

## 5. Redes de Sabias y Sabios

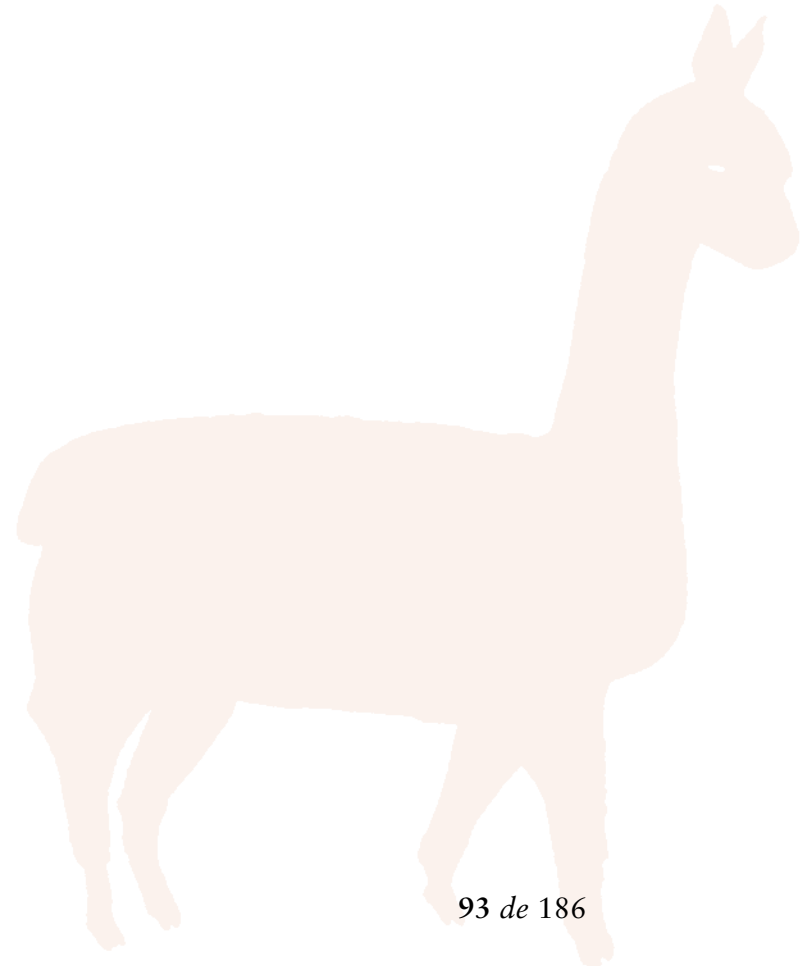
### Somos lo que comemos

Desde mediados del 2010 hasta fines del 2011 los grupos de base comunitaria profundizaron sus entendimientos particulares de la soberanía alimentaria. Afirmaron el sentido andino a este derecho. Socializaron la idea de producir y de saber lo que se come. Alimentarse y seguir siendo gente de la tierra, de las riberas del lago, de las alturas cordilleranas. En frecuentes reuniones de acción-reflexión-acción fue creciendo el sentimiento que alimentarse con papa, olluco, mashua, oca, quinua, maíz, carne de alpaca, peces del lago, tomar agua de los manantiales, recolectar plantas silvestres, utilizar sal del cerro, afirmaba sus identidades culturales, sus estilos de vida como quechuas o aymaras. Delimitaron las diferencias que los distinguen de los hábitos alimenticios de la gente urbana. A ellos no les gusta la papa y consumen variedades mejoradas. Establecieron sus preferencias culinarias por la variedad de alimentos que elaboran con los productos que crecen en las pequeñas parcelas en las altas pendientes andinas. Reconocieron que el ejercicio del derecho de la soberanía alimentaria radica en mantener las semillas locales y continuar las prácticas agrícolas invocando al espíritu de la madre tierra, la Pachamama. Ella nutre y solidariza a los humanos que la tratan con cariño.

El proceso de profundizar los saberes de la comida cobró nuevos vigores en un año. Contrastaba con el histórico estigma social de que la gente del campo tiene una agricultura anacrónica y que sus hábitos alimentarios deficientes son producto de la ignorancia. En las reuniones de las redes de sabios, hombres y mujeres del campo sacaron a luz sus ideas reconociendo el poder de sus construcciones mentales y de sus expresiones metafóricas profundamente enraizadas en los acontecimientos naturales. Descubrieron y socializaron sus conocimientos desde ángulos muy personales, enfatizando los múltiples usos, significados cómo lo aprendieron. Ponderaron que sus saberes de la comida merecen una resonancia social más justa.



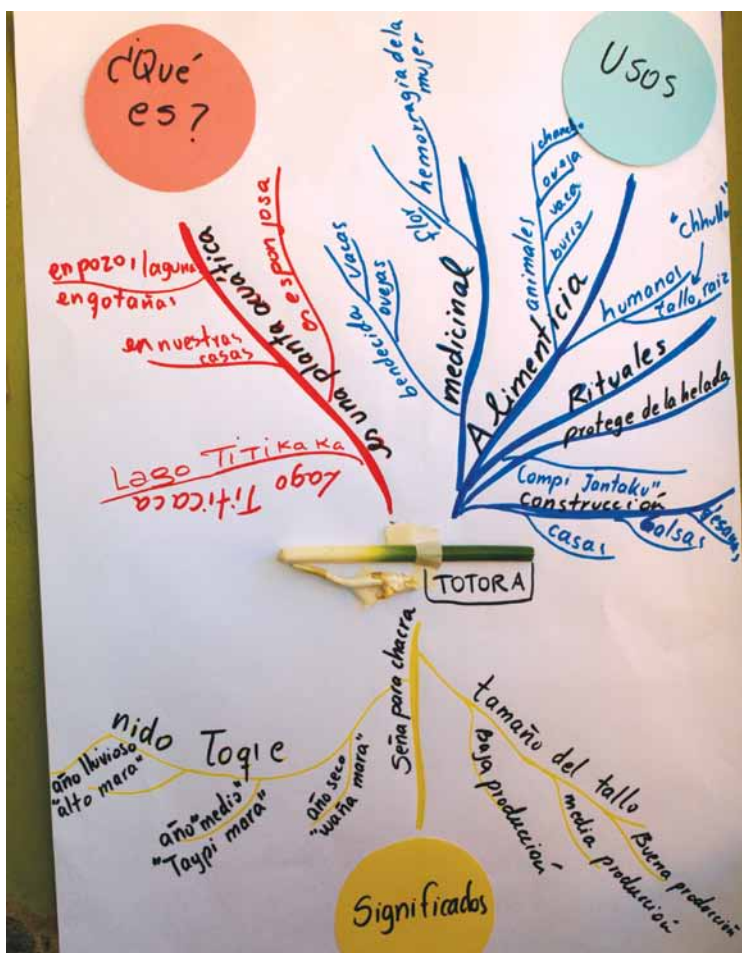
La conciencia de compartir saberes impulsó a sabios y sabias a organizarse en redes temáticas de contenidos vitales para el ejercicio a plenitud de la soberanía alimentaria. Iniciaron la preparación para el diálogo con los científicos, trazándose el horizonte de la construcción y el establecimiento de una democracia de saberes. Fueron entendiendo el diálogo como una interacción que se entabla a largo plazo a partir del reconocimiento de las diferencias epistemológicas. Esto les abría las posibilidades de crear un repertorio imaginativo de agendas de investigación y acción acerca de la producción y consumo de alimentos que garanticen el futuro digno para ambas partes. Para ello, la amistad, la comprensión de los científicos y una alianza de intereses son imprescindibles. Las estaciones de esta larga trayectoria requieren unir fuerzas y emociones para que la comida no siga por el rumbo trazado por los intereses y el poder exclusivo de la agroindustria. Dialogando, en un sentido epistemológico, es decir de saber a saber, abre nuevos rumbos más allá de la tolerancia o el liberalismo y retribuye con creces al enriquecimiento de los saberes que están imbricados en diversos estilos de vida.



