

Biodiversidad, comida y gastronomía: una experiencia de la escuela de jóvenes campesinos en la Cordillera Blanca.

Jóvenes campesinos entre 15 y 22 años (Hombres y mujeres) fueron consultados sobre qué les gustaría aprender para mejorar sus ingresos, el 70% de ellos respondieron que querían ser Chefs, sorprendidos por la respuesta inmediata y entusiasta, nos dimos cuenta que el auge creciente de la gastronomía peruana había llegado también a las comunidades campesinas y se estaba generando una corriente de revaloración de la comida andina.

De esta manera *Urpichallay inicia en el año 2006 la escuela de jóvenes campesinos Yachay Wayin (la casa del saber)*, con clases sobre cocina andina. Las clases de cocina se revelaron como una excelente oportunidad no sólo de ofrecer un oficio y/o profesión a los jóvenes sino también como un medio de poner en valor la enorme riqueza alimentaria de los Andes en nuestra región considerada reserva de Biosfera, Patrimonio natural de la Humanidad y parque Nacional.

Así en una clase de cocina con productos andinos y a la manera campesina (con leña), pudimos observar como los jóvenes podían enumerar una gran lista de productos (120 variedades de papa, 50 de maíz, etc), hortalizas, hierbas aromáticas, frutos nativos y otros de los que pueden disponer sin ir al mercado, en sus propias chacras.

Esta riqueza alimentaria, de las cuales son guardianes los campesinos andinos, posibilita una variedad de potajes y bebidas con alimentos naturales y sanos que llevan a una gran diversidad de sabores, esto permite ofrecer la comida andina campesina y los productos andinos como una fuente de ingresos complementarios al vincular esta oferta alimentaria extraordinaria a las escuelas de gastronomía y restaurantes de la región y de Lima.

EL CICLO DE LA CHACRA, LA DIVERSIDAD Y LA COMIDA

Hace 17 años que venimos acompañando a las familias campesinas en la crianza de la chacra, la recuperación de los cultivos nativos y el fortalecimiento de la cultura andina, en comunidades campesinas del Callejón de Huaylas como Vicos, Copa, Ecash, Huandoy y otras.

Hemos podido aprender tecnologías y saberes ancestrales en relación a la agricultura campesina y la conservación e incremento de las semillas. En el calendario agrícola encontramos la conversación que a ún mantienen con los astros para saber el año que vendrá será el tiempo de la papa? Tal vez conviene sembrar maíz y cereales? Que nos dice la cruz altar, el río mayu, las pléyades, el Amaru?

El zorro esta llorando y los cóndores bajan de las quebradas, puede ser que habrá muchas lluvias. El campesino se encuentra en constante conversación

con la naturaleza y las deidades, cada día en la chacra se comienza rezando y saludando a las deidades de las dos cordilleras:

"Cuando comienzo a abrir el primer surco lo primerito me persigno en nombre de los santos chacarareros, a las almas, abuelos, la pachamama y también al señor Dios, le digo este día pachamama en tu pacha (barriga) te dejo mi semilla y tu ya cuidarás hasta que llegue la cosecha, ya tu sabes como vas a tener tu hijo y criarme para que en todo el año no me falte nada". Manuel Meza, vicos

De esta manera se siembra y se cosecha, así tenemos las 120 variedades de papa que resisten el embate de las semillas híbridas, las ocas, mashuas, ollucos, yacón, racacha, chocho, achis, quinua, muela, maíces, culis, frijoles, calabazas, cuschuro, y muchos más. Esta rica diversidad alimentaria se almacena y se transforma de manera que sirva a la familia durante todo el año garantizando la seguridad alimentaria.

La cocina campesina se inicia cada año con la costumbre del pacha latí (comer de todo) a fines de enero todas las familias comen de todo en un día, para así pedir que no falte el alimento en el año para todos. De esta manera la cocina campesina tiene una basta expresión de platos que tienen características muy especiales, usan poca grasa (sopas, guisos y picantes) y usan hierbas y productos silvestres para saborizar y aromatizar.

Desde hace unos 25 años la industria alimentaria se hizo presente con los proyectos de desarrollo tanto del estado como de la ONGs para ofertar al campesino atún, fideos, arroz, galletas, avenas etc. a fin de disminuir la desnutrición en el campo. A esto se aúna el mercado que pone al alcance las familias sibarita, cubitos y aceite a granel.

Podemos concluir que la alimentación campesina se está viendo afectada en su calidad y en su variedad poniendo ahora sí, en riesgo a la familia y principalmente a los niños que ya no llevan su merienda a la escuela para recibir las galletas del desayuno escolar.

