

Santa Marta: Dos tintos, dos mundos, dos realidades o dos cafeterías.

por [Álvaro Acevedo Merlano](#)
Artículo publicado el 07/11/2016

Esta crónica pretende a partir del tinto, realizar una comparación descriptiva entre una manifestación gastronómica hegemónica y una que consideramos puede ser llamada "de resistencia". Pero ¿por qué el tinto? La respuesta radica en que la ciudad alberga a una población consumidora de grandes cantidades de esta bebida caliente, a pesar de las altas temperaturas tropicales, situación que llamó mucho mi atención. En ese sentido, tomé al café Juan Valdez como el ejemplo de un lugar hegemónico formal en donde se consume tinto por excelencia, con el propósito de poseer el primer punto de comparación respecto a las posteriores descripciones centradas directamente en la oferta de tintos informales o de resistencia.

El café en la Tienda Juan Valdez,[1] un vistazo al tinto hegemónico

Eran eso de las once de la mañana un miércoles de marzo cuando pacté la entrevista con el administrador de uno de los lugares más reconocidos en Santa Marta en lo que a cuestiones de café se trata, me refiero al establecimiento que hoy se denomina Café Juan Valdez, antes Café Tima, Café del Parque, Parque San Francisco, Parque Venezuela.

Este espacio a pesar de no estar orientado explícitamente a una clase social media alta, en la actualidad se encuentra en la cima de la cadena alimenticia de lo que sería una cafetería formal en comparación con años anteriores, que aunque no era el lugar más popular de la ciudad, según algunos viejos clientes, se percibía un poco más de asequibilidad en lo que a clientela se trata. Ahora bien, dicho establecimiento se halla ubicado frente al Parque Simón Bolívar en el centro de Santa Marta, en la calle catorce entre carrera segunda y tercera. Es un lugar enrejado al aire libre, en donde se encuentran varias decenas de mesas bajo paraguas medianamente grandes para evitar el sol y el agua en caso de lluvia; algunas bancas alargadas y una que otra silla extra por si alguien queda sin asiento. Dentro del perímetro enrejado hay tres locales pequeños, uno en donde venden los productos de café y accesorios, otro es la bodega donde se mantienen los productos almacenados hasta ser colocados a los ojos del público, y un último local que corresponde al área de baños y de implementos de limpieza.

Referente al espacio abierto, éste se encuentra cubierto por una buena arborización que proporciona abundante sombra, cuenta con una fuente que por lo general no está encendida, la cual ofrece distracción a los niños pequeños y a uno que otro solitario. Es un lugar atractivo para todas las edades aunque su clientela dominante es la de edad adolescente y adultos jóvenes. Esta cafetería atraviesa toda una cuadra y posee dos entradas, una en la calle 14 y otra en la 13, al llegar por la entrada de la calle 13, la principal, lo primero que se muestra es el local en donde está ubicada la sección de ventas, donde compran los productos que allí se ofertan. Los jóvenes que se encargan de atender a los clientes son dos o tres, aunque en ocasiones sólo se encuentra uno, cuando no hay tanta clientela, claro está.

El lugar cuenta con toda una sofisticada retórica de su marca, pues las personas encargadas de atender a los clientes poseen un uniforme que consta de delantal y gorra, en donde promocionan por todas partes la marca del café, además de que la marca ya se encuentra por todos lados del lugar: en el letrero de la entrada por supuesto, en las camisetas que allí venden, los vasos, el azúcar, los pitillos, en las paredes, en todas partes donde se mire. Al momento en que el cliente es atendido por el vendedor, es casi imposible escapar y no comprar, ya que toda su gesticulación, mirada al momento de hablar, su entonación en la voz, y su velocidad al expresar las palabras, dan la sensación de que se encuentran orientadas directamente a que el cliente acepte, de forma ineludible, todo aquello que el joven ofrezca, siempre y cuando se posea el dinero suficiente para comprarlo.

Referente a los precios, podemos anotar que en éstos se refleja un poco a qué clase social está orientada la oferta de este establecimiento, pues los costos no son menores de dos mil pesos colombianos para el tinto más pequeño y económico. Es un lugar en donde no es muy común alzar mucho la voz y que requiere de cierto conocimiento o capital cultural, en términos de Bourdieu, para poder interpretar los códigos en los que se encuentra cifrada la norma general, casi espontánea, de comportamiento.