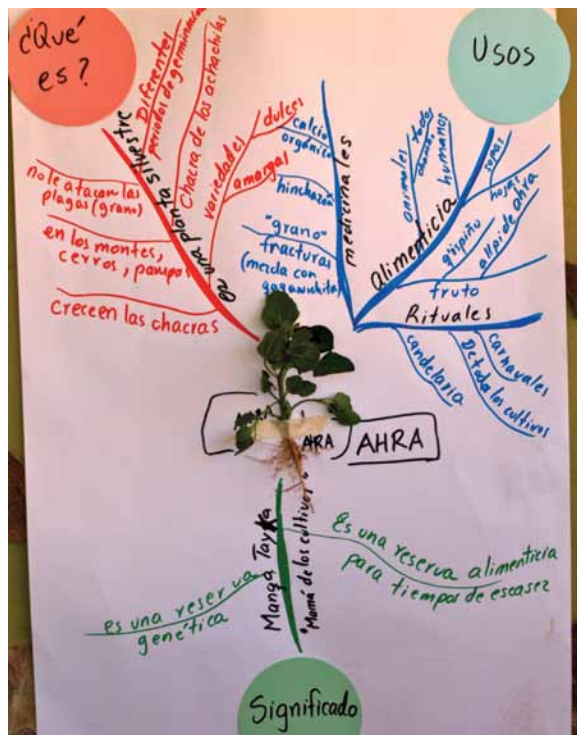
## La comida es mucho más

El concepto andino de alimento tiene un sentido intelectual y espiritual de gran amplitud. Para entenderlo se requiere de sugerente discernimiento y gran emocionalidad. Aquí mostramos algunas expresiones de la integralidad sobre la cual descansan los saberes campesinos.

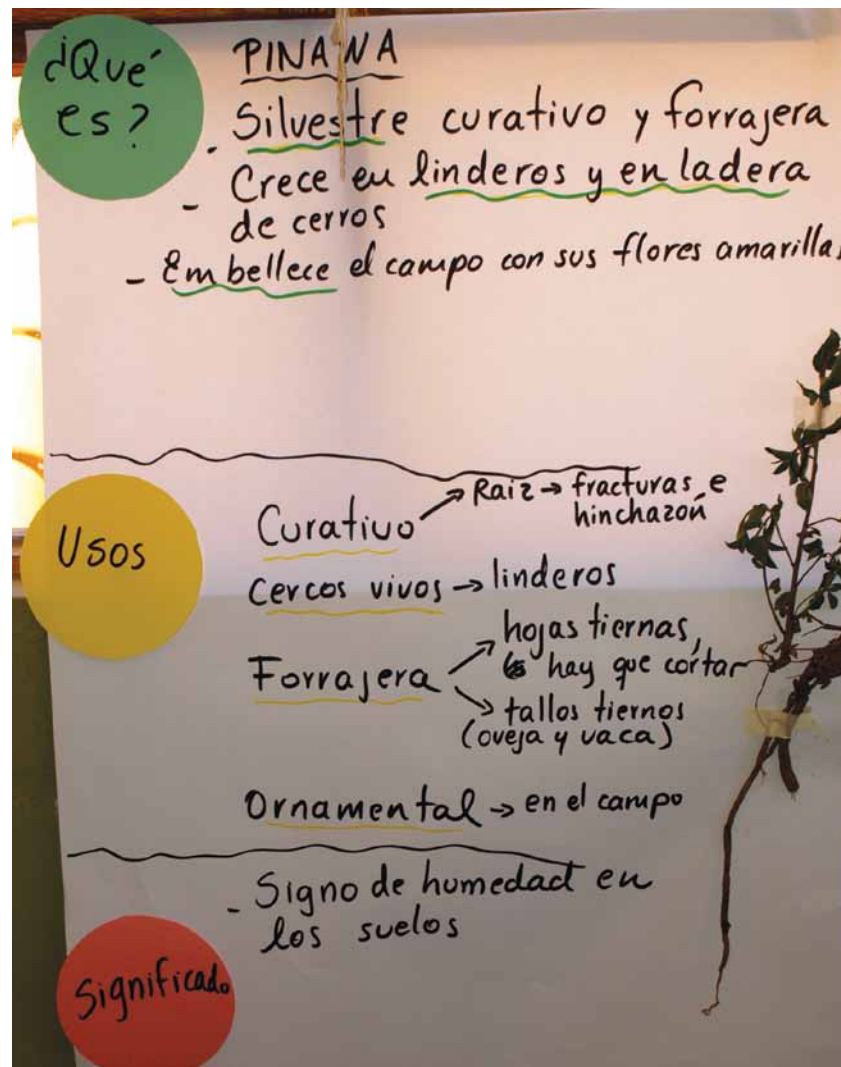
Don Rufino nos habla de una planta acuática, la Totora que crece al borde del Lago Titicaca, en los pozos cercanos a las casas o también en pequeños reservorios naturales de agua. Es muy nutritiva y además medicina para los animales o para las mujeres que tienen hemorragia. Se usa para hacer techos, bolsas y las balsas. La totora protege contra las heladas y tiene un alto valor ritual.



Pancho y Elizabeth presentaron *Ara*, la variedad silvestre de la quinua, de color plomo, crece por si sola y es muy alimenticia. Como es planta sagrada, los *Pacos* y *Yatiris* – guías espirituales andinos – la veneran colocándola en la mesa ritual.



Grimanesa se concentró en la *Pinana*, una planta silvestre que se encuentra en los linderos de las *chacras* cuya raíz tiene poder curativo contra las fracturas y la hinchazón. También es forrajera, embellece el campo con sus flores amarillas y es una señal de humedad del suelo.



Don Antonio recogió la cola de caballo que sirve como medicina para madres gestantes, para los riñones. Se debe recoger hablándole a la planta como una persona para que pueda curar.



Basilia ha dibujado el *Siwyrú*, una planta que crece en las rocas y en las pampas. Muy útil contra el mal del ojo o la sudoración. Se toma en infusión, o en baño. Es medicinal y significa buena salud.



Gerber presentó una *Illa*, que es una piedra que atrae en donde esté, cerca del lago o en los alrededores de las *chacras*. Como es considerada sagrada se usa en los rituales de la siembra, o en las ceremonias de los animales y durante la cosecha. Tener una *Illa* en las manos, nutre, fortalece, da aliento a las semillas y a los animales. La *Illa* pertenece a todo lo que tiene vida en esta tierra.



## La comida nuestra compañera

“La comida acompaña en todas las fases de la vida, antes del nacimiento de una persona y después de la muerte. Las madres gestantes y los recién nacidos gozan de dietas especiales. También hay prohibiciones y desde muy temprana edad se fomentan las preferencias por la comida natural porque además de nutritiva es medicinal. La madre tierra también come en ciertos momentos del mes y del año, esto se celebra en el marco del calendario agrícola.” (Basilia)

“La preferencia por la comida que crece en las chacras, en la pampa, en las rocas, a orillas de los lagos, pozos se adquieren antes del nacimiento pues las madres gestantes tienen dietas especiales, en base a sopas que contienen hierbas del campo. Las criaturas desde los tres meses comen todo lo que la familia cultiva y recolecta.” (Florentino)



Yerbas del Campo

| que                     | Doparo        | Ora   | Kifa Colloco   | Leña         | Jancaya | Layo    | Siqay  | Huina    | cañan |
|-------------------------|---------------|-------|----------------|--------------|---------|---------|--------|----------|-------|
| Para que consumo humano | caldo de papa | quipo | olluco de papa | olla de papa | de papa | de papa | chavik | Thump    |       |
| Medicina                |               |       |                |              |         |         |        |          |       |
| Comida para Animales    |               |       |                |              |         |         |        |          |       |
| Ceremonia Rituales      |               |       |                |              |         |         |        |          |       |
| Fresco                  | Fresco        |       | Fresco         |              | Fresco  | Fresco  | Fresco |          |       |
| Caliente                |               |       | caliente       |              |         |         |        | caliente |       |

Para que comemos que

Florentino Lydia

“Los niños no deben comer los interiores del cuy ni del chancho. La quinua es mejor alimento que la carne y el chajo contiene calcio natural. Los quispiños, el maíz y las habas tostadas y las frutas son deliciosos fiambres en la casa y en la escuela.” (Rufino)

