

# **El saber (local) de los cultivadores de papa: una querencia en las alturas**

**Andrés Uzeda Vásquez**  
IESE - UMSS

## ***Introducción***

El artículo que se desarrolla aquí es parte de una larga investigación en las alturas de la provincia Tiraque del departamento de Cochabamba, concretamente en las comunidades de Qoari y Boquerón. Esta investigación se inició con un Taller Colectivo de la carrera de Sociología en 1999, posteriormente, en el marco del Programa de Investigación de Desarrollo Rural y Economía Agraria del Instituto de Investigaciones Sociales y Económicas (IESE) y con la participación de los tesisistas Carla Rivera, Edward Menchaca y Rodrigo Quintana, se ha ampliado y completado la investigación que abarca otros temas que no se presentan en el artículo. Consiguientemente, la información que se incluye es resultado del trabajo conjunto e individual de las personas mencionadas, el autor, y de otros estudiantes que participaron previamente en la investigación.

El tema del conocimiento local es uno de amplia discusión, acerca de sus potencialidades, sus limitaciones y sobre todo porque en la actualidad se piensa, como en los mejores momentos de la revolución verde, que el desarrollo local o rural sólo puede venir de una oferta competitiva en el mercado dejando de lado problemas como la sostenibilidad de los recursos naturales, la diversidad biológica y los dilemas que aparecen con la biotecnología y que replantean la seguridad alimentaria bajo nuevos parámetros que unifican en cierto modo las preocupaciones en el Norte y en el Sur.

El artículo contiene algunas reflexiones sobre el saber campesino en relación a teoría y percepciones e introduce una discusión alrededor de lo que son las técnicas y las prácticas. Escruta y describe las nociones que los campesinos tienen de la papa y presenta aspectos relevantes de los procesos de selección de semilla y clasificación. Debido a los límites de extensión del artículo no se desarrollan otras temáticas que forman parte del conocimiento local del cultivo de papa. En cuanto a la metodología utilizada, el artículo está basado en la parte de la investigación que aplicó métodos etnográficos que incluyeron entrevistas y diferentes técnicas de observación que corresponden a lo que se conoce como etnometodología.

## 1. *Teoría, praxis y percepciones*

La teoría. Tal como la pensaba Schelling, una forma de contemplación en la que “se enajena el mensajero en el sacro acontecer”<sup>1</sup> (Habermas 1986: 159). Para algunos autores como Bourdieu y Koningsveld los campesinos no pueden tener y manejar teorías, ellos ejercerían un conocimiento que iría de “la práctica a la práctica”, es decir, empírico (Ploeg van der 1989: 147). Esto puede ser cierto si pensamos la teoría como *discurso* desarrollado, construcción conceptual o posición crítica, tal como lo quería M. Horkheimer con su *teoría crítica*<sup>2</sup>. En la vieja tradición filosófica, sin embargo –propia también del idealismo alemán–, la teoría deviene contemplación del cosmos habiendo efectuado previamente la división entre el ser y el tiempo, fundación de la ontología establecida por Parménides y continuada por Platón (en su *Timeo*). La teoría depara o guarda para el *logos* un espacio libre de inestabilidad e incertidumbre, dejando para la *doxa* “el reino de lo perecedero” (1986: 160). Este tipo de teoría asimila al filósofo en el cosmos por *mímesis*, dando expresión personal a la sucesión armónica de su música: “La teoría induce a la asimilación del alma al movimiento ordenado del cosmos en la praxis de la vida: la teoría acuña en la vida su forma, se refleja en la actitud de aquel que se somete a su disciplina, en el *ethos*” (Habermas 1986: 160).

Pensada así la teoría puede comprenderse y aceptarse que el campesino sí elabore teorías para sus saberes o *conocimiento local*. Y si recogemos algunas ideas de Aristóteles lo entenderemos mejor. Para él la actividad humana se divide en dos tipos: la *praxis* (actividad intransitiva), el “puro ejercicio del sujeto” (Savater 1995: 17), y la *poiesis* (actividad transitiva) que deja como resultado un producto. Las virtudes y las formas de cortesía son, aristotélicamente, cosas prácticas (podríamos preguntarnos si los vicios y los placeres también lo son)<sup>3</sup>. Las “artes” y las “técnicas” como prolijamente lo recuerda Heidegger pertenecen a la *poiesis*. En ese sentido, el cultivo de papa como arte (la agricultura como artesanía<sup>4</sup>) y su transformación en chuño como técnica convierten a este conjunto de conocimientos en súbditos del reino de la *poiesis*.

Como ya se ha argumentado, la teoría en el conocimiento local (*art de la localité*) asume formas particulares siendo una de las principales la metáfora. Es, al parecer, necesario hacer algunas precisiones sobre ésta en torno a sus lazos con la *poiesis* y el conocimiento. Borges (1985: 72) encuentra cómo para el mismo Aristóteles (en el libro tercero de la *Retórica*) “...toda metáfora surge de la intuición de una analogía entre cosas disímiles”. Como los campesinos, que normalmente no escriben libros, Aristóteles inscribe la metáfora en las cosas y no en el lenguaje.

