

¡TE ANOTASTE UN POROTO!

Diversidad biocultural de porotos de Covunco Abajo

Alejandra Gallardo¹; Gabriel Diaz²; Clementina Crisolitti³; Patricia Riat²; Grupo de huerter@s de Covunco Abajo

¹ INTA AER Zapala

² INTA EEA Bariloche. IFAB (INTA-CONICET)

³ Radio Nacional Zapala

*gallardo.alejandra@inta.gob.ar

No es sólo guiso lo que se cocina con porotos; son historias, vínculos, amor y tradición familiar, heredada o nueva. El poroto como excusa para decir y hablar, desde tiempos remotos hasta la actualidad local de Covunco Abajo.

Ingredientes iniciales

El término poroto procede del vocablo quechua purutu. Se trata de un concepto que se emplea en varios países sudamericanos para aludir a la planta, el fruto y la semilla de las especies también conocidas como judías, frijoles, alubias y habichuelas. La palabra poroto se usa para referirse a la especie botánica y tiene varias acepciones culturales que denotan cercanía a las culturas populares. Por ejemplo, el dicho: "Te anotaste un poroto", hace alusión a algo positivo como recompensa a una acción.

Esta especie presenta una gran plasticidad genotípica y fenotípica, y una gran profundidad histórica de vinculación con el ser humano. Es un cultivo tradicional a lo largo de toda América y distribuido mundialmente; y en algunos sistemas (tradicionalmente conocidos como milpa, aunque también sin esa denominación) se encuentra asociado tanto al maíz (*Zea maíz* L.) como a las calabazas (*Cucurbita* sp.L.), especies también muy diversas. El centro de origen de esta especie fue motivo de debate durante décadas, desde distintas disciplinas. En base a registros arqueobotánicos se acepta que su distribución geográfica inicial se encontraría en la parte occidental del área México-Guatemala a una elevación de 1200 metros, siendo esta especie difundida al sur de América en tiempos muy tempranos (entre los 5000 y 2000

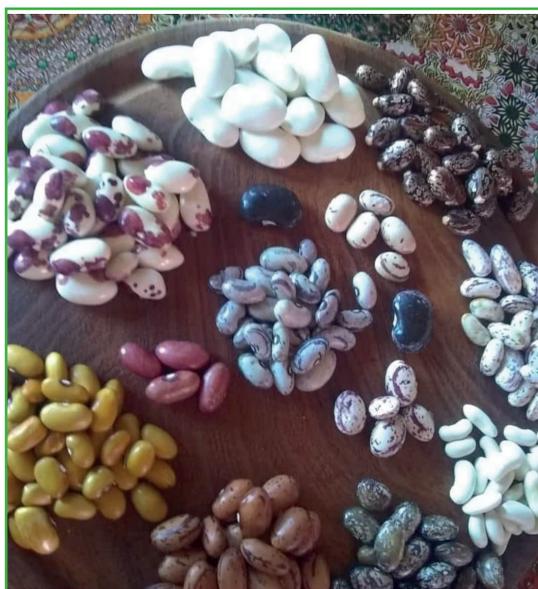
años a. C.) en dos sitios del continente americano: Mesoamérica (México y Centroamérica) y los Andes (Sudamérica), con generación de variedades locales adaptadas en toda la región.

Existen diversas formas de entender la diversidad, una es a través del paradigma de la diversidad biocultural, el cual nos explica las interacciones evolutivas, históricas y actuales entre la humanidad (su biología y sus culturas) con el ambiente, particularmente nosotros tomamos la perspectiva de la etnodiversidad y la agrobiodiversidad (variedad de especies y de paisajes domesticados). El paradigma biocultural nos guía hacia una ética relacional, ecológica o ética biocultural, desde la cual se afirma el valor que tienen los vínculos que se conforman entre los diversos co-habitantes (humanos y más-que-humanos), sus hábitos de vida y los hábitats donde estos tienen lugar.

Detrás de cada semilla hay una historia, no es sólo lo biológico lo que se observa, sino que, hay generaciones tras generaciones que han cultivado, seleccionado y conservado semillas a través de los tiempos. Ahora bien, ¿Qué historia se encuentra en las relaciones entre los porotos y las mujeres de Covunco Abajo? ¿Por qué elegimos hablar de este vínculo tan particular? Hagamos un poco de historia y geografía local.

El proceso

El paraje Covunco Abajo se encuentra ubicado a la orilla del arroyo Covunco (en lengua mapuche “aguas calientes”) a 30 km de la localidad de Zapala, provincia de Neuquén. Allí se encuentra un grupo de mujeres, organizadas como grupo de Huerter@s de Covunco y pertenecen a la Asociación de Fomento Rural (AFR) del paraje como socias activas. El grupo cuenta con una organización no formal de productoras y cuenta con el acompañamiento de mujeres profesionales trabajadoras del Estado de la institución INTA Zapala-Bariloche y Radio Nacional Zapala. Allí producen alimentos de huerta y granja de manera agroecológica. Una de las particularidades que se observó desde los inicios del proceso de vinculación con ellas fue que guardaban consigo gran cantidad de variedades de porotos, entre 9 y 14 variedades distintas según el grupo familiar al que nos refiramos (Figura 1). Cuando comenzamos a trabajar con mayor profundidad en la temática observamos que la práctica de conservar semillas y sus conocimientos asociados, era en gran parte heredados de prácticas y conocimientos familiares y en algunas pocas situaciones, aspectos novedosos o aprendidos al mudarse al paraje.