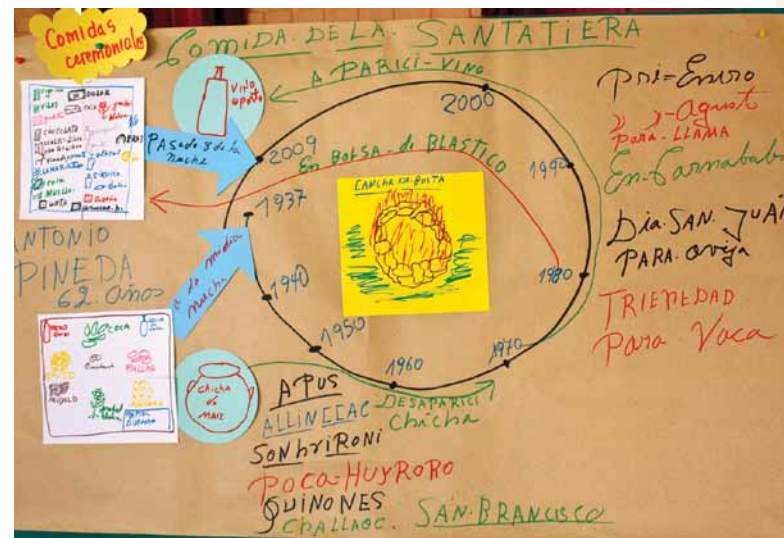


“A mi me guían los sentidos, eso me enseñó mi abuelita. Desde niña me estimuló dándome gustos con los distintos sabores de la comida y eso me ha quedado para toda la vida.” (Eli)

“Sé qué plantas son buenas para comer porque he seguido los consejos de mi abuela y además porque observo: si los animales las comen, son buenas para nosotros también. Nunca pasamos hambre confiando en las tradiciones. No es necesario comprar arroz o fideos como dicen los científicos.” (Don Rufino)

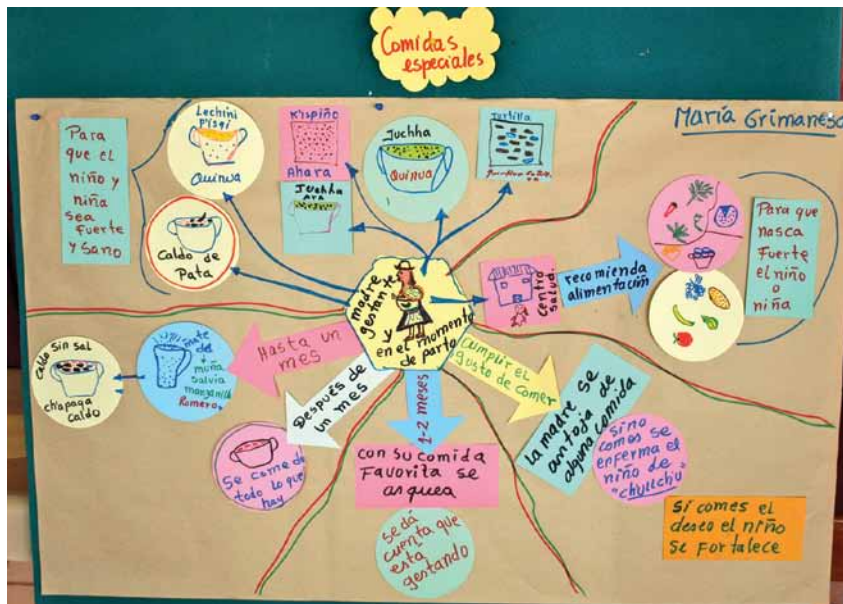


“Hay comidas especiales para la santa madre tierra. Se prepara en Enero, cuando cambia la luna en Agosto, durante el Carnaval y en el solsticio de verano. Muy pocas personas saben ofrecer este potaje a la madre tierra. Requiere capacidades especiales de interpretar simbólicamente el momento adecuado y escoger los ingredientes agradables. Esta ofrenda a la madre tierra es para que ella se sienta vitalizada y el ciclo de la vida continúe para todos.” (Antonio)





“A las mujeres gestantes se les da comida especial desde el primer momento que salen embarazadas. Asquear la comida favorita es síntoma temprano de embarazo. Después del segundo mes ellas deben satisfacer sus antojos para que la criatura sea fuerte. El centro de salud recomienda una dieta de frutas, verduras y queso pero para que el niño sea fuerte y sano la madre gestante debe alimentarse con caldo de pata, p'isqi de quinua, quispiños de ara, jucha de quinua, tortillas de cañihua. Al momento del parto hasta un mes más tarde la parturienta debe comer caldo sin sal y tomar mates, de muña, salvia, romero.” (Grimanesa)



“El momento más alto del ciclo agrícola coincide con el carnaval. En esos días se alimenta a las plantas con comida, danza, música y oraciones a los Apus.” (Basilia)



“Cuando alguien muere en la comunidad, la comida sigue acompañándole mientras va pasando a la otra vida. La familia cocina lo que en vida le gustaba al difunto y esto se repite en distintos momentos del año especialmente el 2 de noviembre se lleva va al cementerio muchos platos que los disfrutaban vivos y muertos.” (Juan Vilca)



## Sabemos lo que comemos

“El bien querido *chuño* se anuncia en el cielo, cuando las estrellas y la luna brillan y la temperatura del aire me dice que ya está llegando la helada. Entonces sé que debo ir a cosechar las papas amargas... ellas me dicen si necesitan crecer más...” (Basilía)



“Lo que yo sé hacer en la *chacra* es porque entiendo el lenguaje de los *apus* y de los ríos que constantemente me hablan, eso he aprendido de mi padre...” (Don Antonio)



## Saberes vitales para el Diálogo

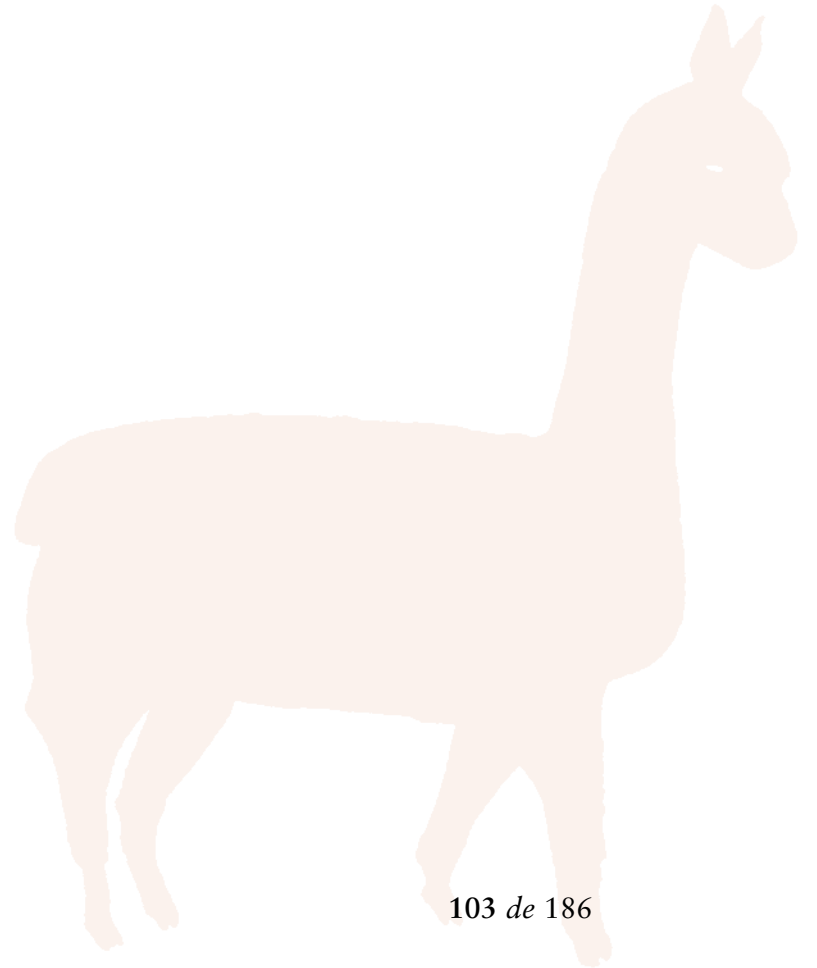
Examinar las características del propio conocimiento desde adentro llevó a que sabias y sabios se reconocieran como una comunidad epistemológica distinta al saber de los técnicos, agrónomos, nutricionistas e investigadores.

