

Tapapoto, San Martín

3 de septiembre de 2012

## Seguridad alimentaria e integración: los caminos de la vida

**Elsa Panduro**

*Estudiante universitaria, de la facultad de Ciencias de la Salud de la carrera profesional de Enfermería de la Universidad Nacional de San Martín, en Tarapoto, departamento San Martín, Perú.*

***Los avances tecnológicos del mundo contemporáneo suelen hacernos olvidar que previamente, durante milenios, la humanidad siempre encontró modos eficaces para comunicarse, producir y prosperar. Los caminos del intercambio y la reciprocidad son ejemplo de ello, tal como se describe en el presente artículo, versión número 87 del boletín quincenal Apuntes. Este trabajo mereció, por otra parte, el PRIMER PREMIO de la categoría artículos del concurso Alimentos y pensamientos, siempre en agenda, promovido por el IPDRS en alianza con ICCO y Oxfam.***

*... el Perú es un camino... el Perú es sus caminos:*

*por su diversidad geográfica, ecológica y cultural.*

*Antonello Gerbi, Caminos del Perú, historia y actualidad de las comunicaciones viales.*

En Perú, numerosas familias campesinas que tienen experiencias exitosas en la conservación de la diversidad agro-silvo-pastoril habitan en las provincias de Lamas, Moyobamba, Rioja, Picota, Bellavista y Ucayali de los departamentos de San Martín, Loreto, Ucayali, Amazonas y la Libertad, ubicados en la vertiente nororiental y occidental de los Andes Centrales peruanos. Ambas vertientes conforman una región geográfica y cultural cuya particular riqueza es la conexión entre los pueblos andinos y amazónicos.

Desde siempre, estas comunidades campesinas amazónicas, andinas y de las costas del Pacífico, han mantenido relaciones de interculturalidad para la regeneración y conservación de sus cultivos y los saberes vinculados a ellos. Estas relaciones han hecho posible el mantenimiento y el incremento continuo de su agro-bio-diversidad, especialmente la nativa, en las chacras campesinas; sustentada en los saberes ancestrales de estas culturas chacareras y montaraces, que tienen como atributo común el hecho de ser itinerantes o nómadas por tradición.



## Los caminos amazónicos andinos

*Ñan es camino en quechua, y purindero se decía al que camina de un lugar a otro, por ejemplo, conozco un lugar donde hay diversidad de plátanos, de yucas, ya estoy caminando allá para traerles. Nuestros abuelos eran grandes caminantes, desde antes que hagan carreteras ellos tenían sus caminos y así siempre acarreaban semillas de toda clase.*

(Darwin Pinchi Fasanando, campesino del distrito de Tres Unidos, Picota, San Martín).

El aporte campesino puede proporcionar al mundo ese bien común que es la biodiversidad, y así enriquecer el conocimiento de nuestro planeta desde diversas cosmovisiones, es decir desde los diversos modos de ser, sentir y vivir de los pueblos, como en este caso, las de los pueblos amazónicos y andinos, relacionados con la conservación y uso sostenido de la biodiversidad nativa. Así ocurrió ya con la papa (*Solanum tuberosum*), domesticada por nuestros ancestros andinos, que hoy sirve de alimento al mundo y es cultivada en muchos países de zonas templadas. Un proceso similar ocurrió con el cultivo de la yuca (*Manihot esculenta*), domesticada por nuestros ancestros amazónicos, que a través de sus diversos caminos llegó a ser cultivada por muchos países tropicales. Desde siempre, nuestros pueblos han sabido realizar procesos de verdadera “globalización” de semillas y alimentos, como parte de sus relaciones de reciprocidad.

El atributo de caminantes de los pueblos andinos-amazónicos hace posible la continua recuperación del vigor genético, la diseminación, adaptación y el incremento de la diversidad de sus semillas y, con ellas su suficiencia alimentaria, en un circuito permanente de redes de relaciones de reciprocidad y redistribución entre las familias campesinas de diferentes condiciones agroecológicas. Precisamente la eficacia está en la diversidad, ya que se trata de redes que, pasando por fisiografías, topografías y vegetación heterogéneas, transitan por climas y suelos diversos, lo que hace que los cultivos también lo sean. Al mismo tiempo se ha desarrollado un mosaico de culturas chacareras, con muchos rasgos comunes, que se vinculan de un modo dinámico y permanente, haciendo de la vertiente nor oriental y occidental de los Andes-Amazónicos, un importante genocentro de diversidad nativa y sus afines silvestres.