Café Juan Valdez resulta ser un espacio que, a pesar de encontrarse con sus puertas abiertas a todo público de manera constante, posee una fuerte barrera simbólica que impide el ingreso de aquellas personas que no conciben gastar lo que costaría un almuerzo para sus hijos en una pequeña taza de tinto, que podrían conseguir por la décima parte del valor en cualquier lugar de la ciudad y a cualquier hora. Ahora bien, esta barrera simbólica es traspasada, más no rota, por algunos vendedores ambulantes que miran a este lugar como un espacio en donde pueden hallar clientes potenciales, ya sean vendedores de lapiceros, loterías, sopas de letras, alguno que otro músico popular y varias personas, que pese a la presión, logran entrar y rogar por un poco de limosna que cueste menos que el tinto más barato pero que les ayude a conseguir algo de alimento para sobrevivir.

Pero todos ellos luego de ser detectados por la administración, son presionados para abandonar lo antes posible la cafetería, ya que muchos, según la administración, molestan a los clientes que frecuentan este lugar. Además, muchos de estos personajes no admitidos son los presuntos responsables de algunos robos o situaciones fuera de orden que se han presentado en ocasiones pasadas. Así, a pesar de no ser evidentes, sí existen algunas restricciones implícitas respecto al ingreso del personal, las cuales se evidencian en los momentos que son requeridas.

Hasta donde logré indagar, este lugar abre sus puertas al público de lunes a sábado de nueve de la mañana a ocho y media de la noche, los sábados de diez de la mañana a siete y media de la noche; los domingos y los lunes feriados no abren. Por otra parte, las ganancias diarias oscilan, dependiendo del día y de la temporada.

Para esta tienda el día de trabajo empieza en el momento en que la administradora arriba al lugar a eso de las siete y media de la mañana, de inmediato desactiva la alarma, mientras uno de los empleados que tiene su turno de trabajo a esa hora comienza a barrer determinados espacios de la tienda para que la alarma no sea activada, ésta debe ser apagada en orden, ya que cualquier anomalía puede activarla, luego se procede a abrir la bodega para que el joven empleado saque toda la silletería y el mercadeo, pues todo se recoge en la noche, se mete en cajas y se coloca a un costado de la bodega y al día siguiente se organiza nuevamente. Cuando comienza la mañana la administradora enciende las máquinas para que comiencen a calentarse, prepara el granizado y lo monta en la máquina, mientras los demás empleados entran a las ocho de la mañana, pues todos los jóvenes empleados trabajan por hora.

Se anota todo el mercadeo y se está pendiente de que la panadería se encuentre lista y en orden, ya que si es pertinente se deben retirar productos de acuerdo a su caducidad, se comienza con la rotación de productos, pues se deben sacar de acuerdo a la fecha de vencimiento de los cafés, los que se encuentran adelante son los que tienen la fecha de vencimiento más cercana. En esta tienda en especial poseen una muy buena rotación de café porque, por lo general, las ventas son altas especialmente por las compras que hacen extranjeros y turistas nacionales, puesto que la gente que vive en la ciudad por lo general no los compran alegando que dichos productos son muy caros.

Cuando está arribando la noche se encienden las luces de los faros que allí se encuentran, se barren continuamente los pisos, ya que no se puede permitir que el polvo ni las hojas de los árboles que caen se acumulen, por eso cuando cae la noche por completo se realiza un aseo nuevamente. La administradora siempre debe estar presente al momento del cierre, se sacan las bases de las cajas fuertes, se colocan en un lugar visible para que los empleados cuenten el dinero que allí se ha devengado.

Debo aclarar que el día que conseguí apartar la entrevista fue un miércoles en las horas de la mañana, exactamente a las once. Como de costumbre a esa hora y en esos días, el ritmo del establecimiento resultaba sumamente apresurado, pero a pesar de ello decidí entrar, pedir un tinto de los pequeños, por supuesto, y tomé asiento. Así que mientras charlaba un poco, a la vez que observaba quién podría ser la persona idónea para la entrevista, noté quien era el administrador por la forma de interactuar entre quienes se encontraban en el equipo técnico de atención y sin más tiempo para pensar, lo abordé. Debo hacer énfasis en esto, pues en muchas ocasiones en donde pensaba si entrevistar o no y en qué momento o no, la mayoría de las veces

perdía la oportunidad por estar esperando el momento perfecto para la entrevista.