Estas diferencias fueron el preámbulo para investigar los siguientes temas relevantes para las redes de sabios y sabias:

- Los colores y los tratamientos naturales de las alpacas
- La diversidad de las papas dulces
- Repoblar el lago con peces nativos
- La vida agro-pastoril
- El maíz es persona, a veces madre, hija o nuera

La reflexión de estos temas los encaminó por un cuerpo creciente de conocimientos propios y por las sendas del diálogo con otros saberes. Un camino largo en la búsqueda de una apertura democrática a través de conocimientos. Sabios y sabias pusieron en los temas la esperanza de la continuidad de sus vidas con mayor plenitud.



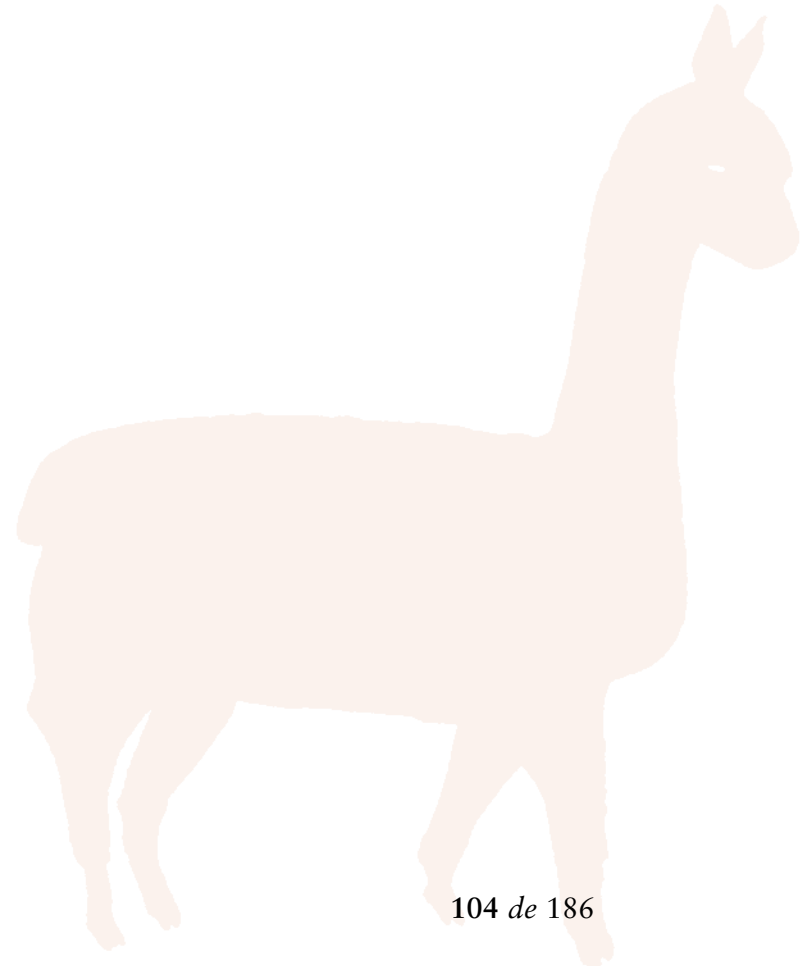


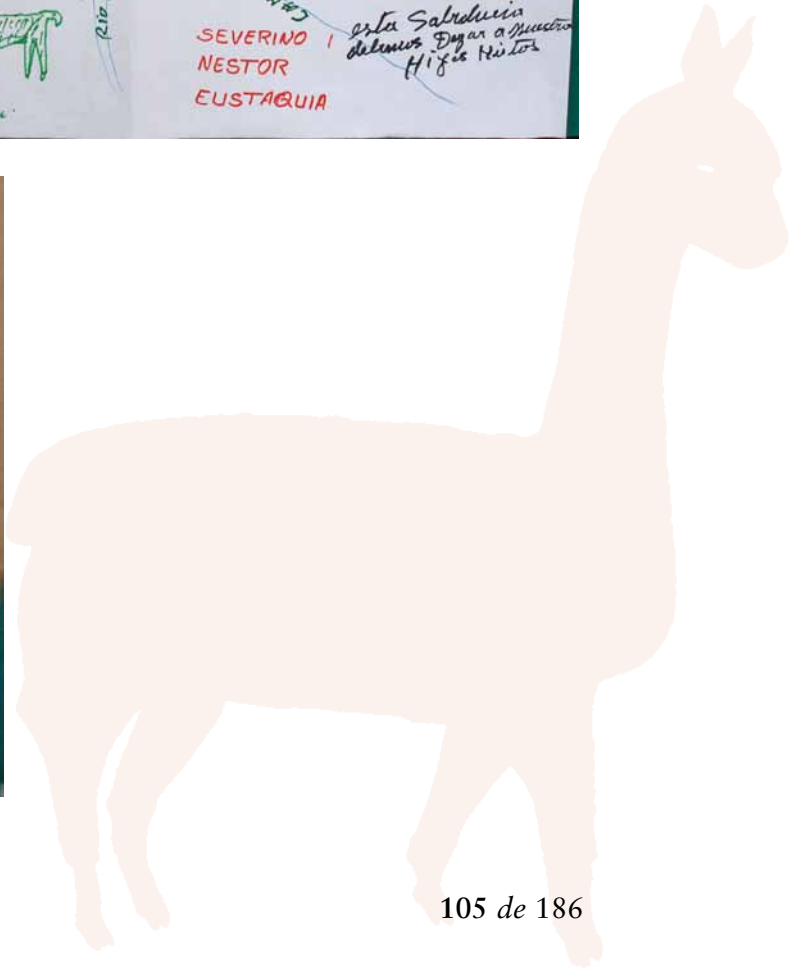
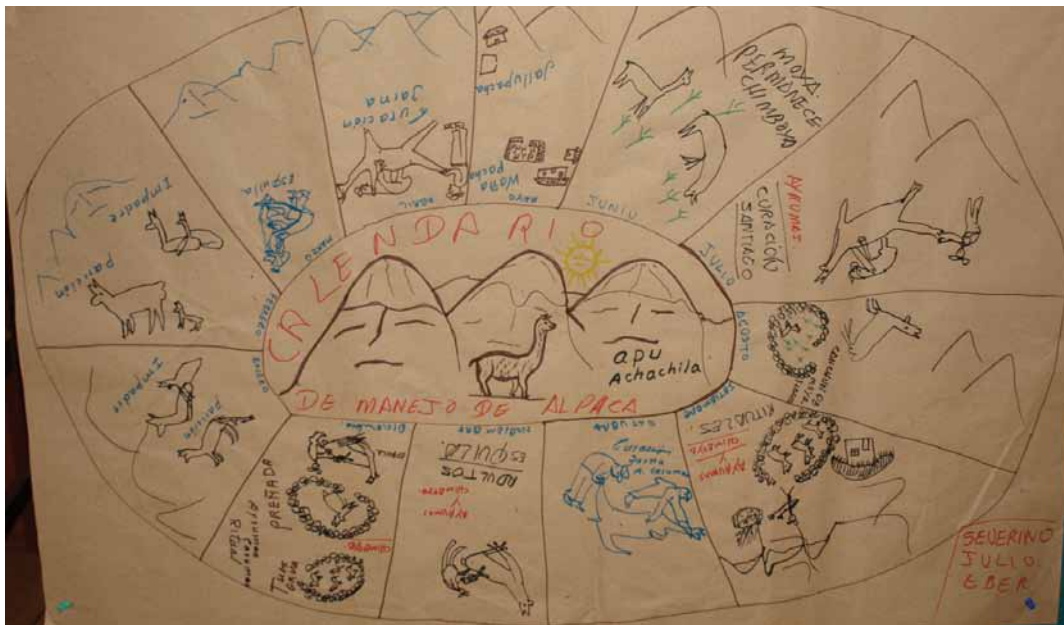
## Los colores y los tratamientos naturales de las alpacas

