemanes desarrollaron maquinaria local (Wagner, 2001: 71-84, Historia del Café en Guatemala, en la sección El ciclo de la producción de Café, Google books.com.gt consulta en línea, 2021-2023).

Dentro de todas las máquinas inventadas y desarrolladas para el café, la más laureada en su momento fue la “máquina secadora tipo Guardiola, inventada por José Guardiola en la Costa Cuca en la finca Chicolá, esta secadora producía 120 quintales de café. La máquina se encuentra *in situ* en la finca a la par de otras máquinas inventadas y desarrolladas por el mismo autor, patentadas y fabricadas en Estados Unidos en 1872 (Wagner, 2001: 71-84, Historia del Café en Guatemala, en la sección El ciclo de la producción de Café, Google books.com.gt consulta en línea, 2021-2023).

Esta máquina se caracteriza por ser sencilla y seca el café de manera uniforme, para descascarar el café del pergamino utiliza un sistema de combinación de morteros, en los que subían y bajaban trituradores que dejaban listo el café en oro para su exportación. En 1880 se vendían en Guatemala máquinas de lavar, secar y trillar café, inventadas y patentadas por José Guardiola y producidas en Nueva York, los precios oscilaban entre \$1,170 y \$3,870 pesos según la capacidad de 25 a 100 quintales diarios de café. Al expirar la patente otorgada a Guardiola, su sistema fue adoptado por varios fabricantes de beneficios de café más importantes del mundo, entre ellos McKinnon, mejorando el sistema Guardiola en 1882 (Wagner, 2001: 71-84, Historia del Café en Guatemala, en la sección El ciclo de la producción de Café, Google books.com.gt consulta en línea, 2021-2023).

En la casa de máquinas de finca Chimoté, a nivel de piso se localizan 3 sistemas de secado, siendo consistentes en general: una caldera, un ventilador, el árbol de poleas, un motor LISTER y la secadora tipo Guardiola, a continuación, se describen cada uno de los sistemas.

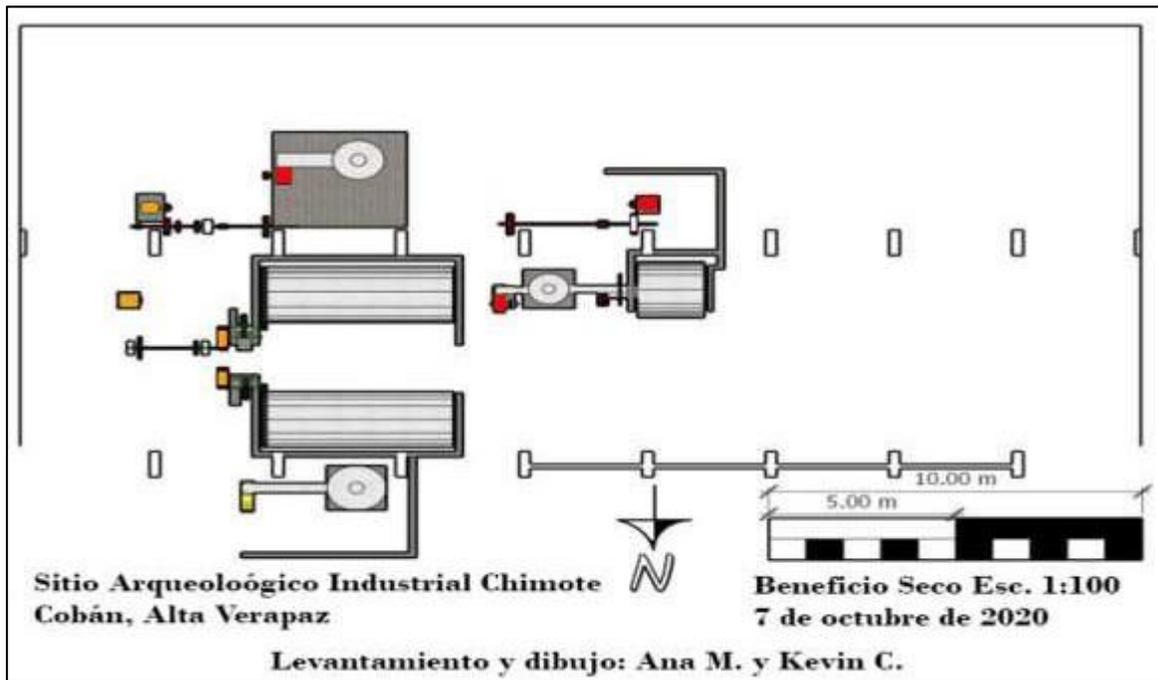


Figura 94. Sistemas de secado tipo Guardiola, fabricadas en talleres Meza en ciudad de Guatemala. Dibujo de campo 2020.

3.7.1. Sistema de Secadora 1 (figuras 95-98)

La secadora tipo Guardiola con capacidad para 60 quintales, fabricado por Talleres Meza (taller de fabricación guatemalteco), ubicada en frente a la entrada principal del recinto arquitectónico, sobre 2 pedestales de block, hierro y concreto; adosada a estas bases también están las bases metálicas. El cilindro está dividido en su interior en 2 cabinas con 2 compuertas para el ingreso del grano, en el piso se encuentra un agujero acanalado siendo el área de rotación del cilindro. Localizado un termómetro en el tubo que conduce el aire caliente hacia el cilindro de la secadora.



Figura 95. Secadora tipo Guardiola, fabricación del cilindro Talleres Meza, engranajes McKinnon, capacidad 60 quintales, detalles de engranajes y el interior del cilindro giratorio. Fotografía tomada por la autora 2019.

El ventilador, identificación de fabricación SN509 FAG, ubicado sobre una base de concreto de forma piramidal, de 0.60 m de ancho, 0.81 m de largo y 0.21 m de altura. Este alimenta la secadora con el aire proveniente de la caldera, consiste en un eje con una polea asociada a un cuerpo cilíndrico con 12 aspas planas, continuando con un embudo convergente emulando el contorno de un caracol.



Figura 96. Sistema de secado 1: Ventilador SN 509 FAG de secadora. Fotografía de campo 2020.

Se encuentra fuera de uso y respecto a su estado de conservación está completo oxidado y despintado, sus dimensiones exteriores son: 0.96 m de largo, 0.80 m de ancho y 2.93 de altura, respecto a los diámetros el mínimo es de 0.41 m y el máximo 0.71 m.

El horno vertical cilíndrico, consiste en un cilindro vertical metálico con un sistema interno de toberas siendo 61 tubos de material no identificado alrededor del cilindro formando 4 círculos, un recubrimiento de ladrillo interno, a nivel de piso contiene un depósito de ceniza, alimentado por leña. Se encuentra fuera de uso *in situ* y respecto a su estado de conservación está completo oxidado y despintado, sus dimensiones exteriores son: 1.35 m de largo, 1.35 m de ancho y 3.40 m de altura, respecto a los diámetros el mínimo es de 0.28 m y el máximo 1.35 m.

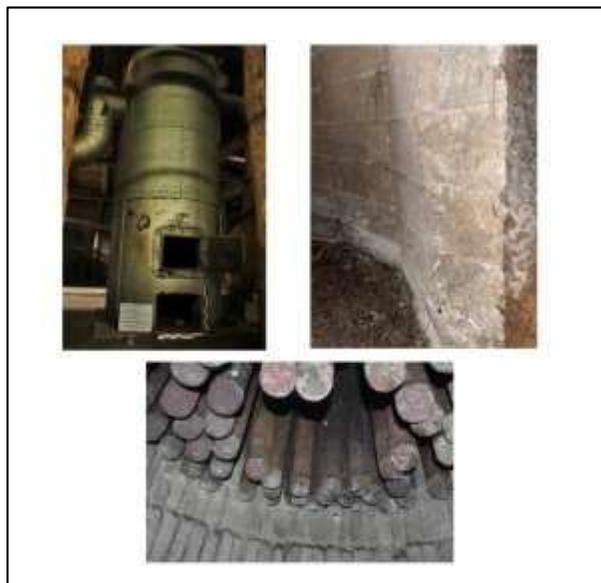


Figura 97. Horno Vertical, detalle del recubrimiento de ladrillo y el sistema de toberas. Fotografías por la autora 2020.

El motor LISTER ubicado al costado Este de la secadora, sobre una base de concreto trapezoidal 1.0 m de largo, 0.70 m de ancho y 0.70 de altura. Identificado como T53, Patente England y país de fabricación E 22HP=1800 RPM, No. 4401 525 TS3A001, Inglaterra, en funcionamiento, *in situ*. Su estado de conservación es bueno, manchas de grasa y un poco despintado. Asociado a este un árbol de poleas

ubicadas en 2 columnas trapezoidales de concreto, y en un tercer apoyo otra columna de concreto, 3 chumaceras, 6 poleas siendo 2 cilíndricas y 4 tipo disco. Las fajas que provienen del motor son de hule elásticas, en total 5 bandas en este sistema.



Figura 98. Motor LISTER y árbol de poleas asociado al sistema de secado 1. Fotografías de campo 2020.

3.7.2. Sistema de secadora 2 (figuras 99-102)

La secadora tipo Guardiola, cuerpo metálico, se diferencia de la anterior, ya que esta cuenta con capacidad de 120 quintales, siendo el doble de tamaño aproximadamente. El cilindro horizontal está asentado en bases metálicas adosadas a bases de block, hierro y concreto. El gran cilindro es movido por una corona de engranajes en todo el perfil de ambos costados, esos encajan a una corona mediana y esta a su vez a una pequeña. La corona más pequeña tiene un eje que conecta al árbol de poleas. Tiene 4 compuertas, por las cuales ingresa el grano por medio de las piletas de recepción ubicadas en el entrepiso. El freno es en forma de paleta y el termómetro está ubicado en el lateral Este. Respecto a su estado de conservación es muy buena, algunas pequeñas partes oxidadas, sus dimensiones externas son 4.90 m de largo, 1.82 m de ancho, y los diámetros de los engranajes son 1.82 m, 0.76 m, 0.22 m, 0.96 m, 0.26 m.



Figura 99. Secadora tipo Guardiola de 120 quintales, nótese el detalle de interior del cilindro.
Fotografía por la autora 2020.

El horno vertical cilíndrico, muy similar descrito anteriormente en el sistema de secadora 1, consiste en un cilindro vertical metálico con un sistema interno de toberas siendo 61 tubos de material no identificado alrededor del cilindro formando 4 círculos, un recubrimiento de ladrillo interno, a nivel de piso contiene un depósito de ceniza, alimentado por leña. Se encuentra fuera de uso *in situ* y respecto a su estado de conservación está completo oxidado y despintado, sus dimensiones exteriores son: 1.35 m de largo, 1.35 m de ancho y 3.40 m de altura, respecto a los diámetros el mínimo es de 0.28 m y el máximo 1.35 m.

El ventilador, ubicado sobre una base de concreto de forma piramidal, de 0.60 m de ancho, 0.81 m de largo y 0.21 m de altura. Este alimenta la secadora con el aire proveniente de la caldera, consiste en un eje con una polea asociada a un cuerpo cilíndrico con 12 aspas, continuando con un embudo convergente emulando el contorno de un caracol.

Se encuentra fuera de uso y respecto a su estado de conservación está completo oxidado y despintado, sus dimensiones exteriores son: 0.96 m de largo, 0.80 m de ancho y 2.93 m de altura, respecto a los diámetros el mínimo es de 0.41 m y el máximo 0.71 m.



Figura 100. Horno de sistema de secadora 2, fotografía de campo 2020.



Figura 101. Ventilador del sistema de secadora 2 y el árbol de poleas, fotografía de campo 2020.

El motor LISTER ubicado al costado Este de la secadora, sobre una base de concreto trapezoidal 1.0 m de largo, 0.70 m de ancho y 0.70 de altura. Identificado como 1702 HR3 A26 HP44.25 MBS525 RPM 2200, Patente England y lugar de fabricación Inglaterra, en funcionamiento, *in situ*. Su estado de conservación es bueno, manchas de grasa y un poco despintado. Asociado a este un árbol de poleas ubicadas en 2 columnas trapezoidales de concreto, y en un tercer apoyo otra columna de concreto, está compuesto por poleas tubulares y cilíndricas, la tubular da movimiento a la secadora, la cilíndrica no se ubicó faja para asociar el

movimiento y otra tubular hace funcionar a la retrilla reutilizada, la siguiente polea tiene un diseño tubular con aberturas de forma lineal asociada al motor LISTER.



Figura 102. Motor LISTER y árbol de poleas de sistema de secadora 2, fotografía de campo 2020.

3.7.3. Sistema de secadora 3 (figuras 103-106)

Secadora tipo Guardiola, fabricado en talleres Meza (ciudad de Guatemala) cuerpo metálico, cuenta con capacidad de 120 quintales, siendo muy similar a la del sistema de secadora 2. El cilindro horizontal está asentado en bases metálicas adosadas a bases de block, hierro y concreto. El gran cilindro es movido por una corona de engranajes en todo el perfil de ambos costados, esos encajan a una corona mediana y esta a su vez a una pequeña. La corona más pequeña tiene un eje que conecta al árbol de poleas. Tiene 4 compuertas, por las cuales ingresa el grano por medio de las piletas de recepción ubicadas en el entrepiso. Respecto a su estado de conservación es muy buena, algunas pequeñas partes oxidadas, sus dimensiones externas son 4.90 m de largo, 1.82 m de ancho, y los diámetros de los engranajes son 1.82 m, 0.76 m, 0.22 m, 0.96 m, 0.26 m. el freno es un tubo cilíndrico más ergonómico que el anterior, así también tiene termómetros en ambos lados.



Figura 103. Secadora tipo Guardiola, fabricada por talleres Meza. Fotografía de campo 2020.

El horno vertical cilíndrico, muy similar descrito anteriormente en el sistema de secadora 1, consiste en un cilindro vertical metálico con un sistema interno de toberas siendo 61 tubos de material no identificado alrededor del cilindro formando 4 círculos, un recubrimiento de ladrillo interno, a nivel de piso contiene un depósito de ceniza, alimentado por leña. Se encuentra fuera de uso *in situ* y respecto a su estado de conservación está completo oxidado y despintado, sus dimensiones exteriores son: 1.35 m de largo, 1.35 m de ancho y 3.40 m de altura, respecto a los diámetros el mínimo es de 0.28 m y el máximo 1.35 m.



Figura 104. Horno vertical asociado a sistema de secadora 3, fotografía de campo 2020.

El ventilador, ubicado sobre una base de concreto de forma piramidal, de 0.60 m de ancho, 0.81 m de largo y 0.21 m de altura. Este alimenta la secadora con el aire proveniente de la caldera, consiste en un eje con una polea asociada a un cuerpo cilíndrico con 12 aspas, continuando con un embudo convergente emulando el contorno de un caracol.

Se encuentra fuera de uso y respecto a su estado de conservación está completo oxidado y despintado, sus dimensiones exteriores son: 0.96 m de largo, 0.80 m de ancho y 2.93 m de altura, respecto a los diámetros el mínimo es de 0.41 m y el máximo 0.71 m.



Figura 105. Ventilador asociado a sistema de secadora 3, fotografía de campo 2020.

El motor LISTER ubicado al costado Este de la secadora, sobre una base de concreto trapezoidal 1.0 m de largo, 0.70 m de ancho y 0.70 m de altura. Identificado como 1702 HR3 A26 HP44.25 MBS525 RPM 2200, patente y lugar de fabricación Inglaterra, en funcionamiento, *in situ*. Su estado de conservación es bueno, manchas de grasa y un poco despintado. Asociado a este un árbol de poleas ubicadas en 2 columnas trapezoidales de concreto, y en un tercer apoyo otra columna de concreto.



Figura 106. Motor LISTER asociado al sistema de secadora 3. Fotografía de campo 2020.

En este punto, se concluye con el desglose de recintos y maquinaria ubicados en finca Chimoté, los mismos, empleados para el beneficiado y secado del café, posteriormente empacarlo en costales de yute o plásticos en épocas más modernas y enviarlo a puertos, en este caso el transporte era en patachos de mulas o caballos, así como personas cargando sobre sus espaldas posiblemente hasta 2 quintales durante el recorrido terrestre, en épocas tempranas de este comercio se tenían navíos en El Estor, Rio Dulce para Livingston. Posteriormente, alrededor de 1894 a 1965 se contaba con el ferrocarril en Pancajché (jurisdicción de Purulhá B. V. a unos a 40 km. de Cobán A. V.) hacía Panzós, donde se ubicaba el puerto fluvial, que funcionaba como primera parada para los sacos de café hacía el Caribe con destino final en Hamburgo.



Figura 107. Inauguración de Ferrocarril Verapaz en 1894, tomada de internet 2023.



Figura 108. Vapor del ferrocarril Verapaz, tomado de internet. 2023.

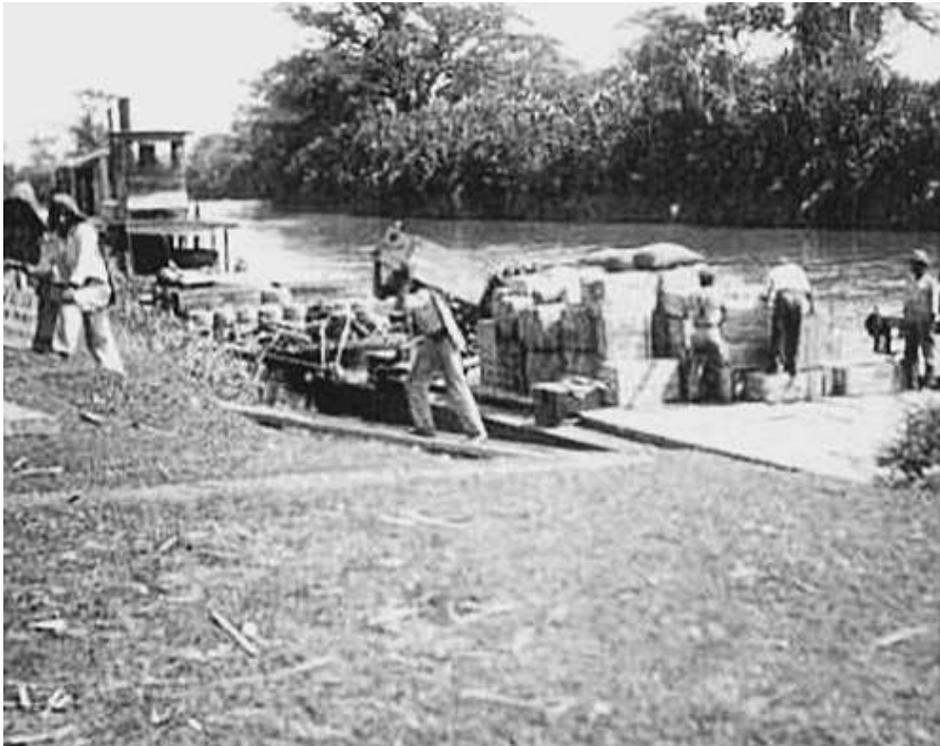


Figura 109. Puerto Fluvial de Panzós en el año 1900. Tomada de internet 2023.

3.8. Tercera Fase

Con el ascenso a la presidencia del general Ponce Vaides en el año 1944, respectivamente posterior al derrocamiento de la dictadura del general Jorge Ubico, se empiezan los tramites ejecutivos y administrativos para la expropiación y legalizar

la nacionalización de las fincas cafetaleras asociadas a alemanes en territorio guatemalteco, propiedades y nombres de personas individuales o jurídicas incluidas en las “listas proclamadas” publicadas en el Diario oficial, a través del decreto 3134 y en 3135 específicamente para las propiedades en Alta Verapaz; aprobados por la Asamblea Nacional Legislativa. A continuación, una de las publicaciones realizadas en el periódico “El Norte”, el sábado 19 de agosto de 1944, de principal circulación en Alta Verapaz:

¡Viva Guatemala! Ya Dueña de sus Tierras (figura No. 110)

“El 14 de agosto de 1944 marca para nuestra patria una efeméride gloriosa de alcances extraordinarios para la soberanía nacional, que estuvo al borde de inminente peligro con la absorción de las mejores tierras guatemaltecas por el elemento alemán enemigo de la causa continental de las Américas unidas. El momento de recuperar lo que significa una reliquia de nuestros antepasados, llegó en hora propicia al decretar el gobierno del General Ponce Vaides, la expropiación y nacionalización de todas las fincas de cualquier categoría, industrias, comercio, bonos y todo cuanto se relaciona con los bienes alemanes en territorio de la república, de esta manera queda asegurada la paz y la tranquilidad de la Nación, que por tantos años soportó la ignominia de una raza que se había adueñado de casi media Guatemala” (periódico “El Norte”, 19/08/1944 p. 01).

“Este gran paso que garantiza el futuro de una nueva Guatemala, es de tal magnitud en hecho y derecho, que ha de haber conmovido a nuestros manes que moran en el más allá, y es natural, estos triunfos inesperados y providenciales, tienen una resonancia de incalculable repercusión histórica. Hoy nuestro Himno patrio es más sonoro al oído y más inflamante a la conciencia patriótica, por cuanto que Guatemala ha dado el golpe certero al pulpo causa del malestar de los pueblos explotados a base de inicua esclavitud. Toca al gobierno provisorio la gloria de dar en tierra con tamaña amenaza sin andarse con paños tibios, así se hace patria y se conquistan merecidos laureles. ¡Viva Guatemala que ha recuperado el tesoro de sus benditas tierras! “Cada finca es un calvario, cada cafeto una cruz”: dijo el inmortal poeta J. J. Palma” (periódico “El Norte”, 19/08/1944 p. 01).

Por Necesidad y Utilidad Pública se Nacionalizan los Bienes Alemanes

“Decreto Número 3134: Federico Ponce V., primer designado en ejercicio de la presidencia de la república, considerando; que es conveniente armonizar los conceptos de las leyes y disposiciones de emergencia, en lo que respecta a las personas individuales o jurídicas, que por su influencia financiera especialmente en la república, puedan constituir un peligro virtual para la causa de las Naciones unidas; considerando; que por tales razones se impone la necesidad de no limitar los efectos del decreto gubernativo número 3115 a las fincas de café y las acciones y participaciones que en ellas tengan determinadas personas de nacionalidad alemana, sino hacerlas extensivas a los bienes inmuebles en general, establecimientos comerciales e industriales, bonos, participaciones, acciones y derechos reales pertenecientes a las personas individuales o jurídicas incluidas en las “listas proclamadas”, publicadas en el Diario Oficial, o de las que sin estarlo aparecen singularizadas en el artículo 40 de la Ley de emergencia (decreto gubernativo número 2655). Por tanto: en uso de las facultades que le confieren los incisos 23 y 26 del artículo 77 de la Constitución y el decreto legislativo número 2564: Decreta:

Artículo 1° Por causa de utilidad y necesidad públicas se expropián a favor de la nación, los bienes inmuebles en general establecimientos comerciales e industriales, bonos, participaciones, acciones y derechos reales pertenecientes a las personas individuales o jurídicas incluidas en las “listas proclamadas”, publicadas en el Diario Oficial y las que aparezcan singularizadas en el artículo 40 del decreto gubernativo número 2655.

Artículo 2° La indemnización correspondiente será determinada por la cantidad en que el propietario hubiese declarado el inmueble para el pago de las contribuciones fiscales a la fecha de la declaración de guerra. Sin embargo, el Estado se reserva el derecho, para los efectos de este artículo, de acudir al avalúo de los inmuebles cuando así lo estime conveniente. En este último caso, y cuando se trate de establecimientos comerciales o industriales, bonos, participaciones, acciones y

derechos reales, la tasación por expertos se llevará a cabo en la vía administrativa, y en la forma que acuerde la Secretaría de hacienda y crédito público.

Artículo 3° De conformidad con el artículo 28 de la Constitución de la república, el pago de la indemnización a que se refiere el artículo anterior será efectuado después de que la guerra esté definitivamente concluida, y en armonía con los acuerdos que en materia de indemnizaciones adopten las Naciones Unidas.

Artículo 4° El poder ejecutivo indicará en ulteriores decretos las personas individuales o jurídicas cuyos bienes quedan expropiados de conformidad a la presente ley.

Artículo 5° Los bienes y derechos expropiados serán inscritos a favor de la nación en los registros correspondientes; y el procedimiento a seguir para tal objeto, será materia de una ley especial.

Artículo 6° Se deroga el decreto gubernativo número 3115.

Artículo 7° Del presente decreto, que entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Diario oficial, se dará cuenta a la Asamblea nacional legislativa en sus próximas sesiones (periódico "El Norte", 19/08/1944 p. 01).

Dado en el Palacio nacional; en Guatemala, a los catorce días del mes de agosto de mil novecientos cuarenta y cuatro.

El secretario de Estado en el despacho de Hacienda y Crédito público.

