



LA CALABAZA COMO PATRIMONIO AGRARIO CAMPESINO EN EL VALLE DEL ITATA.

SISTEMATIZACION DE ESTRATEGIAS LOCALES PARA SU RECUPERACION
Y PUESTA EN VALOR



LA CALABAZA COMO PATRIMONIO AGRARIO CAMPESINO EN EL VALLE DEL ITATA

SISTEMATIZACION DE ESTRATEGIAS LOCALES PARA SU RECUPERACION
Y PUESTA EN VALOR

*Proyecto "Cultivo y producción artesanal de alta calidad en el Valle del Itata
a partir de la puesta en valor de la calabaza como patrimonio agrario".*



Textos: Paula Mariángel Chavarría
Fotografías: Marcelo Gotelli Méndez
Diseño gráfico: Ricardo Sepúlveda Quiroz
www.cetsur.org
Tomé, diciembre 2017

Esta obra se elaboró en el marco del Programa de Innovación Estratégica en Patrimonio Agroalimentario de FIA, a través del Proyecto de Innovación FIA-PYT-2015-0406, ejecutado por ONG CETSUR.

INTRODUCCIÓN	7
Capítulo I: ANTECEDENTES DE CONTEXTO	
La calabaza como fruto tradicional en la vida campesina	10
La iniciativa “Cultivo y producción artesanal de alta calidad en el Valle del Itata a partir de la puesta en valor de la calabaza como patrimonio agrario”	14
Algunas aclaraciones conceptuales previas	17
Capítulo II: LA SISTEMATIZACIÓN COMO HERRAMIENTA DE APRENDIZAJE Y GENERACIÓN DE CONOCIMIENTOS	
La sistematización en la intervención	22
Lineamientos metodológicos de la sistematización	23
El plan de sistematización	24
Capítulo III: LA CALABAZA COMO PATRIMONIO AGRARIO CAMPESINO. SABERES Y PRÁCTICAS ANCLADAS EN UNA MEMORIA LOCAL	
La experiencia: Recuperación de una memoria ecológico-cultural en relación a un patrimonio agrario	28
Los hallazgos: La calabaza y su trayectoria en el territorio	30
Los aprendizajes: Puesta en valor colectiva de un patrimonio agrario	34
Capítulo IV: MEJORAMIENTO PARTICIPATIVO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO DE PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA DE CALABAZAS	
La experiencia: Participación, reflexión y acción en torno a un ciclo productivo	40
Los hallazgos: Del saber local a la propuesta de un modelo productivo con pertinencia cultural	42
Los aprendizajes: Reactivación productiva de la calabaza desde el diálogo de saberes	56
Capítulo V: INNOVACIÓN Y TRADICIÓN. POTENCIALIDADES DE LA CALABAZA COMO ARTESANÍA	
La experiencia: Formación en artesanías y nuevos desarrollos	60
Los hallazgos: De la manualidad a una artesanía con sentido cultural	62
Los aprendizajes: Miradas críticas en torno al Mercado y la gestión patrimonial	64
PALABRAS FINALES	68
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	69



INTRODUCCIÓN

El reconocimiento y puesta en valor de los repertorios patrimoniales asociados a los contextos rurales de nuestro país, ha aumentado de manera exponencial en la última década, siendo diversos los factores que han intervenido en su ocurrencia.

Primeramente, y como parte de un fenómeno mundial, los discursos patrimoniales han abandonado su interés exclusivo por la monumentalidad decimonónica, volviendo su atención hacia referentes tangibles e intangibles localizados, incorporando la dimensión territorial como parte de la configuración del escenario de lo patrimonial. Ello ha hecho que la conservación y la gestión en esta materia sean vistas paulatinamente como herramientas indispensables para la configuración de estrategias de desarrollo local, con el fin de revertir los procesos de deterioro económico, ecológico y cultural propios de las dinámicas de modernización de los últimos 60 años. Es así como hoy en día semillas nativas, conocimientos tradicionales en torno a ciclos productivos y otra serie de aspectos asociados a la pequeña agricultura, son reconocidos como referentes patrimoniales dignos de ser resguardados, en la medida que dan cuenta de lógicas comprensivas y sistemas de transmisión de conocimientos centenarios, sostenidos por comunidades de manera anónima y oral. De allí, por ejemplo, que el lema “las semillas: patrimonio de los pueblos al servicio de la humanidad” se haya convertido en una bandera de lucha para parte importante del movimiento campesino latinoamericano.

De manera paralela, el Mercado también ha hecho suyo este discurso, irguiéndose a través del turismo en la alternativa prioritaria para el reconocimiento de este y otro tipo de contenidos patrimoniales, creando nichos comerciales de productos y servicios que apelan, como común denominador, a la autenticidad, la rusticidad y la antigüedad, generando en muchos casos una sobre explotación del concepto, reproduciendo estereotipos desconectados de los procesos simbólico-culturales generados al interior de las comunidades campesinas, y orientándose hacia las necesidades de los consumidores antes que a las verdaderas actorías locales.

A lo largo de su trayectoria, ONG CETSUR ha centrado sus esfuerzos en la revitalización de las Agroculturas, entendiendo que es en ellas donde se cobija parte importante del patrimonio de los pueblos, no sólo por la existencia de una riqueza agrícola y alimentaria ancestral, sino también por constituir espacios de reproducción de cosmovisiones y lógicas ecológico-económicas contrastantes con el paradigma moderno. Desde esta óptica, la oportunidad de intervención que la Fundación para la Innovación Agraria -FIA- ofrece en el marco del Concurso “Proyectos de innovación. Valorización del patrimonio agrario y agroalimentario”, se ha convertido en un interesante desafío, en la medida que conmina a profesionales e investigadores/as a desarrollar de manera creativa estrategias de activación patrimonial y desarrollo económico, que mejoren las condiciones de vida de las familias involucradas en cada una de las iniciativas

financiadas, y que aporten y estimulen el reconocimiento de una memoria significativa en cada uno de los territorios involucrados.