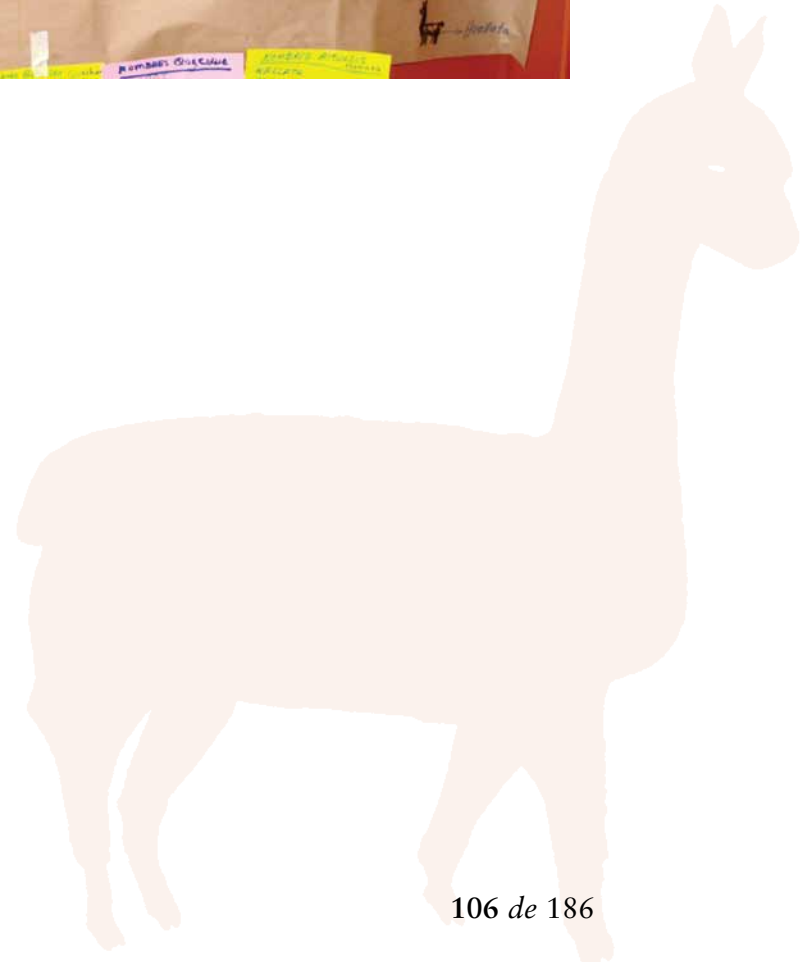
Desde hace tres décadas los rebaños de alpacas se están blanqueando debido a los intereses mercantiles de los grandes lanificios. La industria textil exige que lana de alpaca se pueda teñir con procedimientos químicos que tengan un resultado uniforme para la comercialización en gran escala.

Las alpacas blancas tienen buen precio en el mercado pero son más vulnerables a enfermedades. No se adaptan al clima de la cordillera, son genéticamente débiles y tienen mayor porcentaje de mortalidad y abortos. Los tratamientos naturales para curarlas salen de las posibilidades del saber de los alpaqueros quienes tienen que recurrir a los veterinarios. Estos curan a los animales con medicina química y además recomiendan los métodos científicos de reproducción. La gastronomía nacional ha descubierto la carne de alpaca para los restaurantes de lujo de la ciudad. Una nueva demanda del mercado que remueve las bases de conocimiento de los pastores en la crianza de alpacas y llamas.

Los sabios y sabias de Ayrumas Carumas de la cuenca del Río Blanco cuentan con la amplitud interminable del paisaje cordillerano, el ambiente perfecto para los rebaños de alpacas y llamas. La actividad agro-pastoril les ha enseñado que las alpacas de colores son sagradas pues salen de las profundidades de la tierra a través de los manantiales. Para el diálogo con los científicos quieren sistematizar sus ideas y ordenar sus sentimientos sobre la crianza de las alpacas de colores que son resistentes a la altura. También quieren conversar sobre los métodos naturales-ceremoniales de apareamiento y los tratamientos con yerbas del campo que curan y alimentan a las alpacas. Tienen la esperanza que la carne volverá a ser sana y sabrosa y comerla en cada ocasión que requiera bailar con la energía del viento.



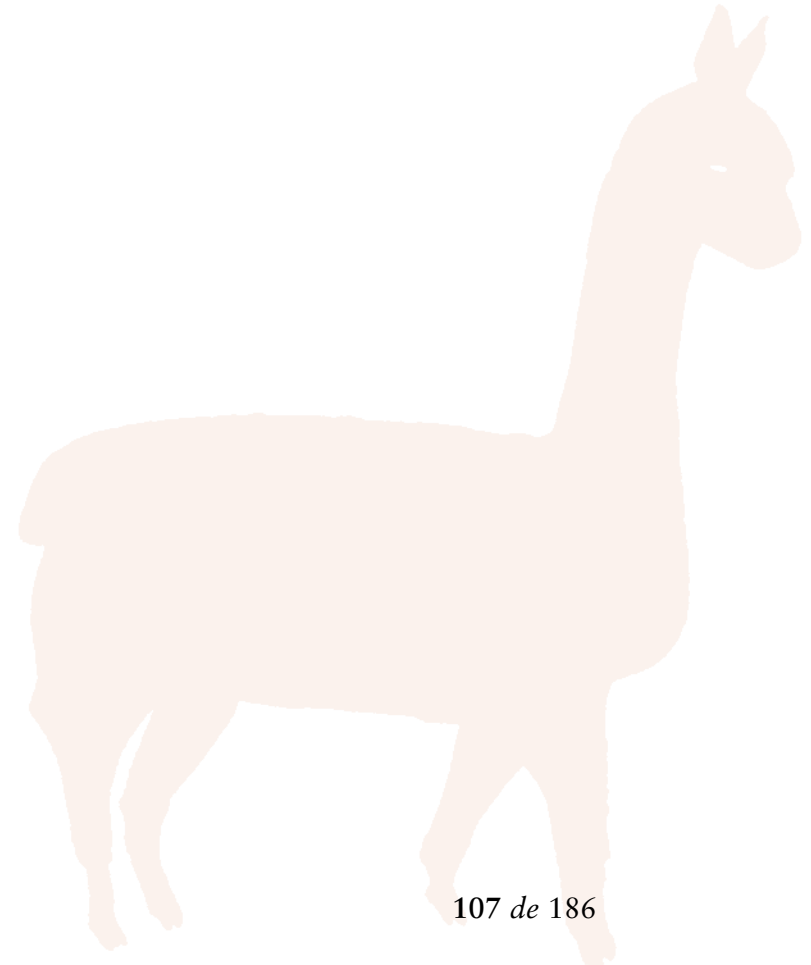




## La diversidad de las papas “dulces”

Desde los años cincuenta el sistema de investigación y extensión viene recogiendo material genético de las comunidades para desarrollar y lanzar al mercado variedades de papa de alto rendimiento como alimento barato para las mayorías. Estas variedades “mejoradas” requieren de grandes extensiones de terrenos, mejor si son planos y bajos para valerse de la tecnología basada en la mecanización y los insumos agroquímicos. De esta manera la agro-biodiversidad está reduciéndose y el uso de agroquímicos causa serios problemas de salud a la tierra y a los humanos.