Ahora, sé que ese momento hay que buscarlo y no esperar que sólo llegue gracias al devenir, así que inmediatamente estreché su mano y le di mi nombre, el hombre sorprendido y, a la vez, ocupado por lo concurrido del lugar, me atendió y decidió brindarme una entrevista en un día más tranquilo y a una hora más desolada, entonces así fue, regresé por la entrevista el día veintiuno de marzo a las dos de la tarde.

Al momento de llegar el día de la entrevista, el lugar se encontraba de la forma como ella había previsto, se encontraba casi vacío por completo, sólo una joven en la cafetería de ventas y el resto de jóvenes vendedores se encontraban junto con el administrador en el local de la bodega, mientras unos jóvenes se quitaban su uniforme, otros se los estaban colocando para tomar el relevo. Todo esto ocurría mientras el administrador ofrecía instrucciones acerca de cómo debían manejar, ofrecer y proyectar los productos que allí se venden, motivándolos, entre otras cosas, con el hecho de que si a uno del equipo le va bien, a todos los beneficiará por igual, al tiempo que demostraba toda una relación cooperativa empresarial entre ella, los empleados y los clientes, con el propósito de generar un sentido de responsabilidad y pertenencia por parte de los jóvenes trabajadores, referente al establecimiento y a los productos que allí se expenden.

Un trago de informalidad: las cafeterías informales[2].

Había llegado el momento de concentrar la atención hacia los tintos vendidos de manera ambulante, aunque eso no resultó tan fácil, pues a pesar de tener claro el objetivo y haber visitado alguna que otra cafetería, no lograba abordar a personas que se encontrasen involucradas de lleno en esta forma de vida.

Una de las primeras cosas que obstaculizaban la posibilidad de entablar una conversación con algún vendedor ambulante de tintos, por ejemplo, era mi creencia de que el tiempo que esa persona pasaría conmigo iba a ser tiempo que no podría invertir en su ya ardua y duradera actividad, ya que a diferencia de mí, este personaje no se encuentra realizando una actividad académica o algo trivial, no, pues creo que cada minuto que transcurre mientras esa persona resulta abordada por mi entrevista, se convierten en pasos no andados que, al mismo tiempo se manifiestan en tintos potencialmente no vendidos y estos, a su vez, en dinero no obtenido, lo que lógicamente se traduciría en menos ganancia para el trabajador y para todos aquellos que dependen de él, ya se trate de su esposa o sus hijos, como constantemente sucede. Además, a pesar de que compre uno o dos tintos, no creí ser capaz de llenar ese posible vacío en su recorrido. Esta dificultad la resolví más adelante[3] pero por ahora, por no haber logrado abordar a uno de esos caminantes[3] continuos del centro de la ciudad, decidí rastrear los lugares en donde estos hombres y mujeres se abastecen de café.

Para mí hasta ese momento esos lugares resultaban desconocidos, pues en el pasado creía que cada vendedor de tintos ambulantes que deambulaba por la ciudad con hasta ocho termos de tinto y aromáticas, preparaban todas esas bebidas en su hogar y que los termos eran de su propiedad, pero gracias al trabajo etnográfico logré dilucidar que en la mayoría de los casos no resulta de esa manera. En el centro de la ciudad existen sitios que se caracterizan por abastecer de café y aromáticas a gran cantidad de vendedores ambulantes. Así fue que un medio día resolví encontrar uno de esos lugares y lo primero que se me ocurrió fue llamar al primer tintero(a) ambulante que se me cruzara por el camino, pedirle un tinto y preguntarle por alguno de esos lugares de abastecimiento. Al preguntar, de inmediato obtuve una dirección.