Decreto Número 3135: Federico Ponce V., primer designado en ejercicio de la presidencia de la república, considerando: que al emitirse el decreto gubernativo número 3,119, que contiene la lista de fincas sujetas a la expropiación y nacionalización consiguientes, fueron omitidos los nombres de los anexos de la mayoría de los referidos inmuebles, cuyos anexos en algunos casos constituyen por su extensión y cultivo la parte más valiosa de las fincas: por tanto: de conformidad con lo dispuesto por los decretos: legislativo 2,564 y gubernativo número 3,134
Decreta:

Artículo 1° Se procede a la expropiación y nacionalización de las siguientes fincas y sus correspondientes anexos, que figuran, a nombre de personas comprendidas en los decretos gubernativos números 2,655 y 3,134: ACTELA: Caxujá, Samiljá, Samarac, Seritquiché, Camelias, Pinales, de Kurt Lindener; Senahú, A. V. CHIACAM, de Sapper & Co, Ltda., San Pedro Carchá. SACOYOU, de Sapper & Co. Ltda., San Pedro Carchá. AQUIL, Sayashut, de Alfredo Schlehauff; Cobán, A. V. CAMPUR, Seamay, Chubelchoc, de Sapper & Co., Ltda., San Pedro Carchá. CHINAMA, Chicaj, Chajbul, Chirrejul, Sp. Javier, de Sapper & Co. Ltda.; Lanquín. CHULAC, Corralpec, Buena Vista, de Sapper & Co., Ltda.; Senahú. PANTIC; Popabaj, Pancorral, Raxquix, de Sapper & Co., Ltda.; Tamahú. CHILTÉ, Choctún, San Jacinto, Chancarel, Rosario, Samox, Chimaticanib, Balbaltzul, de Sapper & Co. Ltda.; San Pedro Carchá. CHIMAX, Chibencorral, Saxoc, San José, de Sapper & Co., Ltda.; Cobán. CHICOJ Y CHICOYOUITO, Chicocom, Chionc, de José y Alfredo Christ; Cobán. TRECE AGUAS, Rubeltzul, Secacao, de Emma de F. Forst; Senahú. GUAXPOM, Rocjá, Chirretzac, La Isla, Chinimlajón, de Dieseldorff Sucs; Cobán. CHIMO, Beranxajá, Tanchí, de Dieseldorff & Co., Sucs; San Pedro Carchá. ANCUS, Sacsamaní, de Otto Hussman; Tukurú. SAN JUAN, La Providencia, Seamay, de Carlos y E. Hussmann; Senahú. PACHILHA, Pachinsivic, Raxquix, de Rodolfo Sterkel; Tukurú. LA FLORIDA, de Roberto Schleeauff; Tukurú. SECOYOCTE, Armenia, Chipemech. Secoc, de Máximo Wohleres; Senahú. SAN VICENTE, Chipoc, Hugo Droege; San Pedro Carchá. CHIMOTE, Chajmacán, Choctún, Chuchubain, Las Nubes, Pecix, de Otto Noack; Cobán. Xicacao, Sacsí, Rubelcruz, Sepajch, Chicambá, de Buchsel % Co.; San Pedro Carchá (periódico “El Norte”, 19/08/1944 p. 01)”.



Figura 110. ¡Viva Guatemala! Tomado de Periódico El Norte, Sin Autor Cobán, sábado 19 de agosto de 1944 Página 1 Número 1762, Año XXXV, en Hemeroteca colección Valenzuela, Alta Verapaz.

En el artículo anterior, se visualiza un aviso general para todas las fincas que aparecen en el listado publicado a preparar documentación y desalojamiento de pertenencias personales, para el traslado de las propiedades a favor de la nación.

Así también, se localizó en la Municipalidad de la ciudad de Cobán, en la secretaria de asuntos internos, un documento aislado como el Acta de Expropiación por el Departamento de Catastro de Cobán con hoja membretada del Ministerio de gobernación, Escribanía del Gobierno de Guatemala C.A. con fecha 08 de

septiembre de 1947, donde el Procurador General de la Nación el Lic. Marcial Méndez Montenegro y el Sub -secretario de Hacienda y Crédito Publico Sr. César Gustavo Solís Dardón, donde se hacen cumplir los decretos 3134 y 3135, otorgando escritura traslativa de dominio a favor de la Nación de las 5 fincas pertenecientes a la Sociedad "SAPPER y COMPAÑÍA LTDA", siendo las fincas; finca San José, finca Chivencorral y Petet, Terrenos denominados Chimax, Gualom y Chivecvachoch y Finca Chilté, las anteriores están incluidas en las leyes de expropiación y su propietaria figurando en "las listas proclamadas"..... De acuerdo con las leyes citadas, la suma de indemnización que corresponde a la sociedad mencionada por las 5 fincas desglosadas en este acto es de Q. 31,227.81 quetzales según declaración fiscal de las matrículas de los inmuebles, el pago se hará conforme el artículo primero del decreto 114 donde ratifican y firman con el escribano que de todo lo actuado dá fe. Marcial Méndez M., César G. Solís, ante mí: Eduardo Rivera.

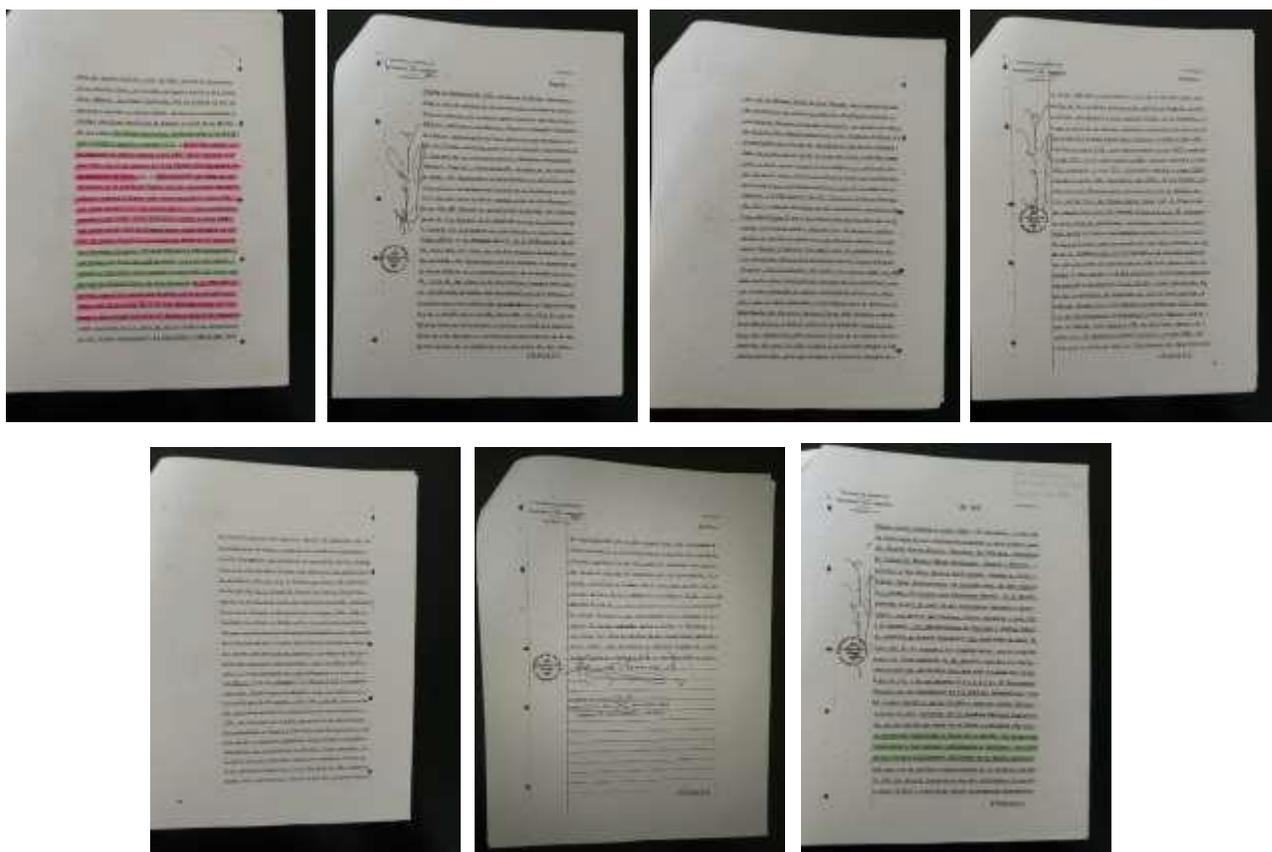


Figura 111. Acta de Expropiación (7 de 7 hojas) de las 5 fincas pertenecientes a la Sociedad "SAPPER y COMPAÑÍA LTDA", estas fincas se constituyen en terrenos municipales en el casco urbano de Cobán en su mayoría. Fotografías por la autora 2023.

Se constituye la anterior escritura en un ejemplo en la que se pudo haber efectuado la expropiación de la finca Chimoté a sus dueños de origen alemán apareciendo en las “listas proclamadas” en los años 1944 -1947. Posterior a la expropiación de la finca, la familia Noack huye hacia montaña adentro, hacia un terreno denominado Chajulux.

3.8.2. Finca Chajulux (figuras 112, 114-120)

Esta finca está ubicada a inmediaciones de Finca Chimoté en el lado Este, aproximadamente a 8 km. en carretera interna de terracería, cruzando caseríos de ex colonos, registrada a nombre de la abuela de don Otto Noack; Erlinda Wellman, hija de don Víctor Wellman, en la actualidad es propiedad de una hermana de don Otto Noack Pop, Frida Noack Pop La finca está localizada en las siguientes coordenadas: 15°34'11.70"N 90°19'52.72"O, con una elevación de 961 m. El nombre Chajulux, vocablo proveniente del Q'eqchí', se puede traducir en “Chaj” = “pino” y “Ulux” = “lleno de hoyos”, podría entenderse como lugar de árboles y terreno lleno de hoyos u hondonadas.

Finca Chajulux, es una propiedad aledaña a finca Chimoté, en general continúa siendo propiedad de la familia Noack Pop, por lo tanto, se constituye en una fuente importante de la historia familiar en esta región.

La finca está conformada por una casa patronal, un patio de secado, un área de piletas adosadas a un área de secado con canal de correteo, un área para despulpadoras y por último un abrevadero.



Figura 112. Rótulo de bienvenidos en idioma alemán, ubicado en la entrada de la Finca Chajulux. Fotografía por la autora 2020.

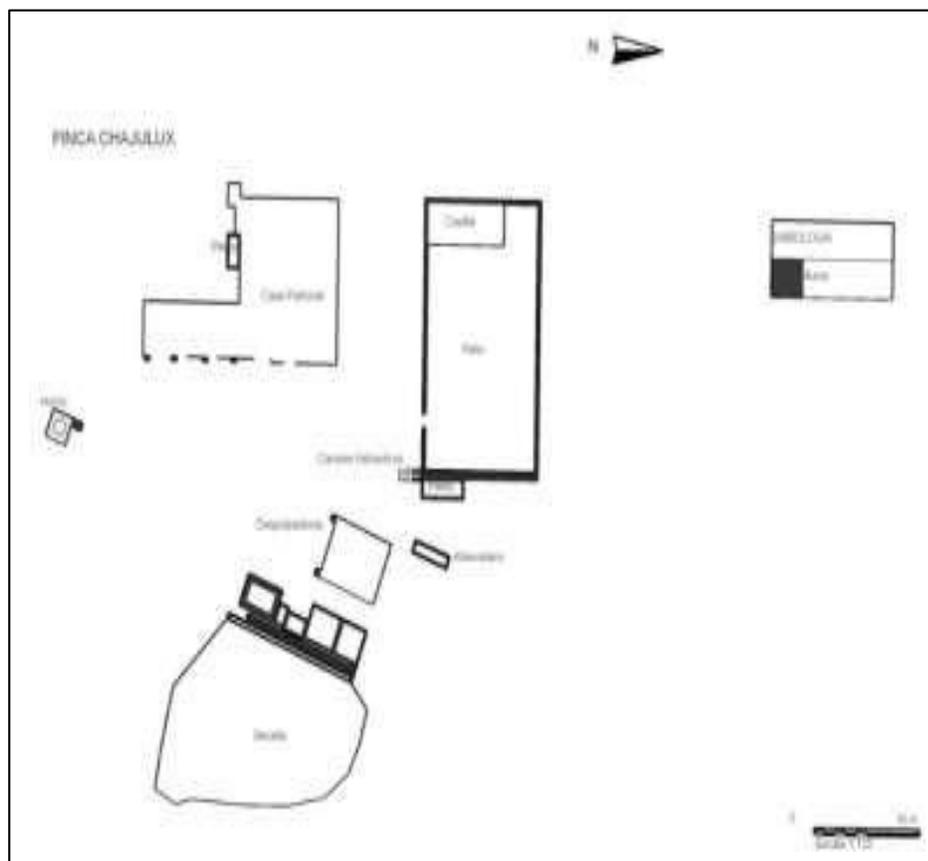


Figura 113. Localización de los recintos arquitectónicos del casco patronal de Finca Chajulux, dibujo de campo 2020, digitalización Mario Quezada.

El patio de secado tiene forma rectangular de 22 m de largo por 11 m de ancho, el sistema constructivo es de calicanto, con un repello de cemento, delimitado por una banqueta de 20 cm. de grosor y 25 cm. de altura. En el extremo oeste se localizó un área de casillas o bodegas de 7.5 m. de largo por 3 m. de ancho, constituidas de madera y lamina. Del lado este se encuentra una pileta de agua de 4 m. de largo por 1.90 m. de ancho y 1.60 m. de altura, encontrándose tapada con láminas de zinc y piedras de contrapeso.



Figura 114. Patio de secado de Finca Chajulux, fotografía de campo 2020.

El abrevadero está construido de calicanto, siendo de utilidad para hidratar a los patachos que transportaban los sacos de café. Teniendo la capacidad aproximadamente para 10 animales simultáneamente bebiendo. Actualmente es una jardinera con flores ornamentales.

La casa patronal se encuentra ubicada estratégicamente para controlar toda la actividad de beneficiado del café, construida de calicanto al estilo de casa larga con columnas de calicanto, reforzando cada 4 m. aproximadamente entre cada una, con múltiples ventanas y puertas que dan acceso y vista a 360°. Sus dimensiones externas son 12 m de ancho por 17.70 m de largo. Tiene un corredor o patio techado en la parte frontal, en su interior, los ambientes están divididos en sala de estar con muebles rústicos de madera de pino, una cocina larga con pileta de agua con canal

de lluvia y área de lavado de trastos, un poyo (área para cocinar con hoguera alimentada por leña, un baño consistente en una taza de loza y lavamanos, posterior 4 habitaciones siendo dormitorios o bodegas en tiempos anteriores, teniendo algunos camas y mesas de noche de materiales reciclados como llantas o sillas en desuso (Noack, comunicación personal, 2020).



Figura 115. Abrevadero de Finca Chajulux, fotografía por la autora 2020.

Las habitaciones del primer nivel eran utilizadas para almacenar el café en oro, dentro de costales de yute, listos para ser enviados al puerto de Livingston. En un segundo nivel en un entresijo de madera se localizan 2 habitaciones, siendo estos los principales dormitorios, no se tiene acceso al segundo nivel ya que las gradas eran de madera y estas no se localizaron (Noack, comunicación personal, 2020).



Figura 116. Casa patronal, exterior e interior. Fotografías por la autora 2020.

El horno de pan (figura 117), utilizado como segundo método de cocción por la familia Noack, fue empleado para la elaboración de pan y su posterior comercialización ((Noack, comunicación personal, 2020), se encuentra a unos 7.5 m al Sur de la casa patronal, por un lado está delimitado por un fragmento de piedra caliza, este tiene una medida de 1.20 m de largo por 1.20 m de ancho y siendo este el diámetro de la forma esférica del horno, siendo este último de ladrillo, se observa el ingreso del horno ahumado por el uso su base está decorada con fragmentos de vajilla de cerámica, teniendo una banca de concreto y block como área de trabajo. El estado de conservación es muy bueno ya que tiene un techo de lámina sostenido por palos.



Figura 117. Horno de pan de finca Chajulux, fotografía de campo 2020

En el área verde alrededor de la casa (figura 116) se encuentra en un lugar estratégico una pechera de despulpadora, identificada con una placa que dice MAURICIO THOMAE, SUCESOR DE SARG HERMANOS, COBAN-GUATEMALA. Su estado de conservación es malo, tiene restos de cemento adheridos en ambas caras, oxidación completa y fuera de su contexto natural.

Casa de despulpadora o máquina (figura 119); este recinto arquitectónico es un rectángulo de calicanto, con adiciones de block y concreto, actualmente aquí vive el guardián y su familia, por lo que no se acceso a su interior. Con una puerta de ingreso y respiraderos en la parte superior. Se localiza al Este de la casa

patronal, y según don Otto Noack (Noack, comunicación personal, 2020), aquí se localizaba la despulpadora con su respectivo motor. Por la autora no fue visualizado algún fragmento de maquinaria, aunque si se localizaron unas bases de calicanto podrían haber fungido para el motor y la despulpadora.

El canal de correteo (figura 120), está asociado al área de despulpadora y 5 patios de secado pequeño, erosionados, ya que se visualizan apisonados sin ningún recubrimiento o limite. Un área arquitectónica de 5 piletas de diferentes tamaños y profundidades, así también un área con base de calicanto y base metálica con pernos oxidados siendo asociado a un motor (no identificado) para mover el agua del canal de correteo.



Figura 118. Fragmento de pechera de despulpadora con placa MAURICIO THOMAE, SUCESOR DE SARG HERMANOS, COBAN-GUATEMALA. Fotografía de campo 2020.



Figura 119. Área de maquina despulpadora, fotografía de campo 2020.



Figura 120. Canal de correteo, área de piletas y columnas de calicanto en Finca Chajulux. Fotografías por la autora 2020.

3.8. Fase Moderna

Esta fase se caracteriza por el regreso de integrantes de la familia Noack a la finca Chimoté, posterior a la expropiación y recuperación de la finca, según relato de don Otto Noack Pop, la finca les fue devuelta, ya que en el momento de la expropiación se encontraba hipotecada a favor de una entidad bancaria, aunque tuvo lugar la expropiación a favor de la nación, se procedió a la entrega de la propiedad a la entidad bancaria, y está realizó la liquidación del bien a través de subasta pública, dicha subasta fue realizada en la ciudad de Cobán y la misma fue ganada por un señor proveniente del Oriente del país. En segundo puesto en dicha subasta quedo un representante de la familia Noack, y estos impugnaron la escritura primera de la subasta para que no se le entregara al ganador, sino más bien al segundo ofertante. Este trámite se llevó a buen término y posteriormente la finca se escrituro legalmente a nombre de Max Noack Yaxcal (año no determinado), (Noack, comunicación personal, 2021).

En el momento del regreso de la familia Noack, encontraron infraestructura, maquinaria y herramientas en total abandono, en descomposición, etc. Entonces lo primero en que se concentró la energía de los propietarios fue en reorganizar la actividad cafetalera, incluyendo la fuerza de trabajo para resembrar café, limpieza y reacondicionamiento de las instalaciones para el tiempo de cosecha y beneficiado.

Se realizan remodelaciones a casa patronal, ampliaciones de áreas necesarias de beneficiado y nuevas piletas para recolección de agua, con la necesidad de procesar café proveniente de otras fincas.

3.9.1 Remodelación de Área de Lavado (figura 121)

Para los años 80s en el auge del comercio del café, Anacafé a través de una asistencia técnica ayudo a incorporar aspectos físicos en las piletas de lavado, como la ubicación de pichachas o drenajes de agua, incluyendo pañuelos de concreto, que ayudan al manejo del café dentro de las piletas, requiriendo mínima inversión monetaria y un gran beneficio para la evaluación de la taza.

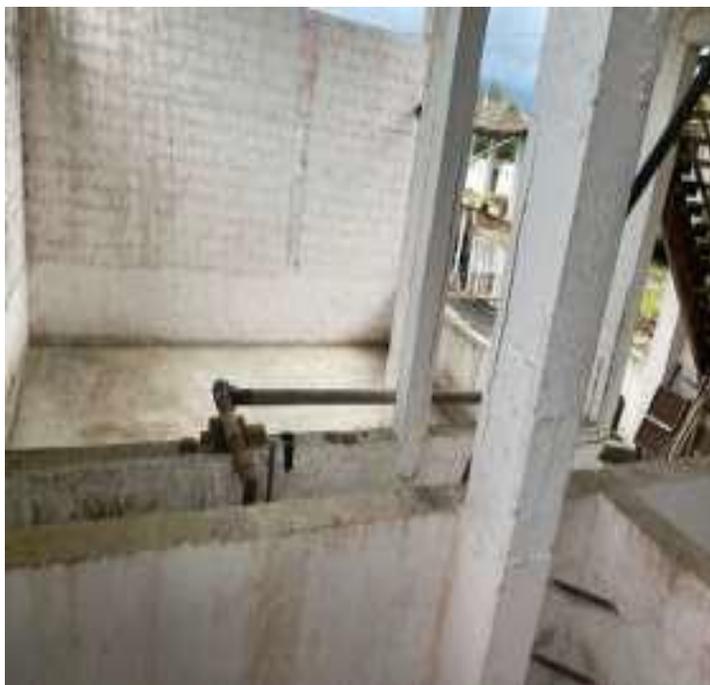


Figura 121. Adecuación de piletas en área de lavado, inclinación de pisos y drenajes. Fotografía tomada por la autora, 2020.

3.9.2 Ampliación y remodelación de casa de máquinas (figura 122)

La casa de máquinas era de madera y parales metálicos en la mayoría de partes, en esta nueva etapa se consolida su construcción en concreto, cemento, block y varas de hierro. Así como los patios de secado que la circulan, siendo edificados con placas de concreto, delimitados con malla metálica.



Figura 122. Vista aérea de casa de máquinas, incluyendo el patio de secado 3. Fotografía tomada por la autora 2023.

3.9.3. Piletas de agua a nivel de patios de secado

En los tres patios de secado se ubican piletas reposarías de agua en algunos extremos, siendo algunas de estos incluso viveros de peces de la variedad tilapia, estas piletas no fueron tomadas en cuenta en el registro de piletas asociadas al café, ya que son de reciente construcción y la utilidad con fines domésticos ganaderos, acuicultura, en caso extremo para regar cultivos, etc.

3.9.4. Modificación de Casa Patronal (figura 123)

La casa patronal sufrió modificaciones como ampliaciones de los recintos internos, un mejor fortalecimiento del perímetro, levantamiento del techo de las áreas sociales, colocaron una estructura metálica siendo costaneras y vigas metálicas y lamina de zinc y policarbonato, desplazamiento de muebles y utilería que ya no era necesaria, teniendo en la actualidad habitaciones como bodegas de dichos muebles y utensilios.



Figura 123. Elevación del techo original de casa patronal, fotografía tomada por la autora 2020.

3.10 Resumen de maquinaria por fases.

Incluye año de implementación en la finca, estado de conservación, número de operarios, observaciones y/o anotaciones en el diario de finca.