De las ocho regiones naturales del Perú, identificadas por el arqueólogo Javier Pulgar Vidal (Geografía del Perú 1981), en la vertiente nor occidental y oriental de la Andes Amazónicos tenemos siete, constituyendo un verdadero genocentro o conjunto de lugares de concentración de la biodiversidad. En la vertiente nor occidental, están: la Costa o Chala desde el nivel del mar a cero metros hasta los 500 m.s.n.m., la Yunga desde los 500 hasta los 2300 m.s.n.m., la Quechua desde los 2300 hasta los 3500 m.s.n.m. y la Suni o Jalca desde los 3500 hasta los 4000 m.s.n.m.; mientras que en la vertiente oriental tenemos: la región de la Selva Alta o Rupa Rupa desde los 400 a 1000 m.s.n.m. y la Selva Baja u Omagua desde los 80 hasta los 400 m.s.n.m.

Cuando transitamos por este genocentro encontramos toda una red de caminos diversos, que vendrían a ser la trama que une las chacras, las cuencas y microcuencas y las comunidades campesinas; organizándose en movimientos locales, regionales e inter regionales y, en determinadas circunstancias, en movimientos mayores, como son los movimientos panandinos y amazónicos. Todo esto constituye la organicidad campesina en sus diferentes niveles, que por miles de años ha facilitado el transitar de las semillas, proceso denominado y descrita en detalle por el ingeniero Julio Valladolid Rivera, como “Los caminos de las semillas” (Kawsay Mama 2005).

Para describir los “caminos de las semillas” puede tomarse como ejemplo el caso de las leguminosas de granos nativos. Los pallares (*Phaseolus lunatus*) y algunas variedades de frejol como el frejol canario (*Phaseolus vulgaris*) provienen de la vertiente occidental de las regiones Chala y Yunga, y llegan al conjunto del territorio peruano y a otros países vecinos.

De las regiones pertenecientes a los valles interandinos de clima templado y de los altiplánicos de clima frío, como son las regiones de Yunga, Quechua y Suni o Jalca de las vertientes occidental y oriental salen las leguminosas de grano conocidos como *chochos* (*Lupinus mutabilis*) y algunas variedades de frejoles como los frejoles pintos y bayos (*Phaseolus vulgaris*).

Desde la vertiente oriental entre los Andes y la Amazonía, en la regiones de Selva Alta y Selva Baja circulan muchos de los frejoles conocidos como *huascas ucayalinos*, *huascas awishos*, *huascas lamistas* y *allpas* (*Phaseolus vulgaris*), llegando a algunas regiones interandinas, costeras y a la llanuras de los países amazónicas en las cuencas del océano Pacífico.

La diversidad proteica de las leguminosas de grano se acompaña en los caminos con una gran diversidad de productos agro-silvo-pastoriles, acuícolas y de minerales, que a su vez poseen otros muchos importantes aportes nutraceuticos que curan y alimentan. Todo esto se intercambia entre los pueblos andinos y amazónicos en sus permanentes redes de interculturalidad, enriqueciendo, de este modo, la sabiduría ancestral culinaria de nuestros pueblos, que se expresa, por ejemplo, en los sabores que dan las familias campesinas a los frutos de más de 70 variedades de platos típicos, obtenidos de una serie de combinaciones y transformaciones de su rica diversidad cultivada y silvestre.

Con relación a la diversidad de alimentos de la chacra campesina, Doña Rosenda Sangama Cachique, campesina de la Comunidad del Huayco, manifiesta: *Verdad pues, toda clase de animales hay en este monte-chacra: esos chorchor, esos rimurucos, añujes, pihuichos, manacaraco... bastante se halla. Por eso decimos, a nosotros nunca nos falta "nuestra pobreza"... para comer, para vivir; sembrando de todo, aunque sea poco-poco, tenemos: camote, tomates, papayas, zapallos. También esas cosas se venden en el mercado... nunca se desperdician. Cuando nos visitan nuestras familias, ya tenemos qué regalarles... ya regresan contentos.*

Nuestra comida sale de la chacra y de la naturaleza, de su agua y de los montes, y por tratarse de un mundo heterogéneo, la comida también es diversa, y se incrementa con la diversidad de combinaciones y formas de preparar los alimentos.

### Intercomunicación regional

En el transitar por ambas vertientes se encuentran decenas de mercados locales que juegan un rol central para compartir esta diversidad con la poblaciones citadinas, que en su gran mayoría no se han desprendido de sus parientes del campo, manteniendo una mancomunidad urbano-rural para su seguridad y calidad alimentaria.

En los mercados, bajo la forma de ferias agropecuarias, se expende una gran diversidad de productos frescos y sanos, provenientes de las miles de chacras campesinas, generando, además, empleo e ingresos económicos para miles de comerciantes minoristas, quienes, con cierto valor agregado, facilitan el acceso a productos de calidad a los consumidores locales, parte de las mayorías poblacionales, que todavía tienen estos productos subsidiados por las familias campesinas, lo que representan más del 70% de la canasta básica.

Así mismo, los productos nativos generan una dinámica económica muy importante en las regiones. Se calcula, por ejemplo, que solo el frejol nativo "huasca amarillo", producido con dos campañas por año en las regiones de Loreto, Ucayali y San Martín, genera una dinámica de 400.000,00 dólares por año. Con estos cultivos tradicionales los mercados locales se convierten en centros de intercambio de saberes, semillas y alimentos sanos y baratos.