---

1 El término “teoría”, en sus orígenes, se vincula a *theoros*, el representante que las ciudades griegas enviaban a los festivales.

2 Bourdieu, en su caso, es inflexible, siguiendo a Durkheim, en su división entre saber común (o conocimiento vulgar) y conocimiento científico.

3 Pero no debemos olvidar, tal como lo plantea Alberto Arce (19...), que una cosa son las prácticas como filosofía y otra como elaboración social: las prácticas no son cosas independientes o aisladas, están estrechamente vinculadas a valores, instituciones, sistemas normativos y patrones culturales.

4 Ploeg van der (1997).

Son los literatos y sus tropos los que hacen de la metáfora procedimientos mentales o juegos de palabras.

Por último, y antes de hacer una visita al conocimiento campesino sobre el cultivo de papa, debemos tomar en cuenta que las teorías, nociones, metáforas, clasificaciones, ordenamientos, etc. que los campesinos despliegan en su actividad cognitiva se basan ampliamente en sus formas de percepción. Siguiendo a los denominados “nuevos biólogos” recordaremos que las percepciones no pueden verse simplemente como un “captar” la realidad externa, son algo más complejo que estructuran nuestra relación con la naturaleza (precisamente como percepción, descripción e interpretación). Demás está decir que no podemos percibirlo todo, es más, percibir es también saber *no ver*, saber ser ciego pero *sabiéndolo*. En ese sentido percibir es una construcción, un acto dirigido a buscar y darse cuenta. Sólo podemos interpretar lo que entendemos, mientras no lo entendemos es como si no lo viéramos, como si no existiera, ciegos de nuestra propia ceguera (Foerster von 1998: 40)<sup>5</sup>.

Como sociológicamente también lo plantea Bourdieu (2001), las representaciones que nos hacemos del mundo no sólo aportan una contribución a la visión del mismo sino, fundamentalmente, a su construcción. Se trata de un trabajo simbólico (de representación) de fabricación de los grupos mediante el cual los “agentes sociales” imponen su visión del mundo “o la visión de su propia posición en este mundo, de su identidad social” (2001: 61). Así el espacio social no es un objeto de percepción neutra sino, más bien, un objeto de luchas entre diversos agentes por imponer su construcción y representación del mundo (sus “categorías de percepción”), y de ese modo actuar sobre él. No obstante, en el campo de las clasificaciones, los agentes “...están armados muy desigualmente para imponer su visión del mundo y, en particular, para actuar a nivel de las denominaciones y de las instituciones...” (2001: 62). Esto puede verse con toda claridad en el encuentro entre las taxonomías de la –llamada por Latour (1986)- *tecnociencia* y las del saber campesino, encuentro en el que las “armas” de la tecnología moderna aparecen (ideológicamente) incluso como legítimas frente al “atraso”, “pobreza”, “ineficiencia” de las tecnologías campesinas. Si bien en este texto no nos referiremos a este tipo de encuentros o interfases, es importante tenerlo en cuenta.

## 2. **Representaciones, nociones y significados de la papa**

Aunque puede de principio parecer difícil inquirir en una entrevista a un agricultor (supuestamente sumergido en la praxis) algo en apariencia tan abstracto como ¿qué significa la papa para Ud.? o ¿cómo la ve a la papa, cómo la percibe?<sup>6</sup> El

5 Varela (1999) ha propuesto el término *enaction* para la percepción y el conocimiento, es decir, mediante ambos, no sólo representamos las cosas sino “proclamamos” cómo lo son. El mundo no es algo dado sino algo en lo que nosotros mismos estamos involucrados al movernos, respirar y comer.

6 Lógicamente se tuvo el cuidado de utilizar los términos apropiados en quechua haciendo referencia a ideas, sentimientos, creencias, actitudes, narraciones en relación a la papa.

tipo de respuestas que se encontraron no deja de ser sorprendente y ratifica claramente que la percepción es una construcción social y cultural.

Si la papa es mujer ¿cómo la ven, primeramente, las mujeres campesinas que viven con ella y de ella? “La papa para comer es, pues. *La papa como mi compañera es, pues. Arriba voy, abajo voy, conmigo siempre está, pues, como mi mamá es, pues* (Margarita de Hinojosa, Boquerón, énfasis del autor).

*La papa bien es para mezclar con todo y comer... ¡Aaah! ¿Cómo es mi sentimiento de la papa? Es alimento para nosotros, pues. Como mi mamá es, pues, la papa para mí; ella me hace comer, me hace vivir, sino ¿con qué viviría?* (Pastora (Q., Lagunillas).

Este tipo de apreciaciones se ubican en un plano ontológico o simbólico que renuevan esa visión propia del mundo andino donde todos, incluidas las cosas, somos parientes. Ese parentesco que hace de nosotros no sólo compañeros de viaje sino seres unidos por lazos especiales, fraternales, filiales, protegiendo y siendo protegidos, creciendo y haciendo crecer. Así, no es extraño que a la papa se la vea como una madre, como una hermana, una compañera o amiga fiel que nos da la vida, nos mantiene vivos, nos sigue y nos acompaña por todas partes, a donde vamos. Si bien, como veremos más adelante, existen también percepciones más “objetivas”, de carácter económico relacionadas al mercado o de naturaleza más “visceral” referidas a la alimentación.

