

# El saber agrícola del Pueblo Tacana: Cultivos ancestrales de las comunidades San Silvestre, Macahua, Carmen del Emero y Tumupasa.

**Agricultural knowledge of Tacana Town: Ancestral crops of indigenous communities San Silvestre, Macahua, Carmen del Emero and Tumupasa.**

*Faviany Lino y Verónica Padilla.*

**RESUMEN:**

La agricultura es una de las principales actividades para el pueblo Tacana. Los saberes sobre esta actividad fueron transmitidos entre generaciones y se construyeron con la observación y experiencia del “saber hacer” de sus poseedores. Los principales cultivos Tacana son el arroz, maíz, plátano y yuca, cultivados de forma prioritaria o integrados con otros, que complementan y garantizan una producción anual, como el cacao silvestre, piña, sandía, maní, cítricos, mango, palta, papaya, coco, cayú, caña de azúcar, café; una diversidad de palmeras; y cultivos ancestrales, como el hahiru, ts'ídje, chicharilla, dalendalen, bats'i, pira, camote, hualusa, frijol, maní, entre otros.

Visibilizar el “saber hacer” de los cultivos ancestrales, permite revalorizar la importancia de la agricultura tradicional Tacana y sus estrategias para complementar, diversificar y garantizar la alimentación de numerosas poblaciones y al mismo tiempo permite conservar la diversidad genética característica de la región.

**PALABRAS CLAVE:**

Pueblos indígenas, TCO Tacana, saberes, cultivos ancestrales, alimentación diversificada.

**ABSTRACT:**

Agriculture is an important activity to the Tacana people. The knowledge about this activity was transmitted between generations and was built with the observation and experience of the know-how of its owners. The main tacana crops are rice, corn, banana and cassava, grown as a priority or integrated with others, which complement and guarantee an annual production, such as cocoa, pineapple, watermelon, peanuts, citrus, mango, avocado, papaya, coconut, cashew, sugar cane, coffee, beans; native fruit trees; a variety of palm trees; and ancestral crops such as sweet potatoes, hualusa, purple potato, hahiru, tsídje, dalendalen, bats'i, paquió or pyre, among others.

Make visible the know-how of ancestral cultures, can revalue the importance of traditional tacana agriculture and strategies to complement, diversify and ensure food for large populations and at the same time preserves the characteristic genetic diversity of the region.

**KEYWORDS:**

Indigenous peoples, TCO Tacana, knowledge, ancestral crops, varied diet.

**AUTORES:**

**Faviany Lino.** Instituto de Ecología, Facultad de Ciencias Puras y Naturales, Universidad Mayor de San Andrés, La Paz, Bolivia. [favylino@yahoo.com](mailto:favylino@yahoo.com)

**Verónica Padilla.** Instituto de Ecología, Facultad de Ciencias Puras y Naturales, Universidad Mayor de San Andrés, La Paz, Bolivia. [veropadil52@hotmail.com](mailto:veropadil52@hotmail.com)

DOI: <https://doi.org/10.53287/fdxz3349vm82k>

## 1. INTRODUCCION

La cultura es el componente esencial de las sociedades que determina la identidad y conocimiento de una nación y es el eslabón que asegura la permanencia y consolidación de toda la información generada a través del tiempo (Toledo 1996; CPEC & CIPTA 2013); visualizada como

“una forma de vida de las personas, sus relaciones interpersonales y sus actitudes con el entorno” permite enfocar las creencias, convicciones, concepciones, saberes, sentidos de vida y formas en las que los individuos se relacionan social y espiritualmente con su entorno natural, en el que todos sus elementos son parte de una totalidad

(Escobar 2012, CPEC & CIPTA 2013; IE, CIMTA & CIPTA 2015).

Concebidos como un acumulado de conocimientos, los saberes ancestrales se fueron contruyendo en base a la observación y experiencia de sus poseedores y permiten darle un sentido al entorno que los rodea, constituyen el patrimonio heredado por generaciones y un derecho colectivo que pertenece y beneficia integralmente a las comunidades indígenas, ya que garantizan el mantenimiento de su entorno natural y de su propia subsistencia (Moreira 2006; Gómez & Gómez 2006; CPEC & CIPTA 2013).

Entre el bagaje de saberes que los pueblos indígenas transmitieron y continúan haciendo a lo largo del tiempo está el conocimiento sobre la agricultura local, sin embargo, aún no ha sido traducido al lenguaje escrito, porque simplemente permanece en el “*saber hacer*” o en el saber de la experiencia propia (CPEC & CIPTA 2013). Estos saberes, también derivando una cultura alimentaria que rige la vida de la mayor parte de las poblaciones que es entendida como “*el conjunto de saberes, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos o un grupo social*” (Contreras & García 2005, citado en Moreira 2006).