#	Maquinaria/ equipo	Año Fabricación o implementación	Estado de conservación /uso/fragmento o completo	# Operarios	Observaciones o anotaciones en el diario de finca
PRIMERA FASE					
1	Ventilador de clasificadora	¿?	Erosionado y oxidado, desuso, fragmento	1	
2	Catadora o Clasificadora	¿?	Erosionado, Oxidación y madera podrida, fragmento	2	
3	Despulpadora WnMackinnon	¿?	Erosionada, oxidada, desuso, completa	2	Sin uso en finca
4	Ventilador de secadora	¿?	Erosionado y oxidado, fuera de uso, completo	1	
5	Motor Diésel Lister	1976	Oxidado, en funcionamiento, completo	1	
6	Despulpadora CORONA	1954	Erosionado, oxidado fuera de uso, completa	2	
7	Base de Retrilla	¿?	Erosionada y oxidada, fuera de uso, completa	na	
8	Criba Metálica	¿?	Erosionada y oxidada, fuera de uso, completa	na	
9	Tolva Semiplana	¿?	Erosionada y oxidada, fuera de uso, completa	na	
10	Eje Cigueñal	¿?	Erosionada y oxidada, fuera de uso, fragmento	na	
11	Tolva pequeña	¿?	Erosionada y oxidada, fuera de uso, fragmento	na	
12	Bases de despulpadora WnMckinnon	¿?	Erosionada y oxidada, fuera de uso, fragmento	na	Sin uso en finca
	Bases para retrilla	¿?	Erosionada y oxidada, fuera	na	Sin uso en finca

13	WnMckinnon		de uso, fragmento		
14	Cilindro de despulpadora	¿?	Erosionada y oxidada, fuera de uso, fragmento	na	
15	Placa y base metálica	¿?	Erosionada y oxidada, fuera de uso, fragmento	na	
16	Tolvas	¿?	Erosionada y oxidada, fuera de uso, fragmento	na	
17	Marco de zaranda	¿?	Erosionada y oxidada, fuera de uso, fragmento	na	
18	Tapadera de retrilla	¿?	Erosionada y oxidada, fuera de uso, fragmento	na	
19	Tolva fragmento de secadora	¿?	Erosionada y oxidada, fuera de uso, fragmento	na	
20	Limpiadora de granos BRIGSS & STRATION CORP	¿?	Erosionada y oxidada, fuera de uso, ¿completa?	2	
21	Desgranadora de madera	¿?	Erosionada y oxidada, fuera de uso, ¿completa?	2	
22	Desgranadora de maiz	¿?	Erosionada y oxidada, fuera de uso, ¿completa?	1	
23	Balanza Romana	¿?	Erosionada y oxidada, en uso, completa	2	Periódicamente se pinta y revisa el sistema de balanza
SEGUNDA FASE					
24	3u. de Despulpadora Rütimann 1u. repasadora Rütimann	1960?, 1975, 1990- 1997	4 u. Erosionadas y oxidadas, 1u. en uso y completa, 2 semicompletas y 1 fuera de uso 1u. Repasadora en uso	6-9 3-	Pulpero Rütimann Q4,600.00 (26-03-90, diario, pag.16). reparación de pechero de pulpero #1 a tornarlo a 5 mm Q. 360.00 (dic, 1995'). Cambio de camisa y pecheras (15-07-97, pág. 34)
25	1u. despulpadora Penagos	1980?	Erosionada y oxidada, en uso, completa	2	Ingreso de 2 pulperos Penagos nuevos (24-06-87, diario, pág. 7)
26	parihuelas	1900	Erosionadas, oxidadas, completa	2	
27	Hidrolavadora Töpke	1995	Excelente estado, completa	1	Compra de repuestos = mariposas (01-07-86, diario)

					de finca). Compra de nueva Q. 3,825.00 (31-08-95, diario, pág. 30)). Compra de nueva Q.2,317.92, se cambió por una más grande (24-08-2000, pág. 37)
28	Motor Lister interior	1976	Oxidado, completo, en funcionamiento	1	
29	Motor Lister exterior	1976	Oxidado, completo, en desuso	1	
30	Bomba de Agua Monarch	1980?	Oxidado, completo, en desuso	1	
31	Retrilla Reutilizada	1980?	Erosionada, oxidada, completa, en uso	1	
32	Motor Lister interior	1980?	Oxidado, completo, en uso	1	
33.A	Cilindro de secadora talleres Meza, engranajes Mckinnon	1975?	Oxidado, completo en desuso	2	Se reportan reparaciones a secadora e Instalación de Chimenea nueva a secadora de café (08-10-87, diario, pag.7).
33.A	Ventilador	1975?	Oxidado, completo en desuso	1	
33.A	Horno vertical cilindrico	1975?	Oxidado, completo en desuso	1	
33.A	Motor Lister	1994?	Oxidado, completo en desuso	1	Compra de motor nuevo Q. 29,665.22
34.B	Secadora Cilindro de Talleres Meza 120 qq	1988	Bien conservada, completa, desuso.	3	Compra de secadora nueva, talleres Meza Q. 40,000.00 (18-05-88, diario, pag.10)
34.B	Horno vertical cilindrico	1988?	Oxidado, completo en desuso	1	
34.B	Ventilador	1980?	Bien conservado, completo en desuso	1	
34.B	Motor Lister	1980?	Oxidado, completo en desuso	1	
35.C	Secadora Cilindro	1980?	Bien conservada, completa,	3	

35.C	de Talleres Meza 120 qq		desuso.		
35.C	Horno vertical cilíndrico	1980?	Bien conservada, completa, desuso.	1	
35.C	Ventilador	1980?	Bien conservado, completo en desuso	1	
35.C	Motor Lister	1980?	Oxidado, completo en desuso	1	

Tabla 4. Resumen de maquinaria localizada en las diferentes áreas en finca Chimoté.

Anotaciones: (1) a partir de 1988 se evidencia con más frecuencia, repuestos y mantenimiento a las secadoras de cardamomo, aunque la maquinaria de café también esporádicamente se le compraron repuestos, fajas o servicios de mantenimiento. (2) en el diario de la finca se identifican tractores, camiones, perforadores, bombas de agua, horas de maquinaria pesada para abrir carreteras, trabajos de campo, jornales para hacer potreros, combustible, motosierra, bombas sumergibles, baterías para camiones y pick ups, radio multibandas para comunicación interna" Yaesu" Q5,000.00, llantas para camión, llantas para pick up Toyota, camioneta Suburban y posteriores servicios y repuestos, Toyota doble cabina blanco, Toyota doble cabina verde, Toyota Land Cruiser, machetes por docenas en marca Colima 22', televisor Hitachi (1996), chapeadora, etc.

Capítulo IV: Declive de la industria del café a finales del siglo XX

4.1 El impacto de la crisis económica de 1988 a 2000

Según Jeffrey Sachs de la Universidad de Harvard citado por A. Fuentes (2022) muestra que la caída de precios del café a finales del siglo XX fue provocada por dos factores principales: 1. El abandono del Acuerdo Internacional del Café en 1989, donde este restringía la producción de café al Brasil, para mantener los precios altos y 2. La gran productividad del Brasil en sus variedades Robusta y Arábica y todavía mayor en Vietnam con la variedad Robusta (mismas variedades producidas en Guatemala) y esta baja de precios desalentó a que grandes propietarios de tierras desistieran de continuar produciendo café, la reducción de empleo empujó a que pequeñas propiedades en el noroccidente como Huehuetenango, Quiché y Alta Verapaz reemplazaran por café sus cultivos de maíz y frijol. La reducción de precios a casi 50 centavos de dólar por libra en el 2001 y 2002, no permitía cubrir los costos de los finqueros más tradicionales, pero si permitió hacerlo a propietarios de pequeños terrenos trabajados con mano de obra familiar no remunerada (Fuentes, 2022; 161-162).

Anacafé (Asociación de caficultores) realizó un papel importante, a partir de los años 60's, empezó a apoyar a pequeños productores que no tenían enclaves comerciales, antes de esta administración se les había favorecido a grandes terratenientes cafetaleros. Siendo esta entidad la que mayor apoyaba a las cooperativas productoras y de exportadores de café, aumentando la asistencia técnica en los ámbitos de comercialización y de la extensión agrícola, sin ser ajenos los conflictos entre pequeños y grandes productores y entre estos y representantes de cooperativas, con avances y retrocesos. También fueron respaldados por créditos otorgados por Banrural y la intermediación de Fedecocagua (Federación de Cooperativas Agrícolas de Productores de Café de Guatemala) (Fuentes, 2022; 162).

Según la Cepal (sede subregional en México, Unidad de desarrollo Agrícola y Unidad de desarrollo económico de Naciones Unidas), en el artículo Centroamérica: el Impacto de la caída de los precios del café, publicado en 2002: “El exceso de producción mundial de café respecto de su consumo aumentó considerablemente en nivel de las existencias en los últimos 4 años de los 90’s, situación que determinó el desplome de los precios en el mercado internacional. En el 2001 la producción mundial superó de nuevo al consumo mundial, debido a la sobreoferta de alrededor de 10 millones de sacos de 60 kg, y al volumen récord de exportaciones (88.7 millones de sacos), los inventarios en los países importadores alcanzaron 25.5 millones de sacos, casi tres veces más que el nivel deseable para obtener un precio remunerativo, en consecuencia, el precio compuesto se mantuvo por debajo de los 50 dólares el quintal (46 kg), el más bajo en términos reales en más de 50 años”.

El impacto económico y social en las zonas de producción fue grave (refiriéndose a Centroamérica), la situación financiera se fue deteriorando en condiciones en que el acceso a nuevos préstamos bancarios se vio severamente limitado en Guatemala. Un importante número de productores, pequeños, medianos y grandes registraron pérdidas económicas que vinieron a sumarse a la menor rentabilidad registrada en los ciclos precedentes y que impidieron pagar sus deudas con los bancos y los exportadores (Cepal, 2002, cepal.org, artículo Centroamérica: el Impacto de la caída de los precios del café).

A fin de compensar los menores precios obtenidos, los productores redujeron costos de producción, limitando al máximo la inversión en insumos y en labores, incluido el corte. Eliminaron algunas prácticas culturales, bajaron salarios o pagaron en especie, aun así, con costos de producción promedio en torno a los 60-86 dólares por quintal, las pérdidas se estiman en alrededor de 12 a 29 dólares por cada quintal producido en 2001. Muchas fincas fueron abandonadas o desatendidas, lo que aumento el desempleo en el campo y menores ingresos para un masivo número de trabajadores rurales ya sean

permanentes o temporales, los anteriores ubicados en el estrato de población de mayor pobreza (Cepal, 2002, consulta electrónica).

PRECIOS DEL CAFÉ (OTROS SUAVES): MERCADO INTERNACIONAL
(Precios promedio en dólares de 1990)

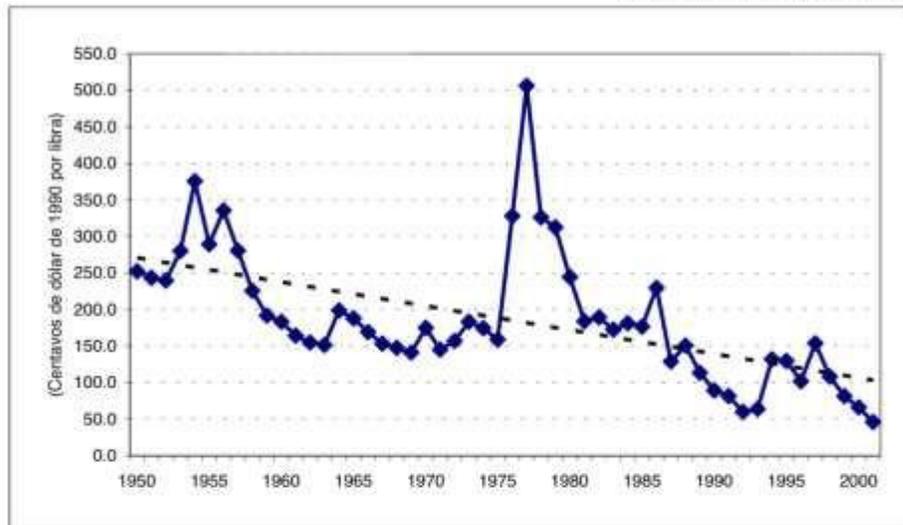


Gráfico 2
CAFÉ: PRECIOS EN EL MERCADO DE NUEVA YORK
(Centavos de dólar/libra)

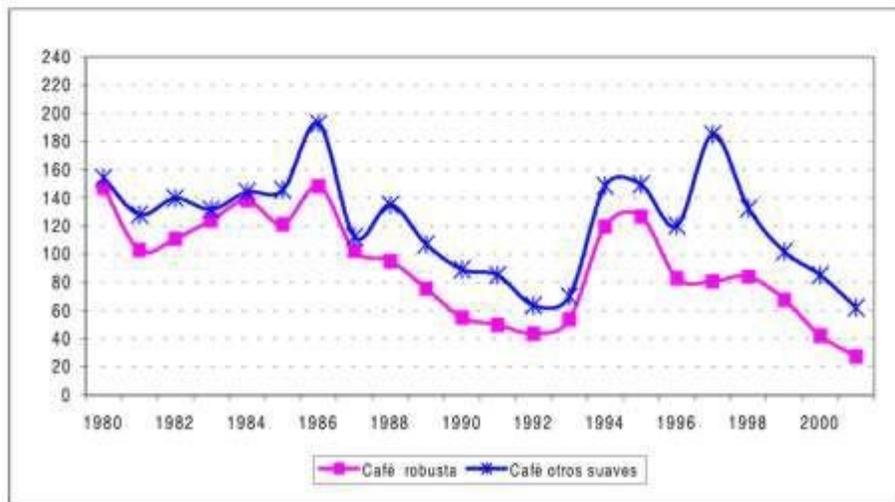


figura 124. El Impacto de la caída de los precios del café. Tomada de artículo
 Centroamérica: de la Cepal, publicado en 2002

Así también, encontramos en el análisis realizado por Fuentes Knight, en *Economía Atrapada, Gestores de poder y Estado Encadenado* (2022), refiriéndose a la nueva configuración de la caficultura del siglo XXI, con el predominio de medianos y pequeños propietarios, siendo el cambio más significativo en materia de emprendimientos guatemaltecos en las últimas décadas. La transformación del

café consistió básicamente en que las grandes fincas latifundistas, cedieron su lugar a pequeños y medianos productores, no habiendo una diversificación de la producción, pero sí de los empresarios, los nuevos emprendedores resultaron muy diferentes a las familias de abolengo cafetalero... y muy diferentes a las descendientes de las familias alemanas que emigraron a Guatemala en el siglo XIX que se dedicaron al cultivo del café (Fuentes, 2022; 159).

Fuentes plantea que este proceso tiene que ver con el microclima de negocios correspondiente al café, donde este cambió. No teniendo que ver con certeza jurídica o reglas claras, sino que está asociado con audacia empresarial y la capacidad de responder ante condiciones de mercado cambiantes con el apoyo técnico y financiero de instituciones afines (Fuentes, 2022; pág. 159).

Un primer ciclo de inversiones por parte de medianos productores se realizó a partir de la helada del Brasil 1976, alcanzando precios de hasta US\$ 300.00 dólares por quintal, con esta acumulación de capital, se compraron pick ups, para acceder a las tierras que entonces se ampliaron para el cultivo del café, con carreteras precarias que hasta más tarde (posiblemente después de los Acuerdos de Paz) fueron mejoradas. F. Anzueto citado por Fuentes K. científico especializado en historia económica y genética del café en Guatemala, afirma que hay que agradecerle al café la apertura de muchos caminos rurales, a diferencia del cultivo del algodón en los años 50's y 60's dominado por grandes fincas y acompañado de carreteras asfaltadas financiadas por préstamos de banca internacional, en el caso del café, la infraestructura pública siguió a la inversión privada en vez de haberla precedido (Fuentes, 2022; 160).

La productividad del café en Guatemala, que era mayor a la de Brasil en 1990, se estancó y fue superada ampliamente por este país durante décadas posteriores, al igual que con Colombia y Honduras, según Fuentes Knight, el estancamiento de la productividad de la mayor parte de tierra dedicada al café es otra causa de la senda de bajo crecimiento en que se

encuentra atrapada la economía guatemalteca en la actualidad (Fuentes, 2022; 163).

4.2 Impacto eco ambiental en Finca Chimoté

Respecto al impacto eco ambiental en Finca Chimoté posterior a la caída de precios del año 1989 y los siguientes años, también mostraron desplome del precio del café pergamino, se dejaron de realizar procesos para la producción del café, en temporadas de cosechas, los cafetos se quedaron cargados con el fruto maduro y algunas otras temporadas, en una buena proporción se cortaron los frutos esperando un alza en el precio y poder pagar la mano de obra y préstamo bancario que se tenía en ese momento. A partir de este momento, se empezaron las gestiones para poder mantener a flote la finca, el Ministerio de Trabajo planteó la opción de indemnización de colonos a través de tierras e incluso matas del almacigo, para que los trabajadores se retiraran sin conflicto y con cafetos, ya que es el producto que ellos saben cultivar.

Datos exactos o porcentaje de la plantación que no se aprovechó no se tiene, solamente que a partir de los años 90's no se utilizaron con la misma frecuencia e intensidad los recintos arquitectónicos y la maquinaria para el beneficiado húmedo y secado del café de una manera permanente, aunque existen registros internos donde se le da servicios de mantenimiento, compra de repuestos o incluso motores nuevos para su funcionamiento.



Figura 125. Maizales y pinos en partes altas de la finca. Fotografía por Diana Noack, 2023.

Se continúa con las plantaciones de café en un 10% de lo que representaba, para antes de este año, los sembradillos han sido desplazados paulatinamente por bosques de pino y la casa de máquinas ha sido utilizada para resguardar maíz y cardamomo (Noack, comunicación personal, 2023).

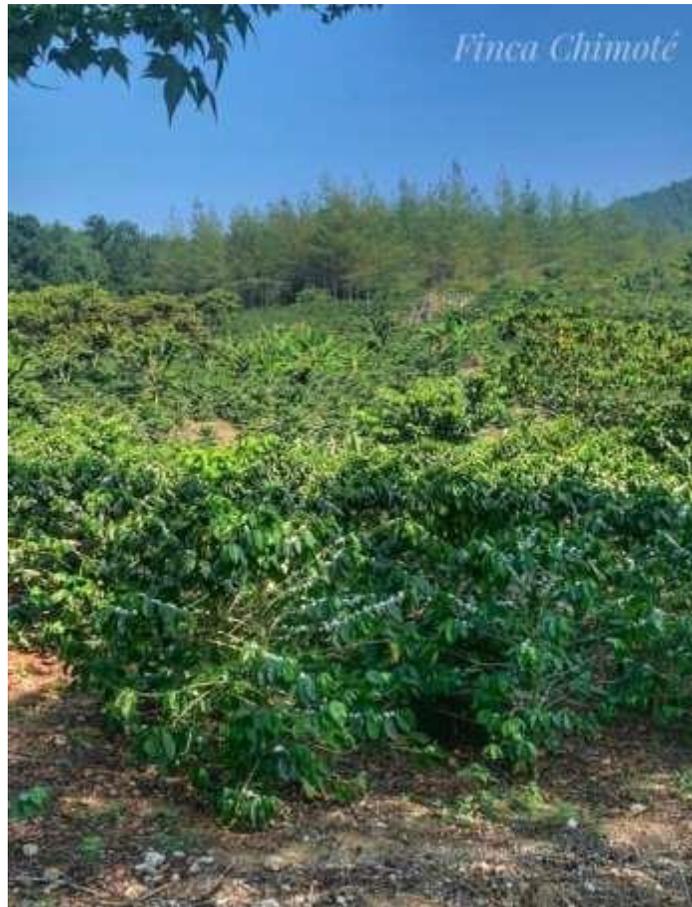


figura 126. Cafetos y pino en las partes altas de la finca. Fotografía otorgada por Diana Noack, 2023.

4.3. Tradición Oral asociada la familia Noack y finca Chimoté

La familia Noack actualmente radicados en Cobán, en diferentes barrios dentro de la ciudad, se caracterizan por ser ciudadanos respetables, finqueros, cafetaleros, comerciantes, negociantes, tienen un excelente prestigio comercial relacionado a venta de café y comidas tradicionales y de temporada como Cak ik, fiambre

y salchichones), algunos descendientes con edades entre 30-50 años, se dedican a diferentes carreras profesionales como abogacía, arquitectura, medicina, chef, etc. Dejando atrás la labor agrícola de sus antepasados.

Asimismo, teóricamente desde la antropología e Historia, a través de los testimonios orales, se ha podido comprobar la supervivencia de formas extensas de residencia, derivadas de la antigua forma troncal de la época pre-industrial descrita por Federic Le Play como único modelo familiar (patriarcal, modelo conyugal, organización extensa de parientes consanguíneos y no consanguíneos, residentes, propia de una economía agraria de tipo patriarcal) capaz de garantizar la continuidad y la estabilidad de una cultura, y por ende, de una sociedad; posteriormente, este planteamiento ha puesto en evidencia el peso del parentesco y el papel de las redes familiares en sociedades industrializadas. Con este descubrimiento, la historiografía de la familia, realiza un gran aporte al funcionamiento del sustrato tradicional en las sociedades modernas contemporáneas, además, en la memoria, la Historia se encuentra con la tradición oral, que asume un papel destacado como un recurso para la transmisión cultural, junto al documento escrito y otras fuentes, pasando a ser un factor estructurador de la identidad y contribuye a reafirmar la pertenencia a una cultura (Vera, 2000 consulta electrónica; 203-207).

Según el relato de R. Terga, en *Almas Gemelas* (2018) del arribo y asentamiento de la familia Noack en la finca Chimoté es similar a lo que nos relató nuestro informante principal respecto a su abuelo, solamente se hicieron algunas correcciones en las fechas expuestas por Terga; Otto Federico Noack Domey, nació en Sallgast en Thuringia, alrededor de 1896-1900? , ocurriendo su arribó a Guatemala alrededor de ¿1920?, siendo el relato así: Víctor Wellman solicitó al general Max Mannt que le recomendará jóvenes para venir a América a trabajar siembras de café, posteriormente a esta petición, Víctor Wellman se reunió con Otto Noack (de 22 años aproximadamente, siendo recomendado de Mannt) en Hamburgo, este le entregó un pasaje o el dinero para abordar el vapor transatlántico en los siguientes 3 días. El joven avisó emocionado a sus padres de su viaje y se

preparó para el mismo, Otto extravió el pasaje y el día de abordaje tuvo que hablar con el capitán para que le autorizará subir, este muy amablemente le autorizó el abordaje. El viaje tenía paradas en Nueva York, La Habana, Veracruz y Puerto Barrios. Luego tomó un pequeño barco a Panzós, ahí hablo con el Sr. Chacón que lo transportará a Pancajché (se supone que en el tren Verapaz). En Pancajché, el Sr. Aguilar le prestó un burro para llegar a Tactic y luego a Cobán. En el camino hablo con el Sr. Waldemar Thiemer y Sr. Martin Luther, ellos le orientaron de cómo llegar a la casa de Víctor Wellmann en la ciudad de Cobán. En casa de Víctor le dio la bienvenida un alemán y le dijo que allí había una mula y un joven q'eqchí Sebastián Choc esperándolo para guiarlo y dirigirlo a la finca Chimoté. Continuaron el viaje durante el día, llegando a obscuras a la finca, cuentan que se sintió feliz respirando otro aire. Le dijeron que descansara y durmió en una casilla a un costado de los patios de secado, encima de costales de café (imagino que era café seco recién recogido del patio, después de haber tomado el sol durante el día), en ese lugar habían almacenado aproximadamente 50 quintales de café, para Otto eso fue como dormir sobre un tesoro. Al siguiente día se lavó y se presentó frente a Víctor Wellmann, allí desayuno por primera vez un huevo, una bola de negros (frijoles) y un poco de café, nada de pan, en vez, unas cosas redondas (tortillas). Le dieron su almuerzo para llevar y se retiraron al campo con el administrador el Sr. Sierra, a este último, de apodo le decían "Oreja de Cocha". Había buenos reportes del trabajo de Otto, estaba aprendiendo q'eqchí y español al mismo tiempo, demostrando capacidad en el manejo del cultivo y de los mozos, posteriormente quedándose fijo como administrador en Chimoté. Se cuenta que la casa era de teja y paredes de bajareque, nada de comodidad, solamente 2 habitaciones y una cocina, un área de beneficio húmedo y una maquina pulpero o despulpador, viviendo de 8 a 9 años ahí. Cuando se disolvió la sociedad de Mathies y Wellmann, Otto Noack quedó como administrador de las 2 fincas de Mathies; Chimoté y Chitoc, este último se regresó a Alemania y allá murió. Wellmann se quedó con las fincas Camcal, Yaxbatz y Siguanhá. Con el tiempo, la viuda de Mathies le ofreció en venta las 2 fincas a Otto, Chitoc en \$17,000.00 pesos y Chimoté por \$ 26,000.00 pesos,

ambas al crédito, Otto primero pago Chitoc y posteriormente la vendió en Q.16,000.00 al Sr. Gustavo Feucht para abonar la compra de Chimoté.

Chimoté tenía 71/2 caballerías, mientras que Chitoc con sus 2 anexos, tenían 16 caballerías. Otto tenía 32 años cuando se juntó con su primera esposa llamada Catarina Chen, teniendo una hija llamada Margarita, posteriormente se unió con otra señora de apellido Tiul, teniendo 2 hijos con ella: Ernesto y Luvia.

Luego, Otto visitaba a Víctor Wellmann en sus fincas, donde se enamoró de la hija de este último, llamada Herlinda Yaxcal. Sin platicar con Erlinda que tenía 16 años aproximadamente, se la pidió a su papá para convivir con ella, permiso concedido y los hijos de esta pareja nacieron en la casa de Chimoté. En esta familia los hijos también trabajaban en la hortaliza y las niñas cocinaban, tenían una maestra que llegaba a la finca. Chimoté tenía 2 anexos: Chajmacan y Pequix. En el tiempo de bonanza del café pergamino, Otto Noack Domei estaba entusiasmado por la Alemania del Tercer Reich, después de la derrota en la Primera Guerra Mundial tenía la esperanza del resurgimiento y el establecimiento de un nuevo imperio. En 1942, Otto Noack Domei presto Q. 4,000.00 al Banco Crédito Hipotecario Nacional, y con la intervención gubernamental de expropiación en 1944 no fue posible saldar esta deuda, mientras tanto la familia emigró a Chajulux, siendo un ranchito, se alimentaban de frutas silvestres y lo que cazaban, siendo 5- 6 años aproximadamente de estadía, también cuando la caza era muy buena se vendía lo que se cazaba para comprar maíz y frijol.

En su estadía en Chajulux, juntaron 50 lb. de café pergamino para venderlo en la ciudad de Cobán, cuentan que Max hijo de Otto, con 8 años de edad viajó con su padre, con el objetivo de vender la pequeña cosecha y poder comprar víveres, al beneficio Santa Margarita de los Diesseldorff, ahí no se lo recibieron porque solo compraban por quintal. Regresaron muy tristes, siendo una de las vivencias del papá de don Otto Fredy, nuestro informante. El Sr. Alfonso Chavarría les regaló 3,000 matas de café que fueron sembradas en

Chajulux, ahí también sembraron caña y naranjales, posteriormente se hacía panela y pan, teniendo el horno de leña en el exterior de la casa. Después de 14-15 años, de la expropiación (1945), el reclamo bancario al estado guatemalteco, la subasta o liquidación bancaria (¿1960?) y la devolución formal, la familia Noack logró regresar a la finca Chimoté, se cuenta que Otto regresó a la finca de 60 años de edad. En agosto de 1977, el día 24, falleció y fue enterrado en Cobán en el sector de alemanes en el Cementerio General, Otto Federico Noack Domei, antes esté le heredo a su hijo Max la finca Chimoté, a sus otros hijos otros terrenos independientes (Comunicación personal y entrevista a Otto Fredy Noack Pop y cotejado con R. Terga, 2018).



figura 127. En el retrato se identifica a Otto Federico Noack Domei y Herlinda Yaxcal, fotografía tomada por la autora en la casa Noack Sierra, 2022.

