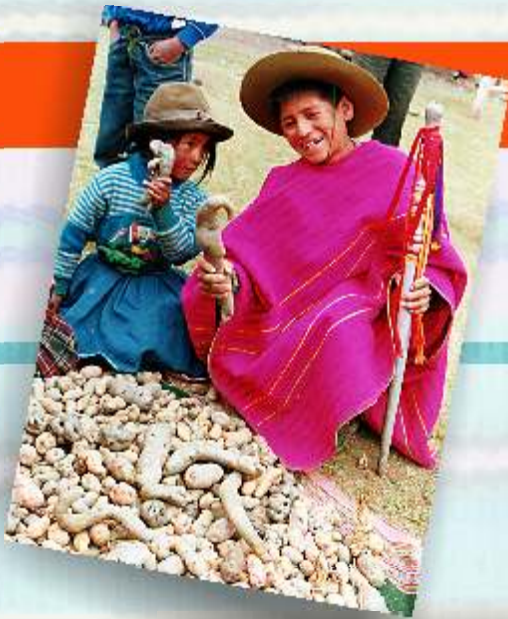


Volver a La Mesa



Gracias al auspicio de



terre des hommes
Alemania



PRATEC

Proyecto Andino de
Tecnologías Campesinas

CAI PACHA

Centro de Aprendizaje
Intercultural - Bolivia

NACA's Sur

Núcleos de Afirmación
Cultural Andina - Sur Perú.

Soberanía alimentaria y Cultura de
la Comida en la América Profunda

Volver a la Mesa

Soberanía alimentaria y Cultura de la
comida en la América Profunda



PRATEC

Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas

© **Volver a la Mesa. Soberanía alimentaria y Cultura de la comida en la América Profunda**

© **PRATEC - Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas**

Martín Pérez 866, Magdalena del Mar.

Telefax: 51-1- 261-2825

email: pratec@pratec.org.pe

www.pratec.org.pe

Primera edición: Lima, Noviembre, 2008.

ISBN:

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N°: 2008-15749

Fotos carátula: Ceprosi, AWAY, Urpichallay, Vida Dulce, Chuyma Aru.

Impreso en: Bellido Ediciones EIRL
Los Zafiros 244, Balconcillo. La Victoria. Lima. Perú.

Diseño y edición de interiores y carátula: Gladys Faiffer

Índice general

Presentación	5
1. Volver a la Mesa	9
<i>Gustavo Esteva</i>	
El enraizamiento.	10
¿Comida o alimento?	12
La comida como tejido social	16
Más allá de la Revolución Verde y el desarrollo	18
Una nueva fuente de inspiración	21
¿Para qué sirven los campesinos?	24
Para recuperar el apetito urbano	26
La inversión institucional	29
Recuperación de los ámbitos de comunidad	35
2. Cambios en la alimentación en los últimos 40 años	41
<i>Teresa Alem Rojo</i>	
Los alimentos y su capacidad de aportar energía vital	43
Desayuno escolar, aportes y venenos	46
Algunos datos para pensar	48
3. Soberanía alimentaria. Apuntes.	49
<i>Grimaldo Rengifo Vásquez. PRATEC. Lima, Julio 2008.</i>	
1. Soberanía alimentaria.	49
2. Aspectos culturales andinos de la Soberanía alimentaria.	50
3. El regreso a la naturaleza	59
4. La Seguridad y la soberanía alimentaria: Reflexiones en el marco de la cosmovisión andina sobre los alimentos y la alimentación	65
<i>Gualberto Machaca Mendieta.. Asociación Bartolomé Aripaylla (ABA – Ayacucho)</i>	
1. Cosmovisión quechua y alimentación	65
1.1. Visión cósmica sobre los alimentos y la alimentación ...	68
1.2. Los alimentos y la comida como ente vivo	68

1.3. Todos comen.....	69
1.4. La comidas saben de las desarmonías	71
2. Mana pisikuy (que exista comida suficiente para todos) .	72
2.1. Entendimiento con el "Muchuy" (hambre)	74
2.2. La madre del producto almacenado.....	78
2.3. La diversidad en la chacra y en el paisaje	81
2.4. "Wata mikuychay" o transformación	86
3. Comer bien. La cultura del "Allin mikuy"	86
3.1. Comida para el temperamento y el espíritu	87
4. Conclusiones.....	90
Bibliografía	91

ANEXO

Programa TITIKAKA	93
Contribuyendo a vigorizar la crianza de una vida amable para todos desde las comunidades campesinas	93
Principios	93
Crianza de lo diverso (inclusión y celebración de la diversidad).....	94
Organicidad y regionalidad como espacios de crianza de la vida	94
Minka de saberes y querereres	95
Objetivos	95
Criterios Metodológicos.....	96
Las líneas de acción	97
Los componentes	99
Propuesta de gestión	107
Los Mecanismos de gestión	110

Presentación

2008 está siendo un año difícil para la humanidad: las crisis alimentaria y financiera global han puesto a los gobiernos, organizaciones de la sociedad civil, empresas, comunidades indígenas y campesinas, sindicatos y organizaciones femeninas, entre otros, en la tarea de encontrar soluciones y reacomodarse a sus vidas. La seguridad alimentaria se puso en cuestión una vez más para las mayorías del planeta que viven este año los momentos más duros de inseguridad para su vida. Los gobiernos, en particular los de los países dependientes del capital, poco pudieron hacer para paliar y resolver la crisis. Ha sido dura la realidad de Haití con su niñez que salía apuradamente a las calles a comer arcilla para saciar un hambre que ya parece crónica. Los que pudieron hacer algo miraron desde el balcón, esperando que los alimentos convertidos ahora en 'commodities', subieran de precio para incrementar desmesuradamente sus ganancias y una vez más, desde la comida, tener el control del planeta.

En medio de toda esta incertidumbre que, para unos se resuelve integrando de una manera más amable a todas las comunidades agrarias al mercado global y para otros reforzando la autonomía de los pueblos, visitamos en abril de este año la chacra de doña Jesús Guerra en el caserío de Alto Pucalpillo en Lamas, San Martín, Perú, para observar alternativas concretas a la inseguridad alimentaria. Doña Jesús es miembro de la Asociación de mujeres indígenas quechua-lamas "Warmikuna Tarpudora" que agrupa a unas 80 familias de ocho comunidades indígenas de la región. Pudimos observar en un área de no más de 8 metros cuadrados una diversidad de cultivos: maíz blanco duro y amiláceo; frijoles de diversas variedades, algodón nativo, blanco y pardo; plátano para freír y de consumo directo; raíces como witino y michucsi; ajíes de unas 4 variedades; papayas, zapallos y caiguas, dos variedades de palmeras y sachainchic.

En esa pequeña extensión ubicada en plena amazonía alta, la chacra imita en diversidad la arquitectura vegetal del bosque preexistente. Se trataba a todas luces de una agricultura biodiversa y ecológica; no se hacía uso de insumos externos como agroquímicos ni fertilizantes inorgánicos. Lo mismo sucedió con otras chacras visitadas: la diversidad era la norma. Los cultivos los destinan al consumo y también para vender. El algodón es el cultivo de renta, pues su uso interno es mínimo, mientras en el caso de los otros cultivos, su destino es variado. Las familias siembran para comer y para vender.

La región es uno de los microgenocentros de plantas cultivadas, en particular de una diversidad extrema de ajíes, frejoles, yuca y plátano, aunque también existe maní y numerosas raíces. Esta diversidad vegetal es ahora la principal fuente local de alimentos y, en particular, de proteínas luego del colapso de las fuentes que procedían del monte y de la pesca en los ríos.

Nos cuenta doña Jesús que, hace seis años las familias indígenas fueron entusiasmadas a producir algodón nativo ecológico para la exportación. Decían sus promotores que había un excelente mercado en Japón, los países nórdicos e Italia, con buenos precios que doblaban a lo que entonces se pagaba localmente por el quintal y que la pobreza podía ser erradicada de la región. Incluso instalaron consultores que ponían el “sello verde” al producto como garantía de que el proceso de producción era ecológico y serio. El algodón que hacía parte de la diversidad de cultivos muy prontamente cubrió el área de las chacras, y hubo tal producción que aunado a una mejora del precio de venta del producto entusiasmó a los productores a continuar haciéndolo en extensiones mayores. Un buen día, y luego de un par de campañas agrícolas, el precio del algodón se desplomó debido a mejoras en la producción de los campos paraguayos o del algún país del Asia, y sucedió que los compradores desaparecieron, los técnicos de las ONGs brillaron por su ausencia y el algodón que antes tenía compradores “fijos” no tenía quién lo cosechara, pues el jornal pagado por la mano de obra no cubría ni el precio de haberlo producido.

Este es un ejemplo reciente, pero frecuente en la vida agrícola peruana y del cual las revistas ecológicas, de mercado justo y otras especializadas no dan cuenta, pues las noticias aparecen en los periódicos locales y nacionales bajo la forma de notas policiales

originada en la detención de algún dirigente indígena o campesino cuando deciden movilizarse para reclamar mejores precios para sus productos. Así sucedió con el café, con el maíz, con el arroz, con el plátano, con el tabaco, etc. El resultado es que muchos de los programas orientados al mercado que aparecen como amables con la naturaleza, con la sociedad y con la economía, resultan insostenibles para todos en el largo plazo. La diversidad deja su lugar a la homogeneidad, los índices de pobreza se agudizan, en particular para quienes no pueden condonar la deuda a comerciantes locales, y la extracción de plusvalor a costa del pequeño agricultor se acentúa. Esto lo saben bien las familias, pero lo saben mejor las mujeres indígenas como doña Jesús que están hartas de que sea el mercado el que maneje sus vidas y quieren una relación, por ello, no dependiente de éste.

“Sembrar para comer” antes que sólo sembrar para el mercado ha sido el lema que las mujeres como doña Jesús han escogido en estos últimos años para hacer cierta la máxima de no hipotecar el futuro de las generaciones próximas con tentadoras ofertas de ganancias en el presente. ¿Esto quiere decir que no venden? Todo lo contrario. Venden, pero a su manera, es decir al “goteo” y de “toda laya” (diversidad) como ellas dicen, guardando una fracción importante de su cosecha para la comida. De este modo obtienen dinero para aquello que no producen.

La insistencia en programas monoculturales y el subsiguiente anclaje de la agricultura indígena y campesina al mercado debería ser cuidadosamente evaluado por los programas nacionales de “alivio a la pobreza”, pues lo observable a nivel nacional e internacional es que existe un mercado para productos de la diversidad pero no existe un mercado para la diversidad en su conjunto. Existen mercados temporales, por ejemplo para el sachainchic por el descubrimiento realizado sobre sus propiedades nutraceuticas (el famoso factor Omega), pero no para toda la diversidad. En la parcela de doña Jesús este cultivo forma parte de la heterogeneidad vegetal de su chacra, pero no lo es todo. Un mercado amable con la naturaleza y la economía debería encontrar nichos que compren también frejol, papaya, plátano, algodón, ajíes, para citar sólo algunos de ellos. Pero como esto no existe y hasta que aparezca esta posibilidad en el horizonte de los negocios, lo más indicado para estas familias, que

no la pasan bien, es que siembren para comer y que vendan su biodiversidad al mercado local en porciones y precios que ellos puedan negociar adecuadamente en un mercado como el de Lamas y Tarapoto que son culturalmente sensibles, pues sus pobladores son capaces de consumir tan pronto larvas, como las frutas y las raíces locales que cosechan y producen las familias indígenas.

Sobre éste y otros temas tratan los artículos que hacen parte de este libro. Gustavo Esteva, nuestro querido amigo mexicano nos devuelve, si de comer se trata, a la ceremonia de convivialidad culinaria expresada en su artículo «Volver a la mesa». En forma similar, Teresa Alem nos advierte desde Bolivia, del valor del desayuno con esa manera tan criadora suya, que se expresa cuando escribe como cuando habla. Gualberto Machaca expresa el sentido cultural que tiene la comida en su pueblo de Quispillacta, Ayacucho, Perú; y el suscrito vincula en una aproximación primera, la relación entre comida y cosmovisión. Todos estos ensayos están escritos con el ánimo de estimular el debate sobre el papel de los pueblos originarios en la solución de la crisis alimentaria y hacer de la comida un bien compartible por todos los seres que pueblan el pacha o microcosmos andino-amazónico y no una mercancía al servicio del apetito y voracidad de las corporaciones transnacionales.

Agradecemos a la oficina regional de terre des hommes Alemania que ha hecho posible esta publicación en el marco del programa regional Titikaka, cuyo perfil se incluye en un anexo de este texto. En este programa intervienen CAI PACHA de Bolivia, los Núcleos de Afirmación Cultural Andina del Sur (NACAS-Sur), así como PRATEC de Perú.

Grimaldo Rengifo Vásquez

PRATEC

Cusco, Noviembre 2008.

1. Volver a la Mesa

Gustavo Esteva

Nos acosa de nuevo el hambre. Nos acosa la falta absoluta de algo que comer o esa lenta agonía que los técnicos disimulan en el término desnutrición y que significa no comer suficiente o comer lo que no nutre. Un famoso nutriólogo mexicano sospecha que la mitad de los niños nacidos entre nosotros en la década actual nunca podrán ser hombres o mujeres completos: sufrieron daños irreversibles aún antes de nacer (1). No sé si exagera. Pero aún cuando su hipótesis resultara falsa, la inferencia revela una realidad dramática: un gran número de latinoamericanos no está llevando a su boca suficiente comida. Las mujeres y los niños son, de nuevo, los más gravemente afectados.

No trazo aquí la crónica del desastre ni el memorial de la ignominia. No elaboro sobre las causas del actual estado de cosas, que siguen siendo objeto de intenso debate, ni presento un pliego de reclamaciones. Tampoco formulo otro informe técnico sobre la situación "alimentaria" o "nutricional" en América Latina. He optado por ofrecer rasgos del paisaje que observo en la base social, en el mundo de las mayorías sociales (2). Presento sus iniciativas ingeniosas e innovadoras, a partir de un estado de cosas dramático, como una perspectiva cargada de esperanza y posibilidad.

El enraizamiento.

El mundo ha dejado de ser sueño, profecía, proyecto. Se ha vuelto real. El aislamiento cultural es asunto del pasado. No hay pueblos que carezcan de contacto con el exterior: existe entrelazamiento entre ellos. La inter-acción, la inter-penetración, la inter-dependencia, son ya inevitables. Se aviva así la propensión a unificar y homogeneizar el mundo, ya no con la ideología sino con la producción: la granja global, la fábrica global, el mercado global. Los nuevos sistemas de transporte y comunicación crean una nueva sensación de pertenencia al globo -a una forma de existencia común- que propaga el emblema de la aldea global. La transnacionalidad corporativa, lo que los técnicos llamaron internacionalización del capital, crea la ilusión de la integración cabal, de una profunda y completa subsunción del ser en esa realidad globalizada, que se confirmaría con la evidencia empírica: la gente usa los mismos *jeans* y fuma los mismos cigarrillos (o deja de fumar por las mismas campañas); una telenovela mexicana rompe marcas de audiencia en Rusia y los chismes de la familia real inglesa llegan a todos.

Esta descripción, sin embargo, no capta lo que está ocurriendo entre las mayorías sociales del mundo, que enfrentan, más bien, una creciente **marginalización** del modo de vida "globalizado" y que están cada vez más conscientes de ello: no comerán en MacDonal'd's, ni se registrarán en un Sheraton o tendrán automóvil familiar; los "globalizados" habrán agotado los recursos del planeta mucho antes de que eso pudiese ocurrir.

Esas mayorías han comenzado a reaccionar. Ante la globalización de su marginalidad, se enraízan de nuevo en espacios que les pertenecen y a los que pertenecen. Se pertrechan en ellos, **localizando** sus iniciativas y dándoles un nuevo sentido: en vez de seguir buscando su incorporación al mundo globalizado, reivindican respeto a lo que son y a lo

que tienen y se dedican a enriquecerlo; recuperan sus viejos ámbitos de comunidad o crean otros nuevos.

Estas actitudes aparecen sobre todo entre quienes lograron resistir el avasallamiento de los desarrollistas y evitaron ser objeto de una metamorfosis grotesca en "hombres económicos". Pero se observan también entre quienes se habían incorporado a una condición clasemediera de vida. Las nuevas formas de operación de la economía transnacionalizada expulsan a muchos de ellos de sus "privilegios" y los arrojan a la "informalidad". Mientras algunos se agolpan, como masa en pánico, ante las cada vez más angostas puertas de acceso a la condición que perdieron, otros están uniendo fuerzas con los que nunca llegaron a esa condición y se refuerzan mutuamente en sus desafíos políticos y sociológicos.

La localización o relocalización, más que la globalización, podría estar siendo la tendencia definitiva a finales del siglo.

En la América Latina, se ha consolidado en estos años el universo de las minorías globalizadas, que probablemente constituyen ya la tercera parte de la población. Sus ideas y comportamientos se han estandarizado y no es fácil distinguirlos de sus pares en las sociedades industriales. No hay mayores diferencias en sus rasgos por países, salvo en la proporción que representan en el total: mientras en Argentina constituyen más de la mitad de la población, en Bolivia o Guatemala no representan más del 10%.

Entre las mayorías sociales, en contraste, se observa una gran heterogeneidad. Fuera de sus descontentos compartidos, apenas tienen un común denominador. El hecho de que hayan rechazado el proyecto occidental, o lo asuman de distinta manera, no implica que posean la misma matriz civilizatoria o el mismo sistema mítico. Sin embargo, las ha estado unificando su reacción ante los mismos fenómenos globales, como trataré de mostrar con el caso de la comida.

¿Comida o alimento?

Hace algún tiempo, propuse emplear la palabra **comida** para aludir al mundo de las mayorías sociales, en América Latina, reservando la palabra **alimento** para su uso profesional e institucional entre las minorías globalizadas. Procurarse comida, generarla, prepararla, cocinarla, mantener la comida misma y el acto de comer en el centro de la actividad cotidiana: todo esto es propio de las mayorías sociales y habitualmente tiene lugar en el reino del género. Alimentarse, en contraste, es comprar y consumir alimentos (objetos comestibles), diseñados por profesionales y expertos y distribuidos por medio de instituciones, por el mercado o el Estado, bajo el régimen del sexo (3).

Puedo hacer esa distinción en español. Puedo identificar en grupos sociales diversos comportamientos diferenciados que corresponden a ambas condiciones. Puedo documentar que la comida, entre los indios y los campesinos, se refiere a una compleja relación con la tierra, que no es equivalente a la actividad técnica de producir alimentos. Puedo ofrecer muchos ejemplos, en la América Latina, en que otras palabras enriquecen la de comida para describir prácticas culturales conectadas con ella. Puedo documentar las diferencias entre esas actitudes y las de un estudiante universitario de Lima o Santiago que consume alimentos y es enteramente dependiente de las instituciones que se los proporcionan.

No puedo hacer esa distinción en inglés. *Food* es **alimento**, no **comida**. *Meal*, *nourishment* y otras palabras de la familia se refieren sólo a *food*. *Meal* fue hace tiempo equivalente a **comida**, como *mahle*, en alemán, de la misma raíz. Pero ahora sólo se refiere al tiempo y condiciones en que se ingieren los alimentos. *Nourishment* es una palabra técnica -como nutrición, *nutrition*, *nourriture*, *nahrung*- que se refiere al contenido del alimento, definido por los profesionales.

No es fácil explicar por qué no hay palabra en inglés para aludir a la comida. Pero quizás deba recordarse que el mundo anglosajón fue el espacio cultural en que el modo industrial de producción apareció y se hizo dominante y excluyente. Ahí, las actividades vernáculas relacionadas con la **comida** han sido continuamente sofocadas o eliminadas. Quienes trataron de conservarlas, o recientemente se ocupan de regenerarlas, enfrentan grandes dificultades. La situación ha institucionalizado la escasez permanente de **comida**.

No bien termino de escribir esa frase me doy cuenta que contradice una certidumbre moderna, que asocia la escasez de alimentos con el atraso, con el drama de Etiopía o con algunas **irregularidades** del mundo industrial, pero asume que éste ha superado la escasez. El presidente Reagan sostuvo reiteradamente que en países como Estados Unidos sólo los ignorantes pueden sufrir hambre y que se trata, en todo caso, de un asunto marginal.

Al mencionar aquí la escasez, no me estoy refiriendo a personas o grupos subalimentados entre las minorías globalizadas, ni a la malnutrición, el término técnico que abarca a los pobres y a los sobrealimentados y enraíza la idea de una "dieta recomendada", establecida por las instituciones, los profesionales o las sectas alternativas. Tampoco me refiero a faltantes de alimentos después de una mala cosecha en una comunidad campesina, ni al agotamiento de las reservas de alimentos en un país africano.

Aludo a una condición crónica y general de las minorías globalizadas, en que la gente debe ser alimentada y vive en continua dependencia de aparatos institucionales, públicos o privados, que crean en ella adicciones permanentes a servicios que se asumen como logros magníficos de la civilización.

Es muy difícil que las minorías globalizadas perciban su crónica carencia de comida. Reconocen sin dificultad insuficiencias y deficiencias de la alimentación moderna que forman ya parte de la conciencia común, como la dudosa calidad de los productos que se ofrecen en el mercado o la distribución injusta de los alimentos disponibles. Pero están convencidos de que estas **irregularidades** podrán superarse con avances técnicos y políticos, sin necesidad de renunciar a las ventajas, para ellos evidentes, del sistema industrial de producir alimentos.

El hecho de que los deseos de los consumidores industriales de alimentos nada tengan ya que ver con la capacidad autónoma de crear comida es visto por ellos como una liberación. Tras alejarse por completo del agobio del cultivo, los urbanitas modernos se afanan en dejar atrás toda “carga” relacionada con la comida. Comen fuera de su casa tanto como pueden y aceptan con entusiasmo las ofertas de la industria de alimentos para reducir al mínimo posible el trabajo doméstico de preparación de la comida, a menudo en nombre de argumentos feministas. Pocas cosas inspiran actualmente tanta fascinación como los aparatos para cocinar que “ahorran” tiempo y trabajo, y los alimentos a los que se han incorporado ya diversas fases de su preparación, por lo que casi no requieren esfuerzo alguno para pasar del supermercado a la boca (4). Wendell Berry ha descrito de modo insuperable esta situación:

Los fabricantes de alimentos han logrado persuadir a millones de consumidores para que prefieran alimentos ya preparados. Los fabricantes se los cultivarán, se los cocinarán y se los entregarán, e incluso (exactamente como haría su madre), les rogarán que los coman. No se han ofrecido aún a ponérselos masticados en la boca porque todavía no encuentran una manera lucrativa de hacerlo, pero es seguro que les encantaría descubrirla. El consumidor ideal de comida industrializada estaría sujeto a una mesa con un tubo insertado que fuera directamente de la fábrica de alimentos hasta su

estómago: ¡piense en el ahorro de dinero y esfuerzo y en la eficiencia de semejante dispositivo! (Berry 1990: 146).

We do it all for you -reza un conocido lema publicitario de una corporación.

Las minorías globalizadas parecen convencidas de que el amplio abanico de opciones que actualmente les ofrece el mercado alimentario les permite satisfacer plenamente sus preferencias personales. Y aunque no siempre disponen de "poder de compra", para que esas preferencias no queden en mero apetito, prefieren enfrentar las dificultades que les plantea adquirirlo que preocuparse de nuevo por generar y preparar directamente lo que comen. Si alguien les hace notar que las llamadas "curvas de preferencia" o la "soberanía del consumidor" son un mito insostenible, y les prueba que en el mercado real las corporaciones dictan las "necesidades" de los consumidores, cada quien se considerará excepción a la regla y tratará de demostrar que ese fenómeno general no se aplica en su caso. Cuando hablo de esto con consumidores urbanos de alimentos, en Río, Caracas, Buenos Aires o la ciudad de México, me resulta casi siempre imposible examinar junto con ellos la carencia absoluta de comida que constato en sus vidas. Consumen diariamente la ilusión de la abundancia y les encanta hacerlo.