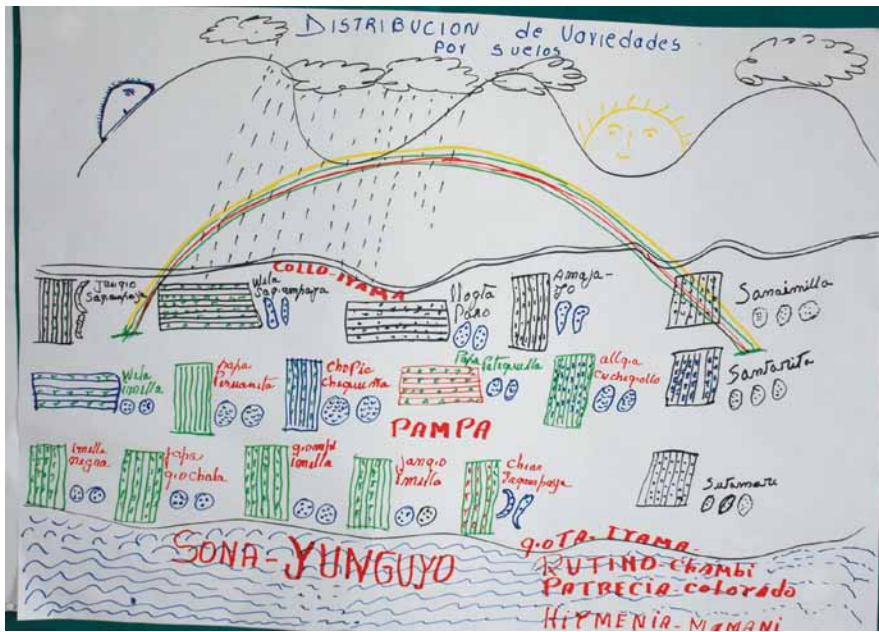
El área de Yunguyo, de donde vienen los sabios y sabias, el paisaje lacustre es la cuna de la domesticación de la gran variedad de papas “dulces”. Ellos y ellas cultivan más de 60 variedades de papa dulce que es la herencia de las abuelitas y que se incrementa constantemente cambiando las semillas por muchas rutas regionales. La diversidad de la papa es la base de un repertorio significativo de potajes.





Sabios y sabias quieren intercambiar saberes con los científicos sobre las formas como ellos crían la papa considerando las estrellas, la lluvia y la granizada con devoción. Mostrarles que los distintos sabores de la papa “dulce” son el orgullo de las comunidades, que comen todo el año deliciosos potajes preparados con papas de pequeñas *chacras* que se abonan en forma natural. El diálogo sería una invitación a profundizar la crianza de la agro-biodiversidad en el sistema de cultivo de las *aynocas* que requiere de las reglas de ayuda mutua para el mantenimiento de la fertilidad de la tierra por medio de rotaciones en períodos de siete a diez años.

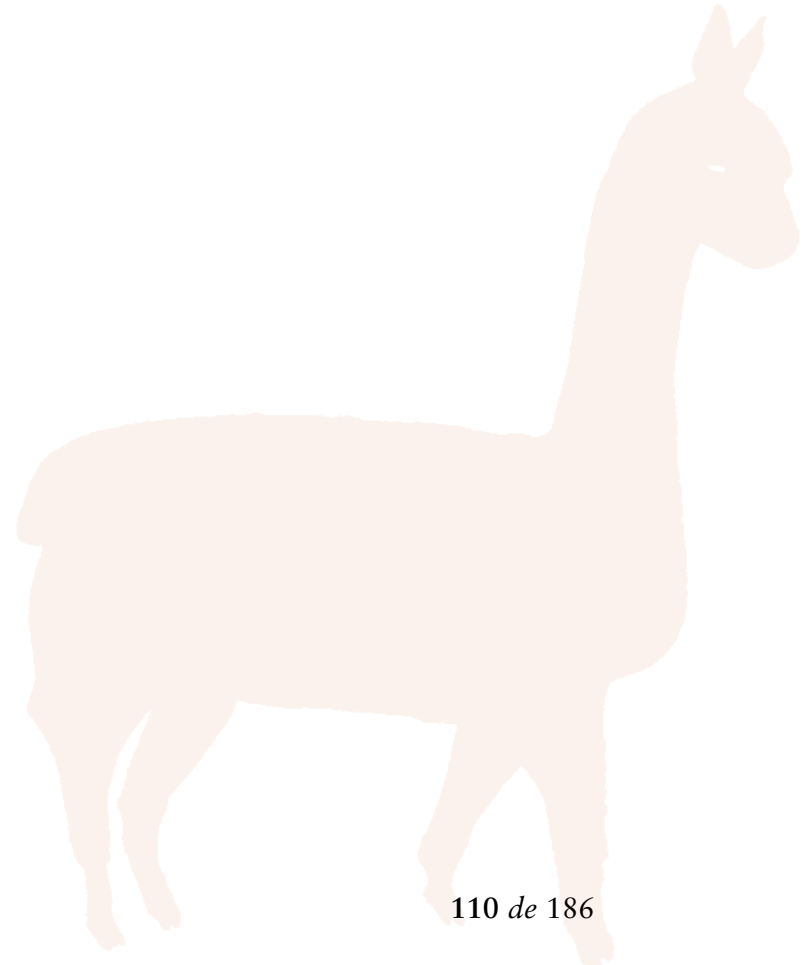


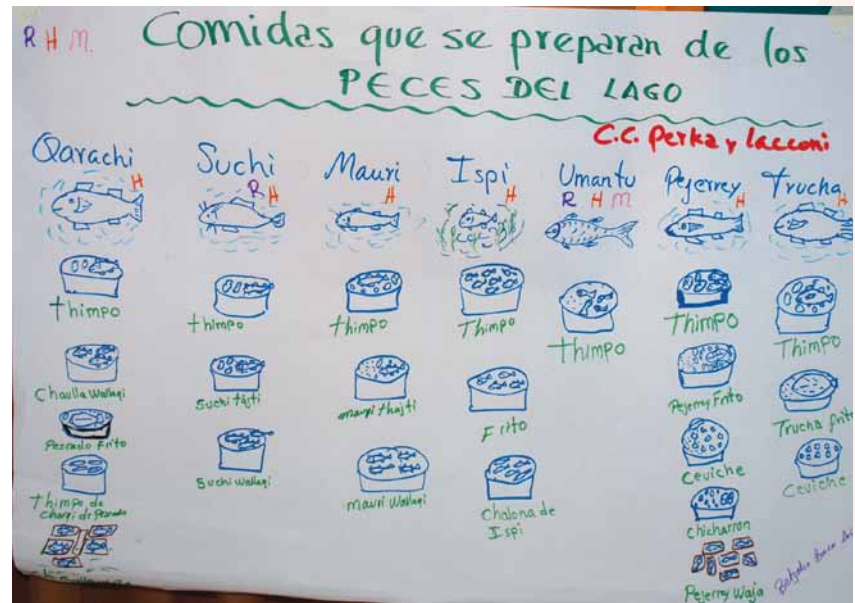


## Repoblar el lago con peces nativos

En los años 30, una severa sequía azotó el altiplano sur a tal punto que el lago Titicaca bajó 5 metros en los diez años siguientes. La economía de subsistencia agrícola así como la pesca artesanal lacustre dejaron de ser fuentes seguras de alimentación para las poblaciones campesinas. Sabios y sabias recuerdan que tuvieron que comer las papas más viejas de sus despensas para sobrevivir. Desde la década de los treinta los especialistas internacionales de la pesca introdujeron nuevas especies al Lago en común acuerdo con los gobiernos del Perú y Bolivia. Este fue el inicio de la promoción del desarrollo industrial de la trucha y el pejerrey, por ser más grandes y carnosos y tener menos espinas.

Desde entonces data la disminución alarmante de los peces endémicos como *el qarachi, suchi, mauri, ispi, umuntu, punku, qhesu* del Lago Titicaca agravados por los factores contaminantes de las minas, los residuos de las ciudades alrededor del lago. Los pescadores y sus autoridades de base comunitaria, así como algunos líderes espirituales, *Yatiris* y *Paqos* han entrado en una lógica mercantil que los aleja del respeto a los períodos de veda tradicionales y que han convertido los rituales de reciprocidad con la naturaleza en un negocio. Los sabios y sabias de Perka añoran la descontaminación del Lago para que las especies nativas abunden nuevamente junto con la quinua y la papa que son la base de la alimentación. Quieren ahondar los ciclos reproductivos de los peces nativos que tienen lugar en el lago menor, durante el tiempo de lluvia y durante la época soleada y conocer más sobre las zonas profundas del lago, donde se encuentran los *Pukaras*, fuentes de vida de las especies nativas.



