

Viaje al Norte

(Realizado el 13, 14 y 15 de septiembre de 2013 por Paula Marra y Gustavo Grobocopatel)

Hace un par de años conocimos a Magui Choque Vilca con quien nos unía, en principio, el amor por la agronomía y la patria. Este Septiembre visitamos las actividades que ha desarrollado durante los últimos 25 años en la Quebrada de Humahuaca, sosteniendo proyectos de desarrollo local sobre la base del rescate de cultivos autóctonos y prácticas gastronómicas ancestrales. Fuimos a conocer un proyecto de desarrollo local y volvimos reflexionando sobre Nosotros mismos, sobre el sentido del desarrollo y la sustentabilidad.



Magui Choque Vilca

Magui se considera una orgullosa descendiente de diferentes vertientes culturales: tataranieta del cacique Viltipoco, de bisabuelos negros y coyas misturados con españoles. Su madre era una maestra de La Quiaca, donde Magui nació, inspectora de escuelas rurales que recorría junto a su hija mayor en sus primeros años de vida. Su padre era de Tilcara, trabajaba en el correo, de allí también su conocimiento de pueblos donde hacía sus horas extras.

Para Magui su centro, su referencia, es Tilcara, pero sus raíces están La Quiaca que ama y añora. Se caso hace 25 años con Cacho - "mi remanso"- que la acompaña sin invadirla (sic), tema importante en una mujer que hereda de los coyas la tozudez y determinación, y de los quebradeños la empatía y alegría. Tuvieron 4 hijos a los que pudieron hacer estudiar y ya casi todos son profesionales.

Magui estudió Ingeniería Agronómica en la Universidad de Jujuy y ha realizado postgrados y estudios en diversos países. En el pueblo, en el campo, en la Universidad, todos se refieren a Ella como "La Ingeniera" y orgullosa repite que volvería a estudiar la misma carrera, la más linda, la más amplia. Desde hace unos años acepto ser funcionaria del Ministerio de Educación de la Provincia como Directora Superior de Educación desde donde encuentra apoyo a sus múltiples iniciativas.

Magui agradece estar aquí y ahora pero también asume su gran compromiso, con sus ancestros, sus vecinos y los nietos por venir.

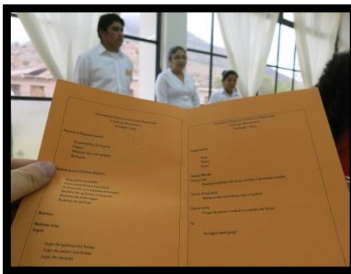


La Ruta Gastronómica de la Quebrada

En los últimos años 25 años Magui, conocedora profunda de la quebrada y su gente, comenzó a rescatar en cada pueblo, en cada casa, cultivos y formas gastronómicas. Intentaba de esta manera no solo crear sistemas productivos y económicos sino recrear en su gente el orgullo de pertenencia a una cultura rica por lo diversa y diferente, además de reconocerse en lo que son, de donde vienen y donde viven.

Comenzó trabajando con la papa andina y logro que se produzca y comercialice en forma creciente. En los mercados de Buenos Aires ya no es una rareza ver esas papas de múltiples colores y formas. Pocos saben que detrás de ellas hubo un proceso de rescate de su producción y el desarrollo de cadenas de valor. Mientras luchaba por ganar cada centímetro en estos trabajos, donde muchos la consideraban una aventurera medio loca, Magui fue conociendo mas gente y descubriendo nuevos cultivos. Pero lo que mas la enorgullece es que en cada proyecto surgieron líderes autónomos que han tomado vida y proyección propia.

Hoy en Barcena trabajan con el Yakon, en Caspala con harina de maíz y haba, en Alfarcito con los alfajores de quinoa, en Tilcara, en Raya Raya y Punta Corral desarrollando bancos de germoplasma y semilleros. Finalmente Magui busco articular e integrar estos proyectos con una escuela de cocina y cultura gastronómica de la Quebrada en Tumbaya, donde asisten jóvenes de todas las comunidades.