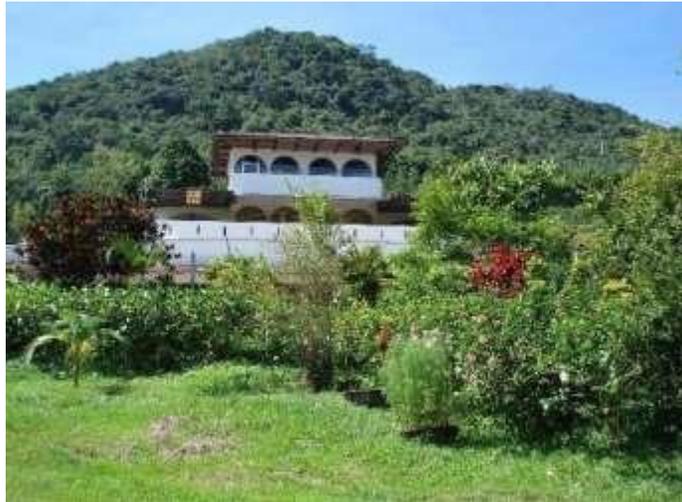


figura 128. Vista frontal de Casa Patronal de la finca. Fotografía otorgada por Diana Noack, 2023.

4.4. *Árbol Genealógico, descendencia de Otto Noack Domei en Guatemala*

Árbol Genealógico de Familia Noack que se presenta a continuación, se puede apreciar a las 5 generaciones descendientes, desde el arribó de Otto Federico Noack Domei, en la segunda década del siglo XX a la ciudad de Cobán. (Toma de datos por la autora y gráfico por Juanmi Vielman, 2023).

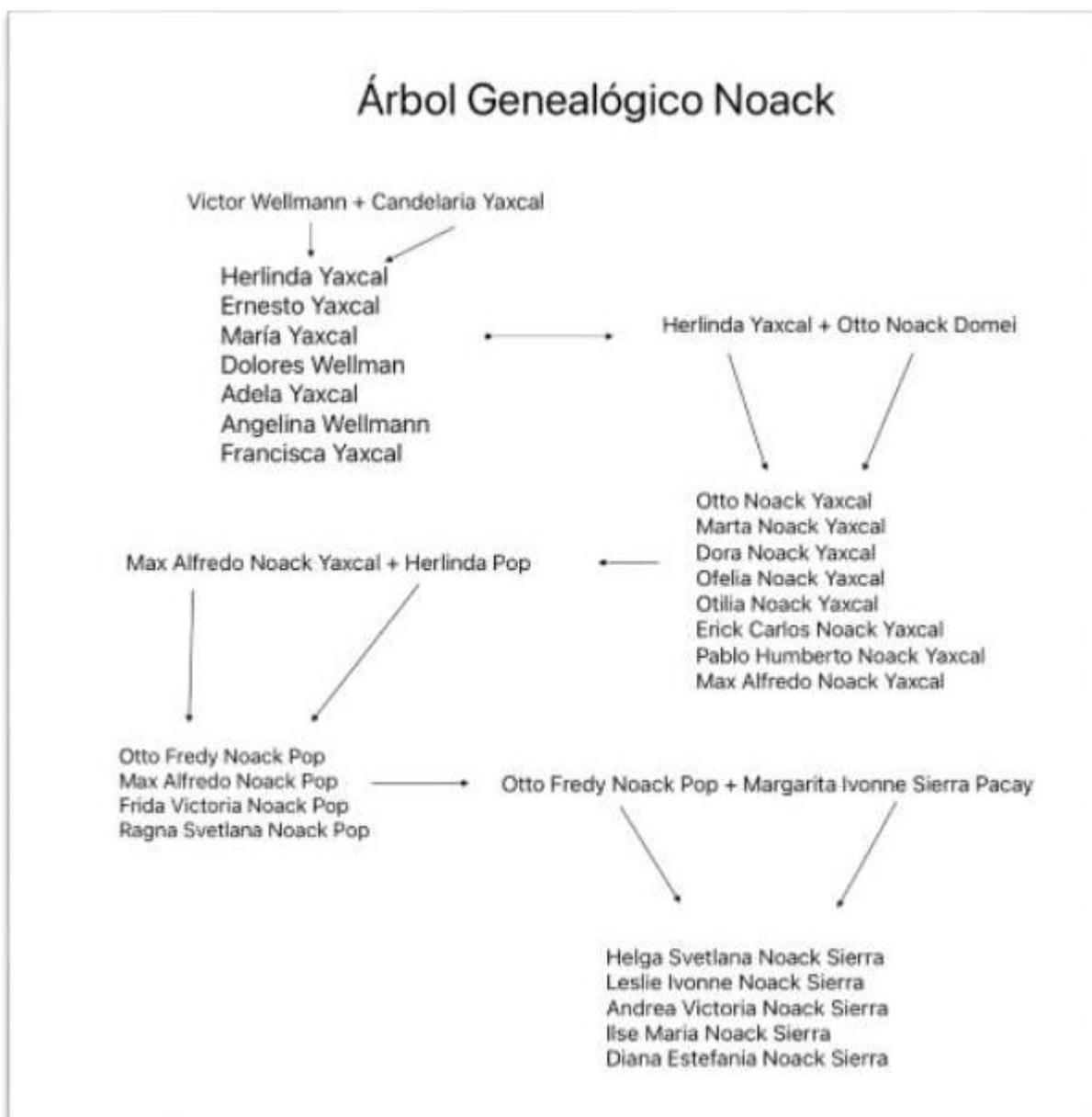


Figura 129. Árbol genealógico. Diseño y elaboración de la autora, 2023.

4.5. Tradición Oral: Entrevistas

Como parte de la presente investigación arqueológica, dentro del tercer objetivo específico se planteó la recopilación de entrevistas de personas asociadas a Finca Chimoté, tomando en cuenta que las personas hayan tenido alguna intervención en las dinámicas del café en el siglo XX. Comprendiendo que, se denomina tradición oral, a la palabra como vehículo de emociones, motivos, temas en estructuras y formas recibidas oralmente por una cadena de transmisores, depositarios y a su vez re-elaboradores, sus características generales, pertenecer a un contexto cultural del que son producto, haber sido transmitido este producto oralmente en varias generaciones, ciñéndose a temas y técnicas reiteradas, y a su vez introduciendo variantes, como técnica metodológica la entrevista (Pellegrini, 1997 citado por M Jiménez, 2017 pág. 300-301). En este caso, se lograron entrevistas personales y en algunos casos vía electrónica ya sea por Zoom o Facetime y correo electrónico.

Las entrevistas fueron realizadas en diferentes momentos de la investigación, siendo preguntas abiertas para que el interlocutor pudiera expresar información sin sesgo o bien inducidas. Se han tomado en cuenta las entrevistas que aportan datos directos o bien semejantes a finca Chimoté.

Se transcriben dichas entrevistas literalmente, para que el interlocutor pueda obtener una panorámica amplia de las experiencias personales de cada uno de los entrevistados. Además, por si existieran datos que posteriormente puedan colaborar a la sustentación de nuevas investigaciones.

A continuación, se presenta un cuadro identificando el número de entrevista, nombre completo del entrevistado, rol social o cargo político y, por último, qué relación tiene con el tema de la presente investigación.

Cuadro de Identificación de las personas entrevistadas:

No. Entrevista	Entrevistado	Rol social/político	Relación con la investigación
01	Otto Fredy Noack Pop	Dueño de la finca Chimoté	Informante principal/ descendiente de alemanes con Q'eqchies. Finquero cafetalero.
02	Leslie Ivonne Noack Sierra	Hija del dueño de la finca Chimoté	Descendiente de finqueros cafetaleros
03	Maritza Janet Kress de Ponce	Esposa de coronel y exdiputado nacional	Descendiente de alemanes con ladinos/mestizos de productores cafetaleros en Cobán y San Pedro Carcha
04	Carlos Bernardo Euler Pacay	Ex gobernador de Alta Verapaz	Hijo de productores y comercializadores, su padre fue técnico de maquinaria de café, descendiente de alemán con Q'eqchi en Cobán
05	Jose Adrián López	Ex gobernador de Alta Verapaz	Hijo de productores de café en Cobán y actual productor de café
06	Conrado Estuardo Ordoñez	Director técnico de Anacafé 1995-2015	Colaborador de Anacafé en tiempo de crisis y baja de precio a nivel internacional del café
07	Mynor Pop Sagui	Encargado de finca Chimoté	Descendiente de Q'eqchies ex colonos de la finca Chimoté.
08	Federico Schleeauf	Dueño de finca cafetalera	Descendiente de alemán con ladino/mestizo, productores y comercializadores del grano, actualmente su finca está dentro del casco urbano de Cobán, sus fincas rurales están invadidas por CONIC (Coordinadora Nacional Indígena y Campesina)

Tabla 5. Cuadro de Entrevistas, realizado por la autora, marzo 2023.

4.5.1. Resultados obtenidos mediante entrevista

A través de las entrevistas se puede constatar, que, como fuentes referenciales primarias, hay muy poco conocimiento de los hechos históricos ocurridos en el siglo XX, a nivel nacional, regional y local. Incluso las personas afectadas como los descendientes y/o dueños de fincas cafetaleras, del proceso de obtención de las tierras inicialmente, de las expropiaciones, forma de producir o comercializar el café, por otro lado, los trabajadores en general saben que hubo una iniciativa del gobierno para darles tierras, aunque no comprenden el proceso legal que conllevó a esa realidad.

El café como producto de exportación y un mínimo de consumo local, ha caracterizado a la región y en especial al departamento de Alta Verapaz en cafetalero en el siglo XX, a continuación, el análisis de las encuestas realizadas en su mayoría a personas de la elite de Cobán, definiendo como élite, a personas asociadas a la producción, comercialización, transporte del café, así como autoridades como gobernadores, haciendo una lectura de las respuestas y como estas encajan en su contexto social y económico. Además, se agregó una entrevista del encargado actual de campo de finca Chimoté, quien es descendiente de ex colonos de la finca, para poder realizar una visualización de los otros actores de esta narrativa.

El primer bloque consistió en identificar al encuestado, su rol o bien el de sus ancestros, en la producción o comercialización del café en el siglo XX, el segundo bloque de preguntas son preguntas abiertas referentes a la cultura del café, donde la persona desglosa algunos rasgos de la caficultura y si tiene percepción de los acontecimientos históricos del siglo XX que obviamente los afectaron como ciudadanos del departamento y en particular dependiendo de la identidad o rol social, incluso se pregunta si sufrió discriminación de alguna manera. En el tercer y último bloque se realizan preguntas directas sobre el declive del comercio del café en los años 90's y el 2000 además de los comentarios generales sobre la producción y comercio del café en Alta Verapaz. Los 3 diferentes instrumentos utilizados para entrevistar se ubican en el anexo 1.

4.5.1.1. *Primer bloque de preguntas*

Este bloque introductorio, como identificador del sujeto, se entrevistó a 1. Al dueño actual de la finca, 2. A una de sus hijas, 3. A un exgobernador descendiente de mestizos/ladino de productores de café, 4. A un exgobernador descendiente de alemanes productores de café, 5. A una descendiente de alemanes productores de café y esposa de un exdiputado, 6. A un ex trabajador de Anacafé y por último 7. Al encargado de campo de la finca Chimoté; coinciden en identificarse como cafetaleros, ex cafetaleros o descendientes de cafetaleros, en el último caso trabajador del café. Se hace alusión a la migración alemana, y a que son descendientes de estos migrantes, aunque no se hace énfasis en ello, regularmente. La mayoría consume café entre 2 – 4 tazas al día, identificando al café como un símbolo social familiar, de tradición, de unión social y de convivencia, un orgullo, un placer, una satisfacción producir un producto de alta calidad y en un caso se mencionó un producto 100% orgánico, a excepción del dueño de la finca y el ingeniero agrónomo exgobernador descendiente de productores del grano no consumen café sino té. Este consumo es de sus propias producciones o de familiares de la misma región, generalmente se realizan pequeñas cosechas para el consumo familiar y venta al menudeo localmente en sus propias viviendas o pequeños stands en comerciales locales. Aunque su primer rol sea ser cafetaleros o descendientes de cafetaleros, algunos con roles políticos, ya que es parte del fortalecimiento de una pequeña elite local, tener el control de estos cargos políticos locales, representativos del gobierno central.



Figura 130. Presentación de una libra tradicional de Kaffee Noack, este es el modelo de embalaje actualmente. Fotografía otorgada por Diana Noack, 2023.

4.5.1.2 Segundo bloque de preguntas

Existen anécdotas de cómo llegaron sus abuelos o familiares a América, generalmente varones jóvenes, de familias numerosas con necesidad económica, que en sus países de origen estaban prestando servicio militar o bien en busca de oportunidades para viajar al nuevo continente, viajaron con contactos de casas bancarias o financieras para proyectos agrícolas, las dificultades para llegar a las Verapaces y el período de adaptación en tierras tropicales, desde los mosquitos, la alimentación, el clima, navegación por ríos caudalosos, el transporte terrestre, posterior la vestimenta e implementos de usanza en su época, se identificó que la mayoría de entrevistados desconocen de cómo se obtuvo la tierra de sus ancestros, cómo se obtuvo la mano de obra que apoyo en el proceso de producción y transporte, así como también quienes eran los intermediarios comerciales o como se realizaba esta gestión del grano de café en el siglo XX, se obtuvieron datos del proceso del beneficiado y de la tarifa de Q. 0.50 que se pagaba por quintal pergamino al intermediario entre el productor y el condensador o beneficio local para vender por furgón de diferentes toneladas al mercado internacional. El conocimiento del beneficiado húmedo, como lo es, sembrado, cosechado, procesamiento o beneficiado, lavado y secado la mayoría lo tiene presente y el procedimiento es un conocimiento de tradición oral, ya que no existen manuales o algún manuscrito en cada finca que dicte los procesos y técnicas que se realizan de una manera empírica, incluso el manejo del clima, grados de humedad, etc. Desconocen cómo se realizaban las transacciones comerciales, en la última entrevista se menciona trueque, ósea, no uso de moneda, sino que se enviaba café y se recibían mercancías provenientes del continente europeo o bien de Estados Unidos. Concuerdan que, con el auge del comercio del café en diferentes temporadas del siglo XX, fueron adquiridas más fincas o terrenos baldíos y sobre todo alemanes eran quienes se adentraban en las áreas inhóspitas, siendo los que llevaban la civilización a esas áreas rurales e inaccesibles. Siendo de orgullo para sus descendientes estas hazañas, incluso adentrar maquinaria especializada

para el café y vehículos para carga pesada totalmente desarmados, cargados por los patachos y mozos por tramos transitables y veredas muy difíciles de recorrer.



Figura 131. Casa patronal de la familia Noack, aproximadamente años 80's. Fotografía otorgada por Diana Noack, 2023.

4.5.1.3. Tercer Bloque de preguntas

En este bloque se identifican memorias sobre la caída del precio del café en los 90's y de cómo lo afrontaron en cada finca, en general cada uno lo afronto de una manera diferente e incluso de una manera aislada según cuentan, las dificultades para vender sus cosechas los hizo buscar al mejor postor y las alternativas a la baja de precios fue migrar a la siembra de bosque de una empírica o con incentivos forestales o bien cítricos, pimienta, entre otros.

Una de las entrevistadas, respondió que, si sufrió discriminación, siendo no explícita en la entrevista realizada por la autora, se puede inferir que por ser "mujer "no fue participe de la repartición de tierras por parte de su padre, o bien en las actividades administrativas de las fincas de su familia, caso que ha ocurrido en varias familias de la región, los padres heredan las tierras a hijos varones, ya sea al primogénito o bien al que muestre aptitudes para manejar la finca. Manifiestan que las fincas de sus familias posterior a las expropiaciones de los años 40's y 50's, algunas fueron absorbidas por cooperativas y algunas otras invadidas por grupos de campesinos denominados CONIC. Estos factores ocurridos en las fincas de áreas rurales recurrentemente, ya que las más cercanas a la ciudad de Cobán fueron devueltas por el gobierno o bien por medio de litigios, así como defendidas en armas y cuestiones tecnológicas por sus dueños ante posibles invasiones en los años más recientes. No se mencionan problemas con la guerrilla, en tiempos del Conflicto Armado Interno, más que la amenaza de ser visitados por los dirigentes y pedir ayuda o colaboración como dinero o víveres.

En conclusión, de la mayoría de las entrevistas, los entrevistados solicitan mayores incentivos económicos para este cultivo por parte del gobierno, respeto a la propiedad privada y una mejor negociación internacional para que se pague un precio justo a los productores, para poder continuar con la preservación del cultivo



figura 132. Camino interno de la finca, las personas cargando maíz para secarlo en casa de máquinas, Fotografía otorgada por Diana Noack, 2023.

Capítulo V: Análisis de resultados

La caficultura consistente en la actividad principal económica de Finca Chimoté durante el siglo XX, así como de la región Norte del país, específicamente Alta Verapaz y la región alta de Baja Verapaz, la finca, teniendo una ubicación geográfica estratégica al Norte de Cobán, y una particular red social, se constituyó en un enclave comercial importante, sus vestigios agroindustriales asociados al procesamiento del café muestran una actividad productiva, beneficiado, secado y comercializado durante las primeras 4 décadas del siglo en cuestión y posteriormente de 1960-1989, aunque a partir de estos años hasta la actualidad, se continúa con el cultivo, beneficiado y secado del grano a una escala aprox. del 10% de lo que anteriormente se trabajaba. A continuación, analizaremos los factores específicos que contribuyeron al proceso agroindustrial en la finca.

5.1. El control y tenencia de la tierra y adecuada tecnificación

En la introducción del capítulo 3 se describe el proceso en que se llevó a cabo la escrituración de los terrenos baldíos llamados Chimoté hacia una sociedad privada en el año 1900 y 1901, siendo los representantes de la sociedad privada: Mathies y Welmann, con una extensión de 7 caballerías, 16 manzanas, 6956 varas y 60 centiáreas. Las diferentes denuncias por parte de los interesados en adquirir las tierras, llevaron a las mediciones y colindancias por parte de las autoridades locales de gobierno y posterior adjudicación y titulación por la Escribanía de Gobierno a favor de la sociedad privada en mención.

En las diferentes escrituras, podemos observar que se escucharon las opiniones de los colindantes e incluso de los que habitaban estas tierras, surgiendo 80 familias aproximadamente, con apellidos q'eqch'ies tales como Quib y Cahbon, considerándose legítimos dueños de esas tierras, mostrando un título hereditario en un libro provisional, aun así, estos pagan un arrendamiento por la tierra por medio de la devoción a la Virgen de Candelaria

en la ciudad de Cobán, se realizan apelaciones a lo anterior, por cuestionar que el libro mostrado no era una fuente oficial que ratificara la propiedad, el agrimensor recomendó no adjudicar estas tierras a una entidad privada por consideración a estas familias que usaban estos terrenos para vivienda, siembra de frijol y maíz, incluso anota que dichas tierras no tienen fuentes de agua caudalosas como sería el paso de un río, así también, que tienen un buen camino transitable de 4 leguas de distancia hacia la cabecera departamental Cobán (AGCA, sección de tierras, Alta Verapaz, Paquete 9, Expediente 8).

La sociedad de Mathies y Welmann empieza con el cultivo de café a partir de la titulación, se conjetura, que siendo absorbidos los residentes indígenas, como mano de obra para los cultivos y posterior cosecha, existía el área de beneficiado antiguo, patios de secado con sus casillas para guardar el café por las noches, precisamente en uno de estos recintos fue donde durmió por primera vez en Chimoté Otto Noack Domei, en su arribó a la finca posiblemente en 1920. Noack fue reclutado en Alemania por Víctor Welmann, para ser empleado de confianza en sus fincas ubicadas en las Verapaces, Guatemala, ofreciéndole un puesto para liderar en el campo los cafetos y a los mozos, ambos reunidos en la ciudad de Hamburgo, Víctor le otorgó el pasaje (no determinado si fue efectivo o el ticket del trasatlántico) para su venida a América, en el relato otorgado por nuestro informante Otto Fredy Noack Pop, nos comentó que este pasaje fue extraviado y el interesado tuvo que hablar con el capitán del barco para que lo trasladara hacia América sin tener el pasaje o billete, el capitán accedió a la petición y se concretó el arribo de Noack Domei a Guatemala. Podríamos inferir que existía una excelente relación entre compañía naviera y los comerciantes del café, así también con los diferentes enclaves portuarios, ya que Otto durante su travesía visitó Cuba, EEUU, México y su ingreso al país fue por Livingston, Izabal.

Para la llegada a suelo guatemalteco, Otto ingresó a la finca Chimoté, está tenía una estructura operacional orientada al proceso del café, él se incorporó y adaptó a la misma, así como también el aprendizaje de los idiomas

q'eqchí y español, a la alimentación tradicional de la región como son los frijoles y tortillas, habiendo un capataz local Sr. Sierra (de apodo oreja de cocha), siendo este último, desplazado posteriormente por Otto Noack D. De esta manera, se concretiza la posesión de la tierra y del apellido Noack en la finca.

Ahora bien, la adecuación y tecnificación de la finca, El Área de Beneficio Antiguo, teniendo un área de 74.75 mts², se localizaron 12 columnas de diferentes etapas constructivas, alturas, dimensiones, así como 6 bases medianeras para maquinas o motores, siendo esto un indicativo del extenuante uso del recinto, aunque en nuestra investigación de campo, lamentablemente no se han localizado *in situ* maquinas asociadas al trabajo en esta temporalidad.

Una de las adecuaciones primordiales, fue la implementación de 12 piletas, construidas de calicanto y repello de cemento, para la recaudación y almacenaje de agua limpia, proveniente del nacimiento de las faldas de la montaña donde está ubicado todo el casco patronal de la finca, estas alimentando el área de beneficiado y casa patronal.

La tecnificación de finca Chimoté, a través del siglo XX, siendo objeto medular y fuente primaria de nuestra investigación arqueológica, el presente inventario, se suma al compendio de registro agroindustrial de Guatemala, especialmente de fincas cafetaleras, siendo el primero en la región Norte y específicamente en Cobán Alta Verapaz, tomando en cuenta que los casos de registro de vestigios de procesamiento cafetalero son de la boca costa y costa sur guatemalteca, siendo las máquinas y los recintos arquitectónicos similares según visualización fotográfica y documental, aunque cada finca realizo adecuaciones de acuerdo a sus peculiaridades y necesidades de acuerdo al terreno, clima, afluentes hídricos, etc.

De acuerdo a la división de fases, se realiza el siguiente recuento:

Fase 1: 23 objetos analizados, 8 completos, 12 fragmentos y 3 indefinidos, respecto a las condiciones de conservación en el momento del registro presentaban estar erosionados, oxidados y en desuso. Solamente el

motor Lister y un molino pequeño (el molino no fue registrado, es una maquina extraíble y es utilizada donde la requieran según información verbal del operario) es utilizado para moler maíz y otros componentes para alimentos de los perros y los animales de corral como gallinas, patos y gansos, así también para los peces. Respecto al año de fabricación o implementación en la finca se lograron obtener 2 fechas; 1954 para la despulpadora Corona y 1976 para el motor Lister. El número de operarios asociados a estos vestigios va de 1 a 2 personas, este dato nos ayuda a comprender que donde se empleó la mayor cantidad de mozos o colonos fue en los trabajos de campo y no tanto en el manejo de máquinas como en el proceso de retilar y beneficiado y posterior secado, considerando también, que el transporte interno dentro de la finca se hacía usualmente cargando los quintales por los mozos de un recinto a otro.

Fase 2: 23 ítems, 26 objetos analizados, 23 completos, 3 fragmentos y ninguno indefinido, tomando en cuenta que las retilas son un ítem con 4 unidades, además, los sistemas de secados fueron desglosados en sus partes principales como ventilador, horno o caldera, motor y cilindro secadora tipo Guardiola. respecto a las condiciones de conservación en el momento del registro presentaban estar erosionados, oxidados y en desuso. Aunque a diferencia de la fase 1 las máquinas están bajo techo de lámina de zinc, esto ha colaborado a la preservación en general de la maquinaria, siendo un factor común las fisuras o goteras en las láminas así como la oxidación y erosión.

Se localizaron maquinas retiladoras y repasadoras Rütimann, secadora marca Mackinnon que datan de la primera mitad del siglo XX, muy a la usanza de este período, en el beneficiado y secado del café (pergamino) que posteriormente se enviaba a Hamburgo o/y Bremen. Como caso especial, se localizó dentro de los escombros una retiladora marca Mackinnon en el área de beneficio antiguo, esta máquina fue adquirida por Max Noack, hijo de Otto Noack Domei a una finca de la Costa Sur, esta retiladora no fue utilizada en Chimoté, ya que no fue posible su ensamblaje en el lugar (no se tiene fecha de esta compra, ni identificada finca de origen, la adquisición fue posterior al año 1960, comunicación personal Otto Noack Pop, 2023).

