

Conocimiento tradicional indígena y alimentación en el altiplano boliviano. Contexto y preguntas de investigación

Indigenous Traditional Knowledge and Food in the Highlands of Bolivia. Background and Research Questions

Alfonso Gumucio Dagon

Fundación Rockefeller

gumucio.alfonso@gmail.com

Fecha de recepción : 6 de mayo 2016

Fecha de recepción evaluador: 11 de junio de 2016

Fecha de recepción corrección: 13 de julio de 2016

Resumen

El conocimiento local de los indígenas es por lo general subvalorado (aunque sobrevalorado por pequeños sectores que adoptan posiciones místicas sobre los indígenas). Hay un conocimiento universalmente reconocido, sobre todo referido a plantas medicinales (que los grandes laboratorios patentan y convierten en medicamentos), pero hay otros conocimientos cotidianos que no han merecido la atención de quienes comercian con los saberes locales. En una comunidad cercana al pueblo de Batallas, a pocos kilómetros del lago Titicaca, los *yapuchiris* rescatan saberes ancestrales para la prevención de desastres que afectan los cultivos. Francisco Condori, un hombre de unos 50 años de edad, rescata la sabiduría de los ancianos que lamentablemente está en proceso de perderse. Muchos de esos conocimientos se perderán cuando mueran los ancianos. Con mediciones sistemáticas de ciertos fenómenos naturales, Francisco puede predecir con meses de anticipación el crecimiento en el nivel de las aguas del lago, de las que depende la agricultura de la región. Mediante la observación y el registro de ciertos datos puede calcular si lloverá suficientemente o no en la próxima temporada. Revisa las

plantas de totora que crecen en las orillas del lago y registra la altura del nido construido sobre la caña por un pequeño pajarillo. Estos datos los cruza con otros indicadores similares, que le permiten predecir el comportamiento climático y sus efectos sobre la agricultura y la alimentación. Francisco lleva un cuaderno donde anota todas esas variables y ha aprendido a dibujar curvas con los datos que recoge. Ha construido un sistema de información basado en el conocimiento local ancestral. El nivel simbólico es fundamental en estos ejemplos. No se trata de anécdotas aisladas, sino de segmentos de un sistema complejo de conocimiento ancestral cuyas sinapsis se han perdido. Un sistema complejo que relaciona a la vida cotidiana campos tan diversos como la salud, la ciencia, la cultura y la comunicación.

Palabras clave: Conocimiento, Indígenas, Cultura alimentaria, Altiplano de Bolivia

Abstract

Local knowledge of indigenous populations is often undervalued (though also overvalued by small sectors embracing almost mystical attitudes towards indigenous cultures). Knowledge on plants used for traditional medicine is widely recognized (large transnational laboratories create patents and use those plants to produce commercial drugs), however there is other day-to-day knowledge which has not attracted the attention of those who bank on local knowledge. In a community near the village of Batallas, a few kilometres from Lake Titicaca, the *yapuchiris* rescue ancestral knowledge for the prevention of disasters affecting crops. Francisco Condori, a man about 50 years old, rescues the wisdom of the elders that is unfortunately being lost. Many of these skills will be lost when the elders die. With systematic measurements of certain natural phenomena, Francisco can predict months in advance growth in the level of the lake, on which depends the agriculture in the region, through observation and recording of certain data whose analysis allows to calculate if it will rain enough or not in the next rainy season. He checks bulrush (totora) plants growing on the lakeshore, and records the height above the cane cattails where a small local bird nests. The nest height indicates the likelihood of more or less rainfall. The data is crossed with other similar indicators, which allow him to predict climate behaviour and its effects on agriculture and nutrition. Francisco carries a notebook where he writes down all those variables and he has learned to draw curves with the data he collects. He has built an information system based on the ancestral local knowledge. The symbolic level is essential in these examples. These are not isolated anecdotes, but segments of a complex system of ancestral knowledge whose synapses are lost. A complex system that relates to everyday life such diverse fields as health, science, culture and communication.