La cafetería de Elvira

Luego de caminar un par de minutos y ya siendo las tres de la tarde, logré visualizar un detalle, ese detalle era la constante presencia de carritos, por lo general, de supermercado, llenos de termos estacionados siempre en la entrada de la cafetería. Cuando llegué al lugar lo primero que se percibe es un fuerte aroma a tinto recién preparado y al acercarse a la entrada resulta evidente un inmenso calor, tal vez del doble de la temperatura de la calle. El lugar es una casa de estilo antiguo, color vino tinto con un árbol de almendras en la terraza. La terraza en sí es pequeña, solo se basta con el andén, que las raíces del árbol ya han agrietado. La sala se encuentra repleta de objetos relacionados con la elaboración de tinto y aromáticas al por mayor. También se pueden observar algunos pocos electrodomésticos, una mesa rectangular que ocupa más de la mitad de la profundidad de la sala, a un costado otra mesa rectangular un poco más pequeña, un equipo de sonido en la pared contraria, que la mayor parte del tiempo permanece encendido, y al lado del equipo una estufa de dos fogones tipo industrial, que

casi siempre se encuentran encendidos con dos ollas de agua hirviendo cada una de cien litros.

Al otro costado se encuentran otros fogones, aún más grandes que los anteriores, cargando dos ollas, una con agua solamente y la otra se encuentra dividida en dos, con cincuenta litros de tinto en un lado y cincuenta litros de agua hirviendo en el otro. Esta última olla es la más novedosa adquisición del negocio, se encuentra dividida en dos porque es de tipo industrial, se obtiene de ella el agua y el tinto por medio de unas llaves muy parecidas a las de tubería de gas, también consta de un medidor que calcula la cantidad de café que tiene en su interior, a la vez que ayuda a mermar las altas temperaturas que dentro de la casa se percibe.

Al lado de esos fogones hay un saco de azúcar abierto, con el que se encargan de endulzar el tinto de acuerdo a la cantidad que el cliente decida. Al fondo del pasillo hay una nevera seguida de dos entradas cubiertas, una por una cortina y otra por una puerta. Y a pesar del inmenso calor, no noté la presencia de un abanico o algo similar.

Al llegar repentinamente pregunté el nombre de la dueña del local, en ese momento una mujer que estaba en una de las mesas rectangulares me señaló a otra mujer de contextura gruesa, blanca y con una estatura mediana, esta mujer al notar que era solicitada detuvo por unos minutos sus labores y con un gesto de extrañeza en su rostro se dirigió hacia mí que estaba en la entrada, por cierto, obstaculizando el paso del personal que entraba y salía de la casa. Eran hombres que constantemente entraban y salían con muchos termos de tintos y vasos desechables. La mujer con su acercamiento me indicó levemente que liberara espacio y se presentó muy cordialmente. Luego de explicarle el motivo de mi visita, noté que se relajó mucho e inmediatamente recobró el ritmo que llevaba antes de mi llegada y me explicó algo muy evidente, que en esos momentos se encontraba un poco ocupada. Así que me concedió una entrevista para un día de la semana que seguía, a la vez que manifestaba sorpresa por mi interés en su trabajo.

Pasó una semana y llegó el día de la entrevista, pero al llegar a su casa la señora Elvira no se encontraba. Lo que causó en mí un «caos operativo», pues erróneamente creí que resultaba ciento por ciento seguro que yo obtuviese tiempo de la señora Elvira, obviando evidentemente el flujo natural de su vida. Aprendí con eso que no debo ni puedo pretender que las personas que me colaboran amablemente estén disponibles o dispuestos en los momentos que yo requiero. Así pues, a falta de un plan de contingencia, no se me ocurrió nada más sino partir y regresar otro día. A raíz de la frustración causada por la imposibilidad de realizar la entrevista, decidí buscar otros lugares en donde pudiese encontrar esa clase de cafeterías. Con eso recordé que cuando me suministraron la dirección de la señora Elvira, también me dijeron que su hermana tenía otra cafetería y que se encontraba en la misma calle pero un poco más hacia el centro de la ciudad.

Un lunes a eso de las once de la mañana llegué a esta segunda cafetería y se encontraban en pleno trabajo. Era un espacio de dos metros por dos metros cincuenta y estaban más de siete personas adentro del pequeño local al mismo tiempo. Había una temperatura extremadamente alta y bañados en sudor por el calor provocado gracias a los fogones de las ollas repletas de tinto y aromáticas que se encontraban encendidos. Algo muy curioso fue que algunos soplaban su pocillo para supuestamente enfriar el tinto que tomaban a esa hora, a esa temperatura tan alta y allí dentro.