Hace 50 años, Orwell advirtió que "a largo plazo podríamos llegar a descubrir que los alimentos enlatados son un arma más letal que la ametralladora". ¿Podremos alguna vez percibir el despojo, la privación, que se contienen en el "lujo" de comer fresas mexicanas o piñas africanas durante el invierno europeo, o naranjas "frescas", todo el año, en la ciudad de México? ¿Cómo adquirir clara conciencia de lo que así se pierde? ¿Cómo aprender a ver en ese surtido diferenciado y constante una forma de homogeneización castrante, que nada tiene que ver con la diversidad real de comer al ritmo de las estaciones

y en función del propio entorno? ¿Como combatir o resistir la fascinación que invariablemente ejerce el alimento industrial, con sus empaques deslumbrantes y su apariencia impecable? ¿Cómo dismantelar las ilusiones igualitarias de un modo de producción y de vida que ha logrado atrapar la fantasía mundial?

¿Cómo recuperar la percepción de que la comida no puede ser des-plazada? ¿que no es posible reproducirla o imitarla? El alimento puede ser transportado a 2,000 o 20,000 kilómetros, pero la comida jamás sale del lugar en que nació. Ingerir alimentos de un menú "tai" en Londres, pensando que eso es comida tailandesa, sería como imaginar que la visita a un zoológico es equivalente a un safari en Africa. Si comida es una especie de "alimento-en-contexto", tal contexto no puede definirse por el color local del restaurante, la calidad del alimento mismo o el genio del cocinero -quizá importado junto con los ingredientes del alimento. El contexto es necesariamente social, todo el mundo humano inmerso en la comida, su alma y corazón. La comida, dice Roland Barthes, "no es solamente una colección de productos que pueden emplearse en estudios estadísticos o nutricionales; es también, al mismo tiempo, un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, situaciones y comportamientos."

La comida como tejido social

Quien vaya a la República Dominicana, no debe dejar de ir a Monte Bonito, un pequeño pueblo al noroeste del país. Mi amigo Erik Duus me lo descubrió. Es un antropólogo noruego que vivió ahí por muchos años. Quedó fascinado por una extendida práctica de las mujeres, llamada impostura, que estudió a fondo y sobre la que escribió un interesante ensayo (Duus 1982).

Nunca intentó definir la impostura. Tiene un significado simbólico y es, al mismo tiempo, "una relación contractual

informal, en que las contrapartes se hacen una promesa implícita de intercambiar entre sí parte de su comida”.

Mi amigo descubrió que la impostura es objeto de interpretaciones complejas y se enraíza en la creación de significados en la interacción social. Las mujeres hablan de la impostura con expresiones como las siguientes:

- Impostura es estar juntos y sentirse cerca, que uno se trata bien en el barrio, que somos amigos.
- La impostura que usamos aquí es que, por ejemplo, un día no tengo nada que darle a mis hijos, y llega una impostura y les doy hasta llenar... eso es impostura. Es algo que usamos como amigos y vecinos. Si somos vecinos, queremos creer que con impostura nos tratamos mejor entre todos.
- La impostura quiere decir un cariño. Si usted y yo nos tenemos un cariño, usted me manda su comida y yo le mando la mía. No es ninguna ventaja que uno ande buscando, sino un cariño. Si usted me manda su comida ahora, cuando yo no tengo la mía, me la como y me quita el hambre. Tal vez haya días en que yo le pueda mandar la mía a usted, cuando tenga hambre, y eso es lo que uno anda buscando.
- Es como ayudar al que menos puede. Vea, ahí está mi esposo operado, hay días que no hallo para comprar la comida, pero él comió: fueron mis vecinos que trajeron la comida. No es por interés ni nada de eso. Un día usted no puede, y sus vecinos le levantan la comida, ya usted salvó la vida.

Erik Duus reflexiona bellamente sobre estas expresiones. Piensa que dar comida debe entenderse más allá del acto mismo, para expresar sentimientos sociales de unidad, consideración, cercanía y gentileza. El alimento, en contraste, es una palabra inmersa en el mundo económico, el mundo de la escasez. La

comida alude a una práctica normal en un contexto en que la escasez, según se define en la construcción del mundo que formulan los economistas, no puede aparecer, y en donde con frecuencia existen mecanismos para impedir que aparezca.

He encontrado muchas formas de impostura, de comida, en el propio centro de las ciudades latinoamericanas. En Monte Bonito, es preciso explicar por qué se ha mantenido la tradición de la impostura; en las grandes ciudades, lo que hace falta es explicar su aparición, o más bien su reaparición, que rompe la discontinuidad impuesta por los desarrollistas. Tener comida ahora, en una gran ciudad, revela que ahí se encuentra una sociedad que está yendo más allá de la era del "desarrollo", dejando atrás, simultáneamente, patrones tradicionales y modernos.

Más allá de la Revolución Verde y el desarrollo

Como muchos otros países previamente colonizados, México intentó recorrer un camino agrícola propio en la primera parte de este siglo. Un notable esfuerzo técnico y de investigación respaldó las prioridades de su revolución social, que modificó el régimen de tenencia de la tierra, las formas de organización del trabajo, las alianzas de clase y las relaciones entre los campesinos y el Estado. Los agrónomos se apoyaron en la tradición milenaria de los campesinos y formaron un vigoroso colectivo de pensamiento, que dió refuerzo técnico el empeño general de transformación.

El frenesí desarrollista que empezó en la década de 1940 los desplazó rápidamente. Un nuevo colectivo de pensamiento respaldó la entrada en liza de otros actores al banquete de la revolución industrial, al que no estaban invitados los campesinos. Con base en la Oficina de Estudios Especiales de la Secretaría de Agricultura de México, financiada por la Fundación Rockefeller, se montó en 1943 un proyecto de investigación destinado a concebir,

desde el laboratorio, la tecnología que haría posible el nuevo modelo. El país se convirtió así en pionero de la Revolución Verde.

El cambio en los paradigmas agronómicos que desplazó a los agrónomos “nativos” y adoptó los provenientes de Wisconsin no fue sino una variante del ocurrido 100 años antes en las sociedades industriales, cuando la “teoría de los minerales” desplazó a la del “humus”. Alrededor de 1850, el colectivo de pensamiento encabezado por Justus von Liebig lanzó los paradigmas agronómicos que dominaron desde entonces la investigación, por lo menos antes de la era genética, dando forma a las tecnologías que subordinaron cada vez más la agricultura a la industria. Esas ideas, a las que se atribuyó valor universal a pesar de su manifiesta contradicción con muchas condiciones locales, reemplazaron rápidamente en la Europa industrial a las que sostenían quienes 50 años antes habían dado forma científica, con la “teoría del humus”, a la tradición campesina europea. Este desplazamiento no correspondió al mayor grado de verdad de una teoría respecto a la otra. Las “nuevas” ideas fueron aceptadas como ciertas por la medida en que se ajustaban mejor a los intereses de los actores sociales emergentes, en un contexto específico, que se trasladó sin dificultad a los Estados Unidos, donde el nuevo paradigma tuvo finalmente, en este siglo, su más clara expresión tecnológica e industrial.

La exportación acrítica de esas ideas, tomándolas como verdades científicas universales sin considerar sus sellos de origen, puede contribuir a explicar las inercias actuales de muchos desastres agrícolas en la América Latina. Los profesionales científicos y técnicos que imponen en un momento determinado ciertas modalidades de operación agrícola se han formado en una escuela de pensamiento y acción de cuya vigencia derivan dignidad e ingresos. Pueden mantener sus actitudes, contra toda experiencia, y resistir todo cambio aconsejado por ella, cuando perciben que de otro modo se

desvanecería el que consideran su principal patrimonio, lo mismo que sus privilegios y el reconocimiento público.

A partir de la década de 1980, sin embargo, nuevas generaciones de profesionales empezaron a enfrentarse con audacia a esa situación. Documentaron con rigor los fracasos que trajo consigo el desarrollo para sus supuestos beneficiarios y también sus novedosas iniciativas. Y el resultado los deslumbró.

En la fecha en que redacto esta síntesis -escribe Andrés Aubry, un historiador que inspira y apoya los trabajos del Instituto de Investigaciones de Asesoría Antropológica para la Región Maya de Chiapas, en el sur de México-, ya estamos trabajando con los hijos de los primeros socios de nuestra experiencia agrícola, es decir, con quienes eran niños cuando empezamos. El propósito de estas páginas, pues, es de **sistematizar** prácticas que van pasando la prueba de una segunda generación de campesinos. Raras veces un acompañamiento técnico tiene tanta duración: vimos nacer y morir parcelas, triplicarse la población de aldeas, transformarse paisajes, despuntar y madurar la crisis, perpetuarse la pobreza del campo; fuimos testigos del auge y del desplome del café, mirando con qué entusiasmo se sembraron las primeras matas y con cuál rabia se machetearon los cafetales. Observamos, apuntando los datos: el clima durante 17 años; accidentes geográficos que desviaron ríos y modificaron suelos; prácticas que se abandonaron unas y sobrevivieron otras, pese a tantos cambios, y aquellas nuevas que se impusieron a la costumbre. Medimos nuestros errores o ingenuidades de asesoría y recogimos enseñanzas: del saber popular, de la flexibilidad campesina pese a su fama conservadora, de nuestra propia experiencia, de lo que borra inexorablemente o consagra sorpresivamente el tiempo (Aubry 1992: 11).

En los últimos diez años, un nuevo género de informes de investigación comenzó a apilarse en los escritorios de los expertos. Los fondos de la Rockefeller que se emplearon para financiar la Revolución Verde se gastan ahora en la evaluación de viejas prácticas agrícolas, que a menudo reciben altas calificaciones, gracias a la moda mundial sobre la sostenibilidad. Mientras algunos investigadores intentan aún acomodar sus “descubrimientos” dentro de casilleros científicamente construidos y reformular las técnicas para diseminarlos, a fin de incorporar a los “paquetes tecnológicos” el conocimiento local, una nueva expresión de dignidad ha comenzado a aparecer en los ojos de muchos viejos campesinos. Su sabiduría está volviendo al centro de la comunidad. Apoyan ahora a muchos jóvenes, que mezclan con habilidad y cuidado, en sus nuevas prácticas, técnicas que proceden de diferentes tradiciones y sistemas de conocimiento. El suelo puede requerir años para recuperar su condición, tras los daños causados por los tractores y los agroquímicos. La cultura local y el modo de vida campesino puede también requerir muchos años para lograr una regeneración completa. Sin embargo, el solo hecho de haber empezado a caminar de nuevo sobre los propios pies y confiar de nuevo en la propia nariz está empezando a dar a la vida de muchos campesinos un nuevo sentido de dignidad y orientación. Una nueva esperanza ha comenzado a surgir en su horizonte.

Una nueva fuente de inspiración

Grimaldo Rengifo, Julio Valladolid y Eduardo Grillo formaron parte de la primera generación de peruanos de origen campesino que tuvo acceso a entrenamiento universitario. Dedicaron muchos años de su vida a la promoción del desarrollo en el campo peruano y atravesaron por buena parte de sus fases y modas: desarrollo de la comunidad; desarrollo participativo; tecnología apropiada; desarrollo sostenible...

En 1987 renunciaron a sus brillantes carreras profesionales y fundaron el Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas (PRATEC). Compartían para entonces la conclusión de que los problemas que habían encontrado en su práctica profesional se derivaban del desarrollo mismo. Sabían ya que ese paquete de prácticas, ideas, epistemologías y ontologías del Occidente moderno era esencialmente ajeno al campesinado autóctono y que lejos de traerle beneficios lo destruía. Una vez librados de esa carga ideológica y profesional e instalados en su propio nicho independiente, empezaron a ver de otra manera la realidad de los campesinos cuyo “desarrollo” habían estado tratando de impulsar. Descubrieron que sus ideas y prácticas no sólo eran adecuadas a sus condiciones naturales, sociales y culturales, sino que se encontraban en un intenso proceso de transformación, llenas de vitalidad y potencialidades. Observaron que la agricultura autóctona natural y la cultura encarnaban una manera radicalmente distinta de ser en el mundo, de ser una persona, de relacionarse con otros humanos y no-humanos, y diferentes nociones del tiempo, del espacio, y de la naturaleza.

En el curso de sus primeros 10 años de vida, PRATEC se convirtió en un núcleo creativo de multiplicación de las capacidades regenerativas de la agricultura andina. En sus talleres, sus prácticas, sus publicaciones, PRATEC recoge continuamente la sabiduría ancestral de los campesinos andinos y al mismo tiempo las formas en que se está enriqueciendo y fortaleciendo.

La chacra -dice Eduardo Grillo- es el lugar donde cada familia conversa y reciproca con las otras a las que está unida por la minka o minga o ayni, denominaciones que recibe en diferentes lugares el grupo de familias que trabaja colectivamente las chacras que cada una de ellas posee por separado. La chacra es entonces reforzadora de los lazos de la comunidad humana. Pero la chacra es también el lugar de simbiosis entre la comunidad humana y la comunidad de la sallqa o

“naturaleza”. A base de los elementos del paisaje natural: suelo, agua, flora, fauna, clima, es que la comunidad humana “hace chacra”: la chacra singular que ahí es posible. Ninguna chacra andina es igual a otra. Cada cual tiene su propio modo de ser, su identidad, su personalidad. Por eso decimos que la agricultura andina es una agricultura de filigrana. Finalmente, la chacra es también el tiempo en que la familia y el grupo de familias con que trabaja colectivamente, realiza ritos de invocación y de dación a las huacas. En la chacra se realiza la comunión de la comunidad humana con la comunidad de huacas (Grillo 1993:29).

Al acompañar el movimiento silencioso de los campesinos, los miembros de PRATEC se dieron cuenta de que el conocimiento que adquirieron en la universidad tenía poco que ver con la realidad andina y mucho con la modernización capitalista. Al desprofesionalizarse escaparon de los límites de las disciplinas académicas, para pensar, actuar y escribir desde un punto de vista andino. El conocimiento que ahora producen nace de una prolongada e íntima interacción con los campesinos y es una forma colectiva de conocer. Escriben sobre un mundo en cuya creación están participando directamente. No intentan crear un conocimiento objetivo o diseñar una ciencia alternativa: sus conocimientos son válidos para lugares específicos y corresponden a los intereses de los campesinos.

Para los miembros de PRATEC, las máquinas y las técnicas “modernas” han estado al servicio del capital y de un patrón productivo que en Perú, como en casi toda la América Latina, “genera más importación de alimentos, envenenamiento de nuestra agricultura, erosión fitogenética y hambre generalizada en la tercera parte de nuestra población”.

Todos los estudios sobre la agricultura campesina en el Perú reconocen dos cosas: la primera es que ella, representando el 80% de las unidades agropecuarias, y

a pesar de disponer sólo del 15% de la tierra cultivable, produce, con sus conocimientos y técnicas, más cantidad de alimentos por unidad de superficie que las unidades agrícolas comerciales que usan tecnología moderna; y la segunda es que: está mejor alimentado, en el área rural, quien come lo que cosecha que el que come lo que compra en el mercado.

Si en el presente el problema nodal del Perú es el hambre, no hay razón para continuar con una situación tan injusta respecto a la distribución de la tierra cultivable en el Perú, más aún si sabe que una campesinización del agro puede devolvernos de manera relativamente rápida la suficiencia alimentaria que hoy día no la tenemos. Y técnicas para producir campesinamente existen en igual magnitud a la densidad ecológica y étnica que tenemos...

Aquí no se trata de inventar utopías, ni descubrir en la tradición oral focos de interés alrededor de los cuales promover la movilización campesina para la toma del poder y así lograr una combinación armoniosa entre Occidente Moderno y lo andino. Cultura tenemos, los caminos existen, de lo que se trata es de verlos y caminar por alguno de ellos, para desde allí, y no al revés, reciprocarnos en condiciones de igualdad con todas las culturas del planeta. (Rengifo/Regalado 1991:13).

¿Para qué sirven los campesinos?

Este género de empeños, que se extienden por toda la América Latina, enriquecen suelos, tradiciones y culturas y dan lugar a un nuevo florecimiento desde la base social, sigue enfrentando una terca oposición de las minorías rectoras.

En febrero de 1993, a unos meses de que se firmara el Tratado de Libre Comercio de Norteamérica, el Ministro de Agricultura de México afirmó públicamente que era su obligación expulsar

a 10 millones de campesinos de la tierra, para poder modernizar la agricultura mexicana y hacerla competitiva. Confirmó que la meta oficial consistía en reducir a la mitad la población rural en un plazo de diez años. Cuando un periodista le preguntó qué pasaría con quienes fuesen expulsados, respondió sin inmutarse que esa no era su área de trabajo.

El complejo de producción agroindustrial ha planeado en todas partes la liquidación de los campesinos, lo mismo que del suelo que han cuidado durante siglos. El cultivo 'sin tierra' en los invernaderos holandeses, donde se produce buena parte de las verduras vendidas en Europa, ilustra bien la creciente separación entre la producción de alimentos y la agricultura. El supuesto de que "hay demasiada gente en el campo" ha causado la migración más importante de la historia, hacia las ciudades, y el flujo continúa.

Tras redefinir a los campesinos como 'productores de alimentos', sustrayéndolos de su cultura y poniéndolos en manos del mercado, el complejo agroindustrial los declaró no sólo ineficientes sino superfluos: se prepara ya para transformarlos en "guarda-paisajes", que podrán tener una nueva utilidad para la industria del turismo, o hasta en policías ecológicos, dedicados a la protección ambiental. Se mantiene aún la "meta" de reducir el número de campesinos.

Esa visión del asunto forma aún los prejuicios dominantes, pero muestra ya profundas cuarteaduras. Un régimen productivo percibido como admirable conquista de la humanidad y expresión magnífica de las capacidades del hombre aparece cada vez más, en toda su desnudez, como una de las grandes catástrofes de la historia humana. En los últimos años, han comenzado a florecer opciones que combinan prolongadas experiencias de las sociedades industriales con la sabiduría milenaria de otros pueblos y culturas. Los cambios que se vuelven cada vez más necesarios impondrán inmensos sacrificios en el mundo industrializado.

Aunque América Latina ha avanzado ya considerablemente por ese camino insensato (son urbanas ya dos terceras partes de la población), está aún a tiempo de aprender en cabeza ajena. Cuenta todavía con una extensa cultura campesina. Uno de cada tres latinoamericanos es aún campesino. Otro, es hijo de campesino. Sólo la tercera parte de ellos pertenece propiamente a la cultura urbana. La riqueza de conocimientos prácticos y de hábitos de vida que aún posee la región permitiría recuperar la sensatez y adoptar una postura moral diferente ante el campo y los campesinos. Hacerlo no sería un inmenso sacrificio, sino la vía más práctica y eficaz para escapar de muchos predicamentos actuales.

Para recuperar el apetito urbano

Las grandes ciudades no son sostenibles. Como plaga moderna, han assolado el planeta entero y siguen siendo un peligroso factor de destrucción de tierras y culturas. Pero sólo un procedimiento brutalmente autoritario podría desmantelarlas a corto plazo, para darles una dimensión razonable. ¿Cuáles son las opciones? ¿Qué puede hacer, en la práctica, un urbanita que desea tomar en serio las preocupaciones ecológicas y sociales? ¿Cómo hacer sostenible la vida urbana? Es preciso achicar las grandes ciudades, sin duda. Pero ¿qué harán los que se queden? ¿Y cómo lograr que el desplazamiento sea natural y voluntario, desechando la sombra de todo Pol Pot en una transformación indispensable?

Como expresión privilegiada de la sociedad industrial, la urbanización impuso una doble dependencia: de los bienes y servicios indispensables para la supervivencia y de los mecanismos de acceso a ellos. O sea, dependencia del mercado y de las instituciones del Estado de bienestar. La ciudad fue reconfigurada conforme a esa lógica, fragmentándola en espacios homogéneos especializados, en los que se pudieran cumplir las funciones económicas establecidas por ella. La

subsistencia “al margen” de esa lógica se hizo virtualmente imposible.

El proceso ha concluido en las sociedades industriales. Es urbana el 75% de su población. Buena parte del remanente está asimilado al mismo patrón. La invención del conmuter y la búsqueda de mejor “calidad de vida” han permitido detener el crecimiento de los grandes asentamientos urbanos, pero no la lógica de su operación, que se aplica sin cambios en la vida cotidiana del nuevo homo transportandus. En los países del Sur el proceso sigue adelante: su población urbana aumenta al 4% anual. Están ahí nueve de las diez ciudades más pobladas del mundo. En América Latina, la población urbana alcanzará pronto y rebasará el porcentaje de los países industriales.

Se trata de fenómenos engañosos. Es posible que se haya iniciado una tendencia inversa. Además de una desaceleración en el ritmo de la urbanización **aparente**, que se observa ya en muchos países, ha estado cambiando su naturaleza.

El crecimiento de la ciudad se realizó siempre a costa del barrio. Su diversidad y condición multifuncional, tendiente a la autosuficiencia, entraba en constante contradicción con la lógica económica de la urbanización. Barrios enteros fueron arrasados, para establecer en su lugar espacios especializados para dormir, trabajar o comprar bienes y servicios, e interconectar todo ello con vías rápidas que permitieran a los urbanitas cumplir las funciones previstas para ellos.

Pero la gente empezó a reaccionar. Puesto que en la América Latina la urbanización cumplía eficazmente su función disolvente y destructora, pero no era capaz de ofrecer a sus habitantes las oportunidades de empleo y los bienes y servicios propios del urbanismo, la gente se vio obligada a ocuparse por sí misma de su subsistencia. Apeló a sus tradiciones rurales, aún frescas, para la ocupación de la tierra, la creación del asentamiento y su defensa. Con notable ingenio se dotó legal

o ilegalmente de los servicios indispensables, construyó sus moradas y habilitó los espacios que permitieran emplear sus destrezas para su propia supervivencia o para ocupar los intersticios de la sociedad económica y derivar provecho de ellos. Mantuvo, al mismo tiempo, una eficaz interacción con las comunidades rurales de origen, para asegurar el flujo en ambos sentidos de personas y artículos.

Las turbulencias de los últimos años avivaron el tejido social así creado y dieron lugar a una doble tendencia: el enriquecimiento de los asentamientos rurales mediante la reformulación de técnicas modernas de la ciudad y la ruralización de la ciudad, mediante el renacimiento y regeneración del barrio multifuncional, en toda su diversidad. En los grandes asentamientos urbanos de la América Latina, los enclaves “modernos”, ampliados para dar cabida a las clases medias, se encuentran literalmente sitiados por un tejido social complejo, que está inextricablemente ligado a ellos pero mantiene, al mismo tiempo, una gran autonomía. Aunque se relaciona con el mercado, no opera de acuerdo con su lógica abstracta de funcionamiento.

La ruralización de las ciudades, más que la urbanización, define rumbos del cambio social en muchas regiones de América Latina.

Comer responsablemente supone comprender y restablecer la compleja relación entre el acto de comer y el conjunto de actividades que lo anteceden, las que lo hacen posible. Y eso implica participar en la producción alimentaria en la medida de las posibilidades de cada quien; preparar la propia comida; indagar el origen de los alimentos que se adquieran y adquirir aquellos que se produzcan más cerca del lugar en que uno vive; aprender lo más posible sobre la economía y la tecnología de la producción alimentaria industrial; aprender todo lo que se relacione con la mejor agricultura y jardinería; aprender por observación directa, y en la medida posible por experiencia

propia, todo lo que se pueda sobre la historia de la vida de las especies alimenticias (Berry 1992).

