

NOMENCLATURA LOCAL DE LA TÉCNICA

CHUÑO NEGRO

ESTADO

Bolivia



ÁREA

Departamento de Potosí en la provincia Rafael Bustillo

B AGRICULTUREB12 AGRICULTURAL PRODUCTS
WORKING TECHNIQUES**Técnica:**
Chuño negro**Breve descripción:**
Cultivation e utilization de las papas

LOCALIDADES PRINCIPALES DE DIFUSIÓN EN EL ÁREA

En la región de norte Potosí y Oruro, los ayllus de Ch'ullpa Aymaya, Tayaquira, Qayana y Sullka pertenecientes a los municipios de Llallagua y Uncía, municipio San Pedro de Buena Vista (departamento de Potosí); Huanuni y Challapata (departamento de Oruro).

DESCRIPCIÓN DE LA TÉCNICA

Las unidades de producción familiar (UPF) dedicadas a la elaboración del chuño y la tunta, están asentadas en dos pisos ecológicos del Altiplano Central, trabajando con modalidades de reciprocidad el "ayni" y "choqo". Generalmente el agricultor destina entre el 20 al 25 % de su cosecha para la semilla de la próxima campaña, de los restantes 75 a 80 % destina el 20 % para autoconsumo, por tanto del total de la papa que cosecha, entre el 55 al 60 % elabora chuño.

Los principales insumos que se usan en la cadena del chuño son:

- Papas nativas para el chuño negro como las "Phiñus" la Sakampaya, pali, Sutumari, yana runa y se usan actualmente en la región Norte potosí
- Paja para el tendido de los tubérculos para deshidratación o congelado del chuño negro
- Bolsas, nailon, bateas para el pisado del chuño negro
- Bolsas de polietileno y bolsas tejidas (Yute) para el traslado, almacenamiento y comercialización del producto.
- En algunas ocasiones se usa la cal para desinfectar las pozas antes de armar un nido.

El ciclo del cultivo la siembra de las papas en especial de las Luk'is empieza en los meses de septiembre hasta la segunda semana de octubre y se cosechan en el mes de mayo, por lo que su ciclo de cultivo es de 6 a 7 meses y son considerados tardíos en relación con los Wayk'us y Phiñus. Los tubérculos de Luk'is son considerados muy susceptibles a la verruga de la papa y se dice que la incidencia de esta enfermedad es mayor con la presencia de las granizadas y la nevada, afecta hasta el 40% de la producción. La característica de Luk'is es sus resistencia a las heladas por lo son cultivas en espacios planos y abiertos en las serranías altas donde la intecidad de las heladas es mayor y donde las Wayk'us y las Phiñus no tienen muchas posibilidades de prosperar.

El proceso de elaboración de chuño negro consiste en realizar la selección por variedad y tamaño de la siguiente manera.

Selección. Una vez cosechado los tubérculos se clasifican, separándolos por variedad, por tamaños, primera y segunda destinados para la obtención del chuño, tercera y cuarta para la obtención de consumo. Pero además separan un lote para la semilla del próximo año.

Traslado. El producto seleccionado es llevado al Ch'iji, o también se realiza encima del suelo de una cama de paja en una planicie abierta de más o menos 50 m²) o los "chuño jichana", que son lugares donde las heladas se presentan en forma optima, el traslado generalmente lo hacen en forma de ayni y en horas de la tarde.

Congelado. Para esta se realiza el tendido de los tubérculos, humedeciendo la papa y paja por las noches y mañanas para favorecer el congelado ya que las temperaturas oscilan entre -4 a -8°C, labor que se efectúa por espacio de tres noches o dos días, dependiendo de la intensidad de la helada.

Remoción. La segunda práctica es la remoción de los tubérculos de papa cambiándolos de lugar y de posición, labor que se realiza en la elaboración del chuño por espacio de tres días entre las 5:00 a las 10:00 de la tarde, equivalente a un jornal. Se aprovecha esta práctica para regar un poco y provocar una mejor congelación.

Hasta este punto del proceso, y con estas prácticas se obtiene el chuño congelado o deshidratado por la helada.

En las comunidades de los ayllus de la región Norte Potosí, se elabora más chuño negro, esto debido a la falta de una corriente de agua. La elaboración del Chuño es como sigue:

Pisado de chuño deshidratado. Antes de realizar el pisado se prepara los nidos con paja, yutes o en sus caso bañeras, Una vez obtenido el chuño congelado o húmedo. Luego se realiza el pisado. En las horas de la tarde, después de que el producto se haya deshidratado un poco por efecto de la radiación solar. Respectivamente asta conseguir sacar la cascara del tubérculo, si la helada a sido fuerte el desprendimiento de la cascara es fácil sino es dificultoso y la calidad del chuño es menor.