Las personas que allí se hallaban eran varios hombres y mujeres que llenaban sus termos para vender los tintos, una de esas personas era la señora Rocío, la dueña del negocio hermana de Elvira, quien al verme llegar me miró con unos ojos de suma desconfianza. Al manifestarle mis intenciones no demostró ninguna clase de ánimo o tranquilidad. Dentro de las cosas que le comenté, mencioné que actualmente me encontraba a la espera de una entrevista con su hermana, lo que generó cierta reacción en ella, dicha reacción respondía a la ruptura de sus relaciones como hermanas, pues en el pasado la señora Rocío trabajaba donde su hermana Elvira, pero después de un tiempo decidieron terminar la relación y a raíz de eso la señora Rocío montó su propia cafetería. Al final de la visita se pactó una entrevista, que por la forma en cómo accedió, no me pareció una entrevista muy segura, consideré esa futura entrevista casi nula. Dicha consideración hizo que me concentrara, aún más, en el próximo día que iba a llegar de nuevo donde la señora Elvira.

Después de intentar encontrar a la señora Elvira un par de veces y terminar con el mismo resultado, decidí llegar a su casa un domingo en las horas de la tarde, a eso de las 3:45 p.m., ese día la Avenida del Ferrocarril se encontraba un poco desolada, y las calles aledañas se encontraban en el mismo estado de soledad. Ese día estaba dispuesto, por encima de cualquier cosa, a encontrarme con la señora Elvira y charlar. Así que a diferencia de los días anteriores, decidí quedarme a esperarla el tiempo que fuese necesario

hasta que llegara a su casa. Así fue, cuando llegué, ella no se encontraba en casa como de costumbre y un joven, que ahora sé que se llama Pedro, se hacía cargo del negocio, le pregunté al joven por la señora Elvira y él me dijo que ella no se encontraba en casa, pregunté que si podía esperarla y él sencillamente asintió de manera indiferente. Así que decidí quedarme y esperar. Mientras esperaba hablaba con uno que otro tintero, pero mi atención se centró en el joven Pedro, pues no parecía muy contento con lo que hacía y manifestó su inconformidad respecto a lo que se encontraba haciendo, atender a los tinteros que llegan a llenar termos, así como estar pendiente de que, tanto el tinto como las aromáticas se encuentren frescas, controlando el tiempo de hervido y el nivel de fuego, mezclando el azúcar y atendiendo el negocio.

En muchas de sus frases narra cómo solo la necesidad y la falta de empleo lo mantenían detrás de esos fogones incandescentes, siempre repitiendo: "esto es duro pero qué más se hace". Además, recordaba constantemente su niñez en la Sierra Nevada de Santa Marta, pues allí vivió la mayor parte de su infancia. Sin embargo, a la vez que añoraba esos tiempos pasados, manifestaba también su tristeza por la condición de violencia que ha invadido ese territorio. Pero a pesar de quejarse constantemente durante cuarenta y cinco minutos por ese trabajo tan arduo que resulta el estar frente a muchos litros de agua hirviendo todos los días durante todo el día, siempre reiteró: "pero es mejor hacer esto que andar por ahí gatillando, aunque algunas veces es que no hay de verdad nada más que hacer".

Después de transcurrir cuarenta y cinco minutos aproximadamente y de calentarse la conversación con el joven Pedro por la falta de trabajo en la ciudad, se presentó la señora Elvira en una motocicleta roja con su hija, al verme manifestó su buena actitud, pero de inmediato el joven guardó silencio y distancia. A raíz de eso centré mi atención en la señora Elvira y nunca más volví a ver a Pedro, pues a los pocos días la señora Elvira me dijo que: «sólo se fue».

La señora Elvira es una mujer muy trabajadora e independiente, desde muy joven se desenvuelve en la vida del comercio, antes se desempeñaba como comerciante trayendo y llevando mercancía a través de varias ciudades. Por cuestiones del azar, hace más de veinte años la señora Elvira decidió establecerse en la ciudad de Santa Marta y empezó trabajando en una cafetería que pertenecía a unos familiares. Dicha cafetería estaba ubicada en el mercado de la ciudad, y con el pasar del tiempo consiguió comprarles esa cafetería a sus familiares poco a poco.

Así, después de recorrer un largo camino dentro de todos los afanes que trae consigo un establecimiento de distribución de café, la señora Elvira después de empezar en el mercado, se ha desplazado varias veces para diferentes sitios de la ciudad a causa de problemas con los arriendos, la necesidad de encontrarse en un lugar propicio para el trabajo que posee o simplemente porque los locales que consiguió en el pasado no contaban con las dimensiones que su negocio le exigía.