La Escuela de Cocina de Tumbaya

Fue fundada en el 2009, ya egresaron 40 alumnos y hoy concurren mas de 80. El último año no pudieron recibir a todos los inscriptos y tuvieron que tomar un examen de ingreso. Magui ya esta pensando en postgrados y en el armado de una red de ex alumnos. En la escuela se enseña el origen de los alimentos y sus materias primas, la calidad y la innovación, diseño arquitectónico para la gastronomía y hasta francés. La escuela tiene una especialización en cocina de fusión con la francesa.

Los alumnos de la escuela nos reciben y, como si estuvieran en un trabajo practico, reproducen lo aprendido con notable profesionalismo. Muchos de ellos sueñan con tener su empresa propia y otros trabajar en su pueblo en los numerosos emprendimientos turísticos.

Los alumnos ya ensayaron experiencias en catering y varios proyectos. Les preguntamos quienes serían socios de algún proyecto de empresa gastronómica y todos levantan rápida y enérgicamente la mano. Están entusiasmados con la construcción de un restaurant vecino a la escuela cuya financiación ya tienen comprometida por el Ministerio de Agricultura.

En la escuela de cocina se ve y se siente “otro país”, el país de la esperanza, del entusiasmo, del si se puede, del tenemos que estudiar porque nos dara fortaleza y desde esa fortaleza, fruto del estudio pero también de nuestros saberes ancestrales, una competitividad sustentable.



Los Bancos de germoplasma

Magui, como buena Ingeniera Agronoma, vuelve una y otra vez con la idea de preservación de especies, que estaban a punto de extinguirse, como las habas andinas, quinoas de diversos colores, una alfalfa resistente a salinidad, etc. Recorriendo los campos con los paisanos, les enseña a VER. Luego de una helada les pide seleccionar las plantas resistentes, también a medir la productividad de las cientos de variedades de maíz, una fiesta del color. Los agricultores asumen los nuevos desafíos, admiran y confían en “La Ingeniera”.

Visitamos Raya Raya, un pequeño caserío disperso luego de un desvío de 20 minutos desde la ruta. Estamos en medio de un festival de colores y formas. Pablo, un productor de la comunidad, nos

dice: “Aca comienzan los 7 colores”. Le preguntamos, con total insensibilidad, porque será que le dicen Raya Raya. Marcos, joven entusiasta, que mantiene un semillero, me responde con un poco de ironía y asombro: “no ven los cerros, llenos de rayas ? ”.

Marcos está cansado de estar solo, le gustaría que los 16 km de montaña que lo separan con el pueblo fueran de alguna manera más llevaderos. Sin embargo están entre todos construyendo un Protocolo de Semillero Comunitario Andino, que es un preciso decálogo de políticas, códigos de ética, y buenas prácticas. Su aspiración es que el INASE lo reconozca, dando así entidad jurídica mixta, tanto comunitaria como nacional.

Nestor nos invita a comer a su casa en medio de frutales, al lado de un invernadero que muestra con orgullo: “Aquí reproduzco las plantas que se estaban perdiendo”. Nestor esta construyendo un cuarto mas en su casa para recibir turistas. Pero nos dice “si quieren venir antes les hago un lugarcito en este otro cuarto”. Esta viendo al turismo como una oportunidad de diversificar y hacer crecer su negocio.

Comemos tijtinchá (chivito hervido varias horas) que es un majar solo reservado para ocasiones especiales, mote (maíz amarillo hervido y presentado como un snack), unas empanadas de charque, una deliciosa sopa de verduras y papas andinas que nos obstinamos en llamar papines. Nos acompaña Jeronima, de 75 años que esta visitando a su hijo, la semana que viene deberá regresar a su casa arriba en la montaña luego de caminar 6 horas.