En ocasión de las ferias de comidas que se han realizado con las familias y las escuelas rurales hemos podido recuperar más de 100 recetas de comidas, refrescos, dulces, panes y otros de las comunidades que son casi desconocidas del todo para la oferta culinaria de las zonas bajas del Callejón de Huaylas.

LOS JOVENES CAMPESINOS

En los cinco últimos años, Urpichallay ha venido trabajando con jóvenes de las comunidades campesinas de Vicos, Tupac Yupanqui, Ecash, Cruz de Mayo, Siete Imperios y de Marcará en recuperación y fortalecimiento de la identidad cultural, capacitación en comunicaciones, música tradicional y artesanías. Lo cual nos ha permitido conocer los problemas, necesidades, aspiraciones de los jóvenes de ambos sexos.

Los cambios impulsados por la modernización en las comunidades campesinas no han sido acompañados por una política de apoyo al desarrollo agropecuario, es más la agricultura campesina sigue siendo

considerada "atrasada" y poco rentable. Esto junto a la educación rural que sigue siendo de baja calidad y de espaldas a la cultura de los alumnos en las escuelas, colegios y centros de educación técnica deviene en la situación que atraviesan los jóvenes hombres y mujeres de las comunidades campesinas en nuestra región:

Inconclusa y/o deficiente nivel de escolaridad lo que le resta oportunidades para encontrar empleo, exclusión de la oferta educativa técnica y profesional por falta de recursos económicos y los costos adicionales, que significaría a las familias, que sus hijos se capaciten en la capital del departamento, desconocimiento de sus derechos cívicos y ciudadanos, especialmente de los derechos de las mujeres en la actividad doméstica, escasas oportunidades para la generación de ingresos para los jóvenes de ambos sexos, disponibilidad menor del acceso a las tierras comunales, descampesinización creciente por influencia de la modernidad, los medios de comunicación y los hábitos y costumbres urbanas.

La escuela para jóvenes campesinos:

Formar jóvenes campesinos de manera integral desarrollando y fortaleciendo sus habilidades, aptitudes y capacidades desde una perspectiva intercultural y de afirmación cultural que les permitan dar una respuesta competitiva a las diversas alternativas que se les presenta en la vida y en su quehacer cotidiano, desde sus propias raíces socio culturales.

Este centro está administrado por Urpichallay y disponible para los jóvenes del Callejón de Huaylas y las comunidades campesinas en general, que no pueden capacitarse por carecer de medios (estadía) para asistir al centro de educación ocupacional de las capitales de provincia. Y por no adecuarse aquellos a las necesidades específicas de la zona y de este grupo de personas. Además servirá como lugar de encuentro y comunicación.

El espacio físico del centro de capacitación CASA NUESTRA sería el tercer espacio de capacitación para los jóvenes, campesinos/as, niños/as y docentes aparte de la capacitación in situ (en la chacra y almacén familiares), y los programas de radio. Se trata del diseño de módulos (programas) de capacitación teniendo en cuenta ejes temáticos o líneas de acción que son:

- Conservación e incremento de la agro biodiversidad, conservación y transformación alimentaria, procesamiento de alimentos andinos.
- Afirmación cultural Andina, Cosmovisión, saberes y tecnologías andinas, dialogo intercultural, derechos de participación, genero e interculturalidad.
- Pequeños Negocios: plan de negocios, estudios de mercado, comercialización y formación de pequeñas empresas.
- Educación intercultural: diseño y elaboración de programas radiales, capacitación en uso de programas computarizados, diseño y aplicación curricular intercultural, el arte y la comunicación, formación de comunicadores interculturales

La cocina campesina:

Como vemos la relación chacra-transformación alimentaria-comida. Tiene una vinculación directa con educación para el trabajo y pequeños agro-negocios, de manera que los jóvenes hombres y mujeres puedan fortalecer sus capacidades dándole valor agregado a la producción familiar a través del turismo gastronómico, contribuyendo así al desarrollo de su comunidad.

También la oferta de empleo puede mejorar cuando están capacitados en la atención para restaurantes y hotelería lo que podría impactar también en la calidad del servicio doméstico que puedan dar con respeto a sus derechos de trabajadores y trabajadoras.

Hace dos años que venimos conversando con jóvenes y agricultores de la Asociación de agricultores ecológicos de la provincia de Carhuaz y desde la escuela de jóvenes se viene elaborando el plan de rutas turísticas de caminata y gastronomía.

La vinculación y apoyo de empresas de hotelería y gastronomía para dar la formación profesional es muy importante para impulsar este proyecto, de esta manera se tendrá una directa intervención en la contribución a mejorar la calidad de vida de la población campesina y en la conservación de la cultura y agricultura campesina, protegiendo la extraordinaria biodiversidad de la Reserva de Biosfera Huascarán en donde vivimos.

Marcará Octubre 2007

Soc. Beatriz Rojas
Urpichallay