También observamos que los motivos por los cuales conservaban estas semillas no siempre se relacionaban con ¡alimentarse!, de hecho, algunos de estos porotos no los consumen en comidas, tampoco los venden en las ferias. ¿Cuáles eran entonces esos motivos “ocultos” o quizá no tan obvios, detrás del resguardo de estas variedades? Pues comenzamos entonces a preguntarnos y preguntarles, ¿Por qué motivo las conservaban? ¿Desde cuándo? Y allí se abrió todo un mundo relacionado con otras variables que no eran estrictamente productivas. De ahí surgieron historias de vida relacionadas con la herencia familiar, de historias de vida relatadas desde las semillas, donde las emociones fluyeron y la nostalgia permitió pensar la actualidad posicionada desde un lugar que hasta ahora no habían sentido. Así, por ejemplo, Lorena nos comparte la importancia de las semillas para su familia:

- Para nosotras todas las semillas son importantes, pero sobre todo ahora, le hemos dado mucha prioridad a las semillas que nos han heredado nuestros abuelos, nuestros bisabuelos y en mi caso, ahora la semilla que me está dando mi mamá. Entonces esas semillas para nosotras tienen un valor sentimental, entonces nosotras queremos conservarlas vamos sembrando siempre guardando, una partecita digamos, dejando semillas para futuro en caso de que, o venga una sequía muy grande o vengán heladas, entonces nosotras tenemos que estar preparadas para eso.

Figura 1: Foto aportada por Lorena Riquelme, imagen donde se observa parte de la diversidad biocultural de porotos presentes en Covunco Abajo.

El resguardo de la semilla a través de las distintas generaciones requiere de técnicas para conservarlas por muchos años, algunas ya adquiridas a través del traspaso de saberes asociados a la semilla y otras incorporadas a partir del acompañamiento técnico. Durante el recorrido del acompañamiento de la institución al grupo de guardianas de semillas, se realizaron talleres participativos donde se consensuó en la denominación local de cada variedad de poroto, además se compartieron prácticas y técnicas de conservación, como el rotulado o etiquetado, donde hay datos importantes para una mejor organización de las casas familiares

de semillas, fecha de cosecha, volumen guardado, observación sobre el ciclo del cultivo, sus usos (alimentario, culinario, forrajero, estético, guarda familiar (herencia)). Otro aspecto trabajado en la conservación fue el uso de tierra de diatomeas, como medida preventiva para asegurarse de no perder las semillas. Estos talleres además permitieron que cada familia pueda ir construyendo sus propios catálogos de todas las variedades de porotos y maíces (Figura 2). Actualmente está en proceso de impresión una cartilla de porotos locales de Covunco con las características de cada poroto y recetas asociadas, además de una recopilación de su historia.



Figura 2: Momento del taller en el que analizan sus catálogos familiares y comparan las variedades. En esta foto se observa a Choly Leiva en pleno estudio de las variedades.

Estas semillas poseen características que demuestran su adaptación local y que al mismo tiempo pueden ser un insumo valiosísimo para pensar estrategias resilientes ante el cambio climático. Desde la perspectiva local y a través de las charlas compartidas, el grupo ha observado que estas semillas presentan características resilientes como ser: resistencia a las bajas y altas temperaturas, a las heladas tardías, al viento, nieve y a los períodos de escasez de agua. No sólo son las características biológicas de las variedades las que las hacen adaptables, sino que las prácticas locales asociadas a estos cultivos van de la mano. En este sentido Lorena nos cuenta su estrategia de adaptación local para los cultivos:

- *Porque todos los años es como que nosotros decimos, bueno, en octubre arrancamos con la siembra y a veces es como que no sabes si arrancar o no, es como que Tenes que pensarlo bien, sembrar, sembramos poca cantidad en*

diferentes fechas en una diferencia, no sé, de 15 días, como para en caso de que venga una helada y nos quemé, sabemos que hay otra tanda que viene atrás, entonces ahí vamos jugando con el tiempo, con el agua, así, tratamos de manejarlo de esa forma.

Condimentos finales

Como reflexión final podemos agregar que el grupo de huerteras, en vinculación con los miembros de las instituciones como acompañantes (Figura 3), se ha fortalecido durante el proceso. En el 2023 participaron en el concurso de mujeres rurales de la provincia de Neuquén, obteniendo el primer premio. Como resultado emergente del proceso, las mujeres conformadas en el grupo de "Huerter@s de Covunco Abajo", han transformado su cotidiano en cuanto a la visión que tenían de ellas mismas y se han encontrado ocupando un rol indispensable en la conservación de estos recursos genéticos locales.



Figura 3: Grupo de mujeres "Huerter@s de Covunco Abajo" y técnicas de INTA y Radio Nacional.