En las comunidades indígenas, el “*saber hacer*”, entendido como la aplicación práctica que se realiza una vez logrado el saber cognitivo se va contruyendo permanentemente, y en la medida en que cada nuevo elemento de saber se incorpora a los anteriores, se reestructura o reorganiza bajo la interacción con los demás y con el entorno natural. Sin embargo, la importancia no solo radica en saber o *saber hacer*, sino en generar capacidad para aplicar estos saberes a nuevos contextos, modificarlos o reconstruirlos, bajo el principio de aprender a aprender de él un nuevo “*saber hacer*” (Lucio 1989).

En la cultura amazónica, donde se confirma el nexo esencial con la naturaleza, se conforman distintos saberes, tecnologías y prácticas agrícolas, ritmos de aprovisionamiento y hábitos de consumo, entre otros; que en conjunto y de forma integral permitieron lograr una autosuficiencia alimentaria aún en condiciones adversas, por lo que se constituyen, tanto en una estrategia de sobrevivencia familiar, como de sostenibilidad ecológica (Kohler 2010; Vélez 2013; IE, CIMTA & CIPTA 2015).

Así, la agricultura amazónica del Pueblo Tacana guarda estrecha relación con las características propias del suelo, agua, clima y las acciones que transforman la naturaleza. Desde tiempos prehispánicos, se caracterizó por ser tradicional, con sistemas propios del lugar y un modo de producción predominantemente de autoconsumo (Pengue 2005); sin embargo, bajo diversos procesos de transformación socioeconómica, esta agricultura tradicional basada en cultivos característicos y propios del lugar fué modificándose en el tiempo (CPEC & CIPTA 2013).

Durante este proceso, el saber de los agricultores indígenas se fue silenciando, ocultando o marginando, y con ello, se fueron menospreciando el conocimiento sobre las interrelaciones entre ecosistemas, cultivos, microorganismos, animales y plantas; las consecuencias se pueden visualizar en la actualidad, ya que en diversos lugares, la agricultura es cada vez menos diversa y contrariamente, más homogénea (CPEC & CIPTA 2013).

A pesar de ello, aún es posible visibilizar algunos cultivos tradicionales que desde tiempos pasados permitieron complementar, diversificar y garantizar la alimentación de numerosas poblaciones indígenas Tacana y que al mismo tiempo se constituyen en reservorios de la diversidad genética característica del lugar.

En el presente estudio<sup>1</sup> se describen aquellos cultivos ancestrales que aún se practican en las comunidades indígenas del Pueblo Tacana, y al mismo tiempo, se traduce al lenguaje escrito el “*saber hacer*” de algunos, con la finalidad de que permanezcan en el tiempo para beneficio de las poblaciones indígenas.

## 2. ÁREA DE ESTUDIO

### 2.1. El Pueblo Tacana

El Pueblo indígena Tacana se encuentra disperso en la Amazonía boliviana entre la provincia Ballivian del departamento de Beni, la provincia Madre de Dios y Manuripi del departamento de Pando y la provincia Abel Iturralde del departamento de La Paz; en este último espacio geográfico, reside la mayor parte de la población Tacana, en los municipios de Ixiamas y San Buenaventura (Ministerio de Educación 2007; CIPTA & CIMTA 2014).

Desde épocas preincaicas, los Tacana realizan diversas actividades tradicionales, como la pesca, la caza, la recolección de frutos silvestres, la cría de animales domésticos, la agricultura y también la elaboración de subproductos agrícolas. Antiguamente, la recolección era una actividad preponderante, sin embargo, en la actualidad, la agricultura es de mayor importancia, y por sus características (prácticas de rotación de la tierra, fertilización con abonos naturales, técnicas agrícolas sin mecanización o riego artificial) se la considera como tradicional o de subsistencia (CPEC & CIPTA 2013).

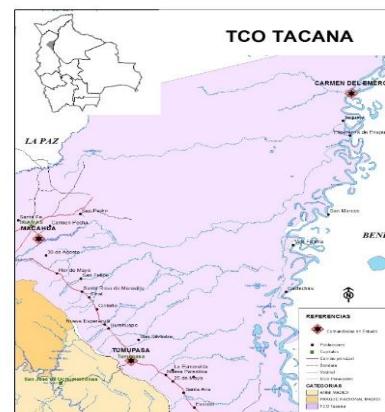
Para los Tacana el *Chaco* agrícola o también llamado “*Te*” (en lengua Tacana), se constituye en la unidad básica de organización productiva, el espacio físico donde se despliega todo su saber agrícola, los

conocimientos y prácticas sobre las características, preparación, manejo del suelo, cultivos tradicionales e introducidos y sus variedades, labores culturales, cosecha y otros.