Chuño muraya. Asta este punto el chuño antes de ser secado se llama chuño "Moraya", que es un producto muy apreciado y consumido solamente en la época de su elaboración entre los meses de junio y parte julio.

CHUÑO NEGRO

DESCRIPCIÓN DE LA TÉCNICA

Secado. Una vez pisado finalmente los tubérculos se expone al sol para el secado obteniendo chuño negro o blanco. El chuño negro se obtiene de las variedades cuya pulpa tiene coloración roja o morada, en cambio el chuño blanco se obtiene de las variedades con pulpa blanca. También se obtiene el chuño negro por el alto contenido de la solanina de la papa y por esto resultado del chuño negro, para elaboración del chuño blanco en muchos lugares no se cuenta con aguas corrientes o ríos, para eliminar la solanina y algunos glicoalcaloides, de los tubérculos para obtener chuño blanco y por esta también es obtenida el chuño negro. En especial de los ayllus del norte potosí, una vez terminado el secado de chuño en unos 21 días se obtiene el chuño seco.

Pisado y clasificado. El producto se coloca en bolsas de polietileno y es pisada por el agricultor (2 qq se pisa con un jornal) para provocar el desprendimiento de la cáscara. Luego es seleccionado el producto, principalmente por tamaño para la comercialización.

Para el desarrollo de este producto se deben considerar los siguientes aspectos:

- No se debe elaborar el chuño en los días con presencia de neblina.
- Por las horas de 11:00 de la mañanas se debe pisar el producto para provocar el desprendimiento de la cáscara y para favorecer la eliminación del agua y algunos glicoalcaloides.

Con heladas débiles se obtienen chuño negro con sabor ligeramente amargo. El sabor amargo del chuño negro se elimina realizando mayor número de lavados antes de la cocción, las variedades Moroqo Lukis y choquepitus son consideradas amargas por lo que son utilizadas para fines medicinales.

FOTOGRAFÍA, DISEÑO Y MODELOS EXPLICATIVOS, COMENTARIOS Y REPRESENTACIÓN GRÁFICA



ORIGEN Y USO A LO LARGO DEL TIEMPO

El desecamiento de tubérculos, en sus variantes, es un método tradicional de conservación conocido desde la época precolombina por las comunidades indígenas de los Andes centrales. Se han llegado a encontrar chuños en emplazamientos arqueológicos de la cultura Tiwanaku que floreció alrededor de la altiplanicie del lago Titicaca, desapareciendo en el siglo XII de nuestra era. Esto da una idea de la continuidad de la fabricación tradicional de chuño a través de un prolongado período en los Andes.

ORIGEN GEOGRÁFICO

El altiplano andino que comprende las actuales tierras de Perú, norte de Chile, Bolivia preponderantemente y Noroeste Argentino.

TÉCNICAS LOCALES DE MANTENIMIENTO, RECUPERACIÓN Y TRANSMISIÓN

La tecnología de procesamiento del chuño es básicamente de tipo artesanal y es una costumbre milenaria. Conservación y secado del chuño, y con mínimas exigencias de almacenamiento, el producto puede durar un largo tiempo, incluso años. Su consumo es variado, desde postres hasta platos elaborados, pasando por harina de chuño que es un ingrediente esencial de diversos platos de la gastronomía alto andina. El chuño se va valorizando poco a poco más, principalmente en función a las nuevas corrientes mundiales de identidad cultural que están promulgando todos los pueblos, donde se resaltan sus tradiciones y costumbres. Así mismo con las corrientes naturistas se ha comenzado a dar mayor valor a aquellos productos elaborados o semi-transformados por los propios grupos de agricultores. En este contexto es que se puede asegurar una mayor expectativa hacia el consumo de alimentos tradicionales de la cultura andina, tales como la quinua, el chuño, la tunta y otros más. En proporciones menores, existe un relativo interés hacia los productos transformados del chuño y la tunta, como son las galletas de chuño, las sopas de cocción rápida de chuño y tunta, y las harinas.

CHUÑO NEGRO

VALORACIÓN DEL ESTADO ACTUAL DE DEGRADACIÓN O CONSERVACIÓN

La causas para el abandono de esta actividad se a identificado causas de cuell de botella que limitan el desempeño de cada uno de los eslabones y de toda la cadena del chuño y la tunta en su conjunto, es una tarea de vital importancia, ya que sobre estos factores se deberá trabajar en el futuro, para lograr mejorar el desempeño, la competitividad de la cadena y hacerla más eficiente.