Keywords: Knowledge, Indigenous Food culture, Highlands of Bolivia

Conocimiento tradicional indígena y alimentación en el altiplano boliviano. Contexto y preguntas de investigación

*Sólo tras la adopción de los modos de producción agrícolas,
hace apenas diez mil años,
los cereales se convirtieron en el alimento básico de la humanidad.
—Marvin Harris*

La región más transparente

La profundidad azul que agitan las aguas del Lago Titicaca solo es comparable a la del cielo en aquellos días de invierno en que la línea del horizonte se confunde y engaña a la vista. A cuatro mil metros de altitud sobre el nivel medio del mar, el lago Titicaca – compartido entre Bolivia y Perú- no solamente es el lago navegable más alto del mundo y la cuna de la civilización andina, sino también una de las zonas de producción agrícola más ricas del altiplano boliviano.

La transparencia del aire hace que la vista se pierda en la frontera entre las aguas y el cielo. Para retomar la frase de Alexander Humboldt, esta sí es “la región más transparente del aire”, aquello que parece muy cerca está en realidad a muchos kilómetros de distancia, pero solo la curvatura de la tierra esconde los objetos más distantes, ya que a simple vista poblaciones o islas aparecen nítidamente en el horizonte, sin que medie entre el observador y el objeto una capa de turbulencia. Aquí el aire es tan liviano, que incluso los aviones que aterrizan cumplen protocolos específicos, como el de no cargar completamente sus tanques de combustible.

Las aguas ligeramente salinizadas del lago benefician a miles de indígenas de origen aimara que cultivan a su alrededor, aun cuando en años recientes las orillas más cercanas a la ciudad de El Alto se han convertido en receptoras de desechos sólidos en cantidades ingentes que han convertido a ciertas zonas costeras en lugares de emergencia ambiental. La preocupación es compartida al otro extremo del lago por las autoridades peruanas, que han iniciado programas de saneamiento de sus propias orillas afectadas, en parte por una mayor conciencia ambiental que la que existe en el gobierno boliviano, y en parte porque el daño económico al turismo peruano sería muy grande si no se toman medidas inmediatas para devolverle a las aguas del lago su legendaria y prístina pureza.

Hasta mediados del siglo pasado, la población de Bolivia estaba concentrada en el altiplano y particularmente en torno al lago. Papa, quinua, cebada, carne vacuna y de llama, son algunos de los productos que alimentan tradicionalmente a los agricultores

andinos. Sin embargo, desde hace cincuenta años y debido a políticas de migración interna, cientos de miles de familias indígenas tienen ahora un pie a cuatro mil metros de altura y el otro en los valles subtropicales o en las serranías bajas del oriente boliviano, donde cultivan durante una parte del año otros productos.

Aunque a simple vista el altiplano puede parecer un páramo desértico donde pocos árboles han sobrevivido a la intemperie y sobre todo a las acciones depredadoras de los hombres, es en realidad una tierra fértil para ciertos productos que en el imaginario tanto de bolivianos como de extranjeros se traduce en expresiones como “tantas variedades de papa como días hay en el año”, o “la quinua es el grano de oro de los dioses andinos”.

Hay razones históricas para que esas expresiones sean moneda corriente. Efectivamente la papa fue llevada a Europa por los conquistadores españoles, y se constituyó en un alimento esencial en el viejo mundo. Por ejemplo, para la población de Irlanda este tubérculo se convirtió en la base de su alimentación, tanto así que entre 1845 y 1849 cuando se produjo la crisis conocida como “la hambruna irlandesa de la papa” (Irish Potato Famine), ese país perdió dos millones de habitantes, la cuarta parte de la población que tenía en 1841.

Una moda con doble filo

En décadas recientes, aproximadamente desde 1990, le ha tocado el turno a la quinua o quinua de convertirse en un alimento apetecido en el hemisferio norte occidental, es decir en Europa, Estados Unidos y Canadá. La quinua se subió al tren de la comida saludable y a la ola cultural de la nutrición baja en grasas, vegetariana, orgánica y natural. Sus propiedades nutritivas han sido estudiadas en detalle y varios estudios son concluyentes al afirmar que esas propiedades nutricionales superan a aquellas de otros alimentos de cultivo tradicional como el arroz, el frijol, el trigo o el maíz.