Durante el auge del comercio del café hacia Alemania, entre 1900-1944, sin perder de vista las crisis asociadas a las 2 guerras mundiales, la finca presenta actividad respecto a edificación de infraestructura y bases arquitectónicas para maquinaria y equipo en el área de beneficio antiguo.

Circunstancialmente, ubicamos la expropiación de la finca Chimoté, tomando 1945 hasta 1960, en este período la familia Noack se traslada a finca Chajulux, siendo esta propiedad de Herlinda Yaxcal esposa de Otto Noack Domei, la escritura donde se certifica la propiedad informan que los colindantes en su mayoría eran indígenas como Mateo Cus, Crisanto Chub, Victoriano Chub, Carlos Ico Santos Chub; en algunos puntos sus vecinos corresponden a descendientes de alemanes en la región como Guillermo Erwin Dieseldorff, Salvador Guay y Max Alfredo Noack (Escritura pública de la Secretaria de Hacienda y Crédito Público #992868, quinquenio 1953 a 1957 con fecha 22 de agosto de 1955, archivo personal de Otto Noack Pop, 2023).

La finca Chajulux tiene vestigios agroindustriales básicos para el procesamiento de café, como la casa patronal y bodega, área de piletas para beneficiado con bases para la maquinaria, canal de correteo y patios de secado. Induciéndonos a establecer, que el comercio continuo en esta temporalidad, aunque no se sabe quiénes son los personajes que fungen como enclaves comerciales en el Norte del país, se supone que el café pergamino se adhiere en el mercado manejado por EEUU, ya que los agentes alemanes no lograron conservar sus engranajes políticos y comerciales en el país al menos en los primeros años de intervención.

Teniendo como presidente de la república al general Ydigoras Fuentes en 1959, siendo este pro-elite agraria e industrial, se tiene la firma del Acuerdo Internacional de Café, donde firman la mayoría de países productores aliados comerciales con EEUU, beneficiando a los países con cuotas de compra-venta. Incluso surgió como una organización muy poderosa la Asociación Nacional del Café (Anacafé) en 1961, donde el congreso aprobó sus estatutos como una institución privada, organizada y administrada por los cafetaleros

para controlar la producción y la venta del café. De esta manera la industria cafetalera se mantuvo como un oligopolio cerrado, con el 1% de los finqueros produciendo el 70% de la cosecha nacional para 1979 (Dosal, 2005, pág. 182).

Respecto al retorno de la familia Noack a la finca Chimoté, en el año 1960 aproximadamente, ya que se estima que Otto Noack Domei tiene 60 años, y se empieza la edificación de nueva infraestructura para beneficiado y secado, consistiendo en la nueva Área de Beneficiado construido de block, hierro y concreto. Se restauran los patios de secado y se edifica la casa de máquinas. Así también, la casa patronal, almacén y área administrativa tienen algunas mejoras como cambio o ampliación de techos y adición de recintos como más habitaciones dormitorio, bodegas, baños, etc. Lo anterior, contemplando que, aunque el café pergamino producido en la finca no forma parte del comercio internacional regido por Anacafé directamente, o cooperativista, si es parte de la red comercial que absorbe pequeñas producciones principalmente beneficiado húmedo para condensarlo y enviarlo al exterior a mercados específicos, en este caso hacia Alemania, a través de compradores locales (descendientes de alemanes, residentes en la ciudad capital) con conexiones en los puertos alemanes. Esta forma de comercializar fue la dinámica hasta 1989, el panorama cambio, cuando EEUU desestimó el Acuerdo internacional del café firmado en 1969, beneficiando a otros países como Vietnam, Colombia y Brasil con la compra de sus producciones, dejando a Guatemala en una situación crítica financieramente, teniendo consecuencias fatales directas para los productores, trabajadores, enclaves comerciales, etc., consecuentemente a la región circunvecina.

A partir de este declive comercial generalizado en el país, la finca no fue la excepción, se realizaron las gestiones pertinentes para no perder la tierra, los cafetos fueron abandonados y los mozos o colonos fueron indemnizados con tierras y algunos cafetos. En este punto se comienza la diversificación económica de la finca, incluyendo reforestación voluntaria y con incentivo Pinfor (programa estatal para la reforestación de áreas protegidas lideradas por INAB con incentivos

económicos y asesorías), cultivo de verduras y frutas cítricas, ganadería, turismo, y demás.

Se evidencia en el diario de la finca que en año 1997 (pág. 34), se remodelaron las despulpadoras y una repasadora, se adquirió un motor para la secadora A y la reparación completa de horno del sistema B y C (1999, pág. 34 y 36) con un costo de Q. 17,000.00 y Q.33,000.00, atendidos por Talleres Meza, específicamente Waldemar Meza. Lo anterior muestra una actividad regular en la maquinaria, aunque el café a nivel internacional no tuviera buenos precios, la finca estaba produciendo y procesando, indicando que existía un consumo local fuerte o bien el precio internacional bajo alcanzaba para cubrir costos básicos y generar cierta ganancia, siendo este fenómeno parte del análisis de Juan A. Fuentes (2022), donde menciona que, para continuar en esta industria bajo esas condiciones, es muy complicado financieramente denominándolos “magos”, donde obviamente hay partes del proceso que no están siendo remunerados o costos mínimos para su subsistencia. Con base a información obtenida en diario en los años 1996 a 1999, las hidro lavadoras Töpke han ido mejorando sus capacidades y el precio relativamente bajando. Deduciendo que este tipo de bombas de agua son más frecuentes en la industria, esto ha impulsado la mejora en sus capacidades técnicas y la baja en sus precios comerciales en la región.

5.2. Acceso a mano de obra barata

Como fue mencionado anteriormente, las 80 familias que residían en el baldío denominado Chimoté fueron, presuntamente absorbidos, por la nueva empresa privada Mathies y Welmann. Además, la finca en sus alrededores tiene baldíos o fincas que contienen como habitantes grupos q'eqch'ies. A finales del siglo XIX y primeras décadas del siglo XX, el estado promulgo leyes y estrategias para asegurarle mano de obra a las fincas cafetaleras, siendo Alta Verapaz beneficiaria de estas estrategias, ya que la Ley de Vagancia, el sistema de habilitaciones de mozos, el Reglamento de Jornaleros, la nueva ley de Trabajadores (emitida en 1894) habilitando un sistema de libretas de

control (Taracena, 2002, pag.286-308) engrosaba las filas de mozos que acudían a la finca ya sea por temporadas de cosecha o permanentes. La situación laboral cambio en 1989, ya que a partir de este año, la finca no fue capaz de absorber toda la mano de obra reclutada internamente y fue necesaria una indemnización con tierras y cafetos, los terrenos otorgados se ubican a la periferia de la finca, constituyéndose caseríos Chimoté, Ucula y aldea Chajulux y áreas de cultivo, aunque en la actualidad esta nueva división territorial ha tenido sus variantes, ya que las áreas de cultivo fueron vendidas a externos y los residentes de los caseríos no tienen área de cultivo, volviéndose nuevamente dependientes de la finca Chimoté y otras fincas vecinas en arrendar tierras para sus cultivos básicos como frijol y maíz.

En la actualidad, los residentes de estas nuevas aldeas y caseríos son los trabajadores temporales de la finca Chimoté, guardando una relación simbiótica, aunque se le pague diariamente o mensualmente a cada trabajador, este depende de la finca para sus siembras anuales y el recurso hídrico, o sea, agua limpia y salubre. Un dato particular, es que el encargado de campo de la finca Mynor Pop, es descendiente de excolonos de la finca, mostrando una fidelidad y entrega a Otto Noack y finca Chimoté, no realiza ninguna acción que no sea validada por su patrón, está muy bien entrenado en cuestiones relacionadas al campo y a las máquinas, su conocimiento del territorio de la finca es total y de lo que en ella se realiza. Entre la información recabada en las entrevistas se pudo constatar que la forma de llevar la cuenta del pago monetario o asistencia a la cosecha se realizaba por medio de tarjetas, donde al final del día se presentaba el trabajador (hombre, mujer y niños) a la casa administrativa con lo cosechado en la jornada, se pesaba en la balanza romana y el administrador anotaba en la tarjeta el dato, así al final de la cosecha, el individuo reclamaba sus honorarios con su tarjeta personal. Este sistema de cobro era lo usual en las fincas de la región, siendo un procedimiento y mecanismo de control y ambiguo a beneficio del finquero, ya que, en la mayoría de casos, los trabajadores no sabían leer ni escribir, es de reconocer que, si comprendían los números, aunque no las letras asociadas a ellos.

5.3. Administración de las relaciones comerciales y políticas nacionales y redes de poder regional y global

La finca Chimoté fungía como una finca tradicional alemana en el Norte de Guatemala, teniendo la sociedad Mathies y Welmann las conexiones comerciales en Alemania, ellos eran quienes gestionaban el proceso del café pergamino; desde ser los cultivadores, productores, beneficiadores, secadores, empacadores, transportistas locales hasta entregar en el navío transatlántico. Posteriormente, se presume que Otto Noack Domei heredó toda esta plataforma comercial para continuar con el negocio hasta el momento de la intervención en el marco de la segunda guerra mundial, donde Estados Unidos promovió las expropiaciones hacia propiedades alemanas en el istmo, a partir de las denominadas listas negras.

Se pudo establecer similitud con la maquinaria localizada en Finca Chimoté con la que se usaba en las fincas de la costa sur guatemalteca y Antigua Guatemala, englobando las 3 áreas productivas de café en el país. Tomando en cuenta que la producción y comercialización era dominado por alemanes radicados en el país, estas máquinas pudieron haber venido en navíos transoceánicos como anticipo o pago a la carga de café pergamino enviado a Europa, vía Hamburgo y Bremen.



Figura 133. Bases de retrilla Mackinnon ubicadas en área de beneficio antiguo en finca Chimoté.

Fotografía por la autora 2021.

A partir de 1960, al regreso de la finca Chimoté de la familia Noack Yaxcal, Max Noack Yaxcal se encargó administrativamente de la producción, beneficiado, secado y envasado del café pergamino. Vendiéndolo a comerciantes locales guatemaltecos, presuntamente descendientes de alemanes o con conexiones comerciales en ese país europeo, en cantidades más pequeñas de cosecha, en la última década del siglo XX, el café fue vendido a beneficios locales como de las familias Dieseldorff o Torrebiarte.



Figura 134. Retrilladoras Mackinnon *in situ* en finca San Julián, ubicada en costa sur guatemalteca. Tomada de R. Castillo, en revista Estudios, pág. 133, 2010.



Figura 135. Retrilladora Mackinnon ubicada en el área de exhibición de finca la Azotea, Antigua Guatemala. Tomada por la autora 2023



Figura 136. Retrilladora Mackinnon ubicada en el área de máquinas de finca Urías, Antigua Guatemala. Tomada por E. Carpio 2019.

5.4. Las cuestiones territoriales y ecológicas de la caficultura en siglo XX

En el inicio del siglo en cuestión, Cobán aportó terrenos, clima, grupos de personas q'eqch'ies a los emprendimientos cafetaleros, en principio de ladinos locales y posteriormente alemanes radicados en la región. Se desarrolló toda una cultura cafetalera en la región. Donde las plantaciones de café desplazaron caballerías de vegetación prístina, especialmente en la región de las Verapaces y la desembocadura del Polochic. En el baldío Chimoté, las 80 familias residentes no eran capaces de tener sembradas las 7 ½ caballerías sembradas con maíz y frijol. En los terrenos aledaños a sus viviendas realizaban caza menor y recolección de frutos silvestres. Estas familias contribuían con la cofradía de la Virgen de Candelaria, institución proveniente de la época colonial. Esta dinámica cambio radicalmente, cuando fueron desplazados a un área de vivienda como colonos de la nueva finca y los campos agrícolas fueron usados para sembrar café y los nuevos colonos a labranza para el nuevo cultivo. No se tienen registros de rebeliones en

esta finca, aunque según Terga (2018), si existieron en algún momento enfrentamientos indígenas contra los nuevos colonizadores. Con las crisis y auge del precio del café durante las primeras décadas del siglo XX, la finca fue adquiriendo terrenos aledaños a la finca matriz, convirtiéndolos en sus partes altas o faldas semiplanas en nuevos campos de cafetos. Los colonos se encargaban de la fuerza motriz necesaria para la cosecha manual y el transporte peatonal, cuando los patachos de burros no podían pasar. Cuando ya se tuvo acceso en vehículos, los caminos necesitaban vehículos de doble tracción de regular tamaño porque eran angostos y el terreno escarpado.

En 1960, la finca Chimoté se gestiona de nueva manera a la anterior antes de la expropiación, incluso tiene 2 extensiones: Chajmacan y Chajulux, estas 2 extensiones condensan café cereza en quintal de productores vecinos, posteriormente es llevado a beneficiar a finca Chimoté, al final del proceso es entregado a agentes en Cobán de una manera regular según comunicación con nuestro informante, hasta 1989. En adelante, se tienen cambios eco ambientales en la finca, desplazando cafetos por cardamomo, pinos y otros tipos de cultivos. Los colonos son adjudicados a nuevos caseríos a los límites de la finca. El mejoramiento y recuperación de los suelos y mantos freáticos es inminente, ya que el procesamiento del café tiene como principales desechos el mucílago y las aguas servidas provenientes de las pilas de fermentación.

En opinión de nuestro informante, han regresado algunas especies de pájaros y algunos animales rastrojos. La vegetación natural o barbechos no ha avanzado mucho ya que los vecinos arrendan tierras altas para sus siembras de maíz y frijol. Las maquinas, repuestos y áreas de infraestructura asociadas al café presentan un deterioro y abandono. Incluso en la actualidad se están vendiendo pequeños lotes para residencias o granjas, ya que se ubican sobre la carretera asfaltada que atraviesa la finca, y está ya no se cataloga como lejos de la ciudad de Cobán. El humano adaptándose al ambiente, constituyendo en el futuro una nueva comunidad semirural.

5.5. Conclusiones

En el siglo XX se dio un consumo masivo de productos industriales, entre ellos estimulantes como el café, desde un contexto transnacional, influyeron de una manera profunda en las condiciones sociales y ecológicas en los países productores, se introdujeron al sistema económico capitalista regiones nuevas, se transformaron las condiciones de trabajo afectando las relaciones de género, cambiaron paisajes, se poblaron zonas aisladas y fueron ligadas a la economía mundial directa e indirectamente (Berth, 2008: 87-97). En este trabajo presentamos una contextualización de un migrante alemán, y posteriormente su descendencia, asentado en Cobán como finquero cafetalero, representando un ejemplo de fusión de roles como agricultor, productor, comerciante y agente intermediario durante el auge y declive del café pergamino durante el siglo XX.

En base al trabajo de investigación realizado, la finca Chimoté se puede considerar, dentro de la élite cafetalera en el siglo XX, en la región de Cobán, Alta Verapaz. La familia Noack conservó la tenencia de la tierra y perpetuados en las tareas gerenciales del cultivo, beneficiado, secado, envasado y comercializado del preciado grano hacía Alemania. Teniendo un acceso directo a la elite alemana- guatemalteca por ser de origen alemán, Otto Noack Domei, y posteriormente, contraer matrimonio con una hija de su beneficiario inicial Víctor Wellmann, siendo una hija procreada con una madre q'eqchí. Su descendiente Max Noack Yaxcal, imita esta acción y contrae matrimonio con una joven mestiza, alemanes-q'eqchíes, siendo Max Noack padre de nuestro informante principal, Otto Fredy Noack Pop, actual dueño de la finca.

Durante los 123 años de establecimiento de la finca, tanto los patronos como los colonos o trabajadores se adaptaron al clima, al tipo de suelo para su explotación de un nuevo cultivo, a la topografía, la extinción de vegetación silvestre y el acceso libre al mismo, creación de piletas de agua, edificación de infraestructura e implementación de máquinas para el almacenamiento, beneficiado, secado y comercializado del café pergamino, edificación de sus

viviendas patronales con recursos del lugar en un principio y posterior con elementos e influencias exportadas de Europa, EEUU y México, principalmente.

Así también, el registro fotográfico y topográfico de finca Chajulux, nos ha colaborado al mejor entendimiento de cómo se efectuaba el establecimiento de una finca cafetalera, ya que contiene recintos básicos para su funcionamiento, comparativamente no identificados en finca Chimoté, y, si fue posible visualizarlos en finca Chajulux, haciendo la aclaración, que por el momento se toma como la pérdida de estos rasgos en el momento de la intervención gubernamental de 1944 aproximadamente.

Esta investigación se centró en establecer los factores del proceso agroindustrial que permitieron el desarrollo y sostenibilidad de la caficultura en finca Chimoté, descripción y desglose en los capítulos 3 y 4 principalmente. Aunque los resultados de este trabajo podrán variar en algunos aspectos, a medida que las investigaciones en arqueología industrial continúen, respecto a identificar particularidades de fincas cafetaleras de la región Norte del país, connotando diferencias y similitudes con las fincas establecidas por alemanes en la costa sur y en la región central de Guatemala.

La riqueza y poder regional que lograron las fincas cafetaleras en la región y en especial finca Chimoté, se debe efectivamente al aprovechamiento de grandes extensiones de tierra para el monocultivo dedicado al café, la absorción de la comunidad indígena residente y circunvecina como mano de obra barata y la adecuación para el aprovechamiento de los recursos naturales como el agua. Por el cambio de uso de las tierras, al igual que por la tala de árboles en las tierras altas de la finca, se infiere un cambio ecológico en el lugar, incluso en la dieta de los residentes en ese momento, tomando en cuenta hasta el mismo consumo del café localmente.

En este trabajo también se pueden inferir las interdependencias del comercio del café a nivel global, ya que los vestigios agroindustriales muestran un origen europeo, específicamente de Escocia e Inglaterra y en América

proveniente de Estados Unidos, siendo una muestra de estas relaciones en origen económicas que influyen en los demás ámbitos sociales de las regiones y microrregiones.

5.6. Recomendaciones

De manera general, el estudio de los vestigios agroindustriales en fincas cafetaleras, motiva a la visibilización y conservación del patrimonio cultural, asociado a la época republicana del siglo XX, siendo este en particular de propiedad privada. Sabiendo que el declive del comercio del Café desplaza estos remanentes a áreas desprotegidas, quedando bajo escombros dentro de las mismas fincas, corriendo el riesgo de desaparecer o de depredación humana o incluso reciclaje de materiales. En este caso, la finca y los vestigios agroindustriales fueron seriamente afectados por el huracán ETA y IOTA en noviembre del 2020, quedando anegados en su totalidad.



Figura 137. Visualización de casa de máquinas desde casa patronal, inundación durante el paso de los huracanes ETA y IOTA 2020. Fotografía otorgada por Otto Noack Pop.



Figura 136. Interior de casa patronal, puede observarse las gradas hacia garita de control, inundación durante el paso de los huracanes ETA y IOTA 2020. Fotografía otorgada por Otto Noack Pop.

Como recomendación final, a la Universidad San Carlos de Guatemala, como la máxima casa de estudios en nuestro país; incentivar, motivar y apoyar a nuevos investigadores a que sumen esfuerzos para mantener el interés sobre el patrimonio industrial asociado a la caficultura en nuestro país, ya que alrededor de este, podemos comprender dinámicas sociales que afectaron de distintas maneras a la región y posteriormente a la puesta en valor de dichos vestigios, principalmente como una fuente historiográfica para los guatemaltecos.

Bibliografía

- Berth, C. (2018). *Biografías y redes en el comercio del café entre Alemania y América Central, 1920-1959*. San Cristóbal de Las Casas: Centro de Investigaciones Multidisciplinarias sobre Chiapas y Centroamérica – Universidad Nacional Autónoma de México. Primera edición en alemán (2014).
- Berth, C. (2008). *La historia del consumo como historia global*. E n: Juan José Marín Hernández /Patricia Vega Jiménez (Hg.): Tendencias del consumo en Mesoamérica, San José.
- Bértola, L. y J. A. Ocampo (2010). Una historia económica de América Latina desde la Independencia. Desarrollo, vaivenes y desigualdades. Madrid: Secretaría General Iberoamericana.
- Casaús, M. (2018). Guatemala: Linaje y Racismo. Quinta Edición. F y G Editores, Guatemala.
- Castellanos C., J. (1977). *El imperialismo alemán en Guatemala: el tratado de comercio de 1887*. Guatemala: Publicaciones del Instituto de Investigaciones Económicas y Sociales de la Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Castellanos C., J. (1985a). *Café y campesinos en Guatemala, 1853-1897*. Guatemala: Editorial Universitaria, Colección Realidad Nuestra.
- Castellanos C., J. (1985b). “Los empresarios agrarios modernos y el Estado en Guatemala”, *Mesoamérica*, Vol. 6, No. 10: 243-291.
- Castellanos C., J. (1995). *¿Pioneros del desarrollo? ¿Civilizadores? Consideraciones sobre los neocolonialistas alemanes en Guatemala, 1828-1996*. Guatemala: Centro de Estudios Urbanos y Regionales, Universidad de San Carlos de Guatemala. Serie documentos para la historia.

- Castillo, R. (2009). "Un ejemplo de arqueología industrial en Guatemala: el estudio de los conjuntos históricos agroindustriales San Julián y Medio Monte", *Anuario Estudios*, 141-161.
- Del Águila, P. y M. A. Leal (2019). "Edificios, máquinas y caminos en la producción de café en la zona sureste de Alta Verapaz, Guatemala", ponencia presentada en el *IX Coloquio Latinoamericano de Patrimonio Industrial Guatemala 2019*, Antigua Guatemala: ARQUINDUGUA, TICCIH.
- Dosal, P. (2005). *Las Élités Industriales en Guatemala, Una historia de su ascenso 1871- 1994*. Segunda Edición, Editorial Piedra Santa, Guatemala
- Echeverría, J. (2017). *Un acercamiento arqueológico industrial a la Hidroeléctrica Santa María de Jesús a través de sus remanentes de 1927-1959* (tesis de licenciatura). Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Fuentes Knight, J. A. *La economía atrapada Gestores de poder y Estado encadenado*.
Primera reimpresión, agosto 2022. Impreso por F&G editores. Guatemala.
- Galeotti, A. y M. Garnica (2012). "De lo vivo a lo forjado: el aporte de los talleres Ramírez a la forja artístico-industrial de Guatemala", *Apuntes Arqueológicos*, Segunda Época, No. 1: 7-21.
- Gallini, S. (2010). *Una historia ambiental del café en Guatemala. La Costa Cuca entre 1830 y 1902*. Guatemala: Asociación para el Avance de las Ciencias Sociales en Guatemala.
- González-Izás, M. (2014). *Modernización capitalista, racismo y violencia: Guatemala (1750-1930)*. México: El Colegio de México, Centro de Estudios Sociológicos.
- Grandia, L. (2010). Tz'aptz'ooqeb. El despojo recurrente al pueblo q'eqchi'.

Guatemala: Asociación para el Avance de las Ciencias Sociales en Guatemala.

Hernández, B. (2014). *Arqueología industrial de un objeto común: una aproximación al estudio de los machetes de Guatemala* (tesis de licenciatura). Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala.

Hernández, B. (2020). "Seminario Procesos de Industrialización en Guatemala, un espacio de intercambio académico", *Apuntes Arqueológicos*, Segunda Época, No. 8: 133- 152.

Hudson, K. (2015). *Industrial Archaeology. An Introduction*. Milton: Routledge (Primera edición 1963).

Hun, B. (2014). *Reconversión de una finca de Café a una finca de Producción Forestal, a través del Programa de Incentivos Forestal -PINFOR-en la finca Chimoté-Ucula, Cobán, Alta Verapaz*. Universidad Rafael Landívar, Campus "San Pedro Claver, S.J." de la Verapaz

Hurtado, L. (2008). *Dinámicas Agrarias y Reproducción Campesina en la Globalización: El caso de alta Verapaz, 1970-2007*. Primera edición. F y G editores, impreso en Guatemala.

Jiménez, M. (2017). *La tradición oral como parte de la cultura*. ARJË. Revista de Postgrado FaCE-UC. Vol. 11 No. 20 enero-junio 2017. Colombia.

King, A. (1974). *Cobán and the Verapaz. History and Cultural Process in Northern Guatemala*. New Orleans. Tulane University.

Larios H., R. (2007). *Arqueología industrial en Guatemala: una aproximación al estudio de los remanentes de la empresa Ferrocarriles Internacionales de Centro América* (tesis de licenciatura en arqueología). Universidad de San Carlos de Guatemala.

Larios H., R. y E. S. G. Mendoza (2010). Máquinas del tiempo: Arqueología Industrial en Guatemala, *Anuario Estudios*: 109-160.