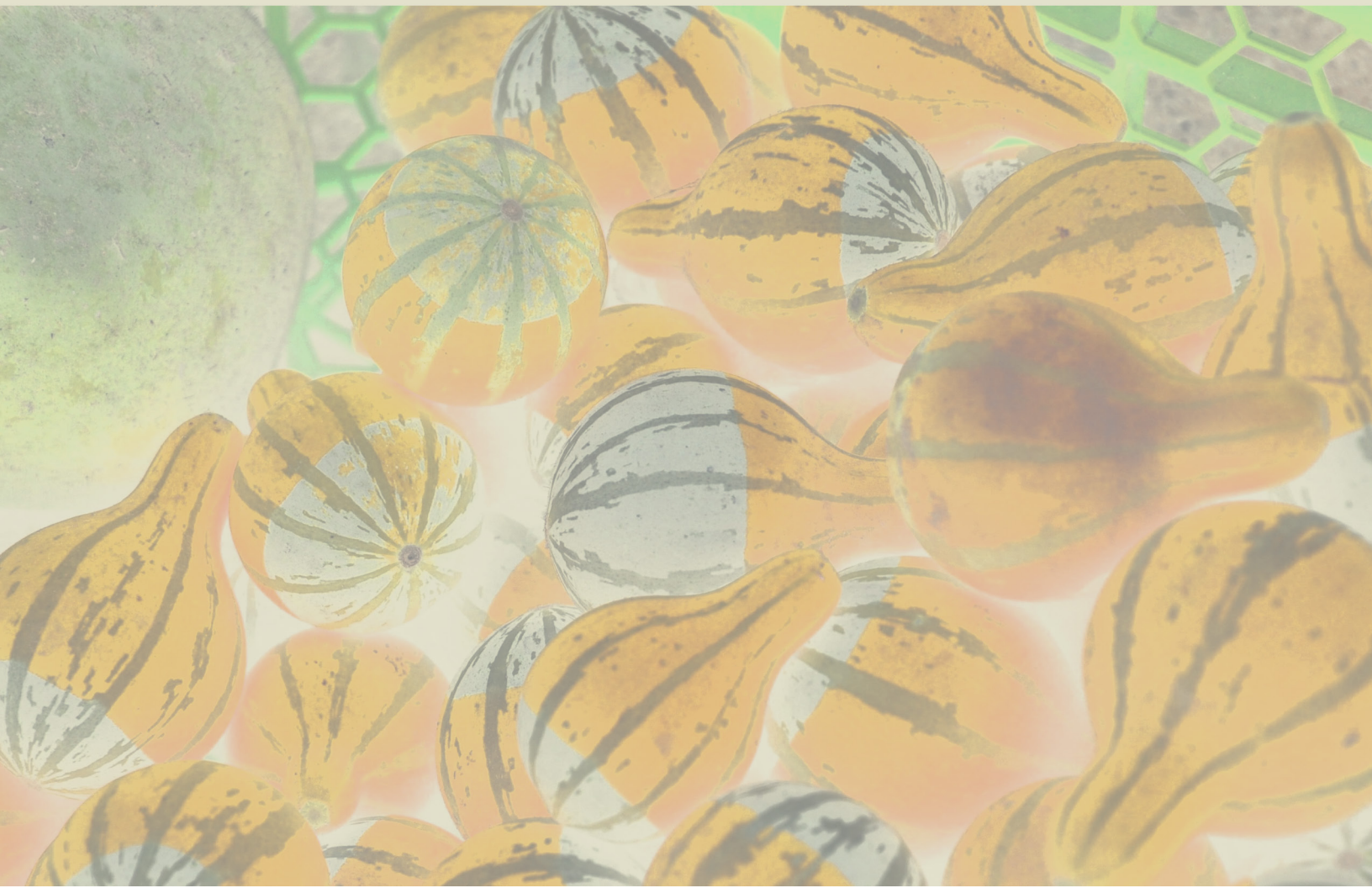
El proyecto implementado durante los años 2016 y 2017, denominado “Cultivo y producción artesanal de alta calidad en el Valle del Itata a partir de la puesta en valor de la calabaza como patrimonio agrario”, puso en práctica una serie de estrategias para promover la recuperación del cultivo tradicional de calabazas en el Valle del Itata, provincia de Ñuble, a través del uso, manejo y conservación del germoplasma nativo, poniéndolas en valor como patrimonio cultural rural, y realizando innovaciones en su uso como artesanías decorativas y utilitarias de alta calidad, con productoras/es de la agricultura familiar campesina.

Más allá de los resultados obtenidos en esta iniciativa, ONG CETSUR ha querido poner especial atención a las implicancias del proceso, entendiendo que es allí donde se pueden identificar aprendizajes para la generación de nuevos conocimientos, que alimenten otras experiencias de puesta en valor patrimonial en contextos rurales. En este sentido, la sistematización que a continuación se presenta, es comprendida justamente como una herramienta de aprendizaje dentro de un marco de acción poco explorado, en la que, a partir del levantamiento de ciertas interrogantes en relación a la experiencia vivida, se logran comunicar y compartir algunas recomendaciones.

El documento se organiza en cinco capítulos. El primero de ello sitúa al lector en el contexto de intervención, a partir de un acercamiento histórico en torno a la calabaza y su presencia en el territorio, entregando antecedentes generales sobre la iniciativa implementada y precisando algunos conceptos conductores. El segundo capítulo resume el enfoque utilizado en la sistematización y aclara metodológicamente el proceso. Los siguientes capítulos organizan la experiencia en tres fases diferenciadas: a) la recuperación de los conocimientos tradicionales en torno a la producción y uso de la calabaza, b) el mejoramiento de la producción de la calabaza a partir de la implementación de un Modelo de Producción Agroecológico, y c) la elaboración, mejoramiento y comercialización de artesanías en calabazas en mercados de productos artesanales de alta calidad. En cada una de ellas se sintetiza la experiencia vivida durante el proyecto, se comparten los hallazgos alcanzados y se analiza el proceso a partir de las preguntas conductoras definidas en el plan de sistematización. Finalmente, se entregan algunas conclusiones o recomendaciones generales en relación al proceso en su conjunto, con el fin de aportar al mejoramiento de nuevas experiencias de puesta en valor de productos agrarios patrimoniales, de la pequeña agricultura familiar campesina.