Las transformaciones que se han producido en el mercado internacional de productos agrícolas de alto valor nutritivo, como la quinua, han modificado en muchos sentidos el ámbito económico, social y cultural de los productores. Los modos de producción se han visto convulsionados por fluctuaciones de mercado que antes eran impensables y las razones económicas han tenido impacto en las relaciones entre comunidades de productores y el Estado, y también al interior de las comunidades.

Si dibujamos una línea de tiempo para representar la vida de la quinua a lo largo de sus cinco mil años de existencia como alimento, veremos hitos muy diferentes a los de la papa. Podríamos decir que la papa ya no le pertenece a la región andina puesto que hace varios siglos fue globalizada y apropiada por todos los países con agricultura, por mínima que sea. La papa ha combatido el hambre en Asia, África, América Latina y Europa porque se ha convertido en un producto de fácil acceso y producción, resistente a las plagas, generoso porque puede ser cultivado en todo tipo de pisos ecológicos, climas

y condiciones. Una línea de tiempo mostraría el punto de quiebre de la papa como producto exclusivamente andino y de la papa como producto europeo a partir de mediados del siglo XVI. A partir de allí la papa tiene su propia historia, tan diversa, que sin papa no habría vodka en Rusia.

Con la quinua sucede algo diferente, aunque probablemente seguirá en los próximos años el mismo curso histórico que la papa. La línea de tiempo de la quinua se mantuvo inalterable durante cinco mil años en los cuales la producción del grano en las regiones más altas de Los Andes correspondía en pocas palabras a estas características: una producción manual, artesanal y para consumo familiar. La quinua se cultivaba sobre todo en laderas pedregosas, porque las extensiones de tierra horizontal se destinaban al pastoreo. Los pequeños excedentes de quinua se consumían en las ciudades, donde el grano era también parte de la dieta familiar, aunque en muchas familias existiera todavía un prejuicio cultural: la quinua, como la carne de llama, se consideraban “comida de indios”.

Los indígenas del altiplano de Bolivia no se preguntaban por qué comían quinua. La consumieron naturalmente durante miles de años, sin haber tenido la información científica que ahora es conocida sobre sus propiedades alimenticias. La disponibilidad de alimentos, la capacidad de la tierra para producirlos, es lo que ha determinado desde siempre el consumo de quinua, papa y otros productos de los Andes.

Para los pobladores del altiplano no era tanto un tema de elección entre los productos que podían cultivar y consumir, sino un tema de sobrevivencia y eficiencia del cultivo de la tierra. Si un cultivo rendía más y sufría menos el impacto de las alteraciones del clima o los ataques de parásitos y además alimentaba mejor a la familia, se convertía en el cultivo principal.

Sin embargo, la disponibilidad de alimento no es un hecho banal, sino que está vinculado a los avatares del clima, que a su vez son asociados en todas las culturas y religiones, monoteístas o panteístas, a influencias divinas que premian o castigan el comportamiento de los hombres. Ese tejido entre naturaleza-alimento-divinidad-hombre hace que la alimentación trascienda como un fenómeno complejo:

La alimentación es, en efecto, una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial. Es un fenómeno complejo, copioso; es un objeto con múltiples accesos. Sus facetas innumerables se ordenan según dos dimensiones por lo menos. La primera se extiende de lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica. La segunda, de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social. El hombre biológico y el hombre social, la fisiología y lo imaginario, están estrecha y misteriosamente mezclados en el acto alimenticio (Fischler, 1995, p.15).

En la década de 1990 – 2000, se produce un cambio nunca antes experimentado cuando aumenta el precio de la quinua en el mercado internacional y la demanda de la quinua boliviana se multiplica exponencialmente, a medida que crece el prestigio del grano por sus propiedades nutritivas.