Generalmente, en el *Chaco* se cultivan diversas variedades de arroz, maíz, plátano y Yuca; en cercanías a las *viviendas* es posible encontrar árboles frutales y; en los *huertos familiares*, distintas verduras o tubérculos, como la cebolla, ají, lechuga, tomate, zanahoria, hualusa, lacayote, repollo, pepino, acelga, zapallo, rabanito, arivivi, plantines de cacao, carote, entre otras. Antiguamente, este tipo de integralidad o policultivo era más evidente en el *Chaco* ya que no existían huertos familiares (CPEC & CIPTA 2013).

### 2.2. Ubicación de las comunidades de estudio

La investigación se realizó en cuatro comunidades del territorio Tacana: Tumupasa y San Silvestre “*Napashi*”, ubicadas en el municipio de San Buenaventura, Macahua y Carmen del Emero que se encuentran dentro del municipio de Ixiamas (**Fig.1**).



**Figura 1.** Ubicación de la zona de estudio.  
Comunidades de la TCO Tacana.

<sup>1</sup> Los resultados forman parte de los proyectos “*Recuperación y revalorización de saberes ancestrales en las comunidades Santa Rosa de Maravilla y San Silvestre “Napashi” de la TCO Tacana I*” (ejecutado entre junio/2012 y diciembre/2013); y el segundo “*Investigación de los saberes, hábitos y prácticas alimenticias ancestrales en tres comunidades de la TCO Tacana I*” (ejecutado entre julio/2014 y diciembre/2015). Ambos, financiados con el

Impuesto Directo a los Hidrocarburos (IDH 2011-2012 e IDH 2013-2014) y apoyados por la Universidad Mayor de San Andrés y el Departamento de Investigación, Postgrado e Interacción Social (DIPGIS); el Centro de Postgrado en Ecología y Conservación (CPEC) del Instituto de Ecología, la Facultad de Ciencias Puras y Naturales (FCPN), el Consejo Indígena del Pueblo Tacana (CIPTA), y el Consejo de Mujeres Indígenas Tacana (CIMTA).

### 3. METODOLOGÍA

La metodología se basó en una investigación cualitativa y descriptiva construida a partir de la recopilación de información primaria y secundaria. Entre junio/2012 y diciembre/2013 y agosto y diciembre de 2014 en las comunidades de estudio se aplicó una metodología participativa a través del uso de entrevistas a profundidad y talleres, en los cuales se identificaron las características de la agricultura Tacana y los principales cultivos ancestrales que aún se practican en las comunidades.

La sistematización e interpretación se basó en el análisis etnográfico realizado por Altheide (1987), la información se presenta en testimonios, en los que se emplean algunos dispositivos del lenguaje, como la personalización (en espera de conservar actitudes, valores y opiniones de la población local) y las marcas de formalidad o informalidad; entendidos como términos, expresiones y conceptos propios, presentados de forma coloquial o formal.

## 4. RESULTADOS

### 4.1. El saber agrícola

El Chaco agrícola, alberga conocimientos referidos a la selección, ubicación, preparación y producción del mismo. Para identificar el *tipo de suelo* los agricultores Tacana consideran el color y la textura (suelos arenosos, gredosos, arcillosos); para la *ubicación* consideran dos tipos de lugares: los altos denominados “altura” o “monte alto”, y los bajos o “bajos”, en función de la pendiente del terreno, la fertilidad y humedad de los suelos. El proceso agrícola, incluye la medición y la preparación del Chaco, con actividades de roza, tumba y quema propias de la región amazónica.

El saber de la *siembra* se traduce en el cálculo de la profundidad y distancia particular para cada cultivo, en la observación de las fases de la luna y/o en la aplicación de diferentes prácticas simbólicas, como las creencias o señales para el desarrollo efectivo de los cultivos y/o la obtención de mejores rendimientos

en las cosechas. Asimismo, los agricultores seleccionan las semillas con las mejores características (tamaño, apariencia y sin daños de enfermedades). En el caso de no contar con semillas suficientes o carecer de las mismas, recurren a las prácticas solidarias del préstamo o intercambio entre vecinos.