- McCreery, D. (1994). *Rural Guatemala, 1760-1940*. Stanford: Stanford University Press.
- Mejía R., E. (2019). *Vestigios arqueológico-industriales de la Estación del ferrocarril y del beneficio de café de la Finca El Chagüite, Coatepeque, Quetzaltenango, Guatemala (1915-1995): un acercamiento desde la Arqueología Industrial de Guatemala* (tesis de licenciatura en arqueología). Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Mendoza, E. (2009). Arqueología industrial en Centroamérica: un estudio de caso en Guatemala. En E. S. G. Mendoza, *Ensayos sobre pensamiento antropológico (Guatemala y Brasil)*, T. II. (pp. 223-240). Guatemala: Instituto de Investigaciones históricas, Antropológicas y Arqueológicas, Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Mendoza, E. (1988). La industria en Guatemala y la arqueología. *Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas, Antropológicas y Arqueológicas*, No. 8:4-5.
- Náñez Falcón, G. (1970). *Erwin Paul Dieseldorff, German entrepreneur in the Alta Verapaz of Guatemala, 1889-1937* (tesis doctoral). New Orleans: Tulane University.
- Palmer, M. y P. Neaverson (1998). *Industrial Archaeology. Principles and practice*. Londres: Routledge.
- Polanco Pérez, P. (2014). Patrimonio de la Real Casa de Monedas de Guatemala, *Apuntes Arqueológicos*, Segunda Época, No. 3: 109-126.
- Rippy, J. F. (1947). German investments in Guatemala. *Journal of Business of the University of Chicago*, Vol. 20, No. 4, 212-219. Rojas Sandoval, J. (2007). "Introducción a la Arqueología Industrial: una visión desde las Humanidades", *Ingenierías*, Vol. X, No. 35: 26-35. Rosales Reynoso, C. (2004). *Conservación, restauración y reciclaje del antiguo beneficio de café de la Fca. Chimax, Cobán A. V.* (tesis de licenciatura en Arquitectura). Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala.

- Samper K. (1993). *Café, trabajo y sociedad en Centroamérica, (1870-1930): una historia común y divergente*. En V. H. Acuña Ortega (ed.), *Historia general de Centroamérica. Tomo IV: Las repúblicas agroexportadoras* (pp. 11-109). Madrid: Sociedad Estatal Quinto Centenario / Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales.
- Samper K. (1998). *Producción cafetalera y poder político en Centroamérica*. San José: Editorial Universitaria Centroamericana.
- Samper K., M., W. Roseberry y L. Gudmunson (comps.). *Café, sociedad y relaciones de poder en América Latina*. Heredia: Editorial Universidad Nacional.
- Sarazúa, J. (2015). De café, dictaduras y revoluciones. Guatemala durante el período Liberal, 1871-1944. En B. Arroyo, et. al. *Los caminos de nuestra historia: estructuras, procesos y actores*, Vol. II. (pp. 1-93). Guatemala: Editorial Cara Parens.
- Schoonover, T. (1998). *Germany in Central America. Competitive Imperialism, 1821-1929*. Tuscaloosa: The University of Alabama Press.
- Steward, J. (1955). Clásicos y Contemporáneos en antropología. Cap. 2 de *Theory of Cultural Change*, University of Illinois Press, Urbana.
- Taracena, A. (2002). *Etnicidad, estado y nación en Guatemala, 1808-1944*. Colección ¿Por qué estamos como estamos? Cirma, Antigua Guatemala. Impreso en Litografía Nawal Wuj S. A.
- Terga Cintrón, R. (2018). *Almas gemelas. Un estudio de la inserción alemana en las Verapaces y la consecuente relación entre los alemanes y los maya q'eqchi'*. Cobán. Imprenta "Casa del Arte". (Primera edición 1991).
- Tischler Visquerra, S. (1997). La forma finquera de estado. Una aproximación al Estado liberal oligárquico guatemalteco, *Anuario Estudios*: 108-135.

Wagner, R. (1987). Actividades empresariales de los alemanes en Guatemala, 1850- 1920, *Mesoamérica*, 13, 87-123.

Wagner, R. (1991). *Los alemanes en Guatemala, 1828-1944*. Guatemala: IDEA /Universidad Francisco Marroquín.

Wagner, R. (2001). *Historia del café de Guatemala*. Bogotá: Villegas Editores.

Wolf, E. (2005). *Europa y la gente sin historia*. Segunda Edición. México. Fondo de Cultura Económica, Colección Historia.

Referencias

Fuentes de archivo. Archivo General de Centro América (AGCA). -- AGCA, Sección Tierras, Alta Verapaz, paquete 9, expediente 8. -AGCA, Sección Tierras, Alta Verapaz, paquete 65, expediente 9.

Hemeroteca Nacional de Guatemala, ¡Viva Guatemala!, Periódico El Norte, sin autor, Cobán, 19/08/1944, pág. 01, Numero 1762, año XXXV, Colección Valenzuela, Alta Verapaz.

@grafia

-Anacafé, www.anacafe.org Historia del Café en Guatemala, visitado en 2021

-Carta de Nizhny Tagil sobre el patrimonio industrial. Julio 2003.

-CEPAL. Centroamérica: El Impacto de la caída de los precios del café. Estudios y Perspectivas #9, sede subregional en México, 2002.

-<http://www.international.icomos.org/18thapril/2006/nizhny-tagil-charter-sp.pdf>.

-International Coffee Organization, www.ico.org.com Historia del Café, visitado en 2021 Guatemala.com.

- Aprendeguatemala.com Historia del Café en Guatemala, 2021 Mineco, 2022

-Monografía de Alta Verapaz, gubernacionaltaverapaz.gob.gt

-Ticcih.org, 2022

-Vera, 2000. <https://ftp.isdi.co.cu/Biblioteca/BIBLIOTECA UNIVERSITARIA DEL ISDI/COLECCION DIGITAL DE REVISTAS/01 - Revistas suscritas por la Biblioteca/Temas/2000/NO22-23/P203-207.pdf>

Anexo 1. Transcripción de entrevistas

Entrevista 1: Otto Fredy Noack Pop.

Dueño de finca Chimoté

Transcripción de visita y entrevista en finca Chimoté y finca Chajhulux a don Otto Noack

Nombre completo del entrevistado: Otto Fredy

Noack Pop Nombres de sus abuelos paternos y

maternos:

Abuelos paternos: Otto Noack Domei + Erlinda Yaxcal (vivían en finca Chimoté)

Abuelos maternos: Guillermo Pop + Rosario Chun (vivián en finca

Yaxbatz) Bisabuelo materno: Víctor Wellman +Petrona Coc

Nombres de los 7 hijos de Otto Noack Domei y Erlinda Yaxcal: Otto Noack Yaxcal, Marta Noack Yaxcal, Dora Noack Yaxcal, Otilia Victoria Noack Yaxcal, Erick Carlos Noack Yaxcal, Pablo Humberto Noack Yaxcal, Max Alfredo Noack Yaxcal

Nombres de sus padres hermanos:

Max Noack y Erlinda Pop

Nombres de sus 4 hijos de Max Noack + Erlinda Pop: Otto Fredy Noack Pop, Max Alfredo Noack Pop, Frida Victoria Noack Pop y Ragna Svetlana Noack Pop

Nombre de esposa de Otto Fredy Noack Pop: Margarita Ivonne Sierra Pacay

Nombre de sus 5 hijas de Otto Fredy Noack Pop + Margarita Ivonne

Sierra Pacay: Helga Svetlana Noack Sierra, Leslie Ivonne Noack Sierra, Andrea Victoria Noack Sierra, Ilse Maria Noack Sierra y Diana Estefania Noack Sierra.

1. Conversación sobre la cultura del café a nivel personal y de la finca, dando énfasis en sus memorias.

A) ¿El café que significo y significa en su vida?

R/ El café ha significado mucho siendo la actividad principal económicamente de varias generaciones de mi familia y siendo fuente de trabajo para la gente, el café y el cardamomo han sido los productos básicos de la finca y cuando uno estaba a buen precio o fluctuante el otro se mantenía, en algún momento los 2 productos se vinieron al suelo. En los años 70's se implementó el cardamomo. Continuamos, en la actualidad, con el café solamente para el consumo o venta al menudeo en la casa.

B) ¿Qué significa ser cafetalero? ¿Sus hermanos son cafetaleros?

R/ Me defino como cafetalero, aunque ya no con la misma intensidad de unas décadas pasadas. Su hermano también se involucró en el comercio del café, aunque actualmente ya está retirado.

C) ¿Qué significa ser descendiente de alemanes en la sociedad cobanera?

R/ Ser descendiente de alemán es un orgullo y un honor, tratamos de hacer las cosas bien como lo hacían los abuelos, significa bastante para nosotros.

D) ¿Qué platos cocinaba su mamá? ¿Qué platos cocinaba su abuela? ¿Qué platos cocina su esposa? ¿Qué platos cocinan sus hijas? Típicos de la familia Noack para fechas especiales.

R/ Son los embutidos que el abuelo le enseñó a la abuela hacer, como el salchichón, que viene de tradición de generaciones. Se sigue elaborando para gestionar una entrada de dinero, se venden en la casa de la ciudad. La

celebración para los cumpleaños de los abuelos, se lleva comida al panteón familiar en el cementerio general del Cobán.

Respecto a los nichos que existen en la finca, el abuelo pidió que se construyeran esos nichos en la finca para que la familia pudiera ser enterrada ahí, su papa Max los construyo y posteriormente ya no se utilizaron porque el abuelo se enteró que en una finca X que fue de alemanes, la vendieron y los nuevos dueños lo primero que hicieron fue destruir los panteones de la familia anterior. El abuelo Otto dijo que no quería que lo enterraran ahí, sino en el cementerio de la ciudad de Cobán, en el sector de alemanes. De hecho, ya ninguno de la familia Noack fue enterrado en la finca, sino que fue usado por mozos más antiguos y fueron enterrados ahí sin ningún costo para los familiares de los ex trabajadores.

E) ¿El apogeo del comercio del café de las Verapaces entre 1900 hasta 1990?

R/ Recuerdo más que todo de la temporada de cosecha, el proceso de lavar o beneficiar café en los meses de octubre, noviembre, diciembre y enero, febrero del siguiente año, desde niño, incluso mis hijas también participaron de la cosecha acompañando a los mozos al campo, en el área de beneficiado y el resto del proceso. Aprendieron a seleccionar el fruto, y tratando de convivir con la gente. Yo hablo muy bien el idioma q'eqchí. Mi abuelo paterno aprendió q'eqchí como segunda lengua después del alemán.

F) ¿los cambios a partir del declinamiento del precio del café en los años 90'?

R/ La finca si lo resintió, aplastaron la economía guatemalteca. Aquí en Guatemala se celebraba cuando había heladas en Brasil, significaba que localmente iban a ver buenos precios de venta. También fueron afectados los cultivos con las enfermedades Roya, Broca y Ojo de gallo, donde una fumigación ayudo años anteriores y en los 90'si afectaron cada una en diferente año.

G) ¿De qué manera influyó su diario vivir el apogeo y el declive de este comercio?

R/ Apogeo: siendo una estabilidad económica, compras de vehículos y

equipo para el campo, bombas de fumigación, fertilizantes, abonos, machetes y maquinaria. En los años de buena cosecha se tuvo hasta 170 colonos hombres aproximadamente. Y esposas e hijos también cortaban café.

En la finca se construyó una escuela de primaria con 5 maestros de primaria asistían todos los hijos de los mozos y después de la caída de los precios ya no fue posible tener maestros y se conservó 1. Actualmente no funciona la escuela.

Respecto a la Indemnización de los mozos, llegó la inspección del trabajo de parte del gobierno, fue todo un proceso y la clausura fue que se elaboraron finiquitos: 3 caballerías se repartieron; ahora se llaman aldea Chajulux y caserío Chimoté. Una manzana a cada trabajador aproximadamente. Dependiendo el tiempo de trabajar en la finca.

Declive: fue muy fuerte la caída del precio, teniendo que tomar duras decisiones, siendo cerrada la escuela, tener que indemnizar a los colonos, no cosechar el grano en algunos años. Dejando a muchas personas desempleados. A partir de este momento se diversificaron las actividades en la finca, así como sembrar bosque, frutas, otras variedades de café, etc.

H) ¿Cuál es su opinión de la etnia maya Q'eqchi en la Cobán?

R/ Fueron de común acuerdo pagados, la caficultura necesita mucha mano de obra durante todo el año, es un trabajo continuo. Y ellos lo realizaron durante el apogeo en la finca. No existía otra actividad económica para ellos, más que sembrar su maíz y frijol en sus días especiales en terrenos de la finca designados para ese uso.

Actualmente los precios de los insumos de un hogar Q'eqchí han subido mucho y trabajan 10-12 o 15 días corridos y descansan una semana. Ellos van viendo cuantos días laborar. A mí me reportan hoy entraron 30 si hay trabajo y cuando no hay no se ingresan muchos.

Los abonos no se pueden adquirir por los altos precios. Los patojos no

quieren trabajar, la gente q'eqchí cambio bastante en cuanto a lealtad. Por lo mismo solo se tienen 5 familias establecidas en la finca y los demás trabajadores son externos pagados por día. Un empleado trabajo todo el tiempo en el taller, actualmente 67 años de edad, y ahora continúa trabajando en la bodega secando maíz (un trabajador especializado requiere paciencia).

l) ¿Cuál fue el aporte de esta etnia en la producción y comercio del café?

R/ Durante el apogeo del comercio, existieron grupos de cuadrilleros, campesinos especializados en el corte y manejo del café en el campo y en el beneficiado, secado, encostalado, etc.

Cuadrilleros provenientes de Carcha y otras fincas como Chacar de los Dieseldorff, de comunidades de Chamelco, Purulha. Los agentes o los contratistas conseguían gente, de otros municipios en una ocasión más 900 hombres entre años 80' y 90'. Dedicados al corte y en tiempos de fertilización.

Se contabilizada el peso cosechado por persona y en la quincena se le cancelaba lo que acumuló, cada uno cargaba su tarjeta.

Había mucho trabajo, en tiempos de apogeo, solo dedicados para corte.

La comisión del agente, el ganaba sobre el rendimiento de los cuadrilleros, por cada persona.

Los ingresos personales eran durante la cosecha, y esos ingresos servían para el resto del año en gastos para la familia.

Los utensilios principales para la cosecha eran el machete, el costal, uno grande y un pequeño amarrado en la cintura. Originalmente eran costales de yute, era complicado porque cuando se mojaban pesaban demasiado, después se utilizó el costal de plástico, utilizando los que provenían del fertilizante.

2. ¿Qué significa Chimoté en Q'eqchi? ¿Y cómo llegó a ser propiedad de Otto Noack Domei abuelo?

R/ El lugar o el árbol de guacamayas,

El señor Otto Noack Domei estaba prestando servicio militar en Alemania, cuando don Víctor Wellman habló con un coronel y le dijo conseguime unos “Chispudos” para que vengan a trabajar a América, el financiaba el pasaje en barco y los recibía en el puerto de Livingston para adentrarlos a Cobán. Con el tiempo, el señor Noack se convirtió en yerno de don Víctor Wellman, porque tenía carácter y muchas cualidades que se buscaban para prosperar las plantaciones. Posteriormente don Víctor Wellman y Sr. Maties realizaron una sociedad comercial, a los años se deshizo la sociedad quedando en propiedad de Maties finca Chimoté, luego él señor Maties quiso vender la finca, ya que sus planes eran regresar a Alemania, vender finca Chimoté con facilidades, así fue como el abuelo se hizo dueño de finca Chimoté.

3. ¿Consume café usted y los miembros de su familia? ¿Existe una manera especial de prepararlo para visitas y amistades? Y ¿Para comercializarlo?

R/ Toda la familia consume café Noack, personalmente me marea desde niño, en la casa es muy fuerte el café. La misma forma de preparación para los que consumimos en casa y para las visitas, le llaman café filtrado y si son muchas personas se utiliza percoladora, ahora para comercializar implica cortar el café en una cantidad denominada “el consumo o gasto”, esto implica cortar el café maduro el de mejor presentación en el arbusto, ahora bien para comercializarlo, es una vez al mes que se realiza el proceso de corte y clasificación, beneficiado húmedo y seco en patios, ahora bien el tostado se hace en una empresa privada denominada “9 aguas”. A continuación, un ejemplo de cómo funciona en la actualidad el servicio de tostaduría: se entregó en marzo 28/02 /2023 y se recibió el 03/03/2023, se entregó

192 libras en pergamino seco de variedad Caturra, salieron 153 lbs en oro, rendimiento neto 1.25. Empacadas molidas 122 lbs. Empacadas En grano 15 lbs. Total, cancelado por 137 lbs Q1,095.00/ Q8 x lb y en 4 días hacen el servicio.

Localmente se comercializa en la casa en Cobán, se vende a Q45.00 cada libra de café molido o en grano. No tenemos publicidad.

Los amigos y familiares son los compradores regulares, quienes ya lo conocen vienen seguido.

4. ¿Desde qué edad empezó a involucrarse en la administración de la finca Chimoté?
¿De qué manera, acompañando a los trabajadores en las actividades diarias, siembra, limpieza, pesando el grano, ¿etc.?

R/ Toda la vida viví entre el café, desde pañales decía mi abuelita.

Empecé a involucrarme más en la finca después del diversificado, cuando me gradué de bachillerato en CCLL en el Instituto Normal Mixto del Norte “Emilio Rosales Ponce” en el año 1975. A partir de allí ayudando a mi papá y en los 90’s ya me quedé solo en la finca. En el año 1986 se legalizo la finca a mi nombre, teníamos problemas con la guerra, la inseguridad de parte de la guerrilla, tuvimos apoyo del ejército para que no ingresaran a propiedad privada.

Respecto al trabajo de campo siempre estuve involucrado con los mozos, hacer almácigos, sembrar el café, pasarlo a las bolsas, siempre hay que estar para que salgan las cosas bien. Hay que dejar que aprendan y luego con supervisión.

5. ¿Tiene amigos o conocidos de su misma edad, en su misma condición como finqueros, descendientes de alemanes? Mencione 2-3 nombres y apellidos.

R/ Hemos pocos, grandes propietarios, otros vendieron o hipotecaron, Víctor Wellman, Dieseldorff, Vinicio Majus nieto Majus quien trajo el cardamomo a Alta Verapaz.

6. La finca tiene cafetales, en el pasado que porcentaje de la finca era dedicada al cultivo del café y en la actualidad se ha diversificado, ¿en qué porcentaje se conserva al café? ¿Y qué otras actividades económicas se desarrollan en la finca?

R/ Si tiene cafetales, no en las mismas cantidades que antes, mejor genética, pero desmotivados con los precios. Al igual que con el cardamomo, los precios están muy bajos, están ridículamente bajos. Por eso se diversifico la finca. Había un balance positivo para el productor con los precios entre el café y el cardamomo. Definitivamente a partir de las crisis, se sembró tomate, ejote, miltomate, etc. Sembramos bosques pinos maximilianus, es lo que ha mantenido la finca y la ganadería también pero no hay muchos potreros por el asunto de la topografía. Con los precios del café tan bajos actualmente se vende en cereza, sin procesar. El costo del café cereza Q250.00 el quintal. Con buenos cortadores pueden tardar un día en llenar un costal de cereza.

7. ¿La finca o usted como representante legal pertenece a alguna asociación, sociedad comercial o cooperativa del café o asociación de finqueros?

R/ Solo a la Agrupación de propietarios de fincas, ya que el peligro a combatir son las invasiones.

8. ¿Quién implemento las despulpadoras (pulperos) Rütimann en la finca?

R/ Por cambiar los pulperos antiguos, se probaron varios.

La implementación fue entre mi papa y yo, probamos las colombianas Corona, pero no nos funcionaron alrededor de año 80's.

9. ¿Quién implemento las secadoras tipo Guardiola en la finca?

R/ La secadora tipo Guardiola marca Mackinnon fue implementada por mi abuelo. Las otras 2 fueron ya en mis tiempos, después del terremoto, después del 1976.

Después del terremoto se le cambio lugar a la secadora Wn Mackinnon, se implementaron las otras 2 secadoras y se mejoró la infraestructura de la casa de máquinas.

10. ¿En qué fecha aprox. se dejaron de utilizar las maquinas dedicadas a beneficiar y secar café?

R/ Las despulpadoras se utilizan cuando procesamos el café de consumo.

Las demás están en desusó, desde los años 90's.

11. ¿Qué cambios modernizantes ha implementado en su administración en la finca?

R/ La diversificación de la vocación de la finca como la ganadería y los bosques, mi papa no quería diversificar la finca, esperando que mejoraran los precios para continuar con los años buenos.

Anacafé ayudo a la tecnificación de la finca, en los cambios de la infraestructura del beneficiado húmedo fue así: Invito a un técnico de Anacafé, y se realizaron cambios en un valor de Q. 2000.00 y en la posterior evaluación de la taza salió mucho mejor valorada. Se catalogó como café Duro y estrictamente Duro con un mejor precio. Teniendo un cliente que nos compraba el café para mezclas con destino a Hamburgo, mi papá estaba contento con esta evaluación y las ganancias de este precio.

12. ¿Qué cambios ha observado en el medio ambiente desde que la finca cambio su actividad económica de cafetalera a diversa, refiriéndonos al bosque, agua, clima, fauna y flora?

R/ La primera siembra de pino fue empírica, ya que necesitábamos proteger los ojos de agua, fue de forma voluntaria por parte de los mozos. No se les pago, pero ya empezaba a resentir la sequía. El clima ha cambiado por la deforestación que existe en general, aunque en la finca se ha conservado el agua, la fauna volvieron pájaros y cabritos que ya no se veían, en cuestión de territorio, un 70% pino y 20% potreros y café, 5% de monte silvestre para conservar el casco. Flora tenemos pocas orquídeas y pino, árboles frutales, se ralean y corte final de bosques y se continua con el bosque.

13. ¿En el tiempo de bonanza del café, cuantos empleados tenía la finca? ¿Posterior al declive del comercio del café, cuantos empleados hay en la finca? ¿Cuándo era tiempo de cosecha se recibieron jornaleros, grupos de cuantos, por cuanto tiempo,

en que meses de año?

R/ Aproximadamente 170 mozos fijos y dependiendo la demanda, así se contrataban más o menos personas en tiempos de cosecha; en los meses de octubre, noviembre, diciembre, enero y febrero. 50 -100 personas para limpieza y fumigar.

En el presente hay 30 personas trabajando por día, se limpian potreros y se arreglan cercos. En abril los campesinos trabajan sus propias siembras de maíz de frijol.

Los potreros están en las partes planas y con agua de la finca y los cafetales están siendo desplazados por el pino.

Los almácigos de café se realizan a partir de conseguir (comprar) la semilla madura, en cereza, rojo; procede a despulpar y clasificar la semilla, posterior se realiza el semillero, cuando retoña la plantita se traslada a bolsas de almacigo, bajo una temperatura controlada se espera aprox. 6 meses a que tenga unos .50 ms. De altura para pasarla al campo. Actualmente se está realizando un almacigo nuevo para probar una variedad nueva de café “caturra”, que se tienen noticias que la pagan mejor que las variedades que se trabajaban anteriormente.

14. ¿En los años que estuvo a buen precio el café, a que casas comercializadoras le vendía su producción de café? ¿Su abuelo a quien le vendía? ¿Su papá a quien le vendía?

¿Cambiaron de casas receptoras o mantuvieron relación con las mencionadas que comercializaban sus antepasados?

R/ Anacafé realizaba la cata del producto, indican que tipo de taza es, ya con ese dato los productores se abocan a donde deseen vender su producto y tener un rango de precio.

Actualmente como se vende el café en cereza, no se le realizan esas mediciones, el cliente lo compra para realizar mezclas y llegar a una buena taza.

Antes cuando se entregaba en pergamino se hacían las mediciones cada año para ver cómo estaba la calidad del café, mientras mejor taza mejor precio. Por 2 quintales de cereza se obtienen 1 quintal de pergamino, de pergamino a oro no tengo la conversión.

El servicio de tostadura lo realizan empresas como Dieseldorff, 9 aguas, Yalipur entre otras.

Chimoté le vendía a Peter Scheffer, una compañía alemana, los miembros de esa compañía eran muy amigos de mi papa y abuelo, después mi papa se pasó con S. Thurman, dueño del banco Inmobiliario, él fue el último comprador de café para mezclas en los años 80's en la finca. Yo no tengo relación con esas comercializadoras, ya que el precio del café bajo mucho y ya no tenía cuenta realizar todo el trabajo. Más que vender en cereza, en este año se cosecharon aprox 250 quintales.

15. ¿La finca Chimoté recibía café beneficiado o sin beneficiar de otras fincas para luego entregar a comercializadoras?

R/ Mi papa implemento las secadoras Guardiolas, patachos de mulas transportaban el café. Si se compraba a las fincas cercanas, o de productores independientes en cereza, se procedía a beneficiar en la finca Chimoté y luego se entregaban en pergamino seco a las comercializadoras arriba mencionadas.

16. ¿Qué tan efectivas son las cabañuelas registradas en el diario de la finca?

R/ Según sea el clima los primeros 12 días del año, y de ahí se corrobora a los 24 días.

Enero lluvia, febrero loco lluvia, marzo soleado, abril verano fuerte, mayo lluvia dispareja, día 8 es agosto, etc. El abuelo me enseñó a llevar el registro del clima, en este método. En la caficultura es muy importante el clima, saber cuándo va llover. Actualmente en internet en la página de BBC weather, ahí aparece en la información satelital, en el celular no muy confié,

prefiero páginas más especializadas. Llegue a la página de la BBC por recomendación de amigos, ahora los muchachos me preguntan cómo está el pronóstico, para realizar sus actividades sociales o de siembra.