En este sentido, y como la mayor parte de la producción de quinua en el país es destinada a la exportación, en realidad el incremento de los niveles de producción sirve para alimentar “bien” a poblaciones de otros países que cuentan con ingresos suficientes para adquirir este producto, y no para los sectores mayoritarios de la población de Bolivia que, por sus bajos ingresos, tienen limitaciones para consumir este grano. (Ormachea & Ramírez, 2013, p. 45)

Ese momento de quiebre ha tenido consecuencias en lo económico, en lo social, en lo político y en lo cultural, que no se han estudiado aún en profundidad.

Los aspectos económicos son los que más se han estudiado, debido al impacto inmediato que tiene la fluctuación de los precios del mercado internacional en la producción local. En un primer momento de auge de esos precios se dieron fenómenos cuyas consecuencias en los modos de producción fueron inmediatas: se amplió en pocos años el área de cultivo de la quinua, especialmente en el sur del altiplano boliviano cercano al salar de Uyuni, se crearon empresas comercializadoras y transformadoras del grano, se mecanizó la producción, se fortalecieron asociaciones de productores, se promocionó desde el Estado la quinua boliviana a través de una estrategia mediática estructurada alrededor del Año Internacional de la Quinua, entre otros.

Esos hechos en el plano económico fueron acompañados de impactos que no habían sido previstos. La ausencia de una verdadera política gubernamental de desarrollo agrícola, permitió que la extensión de la frontera de los cultivos de quinua avasallara tierras comunales que antes estaban destinadas exclusivamente al pastoreo. Esto repercutió en la disminución del número de cabezas de ganado, particularmente de camélidos (llamas y alpacas), que eran tradicionalmente la garantía de la economía y el bienestar familiar en las comunidades indígenas más empobrecidas. Las llamas no solamente constituían un bien con un valor de intercambio monetario interesante para las familias, sino que además proporcionaban la carne (proteína) en la dieta familiar y el abono necesario para preparar la tierra de cultivo. Sin las llamas, la economía familiar sufrió un duro golpe.

Pero además, el aumento en la producción de quinua tuvo otros efectos ambientales y sociales que aún no han sido estudiados en profundidad. El retorno a las comunidades de algunos comuneros que habían migrado a las ciudades, para reclamar las tierras comunales de pastoreo como tierras de cultivo de quinua causó disputas en el seno de las comunidades entre las autoridades tradicionales y los comuneros con recursos económicos que comenzaron a influenciar en las decisiones comunitarias y en los

procesos de democracia interna de esas comunidades. Léase aquí: además de las consecuencias económicas, ha habido impactos en lo político, en lo social y en lo cultural.

Este tipo de impactos causados por las transformaciones de la producción de alimentos no son privativos de Bolivia, por supuesto:

La nutrición ha sido en general, el parámetro, la variable que hemos usado para detectar los niveles de vida, como la más significativa y la que además se ha prestado más para análisis cuantitativos precisos. En general lo que hemos advertido es que eso tiene bastante que ver con las políticas actuales, aunque ya empezó en otros años. en los años '60, '70. Los procesos de modernización tanto en el África como en América Latina en el agro han sido llevados a cabo a partir de tecnologías abusivas con sobreexplotación de los recursos naturales, de manera que llamamos "minerías", se sobreexplota a los nutrientes del suelo, se sobreexplota al agua disponible, se explota una mina hasta que se agota y después se va a otra parte. La tecnología que se ha usado ha servido simultáneamente para deteriorar el medio físico, a veces de manera irreversible, por lo menos irreversible en el corto y mediano plazo y deteriorar al mismo tiempo las condiciones de vida de la sociedad. (Rolando García, 1989, p.554)

La falta de una política de Estado coherente que fuera más allá del discurso se tradujo en enormes pérdidas para los productores cuando el precio de la quinua en el mercado internacional se desplomó debido a la sobreoferta del grano. Perú, que siempre había sido productor de quinua y que tradicionalmente compraba quinua boliviana de manera legal e ilegal (contrabando) para venderla a otros países, tomó iniciativas de comercialización en mayor escala, capturando los principales mercados de Estados Unidos y Europa, dejando a Bolivia aislada con su excedente de producción. Bolivia pasó en 2014 al segundo lugar en la producción de quinua, después de Perú. Por otra parte, muchos otros países se convirtieron en productores de quinua, no solamente en América Latina, sino en América del Norte, Europa, África y Asia, demostrando que los cultivos podrán darse en diversos pisos ecológicos.