CAPÍTULO I

ANTECEDENTES DE CONTEXTO



La calabaza corresponde a un tipo de cultivo de presencia milenaria en América Asia, África y Europa, y de fuerte arraigo cultural. Su nombre refiere a un término genérico utilizado en el campo de la horticultura para identificar a aquellas plantas cuyos frutos se desarrollan en bayas de cáscara dura. Específicamente, hace referencia a ciertos tipos de plantas trepadoras provenientes de la familia de las Cucurbitáceas, al igual que otros frutos como la sandía, el melón y el pepino, distribuidos a lo largo y ancho del planeta.

Dentro de las calabazas más conocidas se encuentran aquellas agrupadas en el género de las Cucurbitas, específicamente las especies *Cucurbita pepo*, *Cucurbita máxima*, *Cucurbita moschata*, *Cucurbita argyrosperma* y *Cucurbita ficifolia*; y aquellas asociadas al género de las Lagenarias, puntualmente la especie *Lagenaria sicerarea* (Nuez, Ruiz, Valcárcel, Fernández de Córdova, 2000).

De acuerdo a Urbina (1902), el vocablo *Cucurbita* proviene del latín *Cucurbitus*, que significa vaso. Otros autores como Corominas (1990), sostienen que el origen del término calabaza corresponde a una combinación a partir de dos vocablos prerromanos asociados con los términos galápagos y caparazón, vinculando la cubierta dura propia de las tortugas con las calabazas. Una tercera hipótesis indica que la voz calabaza tendría relación con la palabra calvaza, asociada a una cabeza calva, la cual posee la misma redondez que el fruto (Op. cit). Ciertamente, calabaza es el término mayormente extendido en Latinoamérica para denominar a este tipo de plantas y sus frutos desde la conquista e invasión española, superando los vocablos precolombinos conservados por las comunidades indígenas en diversos territorios del continente, como es el caso de *caaigúaa* para la lengua guaraní, *mathi* para los quechua y *ayotli* para la lengua náhuatl.

Si bien no existe consenso total respecto de los orígenes de la calabaza como vegetal cultivable, se tiene certeza de que el género *Cucurbita* es originario del Nuevo Mundo, sugiriendo como núcleo inicial el sur y centro de México para todas sus especies, salvo para la especie *Cucurbita máxima*, la cual se considera nativa de América del Sur (Nuez, et al., 2.000). Las evidencias arqueológicas encontradas datan de 10.000 y 30.000 años para poblaciones silvestres tanto en México como en Estados Unidos, encontrándose también restos en Perú, Bolivia y en la región comprendida actualmente por Brasil, Paraguay y Argentina, asociadas a la civilización *tupí-guaraní* (Op. Cit).

La especie *Lagenaria sicerarea*, por su parte, cuenta con evidencias arqueológicas de hasta 10.000 años de antigüedad. Extendida en el mundo entero, se hipotetiza que su origen podría estar situado en África, de donde pasó posteriormente a América en el curso de las migraciones humanas, no se sabe bien si como planta cultivada o como planta silvestre (Nuez, et al., 2.000).

Oreste Plath, en su artículo *El calabazo, vasija vegetal noble* (1957), y en base a las investigaciones desarrolladas por el doctor Aureliano Oyarzun, demuestra que:

(...) las calabazas, si no se cultivaban en toda la América, lo que le parece improbable, se conocían, muchos siglos antes de la llegada de los conquistadores, en el norte de Chile, a lo menos; y los antiguos habitantes de Atacama se servían de ellas, adornándolas con hermosos grabados, para los usos de la vida ordinaria y como vasos de ofrenda para sus muertos. (Oyarzún, en Plath, 1957, s/n)

De acuerdo a la información entregada por el Museo Chileno de Arte Precolombino, son cinco las especies de calabazas cultivadas en América por los pueblos originarios antes de la llegada de los españoles, entre ellas las variedades *Cucurbita pepo*, comúnmente llamada “zapallo italiano”; *Cucurbita máxima*, de piel gruesa, pulpa naranja y gran tamaño; y *Lagenaria siceraria*, de la que provienen calabacines con diversas formas y colores como los conocidos mates andinos que eran decorados por medio de pirograbados. Respecto de sus orígenes, en el museo se señala que:

Fueron domesticadas tan antiguamente como el maíz y los porotos, tanto en Mesoamérica como en los Andes, sin embargo, los registros más tempranos se han encontrado en la costa ecuatoriana con fechas de siete mil años. Su cultivo se difundió rápidamente y pasó a integrar también la base alimentaria de la mayoría de los pueblos agricultores. Se consumían su pulpa y sus semillas, estas últimas tostadas o molidas. También, y por mucho tiempo, los mates vacíos sirvieron de contenedores y vajilla doméstica, hasta que se inventó la cerámica con la que se hicieron vasijas que en un principio imitaban las mismas formas de las antiguas calabazas. (Aportes de América, en www.museodearteprecolombino.cl)

En Chile, el término calabaza es utilizado genéricamente para denominar a aquellos frutos de cáscara dura de la familia de las *Cucurbitáceas* que no son comestibles, diferenciándose de los zapallos, que en sus distintas variedades integran la dieta de sus habitantes. Se sabe de su uso en quechuas y mapuche en contextos cotidianos y ceremoniales, ya sea como vegetal medicinal para ciertas afecciones, como vasija para el agua, el mate u otro tipo de bebidas, como utensilio en múltiples tareas domésticas, y como materia prima para la elaboración de instrumentos musicales, entre otros fines. Ejemplo de esto último es el *wada*¹, instrumento de percusión mapuche de alta relevancia en rituales de sanación a cargo de la *machi*. Otros usos se esbozan también en el siguiente relato:

Los mapuches esparcían calabazas vacías, herméticamente cerradas, por los lagos y remansos de los ríos, frecuentados por los patos silvestres. Pasados unos días, esta flota de calabazos no espantaba a nadie, producida la costumbre de verlos de parte de los palmípedos. Era entonces cuando los cazadores de patos se cubrían la cabeza con una calabaza, la que tenía agujeros para los ojos y se hundían con ella hasta la barba y cogían sorpresivamente por las patas a las confiadas aves, y las zambullían silenciosamente, ahogándolas. (Plath, 1957, s/n)