El saber de la *cosecha* se refleja en el cálculo del desarrollo vegetativo de los cultivos, períodos de cosecha por cultivo y/o variedad (escalonado, parcial, total); así como, en el aprovechamiento de los diferentes estadios de maduración de los frutos para la preparación de diferentes subproductos; y el almacenamiento en los “graneros” (construidos cerca del Chaco) o en la “guaracha” (cerca de las viviendas) utilizando canastas o turries para evitar el ataque de insectos o roedores.

En las prácticas complementarias (labores culturales) realizadas en el Chaco, los agricultores poseen el conocimiento de las propiedades de la ceniza sobre las plantas, el uso del orin, el control manual (remoción de nidos de insectos), hasta la caza de animales de Monte considerados como plaga para los cultivos.

Por otra parte, al haber comprendido que la fertilidad de la tierra no es continua en el tiempo, dejan que el Chaco se convierta en barbecho para que recupere los nutrientes elementales y necesarios para una nueva siembra, este periodo dura entre cinco a siete años. Asimismo, de manera complementaria su experiencia los ha llevado a establecer ciclos productivos alternando diferentes cultivos, sin opción al monocultivo.

### 4.2. Cultivos ancestrales

Antiguamente, las familias Tacana cultivaban especies locales, como la pira, hualusa, dalendalen o hahiru, bats’i, ts’idje, japiro y chicharrilla, entre otras. Estas especies, como sus variedades, estaban adaptadas a las condiciones del suelo y clima de la región por lo que eran infaltables en el Chaco

agrícola. Estos cultivos nativos acompañaron a los agricultores durante varias generaciones y su consumo, junto con la yuca (*Manihotesculenta*) se constituía en la base de la alimentación Tacana. Actualmente, la mayoría fueron sustituidos por el maíz, yuca, plátano y otros, observándose solamente algunos ejemplares en los Chacos agrícolas.

Con excepción de las plantas de la chicharrilla (leguminosa) y la hualusa (tubérculo); las otras especies se caracterizan por ser bulbos (tallos que crecen dentro del suelo, aumentan de tamaño y engrosan). Dentro de este grupo de cultivos, una característica común de algunas especies, como el bats'i, dalendalen, pira y ts'idje, es que son muy apetecidas por los animales del Monte, especialmente por el taitetú (), que puede consumir gran parte de los cultivos e incluso ocasionar pérdidas cuantiosas en las cosechas. Los cultivos de hualusa, camote y pira, se siembran en pequeñas áreas de cultivo y no se asocian con ningún otro cultivo (Com. Pers. Lourdes Duri, Walter Yarari 2014).

#### 4.2.1 El “saber hacer” de los cultivos ancestrales

La agricultura Tacana, como sistema de producción tradicional basada en conocimientos y habilidades individuales y/o comunales, se visibiliza de manera única y particular en el “saber hacer” de cada cultivo y sus variedades ancestrales. Este “saber hacer”, continúa vigente en la memoria de los abuelos y abuelas, y a continuación se traducen al lenguaje escrito los cultivos ancestrales del bats'i, dalen dalen, pira, hahiru, maní, frijol, hualusa y camote:

##### a. Bats'i (*nombre tacana*)

Es un cultivo silvestre destinado principalmente a la alimentación como reemplazo del cultivo de la yuca (*Manihotesculenta*), en el Monte servía de alimento para el tropero o chancho de Monte (*Tajassu pecari*). Estudios realizados por Hahn & Hissink (2000) sobre la forma y el color de los bulbos del bats'i, identificaron dos variedades, una con el

bulboredondo y colormorado, y la otra con el bulbo alargado y de color blanco. Asimismo, identificaron que la siembra de este cultivo tenía una relación simbólica con la naturaleza:

*“Antes de plantar la variedad de forma redonda, el hombre o la mujer que tiene la cabeza más grande recibe varios golpes en la cabeza con el bulbo. La idea de esta acción, es que los bulbos sean muy grandes, solo después se corta el bulbo en varios pedazos, el primer pedazo de la variedad en forma de pie, lo coloca el hombre que tiene los pies más grandes. Para que los bulbos sean grandes y prosperen, antes de colocar el bulbo le golpean con el bulbo en el pie derecho”* (Hahn & Hissink 2000, citado en CPEC & CIPTA 2013).

#### Cultivando el Bats'i Comunidad de Tumupasa

**Francisco Quenevo:** “*El bats'i se encuentra en el Monte y en algunas partes hay harto. Ancestralmente lo cultivábamos poco, pero se producía porque es comestible*”.

**Leonardo Marupa+**: “*El bulbo del bats'i se planta a una distancia de tres o cuatro metros ya que la planta crece mucho*”.