A esto respondió Bolivia promocionando la quinua real, una variedad más rica en nutrientes, que solamente puede producirse en una zona del altiplano cercana al salar de Uyuni, por encima de los 4 mil metros de altitud. Sin embargo, los repetidos anuncios del gobierno boliviano para apoyar la producción de quinua real, no fueron más allá de los anuncios.

Muchos agricultores que habían apostado a la quinua para aumentar sus ingresos dejaron de cultivarla, o quedaron en manos de empresarios que rescatan la quinua en las comunidades y le agregan valor empaquetándola o transformándola en una cadena muy amplia de productos con valor agregado. Surgieron pequeñas y medianas empresas que fabrican con quinua cerveza, mermeladas, refrescos, galletas, granola y otros productos que se encuentran en el mercado o en tiendas especializadas.

Lo anterior es parte de un sistema interdependiente que no puede ser estudiado sino a través de un recorte significativo de su totalidad:

Un sistema agrario es una cosa bastante difusa, está metido en todo un sistema productivo del país. Una comunidad no está aislada, una comunidad está metida también en una sociedad suficientemente extensa como para no poderse estudiar todo al mismo tiempo. (Rolando García, 1989, p. 556)

Rituales, tradiciones y conocimiento ancestral

Al igual que sucede todavía con los cultivos de papa, tradicionalmente la siembra y la cosecha de quinua se realizan con rituales ancestrales que se han ido perdiendo en la medida en que la producción se masifica y se hace mecanizada. Esos rituales estaban estrechamente vinculados (y lo están todavía en algunas zonas que conservan las formas tradicionales de cultivo), a las prácticas de trabajo comunitario que involucran formas solidarias de colaboración y reciprocidad.

Las prácticas rituales que son parte de la cosmogonía andina, están también relacionadas con conocimientos ancestrales que se han transmitido de generación en generación. Es un conocimiento que en muchos casos surge de la observación y de la experiencia acumulada a lo largo de muchas décadas.

Debido a los cambios avasalladores que se están dando en las formas de producción y también en las relaciones comunitarias, así como se pierden ciertos rituales y tradiciones, se pierden también los conocimientos ancestrales que, en un mundo rural modernizado y mecanizado, parecen estar de más.

El conocimiento local de las poblaciones indígenas es por lo general subvalorado (aunque sobrevalorado por pequeños sectores que adoptan posiciones casi místicas sobre los indígenas). Hay un conocimiento que es universalmente reconocido, sobre todo cuando se refiere las plantas medicinales (que luego los grandes laboratorios transnacionales patentan y convierten en medicamentos sintéticos), pero hay otros conocimientos cotidianos que todavía, por suerte, no han merecido la atención de quienes comercian con los saberes locales.

Quiero compartir dos ejemplos de conocimiento local que tuve el privilegio de constatar personalmente. Voy a referirme a Teodora Godoy y a Francisco Condori.

Teodora Godoy despliega sobre el suelo de tierra sus tejidos hechos con una lana tosca, que ella misma carda e hila de las ovejas que su madre pastorea en las colinas de la pequeña comunidad de Jipiñuma en Tapacarí, teñida con colorantes naturales que procesa.

Estos tejidos, que miden aproximadamente un metro por lado, son muy especiales. Tanto, que Teodora no quiere deshacerse de ellos, o quiere venderlos. Ha hecho

solamente uno cada año durante la última década, y cada tejido registra con dibujos los cambios del clima durante el año: nevadas, lluvias, heladas o sequías que afectan a las cosechas y a la vida cotidiana de su pequeña comunidad. Todo un sistema de información propio, desarrollado creativamente.