Durante el proceso de conformación de la población campesino-mestiza del país, la calabaza pasó a formar parte de los cultivos tradicionales de la zona centro sur, transmitiéndose también sus usos cotidianos de acuerdo a las formas precolombinas preexistentes y a las incorporadas por la población española instalada en el nuevo continente, quienes ya conocían y utilizaban cuencos de calabaza en diversas modalidades. Entre ellas destaca la llamada “calabaza del peregrino”, utilizada por los peregrinos como botellón para el agua o el vino en el camino del Apóstol Santiago. Al respecto, Oreste Plath sostiene:

¹ Consiste en una calabaza en que las semillas se extraen una vez seca, practicando un orificio en uno de sus extremos y cambiándolas por piedras pequeñas. Luego se construye un mango de madera que obtura los orificios de extracción, atravesando el cuerpo de la calabaza. Produce sonido al ser sacudida.

Las calabazas, las ollitas criollas, gozaron pareja “estimación entre indios y españoles, que desde el principio han tenido uso de ellas en las mesas”, al menos así lo asegura el jesuita Gómez de Vidaurre. (Plath, 1957, s/n)

En el Valle del Itata, provincia de Ñuble, Región del Biobío, fueron las pequeñas y medianas unidades campesinas quienes mantuvieron integrado este vegetal a la vida cotidiana familiar y a las actividades comunitarias agrícolas, siendo utilizado como envase para productos diversos, como vasijas para el agua, el mate y otro tipo de bebidas, y jugando un rol estético en la decoración de corredores de las casas rurales. El motivo central por el cual dejaron de usarse en el transcurso de la segunda mitad del siglo XX, fue la introducción de nuevos materiales a la vida doméstica, como por ejemplo el vidrio y el plástico, razón por la cual perdió su funcionalidad y se generó una progresiva pérdida del cultivo, del recurso genético y de los conocimientos asociados, disminuyendo paulatinamente su presencia.

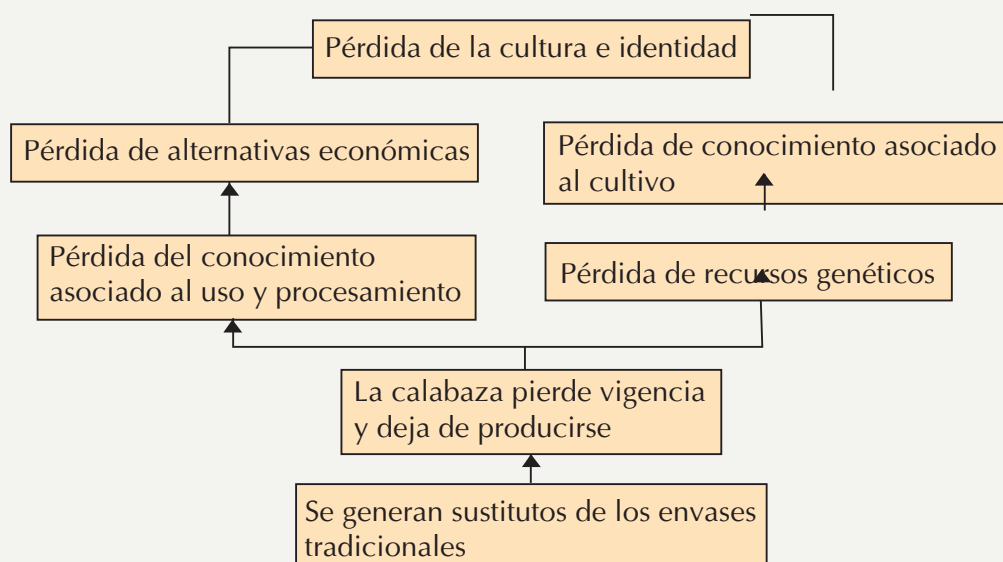




LA INICIATIVA “CULTIVO Y PRODUCCIÓN ARTESANAL DE ALTA CALIDAD EN EL VALLE DEL ITATA A PARTIR DE LA PUESTA EN VALOR DE LA CALABAZA COMO PATRIMONIO AGRARIO”

La propuesta de recuperación de la calabaza como parte del repertorio patrimonial de la pequeña agricultura familiar campesina, nace con la intención de recuperar el cultivo tradicional de este fruto, bajo el entendido de que los procesos modernizadores que en las últimas cinco décadas han impactado en la vida rural, han provocado su pérdida y desaparición paulatina.

Tal como se manifestó anteriormente, la relevancia de la calabaza en la vida familiar prehispánica y criollo mestiza, queda expresada en diversos testimonios que le vinculan con actividades domésticas, productivas y ceremoniales. Su reemplazo progresivo por materiales como vidrio y plástico no sólo implicó que cayera en desuso, sino también provocó el debilitamiento de la diversidad genética al interior de las huertas familiares, y la erosión de un saber-hacer asociado con el cultivo y el secado del fruto, dificultando las posibilidades de reproducción ante las brechas generacionales originadas.



Bajo este marco, la recuperación del cultivo tradicional de la calabaza se plantea como un proceso que se inicia con el rescate del conocimiento tradicional asociado al ciclo productivo, así como de los ecotipos locales aún existentes en el territorio. A partir de ello, se desarrolla un ejercicio co-constructivo para el diseño de un modelo de producción de calabazas desde un enfoque agroecológico, incorporando el tratamiento post-cosecha para su utilización como materia prima en la fabricación de artesanías.

Este último aspecto sustenta la dimensión innovativa del proyecto, en la medida que propone mejorar las capacidades técnicas de artesanas/os locales en el uso de la calabaza a través de nuevos diseños de productos, conectándolos con otros circuitos de comercialización y redes relevantes en el campo de las artesanías, como es el caso de Manos del Bio Bío, organización de artesanos y pequeños productores de esta misma región.