17. ¿Tiene conocimiento de familiares alemanes? ¿Tiene contacto con ellos? A partir del año 2000 aprox.

R/ En Alemania, tenemos unas tías, ellas vinieron a conocer no hablan español, se necesitó usar traductor para la convivencia, en el año 2000 aproximadamente. Mis hermanas y sobrinos ya fueron a visitarlos a Alemania a la casa del abuelo en la Alemania Oriental, era un pueblo llamado Salgast. Mi abuelo llegó con un hermano, tío Willy, enterrado en Cobán. Y como los dos hermanos se casaron con 2 hijas de don Víctor Wellman.

18. ¿En qué años se ganaron los trofeos de futbol exhibidos en casa administrativa, quien conformaba el equipo y en que torneos los ganaron?

R/ Años 80`s se decidió hacer un campo de futbol, para fomentar un poco de unión y comunidad, se engramilló y después ya había campeonatos en la finca y en las vecinas también como finca Xaxop, Cubil, Ostua, Yaxbatz y otras aldeas. El terreno Ucula (4 caballerías aprox) se le compro a un señor llamado Asturias Holm, quien anteriormente fue propietario de la finca Yaxbatz y en la actualidad es de familia Torreviarte. Fuimos con mi papá a recorrer los linderos y yo, aunque joven estaba consciente de la negociación. Siempre me tomaban en cuenta para estos asuntos.

19. ¿La finca tiene algún patrón o patrona según tradición católica, en qué fecha se celebra?

¿Cómo se celebraba cuando su abuelo era el administrador?, ¿Cómo se celebraba cuando su padre era el administrador? ¿Cómo se celebra en la actualidad?

R/ En tiempos del abuelo se celebraba en honor de un santo, eran 3 días, en tiempo de descanso o fuera de cosecha, viernes, sábado y domingo. Se mataba una res y había caldo, música de marimba. Enfrente de la casa patronal en la Ermita, mucha bulla, mucho bolos y puros líos. Hubo fuegos artificiales cuando se inauguró la Ermita, iban 3 - 4 veces al año padres a efectuar misas. La gente espera el broche de oro, con las luces y el torito.

Ahora se compra por paquete los juegos artificiales, antes había un encargado de elaborarlos y era emocionante como iba corriendo unos .25 ms para encenderlos. Los chinames o mayordomos eran los encargados del entretenimiento, por ejemplo, el chiman del mortero., el protocolo era muy respetado o serio. Estas fiestas ya no se realizan posguerra. Las comunidades de alrededor son los protectores naturales de la finca, ya que hay amenazas de invasión. Un problema que se está dando en las fincas en Alta Verapaz. Y las comunidades protegen los terrenos de la finca porque estos mismos son utilizados para siembra de maíz y frijol para el consumo de las comunidades a cambio del cuidado y limpieza de los terrenos, en común acuerdo conmigo.

20. ¿Respecto a la finca Chajulux, sabe la historia de cómo fue adquirida por su familia y a nombre de quien se compró o escrituro por primera vez?

R/ Este terreno era propiedad de los Dieseldorff, ellos tenían muchas tierras, se lo vendieron a mi abuelo y él lo puso a nombre de mi abuela en 1,929, las escrituras originales fueron extraviadas y posteriormente se solicitó titulación supletoria, escriturado a partir de la correspondiente investigación por parte del juzgado, se lo adjudicaron con título y registro de la propiedad a mi abuela, Herlinda Yaxcal, gracias a que estuvo a nombre de mi abuela no fue expropiado. ¿Y ahí fuimos a vivir casi 6? Años, que fue lo que duró la intervención de la finca Chimoté. Mi abuela se lo dio a mi papá y mi papá a mí, yo se lo di a mis hermanas, no en su totalidad, ya que hubo un desmembramiento para indemnizar a los colonos. Me recuerdo que fue en los años 50's. En Chajulux, el agua se recolectaba de los techos se conducía y sacaba de pozo, así también se llenaban las pilas con agua de lluvia. Cuando era verano, Chimoté proveía de agua, cuando era realmente escasa. La casa ya existía, y cuando migraron por la intervención se agrando, la casa era de madera y techo de paja. Mi papa y abuelo sembraron café para empezar de nuevo la producción y poder subsistir, venían a la ciudad hacer compras con Q0.10 se compraba mucho.

La finca Chimoté tuvo su propia moneda, no se tiene algún ejemplar en la actualidad, también se usó un sistema de tarjetas, donde ahí se les iba

apuntando cuantas libras cosechaban al día o bien cuando era día de siembra o limpieza, cuantas jornadas o días laboraban. Con esto se les entregaba a las personas su maíz y frijol a cambio de lo que habían trabajado en tiempo de cosecha. La tienda era de la abuela e Ivonne tuvo a su cargo la tienda, miércoles y sábado se mataba una res y se vendía a los colonos y vecinos cercanos. Este comercio interno dejó de funcionar en los 80's cuando la carretera se asfalto cruzando finca Yaxbatz ruta a Cobán. Antes de tener esa carretera, incluso había un garaje de finca Chimoté en terrenos de Yaxbatz para ingresar a pie a Chimoté o a caballo. En Choval por Salchichaj en finca Biltitun propiedad de Francisca Wellman, hermana de mi abuela Herlinda Yaxcal, también se tenía una bodega donde se recibía el café y se traía en bestia o mecapan para Chimoté. Ya en la finca se encontraban vehículos, estos vehículos se ingresaron desarmados y era el modo de transbordo de los quintales de café.

Posterior de la inundación del 2020 de los huracanes ETA y IOTA, la maquinaria quedó anegada, los motores se lograron sacar y la planta eléctrica si se quedó también ya que Mynor y el otro muchacho no la pudieron desarmar en la emergencia, se le dieron mantenimiento a las secadoras y limpieza, los techos fueron cambiados en su totalidad, los frutales y árboles ornamentales del casco patronal se perdieron.

Casa Patronal Chajhulux

Es una Casa de 2 niveles, se tenía en el segundo nivel dormitorios y abajo cocina comedora, y 2 recintos para guardar café. Ahora propiedad de Frida Noack. La pechera no se sabe la procedencia, el patio de secado era más grande, se han ido erosionando se podía almacenar 30-40 quintales de pergamino en bodegas.

Ragna tiene como herencia un terreno aledaño a Chajhulux (Chaj =pino, hulux= cerro de pino, y también lugar de hoyos de taltuzas) En las comunidades creadas a partir de la indemnización de Chimoté se crearon nuevas iglesias católicas y evangélicas.

La iglesia católica de la finca Chimoté continua para eventos, en uso para la familia Noack y amistades cercanas.

Pileta usada para que bebieran las mulas, bestias (mulas).

En la finca Chimote se llegaron a tener 40 bestias, trasladaron el café internamente y para Cobán.

Se movía el café de piletas con palas y agua en botes, posteriormente se utilizó una bomba de agua para mover el café en el canal de correteo, se reutilizaba el agua para lavar el café.

Motor despulpador en Chajhulux, no visible en la visita, pero si la base y los pernos.

Antes de la expropiación en Chimoté ya se contaba con máquinas, mi abuelo ya tenía varias.

Subasta de finca: el abuelo Max no tenía el dinero y su compadre el Sr. Gerardo Martínez opto por la subasta por la finca, él la tuvo año y medio posteriormente se realizó el traspaso a nombre de Max Noack, la agricultura es dura, pero quedarse sin la tierra es peor.

El abuelo no podía aparecer en documentos legales (Max o Noack) durante la intervención, 1982 me hereda la finca (Otto Noack Pop), con infraestructura y la maquinaria de beneficiado y secado_: secadoras de 120 y secadora 60.

En los años 90-95 todavía trabajaron todas las secadoras procesando el café de la finca, posteriormente arrendo las secadoras a la finca vecina de los Torrebiarte (Finca Yalbatz),

El fogonero se le llaman a la persona que estuvo a cargo de las secadoras, en este caso se llama Domingo Batz (74 años de edad), todavía labora en la casa de máquinas, clasificando maíz, secando cardamomo,

Para el tiempo de expropiación, mi abuelo logro juntar 50 libras de pergamino seco, encargado de los Diesseldorf señor Morales, no quiso comprarle menos que el quintal. Regreso con el producto triste y decepcionado.

Maestro de educación primaria en el INMN"ERP" y un año en técnico de veterinaria en CUNOR.

Ilusión del abuelo y nieto, es que regrese a la finca a trabajar en ganadería y agricultura.

Le dan ganas de venderla, no tiene ayuda para la administración, así como recibió la inducción don Otto de su papa. Y el de su abuelo.

La casa original tenía piletas de barro para recopilar agua. Recibieron visitas de Alemania, primas del abuelo (Salgast, Alemania comunista origen del abuelo) aquí en Guatemala se replicó la casa que tenían en Alemania. Los contactó un sobrino guatemalteco Estuardo Noack, primo de don Otto, estas tías vinieron a América a conocer a sus demás familiares, Otto y Willy Noack, eran sus primos.

San Pedro Carcha está a 10 km aproximadamente por camino de terracería, el camino no es transitable.

Para la pandemia COVID 2020, don Otto y familia, dejaron su casa en Cobán y vivieron meses en la finca con las restricciones de movilización.

En la finca se produce hortalizas (pepinos, lechugas, especias: eneldo), frijol y maíz lo único que se compra es azúcar.

Algunos de los trabajadores tenían caña de azúcar, el jugo lo volvían Boj, siendo posteriormente prohibido, quitaron los trapiches de las casas de

los mozos, siendo cortados con motosierra.

Las fiestas patronales se hacían misa y 3 días de fiesta, tomaban vino campesino.

Posteriormente se les prohibió las bebidas alcohólicas en la finca.

Los patronos toman el jarabe o esencia de café. La esencia es revuelta con agua pura y a una temperatura muy caliente.

Doña Vony (Ivonne esposa de don Otto) nos enseñó tips de la cocina de la finca, aderezos y degustación de embutidos ahumados y gallina ahumada.

Consumen rompopo de las hermanas Carmelitas en la finca.

Entrevista 2: Leslie Ivonne Noack Sierra

Hija de Otto Noack Pop

1. Nombre Completo: Leslie Ivonne Noack Sierra
2. Edad 39 años
3. Profesión u oficio: copropietaria de una empresa y ama de casa en Las Vegas, Nevada, EEUU
4. ¿Consume café? ¿Cuántas tazas al día? ¿De qué marca es su favorito? ¿desde hace cuánto consume esa marca? ¿los demás miembros de su familia consumen esa misma marca?

R/ Si consumo 2 -3 tazas de café del Noack café, el café que se produce en la finca. Los demás adultos de mi familia también consumen de Noack café y los niños todavía no.

5. ¿Qué significado y significa el café en su vida? ¿De qué manera le ha impactado económica y socialmente?

R/ El café es un modo de vida, crecí en una finca cafetalera, en el pasado, mi infancia fue entre cafetales, hasta 1993 ya viví más tiempo en la ciudad. El primer trabajo que tuve fue cortar café, tenía mi tarjeta para marcar mi pago. Durante mi niñez la finca era 100% cafetalera y todas las actividades se realizaban alrededor de esto. Con la crisis del café, la roya y la otra enfermedad vino a afectar mucho y la baja de precios, mi familia intentó mantener la finca a flote y poder mantener los empleos para las familias asociadas a la finca. Económicamente fue un impacto fuertísimo y fue buscar otra manera de sobrevivir, mis padres y mis abuelos tuvieron que tomar decisiones e improvisar porque lo que había funcionado por años ya no se podía continuar de la misma manera.

Ahora en el presente, la finca se ha diversificado en productos y yo no estoy directamente involucrada en estas actividades, solamente las decisiones se toman en conjunto y es líder es mi papá.

6. ¿usted tiene descendencia alemana? ¿conoció a sus ancestros alemanes? ¿en caso negativo ha visualizado fotografías de sus ancestros alemanes? ¿Qué rasgos físicos

tenían: color de cabello, lacios o colochos, altura, compleción física, carácter, tipo de vestimenta, accesorios o herramientas, portaba armas de fuego, ¿etc.?

R/ Si conocí a mi abuelo, a mi bisabuelo no, al fundador de finca Chimoté, hubo una reunión familiar y pude reconocer a tíos, primos, sobrinos cercanos. En fotografías hemos tenido acceso a mi tatarabuelo, su esposa, sus hijos y primos, tienen rasgos físicos típicos europeos, personas altas, blancos, caucásicos, vestimenta semiformal con camisa de botones pantalón de tela, sombrero y armas. Somos familia de cazadores. En temporadas, cuando fueron expropiados de la finca, se vivió de lo que se cazaba.

7. ¿En su familia y para usted cual es el recuerdo más recurrente sobre la venida de los alemanes a Cobán o las Verapaces?

R/ En mi percepción, yo crecí con un ambiente e comunidad, todos trabajaban con el fin de producir un café de calidad, siempre era muy bonito, se buscaba el bien para todos, se hacían los campeonatos de futbol, en 15 de septiembre se hacia la antorcha y el torito, hay una escuela de primaria y jornadas medicas de vacunación, etc. Las navidades eran magnificas, comíamos tamales y las misas se daban en k keqchi, nosotras no entendíamos mucho, mis papas y abuelos si hablaban totalmente q'eqchí. Domingo de mercado, las personas llevaban sus cosas a vender y nosotros también teníamos una tienda debajo enfrente de la casa patronal.

Quando era de trabajar a las 4 am mi abuelo y mi papá ya estaban listos, sin horas extras, los horarios eran de lo que se necesita sacar en el día. El café era enviado con destino a Hamburgo, primero hacia Cobán y el mayor desafío fue el transporte, según recuerdo y también que nos contaban.

8. ¿Cómo se llama la finca (s) cafetalera de sus familiares?

R/ Finca Noack

9. ¿En la actualidad, continúa siendo propiedad familiar?

R/ Si de mi papá

10. En su opinión ¿Cómo era la forma de comercializar el café por los alemanes?

R/ El proceso no lo viví, esto fue más en tiempo del abuelo y bisabuelo.

11. En su opinión ¿Porque cambio el comercio del café en la Verapaces, con los descendientes o nueva generación de alemanes radicados en las Verapaces?

R/ Por la baja de precios y las enfermedades del café, cambio en los últimos años el comercio del café.

12. ¿En su calidad de descendiente de alemanes, le ha beneficiado o ha recibido tratos preferenciales dentro de la sociedad o al contrario ha sufrido discriminación?

R/ Nosotros somos guatemaltecos, los alemanes se casaron con indígenas o nativas de la región y eso nos da una pertenencia al lugar, no tengo conciencia de que mis orígenes sea un factor para mi beneficio o algún tipo de discriminación.

Socialmente no recuerdo ser amiga de alguien por ser familia cafetalera, solo hicimos amistad porque fuimos compañeros de colegio, del baloncesto o de natación.

13. ¿Qué opina de la organización y forma de comercializar café de las cooperativas de las fincas cafetaleras?

R/ No tengo opinión.

14. ¿Qué opina de la etnia Q'eqchi? ¿Colaboraron de alguna manera en la producción y comercialización del café en las fincas alemanas?

R/ Si colaboraron, en la producción no tanto en la comercialización.

Incluso sé que alemanes se emparejaban con indígenas nativas muy trabajadoras y de campo.

15. En su opinión ¿El gobierno apoyaba el comercio del café cuando las fincas eran de los alemanes?

R/ Las políticas apoyaban a todos los cafetaleros, el gobierno no trabajo en pro al café, era una competencia y comercio privado.

16. ¿Qué opina de las políticas estatales hacia el colonato y los jornaleros?

R/ En la finca mis papas y mis abuelos, trataron de respetar todo fuera con forme a la ley y el ministerio de trabajo siempre supervisaba. Algunas inconformidades, pero casos aislados y por el momento no hay algún proceso legal.

17. En su opinión, ¿Cuáles eran las 3 fincas más estables financieramente en el comercio del café en el municipio de Cobán durante el siglo XX?

R/ Finca Yaxbatz, y por familias podría mencionar familia Dieseldorff, Familia Torrebiarte, Wellman.

18. ¿Conoce de la existencia del Archivo General de Centro América en Guatemala? SI

 x NO ¿ha consultado algún archivo sobre su familia en relación de denuncias, compra o venta de tierras o información civil como denuncias, bodas, nacimientos y defunciones de sus antepasados? Especificar cuál ha sido su consulta. R/ Personalmente sí sé que existe, no he hecho ninguna consulta.

19. ¿Considera que el declive del comercio del café a partir de los años 90' le afectó en su vida, en los aspectos económicos, laboral y socialmente?

R/ Mi papá tuvo desafíos y a partir de ahí él empezó a enfocarse en otros cultivos y ser finca forestal, siembra de cítricos y hortalizas.

20. En su opinión ¿cómo ha evolucionado el comercio del café a partir de la crisis de los años 90' para el año 2000? En el año 2000 no se tenía acceso al internet.

R/ El comercio del café, ya no permite que sea exclusiva cafetalera, ahora es a una escala menor. Ya no es la única fuente de trabajo e ingresos. Hemos tenido turismo, turismo especializado como investigadores de flora, fauna, etc.

21. En su opinión, con el declive del comercio del café de finales siglo XX ¿qué cambios eco ambientales se están dando en el territorio de Cobán y en las Verapaces? Factores como Flora, Fauna, Agua, Suelo, etc.

R/ El cambio que hemos visto es perceptible, ya que las áreas forestales han permitido el regreso de aves y el suelo se ha usado de forma más variada. Una riqueza de animales salvajes se les deja vivir en su hábitat natural, en época de lluvia nos afecta drásticamente ya que los nacimientos de agua se saturan y hemos

sufrido daños o pérdidas como por ejemplo el caso de los huracanes ETA Y IOTA 2020, caso único, ya que en anteriores huracanes o tormentas no hubo tanta devastación. Se perdieron aproximadamente 32,000 matas de café y muchas cabezas de ganados.

Como información complementaria, en mi niñez no había corriente de energía eléctrica, hasta el año 2008 fue implementada. Entonces nosotros vivíamos con quinqués y la cocina de leña ayudaba a calentar el agua para bañarnos a través de tubos, un tanque y conducían el agua a las duchas. Teníamos TV y solo con una planta eléctrica que funcionaba en horarios específicos podíamos ver, la comunicación era a través de radios, ahora ya tenemos señal de celular CLARO, el clima es cálido.

Yo pienso que el café no va desaparecer en finca Chimoté, independientemente de los precios, es un producto de consumo básico y por tradición. Mi papá nos ha pasado la importancia de tomar decisiones financieramente responsables y sentimentalmente el apego a la finca es muy fuerte.

En lo personal me gustaría que existieran incentivos para la producción de café y tener buenos tratos a nivel internacional para que se paguen precios justos y pueda ser un medio de vida sustentable y no un medio de sobrevivencia y fluctuante, con incertidumbre para el productor. Continuaremos con la diversificación, esto ha funcionado en la actualidad.

*Cuando yo cortaba café en tiempo de cosecha, en el día llegaba a cortar 20 lb de café aproximadamente, llevaba mi almuerzo, en un trasto envuelto en servilleta de tela típica y me encantaba la hora del almuerzo, sentirme parte de ellas, llevaba huevo, frijol y tortillas. Mis hermanas y yo, las primeras tres experimentamos todo el proceso, mis hermanas pequeñas pienso que ya no tanto, pienso que fui beneficiaria del sacrificio de muchas personas, para mis ancestros fue difícil y por eso nos inculcaron valor y respeto hacia el trabajo, lo importante que es la comunidad y tratar a todos por igual, valorar la naturaleza, ordeñar las vacas y recoger huevos para el

desayuno es una experiencia muy enriquecedora e incluso mis hijos aman estar en la finca, tener mis botas de hule y andar en el campo, más aventuras y experiencias...es algo que llevo en mi corazón.

Entrevista 3: Maritza Kress

Descendiente de alemanes, productores de café, esposa de Juan Ramon Ponce Guay, ex diputado por listado de Alta Verapaz, periodo 2000.

1. Nombre Completo: Maritza Janet Kress
2. Edad: 63 años
3. Profesión u oficio: Maestra y Diseñadora Floral Profesional
4. ¿Consume café? ¿Cuántas tazas al día? ¿De qué marca es su favorito? ¿desde hace cuánto consume esa marca? ¿los demás miembros de su familia consumen esa misma marca?

R/ Sí, 4 tazas. 9 aguas, desde que salió al mercado. Sí, también.

5. ¿Qué significado y significa el café en su vida? ¿De qué manera le ha impactado económica y socialmente?

R/ Me trae recuerdos de la infancia porque crecí en una finca cafetalera.

Son mis raíces, al crecer en el ámbito cafetalero en esa época, años 60-70, económicamente las familias que dependían del café estaban bien

6. ¿usted tiene descendencia alemana? ¿conoció a sus ancestros alemanes? ¿en caso negativo ha visualizado fotografías de sus ancestros alemanes? ¿Qué rasgos físicos tenían: color de cabello, lacios o colochos, altura, complexión física, carácter, tipo de vestimenta, accesorios o herramientas, portaba armas de fuego, ¿etc.?

R/ Sí, los conocí, se veían blancos, altos, muy bien arreglados, postura erguida y carácter muy fuerte.

7. ¿En su familia y para usted cual es el recuerdo más recurrente sobre la venida de los alemanes a Cobán o las Verapaces?

R/ Recordar a mi abuelo y a mi papá que siguió sus pasos en la caficultura.

8. ¿Cómo se llama la finca (s) cafetalera de sus familiares?
R/ Finca Cojaj y Finca Rubeltzul
9. ¿En la actualidad, continúa siendo propiedad familiar?
R/ Sí, de mis hermanos
10. En su opinión ¿Cómo era la forma de comercializar el café por los alemanes?
R/ Era empírica, pero efectiva porque exportaban directamente
11. En su opinión ¿Porque cambio el comercio del café en la Verapaces, con los descendientes o nueva generación de alemanes radicados en las Verapaces?
R/ Por los cambios de gobierno y las leyes establecidas y por la

Segunda Guerra Mundial

12. ¿En su calidad de descendiente de alemanes, le ha beneficiado o ha recibido tratos preferenciales dentro de la sociedad o al contrario ha sufrido discriminación?
R/ He sufrido discriminación, siendo mujer no tuve acceso a muchas cosas que mis hermanos sí.
13. ¿Qué opina de la organización y forma de comercializar café de las cooperativas de las fincas cafetaleras?
R/ Las cooperativas no llenan el estándar de calidad
14. ¿Qué opina de la etnia Q'eqchi'? ¿Colaboraron de alguna manera en la producción y comercialización del café en las fincas alemanas?
R/ Sí, colaboraron con su trabajo, ya que la recolección de café es manual
15. En su opinión ¿El gobierno apoyaba el comercio del café cuando las fincas eran de los alemanes?
R/ Sí, porque ayudaban al desarrollo de las Verapaces
16. ¿Qué opina de las políticas estatales hacia el colonato y los jornaleros?
R/ No tengo mucho conocimiento del tema

17. En su opinión, ¿Cuáles eran las 3 fincas más estables financieramente en el comercio del café en el municipio de Cobán durante el siglo XX?
R/ Desconozco

18. ¿Conoce de la existencia del Archivo General de Centro América en Guatemala? SI

SI _____ NO _____x_____¿ha consultado algún archivo sobre su familia en relación de denuncias, compra o venta de tierras o información civil como denuncias, bodas, nacimientos y defunciones de sus antepasados? Especificar cual ha sido su consulta. R/ No

19. ¿Considera que el declive del comercio del café a partir de los años 90' le afecto en su vida, en los aspectos económicos, laboral y socialmente? R/ No

20. En su opinión ¿cómo ha evolucionado el comercio del café a partir de la crisis de los años 90' para el año 2000? En el año 2000 no se tenía acceso al internet.
R/ Ha evolucionado bastante por el marketing y la facilidad de promoción a través de las redes sociales. Preparando nuevas bebidas a base de café y otros alimentos.

21. En su opinión, con el declive del comercio del café de finales siglo XX ¿qué cambios eco ambientales se están dando en el territorio de Cobán y en las Verapaces? Factores como Flora, Fauna, Agua, Suelo, etc.
R/ Mucha deforestación y cambio en el clima

Entrevista 4: Carlos Euler

Ingeniero agrónomo, Ex gobernador de Alta Verapaz y descendiente de productores de café en siglo XX.

1. Nombre Completo: CARLOS BERNARDO EULER PACAY
2. Edad 66 AÑOS
3. ¿Cargo que ocupó en Municipalidad/Gobernación? GOBERNADOR DEPARTAMENTAL 2004-2006.
4. ¿En qué período? 13 FEBRERO 2004 A 31 MARZO DE 2006.
5. ¿de qué manera colaboraba con el comercio del café la municipalidad/ gobernación de Cobán, A.V.? ¿Algún impuesto? ¿trabajos asociados al transporte

como arreglar caminos hacia las comunidades cafetaleras? Otros ejemplos:
R/ No había una política pública específica de gobierno para colaborar con las empresas cafetaleras.