**Dolores Amutari:** “*Uno trae la planta del Monte y lo puede cultivar en el Chaco. Es un cultivo importante, porque cuando no tenemos papa la reemplazamos con el bats'i*”

##### b. Dalen Dalen (*nombre tacana*)

El dalendalen también crece en forma silvestre y se multiplica rápidamente. Su ciclo de cultivo tarda doce meses, desde la siembra hasta la cosecha. Según Hahn & Hissink (2000) morfológicamente “*la cáscara y la pulpa del bulbo son blanquecinos, de forma alargada, tamaño mediano de cuatro a seis centímetros de longitud, su cáscara es delgada y al centro tiene un aro color miel*”.

### Cultivando el Dalen Dalen Comunidad San Silvestre “Napashi”

**Lucio Ybaguari:** “*El dalen dalen se siembra en marzo y se coloca solamente un bulbo. La cosecha se realiza cuando las hojas de la planta empiezan a tener una coloración amarilla y se secan por completo. Para no dañar a la planta se escarba el suelo a su alrededor y se extraen los bulbos, después se lo cocina y se lo come pelado*”.

**Leonardo Marupa†:** “*Al cultivo del dalen dalen le dicen la mamá de los cultivos porque, dentro del suelo, el brote principal de la planta se ramifica y le crecen pequeños tubérculos que se expanden y, al encontrarse con las raíces del plátano, maíz o yuca, los alimenta por simple contacto y por ello, se tiene una buena cosecha de los cultivos con los que se asocia*”

### c. Pira (*nombre tacana*)

La pira es una planta parecida a la hualusa, aunque más pequeña. Su ciclo del cultivo es de seis meses aproximadamente. Los estudios de Hahn & Hissink (2000) señalaron que morfológicamente “*las hojas, las fibras y los tallos son verde-violeta; el rizoma tiene un color amarillento. Del bulbo individual salen muchos vástagos que a su vez producen varios bulbos*”.

### Cultivando la Pira Comunidad de Tumupasa y Carmen del Emero

**Teresa Chao:** “*Se siembra en el mes de mayo, pero puede ampliarse hasta diciembre. Se colocan las piras a una distancia de 50 cms.*”.

**Santos Marupa:** “*La pira era como la papa; tenía una cascarita delgadita y por dentro era medio amarillito casi como el camote morado jera rico! Creo que ya nadie lo tiene, no hay de donde conseguir la semilla y por eso nos estamos olvidando sembrar*”

### d. Hahiru (*Heliconia sp.*)

El hahiru es una planta de propagación vegetativa, cuenta con una sola variedad y tiene un ciclo de seis meses desde la siembra hasta la cosecha. Los estudios de Hahn & Hissink (2000) señalaron que los bulbos se colocan en marzo y morfológicamente la cáscara y la pulpa del bulbo son blanquecinos. La planta también crece en forma silvestre, en este caso tiene bulbos pequeños.

En las comunidades Tacana, la siembra se realiza en cualquier mes, teniendo cuidado de evitar el tiempo de inundación para que no se pudran los bulbos. Es un cultivo que prefiere los suelos arenosos. Durante la cosecha, la mayor amenaza son el taitetú (*Tajassu tajacu*), jochi colorado (*Dasyprocta variegata*) y jochi pintado (*Cuniculus paca*), ya que cavan el suelo y se comen los productos. Actualmente se continúa cultivando en algunos Chacos agrícolas.

### Cultivando el Hahiru Comunidad Carmen del Emero

**Jesús Duri:** “*La planta del hahiru tiene más o menos un metro y medio, sus hojas son verdes, largas y grandes como del patujú, su papa es grande y ahí están colgados los jajiros*”

**Walter Yarari:** “*Se siembra en cualquier tiempo; si uno quiere, siembra la papa entera o en pedacitos, la distancia de plantación es igual que en la yuca, un metro de ancho por un metro de largo*”

**Nestor Quete:** “*Cuando las hojas se están cayendo o están secándose ¡el fruto está listo para cosechar! Hay que cavar para ir sacando papita por papita, y para sacar todos los frutos hay que meter con el punzón y cosecharlo*”

**Saida Eanara:** “*El momento de la cosecha se cava el suelo con machete nomás y se pone la misma papa que es su semilla, se le echa tierra y otra vez vuelve a retoñar. Luego se lo sancocha para comerlo con arroz ¡sancochado es lindo el hahiru!*”

#### e. Maní (*Arachis hypogaea*)

El cultivo del maní crece en ambientes de playa (bancos de arena a lo largo de los ríos), y su desarrollo vegetativo desde la siembra hasta la cosecha es de tres meses. Para crecer prefiere suelos arenosos y en las comunidades existen tres variedades locales. Hahn & Hissink (2000) señalaron que “*la siembra se realiza cuando la flor “buna diqui” florece amarilla en los bordes de las pampas y que; la parte estrecha del fruto es considerada como símbolo femenino y también de la corriente de agua*”. Asimismo, identificaron cinco variedades (maní negro, maní moteado, maní blanco, maní amarillo y un maní con cáscara blanca y pepa roja oscura), y la creencia de que durante la siembra los niños no deben comer maníes porque los frutos serán pequeños.