En las ciudades latinoamericanas, hay muchos oídos sordos a recomendaciones de esta índole. Las minorías globalizadas seguirán haciendo cola en McDonald's, continuarán surtiéndose en su supermercado favorito -mientras más reluciente y norteamericanizado mejor- y se sentirán confortablemente inmersos en la modernidad. Para ellos, las opciones que se toman activamente en los barrios populares tienen aspecto provinciano y nostálgico. Les parecen recuerdos del 'subdesarrollo', lastres de los que suponen se han estado liberando. Pero son, por fortuna, una minoría. Esas opciones encuentran, en las mayorías sociales, oídos cada vez más atentos e interesados: al rehacer sus barrios multifuncionales están regenerando también sus ligas con sus comunidades rurales de origen.

La inversión institucional

La idea de re-engranar la comida en la agri-cultura no se refiere a cultivos, suelos o agricultura orgánica, aunque incluye todo eso. Va más allá del movimiento por una agricultura regenerativa después de la Revolución Verde, que está cobrando fuerza en muchas partes del mundo. Se refiere a la forma en que vivimos. Nada tiene que ver con un régimen alimentario más sano o mejores patrones de producción y de consumo, por razones ecológicas o económicas, e incluso políticas. Trata de la gente, de la recuperación del sentido de comunidad, de la creación de nuevos ámbitos de comunidad en cualquier asentamiento urbano o rural.

Por medio del cercado de los ámbitos de comunidad, la modernidad extrajo de la sociedad y la cultura una esfera autónoma, la económica, y la instaló en el centro de la política y la ética. Ir más allá de la sociedad económica implica regenerar viejos ámbitos de comunidad o crear otros nuevos,

reengranando la economía, para usar la expresión de Polanyi, **en la sociedad y en la cultura**, subordinándola así de nuevo a la política y a la ética, y marginándola, poniéndola en el margen -que es, precisamente, lo que los 'marginales' han estado haciendo o al menos intentando.

Un manual de *Administración de puercos* escrito en 1976 estipulaba: "Olvídese del puerco como un animal. Trátelo como la máquina de una fábrica. Programe los tratamientos como lo haría con la lubricación. La temporada de cría es como el primer paso de una línea de ensamble. Y la comercialización equivale a la entrega de los productos terminados".

Esto fue sólo el principio. La granja industrial fue diseñada con el patrón de la línea de producción fabril, pero en la práctica se parece mucho más a un campo de concentración. El "complejo trigoero", el "complejo de bienes duraderos" y el "complejo pecuario", como ahora llaman los técnicos lo que han hecho con la agri-cultura, representan el punto culminante de una secuencia que suprimió particularidades de tiempo y espacio para buscar distancia y durabilidad. Los capitales agroalimentarios transnacionales desconectaron la producción del consumo y desvanecieron las fronteras entre la agricultura y la industria, a medida que ésta unificó aquella. La producción extensiva de ganado en el Amazonas, la intensiva en México, las maquiladoras para enlatar carne en la frontera mexicana, las hamburguesas congeladas y los filetes empacados en los refrigeradores de los supermercados de todo el mundo o los MacDonal'd's en Budapest y Hong Kong, forman parte de la misma operación. Y estas "cadenas de filete" entrelazadas se intersectan con "cadenas de papas" paralelas, y con muchas otras cadenas, desde insumos hasta complejos productos finales, que con más o menos arbitrariedad se consideran 'agrícolas' (papas irradiadas), 'industriales' (frituras de papa congeladas) o 'servicios' (papas fritas calientes)".

No importa cuán fuerte aparezca esta estructura ante nosotros (y la propaganda nos invita a verla con apetito, en su ubicua presencia de Hermano Mayor), está construida sobre cimientos frágiles. Ninguna eliminación de las barreras comerciales hará el milagro de financiar el comercio internacional de granos, que creó dependencia, en importadores y exportadores, de subsidios que ya no será posible otorgarles. Cuando se mezclan, las tendencias contradictorias de cada "complejo alimentario" se combinan de una manera que hace cada vez menos viable su "administración". Las "imposibilidades estructurales" del sistema se combinan rápidamente con presiones políticas para reconectar regionalmente a los productores y a los consumidores, como expresión del ingenio local o en nombre del uso ecológicamente sensato de la tierra y la protección de la salud.

En Tlaxcala, en una zona vecina a la ciudad de México, los campesinos producen magníficas papas. Tras fracasar en su intento de romper el monopolio comercial de la ciudad de México, para vender directamente su producción, adquirieron un pequeño equipo para transformarla en papas fritas. Al confrontar de inmediato una lucha desigual con los gigantes industriales que monopolizan ese mercado, decidieron visitar, una por una, todas las tiendas de la región. Ofrecieron a los comerciantes una comisión semejante a las de los gigantes, les explicaron lo que las papas representaban en la zona y les informaron, con suavidad, que ignoraban cuál podría ser la reacción de la gente si se negaban a vender sus bolsitas de papas fritas, que por otra parte eran de muy buena calidad. Nadie osó negarse. Los gigantes se encontraron más tarde con una pequeña zona negra en sus mapas de distribución.

El "complejo pecuario" -desde la Amazonia o México hasta MacDonal'd's- es la suprema expresión, por ahora, del "sistema alimentario". En México contribuyó como ningún otro factor a la destrucción ecológica y cultural del país. Educadas por los desarrollistas en la "religión del filete", las clases medias se

hicieron fundamentalistas de su consumo. Para atender sus exigencias o para integrar hamburguesas y hot-dogs en Estados Unidos, cuatro quintas partes de los bosques mexicanos fueron sacrificados. A finales de los años 60, el país era autosuficiente en la producción de maíz y frijol, elementos básicos de la comida mexicana, y casi no producía sorgo para animales. Diez años después estaba importando una tercera parte de los alimentos básicos, mientras se había convertido en gran productor de sorgo y las vacas y los puercos comían más que veinte millones de campesinos. En los años 80, la reducción del poder de compra de las clases medias restringió su consumo de carne y convirtió la ganadería en zona de desastre. El empeño gubernamental por salvarla impide ahora que se forme la conciencia pública apropiada para evitar las exportaciones de carne y su moderno consumo irracional, para combatir el hambre (5).

La lucha por la autosuficiencia en la producción nacional de alimentos, que definió el empeño de vanguardia en los años 70, ha perdido brío. Algunos empiezan a considerar irrelevante esa meta y concentran su esfuerzo en la autonomía local y regional. Comprar en los mercados locales los perecederos más baratos, como hacen siempre los pobres, implica obtener lo más fresco, para beneficio de los productores locales y de nuestros estómagos: los frutos de la estación son regularmente los de más bajo precio. Al eliminar el turismo de granos, reducimos también el consumo de energía asociado con los alimentos. Sólo la cuarta parte de lo que gastan los consumidores de alimentos va a manos de los productores. Si combinamos el autoconsumo con la distribución local y regional, la proporción se invierte, y podemos empezar a crear el entorno social que los nuevos ámbitos de comunidad necesitan para florecer.

El 30 de octubre de 1997 los dirigentes de 200 corporaciones harineras plantearon en su "Declaración de Lima" la necesidad de hacer obligatorio el fortalecimiento de sus productos con

micronutrientes. Dos meses después, los presidentes del Mercosur (Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay) anunciaron una vigorosa política en esa materia. El Banco Mundial y el Banco Interamericano respaldaron de inmediato estas declaraciones. Según un experto, América Latina podría ser “la primera región del mundo en desarrollo que controlase la anemia” (por déficit en la ingestión de hierro) (Berg 1998: 6). La región entró así de lleno en la moda de los micronutrientes artificiales. La industria que es la principal causa de la deficiencia nutricional actual intenta ahora remediar el daño que sigue haciendo. Y los gobiernos, lejos de aprender de la experiencia, la reproducen. En vez de impulsar, por ejemplo, el enriquecimiento descentralizado de los alimentos, que es técnica y económicamente viable, mantiene su apoyo al patrón centralizador destructivo, contra el que tienen que enderezarse los empeños independientes que salen de las comunidades (6).

Contrasta con aquella declaración la que formularon en Quito, Ecuador, el 22 de enero de 1999, organizaciones independientes de la sociedad civil para rechazar la invasión de organismos transgénicos en América Latina -la zona de mayor biodiversidad agrícola el planeta y la segunda región del mundo en superficie de áreas cultivadas con esos organismos. La declaración rechaza sin reservas la manipulación genética y la globalización. Denuncia los riesgos de la operación y su motivación netamente comercial, pues no se justifica en términos técnicos o económicos. Revela la existencia de alternativas tecnológicas tradicionales eficaces, que no presentan los riesgos de los organismos transgénicos y son compatibles con la biodiversidad. Al tiempo que concertaron una vigorosa acción política para detener la invasión, los participantes señalaron

que todas las decisiones relacionadas con el uso, manejo y liberación de organismos transgénicos deben ser objeto de consulta y participación informada de todos los sectores de la sociedad que pueden ser afectados negativamente, dado que la manipulación genética

constituye un riesgo que puede desencadenar impactos impredecibles e irreversibles (*La Jornada del Campo*, 73, 24/II/99).

Esta Declaración Latinoamericana sobre Organismos Transgénicos no es sino un ejemplo más de las iniciativas que están proliferando en la región. Reflejan, por una parte, una forma ilustrada de resistencia al sistema alimentario global, que ha aprendido las lecciones de la Revolución Verde e intenta ahora anticiparse a sus nuevas versiones. Por otra parte, muestran que en el camino se han consolidado espacios físicos, técnicos y sociales en los que puede impulsarse una alternativa eficaz. En todas partes, los campesinos están rechazando la agricultura química y empleando métodos que aumentan sus rendimientos al tiempo que protegen sus suelos y otros aspectos del agroecosistema. Y no son ya experimentos marginales. Por citar un solo ejemplo: “En el sur de Brasil, unos 223 000 agricultores, que utilizan abonos verdes, cultivos de leguminosas de cobertura e integración del ganado, han duplicado sus rendimientos de maíz y trigo a 4-5 toneladas por hectárea” (Pretty en *The Corner House* 1998).

El mundo actual de la comida no es, desde luego, un lecho de rosas. Algunas de las dificultades que padecen los pueblos que conozco no son aceptables para nadie. Sin embargo, los hombres y mujeres reales, de esas comunidades, pueden tomar iniciativas concretas para cambiar los diversos modos de opresión que padecen de una manera que resulta imposible a escala de la sociedad industrial. En un mundo en que rige la comida, todos los predicamentos, buenos y malos, tienen escala humana.

En toda América Latina grupos interesados en la agricultura sostenible y la vida perdurable están redescubriendo **su** propio ideal de comida, en sus propias culturas y pasados, y las formas prácticas de acercarse a él. En esa aventura, llega a parecerles monótono y triste, la imagen misma de la privación, lo que

hoy se publicita como prototipo de la abundancia. Han empezado a encontrar dificultades para compartir con otros la convicción de que el hecho de gastar en videojuegos la mitad de lo que se gasta en alimentos, y el que éstos no representen más de la décima parte del presupuesto familiar, como ocurre en Estados Unidos, no es un logro de la civilización sino una pérdida cultural **reversible**. Se han visto obligados a abandonar esperanzas acariciadas por largo tiempo, tranquilizantes ideológicos que levantaban su ánimo en medio de las dificultades del día e incluso luchas sociales que por años pueden haberles apasionado. Pero así, igualmente, logran reconocer que la comida industrial es una contradicción en los términos y empiezan a redescubrir, en sus propios contextos, muchas reservas escondidas, casi secretas, de clases aún desconocidas de comida.

Recuperación de los ámbitos de comunidad

El cercamiento de los ámbitos de comunidad no sólo separó a hombres y mujeres de sus tierras, de sus medios de producción, sino también de su tejido social de sustento. Quienes no pudieron ser absorbidos en las fábricas ni operar como reservas de mano de obra, fueron tratados como desechos y muchos de ellos forzados a emigrar.

En América Latina, el cercamiento tuvo características diferentes. Cuando no esclavizó a la población, la subordinó a las exigencias del colonialismo, explotándola sin expulsarla de sus ámbitos de comunidad. Y cuando la expulsión avanzó, con expedientes como la Revolución Verde, la capacidad de emplearla fue siempre limitada, de tal modo que grandes grupos de población quedaron abandonados a su suerte. Aunque hubo constantes desplazamientos de gente, no tuvieron ya adónde emigrar, dejaron pronto de operar como reserva de mano de obra y se convirtieron en seres desechables.

La gente reaccionó, a menudo por razones de estricta supervivencia. Algunos, que habían logrado resistir la imposición colonial y a los desarrollistas, empezaron a dedicarse a la regeneración de sus ámbitos de comunidad. Otros, que los perdieron, lucharon para recuperarlos o crearon otros nuevos, en el campo y en la ciudad. En general, no intentaron **regresar** a la condición que tenían antes de la colonización o el desarrollo, lo que hubiese sido imposible: aunque sustentaron en la tradición el empeño de impulsar sus modos de vida diferenciados, ya no la entendieron como destino. Y tampoco se dejaron llevar por el ethos de la sociedad industrial y su arrogancia de pretender que puede controlar el futuro. Evitaron las expectativas que establecen el principio de la escasez, para mantenerse en la esperanza, tras la plena recuperación del presente.

La individualización, en la lógica moderna, supone reducir a la persona a la unidad mínima de categorías abstractas. El individuo es pasajero de avión, cliente, estudiante u obrero, en la sociedad económica; ama de casa o jefe de la misma en su régimen sexista; es ciudadano o extranjero en el estado-nación. Quienes fueron individualizados en la categoría abstracta de los desechables, de los inempleables, no pudieron resistir esa condición. Pero tenían aún, a diferencia de los que fueron contruidos como individuos desde su nacimiento y carecen a lo largo de toda su vida de un tejido social comunitario, la condición de hombres y mujeres concretos, aún enraizados en el reino del género. Habían sido contruidos en la comunalidad y todavía eran portadores de ella. No son individuos sino personas: nudos de redes de relaciones concretas. Esto les permite ahora regenerar y enriquecer sus espacios, para la construcción de una sociedad convivial, que ha dejado de ser para ellos una utopía futurista. Su actualización del presente ha ocupado el lugar de un futuro enajenado por las ideologías y empieza a traer nueva calidad a su vida.

Las fuerzas globales disolventes operan hoy, en nombre del libre comercio, como una marejada mortal, que disuelve o debilita los estados-nación y los lleva a buscar controles políticos en macro-estructuras cada vez más grandes, para moderar los impulsos ciegos del mercado. En vez de seguir ese impulso, que resulta cada vez más incapaz de contener la fuerza oceánica de las nuevas tormentas económicas, la gente intenta, a partir de sus ámbitos de comunidad, devolver a sus diseños políticos escala humana y construir, en su seno, diques capaces de contener esas fuerzas. Al intentarlo, han logrado descubrir que esas grandes fuerzas globales sólo tienen existencia concreta en sus encarnaciones locales y que ahí, en ese territorio, los David pueden vencer a los Goliat.

Todos los días aparece nueva documentación sobre sus éxitos, que consiguen tras ardua lucha. También se han documentado sus fracasos o las nuevas amenazas que penden sobre ellos. Enfrentan muy graves restricciones y sería criminal idealizar la miseria en que muchos de ellos viven. No han creado aún un ideal de vida. Pero son ya ideales vivientes de la era que acaba de comenzar.

Concluyo así este ensayo aludiendo a un desafío cargado de esperanza, basado en la sospecha de que ya están en movimiento las fuerzas capaces de superarlo, a pesar de su magnitud. Confío en que el siglo XXI podrá empezar con diálogos que acorten las distancias entre los mundos separados de las mayorías y las minorías sociales, para sustituir la tolerancia con que ahora apenas se soportan mutuamente, o la intolerancia que a menudo se manifiestan, por una hospitalidad abierta a la otredad radical del otro. Si la idea de la **diversidad** llega a enraizarse como supuesto para la convivencia armónica y el **pluralismo**, como actitud filosófica y política, adquiere carta de naturaleza, podría legítimamente soñarse en un milenio que transcurriera de modo muy distinto a como termina el actual.

San Pablo Etla, febrero de 1999

Referencias

- Aubry, A. 1992. *Tradición y postmodernidad: las prácticas agrícolas de los mayas de Chiapas*. San Cristóbal: INAREMAC.
- Austin, J. 1979. *Global Malnutrition and Cereal Fortification*. Cambridge, Mass.: Ballinger Publishing Company.
- Berg, A. *New & Noteworthy in Nutrition (No.30)*, Office Memorandum, The World Bank, January 8, 1998.
- Berry, W. 1990. *What are prople for?* San Francisco: North Point Press.
- . 1992. *Sex, economy, freedom and community*. San Francisco: Pantheon Books.
- Duus, E. 1982. *Negotiating reciprocity: Food exchange in a rural community of the Dominican Republic*. Institute of Social Anthropology, University of Oslo. Manuscrito.
- Esteva, G. 1994. "Re-embedding Food in Agriculture", en: *Culture and Agriculture*, núm. 48, invierno.
- Grillo, E. 1993. "La cosmovisión andina de siempre y la cosmología occidental moderna", en: PRATEC, *¿Desarrollo o descolonización en los Andes?* Lima: PRATEC.
- Illich, I. 1981. *Shadow Work*. Boston/Londres: Marion Boyars.
- . *El género vernáculo*, México: Joaquín Mortiz, 1990.
- Pimentel, D. et al, "Energy and Land Constraint in Food Production", *Science*, 190, citado en Rifkin, J., *Beyond Beef: The Rise and Fall of the Cattle Culture*, Nueva York: Penguin, 1992, p.163.
- Pretty, J. 1998. "Feeding the World?", *Splice*, Vol. 4, núm. 6, citado en The Corner House, *Food? Health? Hope? Genetic Engineering and WWorld Hunger*. Dorset: The Corner House.
- Rengifo, G. y Regalado, E. 1991. "Presentación", en: PRATEC, *La vigorización de la chacra andina*. Lima: PRATEC.

Notas

1. Dr. Adolfo Chávez, experto en nutrición internacionalmente reconocido, en el Foro Nacional por la Soberanía Alimentaria, Ciudad de México, 22-23 de agosto de 1996.
2. "Mayorías sociales" y "minorías sociales" son dos tipos "ideales" de grupos de personas. Los empleo aquí como instrumentos analíticos y ventanas para ver el mundo. Con ellos trato de evitar las reducciones estadísticas de la gente, que la califica o descalifica por sus números. Intento distinguir grupos de personas cuyas condiciones de vida determinan modos diferenciados de pensar y comportarse. Estos "tipos ideales" están constituidos por una variedad de grupos sociales reales que comparten un común denominador. Las "minorías sociales" (que forman la tercera parte de la población del planeta) son los grupos en el Norte y el Sur que comparten modos relativamente homogéneos de vida moderna (occidental) en todo el mundo y adoptan como propios los paradigmas de la modernidad. Se les clasifica usualmente como las clases superiores de cada sociedad y están inmersos en la sociedad económica: el llamado "sector formal". Las "mayorías sociales" (dos terceras partes de la población mundial) no tienen acceso regular a la mayoría de los bienes y servicios que definen el "nivel de vida" característico de los países industriales y poseen sus propias definiciones de la buena vida, moldeadas por sus propias tradiciones. No asumen el proyecto occidental o lo ven de otra manera.

Empleo la primera persona del plural para aludir a las mayorías sociales en la América Latina, cuya identidad e intereses asumo como propias y en cuyo mundo vivo y trabajo.

3. Ver, sobre la distinción entre el reino del género y el régimen del sexo, Illich 1990. Sobre la distinción entre alimento y comida ver Esteva 1994.
4. Iván Illich acuñó la expresión "trabajo sombra" para describir una variedad de actividades no remuneradas impuestas a la gente bajo el señuelo de ahorrarles el agobio doméstico o impulsar su mejoramiento (Illich 1981). De la misma manera que los contratos de trabajo jamás incluyen en la jornada

pagada el tiempo empleado para transportarse de la casa a la fábrica o la oficina -que llega a ser hasta del 50% del trabajo pagado- el costo real, en tiempo, dinero y esfuerzo, que imponen las nuevas tecnologías, es a menudo mucho mayor al que ahorran. El trabajo asalariado y su sombra nacieron al mismo tiempo, pero mientras aquel disminuye continuamente, ésta aumenta, a medida que se acerca la terminación de la era del empleo. Marx señaló, en su oportunidad, que el afán de producir **objetos útiles** conduce a generar **gente inútil**. Para fines del presente siglo, es posible que los desechados por el progreso industrial sean más que los 'trabajadores productivos'. La crisis del empleo apunta claramente en esa dirección. Y el proceso ha estado acompañado de una metamorfosis grotesca del trabajo doméstico, que ha establecido una nueva forma de servidumbre para las mujeres que no es comparable al agobio digno que enfrentaron en el pasado. Lo más grave, como en el caso del 'subdesarrollo', es que esta transformación se percibe como una liberación: el trabajo sombra permanece en la oscuridad.

5. Dos de cada tres personas en el mundo tienen aún una dieta vegetariana (Pimentel 1992: 163). El consumo de carne está claramente concentrado en las capas de alto ingreso de la población y es bien sabido que, si se trata de combatir el hambre, la producción directa de proteína vegetal es mucho más eficaz y viable que la proteína animal.
6. Ver Austin 1979 para una lúcida y anticipada reflexión sobre la política de "fortalecimiento nutricional" de los alimentos.

Cambios en la alimentación en los últimos 40 años

Teresa Alem Rojo

Este acercamiento a la vida de las comunidades a través de las “recetas de las y los abuelitos”, nos permite conversar con las instituciones que de diferentes maneras se sienten comprometidas con la Seguridad y Soberanía Alimentaria.

Los aprendizajes que recogemos de este proceso los detallamos a continuación:

1. Hemos constatado los cambios en la alimentación de los últimos 40 años en el país y también nos hemos convencido que la verdadera soberanía alimentaria se da, cuando somos capaces de producir lo que comemos, sin perder los lazos de solidaridad y las redes de intercambio a lo largo de los diferentes pisos ecológicos que tiene cada región y la relación natural y espiritual con la tierra, sus frutos y los espacios de solidaridad e intercambio.
2. Tres aspectos son cruciales cuando se habla de alimentación hoy:
 - La tenencia de la tierra, los espacios vitales de cada comunidad y las dificultades que se tienen para permanecer produciendo a pesar del minifundio y el desgaste de la chacra.
 - La producción para el mercado y las tendencias de homogenización en la producción.
 - La producción a gran escala en el oriente y la dependencia en términos de insumos, semillas y

demanda externa, distorsionando los criterios de soberanía alimentaria y calidad de los alimentos.

Si no se comienzan a elaborar propuestas viables en estos tres nudos ciegos que son la base para lograr una alimentación equilibrada para la vida armónica, no tiene sentido hablar de “mejoramiento nutricional”.