Además de los caminos longitudinales y transversales de la conservación de diversidad, existen diversas prácticas tradicionales para hacer chacra. En la zona costera se encuentran las pozas hundidas o *wachaques*; en la zona alto andina están los andenes y terrazas; en la Amazonía alta

están las chacras huertas y en la Amazonía Baja, las playas, barriales y restingas. Todas estas formas constituyen un mosaico de diversidad de prácticas agronómicas que hacen posible la conservación de suelos, el mejoramiento de microclimas y el uso intensivo de la tierra, compatibles con la conservación de la biodiversidad que garantiza nuestra suficiencia, autonomía y soberanía alimentaria.

Estos caminos también se vinculan a los Apus o cerros sagrados y a los centros ceremoniales. En la zona costera está Chan Chan; en la zona alto andina tenemos a Kuelap, y en la selva alta el Gran Pajatén. Son espacios de alta espiritualidad, donde se encuentran manifestaciones muy antiguas de lo que significan los cultivos nativos y la diversidad silvestre para los campesinos.

En estos lugares los campesinos sabios o *Yachacs* realizan rituales para entrar en diálogo con las diversas expresiones de la naturaleza y las deidades amazónicas-andinas. De este modo, predicen cómo se presentará el año agrícola y ofrendan alimentos como señal de agradecimiento a la naturaleza, las deidades y a la madre Tierra por los frutos que brindan a los seres humanos. Esto evidencia el alto sentido de respeto que los campesinos amazónicos-andinos tienen por su entorno natural y cultivado y, con ello, su “cosmovisión de la comida”, que no es un mero recurso a manipular para el beneficio humano, sino de todos los seres vivos: aquí todos comen de todo y entre todos.

### Un futuro promisorio depende de buenas decisiones

Establecer y afirmar el modo de vida andino-amazónico, integrando redes de relaciones en sus diferentes niveles, proporcionaría suficientes alimentos como parte de nuestra seguridad alimentaria. Combatir el hambre y la desnutrición no es solo cuestión de ingerir calorías, se trata también de la calidad de la dieta, lo que significa variedad de alimentos, ya que una mayor y sostenida diversidad productiva tiene como consecuencias una alimentación variada y sostenida.

Las vertientes noroccidental y oriental pueden proporcionar la base de esa ambición, como demuestran los textos: “Nutrición en el Antiguo Perú” (Santiago Antúnez de Mayolo, Banco Central de Reserva del Perú. Lima, 1988) y “Lost Crops of the Incas” (National Academy Press, Little - known Plants of the Andes with Promise for Worldwide Cultivation. Washington, 1989), que describen científicamente la capacidad nutritiva de la flora y fauna nativa de los Andes y la Amazonía, así como los conocimientos de los antiguos peruanos sobre la agricultura y sus modos de organización para las diversas actividades que practicaban para vivir en bienestar.

Cuando se desliga la alimentación de la cultura de la comida, cada bocado ingerido deviene en un conjunto de datos objetivos, clasificados en carbohidratos, proteínas, vitaminas, grasas y minerales. Ese modo de ver la vida, hace invisible lo que genéricamente se denomina las “costumbres del comer”, es decir, los modos de concebir el alimento, las formas de preparar los productos, el ambiente social alrededor de la comida y los valores y principios que subyacen en las relaciones entre la familia, la naturaleza, la agricultura y los propios elementos de ese ambiente familiar que se llama cocina (ARAA/CHOBACHOBA, Compartiendo las Crianzas: Comida, Organicidad y Biodiversidad en la Recuperación Agroecológica y Nutricional de los Quechuas Lamas. Tarapoto, 2000).

A través del presente artículo se han mostrado algunos de los caminos que durante milenios las comunidades campesinas de una región andino amazónica en Perú vienen transitando para enriquecer su diversidad cultural y biológica y, con ella, su seguridad y calidad alimentaria, incluso en las condiciones ambientales y sociales más difíciles. Esta práctica crece integrándose de modo vivencial en un marco de interculturalidad permanente entre los diferentes pueblos andino-amazónicos y contribuye, de este modo, con las políticas del Estado y los gobiernos regionales y locales en sus intereses de integración regional y en la formación de mancomunidades en sus diferentes niveles para optimizar y hacer eficientes sus propuestas de desarrollo.



## Diálogos

Textos breves sobre desarrollo rural solicitados por el IPDRS

Este artículo, con el título original de *“Integración regional y seguridad alimentaria en la vertiente nor occidental y oriental de los Andes-Amazónicos”* fue calificado para el **PRIMER PREMIO** en la categoría artículos del Concurso Alimentos y Pensamientos, siempre en Agenda. IPDRS, agosto de 2012.

*Las opiniones expresadas en este documento son responsabilidad de la autora y no comprometen la opinión y posición del IPDRS*