En la relación de parentesco simbólico aludida la papa puede estar antes de nosotros, como progenitora y protectora pero, igualmente, delante nuestro como un hijo pequeño que requiere de nuestra cariñosa atención (ésta es la visión, ciertamente, del que la cultiva): “...se lo puede ver (a la papa) como a una persona, como a un niño, al que tenemos que cuidar de las enfermedades y de la lluvia; y cuando no llueve se lo tenemos mucha pena” (Constantino Herrera, Qoari). Como ser vivo, es decir, similar a nosotros (los descubrimientos del genoma humano afirman que no somos mucho más que un gusano o un ratón), la papa puede escucharnos y podemos hablar con ella: “Desde el contorno de la chacra converso con mi cultivo de papa, me fijo si la planta necesita desyerbar y aporcar”<sup>7</sup> Andres Ricaldez, Boquerón). Las valoraciones estéticas no son ajenas a las percepciones que guarda el campesino en torno a esta planta, ni los sentimientos especiales que inspira:

*La papa para mí es una riqueza, hago mis trabajos p'ijchando la coca. La papa es una alegría y amor. Cuando florece de su lado no queremos apartarnos, mi familia también siente alegría, junto con el sembradío nos hacemos sacar fotografías* (Teodocio Mamani, Qoari).

---

<sup>7</sup> Lo anterior nos lleva, casi necesariamente, a las relaciones de reciprocidad que se establecen entre el cultivo y los cultivadores: “...(la papa) tiene una vida; yo creo puede ser como una familia, puede ser o estar, ¿no ve? Nos está ayudando, ¿no? ¡A sobrevivir en nuestra tierra, pues! (Severino y Bernardino García, Qoari Lagunillas).

Causa de sincera alegría y amor contemplativo, la belleza de sus flores nos retiene embargados a su lado y no tenemos ganas de irnos. Como ante una obra de arte, un paisaje, o un atardecer el campesino se toma fotos con la familia junto a su parcela, consciente del valor de lo bello pero, por sobre todo, apreciándolo íntimamente. La papa como riqueza es aquello pero no deja de ser algo más tangible o práctico. El mismo campesino decía un poco antes: “La papa me sirve de alimento, para mantener a mi familia, hacer estudiar a los hijos, vender en el mercado, y para vestirse e invitar a las visitas”. Y así entramos a la dimensión económica de las nociones sobre la papa. La importancia económica de la papa es fundamental para las comunidades de toda la región. Por eso mismo, en las representaciones que se hacen hombres y mujeres aparece la dimensión comercial de ésta. “Vivir de la papa” no solamente significa que se la coma día tras día, degustada sofisticadamente o con un relativo hastío (sobre esto nos detendremos luego), significa también que es una mercancía importante que permite cubrir las necesidades familiares (“con eso puedo comprar mi ropita y de mis hijos”, Tomasa García) y pagar a los peones que se contrata para una producción mercantil:

*Nosotros de la papa vivimos, este año el precio de la papa ha bajado así que poco hemos vendido. Entonces, es sólo para comer y los hombres cuando trabajan necesitan coca, cigarro y chicha y nosotros no podemos pagar, además no tenemos fuentes de trabajo* (Pascuala Mejía, Qoari Medio)

Esta clase de apreciación puede resultar en una conjunción de criterios mercantiles y técnicos que nos muestran que el discurso institucional de los proyectos de desarrollo deja también su huella en los buenos alumnos: “La papa para mí es un beneficio, produce con riego y hago la curación contra las enfermedades” (Quintín Montenegro, Qoari). La expresión de otro campesino, “¡Valen, ah!” (tiene mucho valor), nos da una idea del gran significado mercantil que se asocia al tubérculo (si pensamos en las variedades comerciales).

Como base de la seguridad alimentaria local la papa provoca otro tipo de expresiones tales como, “...para comer también la papa es necesario, para vivir, sin la papa no podemos existir...” (José Castellón, Qoari Alto). Existe una consciencia plena de que la papa es el núcleo y pilar central de alimentación, tal como lo afirma Sabina Salazar de Qoari Alto: “Yo pienso que la papa nos alimenta día y noche”. Por eso, y a pesar de aspectos negativos que se puedan encontrar en esta larga y particular relación la papa, al final de cuentas, es vista como algo positivo: “La papa siempre va a ser bueno para nosotros, sólo eso comemos, de eso vivimos y eso producimos” (Benedicta Mejía, Qoari Medio). Los aspectos negativos referidos tienen que ver con que ese destino inextricablemente unido a la papa también puede ser visto, en cierta forma, como condena.