#### Cultivando el Maní Comunidad Carmen del Emero y Tumupasa

**Jesús Duri:** “*El maní se siembra el mes de mayo con ayuda del punzón, a una distancia de medio metro a cada lado. No crece en el lodo sino en arena suelta. Hay de tres colores diferentes: blanco, amarillo y otro medio pintadito; del blanco su pelotita es blanca; del amarillo su frutita es amarilla y del pintadito es también pintadito. Para cosechar, la hoja tiene que madurar y cuando el maní está reventando por todo lado, uno lo empieza a arrancar ¡así es! Despues del maní cultivamos el frijol*”.

**Candelaria Marupa:** “*Antes el maní se molía en batan y se hacia como una laguita que era bien rico para comer, también del mismo maní salía el aceite; las mamás y abuelas no necesitaban otros condimentos*”.

#### f. Frijol (*Phaseolus sp.*)

El cultivo del frijol tiene un desarrollo vegetativo desde la siembra hasta la cosecha de cuatro meses y se registra una sola variedad. Hahn & Hissink (2000) identificaron dos variedades (frijol rosado y frijol de chile), y también mencionaron que “*para que la*

*planta tenga muchas vainas, sólo el hombre los debe sembrar*”. En las comunidades realizan la producción agrícola tres veces al año. Actualmente se continúa con la producción de este cultivo.

#### Cultivando el Frijol Comunidad Carmen del Emero

**Jesús Duri:** “*El frijol se siembra con el punzón, la distancia de planta a planta es medio metro y el suelo tiene que ser arena dura de playa, no arena suelta como en el maní. Se siembra en mayo*”.

**Santos Marupa:** “*Cuando está floreciendo quiere decir que el frijol esta madurando. Cuando ya está maduro, hay que tender una carpita, cosecharlo, secarlo, pisotearlo y de por si se va reventando y uno va deschalando*”.

#### g. Hualusa (*Colocasia esculenta*)

Los tubérculos de la hualusa se plantan entre marzo y diciembre, su desarrollo vegetativo alcanza los seis meses. Hahn & Hissink (2000), indicaron que este cultivo tiene dos variedades que se distinguen por el colorblanco y rojo; señalan que entre las familias Tacana, existela creencia de que “*aquel que quiere colocar hualusa, agarra el tubérculo o un pedazo del mismo y se golpea el codo; primero el derecho y luego el codo izquierdo. Esta acción sirve para influenciar positivamente el crecimiento del mismo*”.

### Cultivando la Hualusa Comunidad Macahua

**Pedro Alvarado:** “*Anuhai es el nombre de la gualusa en tacana, y es similar a la papa pero su cáscara es más asperita, es de pulpa arenosa y bien blanquita; sus hojas son grandes y en forma de corazón*”

**Susana Mamio:** “*Hay diferentes hualusas; las de flores blancas, la de hojas grandes y retoños más verdes y la de hojas cenizas (plomo), otros les llaman de variedad blanca y japonesa. La criolla es pequeña*”

**Apolinar Ibana:** “*Se planta en cualquier tiempo, algunos esperan la cosecha de otros cultivos como el maíz o la yuca, otros después de quemar el Chaco o también siembran en surcos por intermedio del platanal, maizal y, a veces al lado de las plantas de yuca*”

**Fidel Ecueibary:** “*Para que se crie mejor, el suelo tiene que ser arenoso y húmedo; también crece en la greda pero cuesta sacarlo*”

**Florencio Ecueibary:** “*Si la papa es grande se la parte en cuatro y con el azadón se hace un pocito de unos diez a quince centímetros; la distancia entre semillas es de medio a un metro por lado para que las hojas no se unan porque son grandes. Se siembra colocando el lado de la cáscara de la semilla para abajo y se va tapando con la tierra*”

**Valentina Marupa:** “*Hay que limpiar y deshierbar el cultivo cada tres o cuatro meses. No hay ninguna plaga pero si se siembra cerca de las casas se lo comen los chanchos y los taitetúes. Se cosecha cada tres a cuatro meses*”