3. Los ciclos vitales de cada alimento y las migraciones temporales para realizar intercambios son inseparables de lo que se puede llamar alimentación íntegra, completa y comunitaria. No se pueden perder ni los vínculos ni los rituales de conversación e intercambio.
4. Existen intereses económicos que a nombre de “mejoramiento nutricional” manejan discursos alienantes e introducen productos de baja calidad en las dietas diarias de las familias (especialmente en los niños, vía escuela), reduciendo el consumo de alimentos verdaderamente energéticos y saludables. Este es un detalle del discurso de “desarrollo y bienestar” que acompañado de comodidad, eficiencia y rapidez, nos invade culturalmente sin ningún cuestionamiento.
5. La dependencia vía donaciones, poco a poco está haciéndonos creer que no podemos producir lo que consumimos. Este inicio de conversaciones en las comunidades, nos muestra que somos un país que tiene todo lo que necesita para comer bien, tenemos que superar los discursos de “pobreza” y si en algún lugar vemos que su producción no abastece, incentivar espacios de intercambio y restitución de equilibrios vía solidaridad, antes que vía donación y pérdida de dignidad.
6. Las dietas ácidas y el desconocimiento de las combinaciones correctas en las mezclas de los alimentos, están provocando enfermedades intestinales y respiratorias cada vez más crónicas y sin defensas. El alto consumo de azúcar, harinas y productos refinados

ya ha logrado romper con los hábitos de consumo de cereales integrales, leguminosas, pitos y frutas naturales. Por aquí se puede estar dando un gran quiebre en términos culturales y generacionales, que a la larga será difícil reencaminar.

7. El conocimiento en las comunidades en torno a las variedades, cualidades y personalidad de cada alimento, hierba, fruta aún se mantiene vivo, lo único que tenemos que hacer es afirmarlo y darle el valor que se merece. Así será posible la soberanía alimentaria, más que pensar en los derechos a la alimentación en abstracto.
8. Tener presente la tendencia a la monoproducción para el mercado en los momentos de conversación con las comunidades. Este aspecto está haciendo desaparecer la variedad y también el control natural de plagas en los cultivos. Ni qué decir del manejo de semillas y la sabiduría de la rotación de cultivos y sus ciclos vitales. Esta tarea es como ir contra la corriente, sin embargo es lo único que podría justificar la presencia institucional en las comunidades: preservar los espacios vitales.

Los alimentos y su capacidad de aportar energía vital

Así como en los Andes se habla de alimentos frescos y cálidos, femeninos y masculinos, existe otra teoría que habla del equilibrio que se tendría que mantener para que el organismo logre un PH (índice de acidez) estable. Este es otro criterio que ayuda a comprender por qué la nutrición y la seguridad alimentaria tienen que considerar mucho más que la ingesta de "x" kilocalorías/diarias, la cualidad y personalidad de los alimentos, además de su ciclo vital-productivo. *"Cada alimento tiene su tiempo"* dicen las abuelas.

"Mis abuelos decían que la papa Luqui es fresco y no se debe comer después del parto. Pero también sirve para baja la fiebre, para esto se muele la papa y se saca su

almidón y se toma como un mate o también se pone como un parche en la frente y axilas. Le cuento que yo no conozco al doctor, por que mi medicina esta en aquí. Como el chuño de papa luqui también es bueno para bajar la fiebre solo con su agua se remoja un paño y se pone en el cuerpo. Yo tengo ocho hijos y a ellos los crié así y no les hice enfermar, como ahora se enferman las wawas. En épocas cálidas decían mis papás que no se come el pesque por que es cálido" (Sebastiana Condori, comunidad Qorpa).

Desde esta perspectiva, se habla de alimentos generadores de **ácidos** (corresponden a los cálidos), como ser: las carnes, nueces, arbejas secas, vainitas, lentejas, cebada, avena, poroto, cereales refinados, frutas cocidas, pan, fideo, azúcares, té, café, leche, cacao, gaseosas, grasas, aceites, quesos madurados, clara de huevo. Y alimentos generadores de **bases** (frescos): todas las frutas, todas las verduras frescas o secas, las almendras, arroz integral, quinua, amaranto, papa, motes en especial de maíz, oca, chuño, maní crudo. La proporción ideal de unos y otros por día sería 4/5 de alimentos generadores de bases y 1/5 de generadores de ácidos. De esta manera se garantiza la asimilación de los nutrientes y una digestión liviana y por lo tanto energizante.

Otra clasificación que ayuda a comprender la forma de alimentarse que tenían los abuelos y que aún persiste en algunas comunidades es la que habla de "**radiaciones vitales**". Según esta forma de ver los alimentos, *"todo lo que vive desprende radiaciones y las radiaciones se mantienen en vida. Todos los seres humanos sanos emiten ondas dentro de los 6.200 y 7.000 angstrom (A)"* (Lovati y Castellani, pag. 29), por debajo de estas radiaciones se puede hablar de enfermedad.

Esta idea mantiene que si el cuerpo emite radiaciones, quiere decir que las recibe de diferentes fuentes, como las ondas cósmicas y telúricas, el espectro solar, el agua, el viento y los

alimentos, todas ellas fuentes vitales de energía para nuestro organismo.

Según la intensidad de las radiaciones que emiten, se ha clasificado a los alimentos en cuatro categorías, así tenemos:

“Los alimentos superiores, (10.000 a 6.500 A): frutas, pan integral, cereales integrales, semillas oleosas y su aceite, verduras crudas o cocidas a vapor, productos de origen animal (pescado, mantequilla fresca, nata y quesos no fermentados, huevos del día).

Alimentos de sostén (6.500 a 3.000 A): huevos del día, miel, vino, legumbres cocidas, pescado cocido, productos lácteos puros.

Alimentos inferiores (menos de 3.000 A): carne cocida, menudencias, embutidos, huevos de más de 15 días, leche hervida, café, te, chocolate, mermeladas, quesos fermentados, pan blanco.

Alimentos muertos (no emiten ninguna radiación apreciable): conservas, margarina, licores, azúcar refinada, fideos y harinas refinadas.” (Lovati y Castellani, pag. 29-30).

Desde esta mirada, se puede explicar por qué actualmente las personas tienen menos resistencia y enferman con mayor frecuencia, sobre todo en las ciudades. También se explica por qué hay un bajón en la energía vital de las personas en general. Como nos dice don Carlos de la comunidad de Chojjchoni:

“Ahora veo a mis nietos correr a comer al frente de su escuelita, las famosas sopas de fideo a solo 1 boliviano, les llena la barriga y no les alimenta nada. Cuando yo era niño, se retostaba el haba cruda hasta que quede dura como piedra, ese era mi alimento diario para poder salir a pastar todas las mañanas, agarrado de mi chuspa y mi vara, caminaba retronando en mis dientes las habas que como piedras chocando, sonaban dentro mi boca... y ahora, a la edad que tengo, el doctor me ha dicho

que solo uno de mis dientes está mal., mientras que mis nietos... sus dientes chuecos y picados”.

Del mismo modo, comenta don Agustín de la comunidad de Pacharia:

“... los alimentos actuales son muy fáciles de consumir porque ya no hay que hacer muchas cosas para prepararlos, no son tan buenos como la cebada y el mote de haba que al morderlas, fortificaban los dientes”.

La mayoría de las recetas de las abuelas, mantienen coherencia con estos criterios de nutrición: fresco – calido, seco – húmedo, vivo (energético) – muerto. Proporción que sólo se altera en las recetas que corresponden a “comidas de fiesta” y comidas que actualmente se ofrecen en los mercados urbanos conocidas como comida “chatarra” o alimentos “refinados”.

Desayuno escolar, aportes y venenos

Se tienen datos del Programa Mundial de Alimentación (PMA) que muestran un cuadro de desnutrición crónica de 37% en el área rural y 19% en las zonas urbanas. También se dice que 1 de cada 2 niños, menores de 5 años tiene algún tipo de anemia. Estos datos son los que han movido a la mitad de los Municipios del país a desarrollar programas de desayuno escolar. Sin embargo las raciones que se distribuyen no contribuyen a superar las anemias y mucho menos la desnutrición, pues se trata de raciones con alto contenido de azúcar y harina refinadas, junto a productos lácteos saborizados artificialmente.

Las inversiones de los municipios en este rubro, son de aproximadamente el 2% del total del presupuesto municipal, como se puede observar en el cuadro adjunto (entre 16 y 100 Bs por niño al año), monto que sólo pensando en el consumo de fruta se justifica como nutriente básico.

Desayuno escolar						
Cochabamba						
Código	Municipio	Gestión 2007			Población Escolar	Bs/Alumno por año
		Desayuno	Total Gastos	%		
1308	Pasorapa	5.725	3.905.775	0,15%	1.127	5,08
1310	Independencia	510.000	25.706.014	1,98%	6.585	77,45
1312	Sacaba	2.561.121	117.353.422	2,18%	24.475	104,64
1313	Colomi	500.000	18.218.420	2,74%	6.278	79,64
1321	Anzaldo	110.000	5.917.174	1,86%	1.880	58,51
1322	Arbieto	204.985	7.736.833	2,65%	1.917	106,93
1327	Capinota	461.872	17.428.379	2,65%	5.458	84,62
1328	Santivañez	79.244	6.421.687	1,23%	1.646	48,14
1330	Tapacarí	636.044	21.554.730		6.398	99,41
1341	Tiraque	165.677	15.672.002	1,06%	10.210	16,23

En caso de tener la intención de aportar en la nutrición de los niños y jóvenes de nuestros municipios, habría que pensar en los alimentos que les proporcionan energía vital y en las características particulares de cada región y persona. También en los productos y ciclos de cada alimento por región, las posibilidades de intercambio de productos en las mancomunidades, evitando negocios y monopolios que lo único que hacen es contribuir a una distribución injusta del presupuesto municipal y la colonización de los niños a través de los alimentos.

Hasta la fecha se ha pensado en los desayunos escolares como posibles dinamizadores de la economía local, este criterio tiene que conjugarse con el bienestar de las comunidades y su salud integral, de otra manera no pasará de ser un negocio más para el genocidio cultural en nuestro país.

Algunos datos para pensar

En los últimos 40 años han logrado hacernos “pan y azúcar dependientes” y desde ese criterio perdimos nuestra soberanía y la valoración de nuestros propios cereales. ¿Cómo revertir la situación?

PRODUCCIÓN Y DEMANDA NACIONAL

Demanda nacional de trigo (anual)	650 mil TM
Producción nacional de trigo (2007)	142 mil TM
Santa Cruz produce (2007)	102.740 TM
Otros departamentos (estimado)	40.900 TM
Capacidad de molienda anual	855.000 tons.
Número de molinos instalados	22 molinos

COMERCIALIZACIÓN:

Importación de trigo (en grano, del 2007)	109.834 TM
Importación de trigo (en harina, del 2007)	228.030 TM
Importación de trigo (grano y harina) \$US	87.372.000
Precio estimado grano de trigo local 2008 (TM)	400 dólares

GOBIERNO.

El Ministerio de Agricultura cuenta con \$US 180 millones de los \$US 239 millones que dispone el Ejecutivo para aumentar la superficie cultivada de alimentos en cuatro departamentos y 19 provincias. Emapa pretende alcanzar las 110 mil hectáreas.

3. Soberanía alimentaria. Apuntes.

Grimaldo Rengifo Vásquez

PRATEC. Lima, Julio 2008.

1. Soberanía alimentaria.

La **soberanía alimentaria** es un concepto político introducido por el movimiento internacional "Vía Campesina" en la Cumbre Mundial de la Alimentación realizado en 1996 en Roma y luego con motivo de la "Cumbre Mundial de la Alimentación: cinco años después" convocada por la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en el año 2002.

Por soberanía alimentaria y siguiendo la definición arribada en el Foro del 2002 en Roma entenderemos:

"El Derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas agrícolas, pesqueras, alimentarias y de tierra que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas a sus circunstancias únicas. Esto incluye el verdadero derecho a la alimentación y a producir los alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen el derecho a una alimentación sana, nutritiva y culturalmente apropiada, y a la capacidad para mantenerse a sí mismos y a sus sociedades." (*Wikipedia.org/soberanía alimentaria*)

Este nuevo concepto, constituye una modificación con relación al concepto de la organización actual de los mercados agrícolas puesta en práctica por la OMC (Organización Mundial de Comercio). En contraste con la seguridad alimentaria definida por la FAO, que se centra en la disponibilidad de alimentos, la

soberanía alimentaria incide también en la importancia del modo de producción de los alimentos y su origen. Resalta la relación que tiene la importación de alimentos baratos en el debilitamiento de producción y población agraria locales.

Lo que vamos a explorar en las páginas que siguen es la dimensión cultural del concepto, en otros términos lo que andina y amazónicamente se entiende como comida para diferenciarlo del término: alimento¹. Esta distinción es central y define de modo preciso el concepto de soberanía alimentaria, y que en las palabras de las mujeres quechua-lamas, sería: “sembrar para comer”.

2. Aspectos culturales andinos de la Soberanía alimentaria.

En los Andes, la comida es vivenciada como una persona que cría a los humanos mientras también es criada por éstos. *Kawsay*, en quechua ayacuchano, es otro nombre que se le da a la semilla en cuanto es percibida como una persona que propicia la regeneración de la vida de los *runas* (humanos). Como dice don Dámaso Mendoza Galindo de Quispillacta:

Todo producto es *Kawsay*, es nuestra vida, si no fuera así, no viviríamos... Un *kawsay*es igualito que nosotros, por eso le llamamos *Kawsay*, está vivo

¹ En este aspecto, seguimos la distinción que hace Esteva entre comida y alimento. En sus palabras: “Hace algún tiempo, propuse emplear la palabra **comida** para aludir al mundo de las mayorías sociales, en América Latina, reservando la palabra **alimento** para su uso profesional e institucional entre las minorías globalizadas. Procurarse comida, generarla, prepararla, cocinarla, mantener la comida misma y el acto de comer en el centro de la actividad cotidiana: todo esto es propio de las mayorías sociales y habitualmente tiene lugar en el reino del género. Alimentarse, en contraste, es comprar y consumir alimentos (objetos comestibles), diseñados por profesionales y expertos y distribuidos por medio de instituciones, por el mercado o el Estado, bajo el régimen del sexo”. En: Gustavo Esteva: **Volver a la mesa**. San Pablo de Etna. Febrero 1999. México.

(Kawsachakanmiki) y nosotros también vivimos con ellos (paywanmi Kawsanchik) (Machaca, M. 1996: 118-119).

En otro sentido, los aymaras consideran que la vida es un tejido y la comida, la trama (qepa) del tejido. La *qepa* es -como dice Walter Chambi- "*el que da cuerpo y forma a la vida*". (Chambi, W. 1999:1). De este modo, la comida es pues una persona tan equivalente como los humanos que se halla en la base misma del tejido de la vida, es *Mama kawsay*, madre vida y generadora de vida (Carrillo, P. 1998:141). Si es madre vida, ésta no puede restringirse únicamente a los miembros de la comunidad humana, sino a todo cuanto existe. Cada miembro de la colectividad natural tiene su comida, en particular la deidad Pachamama. Como nos informa don Santos Vilca, de Conima, Puno:

La *kusa* (comida ritual) siempre ha sido la *chuwa* (ofrenda) de la Pachamama, es su buen alimento, así siempre había sido desde antes... El *untu* (grasa) para la chacra es su fuerza, con esto renueva sus fuerzas... nuestros *uywiris* -deidades- nos atienden, nos dan ropa, nos despiojan y ellos ¿con qué también van a criar, van a vestir a sus hijos? Por eso debemos darles alimentos, ayudarles para que críen a sus hijos (Chambi, N. et.al.1998:64).

En las instituciones oficiales vinculadas a la salud la noción de comida está asociada a una visión analítica de los alimentos. Los alimentos se reducen a proteínas, grasas, hidratos de carbono y vitaminas, entre otros aspectos. Se separa así el origen y las maneras de producir la comida, su preparación, las modalidades de comer, y las cosmovisiones que les confieren un sentido particular, en aspectos cuantitativos y universales de la nutrición humana, estableciéndose unidades de medida que funcionan a la manera de indicadores del bienestar. De modo que se está mal alimentado si se encuentra por debajo

de estos indicadores promedio -2800 calorías por día- e hiperalimentado si se está por encima de ellos.

Predomina en los medios oficiales una visión objetiva y racional de la comida y poco importan las culturas alimentarias específicas para las que los estandartes de lo que significa comer bien varían. Existen culturas de la papa, del pescado, de la yuca, del maíz, de la leche, del arroz, etc., al rededor de las cuales giran los demás componentes de la comida. La dieta adecuada de un pueblo puede significar insuficiencia o incluso puede serle dañina a otro. Es el caso de la ingesta de leche en culturas que no tienen en la leche animal una fuente principal de sustento. Hay pues estómagos y estómagos. No hay un estómago universal. El estómago universal o más bien global es parte y creación del mercado mundial de alimentos.

Estos “estómagos culturales”, para el caso andino, funcionan de modo diferente en las áreas rurales que en las urbanas. Mientras en las primeras se hallan bastante bien sintonizados con los ciclos agrícolas y los que la propia naturaleza les brinda, en las urbanas donde el mercado coloca alimentos al margen de las condiciones locales de producción, el estómago se acostumbra a una dieta promedio global asociada al funcionamiento del mercado mundial de alimentos. Así en el Perú, el estómago urbano se ha venido articulando al mercado mundial de alimentos a base de trigo, arroz, leche y grasas. El consumo urbano de papas, maíz amiláceo y frijoles ha variado en sentido negativo en las últimas décadas (Grillo, 1989:135) mientras las culturas rurales siguen en grado importante sincronizadas con las oscilaciones de la diversidad productiva de la chacra y de la naturaleza así como del ciclo ritual y festivo, a pesar de la penetración de sustitutos.

Esta empatía de los pueblos andinos con su entorno hace que en unos momentos se consuma más de unos productos que de otros. Existen circunstancias en las que se come de modo abundante y con un sibaritismo consumado –“hasta el cuello”,

diría Marcela Machaca de Quispillacta- y el estómago soporta bien, mientras que en otras circunstancias –*muchuy* tiempo o época precaria- el consumo se reduce a límites tolerables. Como dicen don Benigno Álvarez y su esposa en Pucará, Puno:

Ayaras -quinua silvestre- eso hasta nuestros padres nos hacían comer cuando no había cosecha, el *jipi* mezclado con *mamaqañiwa* (qañiwa silvestre) se hacía *tunta* (alimento deshidratado), eso lo molían y nos hacían comer. Esos años eran de *muchuy* (escasez), al molido le echaban un poco de harina (puyucusqa) con un poco de cal. No había chacras. Ahora tengo cuarenta años, esos tiempos no alcanzaba, no teníamos para comer. Comíamos *jataqu* (yuyo silvestre), mi mamá nos hacía comer eso porque no había quinua, *kañiwa*, también comíamos *qapasu* diciendo que esto es *ruqipapa*, eso raspábamos (Savia Andina, 1999:176).

Pero aún en estos casos, los alimentos son variados, diversidad que se manifiesta a lo largo de todo el año. En años “normales” cualquier familia campesina en los Andes produce más de una docena de variedades de papa, habiendo quienes llegan hasta las cincuenta, para citar sólo un cultivo. El estómago rural se adapta bien a los turnos de las fuentes de oferta de alimentos en los que el signo es la variabilidad y no la monotonía. De otro lado, ningún año es semejante a otro, de modo que la oferta alimenticia varía también de año a año, así hay años de papa, mientras otros son de granos. En la visión andina los alimentos son personas que pasan turnos para alimentar a los runas (humanos). Pérez Baca, nos brinda al respecto el siguiente testimonio de un campesino cuzqueño:

La planta de nabo es una madre que nos cría durante los meses de carencia, cuando no hay cosechas en el *jatun poccoy* (época de lluvias intensas). Junto con el “arac papa” son los únicos que mantienen y satisfacen el hambre de los hombres. Durante la fiesta de la Virgen Purificación, que es el 2 de febrero, una virgen vestida

de amarillo que es la Mamacha Nabo o “yuyu” se retira bailando y cantando una canción muy triste, diciéndole a los otros cultivos que su misión está ya cumplida; que se acabó el hambre de todos los hombres del ayllu, que ahora les toca a ellos cuidar a esos *kcara huicsas* (en quechua: barriga pelada, vacía). Por eso a partir de este día el nabo empieza a desaparecer y pierde su sabor y gusto porque ya existen otros productos que nos alimentarán. Con las primeras cosechas tenemos comida nueva. Cuando ya está cerca la fiesta de los carnavales todos hacen el *chacco* (recolección) de todos los productos nuevos de la chacra; con fiesta le hacemos, besando a los nuevos frutos, con cariño agradeciendo a la Pachamama por la *miccuna* (comida) que nos brinda (Pérez Baca, L. 1996:66).

Así, en unos casos la oferta viene de la chacra, mientras en otros viene de la naturaleza (praderas, bosques, ríos, lagos). En otras circunstancias el alimento viene de fuera de la chacra, sea por mecanismos de trueque, mercado o por migraciones estacionales. Oficialmente estas sintonizaciones alimentarias entre humanos y naturaleza que derivan en consumos cambiantes son calificadas de ignorancia y “malos hábitos de consumo”. (Solorio y Revilla, 1992: 21)

Esta variedad de alimentos llega acrecentada a la mesa con la diversidad de formas de preparación que hace, por ejemplo, que la papa cuya conocida variabilidad -harinosas de cocción rápida y lenta, *imillas*, amargas, aguanosas- (Ver: Espillico, P. 1998) brinde una gama heterogénea de sabores. En el exquisito fogón campesino ésta diversidad llega a límites extremos cuando es preparada para las distintas festividades. Es como la yuca o el plátano para los selváticos, la raíz de una singular y variada culinaria cultural. De otro lado, es sabido que el alimento de la tierra conserva sus aromas y olores chacareros porque llegan a la mesa ya sean frescos, es decir recién cosechados, o cálidos porque han sido almacenados. Para

cada ocasión existe una amplia gama de preparaciones, y en cada caso el aliño campesino añadido no llega a matar el sabor ni por cierto a crear uno nuevo. Hay tal finura en la elaboración de la comida que se hace del aliño un acompañante adecuado que está allí para acentuar o limar la aspereza, la calidez o la frescura de un alimento. En un estudio sobre la comida en el altiplano *juliaqueño*, Vokral comenta lo siguiente:

En el sistema cálido-frío no sólo se encuentran clasificados los alimentos si no también las plantas, animales, fenómenos naturales, enfermedades, comidas, etc. La clasificación de las comidas depende de los ingredientes, especies y del proceso de preparación. Mientras más los alimentos a prepararse estén expuestos al calor, más cambian sus características originales. Al cocinarse no se cambian sus características ya que equilibradamente se añaden a las comidas ingredientes secos (p. ej. chuño) y frescos como hierbas (Vokral, 1991:291).

Las hierbas y los aderezos no están para pervertir los sabores de la naturaleza sino para sintonizar la vida de acuerdo a la variación del ciclo agroclimático particular de una región. En la cocina moderna el aliño crea el sabor, y su uso deriva en una técnica culinaria expresada en manuales que homogenizan sabores en todo tiempo y espacio. Esta allí para suplir las carencias de olor y sabor de los alimentos creados por la agroindustria y el mercado mundial de alimentos.

La cocina campesina es un espacio ritual de amparo y afecto. El fogón no es simplemente un instrumento o medio para cocinar. En la visión de los aymaras el fogón es una deidad, es la **qheri awicha**. Como nos amplía Paulina Espillico, de la asociación Paqalqu:

La cocina es uno de los ambientes de mayor importancia para la familia campesina porque allí está la deidad

mas importante, cual es la *qheri awicha* (fogón). Esta es considerada como la abuela que nos alimenta y está vigilante de nuestras acciones. En su construcción se deposita el *aytu* que consiste en coca, *untu* (grasa), azúcar, pidiendo que nos ayude en la cocción de los alimentos y sea beneficioso para los miembros de la familia. Cada cierto tiempo se le agradece dándole de comer lo que más le apetece que es el *auqa jinchu* (aurículas del corazón) cada vez que se degolla ovino, alpaca o llama (Espillico, P. 1998:8).