En una comunidad cercana al pueblo de Batallas, a pocos kilómetros del lago Titicaca, conocí la experiencia de los *yapuchiris*, que rescatan los saberes ancestrales para la prevención de desastres. Francisco Condori hizo un relato pormenorizado sobre la sabiduría de los ancianos, que lamentablemente está en proceso de perderse. Muchos de esos conocimientos se irán a medida que mueran los ancianos. Él ha aprendido algo, y trata de enseñarlo a los más jóvenes.

Por ejemplo, Francisco puede predecir con meses de anticipación el crecimiento en el nivel de las aguas del lago, de las que depende la agricultura de la región, mediante la observación y el registro de ciertos fenómenos naturales cuyo análisis permite calcular si lloverá suficientemente o no en la próxima temporada de lluvias. Revisa las plantas de totora que crecen en las orillas del lago, y registra la altura sobre la caña de totora donde anida un pequeño pajarillo local. La medición de la altura del nido indica las probabilidades de más o menos precipitaciones pluviales. Estos datos los cruza con otros indicadores similares, que le permiten predecir el comportamiento climático. Francisco lleva un cuaderno donde anota todas esas variables y ha aprendido a dibujar curvas con los datos que recoge. Ha construido un sistema de información basado en el conocimiento local ancestral.

En la misma comunidad de Francisco Condori vive todavía una anciana que utiliza el sistema de quipus, que era conocido en la época del incario, para registrar y recordar fechas y eventos de importancia. Ella usa los quipus en su vida cotidiana, no necesita calendario pues los hilos y nudos de los quipus cumplen esa función. ¿El uso que ella hace corresponde con el uso que se hacía de los quipus en el incario, o es una adaptación aprendida de sus padres o abuelos? No lo sabemos, todavía.

El nivel simbólico es fundamental en todos estos ejemplos. No se trata de anécdotas aisladas, sino de segmentos de un sistema complejo de conocimiento ancestral cuyas sinapsis se han perdido. Un sistema complejo que relaciona en el ámbito de la vida cotidiana campos tan diversos como la salud, la ciencia, la cultura y la comunicación.

Las representaciones simbólicas y el cristal con que se mira

No existimos al margen de nuestras representaciones. La construcción de representaciones a través de los lenguajes (escrito, visual, sonoro, corporal...) nos permite relacionarnos con los otros y con los objetos sobre los que actuamos. Hay diversas maneras de nombrar las cosas que nos rodean y las acciones de los seres

humanos, convenciones en permanente evolución pero que nos permiten llegar a acuerdos, negociar una puesta en común de significados.

Las ideas no son parte de una construcción que separa los conceptos en compartimentos estancos sino expresiones del pensamiento que a través del lenguaje están en permanente expansión y transformación. El lenguaje, o los lenguajes, permiten que las ideas se comuniquen. El pensamiento original es a la vez proceso y producto de las acciones que como seres humanos producimos, tanto individual como colectivamente. La producción humana tiene la particularidad de estar acompañada por el pensamiento abstracto que nos permite reflexionar y evolucionar.

El posicionamiento de cada ser humano depende de su formación individual en un marco social colectivo con el que interactúa. Somos producto de factores genéticos innegables, pero sobre todo de la cultura, es decir de todo lo que nos interpela, nos enriquece, dialoga con nuestros valores, conocimientos y experiencia, y nos permite negociar nuestro lugar en un espacio social. Por ello...

El investigador propone una interpretación de sus términos teóricos haciéndolos corresponder con los hechos de la experiencia. (Samaja, 2004, p. 159)

En ese mismo sentido se dirige la observación que hace Rolando García sobre la "carga" determinante con la que todo investigador tiene que lidiar cuando elabora el recorte de investigación y las preguntas.

a) Si no hay "observables puros" y todos los observables están "cargados de teoría", ¿en qué sentido podemos afirmar que las teorías científicas son confirmadas o refutadas por la experiencia? b) ¿Puede sostenerse, sin caer en posiciones idealistas, que una teoría "genera" nuevos observables? c) ¿En qué sentido la experiencia conduce a nuevas teorizaciones? (Rolando García, 2006, p. 44)

El posicionamiento epistemológico es una de las expresiones del conocimiento, mediada por valores y actitudes concretas frente a la realidad. No existe posicionamiento meramente intelectual, aislado de la vida cotidiana y de la experiencia y conocimiento de los hechos concretos de la historia y de las acciones que producimos. La producción humana de valores nos permite establecer individual y colectivamente un lugar desde nos pensamos y desde donde pensamos el mundo.