**BeltinaMarupa:** “*La hualusa ya es una planta antigua y su semilla esta vieja, ya no se siembra como antes porque no hay la planta ni su semilla ¡Se está perdiendo! Ahora ya no comemos la hualusa porque ya conocemos la papa*”

### h. Camote (*Ipomoea batata*)

El cultivo del camote tiene un desarrollo vegetativo de cinco meses, prefiere suelos arenosos y en la comunidad se cuenta con tres variedades. Hahn & Hissink (2000) señalaron que “*hay diferentes variedades: con carne blanca, amarilla clara hasta naranja profundo, con cáscara ocre claro, marrón, rojo hasta violeto-azul profundo, con bulbos cortos, casi redondos, alargados, o hasta de un metro de largo, con tiempo de vegetación corto (2-3 meses), mediano (4-6 meses) o largo (9 meses o más)*”. Actualmente, se consume en pequeña cantidad ya que pocas familias Tacana realizan su producción.

### Cultivando el Camote Comunidad de Tumupasa

**Francisco Quenevo:** “*En mayo y junio se empieza con la preparación del terreno y se cosecha en cinco meses. Se siembra en terreno arenoso de altura; con una punzada se hace un hoyo a unos veinte centímetros de profundidad para ir poniendo las papas. Se coloca una sola papa calculando un metro de planta a planta. La siembra se hace el mes de junio*”.

**Candelaria Marupa:** “*En julio se realiza el sacado de malezas. Los abuelos juntaban el orín en una olla y con eso echaban sobre las plantas como remedio natural contra los bichos. Este remedio lo usaban el mes de agosto cuando las plantas estaban en plena producción*”.

**Dolores Amutari:** “*Ya en el mes de septiembre, para empezar a cosechar se veía que el bejuco este seco y que se hinche la tierra, entonces el fruto ya estaba bien sazón y listo para ir jalando; no se cosechaba todo, luego se hacía la segunda cosecha hasta la última cosecha*”.

**Leonardo Marupa<sup>+</sup>:** “*Después de cosechar las plantas siguen en el terreno y de las misma papas vuelve a retoñar y va creciendo solito el cultivo ¡se lo puede dejar todo el año!*” ...

...

**Odilia Quenevo:** “*Hay camote blanco, morado y amarillo. El camote blanco no tiene otro color es blanco no más, el morado tiene la papa morada y el amarillo es medio matizado con un poquito de moradito, guindo por encimita y amarillo por adentro. Solamente viendo la papa se diferencian al sembrarlos*”.

**Isidora Cartagena:** “*La primera cosecha servía para preparar la chicha, sancochar, hacer jacú y comer. Ahora ya no comemos mucho camote, desde que salió la papa ya flojeamos para volver a sembrar*”

## 5. CONCLUSIONES

Las familias Tacana poseen diferentes áreas de cultivo como el Chaco, el barbecho y el huerto, donde despliegan sus saberes locales, que pueden ser visibilizados y reproducidos como propuestas alternativas a la modernidad y a la búsqueda de desarrollo.

De todos éstos productos agrícolas, actualmente, las familias priorizan los cultivos de mayor producción, como el arroz, maíz, yuca, plátano y guineo; sin embargo, hacia la década de 1930, cuando una gran sequía azotó a la zona, solo aquellas familias que habían plantado los cultivos ancestrales, como la hualusa, camote, papa morada, el jajiro, ts’idje, dalendalen, bats’i, pira, contaron con alimento para sobrellevar el desastre natural. La importancia del consumo de estos alimentos fue heredado de padres y abuelos, quienes adoptaron los cultivos ancestrales como una estrategia para diversificar su dieta.

La recuperación de las prácticas agrícolas de los cultivos ancestrales es fundamental para la conservación de la agrobiodiversidad *in situ* en el territorio de la TCO Tacana.

La pérdida de los cultivos tradicionales está causando la erosión genética y sumado a la pérdida de conocimiento tradicional, generan impactos

negativos en la estabilidad de los sistemas productivos agrícolas tradicionales y locales de las comunidades Tacana.

Es necesario seguir apoyando los procesos de rescate de saberes y conocimientos de los pueblos indígenas; comprender, aprender, aprehender, transmitir y difundir al interior y fuera de las comunidades, la pervivencia cultural ancestral, dar continuidad a las costumbres identitarias y motivar los saberes y prácticas originarias.