La monotonía, el cansancio y el aburrimiento que implica se hace visible sobre todo para aquellas familias que no pueden diversificar su consumo por vía del mercado. Las mismas características de la zona no siempre permiten el cultivo de

otros productos (como no hay otra cosa, tenemos que comer lo que hay). Todo esto hace que nos encontremos con opiniones como las siguientes que, de cierta manera, aparecen con un tono de resignación: “La papa para mí es... bueno, aquí no hay verduras, sólo hay papa pues es lo único que producimos y sólo de eso vivimos” (Cristina Salazar, Q Alto);

*Nosotros papa siempre comemos, no hay otra cosa para comer aquí. A veces una vez al año matamos oveja, también usamos papa para los recaditos que podemos hacer. Sólo papa hay para comer* (Benedicta Mejía, Q Medio)

Lo que se encuentra en el significado que otorgan a la papa campesinos y campesinas de estas dos comunidades es que sienten su vida y destino estrechamente ligados a este tubérculo. Ellos han nacido y crecido con este producto, relacionándose continuamente con su cultivo y producción. Además, la papa viene acompañada de otros productos como el maíz, no llega sola, si hay papa quiere decir que hay otros productos, no sólo por su hermandad con otros cultivos sino porque –debido a su situación privilegiada en la cultura andina— puede “cambiarse” con todo, permitiendo que la familia campesina obtenga otros productos necesarios para su consumo. “Con la papa siempre vivimos, con la papa viene el maíz, se puede cambiar con lo que necesitamos, por eso la papa vale” (Manuela Alvarado, Qoari Alto).

La papa, a pesar de la monotonía y cansancio que puede representar en algunos momentos, no deja de ser altamente valorada y entrañablemente apreciada: “La papa para mí es lindo para comer, eso nomás producimos y con eso vivo desde que he nacido” (Tomasía García); “La papa para mí es como para todo, la papa todo me da. Lo mismo con el chuño y las habas” (Albina Salazar, Q Alto). Como apunta Sabina Salazar, la papa es su dedicación y como toda dedicación incluye a la vez apreciación fraternal y estética (cariño y arte: *techne*) por lo que se hace así como sometimiento a las condiciones y reglas de lo dedicado, a las restricciones y “condenas” que nos impone.

Habíamos dicho que la papa es mujer. El chuño, por su parte, es hombre y es tecnología, transformación que también encarna poiesis. Y como la papa es también pariente, y adquiere la figura del padre que acompaña a la papa, casado con ella; gracias a la transformación que efectúa el arte local (conocimiento y técnica) y que genera lo masculino:

*El chuño para mí es como mi papá, todo también comemos con la papa. Como casado con la papa es, pues, el chuño. Comer sin chuño no es lindo... juntos siempre preparamos* (Tomasía García, Q Alto)

El chuño, para el que evidentemente se requiere un mayor gusto adquirido, es tan valorado como la papa; por otra parte, como transformación resultado de un proceso técnico, tiene ciertas ventajas incorporadas en relación a la papa como su

mayor duración y conservación que permiten su almacenamiento por más tiempo, contribuyendo así, longitudinalmente, en la seguridad alimentaria local:

*El chuño es igual que la papa para mí, además más tiempo que la papa se mantiene, la papa en seis meses ya no se puede comer porque se envejece. Entonces, el chuñito más que la papa te dura* (Margarita de Hinojosa, Boquerón).

En términos de utilización y sabor el chuño es una sobrediversidad o variante extraordinaria que se adiciona a las posibilidades culinarias de la papa. Frente a su eventual monólogo alimenticio ofrece un complemento ideal, pues, justamente, es su esposo: “El chuño, como la papa, es importante, pues, sin chuño tampoco es rica la comida...” (Pastora García, Q. Lagunillas).

### **3. Métodos de selección del tubérculo para semilla y criterios de clasificación**

Pueden haber ciertas confusiones cuando se hace referencia a lo que son los métodos, técnicas, criterios y prácticas; brevemente esbozaremos algunas diferencias y particularidades que ayuden a comprender mejor el conocimiento local campesino en el cultivo de papa.

El término que parece más general, *criterio*, se toma como una norma o conjunto de normas para “juzgar, estimar o conocer la verdad” (García-Pelayo 1985: 481). Así, por ejemplo, los representantes formales del conocimiento tecnocientífico establecen ciertos criterios para la validación de los saberes campesinos e indígenas, es decir, para conocer la *verdad* de sus métodos y aplicaciones<sup>8</sup>. Este juicio o discernimiento implica, en un plano más operacional, una serie de decisiones, y patrones de identificación y organización (en nuestro caso, taxonómicos que se van a expresar en diferenciación y ordenamientos a partir de las propiedades de la semilla).

Como es sabido, los métodos son el conjunto de pasos, procedimientos, que se siguen para conseguir cierto objetivo. Para hacerlo se requieren de ciertas técnicas e instrumentos que permiten la aplicación fáctica o empírica de los mismos. Para comprender lo que es técnica recurriremos a lo que Wittgenstein entiende por ella, un conjunto de reglas que requieren dominio (Ayestarán 1996: 113). Para este autor la técnica, como regularidad, se sumerge en la práctica y se hace una costumbre, hábito o institución. Pero, de este modo, la técnica llega a