El conocimiento es un proceso individual y colectivo a un mismo tiempo porque implica el reconocimiento y la producción humana mediada por valores personales y por intereses y destinos colectivos. El conocimiento no es información, pero se construye cruzando la información que cada persona genera y la que recibe de otros, contrastada con sus valores, su cultura en el sentido más amplio, y en diálogo con los objetivos y con las contradicciones de la sociedad en la que vivimos. Por eso no existe *un* conocimiento, sino tantos conocimientos como personas y comunidades hay. A veces el conocimiento

se procesa de manera colectiva, con base en acuerdos socio-culturales que tienen que ver con representaciones e identidades, pero siempre hay un conocimiento personal que se construye en cada individuo.

La capacidad de generar conocimiento nuevo fortalece la socialidad y la cultura y nos relaciona con los objetos del mundo con una mejor capacidad de intervenirlos para los fines de ser mejores personas, de actuar sobre la naturaleza de una manera más armónica y de convivir sin violencia.

¿Retroseso o resiliencia? Las preguntas

Las prácticas heredadas de los antepasados constituyen los últimos resquicios de resiliencia posible frente al avasallamiento de la cultura occidental, cuya hegemonía es cada vez más fuerte.

Teodora ya no hace tejidos, ha migrado a la gran ciudad de Cochabamba mientras su madre continúa pastoreando unas cuantas ovejas en Jipiñuma. Otras mujeres de su comunidad que se dedicaban a elaborar tejidos similares han dejado de hacerlo.

Francisco es uno de los últimos campesinos de su comunidad que preserva el saber ancestral y trata de transmitirlo a las generaciones más jóvenes, apoyado por un programa de la Cooperación Suiza que está en el proceso de retirarse. La anciana que maneja quipus se llevará a la tumba su conocimiento. Probablemente al escribir estas líneas ya haya fallecido.

La merma cultural ha existido siempre en todos los procesos de cambio social y económico que tienden a “modernizar” a la sociedad, pero es más doloroso el sentimiento de pérdida cuando afecta el conocimiento ancestral y por lo tanto los tejidos más íntimos de la identidad comunitaria. No se trata de preservar a ultranza formas de expresión cultural que evolucionan en contacto con otras culturas, sino de evaluar qué impacto tiene esa pérdida en la dignidad individual y colectiva de las poblaciones indígenas cuando éstas no tienen la capacidad de resistir a los cambios, y cuando estos cambios no apuntan en la dirección del “buen vivir” en armonía con la naturaleza y con el entorno comunitario.

Una de las motivaciones iniciales de esta investigación es conocer en profundidad las prácticas que derivan de conocimientos ancestrales sobre la tierra, el medio ambiente, el clima, la fauna y la flora, y establecer en qué medida esos conocimientos ancestrales pueden sostener actitudes de resistencia y comportamientos de resiliencia en las comunidades productoras tradicionales.

Por una parte la capacidad de resistencia a un proyecto hegemónico globalizador que coloca al productor tradicional en una posición subsidiaria y dependiente, y por otra

los mecanismos de resiliencia que permiten a esos productores tradicionales adaptarse a los cambios y fortalecer su cultura alimentaria a pesar de la adversidad.

En ambos casos, *resistencia* y *resiliencia*, se trata de hipótesis que una investigación de mayor envergadura deberá confirmar o desestimar. ¿Existe realmente una actitud de resistencia del productor tradicional frente al proyecto globalizador, o su pragmatismo lo lleva a sumarse a ese proyecto? Si por resiliencia entendemos la capacidad de adaptación sin perder lo esencial de su cultura y de su tradición, ¿cuáles son esos mecanismos y si existen, qué tan conscientes son?