La oportunidad identificada para proponer esta estrategia de innovación, descansa en un cambio evidente en las tendencias de consumo y servicios a nivel global, con foco en la revalorización de productos naturales y en la agregación de valor a través de procesos agroartesanales con identidad. La puesta en valor del mercado local con identidad, y el turismo rural y cultural como ejes dinamizadores de la economía, conforman un escenario propicio para revertir la pérdida del recurso genético, a través de la búsqueda de nuevos usos del producto, y del desarrollo de artesanías de calidad con fines utilitarios y decorativos.

De esta manera, resulta posible articular la experiencia de productores/as que hasta ahora han mantenido la producción de calabazas tradicionales en pequeña escala en sus huertas, y que todavía hacen uso de éstas de diversas maneras, con el fin de promover una especialización de la producción artesanal de calidad, representando una alternativa no sólo económicamente rentable sino también inclusiva y sustentable para el territorio.

En concreto, los objetivos propuestos para la implementación de esta iniciativa se orientaron a:

◆ **Objetivo general:**

Contribuir a la recuperación del cultivo tradicional de calabazas en el Valle del Itata, provincia de Ñuble, a través del uso, manejo y conservación del germoplasma nativo, poniéndolas en valor como patrimonio cultural rural, y realizando innovaciones en su uso como artesanías decorativas y utilitarias de alta calidad, con productores/as de la agricultura familiar campesina.

◆ **Objetivos específicos:**

- Recuperar el germoplasma local y el conocimiento cultural asociado, a través de intercambios de saberes y colectas de semillas locales, regionales e interregionales.
- Desarrollar un programa de mejoramiento participativo de calabazas a nivel familiar y comunitario.
- Desarrollar un modelo productivo agroecológico de las calabazas en forma participativa y difundirlo en el territorio.
- Desarrollar nuevos diseños y mejorar los productos artesanales, decorativos y utilitarios, a través del diálogo de conocimientos entre diseñadores/as, artesanos/as y productores/as.
- Comercializar en diferentes mercados los productos artesanales de alta calidad elaborados.
- Promover y difundir la calabaza como patrimonio de la agricultura familiar campesina para su valorización y reactivación patrimonial.

La hipótesis desde donde se levanta la iniciativa sostiene que es posible reactivar de manera participativa el ciclo productivo asociado a la calabaza, innovando en nuevos usos como productos artesanales de calidad, y contribuyendo desde allí a la restauración de las posibilidades de desarrollo de la vida rural.



Para dar cuerpo a la propuesta diseñada, fue necesario reflexionar de manera previa en torno a la definición misma del concepto de patrimonio cultural y, de manera específica, a la noción de producto patrimonial.

El campo del patrimonio cultural ha transitado durante las últimas décadas desde un enfoque totalizador, propio de la modernidad y su proyecto unitario de sociedad, hacia nuevas perspectivas, preguntas y contenidos, que levantan una mirada de sospecha ante el concepto de “patrimonio nacional”, posibilitando su actual comprensión como un constructo histórico y de carácter polisémico (Maillard, 2011). Si desde los mega-relatos decimonónicos sostenidos por las clases oligárquicas el patrimonio cultural fortalecía la imagen de una identidad nacional en tanto referente máximo del “ser chileno”, desde esta polisemia se ha reforzado la idea de una “infinita cantidad de microrrelatos y de la territorialización del fenómeno patrimonial que, a escala humana, se construye a partir del entorno significativo de las personas (...)” (Seguel, 1999, 9), posibilitando el reconocimiento de los patrimonios locales.

La pluralización de lo patrimonial situado en la tensión global/local ha provocado a su vez un viraje de atención desde la materialidad como manifestación privilegiada para promover alternativas de valoración y conservación, muy propia de las perspectivas monumentalistas, hacia la creciente relevancia de la dimensión intangible, bajo la premisa de que “el factor determinante que define actualmente al patrimonio cultural es su carácter simbólico” (Maillard, 2011, 24).

El reconocimiento del patrimonio cultural asociado al campo de lo agroalimentario, ha sido parte de este fenómeno, generando una atención cada vez mayor hacia productos tradicionales anteriormente no atendidos. Desde la declaración por parte de la Unesco sobre la relevancia de la salvaguardia de la cultura tradicional y popular en 1989, se han levantado diversos discursos y actores que promueven la valorización de productos agrarios y agroalimentarios y sus múltiples contenidos, expresados en prácticas de cultivo y procesamiento, hábitos de consumo, etc.

A partir de lo anterior, los productos patrimoniales vinculados con las tradiciones agrarias, son reconocidos como tales ya que poseen una significación social y simbólica determinada, y forman parte de la historia y del desarrollo particular de una comunidad asociada a un territorio. Se habla entonces de lo tangible que comunidades dedicadas a la recolección, la pesca y la agricultura han valorado y sentido como propias, y que a su vez son significadas con una serie de atributos intangibles.

¿De qué manera, entonces, un producto patrimonial puede ser entendido como tal? Desde la experiencia anteriormente desarrollada por el equipo de trabajo vinculado a la iniciativa, se consideró pertinente identificar algunos criterios que permitieran hacer más concreta la noción anteriormente señalada. Para ello, se consideraron como aspectos mínimos al momento de titular un producto como patrimonial, los siguientes:

- ◆ **Presencia histórica:** la memoria reconoce la existencia del producto en el territorio al menos desde hace 80 años.
- ◆ **Vigencia:** el producto continúa produciéndose al interior de las unidades familiares que conforman la comunidad, aunque sea a escala menor.

- ◆ **Arraigo y valoración comunitaria:** la comunidad reconoce y valora el producto como parte de sus tradiciones productivas.
- ◆ **Condición de riesgo y/o fragilidad:** el producto se encuentra en condiciones de riesgo para su permanencia en el tiempo.

En este contexto, la calabaza puede ser comprendida como parte de un repertorio patrimonial campesino, en la medida que representa un producto arraigado en el imaginario colectivo de las comunidades rurales, en este caso del territorio del Valle del Itata. En su cultivo se conjugan elementos basados en una memoria común, que le otorgan reconocimiento y valor, en un saber-hacer transmitido generacionalmente de manera oral, y en las habilidades personales y creativas que le dan vida en tanto objeto de uso.