---

<sup>8</sup> A Escobar ve en la validación más que un simple proceso técnico o cuasi religioso de develamiento de la verdad. El la entiende como una estrategia de económica y de poder: el surgimiento conceptual, discursivo de la *biodiversidad* ha supuesto la conquista semiótica de la naturaleza (las especies ya no son recursos sino reservorios de valor que la investigación, el conocimiento y la biotecnología pueden liberar para el capital). Las comunidades indígenas y campesinas, seducidas por este proyecto se convierten en guardianes de la naturaleza como capital en tanto que *los conocimientos locales son recodificados utilitariamente por la ciencia* (Escobar 1998, énfasis añadido)

confundirse con lo que es la práctica (tal como veremos luego), lo que no resulta muy convincente. Lo más importante, empero, está en la identificación por el filósofo de sus cuatro aspectos principales: *regularidad*, *acción contra teoría*, *criterios de corrección* y *objetividad*. La técnica es regular, es decir, estructural; si bien viene de una teoría o una postura en el mundo, su orientación es hacia la acción; comúnmente las exigencias de corrección en su ejecución son objetivas y rígidas, y como plantea Habermas implica sanciones ligadas a su efectividad). Como regularidad la técnica exige un patrón o modelo lo que implica actividades regulares uniformes (destreza y ejercicio).

Práctica, desde una perspectiva etnológica, puede entenderse como un conjunto de acciones que pertenecen a un dominio particular (Blanc-Pamard *et al.* 1992: 348). Así, existirán prácticas agrícolas, prácticas terapéuticas o prácticas sexuales, cada una de ellas en su dominio propio. De modo general, práctica es la aplicación y ejecución de reglas, la realización de algo (la práctica de un deporte, por ejemplo, lo que nos devuelve a la definición etnológica). Pero también es hábito, uso o costumbre: digamos, prácticas funerarias (García-Pelayo 1985: 1547). La diferencia central entre práctica y técnica y que Wittgenstein no llega a distinguir confundiendo ambas está en que la primera es acción individual y social, y la segunda un modelo institucional, es decir, normativo, también social pero no como acción o realización en curso sino como paradigma cristalizado, realización concluida, estructural.

La práctica es la técnica en acción pero no se reduce a una simple ejecución o repetición invariable, la práctica trae consigo recreación, renovación, perfeccionamiento de la técnica misma o, inclusive, su abandono. A Arce lo explica acertadamente aunque refiriéndose más estrictamente a las prácticas sociales: las acciones, decisiones y prácticas llevan a la negociación de valores (de lo que es correcto y de lo que no lo es). Este proceso de valoración obedece a que la gente atribuye valores a sus prácticas y las justifica normativamente “estableciendo ‘nuevos’ significados y formas de interacción con sus recursos mediante la organización de procesos que pueden incluir mediación, adaptación, gestión y transformación” (Arce 2000: 6). Así ocurre una estructuración y reestructuración de normas, valores, instituciones, acciones sociales y, finalmente, técnicas. El proceso indicado permite a los actores desarrollar su conocimiento local, el cual les dota de la capacidad de intervenir en la realidad a través de sus prácticas dando nueva forma y contenido a las configuraciones sociales y al medio físico.

Por otro lado y en la dirección inversa el autodisciplinamiento y la iteración emuladora perfecciona la práctica como reflejo de la técnica, como réplica del modelo como ocurre en las artes y deportes en los que la acción busca confundirse e identificarse con el patrón, tal como lo entendía Wittgenstein. Buscando a menudo aprobación y recompensa por la corrección lograda, por la *performance* de la ejecución.

En lo que hace a la agricultura es de común uso el término *itinerario técnico* que se entiende como “...una combinación lógica y ordenada de las técnicas que

permiten controlar el medio y obtener de ello una cierta producción” (Sebillote 1978). En este itinerario podemos encontrar un cruce de las dos tendencias señaladas arriba. Por un lado, el dominio que da la práctica en su dominio (campo o esfera, en este caso agrícola) aproxima a ésta a su patrón técnico (así se puede entender lo de “combinación lógica y ordenada” que supone el dominio de la técnica y su realización competente y perfeccionada y que se evalúa en cuanto corrección y efectividad, ).

Por otro lado, en el sentido de A. Arce, existe un uso estratégico del sistema normativo y de las reglas técnicas, pues, el campesino no está interesado, por lo menos no mucho, en la recompensa social –si es que existe- por una reproducción fiel y perfeccionada de las técnicas agrícolas aunque sí en su efectividad productiva. Ese uso estratégico supone orientar sus conocimientos y técnicas a los objetivos que se fija (o a los que es inducido a fijarse), lo que puede implicar el cambio de técnicas, su modificación, o el abandono de ciertas prácticas. Cuando es necesario, para esos cambios, se busca el reconocimiento o legitimación social respectivo. Así, por ejemplo, el abandono de las prácticas rituales andinas en la agricultura por parte de campesinos convertidos a las iglesias “cristianas” obedece a los nuevos objetivos y comportamientos fijados por los agricultores, que vienen respaldados por justificaciones religiosas y morales.

A la luz de estas consideraciones vamos a referirnos a las prácticas y técnicas en la selección de semilla de papa y a los criterios utilizados en su clasificación.