La cooperativa de Barcena

Barcena es un pueblo de aproximadamente 500 personas sobre la ruta a la Quebrada. Fue famosa durante muchos años por ser un lugar de accidentes por sus curvas y su neblina. “No había nada para sentirse orgulloso” dice Adriana Alfaro, la encargada de la cooperativa de Barcena. En el año 2000 comenzaron a hacer la cooperativa y hoy nuclea a unos 15 productores. El proyecto que los unio fue el desarrollo del Yakon, cultivo utilizado por sus ancestros para diversos usos, especialmente como fruta fresca, dulces, jaleas, en almibar o escabeches, hoy con mucho interés por su condición de alimento funcional. El Yakon tiene efecto depresor del azúcar en sangre porque estimula la secreción de insulina y es especialmente bueno para los diabéticos. Hoy también se utiliza deshidratado reemplazando a frutas secas y sus hojas para hacer te, de propiedades antioxidantes y también depresor del azúcar en sangre.

“No hay Yakon como el de Barcena” dice Susana Martinez, Presidenta de la Cooperativa, “es menos aguachento y no tiene gusto a tierra”. En otros tiempos, cuando pasaba el tren hacia el norte, la estación de Barcena era esperada por los cansados pasajeros para hacerse de este fruto fresco de propiedades especiales. También era considerado un reconstituyente hepático, muy solicitado por los noctámbulos con resaca producto del alcohol.

El proceso de desarrollo del Yakon comenzó en la escuela de Barcena donde se incluyó en la curricula, su origen, sus usos, sus propiedades y los resultados de las investigaciones. En el año 2000 cinco productores, que lo habían guardado como herencia de sus abuelos, lo comenzaron a reproducir impulsados por Magui. El primer año produjeron solo 5 kgs, este año 5 tn. y ya son 28 los productores de la zona que vendieron Yakon, cosechado entre Julio y septiembre.

Adriana nos cuenta con detalle el proceso con el cual se aseguran la calidad del producto, el cuidado de la calidad de la materia prima, del almacenaje del producto y luego el procesamiento. En la sala de operaciones, las operarias utilizan barbijos y gorras, y siguen estrictas normas de calidad. Reflexiona ensimismada, que a lo largo de los años, muchos interrogantes la interpelaron. Porqué trabajar tanto? Cuánto gano? Con qué producto se gana más? Cómo proponer estándares de calidad? Cómo explicárselo a los proveedores? Cómo aguantar los conflictos, las dudas, los reclamos? Cómo creer en uno mismo, en que se puede, en que hay que hacerlo? Cómo se mide el beneficio de generar capital social? De rescatar costumbres, cultivos, saberes? Muchas veces cansada de larguísimas jornadas, se ha preguntado, para qué hago esto? Porque dejo a mis hijos almorzando solos para venir a atender un cliente? Cómo hago para motivar a mis colaboradoras? Cómo consigo los recursos? Cuenta que descubrió lo gratificante de trabajar con personas con distintas capacidades, lo hermoso de ver que el proyecto trasciende sus objetivos económicos para convertirse en un actor social de la comunidad. De como sabe que sabe, y que lo que hacen es valioso, y que falta mucho camino, y que no hay certezas pero va disfrutando el camino.

El próximo proyecto es hacer una especie de Pan Dulce que llamen “Pan Andino” hecho con quinoa, harina de maíz y Yakon deshidratado.

Susana nos cuenta que vinieron a comprarle el negocio hace unos meses, “un hombre que venia de Rosario con una valija llena de plata” , pero le dijeron que no tenían precio para venderlo. Era su vida y cual es el precio de la vida?. Nos cuentan de sus dificultades con la contabilidad pero reconocen que a veces hay temor de que diga cosas que no quieren saber. Susana dice, mi especialidad es conseguir recursos, y se rie con una sonrisa, que da ganas de darle lo que te pide. Ahora vamos a hacer una casa de té acá al lado , pero para el corto plazo necesitamos un posnet, perdemos ventas por no tener máquina para tarjetas. Cuentan con cierta resignación que les llevo 5 años ser inscripta como Cooperativa en la IGJ, los tiempos de la burocracia del estado no contemplan las historias que hay detrás de cada expediente.