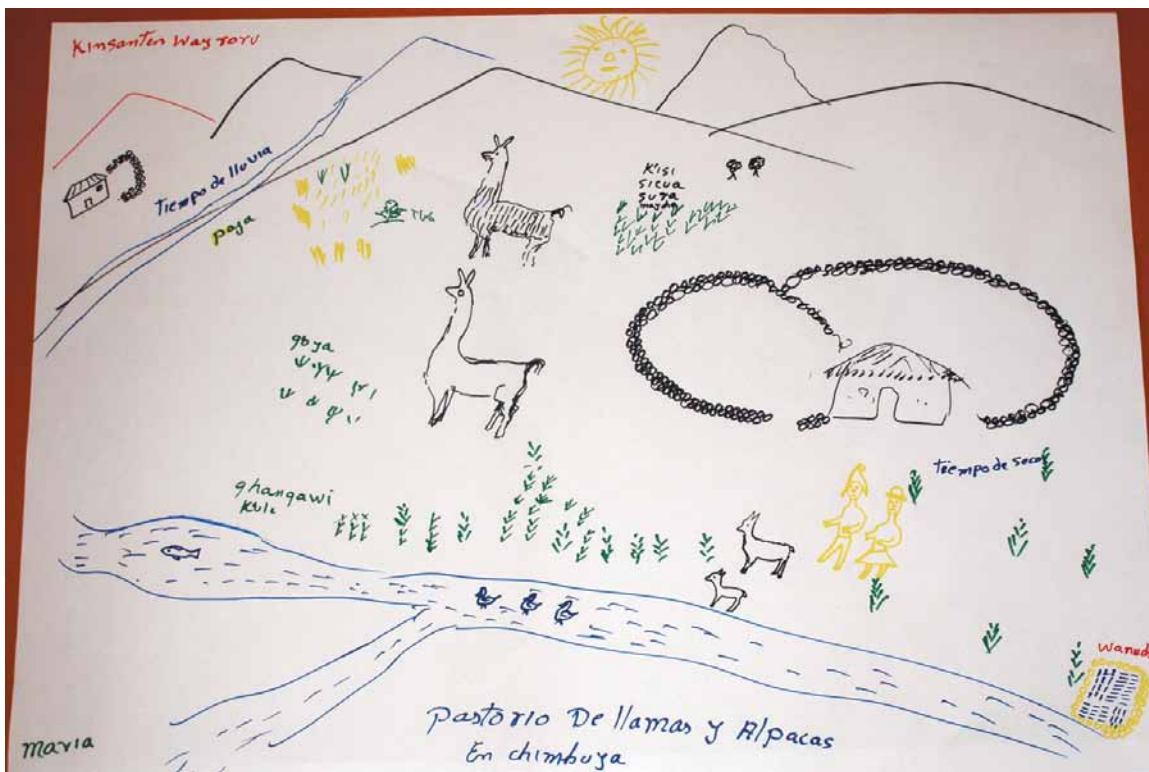
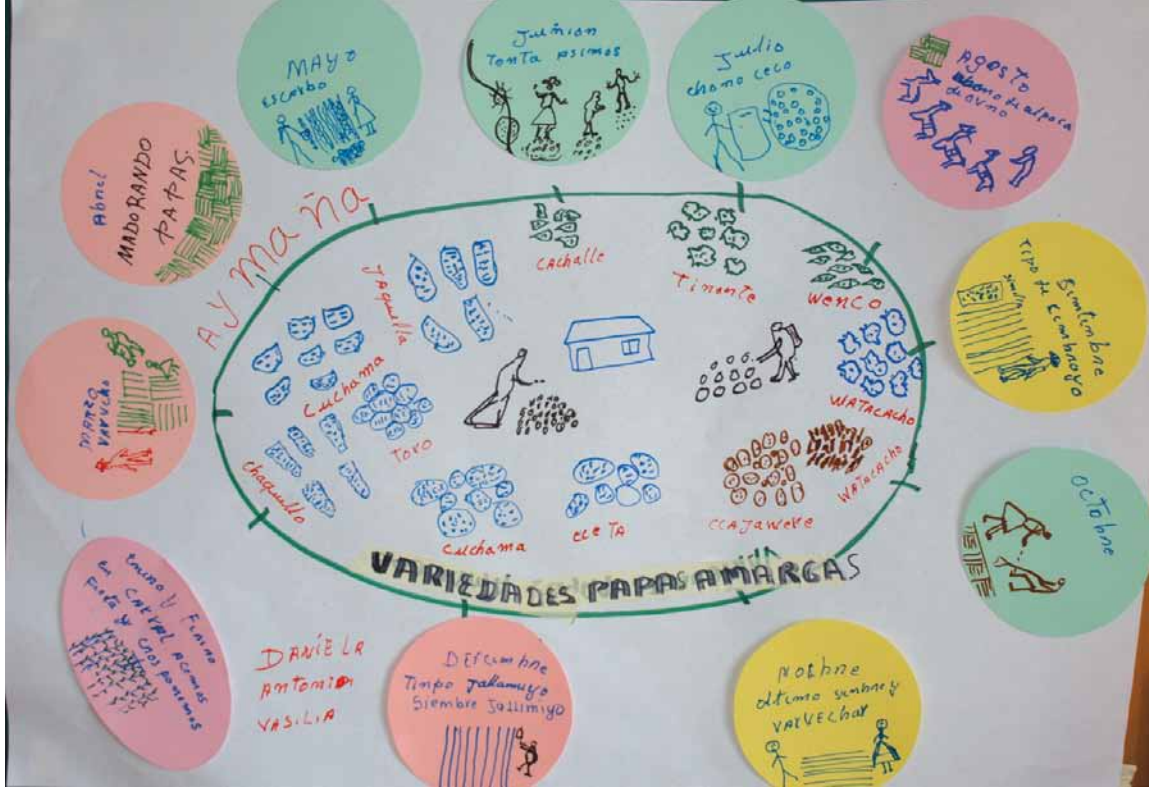


## La vida agro-pastoril

Las zonas andinas a mayor altura de 4000 msnm son percibidas como áreas extremas para la vida humana. La oscilación de la temperatura entre el día y la noche puede llegar a 30° C. En un día pueden ocurrir las más cambiantes condiciones climáticas: nieve, granizo, helada, lluvia, sol intenso. Los suelos están cubiertos de pastos duros o espinosos conocidos con el nombre genérico de ichu y casi no hay árboles. Desde el punto de vista agronómico la producción de tubérculos andinos es muy marginal pues se reduce a variedades que no gozan de preferencia en el mercado. Debido a lo accidentado del terreno, inaccesibilidad vial y el estilo de vida itinerante de la población, la modernización de la agricultura no avanza.

En Carabaya, la zona donde se ubican las comunidades de Aymaña y Chimboya, viven los sabios y sabias quechua al pie de los nevados, donde la variabilidad climática es extrema. Para ellos, una ventaja porque es el ambiente propicio para cultivar las incomparables papas amargas con las cuales elaboran el *chuño* que les da seguridad y soberanía alimentaria a largo plazo. Además cultivan *mashua* o *izaño*, quinua, *cañihua*, *oca*, *tarwi* en infinidad de variedades para diferentes aplicaciones culinarias. La mayoría de sabios poseen hatos de alpacas y llamas a los que mantienen sanos con tratamientos en base a plantas medicinales. Salen en viajes estacionales en búsqueda de pastizales variados transportando productos de la altura como lana, *moraya*, *charqui*, panes de quinua e intercambiar con el maíz de las zonas bajas. El diálogo les ofrece la posibilidad de mostrar los valores del estilo de vida agro-pastoril y de contar con los saberes científicos para encarar las consecuencias del cambio climático que se manifiesta en el calentamiento general de las zonas altas.