### **3.1 Selección del tubérculo-semilla**

En el calendario andino el año agrícola termina cuando el invierno comienza, tiempo de limpiar la casa, de lavar los enseres, de purificar el cuerpo; pero tiempo también de los males y las enfermedades, del *kharisiri* que recorre los caminos en busca de sus víctimas. Terminada la cosecha, se inicia la época de selección de semilla que va de junio a agosto. Esta actividad de selección es realizada sobre todo por el agricultor quedando en un lugar relativo y secundario la participación de la mujer. Esto se debe principalmente al conocimiento de las enfermedades que tiene el primero y las técnicas que aplica en el proceso de selección. Hay que hacer una diferencia, no obstante, entre las variedades nativas y las comerciales; en el primer caso las preferencias de la mujer son importantes y se toman en cuenta puesto que se trata de las variedades que se consumen en el hogar. El criterio femenino, entonces, influye directamente en la selección misma.

Como puede deducirse de lo anterior hay una primera diferencia de criterio dentro el proceso de selección en cuanto a las variedades comerciales y de consumo local. Los criterios mercantiles son, en general, pobres y tienen que ver sobre todo con el tamaño mientras que los criterios culturales establecidos para las variedades nativas son complejos y tienen que ver con una diversidad de sabores, y usos.

La selección no se realiza inmediatamente después de la cosecha. La papa cosechada se guarda en los llamados *kairos*, hoyos en la tierra en los que se deposita la papa cubriéndose con paja y tierra para evitar que sean afectadas por el frío; de este modo se evita también que el sol vuelva verde toda la producción, estropeándola. Llegado el momento de la selección los tubérculos destinados para semilla se extienden al sol para que, de acuerdo al conocimiento local, sean resistentes a las enfermedades que puedan existir en los terrenos y “verdeen” lo suficiente<sup>9</sup>. Como se indica arriba, el tamaño del tubérculo semilla es importante sobre todo para la producción destinada al mercado pero, aparte de esto y de modo general, puede considerarse que hay un tamaño crítico y que tubérculos menores a ese tamaño corren el riesgo de no rendir satisfactoriamente debido a que terrenos que han acumulado demasiados químicos pueden “quemar” esta semilla<sup>10</sup>. Por esta razón en la siembra se puede poner más de un tubérculo en un agujero. Acerca de las enfermedades, los campesinos saben muy bien que la semilla debe estar totalmente sana lo que consecuentemente hace que los suelos se mantengan sanos, se obtenga un buen rendimiento y haya una buena semilla para la próxima siembra<sup>11</sup>.

En criterio del campesino una buena semilla debe ser grande, sin enfermedades y con muchos “ojitos”. Como ya se dijo, hay una semilla de consumo doméstico y otra mercantil. Para la última se establecen cuatro categorías que pueden describirse de la siguiente manera:

- *Qolqe* (primera categoría)
- *Chapara* (segunda categoría)
- *Murmu* (tercera y cuarta categoría)

Las dos primeras se destinan al mercado y al intercambio con otros campesinos y las dos últimas que se agrupan bajo el nombre de *murmu* quedan para el consumo doméstico. Las variedades nativas que se destinan al consumo familiar no se rigen bajo el criterio de tamaño sino por el de su importancia como variedad para los patrones del consumo local, en el cual se incluyen las variedades mercantiles que han sido desechadas de la comercialización (las variedades comerciales más sembradas son la *Wuaych'a*, la *Alpha* y la *Desiree*).

Para concluir esta parte sobre las técnicas de selección consideraremos las apreciaciones y percepciones del campesino en relación a los criterios “técnicos” con los que trabajan los proyectos. Para los campesinos estos criterios contienen una técnica demasiado simplificada, pues, se limitarían a una selección en base al volumen que puede contener una mano. Como se verá luego los campesinos establecen jerarquías y diferencias entre las variedades y sus decisiones están

9 “...la semilla le dejo en el mismo terreno y dejo que se vuelva un poco verde por el sol y no le pase nada con las enfermedades” (Hilarión Parra).

10 “...aquí abajo ya no pongo porque la tierra ya está con vicio de las medicinas por eso quema nomás las semillas cuando pones...” (Carlos Alvarado).

11 Sin embargo, según los técnicos de instituciones dedicadas a la producción de semilla mejorada, la región presenta en general problemas de enfermedades en los suelos.

orientadas no sólo por cuestiones de mercado sino de patrones de consumo culturalmente establecidos. De acuerdo a ellos, se debe observar, además, cuidadosamente la presencia de enfermedades y otras deficiencias en la semilla a seleccionar. Es posible que para los técnicos de los proyectos exista el supuesto de que los suelos de los que proviene la producción estén liberados de toda plaga o enfermedad. De acuerdo a sus criterios para la selección se toma en cuenta la misma planta (altura, tamaño, grosor, número de tallos, número de tubérculos, su fuerza y vigor). Esta evaluación previa hace que cuando se van a apartar los tubérculos para semilla sólo se considere el tamaño. El campesino, al parecer, prefiere evaluar el tubérculo como tal al margen de los antecedentes de la planta.