En la cocina no sólo es importante lo que se come, sino el modo en que se come: una suerte de convite ceremonioso. Allí confluye la producción de la chacra y de la *sallqa* o naturaleza para celebrar cada vez el ritual de la regeneración de la vida. A la disposición de las ollas -que son hechas y tratadas ritualmente antes de usarse- de los platos, cucharas y menaje que ocupan lugares definidos hay que añadir que la cocina es un lugar también de crianza. Allí los cuyes participan de la mesa como un comensal más y donde el humo y el olor que arrojan las brazas de maderas, pajas y materiales varios, no son un factor de perturbación sino de estímulo y cuidado de estas crianzas.

Cuando la comida se reduce analíticamente a componentes de la dieta, entonces los factores "subjetivos" como el ambiente, el afecto, la solidaridad, el respeto por la comida, la gratitud a quienes lo hacen posible, se desdibujan totalmente, e incluso llegan a ser factores perturbadores. Se impone la pulcritud, el orden, el tiempo preciso y la soledad. La comida rápida, uniformizada y pasteurizada viene a constituirse en el modelo a producir. La propaganda enajena a la familia de la peculiaridad homogeneizando gustos, sabores y olores. La comida y el hogar devienen de algo íntimo y familiar, a espacios de extensión del mercado mundial de alimentos en que ya no se sabe a "ciencia cierta" qué es lo que se come. Como afirma Octavio Paz:

Nadie sabe qué es lo que come cuando abre una lata o un paquete de comida prefabricada. La desventura de la industria es asombrosa; no lo es menos su impunidad. Viola los antiguos tabúes alimenticios, mezcla las sustancias, usa más de 3,000 “aditivos” y compuestos químicos, da gato por liebre y todo esto no en beneficio del gusto o de la salud sino como un negocio colosal (Paz, O. 1996:88).

Despojada la comida de sus atributos cualitativos, el comer, en cualquier circunstancia, deriva en un frío acto individual o de la familia nuclear cada vez más pequeña. Para el caso poco importa si comen otras familias o la comunidad, menos la naturaleza u otros elementos del cosmos. El alimento viene a ser un medio para cumplir el fin de estar físicamente sano y apto para el trabajo. La comida así es altamente racionalizada, cosificada, sin valor en sí, sino en cuanto satisface una necesidad definida en términos del mantenimiento del organismo máquina. En los medios rurales importa que coma la familia pero también la comunidad. La salud de todos los componentes, incluso de la comida misma es lo importante.

Nos dijo un muchacho en llave: éstas papas no voy a pelar, tienen ojos y son moradas; si se las pela, llorarán, y si las papas lloran, no habrá más (Cit. en Vokral. Ob.cit.:285).

En el mundo andino, la comida no puede tirarse, pues es vivenciada como una persona que también requiere cuidados. No es un medio para satisfacer una necesidad sólo humana, todos comen, incluso los difuntos. La salud no es la armoniosidad sólo de la persona sino un atributo en el que se realiza el colectivo. Para que esté bien la persona también tiene que estar bien la comunidad, la naturaleza y las deidades. La comunidad humana vivencia una desarmonía, por ejemplo una granizada inoportuna, como una seña de que nos hemos olvidado de las deidades, en esas circunstancias se intensifican

ritualmente los ofrecimientos y dones de la comida como una forma de armonizar la vida.

La relación entre comida y humanos es una conversación en la que se interpenetran sabores pero también modos de ser. No sólo cada *qepa* debe comerse en su momento respectivo, pues hay platos que –así como cierta música sólo debe tocarse en determinadas situaciones- deben comerse sólo en esas ocasiones; sino que los atributos de una determinada comida devienen también en atributos del que la come. Así hay comidas que ingeridas por niños pueden provocar comportamientos no deseables para la comunidad, como también hay platos para mujeres en gestación y para luego del parto. En ciertas ceremonias a los convidados se les ofrece ciertas partes de lo cocinado para provocar en ellos actitudes deseadas por la comunidad- tal como nos informa Walter Chambi:

“Antes de ir al Concejo para contraer nupcias, el padrino principal (testigo) hace preparar una sopa a base de cabeza de cordero (caldo de cordero) para ser consumido por los novios, los padrinos y padres de los novios. En esta ocasión las orejas se sirven a los novios, para que sepan escuchar los consejos de sus padrinos (testigos o nuevos padres de los novios), los padrinos comen los maxilares y la lengua para que sepan hablar, encargar y conducir bien a sus nuevos hijos (ahijados o novios) y los padres de los novios comen los ojos para que puedan mirar o estar pendientes de la nueva familia. De igual manera, el almuerzo que se prepara para el medio día para invitar al resto de los acompañantes, siempre es *f'ata* caldo (preparado a base de cebada pelada, papa, chuño, habas verde y otros) el mismo que significa la regeneración de una nueva vida y la multiplicación de la familia” (Chambi, W. Ibid: 6).

3. El regreso a la naturaleza

¿Qué conocemos de esta sabiduría? La verdad es que muy poco. La conversión de la naturaleza en recursos, la transformación de los humanos en factores de producción, y el predominio de la química en el conocimiento y modificación de los alimentos ha reducido esta cultura del sabor y del saber –muy propia de culturas primordiales- a cuantificaciones alimenticias. La modernidad acalló las voces de la culinaria profunda.

En un período que no tiene más de 150 años, la comida, que era parte de un ritual de convivialidad comunitaria, extravió sus propósitos de ofrenda y agradecimiento a la naturaleza por uno de codicia y signo de poder. Su inicio lo marcó ese funesto día en que el moderno declaró y difundió -en consonancia con el apetito de la máquina, el embuste de la empresa y la certeza de la ciencia-, que el cuerpo humano en todas partes del globo era un mecanismo que, para seguir funcionando requería de 2800 calorías diarias.

La noticia se propaló por todo el planeta y fue santificada por el sistema educativo. Desde ese momento, el comer se volvió fatiga y necesidad, creándose más tarde una institucionalidad multilateral que en vez de declarar como propósito una nueva relación con la naturaleza, hizo de la quimicalización de la simiente la arena de sus intervenciones. Su presencia en nuestras tierras cambió de pronto el nombre de la papa por carbohidratos, el de la chirimoya por vitaminas y el de los camarones por proteínas. La higiénica línea blanca promovida en la cocina y que nos llegó luego, despojó al fogón de su facultad regeneradora, instauró el dominio de los congelados y expulsó a la familia de su ámbito preferido de convivencia. La comida devino en alimento, como indica Esteva.

Esta simplificación desmesurada de la vida tenía que hacer crisis algún día. Las familias pudientes del mundo comen, qué

duda cabe, pero una gran parte de ellas lo hace peor que nunca. Una existencia extraviada no halla recompensa en el hartazgo desmesurado. Pero aún así esto no provoca la falta de comida. Comida sobra en el mundo, pero se distribuye mal y se come mal. La cultura light, el vegetarianismo recalcitrante, la ayuda alimentaria, la conversión de los alimentos en mercancías (commodities, lo llaman ahora), y las modas culinarias son parte del problema, no su solución. El 50% de obesos en la sociedad norteamericana no refleja sólo carencia de salud, lo mismo que las masas humanas que languidecen en las calles de las grandes ciudades del mundo, no revelan sólo un problema de hambre. Son signos de que la máxima cartesiana de ser "dueños y poseedores de la naturaleza" llegó a su límite y requiere de un cambio profundo.

En el Perú, según el censo de 1994, las familias campesinas son el 84.4% (1 474,525) del total de las unidades agropecuarias (Valcárcel, M, 1997: 144) Es pues el sector mayoritario de la población rural², y sin embargo acceden al 10.5 del total de la superficie cosechada, lo que revela que, a pesar de la reforma agraria, existe todavía en el Perú una injusta distribución de la tierra. Curiosamente y a pesar de esta situación, el campesinado realiza la mayor parte de la producción agropecuaria. El 60% de los alimentos que

² Similar situación parece ocurrir en América Latina, región en la que: "a fines de la década de los ochenta del siglo pasado, se registraban alrededor de 16 millones de unidades de producción campesinas en una extensión de casi 60.5 millones de hectáreas, o sea, 34.5 por ciento del total de la tierra cultivada (De Grandi, 1996). La población campesina incluye 75 millones de personas que representan casi dos terceras partes de la población rural total de América Latina (Ortega, 1986). Aun cuando el tamaño promedio de estas unidades agrícolas es de aproximadamente 1.8 hectáreas, su contribución al abasto general de alimentos en la región es importante: en los años ochenta la agricultura campesina daba cuenta de alrededor de 41 por ciento de la producción agrícola para el consumo doméstico, y producía cerca de 51 por ciento del maíz, 77 por ciento del frijol y 61 por ciento de la papa en el ámbito regional". Cit. En: Altieri: **Aspectos socioculturales de la diversidad de maíz nativo**. Secretariado para la Comisión para la Cooperación Ambiental de América del Norte. Universidad de Berkeley. California. S/f.

consume una ciudad como Lima (8 millones de habitantes) proviene de las chacras campesinas (Earls, 1998:19. Cit. en PRATEC, 1999:34) y es que las unidades campesinas en el Perú son cinco veces más productivas que las unidades comerciales (Grillo, *ibid*: 128). A contracorriente de lo que sucede en el campo, las políticas alimenticias oficiales en el Perú promueven cada vez la dependencia de alimentos del mercado mundial, de este modo las mejores tierras en el Perú se destinan a cultivos para satisfacer demandas externas cuando lo deseable -en un país como Perú que tiene el 40% de su población en la pobreza extrema- sería una política de soberanía alimentaria sobre la base de la agricultura campesina y su propia cosmovisión.

Bibliografía consultada.

- Abram D. "Animismo y alfabeto". En: La Magia de los Sentidos. Ed. Kairos. Barcelona, 2000.
- Altieri, Miguel. "La biodiversidad en Agroecosistemas". En: Il Curso de educación a distancia: Agroecología y desarrollo rural II. CLADES. CIED. Agosto 1995. Lima.
- Asociación Bartolomé Aripaylla (ABA). La crianza de la Biodiversidad y la Cultura Andina. Ayacucho. Manuscrito. 1996.
- Asociación Savia Andina. "Sallqawan uywanacuy. (crianza con la sallqa)". En: Las crianzas de las vacas. Pratec, Lima. 1999.
- Brown, A. "The genetic structure of crop landraces and the challenges to conserve them in situ on faros. In: Genes in the field. On farm Conservation of Crop Diversity. S Brush Editor. IBPGR, IDRC. Lewis Publishers. 2000.
- Brush, S. "Los temas de la conservación in situ de los recursos genéticos de los cultivos". Man. Traducido por Tapia, et. al. Lima, Febrero, 2003. De: Cap. I Genes in the field, 1999. IPGRI, IDRC, Lewis Publishers.

- Carrillo, P. "Mama Kausapa Pachan (El mundo de la Madre Vida). En: Crianza Ritual de Semillas en los Andes. Pratec. Lima, 1998.
- Carrillo Pelayo, y Jaulis, Primitivo. "Mama Kausapa Pachan". En: Crianza Ritual de Semillas en los Andes. PRATEC. Lima, 1998.
- Chambi, N. Et. Al. "Rituales de la Crianza de las Semillas". En: Crianza Ritual de las Semillas en los Andes. Pratec. Lima, 1998.
- Chambi, Walter. Las qepas del tejido de la vida en los ayllus de Conima. Manuscrito. 7pp. Puno, julio 1999. Asociación Chuyma Aru.
- Espillico, P. "Biodiversidad y alimentación de la familia Campesinas". Man. 24 pp. Asociación Paqalqu. Puno, 1998.
- Goldschmidt, W. "Prólogo" a: Castaneda, C. Las enseñanzas de Don Juan. FCE. Mexico, 1974.
- Gómez Lee, Martha Isabel. La protección de los conocimientos tradicionales en las negociaciones del TLC. Facultad de Finanzas, Gobierno y Relaciones Internacionales. Centro de Estudios sobre Genética y Derecho. Universidad Externado de Colombia. Perú. 2004.
- Greslou, Francois. "Manejo campesino de los Recursos Fitogenéticos Andinos". En: Manejo Campesino de Semillas en los Andes. PPEA. PRATEC. Lima, 1989. pp: 81-102.
- Grillo, F. "Sistematización de la tecnología agraria en el contexto de desarrollo rural de la sierra peruana". En: Ecología, Agricultura y Autonomía en los Andes. DSE. INP. Feldafing. 1989.
- Grillo, Eduardo. "El Lenguaje en las Culturas Andina y Occidental Moderna. En: Cultura Andina Agrocentrica. PRATEC, Lima. 1991:75.
- Huamán, Z. "Conservación de Recursos Fitogenéticos en el CIP". Diversity Vol. 7, Nos. 1 y 2. 1991. En: Valladolid, ob. cit.: 373.
- IUCN, PNUMA y WWF. Cuidar la tierra: estrategia para el futuro de la vida. Gland, Suiza. 1991.
- Ishizawa, J. Notas para una epistemología de la afirmación cultural andina. Man. Pratec, 2001.

- Machaca, M. "La crianza de la biodiversidad y la cultura Andina".
En: La Cultura Andina de la Biodiversidad. Pratec, Lima, 1996.
- Morlon, Pierre, Compilador y Coordinador. Comprender la
agricultura campesina en los Andes Centrales. Perú-Bolivia.
IFEA, CBC. Lima, 1996.
- Nacional Academy Press. Lost Crops of the Incas. Washington
D.C. 1989.
- Paz, O. Ideas y costumbres II. Usos y símbolos. Obras Completas.
Fondo de Cultura Económica. México, 1996.
- Pellew, Robin. "La evaluación mundial de la diversidad biológica".
En: Nuestro Planeta. Tomo 7 Número 5. 1996. Nairobi.
Kenya.
- Pérez Baca, L. Crianza de la papa en la localidad de Paucartambo.
CESA. Qosqo, 1996.
- Posey, Darrel A. "Biological and Cultural Diversity: The inextricable,
Linked by Language and Politics." En: Maffi, Luisa (ed.) On
Biocultural Diversity: linking language, knowledge and
environment, pp. 376-396. Washington y Londres:
Smithsonian Institution Press.
- PRATEC. Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas. Afirmación
Cultural y Desprofesionalización. Informa anual de actividades
1998. Lima, febrero 1999.
- Solorio, F. y Revilla, E. Enfoques sobre Alimentación Andina. Cepia.
Puno, 1992.
- Tapia, M. y Mateo, N. "Andean Phytogenetic and Zootecnic
Resources". En: Mountain Agriculture and Crop Genetic
Resources. K.W. Riley et. al. Editors. Oxford IBH Publishing
CO. New Delhi. 1990.
- Urpichallay. Así converso con mis semillas. Marcará-Huaraz.
Noviembre 1999.
- Valcárcel, M. "La pequeña agricultura en el Perú". En: Pequeña
Agricultura en el Perú. Presente y Futuro. Pact. Lima, 1997.
- Valladolid, J. "Las Plantas en la Cultura Andina y en Occidente
Moderno". En: ¿Desarrollo o Descolonización en los Andes?.
PRATEC. Lima, 1993.

- Valladolid, J. "Agricultura Campesina Andina: Crianza de la Diversidad de la Vida en la Chacra. En: Crianza Andina de la Chacra. PRATEC, Lima, 1994.
- Vokral, E. Qoñi - Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el Altiplano de Perú. Cotesu. Abya Yala. Quito, 1991.
- World Resources Institute. Recursos mundiales 2002. La guía global del planeta. La gente y los ecosistemas: se deteriora el tejido de la vida. Angel Muñoz (ed). Madrid, España. Edit. 2002.

4. La Seguridad y la soberanía alimentaria: Reflexiones en el marco de la cosmovisión andina sobre los alimentos y la alimentación

Gualberto Machaca Mendieta.

*Asociación Bartolomé Aripaylla
(ABA – Ayacucho)*

1. Cosmovisión quechua y alimentación

En un país diverso como el Perú, donde la diversidad cultural y ecológica es característica, las prácticas alimenticias son igualmente diversas dependiendo de las poblaciones que las practican y se hallan directamente relacionadas con el ciclo agrícola-ganadero y del paisaje. La comida se basa en la agrobiodiversidad local variando de acuerdo al calendario agrofestivo y cíclico de la naturaleza, manifestando su máxima expresión en los rituales y festividades comunales y del ayllu. Por otro lado, en la cosmovisión campesina andina se mantiene una percepción viva de la comida y el comer bien no es llenar el estómago o cubrir los requerimientos nutricionales del cuerpo, sino buscar la empatía de la comida con los cuerpos de las personas, no solo de humanos sino también de la naturaleza y las deidades andinas: Pachamama (madre tierra), Apus (cerros tutelares que amparan a la comunidad), Kawsaymama (madre semilla), etc.

En la cosmovisión quechua, se resalta el "*allin mikuy*" (comer bien, el "*tupaqninpi mikuy*" (comer como debe ser), el comer en su momento ('*tiempollampi*'). Además, la alimentación diaria

se basa más en el uso de alimentos frescos que procesados, la segunda opción se da mayormente con el excedente de las cosechas o en todo caso por el mal estado de los productos cosechados. Se procesa bajo cocción por exposición a la helada o al sol. La papa se procesa en 'cocopa' y 'chuño', el olluco en 'chullqi', el maíz en 'chuchuqa', la oca en 'caya' y las verduras, frutas y hortalizas como el 'yuyu' (nabo silvestre) y la calabaza en 'qacha' (deshidratado).

Esta cultura alimentaria es fortalecida por las rotaciones de pastoreo en los pisos ecológicos que van desde los 4,500 m.s.n.m., a 2760 m.s.n.m., estas migraciones rápidas marcadas por el consumo de pastizales por los animales permite moverse en diversas zonas de crianza y consumir aguas de toda clase, además de algas, hojas y hierbas aromáticas propios de cada piso ecológico. Además se consume alimentos de poca cocción por la indisponibilidad del combustible (leña o bosta) y la premura del tiempo en la atención de los ganados que están ávidos de avanzar hacia los mejores pastos que aún quedan en dichas zonas.

En 'Yaykuy' (rotación del ganado a la zona baja) se va con mínimos utensilios y cuando la pastora no es auxiliada ni siquiera tenemos leña ni bosta para cocinar nuestros alimentos, incluso la 'chuklla' (choza) hay que construir en cada sitio, esto es un afán tremendo. En estas condiciones comemos alimentos 'timpurisqakunallata' (poco hervido) pero ahí está la fuerza, porque en esta labor se requiere fuerza y agilidad para correr a la par con nuestros animales y muchas veces hacer huir los animales de las autoridades tradicionales, quienes velan para que no haya infracciones en el uso de los pastizales. El 'Yaykuy' es para los y las jóvenes. (Justina Machaca Tomaylla, Unión Potrero).

La selección y preparación de alimentos juega un rol importante para el mantenimiento de la salud, destrezas y habilidades

que generan dicho producto en la persona que los ingiere. No se selecciona el alimento sobre la base de su valor nutritivo.

Además de la disponibilidad de la diversidad de alimentos son factores para una nutrición satisfactoria un cuerpo afín a ciertos tipos de alimentos, el estado de ánimo de quien lo ingiere, respeto al alimento, y tranquilidad para asegurar la digestión y asimilación.

Mi papá, para comer se sentaba en su '*kullu*' (banquito, que en sí es un pedazo de tronco), luego se sacaba su sombrero y lo ponía al suelo, en seguida hacía probar una cucharada de comida a la Pachamama (madre tierra), luego revisaba la consistencia de la comida y si era muy aguanoso agregaba molidos finos ('*aku*') que nunca le faltaba a mi madre, lo disolvía muy bien y recién disfrutaba su comida. Se come mientras los animales siguen en sus corrales para que nada perturbe durante la comida.

Esta cultura alimentaria está basada en la temporalidad y el ánimo (energía) de los alimentos naturales, así como también en la empatía de los alimentos con el estado de ánimo, salud y ciclos corporales de las personas que los consumen. En los últimos años, a través de diversos proyectos de nutrición y alimentación de las entidades públicas y privadas se pretende cambiarla por un conocimiento que prioriza al alimento por sus componentes en nutrientes tales como minerales, aminoácidos, proteínas y ácidos grasos no saturados, y su consumo en pautas y cálculos de calorías ingeridas. Se trata de imponer el conocimiento científico basado en el valor utilitario de la comida, el consumo centrado en el conocimiento de las normas de nutrición, pero para nadie ya es secreto que este paradigma de consumo no logra reducir la desnutrición ni menos dotar de la salud y el "vivir bien" a las personas.

1.1. *Visión cósmica sobre los alimentos y la alimentación*

La cultura andina mantiene una percepción viva de la comida y por ende, una conducta respetuosa y cariñosa hacia ella. La comida, el fogón, el '*taqi*' (en el que se almacenan los alimentos), la mano de la persona que almacena y prepara la comida son sagrados y criadores, por lo que están relacionados con el bienestar de toda la colectividad viva. Por esta dimensión sagrada de la comida, el que la consume lo hace con mucho respeto. A diferencia de esta cosmovisión, la modernidad ve los alimentos como objetos clasificables, manipulables y reemplazables por suplementos alimenticios.

1.2. *Los alimentos y la comida como ente vivo*

Los productos alimenticios, en quechua tienen la denominación de '*kawsay*' (vida, ser vivo, quien da vida) y en momentos de mucho cariño es '*kawsaymama*' (madre semilla que alimenta, persona que sabe y se deja criar). Como en la cosmovisión andina todos son vivos y a la vez tienen atributos de persona, la comida también se constituye en persona; incluso la cáscara de la papa ya cocida continúa estando viva, por tanto no se la debe arrojar al río porque lloraría. Los alimentos son personas con sentimientos y ánimas, de allí que los tubérculos no deben ser lavados bruscamente con agua fría para ser sancochados, porque se asustan, pierden su ánimo y el producto "asustado" no alimenta, sólo llena al estómago. Lo importante de los alimentos es su estado de ánimo, que influirá en las aptitudes de la persona que la "consume".

La concepción occidental del alimento, lo considera sólo como comida o bebida que el hombre y los animales ingieren para subsistir. En el fondo, esta idea conlleva la noción de que el organismo es una máquina y alimentarse es suministrarle lo necesario para su funcionamiento. Por ese motivo es usual hablar de proporciones o raciones, establecidas universalmente.

1.3. Todos comen

En la población andina todo ente es comida de otro, hasta el hombre, en determinadas situaciones es comida de otras colectividades (de las deidades, del 'Urqu', de la 'Pachamama', de las papas). Se dice, por ejemplo, "Urqu mikurun" (le comió el cerro) por la muerte de personas atacadas por enfermedades atribuidas al cerro y a los puquiales; o se dice "¡Mikuruwasuncha papaqa!" (ésta papa nos va a comer) cuando en la cosecha abundan tubérculos demasiado grandes; o "mikurun taytanta" o "mikurun mamanta" (le comió a su padre o madre) cuando algún carácter del padre o la madre se expresa en el de su hijo o hija. Es que el comer ('mikuy' en quechua), no es sino vivir interpenetrados, en empatía con la comida, entre parientes y se come para hacer aflorar o develar el ánimo del otro.

El comer no es tributo exclusivo de los 'runas' y de los animales, lo es también de los cerros, de los ríos, de las semillas, de las heladas a los que se ofrece en algunas ocasiones, la comida de los humanos y en otras, aquellas de su predilección. Hay cerros tutelares que prefieren semilla de coca o flores; otros prefieren frutas de la selva. Don Félix Espinoza de la localidad de Llacctahurán, nos dice:

Anteriormente, el señor 'Wamani' quería 'wayruru', 'kuti', y 'willka', pero ahora prefiere 'coca muru' y 'coca kintu'. Si le ofrecen lo que antes le gustaba se molesta el cerro. Si uno quiere hacer un buen 'apachikuy' (presente) hay que usar también 'urqu clavel', pares de frutas como naranja y plátano. Sobre la piña se colocan las flores de una manera atractiva, como un jardín de flores se entrega al 'Wamani'.