En este negocio la señora Elvira ofrece tinto, café con leche, chocolate y aromáticas, las aromáticas comprenden el limoncillo y la canela, todo al por mayor y de manera detallada. El café que vende la señora Elvira desde siempre en su negocio es café Sello Rojo.

Asimismo, en esta cafetería se venden los vasitos de plástico en el que se sirven las aromáticas y el tinto. Una de las características de esta cafetería es que fue una de las pioneras en generar una forma de venta que se caracteriza por el préstamo de termos a los vendedores que allí van a comprar el tinto y las aromáticas. Esta forma de articulación fue expandiéndose con el pasar del tiempo alrededor de la ciudad, hasta el punto en que el 95% de los vendedores de tintos ambulantes que se observan deambulando constantemente por las calles, se abastecen de tinto y obtienen los termos en esta clase de cafeterías. Del mismo modo, el préstamo de estos termos aniquila la posibilidad de negociar un alquiler para los termos, ya que los dueños de estas cafeterías, como la señora Elvira, aseguran una mayor producción prestando sus termos a quien sea confiable para expandir constantemente su negocio, pues entre más vendedores lleguen a comprar tinto para posteriormente venderlo, más beneficios se obtendrán a causa de esas ventas. Aunque no todas las personas que se encuentran sumergidas en este negocio les agrada la idea de prestar los termos de los tintos a los vendedores, criticando esa metodología impulsada por la señora Elvira.

El día de trabajo de la señora Elvira en su cafetería comienza cuando se levanta a las tres de la mañana. Lo primero que hace inmediatamente después que se levanta, es lavar una de sus ollas y poner a hervir seis litros de leche. Luego prepara una jarra con agua y un balde con el que prepara el café, abre la greca e introduce el café para así prepararlo. Después, mientras que ella se encuentra en el proceso de la preparación del café, la leche que

colocó minutos atrás comienza a hervir, no se ha terminado de hacer el café, y la leche ya está hirviendo. Inmediatamente después, empieza a servirles a los trabajadores que comienzan a llegar desde las tres y cuarto de la mañana para lavar sus termos y organizarse. Algunas veces ella toma una pequeña siesta en la mañana, de una o dos horas, de lo contrario toma la siesta en las horas de la tarde, regularmente desde las tres hasta las cinco. Ya a las cinco de la tarde se pone nuevamente de pie para recoger y organizar todo lo referente al negocio, para esperar a los clientes que regresan de sus recorridos quienes van a cancelar lo que deben. También, al finalizar la tarde se anota lo que se debe y a los que quedaron debiendo, en caso de que así sea. Asimismo, se compra el café si hace falta, ya que generalmente el café que la señora Elvira allí vende, se lo llevan a domicilio hasta el mismo negocio. Por último, su hora de dormir generalmente es a eso de las nueve o diez de la noche, lo que le proporciona tan solo cinco horas de sueño.

Uno de los mayores gastos que posee un negocio como éstos es la gran cantidad de gas natural que se consume constantemente a diario, pues la señora Elvira durante toda la noche, todas las noches, deja encendido el fogón en donde se encuentra la greca industrial, con el fin de que en la madrugada ya se encuentre el agua muy cerca al punto de ebullición, para agilizar el proceso de servido y elaboración del tinto.

Así, la señora Elvira reparte continuamente grandes cantidades de tinto desde las tres y cuarto de la madrugada hasta las cinco de la tarde, todos los días de lunes a domingo, aunque los domingos trabaja solo hasta el mediodía. Este oficio es permanente, ya que los vendedores salen y entran constantemente durante todo el día. Por tal razón, aquellos primeros vendedores que llegan a eso de las tres y cuarto y se van a las tres y media de la mañana, ya cuando son las seis y media o siete de la mañana se encuentran de regreso, surtiendo nuevamente sus termos ya vacíos. Lo mismo sucede con aquellos que llegan a las seis de la mañana, pues ya a las diez u once de la mañana están surtiendo los termos nuevamente.