### 3.2 Criterios y formas de clasificación

En lo que sigue veremos resumidamente algunos aspectos principales de los criterios que siguen los campesinos de Qoari y Boquerón en la clasificación de los tubérculos de papa. Estos criterios han sido organizados en el cuadro de abajo y nos muestran que los mismos tienen una lógica muy particular.

CUADRO No. 1  
TIPOS DE CLASIFICACION

CRITERIO	CATEGORIAS	VARIEDADES
Por origen	Introducidas	Alpha, Desiree, Huaych'a
	Nativas	Huayk'us, Lukis, Runas
Por destino	Comerciales	Alpha, Desiree, Huaych'a
	Consumo	Huayk'us, Lukis, Runas
Por sabor	Dulces ( <i>Misk'i papas</i> )	Qoyllu papas
	Amargas ( <i>Jaya papas</i> )	Lukis
Por consistencia	Harinosas ( <i>Jak'u papas</i> )	Qoyllus, Imillas, Huayk'us
	Aguanosas ( <i>Yaku papas</i> )	Alpha, Desiree, Runas
Por técnica de uso	De pelar ( <i>Bondon papas</i> )	Alpha, Desiree, Runas
	De consumo con cáscara ( <i>huayk'u papas</i> )	Qoyllu papas

De principio puede verse que hay, por lo menos, cinco criterios de clasificación. Las categorías que presentan estos son de naturaleza binaria. Los dos primeros criterios hacen referencia a lo que se consume y lo que se comercializa, aunque vimos anteriormente que los tubérculos de variedades comerciales demasiado pequeñas para el mercado se consumen también localmente. Vale la pena mencionar que entre las variedades introducidas se incluyen no sólo los híbridos,

semilla básica o semilla mejorada sino también variedades nativas que no son del lugar como es el caso de la *huaych'a* paceña.

Algo que resalta en el cuadro es que si bien los criterios y sus categorías están claramente diferenciados (u opuestos casi dicotómicamente como las categorías), las variedades no lo están y pueden aparecer en varias categorías a la vez, esto nos muestra que el discernimiento normativo de los agricultores entrecruza diversos factores para la evaluación de una misma variedad. Por otra parte, debemos indicar que las variedades que se presentan en el cuadro solamente se limitan a unas cuantas, pues, las variedades conocidas usadas, en desaparición o rescatadas del olvido son muchas más y no se presentan aquí. Durante la investigación pudo encontrarse algunas facetas interesantes en términos del conocimiento local de las papas: en la encuesta por muestreo aleatorio se obtuvo que los campesinos identificaron unas 30 variedades, en entrevistas por muestreo no aleatorio se vio que el número de variedades conocidas subía un poco más; por último, siguiendo estudios de caso de los “grandes sabedores” se encontró que un agricultor conocía y manejaba más de 80 variedades.

### ***3.3 Metáforas utilizadas en la representación de la papa***

Hemos mencionado a un principio del artículo la importancia de las metáforas en la cultura andina para representar, dar significado y “teorizar” la naturaleza y sus recursos. Hemos visto también cómo para los campesinos las metáforas no son juegos de palabras sino relación íntima y simbólica entre cosas.

De las múltiples metáforas creadas por los cultivadores de papa hemos seleccionado algunas que nos sirven para ensayar una tipología que nos sirva de guía para esta otra diversidad (metafórica) que acompaña la diversidad del cultivo.

CUADRO No 2  
TIPOLOGIA DE METAFORAS POR CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS Y OTROS ATRIBUTOS

TIPOS DE METAFORA	METAFORA	CARACTERISTICAS
Socioculturales	<i>Nojch'a papa</i> (papa de la nuera)	Papa de muchas protuberancias
	<i>Machu Hanchi</i> (Que mata al macho)	Papa difícil de tragar
Analogía animal	<i>Mono maqui</i> (mano de mono)	Papa qoyllu de color morado semejante a un puño
	<i>Katari papa</i> (papa víbora)	Con aspecto de víbora enroscada, cabeza aplanada
	<i>Lluthu runtú</i> (huevo de perdiz)	Con la forma y el color del huevo de perdiz
Analogía humana	<i>Wawa papa</i> (papa bebé)	Parece tener cabeza, ojos, corazón, nalgas, etc.
	<i>Sonso runa</i> (hombre tonto)	Papa grande que como un tonto sólo sabe crecer
	<i>Ch'asca imilla</i> (muchacha con ojos de estrella)	Papa imilla con ojos grandes y vistosos
Otros	<i>Q'ori songho</i> (corazón de oro)	Papa con el centro amarillo
	<i>Qhuchi aca</i> (caca de chancho)	Semejante a la defecación de los cerdos
	<i>Rosquete papa</i> (papa rosquete)	Con apariencia de rosquete

Puede constatar que las analogías utilizadas en la representación metafórica son múltiples. En el cuadro no hemos incluido otras, de naturaleza vegetal, que tienen que ver con el color de las flores del cultivo; así se tiene la *yurak t'ika* (flor blanca) o la *puka tika* (flor roja). Seguramente lo que requiere mayor explicación son las características que, muchas veces, esconden historias interesantes. La *ñojch'a papa* era la papa que se daba a las futuras esposas para demostrar sus destrezas en la cocina, eligiéndose para esta prueba justamente el producto más importante en términos agroalimentarios, la papa: percibida también como madre, hermana, amiga. Las múltiples protuberancias de esta papa requerían una destreza o habilidad muchas veces dolorosa:

*Muy difícil es, pues, pelarlo, cuando yo me quería casar con don Bernardino una canasta siempre me han hecho pelar; mis dedos me he lastimado. Delante de mi suegra casi toda la tarde he pelado* (Pastora..., en Rivera 2001).