A la 'Pachamama' se le da de comer y se le brinda chicha. A las almas se les brinda comida. Es tradicional preparar diferentes comidas para las almas en el "Día de los Difuntos"; ese día se hace esperar comida en la casa a todas las almas que vuelven y otros llevan comida al cementerio para que las almas del

ayllu comparten con otros que no tienen familia o fueron olvidados. A ellos se les llama 'sallqa' o 'purun' ánima¹.

La figura equitativa de que todos comen redundaba en que todos son chacareros y pastores, porque la comida proviene de la chacra (todas son sembradas o criadas). Por tanto, comida y chacra están entrelazadas y de ello se entiende que todos tienen chacras y crianzas, es así que tanto los animales silvestres como las deidades también tienen chacra. Otros entes dependen exclusivamente de la chacra de los 'runas', como la helada y la granizada. Cuando el hombre deja de ser solidario y se olvida de cultivar en 'alimsu' (un pedazo de siembra designada para alguien muy especial) para la helada o la granizada en algunos años, éstas se "llevan" excesivamente los sembríos. La comida está relacionada a la cultura agrícola de cada pueblo, a la cocina, a los modos de comer, a la preparación de platos y a su visión del mundo (cosmovisión).

Para el zorrino (que no puede proveerse por sí mismo de materiales para cocinar), los dueños de los sembríos instalan un fogón en medio, colocan una olla, leña, bosta y paja para que al llegar encienda fuego y cocine su alimento, pero "por perezoso" el zorrino prefiere retirarse y así no dañan a los sembríos. A la helada también se le hace esperar, en medio de los sembríos un fogón para que cocine y no se "lleve" en exceso la cosecha. No hay un ente vivo que exista sin comer y preparar su alimento.

La enfermedad y el hambre también comen y cuando pretenden establecerse en el pueblo por mucho tiempo, se les da de comer hasta hartarles y después se les despide con abundante fiambre.

Una cosmovisión en la que "todos comen" lleva la condición del bienestar general, no solo individual sino colectivo, porque

¹ 'Sallqa ánima' o 'purun ánima', es el ánima andante de las personas muertas en desgracias o masacres.

por ejemplo, mientras siga hambriento el cerro, habrá hambre. Debe haber también generosidad y el don de compartir, de lo contrario surgen desarmonías que se expresan en la ocurrencia de sismos, presencia de enfermedades, granizadas sorprendidas, síntoma de haberse olvidado u obviado a algunos entes en las conversaciones y 'tinkas' (brindes) o por no atender debidamente a los niños, ancianas y visitantes en el pueblo. Esto se internaliza muchas veces como 'hucha'².

La armonía es compartir la comida fuente y sustento de la regeneración de la vida; con el menosprecio, la mezquindad (negarse a dar no obstante de disponer) se forja la desarmonía.

Al que busca comida, nunca se debe negar, nunca debemos decir que no tengo, aunque no tengas de verdad siempre hay que poner a 'kaqman' (que existe) y así se comparte lo que hay. (Hilaria Mendieta Conde, Unión Potrero).

1.4. La comidas saben de las desarmonías

La comida, entendida como persona viva es capaz de "avisar" de un evento futuro para la familia, el viajero, las necesidades de los parientes ausentes o de las crianzas (semillas y animales). Algunos de estos anuncios se dan de la siguiente forma:

Manifestaciones para el fallecimiento de algún miembro de la familia.

- *La sopa se ennegrece, porque ya se va enlutando.*
- *El cuajo con que se preparan los quesillos se corta y se oscurece a una tonalidad azul negruzca.*
- *La leche preparada como cuajada ('lukllu') fermenta ('upupurun') en lugar de coagular.*
- *La comida se avinagra.*

² *Hucha* son errores cometidos en exceso por la comunidad humana y todo aquél que tiene el atributo de ser persona, que lastima a las demás. Son también, las ofensas a las buenas costumbres o a la moral.

Manifestaciones para que ocurran accidentes a los animales.

- *Para la muerte de la vaca, se esponja la mazamorra de leche (pusuqurun').*
- *Cuando una mosca cae a la leche durante el ordeño es anuncio de la muerte de la vaca o de su cría.*
- *Los cuchillos al caer quedan filo arriba.*

2. Mana pisikuy (que exista comida suficiente para todos)

Las Naciones Unidas establecen que el acceso a los alimentos es un derecho humano fundamental y universal y como tal, debe ser reconocido, respetado, protegido y garantizado por los Estados. En este contexto se habla de seguridad alimentaria y en algunos casos, de soberanía alimentaria.

El concepto de seguridad alimentaria implica la certeza de disposición de insumos alimenticios para todas las personas, para la satisfacción de sus necesidades nutricionales. La FAO se ha propuesto "aumentar la seguridad alimentaria mundial mediante la conservación y la utilización sostenida de los recursos fitogenéticos y compartir de forma justa y equitativa los beneficios derivados de la conservación y la utilización de los recursos fitogenéticos" (FAO, 1996). Sin embargo, el incremento de la productividad conlleva a la reducción de la base genética y la dependencia de insumos externos.

De otro lado, está el concepto de soberanía alimentaria entendido como el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas sostenibles de producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos e indígenas de producción y comercialización agropecuaria y de gestión de los espacios rurales. Pero todavía se trata de una posición antropocéntrica.

En la cultura quechua de esta parte es pertinente hablar de la amplia cultura de "*mana pisikuy*" (que exista comida suficiente

para todos), del “comer bien”, entre otros. “*Mana pisikuy*” equivale a tener alimentos en el marco de la crianza entre hombres, naturaleza y deidades, pero también es estar en sintonía con el entorno, la manera de ser del alimento y la ciclicidad de la producción en la chacra y en la naturaleza. La armonía es satisfacción, que no supone abundancia sino suficiencia, lo que se logra conversando y compartiendo entre toda la colectividad. En tal sentido, no caben excesos ni derroches, porque esto lastima la vida.

El “*mana pisikuy*” dista mucho de la noción de la “seguridad alimentaria” que la FAO formula³ basada en la disposición de variedades de buen rendimiento. En la visión de las familias comuneras, el alto rendimiento o la producción de frutos excesivamente grandes son señales de algún desequilibrio, de la proximidad de años de hambre, de accidentes o muertes.

El “*mana pisikuy*” va más allá de la noción productivista o del objetivo antropocéntrico propio del occidente moderno. No se produce pensando únicamente en el “estómago humano”. Tener de todo y que no falte comida en la despensa es tener alimentos requeridos y diversos para compartir con todos, para las ceremonias, trueques, como medicina, para la helada y el granizo. De conversar con el hambre, de mantener la diversidad y finalmente de “comer bien” y “como corresponde” según la circunstancia y el estado de ánimo del alimento para empatarse con la colectividad en su conjunto.

La cultura alimentaria está estrechamente vinculada a la diversidad que se cría en la chacra y en el paisaje (*sallqa*) por tanto, la alimentación es diversa cuando nuestra chacra es dispersa y el paisaje diverso, lo que implica su estrecha interdependencia con los ciclos regenerativos de la naturaleza no existiendo un único patrón alimentario. La alimentación es concordante con el ciclo agrícola, con la estación, con el

³ RF AA: Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura.

“tipo” de año agrícola, con las costumbres de cada comunidad e incluso de cada ayllu (por ejemplo, quienes fabrican ollas y otras vasijas de barro no comen alimentos a base de olluco). La diversidad de plantas cultivadas y silvestres se cría para tener “comida de toda clase”, “de todo un poco” en todas las circunstancias, “nunca falte comida en la despensa”.

Durante el año agrícola, la disponibilidad de alimentos en el almacén es variable, dependiendo si se trata de meses de maduración, cosecha, almacenamiento o inicio de la siguiente siembra. Así, entre abril y octubre hay abundante alimento cultivado. Al finalizar la siembra, entre noviembre y marzo escasean los alimentos en el almacén tanto en la cuantía como en la vigorosidad del ánimo de los productos almacenados. Entre enero y marzo los componentes de la comida mayormente provienen de la naturaleza, como los ‘yuyus’ (hojas y flores de nabo silvestre), ‘ataqus’ (pariente silvestre de la achita), ‘papa arqa’ (papa semicultivada) y otros.

Así se explica que el “*mana pisikuy*” vaya más allá de los intereses productivistas. Tener comida deriva de muchos factores, entre ellos tenemos:

2.1. Entendimiento con el “*Muchuy*” (hambre)

El mes de enero y para otros también febrero es conocido como ‘*muchuy killa*’ (mes de hambre) no sólo por la disminución de los productos almacenados, sino porque ya son ‘*paya kawsay*’ (están viejos), tienen vigor disminuido para criar. Por esta situación, hay más hambre en toda la colectividad y se presenta la figura de que “todos tenemos dos bocas”. Cerros y hombres tenemos hambre y aunque se consuma igual que en otros meses, éste es mayor. Por eso, es sabido que en estos meses no se debe destapar del todo el fiambre que se lleva para que el cerro no se lo coma solo.

Cabe aclarar que, el hambre en los meses de ‘*muchuy killa*’ no necesariamente hace referencia a la escasez de alimentos

básicos que causa carestía y miseria generalizada, ni a la carencia de productos en el almacén; es la sensación de comer en mayor cantidad, aunada a la pérdida de fuerza de los *kawsay*. Pero este cansancio o envejecimiento de los productos es compensado haciendo un encuentro ritual entre '*wani*' (productos viejos) y '*llullu kawsay*' (productos nuevos) en la festividad de '*Muchuy avyu*' (despido del hambre) en la que se cocinan junto a las '*wanllas*' (papas más grandes que han sido separadas en la cosecha) que se guarda para este día.

Los alimentos que se agotan primero son los '*yaku kawsay*' (alimentos de agua o tubérculos) que se pueden reforzar con otros provenientes de la naturaleza, '*kipas*' (fruto de papas cimarronas) y '*michkas*' (cosecha de siembras muy adelantadas) como decía don Rufino Achalma Casavilca (Q.E.P.D.) de la localidad de Tuco:

Hay hambre porque '*pisiparunña kawsay*' (se ha cansado el producto), empezando por los tubérculos. La '*paya papita*' (papita vieja) ya nos ha dejado hace una semana (en febrero), la oca se fue todavía en octubre y la mashua en diciembre... Pero es en febrero, cuando cualquier '*kawsay*' nos abandona y nos reforzamos con el '*yuyu*' y con productos de la '*michka*' y de siembra intermedia.

La diversidad en la chacra, la siembra en diversos pisos agroecológicos, el cariño y los secretos en la crianza mutua de semillas-comunidad humana, semillas-deidades, etc., hacen que la familia campesina tenga la seguridad de contar con productos alimenticios aún en años difíciles. Esto nos lo recuerda don Modesto Machaca de 69 años de edad, poblador de Unión Potrero:

He escuchado hablar a mi padre que, un año los abuelos han vivido un '*muchuy wata*' (hambruna) y han sobrevivido comiendo sopa de '*tuqaruway*' seco (un arbusto), raíz de ortiga y '*waraq'u*' (cactácea). Pero, yo

no recuerdo haber conocido un año como ese, porque pase lo que pase, siempre los *kawsay* y nuestras tierras nos crían con comida. Cuando no hay cosecha de un cultivo siempre hay de otro; mientras estas pasando '*purmas*' (apenas) viene en '*taripay*' (reencuentro) la '*michka*' (frutos de la siembra adelantada). Es mejor cuando se siembra '*rikchaqmana*' (de todo en una chacra) porque ellos te crían bien.

Según don Modesto Machaca y doña Hilaria, el '*muchuy*' o '*yarqay*' son hambre o necesidad que aparece en la casa convidada por la misma familia por descuido y conductas indebidas:

Cuando tienes comida en el almacén no te da hambre y si fueran de toda clase nos sostienen ('*hapikun*') mejor, sostienen bien, también los mismos productos del almacén duran más, saben sostenerse. Cuando hay de toda clase cocinas a uno y otro, por ejemplo tienes haba y no desafías a tu maíz o al revés. Pero, si no tienes comida o tuvieras almacenado poco, da hambre, aunque comas demasiado, tienes mucha hambre. El '*yarqay*' no es cuento, viene cuando es llamado.

Una forma de "llegar del hambre" se da cuando se hace permanecer a la tostadora sin contenido por mucho tiempo en el fuego o cuando la haces sonar demasiado con el tostado ('*qaltinyachiy*'). Para que esto no suceda, la tostadora debe ser aguantada en el fogón con un pedazo de bosta o maslo del maíz. El hambre se apodera también de la casa cuando se guardan 'servicios' (envases) nuevos y vacíos como ollas, '*urpus*', '*chatu*', '*aswana*', '*baldes*' y otros sentados y sin contenido, cuando debieran estar boca abajo. O también se le invoca cuando el sombrero está con la copa hacia arriba; igual al moler en un batán vacío, al no recoger de inmediato los *taqis* vacíos (almacenes), cuando se antoja comer frutas silvestres teniendo otros productos para comer.

También el '*muchuy*' viene por el maltrato a las semillas, dice don Luís Pacotaype de la comunidad de Chaquiccocha:

El año pasado (se refiere a 1998) hubo bastante cosecha hasta en chacras heladizas. Había mucha papa e incluso muchas familias no podían llevar toda la cosecha, lo que les obligó a escoger sólo lo bueno y desechar las papas malitas (menudas y agusanadas) que fueron dejadas en la chacra donde fueron terminadas por chanchos. Por eso debe ser que este año no cosechamos papa. Yo coseché solo para semilla. ¡Nosotros mismos hemos llamado al hambre!

En esta cultura alimentaria, cada año, no obstante las circunstancias favorables para las buenas cosechas, se conversa con el hambre, siendo más densa en la festividad denominada '*muchuy warakay*' (despido del hambre con honda).

Esta festividad consiste en el despido del 'hambre' en su acepción de persona, a quien se le considera como un huésped de la comunidad. Con la presencia del 'hambre' todos se vuelven más hambrientos incluyendo a las deidades. El 'hambre', así como llegó debe también marcharse a otros lugares. Para ello se elige a uno de los comuneros y se le viste como harapiento, así es como se le entiende al hambre. A él se le provee de fiambre y se le sacia con abundantes y diversos potajes ('*tiqtis*', picantes, sancochados, mazamoras, '*sankus*', tortillas) y bebidas (chichas, aguardiente y mates de hierbas) para ser botado de la comunidad con cohetes, hondas y piedras y hacer que se marche en su integridad, contento y así no quede nada de hambre. Se trata de una festividad para el entendimiento ritual con el desequilibrio generado por la disminución de la vitalidad y en otros casos por la escasez de alimentos, así como la propensión de las colectividades de comer más por tener "dos bocas". En la recuperación de la armonía toma mayor fuerza la participación de los '*hampiq*' y '*yachaq*' (sanadores tradicionales).

En febrero aparecen los '*llullus*' (productos nuevos), especialmente las '*kipas*' (fruto de papas cimarronas) y '*michkas*' de haba y papa (frutos de las siembras adelantadas). La festividad es además el reencuentro de estos nuevos productos con los del almacén que se van despidiendo; es decir, entre '*llullus*' y '*wanis*'. En este encuentro los '*wanis*' transfieren a los '*llullus*' su fuerza vital y "carga" en la crianza de la comunidad humana y la vida toda, al transferir su carga ellas le dicen: "Cría a mis hijas e hijos así como yo las crié".

2.2. La madre del producto almacenado

Disponer de comida en el almacén es también saber criar con cariño a la '*kawsaymama*' (madre semilla o alimento) mantenerla con muchos secretos para que "no se vaya de la casa". Por ejemplo para que los visitantes no se "lleven la comida con todo su ánimo" se debe sacar una de ellas al momento de regalarla; pero también la persona invitada debe sobrar un poco de la comida o el producto convidado porque al consumir todo lo que nos ofrecen se devasta todo lo existente en el almacén y su ánimo.

Con esta cosmovisión, las familias almacenan sus cosechas con mucho cuidado, cariño y voluntad protegiéndolas con su '*maman*' (madre de la semilla) que, por ejemplo, puede ser una piedra granítica ('*mayu rumi*') que se coloca en medio del almacén, acompañada de coca y otros elementos rituales para que proteja y cuide al producto almacenado. Por esta razón, las provisiones no se acaban fácilmente ni "le da aire al '*taqi*'. El "aire" son seres de más alta vibración, suelen soplar la energía de los alimentos si es que dejamos pasar la corriente de aire a la almacenera, por ello este ambiente tiene que estar siempre cerrado. Los alimentos y las semillas ocupan espacios armónicos de energías vitales y de afectos.

En este sentido, existe una diversidad de sabidurías y prácticas de almacenamiento. Don Antonio Huamaní Galindo de la localidad de Tuco, cuenta su experiencia:

Antes almacenábamos sobre cuero y ahora ponemos plástico, al cuero no entra el ratón. Pero en realidad, yo no almaceno, sino mi esposa. Yo siembro cada variedad en cada andencito. Para nuestra '*pirwa*' (almacén), mi esposa tiende plástico, luego coloca su '*maman*', que es una piedrita junto con coca y 'ramos'. El 'ramos' es el rey de todos los árboles de la Selva y es traído para Semana Santa. Mi esposa sabe poner todo ello a todo '*kawsay*' almacenado, así le estimamos. Por eso todo '*kawsay*' se congenia con nosotros. Para evitar que los gusanos o ratones entren al almacén colocamos semillas de ají en caso de maíz y muña en la papa.

Almacenar bien implica criar al '*kawsay*' con su ánimo, con su '*maman*' y con su *ayllu*. El '*allin kay*' (vivir bien) del '*kawsay*' no siempre se debe al cuidado del estado fitosanitario, sino al cariño que se practica al mantenerlos '*rikchaynimpí*' (lozanos y vívidos). Por tanto, el almacenamiento no debe ser un acto frío, sino ceremonioso.

En el almacenamiento el rol de la mujer es esencial por estar más vinculada a la sabiduría y a la mano que consagra la vida, aunque, en algunos casos, también hay varones que tienen estas virtudes. Así lo manifiesta don Marcelino Tomaylla Vilca de Llacctahurán:

No todas las señoras son indicadas para hacer '*taqikuy*' (almacenar). Lo hacen mejor las que tienen '*taqi*' (es la huella digital en forma cerrada y circular, que viene a ser el almacén) en las yemas del dedo índice. '*Taqi*⁴ es bien redondito, y mi esposa tiene su '*taqi*', por eso nunca nos falta comida. Pero hay algunas señoras que no tienen y cuando almacenan ellas no les dura el almacén. En la mano tenemos nuestro saber y está toda nuestra vida.

⁴ Taqi hace referencia a la forma de las huellas digitales del dedo índice en forma de espiral pero con círculos cerrados que no salen de cualquier lado de la huella.

Si vamos tener animales o 'kawsay' hasta nuestra muerte, está allí, en la mano.

Existe una diversidad de rituales de almacenamiento de semillas y alimentos para así procurar que la semilla se mantenga sana y con su ánima. Don Guillermo Vilca Galindo de la localidad de Cuchoquesera, nos dijo lo siguiente:

El '*taqi*' para el almacenamiento de semillas y comidas, generalmente lo sentamos (acondicionamos) en las esquinas del interior de nuestras casas, no debe ser de ichu ni se debe usar este material para cubrir al producto almacenado, porque el ichu contagia su modo de ser; es decir, estar en constante movimiento y así se termina la semilla o la comida como soplada por el viento. Los ichus por naturaleza y estimulados por el viento se mueven a todo lado, no pueden estar quietos.

Asimismo, doña Teresa Machaca de la localidad de Cuchoquesera, nos compartió su saber:

Cuando los alimentos empiezan a escasear en el mes de diciembre o enero se separa unas cuantas '*payas*' y '*wanis*' (tubérculos y cereales viejos), los mismos son colocados en la base de los almacenes nuevos para que agarren (enraicen) y llamen a 'toda clase' (diversidad) de nuevos productos.

En la familia de don Juan Dámaso Mendoza de la localidad de Cuchoquesera, en el almacenamiento de la papa depositan primero el '*taqi hapiqchar*' (la que sostiene o da vigor al nuevo almacén) que es el '*mamarku*' (tubérculo o semilla madre), luego se coloca hojas de eucalipto, se espolvorea cal o semilla de ají '*chinchá*' y luego se acomoda una capa de papa. Se cubre el '*taqi*' con muña y otras plantas para evitar el verdeo y la '*aya chipti*' (pellizcones del ánima).

Se tiene cuidado en la ubicación de cada '*uyaqa*', '*marka*' o '*taqi*' que generalmente está ubicada en las esquinas de la

casa almacén (*'hatun wasi'*) o almacenera. Éstas rodean a una *'maman taqi'* (almacén madre). La *'maman taqi'* ocupa el lugar céntrico de la almacenera, es la más grande en relación a las demás y contiene grano y/o cereal. Su función es criar a las demás con su vigor y contagiarles perdurabilidad e inmensidad.

En el almacén se utiliza el *'uchu sirqa'* (semillas y nervaduras de ají) bajo dos formas: aplicación directa en estratos junto con muña, tarwi silvestre, 'marco' y eucalipto sobre las capas de papa; y en sahumero. Al respecto don Policarpo Casavilca Quispe de la localidad de Tuco manifiesta:

Quando aparece gorgojo en el almacén yo le boto sahumando la casa con *'uchu sirqa'* y excremento de burro o caballo. El humo ahoga al gusano, por eso es recomendable para el almacén quemar cerrando bien las puertas y ventanas. Es mejor cuando las papas están en una *'marka'* (tarima) porque se sahúma desde la base haciendo que ingrese en su totalidad el humo. Con este tipo de sahumero también se expulsa o mata ratones, moscas y hasta culebras.

2.3. La diversidad en la chacra y en el paisaje

El "que no falte comida para todos" deviene también de criar todo, diversificar las crianzas, mantener la diversidad en el paisaje natural y estar enlazados con otros ayllus en amplias zonas de crianza. Saber criar de todo es enriquecer la diversidad de plantas y animales y sembrar en los diferentes pisos agroecológicos en diálogo con la helada o el granizo, pues una sola chacra no garantiza la cosecha, sobretodo cuando se trata de un año de sequía o de helada.

Dentro de la diversidad se distinguen dos clases de alimentos: *'chaki kawsay'* y *'yaku kawsay'* (alimentos secos y de agua). Es necesario comprender dentro de estas, otra subdivisión consistente en establecer cuáles son cálidos y cuáles frescos y

fríos. Conociendo estas cualidades, por ejemplo, si una persona se enferma con '*aburrikuy*' y frío, se abstiene de ciertas comidas. Al respecto, doña Rosa Machaca Conde de la localidad de Tuco nos cuenta:

Cuando uno está con '*llaki*' (pena, pesar) o '*aburrikuy*' (colerina) no es bueno tomar leche, comer papa, tuna o haba, porque nos puede dar dolores insoportables e incluso podemos morir. Antes estuve con '*aburrikuy*' por eso cuando comía alimentos que le hacen contra, inmediatamente iniciaban los dolores fuertes... Ya me sané de estos malestares. Los que tienen '*chiri*' (enfermedades que provienen del frío) no comen productos frescos como olluco, níspero ni chicha de molle.

Entre los alimentos vegetales fríos se tienen a la quinua, trigo, olluco, '*chullqi*' (olluco transformado) y avena; y, entre las carnes están las de llama, vaca y pato. Las comidas preparadas con estos alimentos no empatan con el organismo de las personas que padecen el '*chiri*' (frío).

Los alimentos vegetales considerados cálidos son las arvejas, haba, maíz, cebada y cocopa (papa transformada); y entre las carnes, están las de gallina, cabra y cuy. La carne de vaca no empata con el organismo de las personas enfermas con '*aburrikuy*' (colerina) y la carne de la cabra con el de personas enfermas con '*aya viento*'.