En este negocio existen vendedores de tinto tan antiguos que ya saben cuáles son las cartografías que ellos deben seguir para sacarle el mayor provecho a su trabajo. Algunos de esos veteranos argumentan que es mejor vender el tinto con los termos en la mano porque así es posible movilizarse en un mayor número de sitios, ya sea para vender en lugares cerrados como oficinas, almacenes, supermercados o en sitios donde está prohibida la utilización del espacio público. Es tal su experiencia que mientras me encontraba realizando una de las entrevistas, uno de esos señores antiguos en el oficio, llegó a recargar sus 4 termos, y antes de que se terminara la entrevista, regresó por otra recarga en menos de 45 minutos. Esto demuestra todo un dominio maestro en el conocimiento de los lugares claves y de mayor consumo de tinto en la ciudad, así como cuáles son las cartografías de desplazamiento adecuadas para alcanzar su fin, el cual no es otro que el de vender el mayor número de tintos en el menor tiempo posible.

Hasta ese momento, el negocio se encontraba compuesto de sesenta vendedores, aproximadamente, y con unos doscientos termos de café. Es claro que el flujo de vendedores es dinámico, pues cuando algunos abandonan el trabajo, no pasa mucho tiempo para que otras personas se integren a la cafetería. Asimismo, de este negocio se mantienen de cincuenta a sesenta familias, ya que cada vendedor tiene, por lo general, su esposa y un promedio de tres a cuatro hijos.

De las dificultades con las que cuenta este negocio se destacan, en primer lugar el excesivo calor que dentro de la cafetería se siente. La señora Elvira siempre dejó claro entre sus conversaciones lo difícil y duro que resulta ser dueña de un negocio como ese, por la constante necesidad de encontrarse en vigilia de manera continua y desde horas muy tempranas.

De postre

No se pretende con esta descripción generar juicios de valor sobre cuál de los dos mundos es mejor o peor, se trata simplemente de evidenciar unas dinámicas diferenciales en cada una de las realidades que se pueden percibir en torno a un mismo alimento o bebida como el café. Así, como sucede en muchas ciudades, en Santa Marta cada grupo se apropia desde sus realidades de esas manifestaciones gastronómicas, ya sea desde una hegemonía económica que reproduce esquemas sociales dirigidos y hasta exclusivos para una élite, o por el contrario, para el sustento de muchas personas que ven en esta bebida una posibilidad laboral en la que se organiza su universo socioeconómico dentro de los márgenes de la economía informal. Es decir, solo enfocándonos en el tinto podemos analizar la coexistencia de dos dinámicas, tal vez opuestas o contradictorias, pero sí asimétricamente complementarias, ya que mientras una se decanta por la hegemonización del tinto como elemento de consumo que otorga estatus, la otra se caracteriza y solo tiene sentido en cuanto resulta ser la posibilidad de subsistencia de un grupo mayoritariamente fluctuante, dentro del universo urbano construido y reconstruido diariamente por quienes lo habitamos.

[1] Procafecol S.A. fue creada en noviembre de 2002 por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, siendo nuestro accionista mayoritario, junto con los caficultores colombianos, dueños de 13 mil acciones. A partir del 1 de mayo de 2004, Procafecol S.A., empieza su proceso de expansión, haciéndose cargo directamente de las tiendas «Juan Valdez® Café». Para mayor información www.juanvaldez.com

[2] El concepto de cafetería informal que aquí aparece puede relacionarse erróneamente con lugares a donde los clientes llegan y toman algún tipo de refrigerio, acompañado por un momento de esparcimiento. Sin embargo, es pertinente aclarar en este punto que este tipo de cafeterías no tienen en lo absoluto ninguna relación con la descripción anterior, pues en estos lugares, por lo general, los únicos clientes que llegan son los vendedores informales de tintos ambulantes o estacionarios. Si algún particular decide llegar a estos lugares para comprar un poco de tinto, fácilmente puede hacerlo. Sin embargo, estos lugares no poseen espacios para el consumo.

[3] Esta dificultad metodológica se encuentra se trata en el artículo titulado: "Ernesto: entre los termos, sus pasos y el tinto" publicado en la revista ORALOTECA. Para consultarlo: https://www.academia.edu/24474206/Ernesto_entre_los_termos_sus_pasos_y_el_tinto

Twitter

Like [Sign Up](#) to see what your friends like.

Comentar

Nombre
Requerido.
Email
Requerido.
Sitio Web

Comentario

No soy un robot reCAPTCHA
Privacidad - Términos

[Critica.cl](#) / [subir](#) ▲