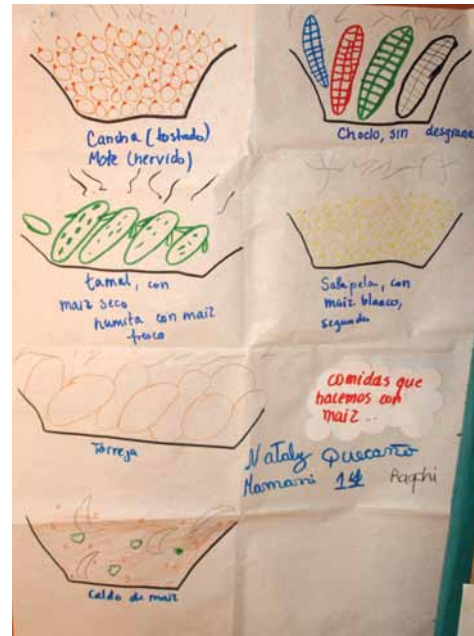
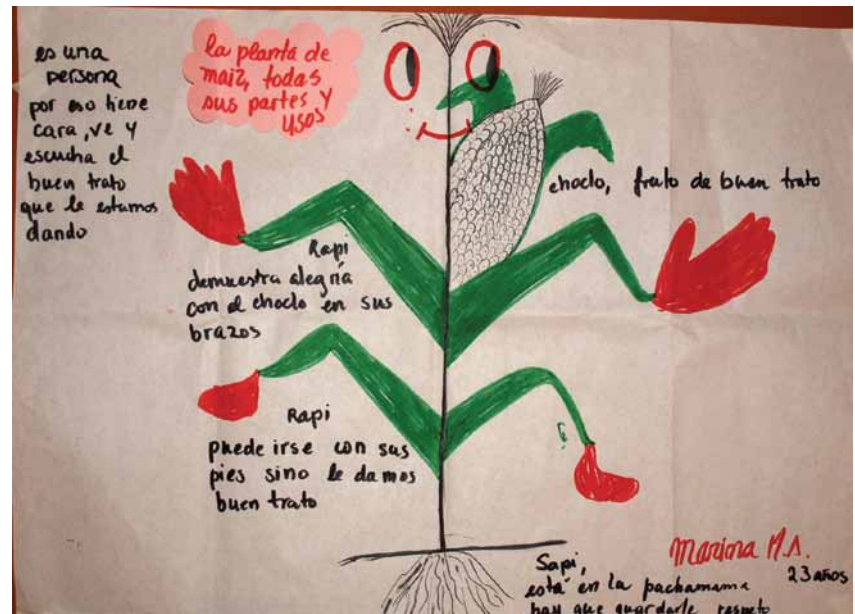
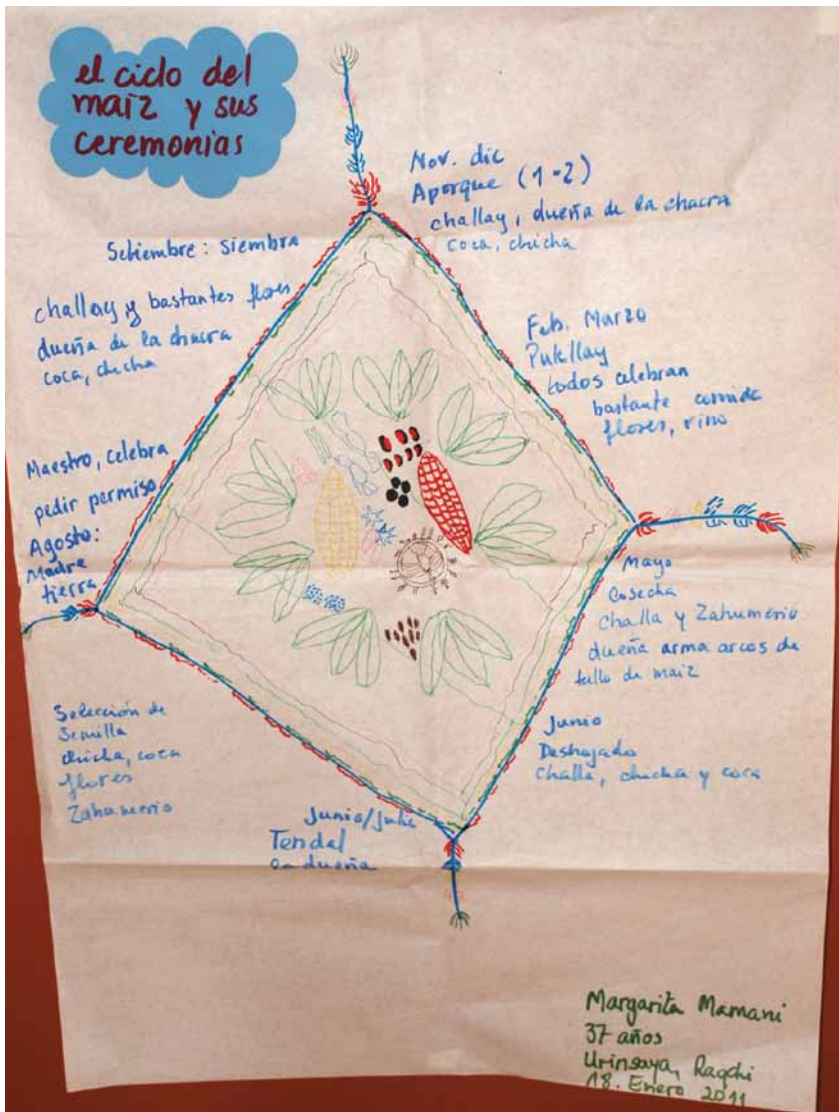




## El maíz es persona, a veces madre, hija o nuera

La uniformización del maíz en pocas variedades es una tendencia acelerada en el campo, pues el maíz blanco se vende muy bien en el mercado. Esto preocupa a los sabios y sabias quechua de Queromarca y Raqchi quienes a través de esfuerzos colectivos e individuales se dedican a la recuperación de la diversidad de las semillas. Están logrando un repertorio de saberes y prácticas estimables. Quieren conversar con los científicos sobre métodos para que el maíz de diferentes colores gane nuevamente un espacio vital en sus comunidades, pero aún no encuentran la confianza deseada para entablar el diálogo.







## ¿Por qué el diálogo?

La situación expuesta en el juego de roles plantea un desencuentro interpersonal que ocurre como manifestación de múltiples dimensiones económicas, sociales, culturales. Sobresalen dos diferentes estilos de vida y saberes. Uno lo encarna un agrónomo, cuya identidad radica en ser miembro de una institución estatal de investigación. Tiene el poder de llegar a una comunidad, coleccionar material genético del campo y su saber le da las prerrogativas de analizarlo en el laboratorio y desarrollar variedades para lanzarlas al mercado. No consulta ni busca consentimiento del campesino pues asume la legitimidad que le imprime pertenecer al sistema dominante. El campesino está trabajando en su parcela, parte de ello es su conducta ritual. Recibe al agrónomo y responde con amabilidad, explicándole en castellano pero en sus propias categorías las cualidades de Ara, una planta silvestre, fuerte, poderosamente espiritual, un ser viviente. Le entrega las semillas sin ningún miramiento pues en sus códigos culturales no priman los sentimientos de propiedad ni la venta. El agrónomo consigue su propósito de llevarse los recursos genéticos prometiendo retornarlos



a la comunidad transformados en mercancía. El campesino sigue trabajando sin perturbarse. Nada ha cambiado.

Esta interacción asimétrica ha dado lugar a formas de apropiación de los alimentos campesinos como los tubérculos y granos andinos, carne alpaca, peces endémicos, lo cual socava las bases epistemológicas de los saberes y prácticas campesinos y refleja un déficit democrático. La ciencia y la agroindustria



deciden con qué conocimientos y cómo investigar para producir los alimentos para la sociedad, mientras que los valores y las prácticas campesinos no se toman en consideración.

El diálogo de saberes en su sentido más amplio busca, a través de medios pacíficos, crear un nuevo balance de poder en la interacción entre saberes distintos borrando las desigualdades sociales que otorgan poco valor cognitivo a los saberes que no encajan en la lógica del saber científico. El diálogo aborda la injusticia cognitiva escondida en un asunto de poder que se evidencia en la superioridad de la ciencia moderna apoyada en los pilares de la agroindustria, las políticas agroalimentarias, las instituciones

educativas oficiales y legitimados por los sistemas legales que garantizan los derechos de la propiedad intelectual privada.

El diálogo invita a otros saberes y sus amenazados estilos de vida a encarar y contribuir con ideas y prácticas originales de soberanía alimentaria. Pues la historia ha demostrado que sólo la ciencia moderna universal no es capaz de encarar la crisis alimentaria mundial.