Se tenían los impuestos, los fijados por extracción de productos de los municipios (impuesto o arbitrio municipal)

Los consejos municipales cofinancieramente en ofrecimiento al consejo departamental de desarrollo para apertura de nuevos caminos o carretera a sus comunidades, no específicamente por el comercio del café, sino por el bien común.

6. ¿Consume café?

¿De qué marca es su favorito?

¿Desde hace cuánto consume esa marca?

¿los demás miembros de su familia consumen esa misma marca?

R/ No, mi familia consume té de diversas hierbas y plantas (té de limón, canela, pericón, manzanilla, manzana, etc.) es un hábito ancestral.

7. ¿Qué significado en el tiempo laboral el café en su vida? ¿Se involucró en el negocio del café a nivel personal?

R/ Mis padres fueron productores y agentes compradores de café en cereza para empresas como Dieseldorf en la aldea Chiquixji de San Pedro Carcha.

-como hijo mayor colabore en el corte del café, pesado del café que los cortadores llevaban al final de la jornada en cada momento de la maduración y recolección del fruto.

A los 8 años de edad, por mi parte fui agente comprador de café a productores de la aldea y ganaba una comisión de Q. 0.50 por cada quintal entregado a la empresa; todo ello en época de vacaciones escolares y me sirvieron los ingresos para la compra de mis útiles escolares, ropa y calzado.

8. ¿De qué manera le ha impactado económica y socialmente el auge y declive del comercio del café?

R/ Durante la época de bonanza del café mi familia pudo sostenernos a los 6 hijos, nuestros estudios de primaria, secundaria y diversificado. De la misma manera, estimo que cada familia productora pudo sacar adelante sus intereses en ese entonces.

En el declive del café inicio con la masificación de la siembra del cardamomo en los años 75-80`s. Y el tiro de gracia del café lo constituyo la roya del cafeto en los años 80`s. Nuestros productores no pudieron adquirir fungicidas específicos para ello por su alto costo y equipo y el costo de mano de obra para su aplicación.

Debió implementarse un subsidio por parte del gobierno,

Anacafé hizo lo que pudo con sus técnicos de campo, pero el factor económico fue determinante.

9. ¿conoce cómo era la forma de producir y comercializar el café por los alemanes?

R/ El sistema de beneficiado de café en húmedo de los alemanes era el que conocimos bien. Mi padre fue mecánico de maquinaria agrícola alemana y reparaba pulperos, secadoras de café tipo guardiola.

El proceso es:

- corte de fruto maduro
- pesado y pasado por los pulperos
- tamizado para separarlo la pulpa del grano
- lavado y fermentado
- paso por patio de secado
- secarlo en secadoras cilíndricas de café
- clasificado

-envasado

-enviado a bodegas centrales para su etiquetación y posterior exportación a mercados americano o europeo.

10. ¿Porque cambio el comercio del café en la Verapaces, con los ascendientes de alemanes?

R/ La expropiación de fincas alemanas por el gobierno puso en manos de descendientes o interventores gubernamentales el proceso de producción. Ellos sin experiencia, no pudieron mantener el equipo, instalaciones, plantaciones y capacitaciones a los colonos y trabajadores, y con el tiempo todo fue a disminuir calidad y volumen de producción, ello ya no genero recursos para comprarle a los productores y se desestimó trabajar con el cultivo.

11. ¿Qué opina de la organización y forma de comercializar café de las cooperativas cafetaleras en Cobán, A.V.?

R/ Las cooperativas favorecieron a un buen sector de productores con su método de ser equitativos con las ganancias de la venta del café.

12. ¿Qué opina de la etnia Q´eqchi? ¿Colaboraron de alguna manera en la producción y comercialización del café en las fincas alemanas?

R/ Los hermanos quekchíes fueron la fuerza motriz de todo el sistema de explotación alemana:

-desde lo semilleros y viveros (mujeres y niños)

-en las plantaciones, podas y mantenimiento (jóvenes y adultos)

-cosecha del fruto (toda la familia quekchí)

Menos de los beneficios directos de la comercialización del café, si fueron beneficiados como colonos y trabajadores extraordinarios con:

-lugar para su vivienda

-suministro de agua, leña y lugar para sembrar su maíz y frijol.

13. En su opinión ¿El gobierno apoyaba el comercio del café cuando las fincas eran de los alemanes?

R/ El gobierno antes de 1,886 incentivo la inversión de recursos del banco alemán en Guatemala a través de financiamiento a sus connacionales, de allí la maquinaria de producción, el tren de las Verapaces, hidroeléctricas, etc. Con Justo Rufino Barrios se dejó el apoyo estatal y detrás vinieron las expropiaciones de fincas de los alemanes.

14. En su opinión, durante su período municipal/gubernamental ¿Cuáles son las 3 fincas más fuertes en el comercio del café en el municipio de Cobán?

R/ W. Dieseldorff, Fedecovera, empresas envasadoras del café soluble locales.

15. ¿Considera que el declive del comercio del café a partir de los años 90' le afectó en su vida económica?

R/ No, como ingeniero agrónomo estaba dedicado a la ganadería en la franja transversal del norte.

16. ¿Cuál es su opinión respecto a la evolución del comercio del café a partir de la crisis de los años 90' para el año 2000? En el año 2000 no se tenía acceso al internet.

R/ Los productores debieron volverse emprendedores envasando café en polvo y uso de tecnología para producirlo y comercializarlo.

-no se producen volúmenes significativos, solo para el consumo local y nacional.

17. ¿Qué cambios eco ambientales se pueden apreciar en Cobán con el declive del comercio del café?

Los programas Pinfor y similares empezaron a sustituir tierras de cultivo del café, la agroforestería inicia su gestión en buena parte de nuestro departamento, aunque no muy significativamente.

18. Comentarios generales del comercio del café en Alta Verapaz.

Hay muy poca promoción gubernamental y apoyo para incentivar el cultivo del café.

El combate plagas y enfermedades es de auto costo y no hay conocimientos ni capacidad en nuestros posibles productores. Los planes de gobierno están enfocados en infraestructura a base de concreto y cemento. No hay inversión en general, capacidad de conocimientos en los productores.

Entrevista 5: José Adrián López

Ex gobernador de Alta Verapaz y descendiente de productores de café en Cobán.

01. Nombre Completo: JOSE ADRIAN LOPEZ MONTERROSO

02. Edad: 62 AÑOS

03. ¿Cargo que ocupó en Municipalidad/Gobernación? GOBERNADOR DEPARTAMENTAL

04. ¿En qué período fue gobernador? FEBRERO 2007-MARZO 2008.

05. ¿de qué manera colaboraba con el comercio del café la municipalidad/ gobernación de Cobán, A.V.? ¿Algún impuesto? ¿trabajos asociados al transporte como arreglar caminos hacia las comunidades cafetaleras? Otros ejemplos:

R/ Los proyectos que se manejaban a nivel de gobernación nacen de las necesidades de las comunidades las cuales solicitan a sus municipalidades para su gestión y así coordinar con el consejo de desarrollo para su ejecución. No son específicamente para una sola actividad agrícola.

06. ¿Consume café?

¿De qué marca es su favorito?

¿Desde hace cuánto consume esa marca?

¿los demás miembros de su familia consumen esa misma marca?

R/ Si consumo el que yo produzco, y a veces 9 aguas, otros familiares también producen su propio café.

07. ¿Qué significado en el tiempo laboral el café en su vida? ¿Se involucró en el negocio

del café a nivel personal?

R/ Nací en una finca productora de café y la mayoría de mi familia se dedicaba al café, así también trabajé en una exportadora de café, 2 años en el departamento de catación y 4 años en supervisión de fincas.

08. ¿De qué manera le ha impactado económica y socialmente el auge y declive del comercio del café?

R/ Como productor, me ha impactado en los costos de producción, la baja en los precios y los insumos en aumento.

09. ¿conoce cómo era la forma de producir y comercializar el café por los alemanes?

R/ Usaban una técnica muy particular y sus variedades eran muy seleccionadas en cuanto al tamaño del grano y su forma de cultivar.

10. ¿Porque cambio el comercio del café en la Verapaces, con los descendientes de alemanes?

R/ Los alemanes fueron muy innovadores en cuanto al cultivo y su forma de procesarlo y exportación.

11. ¿Qué opina de la organización y forma de comercializar café de las cooperativas cafetaleras en Cobán, A.V.?

R/ El sistema de cooperativas es muy beneficioso para los pequeños productores, siempre que sea transparente el liderazgo en el tema de la comercialización.

12. ¿Qué opina de la etnia Q'eqchi? ¿Colaboraron de alguna manera en la producción y comercialización del café en las fincas alemanas?

R/ Definitivamente porque los alemanes utilizaban mano de obra para estas actividades.

13. En su opinión ¿El gobierno apoyaba el comercio del café cuando las fincas

eran de los alemanes?

R/ Definitivamente, porque era una fuente de trabajo para las personas.

(pero solo para cultivarlo y no en la comercialización)

14. En su opinión, durante su período municipal/gubernamental ¿Cuáles son las 3 fincas más fuertes en el comercio del café en el municipio de Cobán?

Finca Yaxbatz, Finca Sasis (San Pedro Carchá), Finca El Recreo (en San Cristóbal Verapaz).

15. ¿Considera que el declive del comercio del café a partir de los años 90' le afectó en su vida económica?

R/ Definitivamente eso nos afectó al no poder continuar con las actividades en las plantaciones.

16. ¿Cuál es su opinión respecto a la evolución del comercio del café a partir de la crisis de los años 90' para el año 2000? En el año 2000 no se tenía acceso al internet.

R/ Durante esta época fueron varias las razones que afectaron al gremio, roya del café, en si plagas y enfermedades que afectaron a las plantaciones y no se manejaba mucha información.

17. ¿Qué cambios eco ambientales se pueden apreciar en Cobán con el declive del comercio del café?

R/ - El cultivo con asocio con otros cultivos o plantaciones agroforestales.

- La forma de tratar los desechos de los productos derivados en el proceso o beneficiado.

18. Comentarios generales del comercio del café en Alta Verapaz.

R/ -La mayor cantidad de productores son pequeños los cuales no tienen capacidad técnica para producir más por área y mejor calidad.

-hace falta asesoría en toda la cadena productiva.

-hace falta un centro de investigación agrícola porque a pesar de que

la vocación de la región es forestal, la mayor parte de las personas se dedican a la agricultura en el área rural.

Entrevista 6: Conrado Estuardo Ordoñez

Director técnico de Anacafé en 1995 a 2015.

1. Nombre Completo CONRADO ESTUARDO ORDOÑEZ ORTEGA
2. Edad: 66 AÑOS
3. ¿Cargo que ocupó en Anacafé? ASESOR TECNICO DE EMPRESAS CAFETALERAS
4. ¿En qué período? DE 1995 a 2015.
5. ¿Cuáles eran los objetivos generales de la asociación ANACAFE en Cobán?

R/ Promover el desarrollo integral de la caficultura, con los productores a través de su desarrollo agroindustrial.

6. ¿De qué manera colaboraba la asociación para lograr esos objetivos en Cobán?

R/ Brindando asistencia técnica en las diferentes etapas del cultivo y capacitaciones continuas a sus productores.

7. ¿Las oficinas donde se ubicaban en la ciudad de Cobán? ¿El lugar era propio de la asociación o arrendaban? En caso de arrendar, ¿se arrendaba a alguien asociado al café?

R/ Se rentaban anteriormente a propietarios particulares, actualmente goza de oficinas propias la asociación.

8. ¿Quiénes eran sus jefes inmediatos? ¿Localizados en las mismas oficinas que usted o en la ciudad capital?

COORDINADOR REGIONAL, SEDE COBAN AV.

9. ¿Porque renunció, jubilado?

Por finalización de contrato laboral y disposición a brindar servicios de asistencia particular privada.

10. ¿Consume café?

¿De qué marca es su favorito?

¿Desde hace cuánto consume esa marca?

¿los demás miembros de su familia consumen esa misma marca?

R/ Si, procedente de plantaciones de familiares, donde la producción y beneficiado a núcleo familiar.

11. ¿Qué significado en el tiempo laboral y significa en la actualidad el café en su vida?

¿De qué manera le ha impactado económica y socialmente?

R/ Grata experiencia compartida con el equipo técnico profesional.

Fue parte del ingreso y sostenimiento familiar, amplia relación con propietarios y colaboradores de esta región cafetalera.

12. ¿conoce cómo era la forma de comercializar el café por los alemanes?

R/ En esa época se exportaba directamente hacia Alemania, procesado en oro.

13. ¿Porque cambio el comercio del café en la Verapaces, con los ascendientes de alemanes?

R/ Se aprecia que en la segunda guerra mundial se rompieron los canales de comercialización

14. ¿Qué opina de la organización y forma de comercializar café de las cooperativas de las fincas cafetaleras?

R/ Buena organización de la federación de cooperativas, logro posesionar las marcas del café producido a mercados locales y extranjeros.

15. ¿Qué opina de la etnia Q'eqchi? ¿Colaboraron de alguna manera en la producción y comercialización del café en las fincas alemanas?

R/ Respetables colaboradores en las actividades de producción y beneficiado del café.

16. En su opinión ¿El gobierno apoyaba el comercio del café cuando las fincas eran de los alemanes?

R/ Se dieron tratados de producción y comercialización hacia Alemania.

17. En su opinión, durante su período laboral en Anacafé ¿Cuáles son las 3 fincas más fuertes en el comercio del café en el municipio de Cobán?

R/ Finca Yaxbatz, Finca Chimoté, Finca Guadalupe.

18. ¿Considera que el declive del comercio del café a partir de los años 90' le afectó en su vida laboral y económica?

R/ En este periodo se superó la caída de precios implementando la regionalización a "excelencia de taza" profundizando la catación a partidas del café con detalle de características organolépticas.

19. ¿Cuál es su opinión respecto a la evolución del comercio del café a partir de la crisis de los años 90' para el año 2000? En el año 2000 no se tenía acceso al internet.

R/ se dio información constante del movimiento del precio de bolsa de valores de new york, pudiendo utilizar ese referete para las ventas a futuro con contratos convenidos por los productores y compradores. Se inició una nueva política de producción y comercio.

20. Comentarios generales sobre Anacafé en la actualidad y el comercio del café en Alta Verapaz.

R/ Se continúa mejorando la investigación técnica integral, capacitación a productores, amplia información del comportamiento de mercado, ferias del café, subastas del café finos, a la denominación regional de producción.

Entrevista 7: Mynor Pop Sagui.

Trabajador de la finca Chimote, descendiente de colonos de la misma finca.

1. Nombre Completo. Mynor Pop Sagui
2. Edad: 37 años
3. Profesión/ oficio: estudiante y encargado de finca
4. ¿Consume café? ¿Cuántas tazas al día? ¿De qué marca es su favorito? ¿desde hace cuánto consume esa marca? ¿los demás miembros de su familia consumen esa misma marca?

R/ Si en mi casa, del de la finca, si todos tomamos café a veces del en polvo.

5. ¿Qué significado y significa el café en su vida? ¿De qué manera le ha impactado económica y socialmente?

R/. Toda la vida hemos estado en la finca, trabajando y mis papas también, ahora solo mi papa viene a trabajar cuando hay buen clima o es temporada.

6. Favor elegir solo una de las siguientes opciones, marcar con (X):

¿usted tiene descendencia o pertenece a la etnia Q'eqchí? Si

No

¿usted tiene descendencia o pertenece al grupo "ladino"? Si

_____ No

¿usted tiene descendencia o pertenece al grupo "mestizo"? Si

_____ No

7. ¿En su familia y para usted cual es el recuerdo más recurrente sobre la venida de los alemanes a Cobán o las Verapaces?

R/ Ellos enseñaron a como trabajar el café, a como sembrar y cosechar.

8. ¿Cómo se llama la finca (s) cafetalera donde trabajaron usted o sus familiares?
R/Finca Chimoté

9. ¿En la actualidad, continúa siendo propiedad de la misma familia la finca?
R/ Si siguen, mi papa conoció al papa de don Otto.

10. Usted o su familiar ¿Qué puesto laboral ocupaba? Marcar una de las siguientes opciones con (X):

Encargado ___X___ Técnico_____

Jornalero _____ Otro puesto_____

11. En su opinión ¿Cómo era la forma de comercializar el café por los alemanes?
R/ De eso no sé, solo ayudábamos a meter en costales el café seco después que salía de las secadoras para llevarlo en camión a Cobán.

12. En su opinión ¿Porque cambio el comercio del café en la Verapaces, con los descendientes o nueva generación de alemanes radicados en las Verapaces?
R/ No se mucho de eso, solo sé que aquí había muchos alemanes que visitaban o que venían a dejar o traer café.

13. ¿En su calidad de descendiente Q'eqchi', Ladino o Mestizo, ¿le ha beneficiado o ha recibido tratos preferenciales dentro de la sociedad o al contrario ha sufrido discriminación?
R/ Considero que, si ha costado en algunos asuntos, pero en general no.

14. ¿Qué opina de la organización y forma de comercializar café de las cooperativas de las fincas cafetaleras?
R/ No sé nada de eso.

15. ¿Qué opina de la etnia Q'eqchi'? ¿Colaboraron de alguna manera en la producción y comercialización del café en las fincas alemanas?
R/ Si todos los trabajadores de la finca eran familias quekchíes, solo a veces venían de otros lados grupos a sembrar o cosechar, pero solo por

temporada de cosecha.

16. En su opinión ¿El gobierno apoyaba el comercio del café cuando las fincas eran de los alemanes?

R/ No sé, no creo.

17. ¿Qué opina de las políticas estatales hacia el colonato y los jornaleros?

R/ Aquí en la finca casi no ha venido el gobierno, tal vez antes, no se.

18. En su opinión, ¿Cuáles eran las 3 fincas más estables financieramente en el comercio del café en el municipio de Cobán durante el siglo XX?

R/ Yo solo conozco Chimoté y Yaxbatz que está aquí cerca. Hay otras, pero más lejos, y nunca he visitado. Aquí han venido a trabajar de otras fincas, también a jugar fútbol contra nosotros.

19. ¿Conoce de la existencia del Archivo General de Centro América en Guatemala? Si

_____NO ___X_____. Conoce de la existencia de una Hemeroteca

Nacional en Guatemala Si _____No _X_____

R/ Aquí en Cobán no sé si están.

20. ¿Considera que el declive del comercio del café a partir de los años 90' le afectó en su vida, en los aspectos económicos, laboral y socialmente?

R/ Si nos afectó, a todos, aunque tuvimos ya un poco de tierra propia para hacer lo propio. Aunque ahora toca salir a trabajar al pueblo o a otros lugares incluso la capital si quieres ganar bien.

21. En su opinión, con el declive del comercio del café de finales siglo XX ¿qué cambios eco ambientales se están dando en el territorio de Cobán y en las Verapaces? Factores como Flora, Fauna, Agua, Suelo, etc.

R/ Nosotros cuidamos el agua, y ya no quemamos para sembrar, tratamos de sembrar árboles, aquí don Otto nos da las plantas pequeñas y después lo llevamos a los terrenos de arriba. En la finca no se puede cazar o ir sin autorización, hay que informar donde va estar uno. Todos aquí nos conocemos y nos ponemos de acuerdo para saber dónde sembrar maíz y frijol.

Entrevista 8: Federico Schleeauf

Descendiente de alemán con ladino /mestizo productores y comercializadores de café, actualmente productor y comercializador local.

1. Nombre Completo: Federico Schleeauf
2. Edad: 65 años
3. Profesión u oficio: Perito Agrónomo

4. ¿Consume café? ¿Cuántas tazas al día? ¿De qué marca es su favorito? ¿desde hace cuánto consume esa marca? ¿los demás miembros de su familia consumen esa misma marca?

R/ Si consumo café de 5-6 tazas, el propio de nuestra finca desde hace 28 años aproximadamente, el resto de la familia también consume de nuestro café.

5. ¿Qué significado y significa el café en su vida? ¿De qué manera le ha impactado económica y socialmente?

R/ Para nosotros es un placer y un orgullo. Nosotros no compramos de otras marcas, de igual o inferior calidad. Socialmente nos sentimos halagados, contentos y satisfechos de producir un producto 100% orgánico. Generalmente lo vendemos aquí en la casa o bien lo regalamos a las visitas o amistades.

6. ¿usted tiene descendencia alemana? ¿conoció a sus ancestros alemanes? ¿en caso negativo ha visualizado fotografías de sus ancestros alemanes? ¿Qué rasgos físicos tenían: color de cabello, lacios o colochos, altura, complexión física, carácter, tipo de vestimenta, accesorios o herramientas, portaba armas de fuego, ¿etc.?

R/ Si tengo ascendencia alemana, mi abuelo paterno era alemán, algunos rasgos eran ser delgado, alto de 1.80 m su cabello gris lacio, de carácter fuerte, y la vestimenta tradicional alemana como cachucha, bastón, tirantes y polainas.

7. ¿En su familia y para usted cual es el recuerdo más recurrente sobre la

venida de los alemanes a Cobán o las Verapaces?

R/ El impulso al área rural, especialmente la caficultura y luego el cardamomo, pimienta, frutales especialmente cítricos y el bosque.

8. ¿Cómo se llama la finca (s) cafetalera de sus familiares?

R/ Se llamaban: Remedios, El Salto, Buenos Aires; estas ya no existen. La única existente es Chichun.

9. ¿En la actualidad, continúa siendo propiedad familiar?

R/ Las tres primeras no, fueron invadidas por Coniques, Chichun sigue siendo nuestra, porque está en la ciudad de Cobán, por eso no la han podido invadir.

10. En su opinión ¿Cómo era la forma de comercializar el café por los alemanes?

R/ Mi abuelo y mi padre mayormente por trueque, se enviaba café y se recibía cristalería, peltre, aluminio o telas. Cuando fue posible enviaban máquinas para que el café fuera de mejor calidad

11. En su opinión ¿Porque cambio el comercio del café en la Verapaces, con los descendientes o nueva generación de alemanes radicados en las Verapaces?

R/ El sistema vino a cambiar la forma de comercializar, así como la unificación de la moneda.

12. ¿En su calidad de descendiente de alemanes, le ha beneficiado o ha recibido tratos preferenciales dentro de la sociedad o al contrario ha sufrido discriminación?

R/ Ni quita ni pone, indiferente. Cada quien se hace su espacio.

13. ¿Qué opina de la organización y forma de comercializar café de las cooperativas de las fincas cafetaleras?

R/ Desconocemos detalles de cómo se realizaba la comercialización exactamente.

14. ¿Qué opina de la etnia Q'eqchi? ¿Colaboraron de alguna manera en la producción y comercialización del café en las fincas alemanas?
R/ Colaboraron al 100%.
15. En su opinión ¿El gobierno apoyaba el comercio del café cuando las fincas eran de los alemanes?
R/ La 2da guerra mundial cambio todo, muchas fincas desaparecieron como fincas cafetaleras.
16. ¿Qué opina de las políticas estatales hacia el colonato y los jornaleros?
R/ Son las actuales cooperativas, ellos tienen sus propias reglas y normas para realizar las transacciones internas.
17. En su opinión, ¿Cuáles eran las 3 fincas más estables financieramente en el comercio del café en el municipio de Cobán durante el siglo XX?
R/ Chichen, quizás. Con la segunda guerra mundial cortaron los cafetales para que las fincas no fueran expropiadas, nosotros como hijos las conocimos ya como historia y parte del pasado y patrimonio familiar.
18. ¿Conoce de la existencia del Archivo General de Centro América en Guatemala? Si X NO ¿ha consultado algún archivo sobre su familia en relación de denuncias, compra o venta de tierras o información civil como denuncias, bodas, nacimientos y defunciones de sus antepasados? Especificar cuál ha sido su consulta. R/ Ninguna.
19. ¿Considera que el declive del comercio del café a partir de los años 90' le afectó en su vida, en los aspectos económicos, laboral y socialmente?
R/ Nos afectó al 100%.
20. En su opinión ¿cómo ha evolucionado el comercio del café a partir de la crisis de los años 90' para el año 2000? En el año 2000 no se tenía acceso al internet.
R/ A partir de esta crisis empezamos a producir, beneficiar y procesar nuestra propia producción para autoconsumo y hemos ido en ascenso. Hoy en día nos afecta los escasos de mano de obra. Nos organizamos como familia, y vamos al cafetal como recolectores en algunas ocasiones.
21. En su opinión, con el declive del comercio del café de finales siglo XX ¿qué

cambios eco ambientales se están dando en el territorio de Cobán y en las Verapaces? Factores como Flora, Fauna, Agua, Suelo, etc.

R/ En Cobán, la mayoría de fincas colindaba o estaban cerca del área urbana, hoy ya son colonias y los factores antes mencionados se alteraron, casi en 100%. Al Norte Gualom, Sigwana, Choval, Purahú, Chichaj, Chicocom, Al Sur Santa Margarita, Chichun, Chichen, Chirrepec, al Oriente: Boquicar, Al Occidente: Chio Magdalena, Chichaic, Chicoyou, Chicoyoguito, Samac, Chichochoch, Sachamach, Chipoc.

Algunas de las muchas fincas que logramos recordar y que conocimos en nuestra niñez.