CAPÍTULO II

LA SISTEMATIZACIÓN COMO HERRAMIENTA DE APRENDIZAJE Y
GENERACIÓN DE CONOCIMIENTOS



En breves palabras la sistematización puede ser definida como el proceso de generación de conocimientos a través de la reflexión crítica de los actores involucrados en torno a sus prácticas. Se trata de un ejercicio reflexivo e interpretativo basado en la experiencia que, si bien se mueve por el campo de la investigación y la evaluación, posee autonomía y evidencia contenidos que a menudo suelen quedar rezagados en el campo de las subjetividades de sus participantes.

Para el desarrollo de una sistematización se requiere de la organización de un plan de trabajo que permita reconstruir la experiencia vivida, producir un nuevo conocimiento en base a ella y comunicarlo, en función de lograr articular un ciclo de aprendizaje que vincule la planificación, el seguimiento, la evaluación y la sistematización como fases relevantes para la conclusión de procesos virtuosos.

Dentro de las características de una sistematización pueden mencionarse²:

- ◆ Produce conocimientos desde la experiencia que apuntan a trascenderla.
- ◆ Recupera lo sucedido, reconstruyéndolo históricamente, pero para interpretarlo y obtener aprendizajes.
- ◆ Valoriza los saberes de las personas que son sujetos de las experiencias.
- ◆ Identifica los principales cambios que se dieron a lo largo del proceso y porqué se dieron.
- ◆ Produce conocimientos y aprendizajes significativos desde la particularidad de las experiencias, apropiándose de su sentido.
- ◆ Construye una mirada crítica sobre lo vivido, permitiendo orientar las experiencias en el futuro con una perspectiva transformadora.
- ◆ No se reduce a narrar acontecimientos, describir procesos, escribir una memoria, clasificar tipos de experiencias, ordenar los datos. Todo ello es sólo una base para realizar una interpretación crítica.
- ◆ Los principales protagonistas de la sistematización deben ser quienes son protagonistas de las experiencias, aunque para realizarla puedan requerir apoyo o asesoría de otras personas.

Siguiendo con lo anteriormente señalado, se entiende que una sistematización sobrepasa el común informe descriptivo de hechos y acciones asociados a un proyecto, y que prioriza la experiencia de los actores involucrados en el proceso desde una perspectiva crítica para el desarrollo de nuevos conocimientos.

*La interpretación crítica en la sistematización no es una mera explicación de lo que sucedió, para justificarlo. Al contrario, es una comprensión de cómo se pusieron en juego los diferentes componentes y factores presentes en la experiencia, para poder enfrentarla ahora con una visión de transformación. Por ello, la interpretación no se puede reducir sólo a la particularidad de lo que hicimos directamente, sino que deberá relacionar nuestra práctica concreta con el contexto, los desafíos vigentes, las otras fuerzas en juego, etc., para entonces, pretender comprender más profundamente los aspectos relevantes de nuestra experiencia.*³

²Oscar Jara Holliday. PARA SISTEMATIZAR EXPERIENCIAS. Ed Alforja.

³Oscar Jara Holliday. DILEMAS Y DESAFÍOS DE LA SISTEMATIZACIÓN DE EXPERIENCIAS. Presentación realizada en el mes de abril 2001, Cochabamba, Bolivia, en el Seminario ASOCAM: Agricultura Sostenible Campesina de Montaña, organizado por Intercooperation. Versión PDF.

Entendiendo que toda sistematización se plantea el desafío de reconstruir e interpretar experiencias privilegiando los saberes y puntos de vista de los participantes, Barnechea, González y Morgan (1992) proponen cinco momentos básicos para su desarrollo, los que permiten profundizar de manera gradual en los núcleos u objetos de interés:

- ◆ **Unificación de criterios:** donde se abordan las concepciones de sistematización y los intereses del equipo sistematizador, así como también lo que se espera lograr con el proceso. Implica poner en común lo que se va a realizar, lo que ello conlleva y los productos y utilidades de la misma.
- ◆ **Definición de la imagen-objeto de la sistematización:** es la definición de lo que se va a sistematizar, lo cual implica un primer ordenamiento de la información. El producto de este momento es el diseño del proyecto de sistematización, para lo cual es importante precisar la pregunta eje del proceso. El proyecto focaliza en cuanto define objetivos, plantea acuerdos metodológicos, y con el plan operativo define recursos y compromisos.
- ◆ **Reconstrucción de la experiencia:** Constituye una segunda mirada a la práctica en donde se describe ordenadamente lo sucedido pero desde el eje de conocimiento definido, es decir, desde la pregunta orientadora de sistematización y se identifican hitos significativos.
- ◆ **Análisis e interpretación crítica:** Este momento implica la producción de conocimiento a partir de la experiencia. Exige descomponer y recomponer los elementos de la práctica y sus relaciones para comprender la totalidad de la experiencia.
- ◆ **Comunicación de nuevos conocimientos producidos:** implica dar a conocer la sistematización, esto es, presentarla a otras personas para que la valoren o comenten.

El seguimiento de estos cinco momentos o pasos básicos permite llevar ordenadamente un proceso reflexivo desde la práctica, orientada a la obtención de aprendizajes y/o conocimientos de carácter colectivos.



En el marco del desarrollo del proyecto “Cultivo y producción artesanal de alta calidad en el Valle del Itata a partir de la puesta en valor de la calabaza como patrimonio agrario”, desarrollado por ONG CETSUR y otras organizaciones asociadas, se propuso un proceso de sistematización de la experiencia que en su conjunto permitiera aportar a la recuperación del cultivo tradicional de este fruto como patrimonio cultural rural. Para ello se respondieron tres interrogantes iniciales que permitieron conducir el proceso posterior:

◆ ¿Para qué queremos sistematizar?