Los alimentos considerados frescos son la mashua, rana, '*llullucha*' (algas de laguna), '*lachuq*' (algas del río), '*chuño*', carne de alpaca, carne de cordero y de pescado. Estos alimentos constituyen la dieta de las personas que padecen enfermedades provenientes del calor.

También, existen comidas que "llaman más hambre" ('*yarqachikuq mikuy*') y otras "que sostienen o agarran"

(*'hapikuq mikuy'*), como nos dice doña Hilaria Mendieta de la localidad de Unión Potrero:

Los *'yarqachikuq mikuy'* (comidas que no hacen contentar o satisfacen) son sopas de maíz, trigo y chuño. Por eso mi abuelo nos decía: “por la mañana no se debe cocinar chuño, trigo y maíz, porque no te agarra” (sostiene). Deben prepararse por la tarde. Los *'hapikuq mikuy'* (comidas que agarran, sostienen) son las hechas a base de cebada, papa, haba, mote con *'puspu'*, tostados, carne con mote o cancha y otros. También hay *'miski yanukuy'* (comidas de gusto) y estos son por ejemplo tortilla de huevo, mazamoras, mondongo, comidas a base de pescado, chicharrón y otros.

Los alimentos no provienen exclusivamente de la chacra agrícola, sino también de la fauna y flora silvestre. Se recolectan diversas plantas para la alimentación, medicina y semilla. Por ejemplo, *'kita olluco'* sirve para la alimentación y para bajar la fiebre en los enfermos. De otro lado, se consumen las hojas de *'kullkupa ñawin'* (cañiwa silvestre) y *'ayala'* (quinua silvestre) como verduras a la que se llama *'llichka'*. Otras plantas utilizadas en la preparación de alimentos están la *'maraycira'*, hojas y flores de *'yuyu'*, 'lavanos', hojas de calabaza, *'ataqu'*, *'qucha yuyu'*, *'llullucha'*, *'lachuq'*, *'linli'*, *'kallampa'*, berros, *'uqururu'*, *'izqaña'*, *'acitusa'*, inflorescencia de *'achupa'*, *'rupu rupu'*, de trébol nativo, hojas de ortiga, cactus, tuna, flores de retama y savia de maguey. Otras plantas son medicinales o para hacer madurar la chicha, por ejemplo: *'machamacha'* y *'qutuqutu'*. También hay una diversidad de hierbas aromáticas, por ejemplo, *'wawillay'*, *'wallwi'*, *'chikchinpay'*, salvia, *'rayan'*, 'muñas', *'qiwincha'*, 'paico', entre otros.

Don Nicolás Huamaní Tucno del barrio de Waracco de la comunidad campesina de Chuschi, nos dice:

En marzo se come plantas de la *'sallqa'* como *'yuyu sisa'* (flor de nabo silvestre) y hojas de *'yuyu'*. También

se come carne de animales de la '*sallqa*' como truchas y perdices, preparadas como '*machka*' de cebada, algunas '*llullu papitas*' (papas tiernas), '*llullu habas*'. Para esto se acostumbra sembrar en los terrenos que se encuentran al lado de la cocina, porque generalmente las '*wani papas*' (papas viejas) ya alcanzan hasta este mes, aunque depende de la cantidad que uno siembra, del número de familias.

Al estar condicionada con los ciclos de la naturaleza, la alimentación en años de reducida cosecha, sequía, granizada o helada, se basa más en consumo de productos silvestres. Doña Martha Pacotaype Cuba de la localidad de Villa Vista, nos cuenta su experiencia:

Un año, hubo mucha helada y provocó la subida del precio de las cosas. Yo no tenía plata para comprar azúcar, harina ni otros alimentos. En aquella fecha, yo vivía en Mollebamba con mi cabrita. Como en ese lugar había mucha retama, recogí sus flores, las sancoché como '*yuyu*' (nabo silvestre) y, acompañándolas con algunas papitas, preparé un picante de retama... Era muy rico como la flor de '*yuyu*'.

Es decir, el uso de verduras y hierbas silvestres se intensifica en años difíciles o '*muchuy wata*'. Al respecto, doña Felicitas Mejía (O.E.P.D.) de la localidad de Villa Vista, nos contó:

Sabemos bien que en años de sequía nos falta cosecha y muchas veces lo recogido apenas alcanza para semilla y no para comer. Pero, en esos tiempos aparecen abundantemente otras plantas como '*kallampas*' (champiñones), '*lachuq*' (algas), '*yuyu*' (nabo silvestre) e incluso el '*waraqu*' (cactáceas) que siempre hemos sabido comer. Dicen los abuelos que hubo un año de hambre donde se comía todo, hasta hojas y raíces de ortiga, '*tuqaruway*', '*achupa*', '*waraqu*'... Todo lo que hay en campo se come.

Y sintonizarse con la naturaleza es comer de acuerdo a la ciclicidad del clima y de la naturaleza. A este modo de vivir lo llamamos como el “comer en su momento o tiempo lampi”. Cuando hay momentos de suficiencia, por ejemplo en la fiesta del agua (‘Yarqa Aspiy’) se come abundantemente hasta “el cuello” (hasta el hartazgo). Se procura disfrutar en todo momento, pero ello no significa que cuando se presente abundante ‘*kallampa*’ (champiñones) se deba comer sólo ‘*kallampas*’ o, cuando existan altas poblaciones de venado, se deba carnear. Tanto ‘*kallampas*’ y venados son consumidos para entenderse con la naturaleza.

Disponer de la fauna y flora silvestre para la alimentación no es por un impulso antojadizo de los hombres. Su uso concordado muestra la gran sintonía con los ciclos de la naturaleza y conocimiento de la familia campesina.

Aunque, generalmente la alimentación depende de la diversidad de alimentos de la chacra y del paisaje, siempre se acude a otras regiones para enriquecer la alimentación. El trueque permite intercambiar productos complementarios a la producción local, no sólo en años difíciles, sino de manera permanente. Hay familias y ayllus que dependen del trueque. Por ejemplo, don Pedro Huamaní Achalma de la localidad de Catalinayoc, considera que el trueque es un modo de ser de su ayllu:

Cada familia es diferente, por ejemplo, yo siembro poco, pero elaboro ollas y tostadoras para hacer trueque y así obtener lo que quiero. En marzo viajo a Totos llevando mis cerámicas para intercambiar con durazno y tuna. En meses de cosecha de maíz, hago trueque con maíz. Por una tostadora me dan a cambio, el maíz que llena a ésta; igual sucede con frutas. Depende en algunos años de si hubo buena cosecha o no.

Así, diversa y variable es la alimentación, proporcional a la diversidad de semillas y “recursos» locales.

2.4. “Wata mikuychay” o transformación

La transformación de productos se realiza por diferentes factores, entre ellos, por la invasión de plagas en el almacén, cuando “nos gana la comida” (alimentos sobrantes como los sancochados de papa, mote, olluco); en otros casos, por la abundancia, pero también para conservar los escasos y menudos tubérculos cosechados. La transformación de frutales es mayor cuando se destina a la alimentación de familiares que residen en las ciudades, cuando existe abundante cosecha o existen alternativas al consumo del azúcar. Por ejemplo, los frutales transformados requieren menor cantidad de azúcar en la preparación de dulces.

3. Comer bien. La cultura del “Allin mikuy”

En nuestra cultura se cocina para “engrandecer el alma y no para llenar el estomago”, para dotar a las personas de buenos temperamentos y habilidades a los niños y niñas. A las personas mayores las comidas continúan confiriéndoles habilidades. Por ejemplo, la gallina entregada en convido a los padrinos de matrimonios, bautismos y apadrinamiento de viviendas, procura proveer a los convidados de dotes dinámicos de los que dispone el ave para criar a sus ahijados.

En el convido de los compadres resalta también una cabeza íntegra de oveja mordiendo una rama de ortiga, con la finalidad de que el padrino y la madrina tengan la habilidad de la planta, para reñir (*kachunanpaq* a los ahijados); es decir, la de corregir toda clase de malas mañas y desarmonías. La cabeza del animal les sirve también a los padrinos para tener oído, vista, habla y los demás sentidos expresivos de la gallina, el cuy, la llama y la alpaca para que puedan aconsejar con vehemencia.

El convido entregado a los padrinos debe ser compartido (por lo menos un bocado) con todos los presentes, del mismo plato y con la misma cuchara, para que la crianza de la nueva familia

o la casa apadrinada sea colectiva y no así responsabilidad individual de los padrinos.

3.1. Comida para el temperamento y el espíritu

Entonces, la alimentación campesina andina no radica solamente en la ingestión de los alimentos requeridos por el organismo según tablas de nutrición preestablecidas, tal como lo sustenta la nutrición convencional. De lo que se trata es de encontrar empatías de los alimentos con el organismo, para desarrollar además, la aptitud chacarera, ganadera y la manera de ser particular de cada persona.

Asimismo, balancear la ingesta de alimentos con porciones pre-establecidas de los diferentes tipos de nutrientes (proteínas, carbohidratos, lípidos, etc.), no es lo central por ejemplo para don Ricardo Ccorahua Martínez de la comunidad de Waracco (Chuschi) quién recurre a la preparación de la sopa '*mari*' para armonizar el cuerpo del '*chikisqa*' (embruado). Esta sopa lleva como ingredientes todos los cereales, todo tipo de verduras, '*charki*' y queso de un año, huevo, leche y hierbas aromáticas usadas en sopas de queso y carne.

Para las familias comuneras, la alimentación es una manera de compenetrarse con el entorno. La relación entre el hombre y la comida es interpersonal, se come para hacer aflorar el ánimo del otro, los alimentos se sumergen para develar aptitudes particulares de cada persona, como también el hombre se sumerge en el alimento para adoptar su forma de ser o su ánimo. Hay alimentos que nutren la aptitud de chacarero, del ser buen jinete, del ser buen laceador de toros y caballos, del cantar bien, del no ser miedoso, entre otros.

La comida "no se come por comer", "no es para llenar el estómago". Más bien procura la armonía entre humanos con la naturaleza y con las deidades. Por ese intercambio de aptitudes entre hombres y comida, por ejemplo, quien come carne de venado es ágil y no se cansa, pero le aparecen canas

desde joven. Los que comen carne de zorrino son en cierta forma, inmunes; los que comen '*asisqa papa*' (papa sancochada reventada) tendrán los talones del pie cuarteados. Al respecto don Modesto Machaca de la localidad de Unión Potrero, nos dice:

En una olla de papa sancochada a muchas las encontramos '*asisqa*' (sonriente, rajado). Hay recelo de comer esta papa, especialmente por los niños, porque quien la come sufre el cuarteamiento del talón de sus pies.

El estado de ánimo del producto alimenticio empata con la persona que la consume o con la colectividad. Así vuelve a recalcar don Modesto Machaca de la localidad de Unión Potrero:

... Asimismo, la papa grande no debe comerla una sola persona, porque ésta le podría empujar a los barrancos, de los que decimos "*¡qaqatataq wichiikutik!*, *chay papaqa tanqaykusunkim*" (¡cuidado que te precipites al barranco!, esa papa te empujará). Las papas grandes deben compartirse con otros. Debemos cuidarnos.

La idea de "precitarse al barranco", expresa la posibilidad de involucrarse en problemas como pleitos, encarcelamientos u otras desarmonías.

El consumo de la carne de los animales silvestres es restringido, no se "come por comer". Quien ingiere más de lo debido adquiere el carácter de los animales silvestres, inclusive su forma de vida. Los que consumen estas carnes agonizan mucho tiempo antes de morir, por lo que, para "ayudarles a morir" se recurre al '*chaqu*', una ceremonia consistente en rodear la casa del agonizante tal como se hace el '*chaqu*' de animales silvestres para ralea la población.

También los alimentos o productos sin consumir transfieren su forma de ser, este traspaso es conocido como '*uriwa*'. Por ese motivo, a las gestantes se les prohíbe entrar en contacto con algunas comidas para que no haya '*uriwa*' en su niño. Se dice "calabaza *uriwa*" a los que se resbalan al caminar; "*runtu uriwa*" (*uriwa* de huevo) a los que amanecen siempre lagañosos. A los niños y niñas, incluso, no se les permite jugar con la pepa de lúcuma porque haría '*uriwa*', y le aparecerían tumores en las manos o en cualquier otra parte del cuerpo. La '*llika*' (membrana que cubre la panza de la oveja u otro animal), al cubrir el sombrero de la niña, hará de ella una mujer cuyo aspecto físico y personalidad conjugue con la ropa sea cual fuere. Será "*pachapa riqsinari*".

La alimentación, en los primeros años de vida del poblador andino requiere de mucho cuidado y minuciosidad para corresponderse con la naturaleza, con sus maneras de vivir y adquirir habilidades. Se pone mucha atención a la alimentación de los niños y niñas hasta los 10 ó 11 años de edad aproximadamente, periodo en que enraízan sus aptitudes chacareras y ganaderas, según sea niño o niña. Para ello se les da comidas que ayudan a aflorar dichas aptitudes y cualidades, pero también para que lleven una vida armoniosa en el futuro. Por ejemplo, ciertas carnes o partes de ella no ayudan, razón por la que son restringidas en la alimentación del niño.

La crianza del niño pretende también, que en el futuro no se involucre en problemas ni se enrede en problemas judiciales. Con este objetivo debe alimentársele a base de comidas favorables al buen temperamento y genio, evitar juegos y consumo de alimentos que comprometan, por ejemplo, valores como la libertad.

4. Conclusiones

1. La soberanía alimentaria entendida como derecho se entiende como una reivindicación humana, un discurso fácilmente digerible para los que se alinean a las filas de la reivindicación. Sin embargo, en la vigorización de la cultura andina el aporte reivindicacionista es reducido, y en la crianza sus términos tienen poca cabida, pues no somos una cultura violentista.
2. En la medida que las familias hacen uso de sus sabidurías de “crianza” de la agrobiodiversidad, optimizan los bienes naturales y minimizan riesgos, logrando mayor producción de alimentos diversificados y por consiguiente logran que exista mayor armonía alimentaria.
3. Encontramos limitaciones en los conceptos de seguridad y soberanía alimentaria, que por su enfoque antropocéntrico descuidan el cuidado de la naturaleza.
4. Hay mucho que reflexionar sobre el tema, pero entonces podríamos pensar que nuestras comunidades se acercan al término de “*Suficiencia Alimentaria*”, asociadas a la frase quechua *mana pisikuy*, que da idea de que en las chacras se debe criar de todo para que alcance para todos. Es decir, no solo para los humanos, sino también para las comunidades de la naturaleza y de las deidades andinas: Pachamama (madre tierra), Apus (cerros protectores), Kawsay mama (madre semilla), etc.

Pero también, podría acercarse el término de “*Armonía Alimentaria*”, asociado a la frase quechua *llapanchikmi muchuykuna*, que alude al disfrute o carencia que debe comprometer a todos: ánimas, animales silvestres, hombres y deidades.

Finalmente, podría también tratarse de una “*Regeneración Alimentaria*”, asociada a la frase quechua *muyuyllam muyumun kawsay*, que hace

referencia al ciclo de la crianza de los alimentos y de la vida en su conjunto que ocurre en el Pacha.

En todos los casos, el humano desempeña una función criadora junto con los demás miembros del pacha en el mantenimiento del equilibrio de las relaciones entre todos.

Bibliografía consultada

- ABA. Kawsay, Kawsaymama: La regeneración de semillas en los andes centrales del Perú, el caso de la Comunidad quechua de Quispillaccta, Ayacucho. 2001.
- BOLETÍN DE TRANSPARENCIA FISCAL - INFORME ESPECIAL./ www.mef.gob.pe/DGAES/btfiscal/N16BTFinforme.pdf
- CHAMBERS, R. Editorial Introducción: vulnerability, coping and policy. IDS Boletín 2. 1989.
- GRILLO, Eduardo. Población, Agricultura y Alimentación en el Perú. PRATEC, Lima: 1990.
- GRILLO, Eduardo. La Cosmovisión Andina de Siempre y la Cosmología Occidental Moderna. En ¿Desarrollo o Descolonización de los Andes?. PRATEC, Lima: 1993.
- GRILLO, Eduardo y Otros. Crianza Andina de la Chacra. PRATEC, Lima: 1994.
- HAHN, Herwing. Marco Conceptual de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, Artículo. Lima: abril 2000.
- PMA. Informe Anual 2001 Perú, Revista Informe WFP. Lima: 2001.
- PMA. Análisis y Cartografía de la Vulnerabilidad a la Inseguridad Alimentaria en Bolivia. Gráfica Latina. La Paz – Bolivia: 2002.
- PAMPIN, Blanca. La Soberanía Alimentaria en Tiempos de Globalización Neoliberal, Artículo. La Habana: Agosto 2000.
- PAN. Pesticide Action Network Internacional. Soberanía alimentaria y el control de las corporaciones. Documento sobre la posición de PAN Internacional – Grupo de trabajo 3. Junio 2007
- RÖTTEN, Ulrike. Seguridad Alimentaria y Nutricional: Problemas y Perspectivas, Artículo. Lima: abril 2000.

ZEGARRA, Eduardo. Informe Nacional sobre la Seguridad Alimentaria en el Perú, Octubre de 2002, Dirección General de Información Agraria, Ministerio de Agricultura

URRALDE, Rosario. Enfoques e indicadores de seguridad alimentaria a nivel mundial, regional y nacional, en El Hambre y la Nutrición. Vol.1.Nº 1. 1996.

ANEXO

Programa TITIKAKA

Contribuyendo a vigorizar la crianza de una vida amable para todos desde las comunidades campesinas

Principios

El Programa Titikaka (PTTKK) se basa en la existencia en los Andes Centrales de un modo de vida agrocéntrico sustentado en la crianza de la diversidad en todas sus formas y en todos los espacios de vida, que se hace patente en la crianza de la diversidad de plantas y animales y que ha hecho de la región un centro mundial de mega diversidad biológica.

El valor global de este modo de vida campesino criador reside en su sostenibilidad fundada en el agrocentrismo que es entendido como el cariño y respeto por el mundo tal cual es, que se expresa en la reverente atención de los ciclos vitales de la *Pachamama* (Madre Tierra).

El PTTKK busca continuar, profundizar y extender los esfuerzos que a lo largo de las últimas dos décadas han venido desplegando comunidades alto andinas en la región ritual del lago Titikaka, con el acompañamiento de organizaciones basadas en las comunidades denominadas Núcleos de Afirmación Cultural Andina (NACAs), para el logro de una “vida a gusto” de todos los integrantes del *pacha* o mundo local.

Las iniciativas de afirmación cultural andino amazónica de estas comunidades, animadas por el acompañamiento de los NACAs, ha sido entendida como el camino de la crianza de una vida amable para todos, basados en nuestros propios

saberes y fortalezas, recreando y vigorizando los saberes de los abuelos en nuestros lugares y en nuestras circunstancias.

El modo de vida que el programa busca reforzar se basa en la vivencia comunitaria que es la que supone la crianza de una vida amable para todos. Su sostenibilidad, probada por milenios, requiere que sea compartida y sustentada por las generaciones jóvenes de modo que el programa brinde un espacio de amparo en la que niñas, niños y jóvenes puedan desplegar sus potencialidades en un ámbito de crianza cotidiana.

Este modo de vida se expresa en algunos principios que animan la manera en que dichas comunidades entienden la vida amable para todos, el *Allin Kawsay* quechua o el *Suma Jakaña* aymara, principios que orientarán la ejecución del programa:

- Crianza de lo diverso (inclusión y celebración de la diversidad)

La chacra campesina es un lugar que acoge lo diverso con hospitalidad. Nada es excluido porque "todos son todo" y "todos criamos criándonos." La crianza se hace en *ayllu*, es decir, en relación de familiaridad y cariño con todos los integrantes del *pacha*: humanos (*runas* o *jaques*), deidades y colectividad natural.

- Organicidad y regionalidad como espacios de crianza de la vida

La organicidad se entiende como el tejido de la vivencia de la armonía del *pacha* que se logra en forma momentánea y circunstancial. La organicidad es fruto de la crianza del *pacha*. La regionalidad es el ámbito de las relaciones comunitarias y de la organicidad. No tiene restricciones temporales ni espaciales. Comunidad campesina se debe entender en este sentido como la relación de crianza de todos los componentes del *pacha*.

Minka de saberes y querereres

Toda crianza es ejercicio de un cargo *sumaq sonqo*, con voluntad de servicio y ánimo de gratuidad. Al mismo tiempo, toda crianza es *minka* (puesta a servicio) y *ayni* (esfuerzo colectivo): compromete la *yapa* de todos, en lo que se sabe, en lo que se puede y en lo que se quiere.

VISIÓN

Comunidades campesinas en relación vigorizan la crianza del *Allin Kawsay* o *Suma Jakaña*, la vida amable para todos.

MISIÓN

Contribuir a la regeneración del *pacha* facilitando procesos de:

- Crianza de la chacra y del paisaje
- Regeneración de la organicidad del *ayllu*
- Articulación del buen gobierno en todos los espacios de crianza

Objetivos

Objetivo General

- *Contribuir a vigorizar la crianza de la vida en la región ritual del Lago Titikaka.*

Objetivos estratégicos

- *Regenerar la organicidad del ayllu*
- *Fortalecer la crianza de la chacra*
- *Vigorizar la crianza del paisaje*
- *Recuperar y fortalecer las prácticas y modalidades de buen gobierno.*

CRITERIOS METODOLÓGICOS

- ***Carácter incremental de las acciones del PTTKK***

Las acciones del programa se basarán en lo que las comunidades y los grupos de ayni de criadores participantes estén dispuestos a iniciar o continuar haciendo, con o sin apoyo del programa.

- ***Centralidad de las comunidades***

Las comunidades son el centro del programa porque es su relacionamiento y organicidad la que se busca restablecer. Esa organicidad ha mostrado su vigencia y valor por milenios y su regeneración se sustentará en redes de comunidades, no en redes de acompañantes ni entidades.

- ***Respeto de la singularidad***

Cada participante del programa es singular de modo que toda yapa que aporte con cariño es valorada. "Nadie es menos". Esta valoración corresponde a la crianza de lo diverso.

- ***Crianza de lo común***

La extensión de la organicidad y las relaciones comunitarias depende de identificar, valorar y criar lo común, lo que nos hace equivalentes.

- ***Basado en el recuerdo de la vida alegre y sabia de los abuelos***

El recuerdo de las prácticas y modalidades de crianza de la chacra y del paisaje y de las formas de buen gobierno que acompañaban el *Allin Kawsay - Suma Jakaña* reside en los abuelos, cuya sabiduría animará el programa en todos sus aspectos.

- ***Sostenibilidad basada en la transmisión intergeneracional de valores y prácticas***

La evaluación del programa tendrá como criterio básico el bienestar de los niños, niñas y jóvenes. Esto quiere

decir que todos los componentes y líneas de acción del programa se evaluarán con indicadores de impacto referidos a la evolución de la situación de los niños, niñas y jóvenes.

LAS LÍNEAS DE ACCIÓN

- ***El relacionamiento comunitario y el intercambio***

En los Andes Centrales, la regeneración de las relaciones comunitarias tiene lugar principalmente en la crianza de la chacra campesina. Se da también en el seno de los grupos de *ayni* (ayuda mutua) que involucra a familias campesinas que crían plantas y animales y comparten semillas en ambientes de familiaridad, de apoyo y amparo mutuos. A nivel comunitario, la regeneración de la comunidad, es decir, del *ayllu* o familia extensa que incluye a sus deidades y entidades naturales, se da en las actividades de cuidado de los ámbitos de comunidad, es decir, sus áreas de montes, pastos y cultivos comunales, y en los rituales y festividades que renuevan periódica y cíclicamente el compromiso de todos sus componentes de criar la vida.