Nos preguntamos con Magui cuanto crecieron en Barcena las capacidades de sus habitantes en estos últimos 10 años y cuanto recibió el estado o “Lo Publico” con este desarrollo. En Barcena uno se ve obligado a revisar su visión sobre lo que es competitivo y sustentable tan propia del capitalismo actual, con indicadores económicos o de volúmenes. Hay cosas nuevas que habría que medir y que son ni mas ni menos que las capacidades ya descriptas por Amartya Sen.

Alicia nos dice con orgullo: “hago las cosas que me enseñó mi abuela y experimento a partir de ellas”, en Barcena se superaron las diferencias entre sus pobladores, y entre ellos con otros pueblos, son un equipo y están seguros. En Barcena ahora hay muchas cosas por las que sentirse orgullosos.



Tilcara

“Estamos por formar un centro de residentes Tilcareños en Tilcara”. (padre de Maguie)

Tilcara ya no es la de antes, hay mas de 300 hoteles y hostales, hace unos 10 años apenas eran 50. Este desarrollo, desde muchos aspectos fantástico ya que la ciudad luce esplendida, con respeto a las formas arquitectónicas y llena de comercios y turistas, tiene enormes desafíos que ponen en riesgo la sustentabilidad del proceso. Por ejemplo no hay cloacas y muchas veces el agua no alcanza, no ha habido inversiones en infraestructura acompañando el crecimiento. La educación todavía es pobre: “creo que un egresado de Tilcara no puede ir a estudiar medicina en Cordoba” y

no se han logrado integrar los habitantes nativos a los miles de personas que vienen de afuera a vivir en Tilcara.

Magui, alerta sobre este proceso, inauguro este año una escuela de turismo en la que intenta transmitir la necesidad de construir sobre lo local pero complementando con saberes que no están, como idiomas.



Los 2 países: La vida en la Universidad de Jujuy y en Tumbaya

Fuimos invitados a dar una conferencia en la Facultad de agronomía. El auditorio estaba lleno de alumnos, algunos funcionarios y vecinos. Al finalizar se desata un debate sobre el “Modelo productivo” y sus efectos sobre el ambiente y lo social, agitado por una persona que nadie conocía pero que se autodefinía como defensor sus derechos. Ante nuestra exposición sobre los beneficios del sistema productivo agrícola, una mujer al fondo dice con cierta ironía: “Uds nos hablan de otro país, aca en Jujuy no pasa lo mismo que Uds describen”. Sentimos al comentario de esta dama acertado pero no por sus razones, es cierto que hay varios países dentro de uno, pero no hay que ir muy lejos. En la Facultad de agronomía egresan 2 alumnos por año y hay ambiente de debate sobre todo, sin embargo nos parece que falta base de conocimientos académicos en la discusión. A pocos kilómetros de allí hay otro país, en la escuela de cocina de Tumbaya, en la cooperativa de Barcena, en el restaurant de Amancay - profesora de la escuela de cocina - en Tilcara. El país del si se puede, el futuro depende de Nosotros, del entusiasmo, del se puede si somos muchos.



Jujuy

En la provincia viven unos 700.000 habitantes, 50% en la ciudad de San Salvador. Hay unas 70.000 personas empleadas por el sector público y solo 20.000 por el sector privado. Además unas 120.000 reciben algún tipo de subsidio por parte del estado. En síntesis una provincia donde todo depende directa o indirectamente del estado, especialmente del nacional.

Preguntamos sobre el carácter que vemos en los jujeños, de estar en conflicto permanente, y surgen explicaciones que van desde lo ancestral hasta un sistema actual de subsidios múltiples que agudizan las pujas. En cada pueblo hay “1000 internas” y algo de anarquía. Nos cuentan por ejemplo no se puede finalizar con el tendido de la fibra óptica porque hay comunidades que se oponen por no haber sido considerado su punto de vista o el caso de otra obra que no se puede finalizar porque el jefe de los obreros no es nativo.