La historia de la papa que mata al macho (*machu hanchi*) cuenta que hace algún tiempo un campesino que se puso a comer esta papa casi muere atragantado por la dureza o sequedad de la misma:

*Me ha contado mi mamá que esta papita, el machu hanchi, muy macho, (un campesino) había comido esta papita. Entonces, como esta papa es muy difícil de tragar casi se ha muerto porque se había atorado. Por eso, desde ese día le han puesto este nombre a esta papa... (Bernardino..., ibid)*

Las *wawa papas*, por su parte, son motivo de alegría para los agricultores. Cuando las encuentran durante la cosecha se ponen muy contentos diciendo, “¡wawitas he encontrado!”. En el caso del *sonoso runa*, vinculan su tamaño y volumen con la torpeza y falta de tino.

### **A MODO DE CONCLUSION**

Hemos querido mostrar a lo largo de este artículo que los agricultores campesinos no son ajenos a la estructuración de teorías e ideas en el marco de su conocimiento (local). Estas teorías no tienen el carácter formal del conocimiento académico o científico. Como se ha visto al final son más bien ricas en metáforas y normativas de clasificación que van mucho más allá de una preocupación mercantil o técnica.

Se ha tratado de mostrar asimismo que las percepciones no son una representación objetiva empíricamente realizadas. Son formas en las que los actores “proclaman” la realidad de un cierto modo, le dan significado cultural. De este modo los campesinos son capaces de ver lo que los técnicos no ven pero también, inversamente, no llegan a ver lo que estos últimos lo hacen. Y, como se dijo también, el problema no está tanto en ver o no ver sino en saber que no se ve (re-conocerlo, que es volver a conocer lo conocido pero de otro modo, con la mirada del que ha descubierto su ceguera). Y esto último es elegir qué es lo que no vamos a ver y sólo es posible cuando queremos algo, aceptándolo con sus deficiencias y defectos. Cuando el campesino ve una parcela no ve sólo el rendimiento y la productividad, ve también un campo de flores, ve una querencia ahí en las alturas y sabe que es ciego a muchas cosas que los proyectos vienen a contarle, como cuando alguien “habla mal” de nuestro hijos o nuestros padres.

Una cosa última sobre las prácticas, los campesinos pueden ser muy técnicos en los métodos que utilizan pero no son prisioneros de esas técnicas, como se ha planteado en muchos estudios disfrutaban probando y experimentando (lógicamente, no todos). De ese modo las prácticas llevan también a la renovación de las técnicas y a resignificaciones y argumentaciones que hacen del saber campesino algo dinámico que se reconfigura más lenta o más rápidamente.

## BIBLIOGRAFIA

- Arce, A. (2000), *Globalization and agrarian transformations in Latin America* (ined.)
- Habermas, J. (1986), "Conocimiento e interés", en: J. Habermas, *Ciencia y técnica como ideología* (Madrid: Tecnos)
- Ayestarán, I. (1996), "Modernismo reaccionario y técnica: Heidegger frente a Nietzsche y Junger", en: A. Alonso *et al.* (coords.), *Para comprender ciencia tecnología y sociedad* (Navarra: EVD)
- Borges, J. L. (1985), *Prosa* (España: Círculo de Lectores)
- Escobar, A. (1998), *La invención del tercer mundo. Construcción y deconstrucción del desarrollo* (Colombia: Grupo Editorial Norma)
- Foerster von (1998), "Construyendo una realidad", en: P. Watzlawick *et al.*, *La realidad inventada* (Barcelona: Gedisa)
- García-Pelayo, R., 1985, *Minilarousse ilustrado* (España: Círculo de Lectores)
- Latour, B. (1995), *La science en action*. (France: Gallimard)
- Ploeg van der, J. D. (1989), "Knowledge systems, methapor and interface: the case of potatoes in the Peruvian highlands", en: N. Long (ed.), *Encounters at the interface. A perspective on social discontinuities in rural development* (Landbouwniversiteit: Wageningen)
- (1997), "On rurality, rural development and rural sociology", en: H de Haan, N. Long, (eds.), *Images and realities of rural life* (The Netherlands: Van Gorcum)
- Rivera, C. (2001), *Prácticas y criterios locales de la selección de semilla de papa y consumo alimentario*. Tesis de grado (ined) (Cochabamba: UMSS)
- Savater, F. (1995), *Invitación a la ética* (Barcelona: Anagrama)
- Sebillote, M., (1978), *Itinéraires techniques et evolution de la pensee agronomique* (C.R. Acad. Agric.)
- Varela, F. J., (1999), *Invitation aux sciences cognitives* (France: Editions du Seuil)