Cuando un producto de la tierra se convierte en un bien apetecido y codiciado internacionalmente, ¿qué implicaciones tiene para quienes lo producen? ¿Qué transformaciones tienen lugar en la economía, en la cultura y en las relaciones sociales? Estas son algunas de las preguntas que nos hacemos en esta investigación.

Pero hay otras que nos parecen tan importantes como las anteriores: ¿qué pasa con el conocimiento local? ¿Cómo afectan las transformaciones en escala global a la familia campesina aimara productora de papa o de quinua? ¿Cómo dialoga su cultura con otras culturas alimentarias?

Los humanos son los únicos animales que afirman que los alimentos no solo son “buenos para comer”, es decir, sabrosos, sanos y nutritivos, sino también en palabras de Claude Levi-Strauss, “buenos para pensar”, ya que, entre las muchas cosas que comemos, también ingerimos ideas. (Pollan, 2014, p. 58)

Si el punto de partida de una investigación es conocer un problema que afecta la vida de las personas, el objetivo debería ser proporcionar insumos y métodos de conocimiento que permitan resguardar aquellos que se constituye como un espacio de reserva ética frente al avasallamiento de los cambios.

En este proceso de investigación en curso, quisiéramos revelar la relación existente entre la quinua como producto alimenticio y fuente de ingreso para las familias campesinas del altiplano boliviano, y su valor simbólico, su relevancia cultural y su importancia como elemento articulado al conocimiento ancestral de los propios indígenas. ¿Qué tan conscientes son ellos de que su identidad cultural se debilita y de que las expresiones tradicionales y los ritos corren el riesgo de convertirse en formas desprovistas de un contenido vinculado al conocimiento ancestral? ¿O acaso no les importa y están dispuestos a ceder sus espacios de resiliencia a cambio de los granos de oro que derrama la frágil bonanza?

Bibliografía

Bertaux, D. (2006). *Los relatos de vida. Perspectiva etnosociológica*. Barcelona, Ediciones Bellaterra.

- Dorian, F. y Clemente V. (2009). *Quinoa y territorio*. La Paz: Plural Editores. Pág. 32
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro - El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- García, R. (1989). “Dialéctica de la integración en la investigación interdisciplinaria”. ponencia presentada en las IV Jornadas de Atención Primaria de Salud (APS) de la Comisión Argentina de Residentes del Equipo de Salud (Conamer). Buenos Aires.
- García, R. (2006) *Sistemas complejos: conceptos, método y fundamentación epistemológica de la investigación interdisciplinaria*. Editorial Gedisa, Barcelona.
- González J., J. Amozurrutia y M. Maass (2007) *Cibercultur@ e iniciación en la investigación*. México: Conaculta, UNAM-CEIICH, Instituto Mexiquense de Cultura.
- González, J. (2003). *Cultura(s) y cibercultur@(s). Incursiones no lineales entre complejidad y comunicación*. México: Universidad Iberoamericana.
- Harris, M. (1989). *Bueno para comer – Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Medrano Echalar, A.M. (2010). *Expansión del cultivo de quinua (chenopodium quinoa wild) y calidad de los suelos. Análisis en un contexto de sostenibilidad en el intersalar boliviano*. San Luis Potosí, México: Universidad Autónoma de San Luis Potosí y Cologne University of Applied Sciences.
- Ormachea S., E. y N. Ramírez F. (2013). *Propiedad colectiva de la tierra y producción agrícola capitalista. El caso de la quinua en el altiplano sur de Bolivia*. La Paz, Bolivia: Centro de Estudios para el Desarrollo Laboral y Agrario (CEDLA).
- Piaget, J. (1979). *Tratado de lógica y conocimiento científico (1). Naturaleza y métodos de la epistemología*. Buenos Aires: Paidós.
- Pollan, M. (2014). *Cocinar, una historia natural de la transformación*. Barcelona: Penguin Random House.
- Samaja, J. (2004). *Epistemología y metodología. Elementos para una teoría de la investigación científica*. Buenos Aires: Eudeba. (Primera edición 1993).