El estado tiene un complejo desafío, como ir promoviendo condiciones para que se generen empresas y trabajo digno, empleabilidad, nuevos emprendedores, mejores servicios, todo en medio de una conflictividad que se sale de los cauces. Desde el ministerio de educación se avanza con proyectos innovadores como la escuela de educación intercultural y se preguntan como desarrollar capacidades en las personas.



El arca de Noe de Magui

El modelo de Magui parte de un abordaje territorial a los problemas, de la necesidad de satisfacer de infraestructura básica en servicios y bienes públicos, e integrar el desarrollo agroindustrial de pequeñas familias y cooperativas con diversos proyectos turísticos, todo basado en el rescate y puesta en valor de la cultura local.

Las oportunidades son inmensas: producción de alimentos variados (masas, te, conservas, harinas, quesos, frutas y hortalizas, etc), empresas gastronómicas, semilleros, bancos de germoplasma, edición de libros, merchandising, diseño.

Una pregunta que surge, frente a la tendencia a segmentarnos y dividirnos, es porque no se puede hacer una agricultura familiar empresarial o empresarial familiar, que es soberanía alimentaria sino poder llevar adelante estos ideales y porque no pensar en estar preparados para ver a un TLC como una oportunidad más que el principio del fin.

La idea de Magui se inserta en una corriente que considera a la globalización como potenciadora de los procesos de desarrollo local, especialmente los basados en las culturas locales, y es lo que desde hace 25 años tiene en su cabeza y en sus acciones cotidianas. Si bien se siente a veces decepcionada y otras impotente, los que vendrán tiran y los de atrás empujan. “Mi tarea es armar una red, tender puentes, y unir mundos”, tarea compleja en una sociedad como la Jujeña que vive en el conflicto. Pero esa dinámica a veces turbulenta y a veces anárquica puede ser también una oportunidad ya que una sociedad en ebullición puede ser mas abierta y hacer que aparezca y fructifique ese funcionamiento en red.

Magui nos dice: “tenemos que salir de un capitalismo de productos a un capitalismo de productores”, que no es otra cosa que pensar en forma nueva sobre la sustentabilidad. Se trata de como podemos desarrollar capacidades en la personas como, según diría Amartya Sen, ser saludable con estos alimentos, ser autónomo, empleable, emprendedor, solidario, ser red.

Magui ha construido un arca de Noe en el siglo XXI, donde no solo van plantas, animales o genes. En esa nave van cultura, ideas y conceptos que obligan a reflexionar sobre el sentido de la vida, los negocios, nuestras relaciones, la felicidad y equilibrio buscado.

Nuestro tiempo: el que demanda una integración sostenible

Vale la pena, detenerse y reflexionar, si expresiones como integración y sustentabilidad, implican otra mirada sobre los tiempos: los que corren, los de la innovación, de la creación de valor compartido, los de los cultivos, los de cada uno.

Los tiempos de la evolución parecen estar ligados a procesos, que en simultáneo van construyendo el presente. Estos, implican recursos, estrategias, formas de ver y pensar el mundo. Las personas, sus instituciones y colectivos van enacting al medio. Y este les devuelve su mirada

contundente, real, definitiva. Una parte importante de esa interacción es el tiempo, una variable tanto de promoción como de restricción, dependiendo de quienes tienen posibilidad de manejarla o manejarse con ella.

Vale la pena dar otro tiempo a quienes viven otros tiempos, porque es parte de integrar, respetar el tiempo del otro. Y a lo mejor también es parte de nuestro acervo cultural, el que nos distingue y nos diferencia, el que nos da atributos especiales. Una parte importante de nuestra identidad como colectivo nacional, regional y global se genera en integrar las muchas cosmovisiones que nos trajeron hasta acá.

En la espina dorsal de nuestra geografía, un puñado de personas nos proponen un círculo poderoso de bienestar consigo mismos. Nos proponen ser actores de sus tiempos y apoyar los nuestros. Nos proponen estrategias para desarrollar sustentablemente sus comunidades, y mejorar sus estándares de vida, de autorrealización y de felicidad.