- Falta de semilla de variedades tolerantes a los factores climatológicos (heladas, granizada, sequia la falta de lluvias)
- Alto riesgo y susceptible a enfermedades y plagas el bajo
- Mala calidad de tubérculos por factores bióticos y abióticos
- Bajos precios al momento de la cosecha.
- Bajos rendimiento en la cosecha de la producción de papa y bajas utilidades.
- Altos precios de la semilla y poco accesible a los productores.
- Altos costos de crédito para la producción
- Alto costo de la papa como materia prima
- Bajos rendimientos en la elaboración por la mala calidad y defectos en los tubérculos y bajas utilidades.
- Poca posibilidad económica para realizar el almacenamiento y lograr mejores precios
- Bajos precios para el producto de segunda y tercera calidad.
- Producto con alta carga microbiana, poco higiénico.
- Alto costo del producto de origen nacional.
- Falta de uniformidad en el producto adquirido, manipulación deficiente y producto contaminado.
- . Falta estándares de calidad, mala presentación, faltan registros de salud.
- Se estigmatiza el producto en algunos casos se revaloriza el producto como tradición andina
- Falta de referencia con respecto a la calidad y el origen.

Los productores por estos factores mencionados abandonarían tienden a migrar hacia las poblaciones urbanas y ciudades

SIMBOLISMO, MITOLOGÍA Y CREENCIAS RELIGIOSAS COMO LEGADO

Para los anismistas andinos la "amqa", la papa, es un ser vivo, energetico, no un producto, un objetivo inanimado. La papa es entendida como una persona, igual que todos los demás seres que viven en el universo: la tierra, las plantas, los frutos, el agua, las estrellas. Todos son sentidos como miembros de una gran familia cosmo biológica. Todo vive en el mundo Andino y todo tiene derecho a la vida: lo cultivado y lo silvestre, la salud y la enfermedad. No conocen nuestra unilateralidad de apostar por una, digamos las "buenas yerbas": el bien, y estar en contra de las "malas yerbas": el Mal: !herviciada para ellas! Las familias humana se prolonga hacia los Ayllus de la vida vegetal, hacia el Ayllu de la vida mineral, hacia los Ayllus de los ancestros que interactúa desde el plano astral.

El cultivo de la papa a nivel del ayllu está asociado con la reproducción y regeneración de lazos maternos de parentesco, descendencia. Las mujeres andinas como dueñas de los productos de sus rebaños, son también dueñas de las bostas que se echan a las semillas de papa sembradas en las chacras. Según su cosmología los dominios de la vida humana, animal y vegetal no se perciben como distintos sino como interacciones y evocaciones dinámicas y dialécticas dentro de esta sociedad.

Las papas son tubérculos que crecen dentro de la tierra y se dice que están bajo el control de la luna. Esta en aymara se llama p"axsi y es femenina. También se la llama P"axsi Mama: la madre Luna. Las ideas sobre el origen de la papa están estrechamente relacionadas a los antepasados y sus lugares de entierro; así como con un mito lunar acerca de la creación, una cosmología y periodicidad lunar, todo relacionado íntimamente con la anatomía de la mujer.

"Los vientos traen las lluvias de temporada, que tornan roja la tierra. La tierra pegajosa se compara a la sangre de las mujeres. Y es la acción fertilizante de esta sangre fresca que primero agarra y luego hace crecer las papas semillas dentro de la tierra. La sangre menstrual de las mujeres se llama p"axsi willa, es decir sangre lunar o sangre mensual."(Arnold, 1996: 198).El rito de la papa hace hincapié entre la interacción fecundante de la sangre (wila) como de la semilla (muju) y del aliento (sami) de las deidades femeninas como las wirjina o vírgenes. Cuando las semillas de la papa son sembradas en la tierra se le ruega a la Tila Wirjina (Tierra Virgen) que tome y envuelva a la criatura entre sus pliegas. Se le ruega que produzca muchas Wawas (guagas) en el año. La cosecha es considerada como un verdadero parto y por eso a todos los productos alimenticios se les llama Wawa en este lenguaje ritual. Así es como la alimentación está ligado al mundo femenino, la mujer campesina andina es la encargada de resguardar la biodiversidad y asegurar la alimentación de los miembros de su comunidad. En la mayoría de culturas, las mujeres han sido las custodias de la biodiversidad. Ellas producen, reproducen, consumen y conservan la biodiversidad en la agricultura porque es fundamental para la subsistencia de estas sociedades de economía a pequeña escala.