## 6. AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a las instituciones y personas que en diferente manera aportaron para construir este trabajo en beneficio del Pueblo Tacana: Departamento de Investigación Postgrado e Interacción Social (DIPGIS); Consejo Indígena del Pueblo Tacana (CIPTA); Consejo Indígena de Mujeres Tacana (CIMTA); a las comunidades y en especial a todas las familias que participaron de los talleres realizados en San Silvestre“Napashi“, Santa Rosa de Maravilla, Macahua, Carmen del Emero y Tumupasa, por la acogida y participación continua en el trabajo de campo.

A Patricia Roncal, Adriana Rico, Cristina Ruiz y Lily Salcedo por su apoyo en la coordinación de los Proyectos de investigación. A Cecilia Vega y Beatriz Mamani por la participación en el levantamiento de la información en campo.

## 7. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Centro de Postgrado en Ecología y Conservación (CPEC) & Concejo Indígena del Pueblo Tacana (CIPTA). 2013. Cosechando Saberes Agrícolas del Pueblo Tacana. Proyecto IDH (2011-2012) “Investigación de la recuperación y revalorización de saberes ancestrales en las comunidades Santa Rosa de Maravilla y San Silvestre “Napashi” de la TCO Tacana I”. La Paz, Bolivia: ROTEMBOL.

Consejo Indígena del Pueblo Tacana (CIPTA) & Consejo Indígena de Mujeres Tacanas (CIMTA). (2014). Plan de Gestión Territorial Indígena del Pueblo Tacana. KemaEjudhes'aJakuastas'iatis'aidhaEnime 2015-2015. Consejo Indígena del Pueblo Tacana (CIPTA), Consejo Indígena de Mujeres Tacanas y Wildlife Conservation Society (WCS). La Paz, Bolivia.

Consejo Indígena del Pueblo Tacana (CIPTA) & Wildlife Conservation Society (WCS). (2002). Estrategia de desarrollo sostenible de la TCO-Tacana con base en el manejo de los recursos naturales 2001-2005. La Paz, Bolivia.

Chiovolini, M. 1996. Caracterización y evaluación de las estrategias de manejo de recursos naturales del Pueblo Tacana. PNUD/SAE. La Paz, Bolivia.

Gómez, M. E. (2008. 31 de agosto). 36 Etnias de Bolivia. Los Tacanas. La Prensa, pp.1-20

Hahn, A. & Hissink, K. (2000). Los Tacana. Datos sobre la historia de su civilización (Pueblos indígenas de las tierras bajas de Bolivia). Ed. Jurgen Riester. La Paz - Bolivia.

Instituto de Ecología (IE), Consejo Indígena del Pueblo Tacana (CIPTA) & Consejo Indígena de Mujeres Tacanas (CIMTA). (2015). Saberes que alimentan al Pueblo Tacana. Tacana KuanaSá Jana Tunasá Ay BaweKuana. La Paz, Bolivia, Identidad Gráfica.

Kohler, A. (2010). Ubicación de la agrobiodiversidad en el marco de la Gestión del Riesgo y del Cambio Climático de la Cooperación Técnica Alemana 1. Cambio climático, agrobiodiversidad y saber local en la pequeña agricultura en los departamentos de Huehuetenango y San Marcos, Guatemala Proyecto "Reconstrucción y Gestión del Riesgo en América Central-RyGRAC" y

Subproyecto "Adaptación al Cambio Climático (AAC)". Cooperación Técnica Alemana GTZ.

Lehm, Z. (2011). Los Takanas: El acceso a la tierra y los recursos naturales (1950-2003). Boletín Americanista LX, 1(60) 115-139.

Moreira, R. (2006). Memoria y patrimonio alimentario: La importancia de los saberes empíricos. Ponencia presentada en el III Congreso internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios".

Sandoval, Y. (2008). Derechos de uso y patrones de ocupación del territorio en el área del pueblo indígena Tacana (Bolivia). VII Convocatoria de Ayudas a la Investigación – CEDDAR. Universidad de Zaragoza. Informe 15.

Toledo, V. M. (1996). Saberes indígenas y modernización en América Latina: historia de una ignominia tropical. Revista de Etnoecológica II, 4 (5) 135-147.

Universidad Mayor de San Simón (UMSS) & Proyecto EIBAMAZ (PROEIB Andes). (2010a). La Agricultura - Takana. Saberes y aprendizajes en el pueblo Takana Proyecto EIB AMAZ. Organización Indígena Consejo Indígena del Pueblo Tacana (CIPTA). La Paz, Bolivia.

Vélez, L. M. (2013). Del Saber y el Sabor. Un ejercicio Antropofilosófico sobre la Gastronomía. Medellín - Colombia. 21 (46) 171-200.