Las calabazas son un cultivo endémico del sur de Chile que durante siglos tuvo especial significación para el mundo indígena y la población campesino-mestiza. Históricamente se utilizaron como envase de productos diversos, teniendo relevancia como vasijas para el agua, el mate y otro tipo de bebidas. El motivo central por el cual dejaron de usarse fue la innovación en nuevos materiales como el vidrio y el plástico, razón por la cual perdió su funcionalidad, generando una progresiva pérdida del cultivo, del recurso genético y de los conocimientos asociados. La propuesta de recuperación de la calabaza como parte del repertorio patrimonial de la agricultura campesina se sustenta en la posibilidad de desarrollar experiencias virtuosas basadas en el diálogo de saberes, que permitan reactivar de manera crítica tanto el proceso como el producto, para desde allí contribuir a restaurar las posibilidades de desarrollo de la vida rural. En concreto, el objetivo general de la sistematización en esta oportunidad se planteó como:

Aportar al desarrollo de iniciativas orientadas a la puesta en valor de productos agrarios patrimoniales de la pequeña agricultura familiar campesina, a partir de los aprendizajes basados en el diálogo de saberes y la participación, en tanto métodos y enfoques que contribuyen al desarrollo de los territorios rurales.

◆ ¿Qué experiencias queremos sistematizar?

Tal como se expresó en la propuesta de sistematización diseñada preliminarmente, si bien la experiencia a sistematizar se circunscribió a la ejecución del proyecto en cuestión, cuya duración alcanzó los 24 meses, ésta se organizó en tres fases específicas:

Fase 1	Recuperación de los conocimientos tradicionales en torno a la producción y uso de la calabaza.
Fase 2	Mejoramiento de la producción de la calabaza a partir de la implementación de un Modelo de Producción Agroecológico.
Fase 3	Elaboración, mejoramiento y comercialización de artesanías en calabazas en mercados de productos artesanales de alta calidad.

◆ ¿Qué aspectos centrales de la experiencia interesa sistematizar?

La identificación de los aspectos centrales a sistematizar puede sintetizarse en dos preguntas conductoras que orientan la lectura del proceso en su conjunto:

¿Qué papel juegan los conocimientos locales en la puesta en valor de la calabaza como patrimonio agrario?

¿De qué manera el diálogo de saberes y la participación como enfoques orientadores del proceso posibilitan la recuperación del cultivo tradicional de la calabaza?

Considerando que la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) pone a disposición pública un fondo concursable de carácter anual para el financiamiento de este tipo de iniciativas, se considera oportuno identificar aprendizajes significativos del proceso de intervención desarrollado y reflexionar críticamente en torno a las metodologías que allí se pusieron en juego.

◆ Instrumentos de recolección de información y análisis

Para llevar a cabo los distintos momentos que configuran la propuesta metodológica de esta sistematización se consideraron como instrumentos de recolección de información los siguientes:

- ◇ Entrevistas semi-estructuradas individuales
- ◇ Revisión de material secundario
- ◇ Entrevistas grupales
- ◇ Talleres de intercambios de saberes

Finalmente, la difusión de los resultados de la sistematización se definió mediante la elaboración de un documento que pudiera ser compartido no sólo por quienes fueron parte de esta experiencia, sino también por personas, organizaciones e instituciones motivadas por levantar procesos de revalorización patrimonial con la pequeña agricultura familiar campesina.





CAPÍTULO III

LA CALABAZA COMO PATRIMONIO AGRARIO CAMPESINO.
SABERES Y PRÁCTICAS ANCLADAS EN UNA MEMORIA LOCAL



Al igual que en los territorios rurales de la zona centro sur de Chile, el Valle del Itata cuenta con una tradición productiva en torno a la calabaza arraigada en la pequeña agricultura familiar campesina. Las transformaciones acaecidas en las últimas cuatro o cinco décadas, que han afectado a la ruralidad chilena en su conjunto, han generado también que su presencia en este territorio haya disminuido considerablemente, fragilizando los conocimientos tejidos en torno a su ciclo productivo, y perjudicando su presencia futura como parte de la biodiversidad agrícola de las comunidades que tradicionalmente han dado vida a este paisaje.

La primera etapa de la iniciativa implementada, se planteó como objetivo principal la recuperación del germoplasma local y el conocimiento cultural asociado, a través de intercambios de saberes y colectas de semillas locales, regionales e interregionales, a partir del entendido de que existía un proceso de erosión no sólo agrícola sino también cultural, que afectaba la mantención de la biodiversidad del territorio y empujaba a las familias campesinas a un empobrecimiento y deterioro sistémico.

Las actividades desarrolladas para alcanzar este objetivo se orientaron, en primer lugar, a la aplicación de un ejercicio diagnóstico con el fin de identificar quiénes de los participantes inicialmente comprometidos se encontraban aún en disposición de sumarse a la iniciativa, y qué variedad de semillas manejaba cada uno de ellos al interior de sus unidades familiares.

Durante los primeros meses de ejecución del proyecto, se contactó un total de 29 productora/es locales vinculados con el Programa de Desarrollo Local –Prodesal- de los municipios de las comunas de San Nicolás y Coelemu, y se implementaron 2 talleres para la presentación formal de la iniciativa y la organización de las etapas de trabajo en cada territorio. Complementariamente, se realizaron visitas individuales para conocer en terreno el nivel de cultivo de cada uno.

Una vez aplicado el ejercicio diagnóstico, se definieron instancias colectivas para las colectas de semillas y el intercambio de saberes en torno al ciclo productivo, abordando aspectos asociados al manejo del cultivo, su procesamiento y usos, además de sus valoraciones e interpretaciones en torno a su existencia y pérdida. Para ello, la metodología implementada, basada en un enfoque de diálogo de saberes, consideró técnicas de investigación convencionales como son las entrevistas individuales en profundidad, instancias de intercambios de experiencias y conocimientos en modalidad de talleres y conversatorios, y salidas a terreno para la evidencia *in situ* de la producción existente.

Si bien las colectas de semillas arrojaron más de 10 variedades de calabazas en el territorio, solo se logró identificar la existencia de tres ecotipos con trayectoria histórica y cultural:

- ◇ Calabaza grande o calabazo: mencionada por ambos grupos como la más común en el territorio y utilizada como envase para el transporte y conservación de líquidos.
- ◇ Calabaza mate: utilizada como mate o para guardar yerba, azúcar, sal u otros productos.
- ◇ Calabaza huevito: utilizada para engañar a las gallinas y controlar sus ponederos, y para ayudar en el zurcido de calcetines.