A través del intercambio y el relacionamiento entre comunidades, se trata de dar el paso siguiente que consiste en profundizar y extender sus experiencias y de reconstituir formas ancestrales de articulación intercomunal e interregional, hoy debilitadas o ausentes. El mecanismo para regenerar la articulación a nivel intercomunal e interregional será la facilitación de encuentros y visitas siguiendo el camino de la organicidad, de las semillas y saberes, de las relaciones de vida de las comunidades. Ellas recrearán los tejidos de afecto y amparo de las comunidades en una unidad orgánica mayor.

- ***Crianza de la chacra y del paisaje y regeneración de la organicidad del ayllu***

El Programa promoverá actividades de campo realizadas por las comunidades participantes en iniciativas y acciones que éstas demanden y que se requieren para mejorar su capacidad de regenerar y vigorizar los saberes de crianza y la organicidad. Con esto se hace posible que se haga efectivo el recuerdo de las prácticas y modalidades de crianza de la chacra y del paisaje y de las formas de buen gobierno que acompañaban el *Allin Kawsay - Suma Jakaña*, motivado por el aprendizaje comunal de los encuentros, visitas y pasantías.

Es una línea de vigorización y regeneración de la crianza y la organicidad comunitaria basada en las modalidades de acompañamiento de las comunidades participantes por acompañantes y entidades basadas en la comunidad. Éstos son pequeños núcleos técnicos comprometidos y con continuidad en las acciones de acompañamiento dada la relación simbiótica que establecen con las comunidades y que gestionan el apoyo a grupos comunitarios en iniciativas orientadas a su empoderamiento progresivo.

- ***El aprendizaje y la reflexión***

Las escuelas, colegios, universidades y otros espacios educativos no preparan a personas capaces de alentar procesos de campo basados en el propio saber de las comunidades. Por otra parte los espacios de reflexión y desarrollo del conocimiento no toman en cuenta suficientemente la visión cultural de las comunidades campesinas. En este sentido acciones destinadas al aprendizaje y la reflexión son claves para la puesta en marcha y continuidad del Programa, especialmente con el propósito de encontrar respuesta a las preocupaciones globales y a las propias vivencias de los criadores de la diversidad a este respecto. Tanto la reflexión como la

formación deben incluir una actividad permanente de conversación con las comunidades sobre los criterios que deben animar al programa.

Actividades destinadas al aprendizaje serán parte del Programa en diversas formas y modalidades, tanto de cursos presenciales como otras formas de aprendizaje vivenciales y directas. En general, esta línea de acción del programa tiene la orientación principal de contar por una parte con mediadores culturales, capaces de animar procesos de afirmación andina de la diversidad cultural y por otra de miembros de las comunidades, en especial jóvenes, capaces de ejercer la interlocución con instancias institucionales. En este sentido este componente es clave para la extensión del PTTKK a otras áreas y espacios de regionalidad.

LOS COMPONENTES

- ***Iniciativas de Afirmación Cultural***

El programa dispondrá de un fondo para iniciativas comunitarias destinado a la implementación de acciones de regeneración y de recuperación de los saberes de crianza de la chacra, el paisaje y de la organicidad. El Fondo priorizará las actividades referidas a la regeneración y ampliación de los ámbitos de comunidad de las comunidades participantes

En general, estas iniciativas resultan de la reflexión comunitaria a propósito del intercambio y el aprendizaje comunal de las visitas, pasantías y encuentros. La modalidad del Fondo permite que estas iniciativas puedan emprenderse sin demora. Las iniciativas requieren apoyo en la forma de limitados insumos externos como herramientas, implementos y semillas para reforzar la capacidad comunera de crianza y de regeneración. La experiencia muestra que la ejecución

de las iniciativas posee una gran capacidad de contagio en otras comunidades de la red e incluso a otras que pueden recrearlas sin ayuda del Fondo.

La implementación del Fondo se sustenta en el establecimiento de compromisos y acuerdos con las comunidades participantes y en el acompañamiento de las comunidades por acompañantes que conforman pequeños núcleos técnicos que facilitan una gestión transparente de las iniciativas comunitarias orientadas a su empoderamiento progresivo. Las iniciativas que apoya el Fondo no tienen carácter económico, es decir, no se orientan a actividades productivas generadoras de ingresos económicos sino a la regeneración de las relaciones que constituyen a la comunidad como tal.

- ***Visitas y Pasantías***

Un programa de visitas regionales e interregionales entre las comunidades participantes o con otras que no son parte del programa. El objetivo de estas visitas no es sólo el intercambio de semillas y saberes a partir de visitas ocasionales sino también el de promover el recuerdo y el fortalecimiento de los ámbitos de la organicidad y los tejidos orgánicos intercomunales e interregionales.

Se incluye un programa de pasantías de crianza y aprendizaje de acompañantes y miembros de las comunidades en otros espacios y con otros miembros de la red de comunidades y entidades de afirmación cultural involucradas en el programa, con el objetivo de intercambiar experiencias, participar, conocer y aprender de los miembros de la red y de otros.

- ***Encuentros de Intercambio y encariñamiento***

El relacionamiento intercomunitario se logra mediante un programa de encuentros *interregionales y regionales* de intercambio. El objetivo de estos encuentros no es

sólo el encuentro e intercambio ocasional de semillas y saberes entre comunidades sino también el de promover el recuerdo y la reflexión para recuperar los ancestrales caminos de las semillas y la regeneración de los tejidos de la organicidad intercomunal e interregional con la intención de ampliar los territorios en los que se mejora la crianza de la chacra y el paisaje.

Un programa de *encuentros regionales de crianza de las relaciones comunitarias* que garantice que el programa general se subordine a la comprensión que las comunidades van teniendo de él y en momentos adecuados, en los cuales se comparta las experiencias de crianza de la chacra y del paisaje. Los encuentros regionales serán convocados por las comunidades de una zona determinada que ofrezcan su hospitalidad para su realización.

La regeneración de la organicidad comunitaria regional emerge no de la coordinación de instituciones externas sino de la necesidad de las mismas comunidades criadoras de ampararse mutuamente y aprender unas de otras. Los relacionamientos, en consecuencia, están constituidos por las relaciones de vida de las comunidades mismas.

- ***Encuentros de reflexión***

El programa incluye diferentes formas y modalidades de reflexión como foros, paneles y otros eventos, para promover e incentivar la reflexión tanto a nivel de los miembros de las comunidades como de los demás involucrados en el Programa sobre diferentes aspectos o temas como respuestas a la globalización en curso en el terreno de la gobernanza local, el respeto por la sabiduría campesina (su patrimonio cultural intangible), del contenido de la educación, de las prácticas respecto

a la salud, la comida, la biodiversidad, el agua, los medios de comunicación, etc.

Serán parte de los procesos de reflexión los planteamientos sobre temas como el creciente acceso al poder político regional y nacional y la protección jurídica y política contra la apropiación de los “recursos naturales” que se encuentran al cuidado de las comunidades y que son su actual preocupación. Estos y otros temas se debaten también en los espacios de reflexión y en las conferencias internacionales y se hacen usualmente dentro del marco cultural moderno en el que han sido escolarizados sus representantes y dirigentes.

Se propone, en términos generales, plantear la reflexión sobre todos los temas que tienen relación con el proceso de la descolonización y la afirmación de la diversidad cultural. Es necesaria una reflexión profunda respecto a los temas culturales, políticos y económicos de la modernidad pero no menos cierto es que, más allá del discurso, se requiere una suerte de “epistemología” indígena que esclarezca los hallazgos de la modernidad y posmodernidad, para ubicar el terreno cultural propio desde el cual se dialoga. No hacerlo conduce a que muchas decisiones y acuerdos que comprometen a poblaciones indígenas sigan ideas y conceptos occidentales modernos sin respetar su cosmovisión, es decir, su propia comprensión de lo que constituye una vida buena y de cómo lograrla.

Como parte de la reflexión, de la implementación del PTTKK se podrán aprender también lecciones respecto a:

- 1) ¿cómo se reconstituyen las relaciones comunitarias y la organicidad en un ámbito de ritualidad como es el del Lago Titicaca?, o en términos más generales, ¿cuál es la estrategia para pasar de

una acción local múltiple a acciones regionales articuladas?

2) ¿cómo se establece una plataforma cultural para una interlocución competente con el entorno y las instancias de gobierno local y regional que representan una cultura con diferentes visiones e intereses?

3) ¿Qué sugerencias ofrece una experiencia de articulación regional de esta naturaleza a un esfuerzo de articulación global?

- ***Cursos de formación***

Programas de formación con cursos de diverso nivel, contenido y modalidad basados en los saberes de crianza y en la cosmovisión de las comunidades criadoras y relacionados con las temáticas de agricultura y cultura andina, desarrollo y descolonización, mediación cultural y otros. Incluye la formación de acompañantes y la promoción para la formación de los miembros de las comunidades, en particular los jóvenes, para la interlocución con las instancias de gobierno local y regional. Se adoptarán diversas modalidades en términos de duración y contenido.

En general, las acciones de este componente del programa están orientadas a la formación de mediadores culturales, ya sean acompañantes, miembros de las entidades de afirmación cultural u otros como los docentes de las escuelas y colegios de las comunidades capaces de animar procesos de afirmación cultural.

- ***Promoción y Difusión***

Los resultados del PTTKK así como las experiencias del proceso de implementación deben encontrar la forma de acercamiento a las mismas comunidades campesinas

por una parte y por otra a los demás involucrados y entornos institucionales oficiales relacionados con el programa. Se pretende continuar con el esfuerzo de descentralizar lo más cercanamente posible a las comunidades, las competencias sobre la documentación y preparación de productos para la difusión.

El programa se propone la producción de publicaciones y recursos audiovisuales para la difusión de los resultados del proceso de implementación así como del desarrollo de sus actividades. Particular interés tiene, por una parte, de promover la propia comprensión de lo que para las comunidades constituye una vida amable y cómo lograrla, y por otra de dar a conocer los resultados del proceso de reflexión y la visión campesina sobre todos los temas que tienen relación con el proceso de descolonización mental y la afirmación de la diversidad cultural.

- ***Antecedentes sobre los componentes***

Cada uno de estos componentes, aunque en forma limitada, se encuentra ya funcionando en las regiones del PTTKK que comprende principalmente el grupo de comunidades de la red que se encuentran en el eje Cusco – Puno – La Paz - Cochabamba. Amerita, por tanto, como una primera tarea del programa, la constitución de una línea de base de cada componente y de las actividades que se han estado realizando, así como de sus experiencias y aprendizajes.

El componente de encuentros de encariñamiento – *Watunakuy*- es parte de la iniciativa *América Profunda* que coordinó el PRATEC (en conjunto con Acción Ecológica del Ecuador y CAIPACHA de Bolivia) con los auspicios de la ONG internacional belga Broederlijk Delen desde 2004 y que posibilita la realización de intercambios y pasantías entre organizaciones y

comunidades del área andina (Ecuador, Perú y Bolivia). Sin embargo, dado el costo de la actividad, su alcance es por ahora muy limitado. A pesar de esto, *América Profunda* ofrece el horizonte vivencial y conceptual que anima al PTTKK.

El PRATEC participó en el Proyecto In Situ para la conservación in situ de la diversidad de plantas nativas cultivadas y sus parientes silvestres en el período 2001-2006 coordinando técnica y administrativamente a diez NACAs en distintas zonas del Perú. Cuatro de los NACAs operan en el Altiplano, de los cuales tres en la zona circunlacustre. El Proyecto que fue financiado por el Fondo para el Medio Ambiente Mundial (FMAM) y administrado localmente por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) comprometió a dos instituciones estatales, dos consorcios de ONGs (entre los cuales se encuentra el PRATEC y los NACAs) así como dos ONGs locales.

En el período 2002-2008, el PRATEC coordinó la operación de seis NACAs en dos fases de un Proyecto denominado Niñez y Biodiversidad que financia el Ministerio Alemán de Cooperación y Desarrollo (BMZ) con la intermediación de tdh-Alemania. Uno de los NACAs sitúa su acción en el Altiplano. Este programa incorpora un importante componente educativo y vincula la regeneración de la diversidad chacarera con la educación rural. Continúa el auspicio de tdh-Alemania del programa Vigorización de la crianza de la Chacra Andina, que el PRATEC coordinó durante el período 1995-2001 en dos fases que promovieron la formación de seis nuevos NACAs, dos de ellos en la región del Titikaka.

El *Fondo de Microproyectos*, experiencia iniciada en el Altiplano por NACAs- Sur con el Fondo Delegado sigue en operación y se ha ampliado a otros lugares del área

andino amazónica del Perú explorando modalidades similares con el *Fondo de Iniciativas de Afirmación Cultural Andina (FIAC)* que administra el PRATEC con la participación de once NACAs. Ambas experiencias ofrecen modalidades complementarias de gestión que han ampliado el abanico de opciones que será específicamente adoptado para cada zona y región en la ejecución del PTTKK.

En el componente de *formación* se ha ejecutado recientemente el Diplomado en Conservación In Situ de Plantas Nativas y sus Parientes Silvestres con el auspicio del Proyecto In Situ y el aval académico de la Universidad Nacional Agraria de la Selva (UNAS) del Perú. En esta versión reunió a 17 participantes (8 de Bolivia, 2 de Argentina y 7 de Perú).

Sin embargo, este componente cuenta con una amplísima experiencia de más de 15 años ejecutados tanto por los miembros de NACAs Sur a nivel local, como por el PRATEC y CAIPACHA. En efecto, CAIPACHA ofreció con el aval académico de la Universidad Mayor San Simón de Cochabamba y la Universidad Católica Boliviana cuatro versiones de un curso anual de segunda especialidad sobre agricultura y cultura andina en el período 1998-2002 dirigidos a técnicos de desarrollo rural y profesores universitarios con un total de más de 60 egresados provenientes de Bolivia y Perú.

El PRATEC ofreció durante el período 1990-1999 un total de diez cursos de segunda especialidad sobre agricultura campesina andino amazónica con el aval académico de las Universidades Nacionales San Cristóbal de Huamanga y Cajamarca con un total de más de 130 egresados provenientes de instituciones de desarrollo rural y universidades de Perú y Bolivia. Con el aval académico de la Universidad Nacional Agraria de la Selva, ofreció una Maestría en Biodiversidad y

Agricultura campesina andino amazónica con un total de 58 egresados y siete graduados a la fecha.

Asimismo, en convenio con la Universidad Nacional Agraria de la Selva el PRATEC ofreció en el período 2005-2007 dos versiones de un Diplomado en Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable orientado a docentes rurales de nivel primario y técnicos de desarrollo rural con un total de 72 egresados provenientes de Ecuador, Bolivia, Perú y norte de Argentina. En todos estos cursos la participación de los miembros de los NACAs ha sido muy intensa tanto en calidad de participantes como de docentes.

La aceptación y demanda de los cursos de formación permite vislumbrar la viabilidad de su recreación inmediata en otros espacios. Sin embargo, es preciso en este componente actualizar y orientar los alcances y contenidos a la propuesta del PTTKK, estableciendo también una línea de base que dé cuenta, dada su importancia, de su relación con el sistema educativo en perspectiva histórica.

En el área de la crianza del paisaje, el PRATEC coordinó en el período 2005-2007 el Proyecto *Sallqa* con el auspicio del Centro Internacional Sueco de Diversidad Biológica (SwedBio). Aunque ejecutado por dos NACAs del área central andina del Perú (Huancavelica y Ayacucho), las lecciones aprendidas sobre el papel de la *sallqa* en la regeneración de los ámbitos de comunidad se han mostrado aplicables en el PTTKK.

PROPUESTA DE GESTION

- ***Los actores***

Basado en los principios del PTTKK, todos los involucrados asu4mirán su crianza ejercitando su cargo con voluntad y ánimo de gratuidad. Como toda crianza

es *minka* y *ayni*, compromete la *yapa* de todos, en lo que se sabe, en lo que se puede y en lo que se quiere.

• **Las comunidades**

Las “comunidades”, entendidas como los espacios de relación comunitaria u organicidad que participan de la red como una unidad, son el centro del programa, porque es el relacionamiento de ellas y de su organicidad la que se busca restablecer. Esa organicidad ha mostrado su vigencia y valor por milenios y su regeneración se sustentará en redes de comunidades, no en redes de acompañantes. Cada comunidad participante es un caso específico, cuya dinámica debe ser entendida como el primer espacio de organicidad que se incorpora al programa sin restricción.

Las 14 comunidades inicialmente comprendidas en el programa son comunidades que han escogido el camino de la afirmación cultural proporcionando un ejemplo de lo que otras comunidades pueden lograr en términos de la crianza de la vida amable basadas en sus propios saberes y experiencia. La participación paulatina de otras comunidades que ya han transitado esos procesos será también valiosa.

• **Los acompañantes**

Una hipótesis fundamental del programa es que la presencia de acompañantes en las comunidades ofrece una alternativa para enfrentar con éxito sus retos mediante el empoderamiento de las comunidades basado en sus propias fortalezas y saberes.

La facilitación del proceso de regeneración y vigorización requiere de una fina mediación cultural, capaz de inducir el recuerdo y la reflexión comunera. Esto sólo puede ser hecho por acompañantes que gocen de su confianza por una gestión transparente y de servicio.

Para ello no basta la buena voluntad. Esto no se logra sólo con el tiempo, sino con una preparación vivencial y conceptual que incluye no sólo la escucha y un compromiso de

acompañamiento solícito, que permita una relación de largo plazo con la confianza de compartir el mismo camino de afirmación de la diversidad cultural, sino también la capacidad de mediación cultural que aporta a las comunidades un conocimiento fundamentado de las culturas con las que se relaciona.

Hasta ahora los NACAs por si mismos o con acompañantes y motivadores han afrontado el desafío del acompañamiento a las comunidades en su camino de afirmación cultural. Para abordar con competencia los retos del programa, esta experiencia y preparación debe ampliarse a la capacidad de acompañar a las comunidades en su demanda de afirmar la diversidad cultural y las prácticas y modalidades de buen gobierno. Una tarea permanente de los NACAs participantes será, en consecuencia, explorar y documentar las formas comunitarias de buen gobierno y facilitar la reflexión que permita extender esas formas de buen gobierno a nivel intercomunal y regional.

- ***Las entidades de afirmación cultural***

Las entidades de afirmación cultural son organizaciones que han escogido el camino de la afirmación cultural ya sea porque ellas están basadas en las comunidades con las que han contraído una relación de familiaridad, de largo plazo, o por su compromiso con la afirmación cultural de las mismas expresado en el acompañamiento a los acompañantes de las comunidades.

La modalidad básica de intervención de las organizaciones basadas en las comunidades, muchas de ellas ONGs, es la facilitación del acompañamiento de las familias en la vida cotidiana de las comunidades, recuperando la sabiduría de los mayores y aprendiendo mutuamente de las reflexiones sobre los temas que convoca el devenir de la vida comunitaria. Esta condición les permite desempeñar el papel de facilitadores y de mediadores culturales que el programa supone de ellas.

Aportan al programa su aprendizaje de las formas de buen gobierno que se vienen gestando a nivel global, de modo de brindar una instancia de articulación de los esfuerzos de las comunidades y sus acompañantes con esfuerzos paralelos a nivel global como el de Buen Gobierno Ambiental Comunitario (CEG = Community Environmental Governance) y el de Democracia de la Tierra.

LOS MECANISMOS DE GESTIÓN

- ***Red de comunidades***

En el enfoque propuesto se entiende que la base principal, sustento del programa, y a la que debe promoverse en su relacionamiento y fortalecer, es la red de las mismas comunidades y, a partir de éstas, encaminar las acciones de regeneración y vigorización de los ámbitos de regionalidad y organicidad, con ellas y con otras comunidades que estén o no involucradas originalmente en las actividades del programa.

Tradiciones de relacionamiento y organicidad que se encuentran pujantes estarán en condiciones de enfrentar el reto de tejer las relaciones intercomunales e interregionales con otras comunidades. En esa circunstancia, el programa habrá adquirido tal madurez que se gestionará basado exclusivamente en propuestas provenientes de las mismas comunidades participantes de acuerdo a sus propias comprensiones y formas de organicidad.

- ***Coordinación del programa***

El programa tendrá un mecanismo de coordinación con capacidad de asegurar, por una parte, su conceptualización y seguimiento, y por otra, su gestión operativa y administrativa en los ámbitos regionales y a los diferentes niveles que plantean los componentes y las actividades del PTTKK. Comunidades, acompañantes y entidades de Afirmación Cultural involucradas y comprometidas, cada una con su singularidad serán participantes del programa y de sus instancias de coordinación

de modo que la *yapa* que aporten con cariño será valorada. "Nadie es menos".

Esta valoración corresponde con la visión de crianza del programa, especialmente en su fase de arranque. Como toda crianza implicará el ejercicio de un cargo con voluntad y ánimo de gratuidad. Al mismo tiempo, al ser toda crianza *minka* y *ayni*: compromete la *yapa* de todos, en lo que se sabe, en lo que se puede y en lo que se quiere.

- ***Conceptualización y seguimiento***

La puesta en marcha del programa, la adecuada interrelación entre los involucrados y las características generales que propone el programa requieren de una instancia de coordinación que involucre por una parte a las entidades que han contribuido a la conceptualización de los elementos centrales del camino de la afirmación cultural y por otra a las entidades que apoyan esta iniciativa desde su rol de agencias de cooperación. Es particularmente importante su acompañamiento a los nuevos retos que el programa está planteando y a la conformación de las bases conceptuales que está demandando.

Por otra parte, las políticas del programa deben adoptarse teniendo en cuenta su incidencia en las prácticas locales. En consecuencia, deben basarse en las formas locales y regionales de buen gobierno. La conformación del programa debe garantizar la sinergia de ambas líneas de acción ubicando a la "zona de contacto" del programa con las comunidades como la referencia privilegiada.

- ***Dinámica operativa y de implementación***

Las decisiones operativas deberán apoyar la dinámica de regeneración de las comunidades en sus propios términos y deberían ubicarse, en consecuencia, tan cercanamente como sea posible de la comprensión que los mayores de las comunidades tienen de las circunstancias en la "zona de contacto".

El programa será descentralizado regionalmente con el propósito de asumir de manera conveniente la implementación de las actividades y apoyar el relacionamiento comunitario y la constitución de una gobernanza regional basada en los caminos de las semillas y los saberes que fortalezcan la organicidad y permitan su extensión a ámbitos regionales y extrarregionales.

La adecuada coordinación entre acompañantes y entidades de afirmación cultural es un resultado esperado de la dinámica de acompañamiento a la crianza de la vida por las comunidades de la red y a los intercambios de semillas y saberes de crianza. Cuando dicha dinámica demande mecanismos institucionales, se prevé que éste emergerá basado en la comprensión que las instituciones tengan del buen gobierno.

- **Otros arreglos organizativos**

Dada la estrategia incremental propuesta, una de sus implicancias es que las líneas de acción y los componentes del programa pueden proponerse como conjunto de actividades en el marco de proyectos específicos comprometidos con diferentes fuentes de cooperación. El programa que se presenta es entonces un diseño integrador orientado a la crianza de la vida amable para todos en la región, cuyos principios y acciones propuestas contribuyen incrementalmente al objetivo general del programa.

La gestión de fondos debería ser descentralizada a nivel regional y local facilitando el flujo de actividades respetando los calendarios agrofestivos de los sitios de ejecución de las iniciativas. Los costos de coordinación deberían ser minimizados en tanto se asegure la participación decisiva de las propias comunidades.

El programa operará sobre la base de la confianza mutua entre todos los actores implicados.