Para el abastecimiento de semillas, todos los/as participantes compartieron algunos de sus frutos, los que en su mayoría provenían de cultivos anteriormente realizados, o habían sido obtenidos a través de compra o intercambio en localidades distintas a la de origen, tanto de la zona como de otros lugares de la región y el país. La cantidad de semillas recolectadas fue suficiente para sostener la experiencia productiva de la siguiente fase.

Respecto del conocimiento cultural asociado a la planta, sus semillas y frutos, algunas de las preguntas que orientaron su búsqueda intentaron recoger aquellas valoraciones colectivas resguardadas en la memoria de las comunidades, como base fundante del sentido patrimonial que este fruto pudiera contener.

Los relatos y testimonios recogidos con los/as participantes del proyecto durante la primera fase de ejecución, tanto en instancias individuales y grupales de entrevistas como en talleres para el intercambio de saberes y semillas, permitieron recuperar diversos contenidos de alto valor cultural, ubicando a la calabaza como un fruto tradicional y característico de las huertas campesinas del territorio, de alto valor funcional para la reproducción de la vida cotidiana, tanto en el espacio doméstico como productivo, pero sin ninguna connotación comercial o económica.



◆ Los orígenes de la calabaza

*“Eso viene de parte de los papás. La calabaza viene de atrás, de tradición, viene de harto atrás”.
(Crisólogo Ortega, sector Dadinco, San Nicolás)*

De acuerdo a los testimonios recogidos en el marco del proyecto, los orígenes de la calabaza se encuentran asociados a un pasado lejano que se explica no en un sentido cronológico sino más bien a partir de parámetros de índole sociocultural. La calabaza se ubica como parte de una herencia recibida desde generaciones anteriores, integrada a la vida cotidiana de manera permanente. Se trata de una planta presente en el corpus de vegetales cultivados comúnmente en la chacra y en la huerta, el que luego ingresa y permanece al interior de las cocinas y otros espacios domésticos y productivos para satisfacer necesidades de tipo utilitarias.

La tradición, entendida como aquello que se transmite de una generación a otra y que posee un valor colectivo, se sitúa como marco interpretativo para explicar la presencia y continuidad de la calabaza pese a su pérdida paulatina, desproblematizando su sentido de permanencia ya que “siempre ha sido así”.

Siempre había un par de matas en las chacras, se sembraba en las chacras, igual que aquí. (Enrique Venegas, sector Dadinco, San Nicolás)

La memoria genealógica identifica a padres y abuelos como los sostenedores del conocimiento en torno a su cultivo, tratamiento y usos, el que luego es recibido por las actuales generaciones, pero no necesariamente reproducido.

*Antes se usaba mucho. No todos sembraban calabazas, pero el que tenía le hacía a los otros.
(Crisólogo Ortega, sector Dadinco, San Nicolás)*

Antes se sembraban calabazas, ahora ya no. Unas tremendas, inmensas eran las chuicas que usaban, no como ahora que son todas de plástico. (Amelia Villegas, sector Caravanchel, Coelemu)

Yo estaba soltera y veía así unas inmensas hileras de calabazas y las colgaban así en las casas, hacían mate los viejitos de esos calabacitos. (María Isabel Alegría, sector Caravanchel, Coelemu)

De la misma manera que con otras expresiones agrícolas y/o artesanales, su debilitamiento se percibe desde hace al menos 40 o 50 años, coincidiendo con las transformaciones estructurales del agro, que ponen en tensión el binomio tradición-modernidad, situando a esta última como la aspiración universal hacia el desarrollo.

Yo me acuerdo bien pequeña, lo conocí, yo creo que hasta como los 10 años, yo nací el 69, hasta los 10 años no más. Ya después fue cambiando todo, todo, yo ya no vi más, pero más de alguna persona debe de tener para bonito, como recordatorio que eso existió, como yo tengo las palas cuando se aventaban los porotos, el trigo, qué se yo... Ahora no, la agricultura está bien de capa

caída. Una, ya no se siembra el trigo porque las cosecheras no quieren venir de tan lejos por tan poco. No le es rentable a la cosechera y si llega a venir por ½ hectárea, cobran lo que cobran por 1 hectárea y ya no le es rentable al agricultor tampoco, entonces eso para acá se ha perdido. (Juana Venegas, sector Dadinco, San Nicolás)

Frente a ello, se construye como generalidad una respuesta naturalizada de este proceso, a partir de la idea de una modernización progresiva que se entiende casi como inevitable.

Ahora se siembran las calabazas y después se pierden, se botan. Antes no, antes las calabazas servían pa' llevar agua a la loma. Y en veces quedan en la misma loma donde las ha plantado porque ¿pa' qué las va a sacar? Saca unas pocas no más y las demás quedan ahí. Ahora último cultivo muy pocas porque pa' qué... ya no sonaba el asunto de la calabaza. (Crisólogo Ortega, sector Dadinco, San Nicolás)

Pese a ello, algunos de los entrevistados reconocen la necesidad de recuperar su existencia en el territorio, en la medida en que se percibe que no sólo es esta planta sino el mundo campesino y su biodiversidad el que se ha debilitado.

Como lo hacemos con otras semillas ancestrales, que vuelva la calabaza, sobre todo la calabaza que hacían, la cantimplora o donde tomaban agüita la gente antigua... yo la alcancé a conocer. Eran... abajo tenían la pelotita y largo el cuello. Ahí incluso echaban el aguardiente, vino y llevaban a la loma cuando iban a trabajar. (Juana Venegas, sector Dadinco, San Nicolás)

◆ Usos tradicionales y cualidades de la calabaza

*“Las calabazas son como sufridas, resistentes”.
(Aída Albornoz, sector Guarilhue, Coelemu)*

Los usos tradicionales de la calabaza están sostenidos desde un criterio de funcionalidad. Ya sea como botella para transportar líquidos, como cuenco o vasija para el consumo del mate, la calabaza estuvo integrada en el pasado a diversas actividades de la vida campesina. Los trabajos agrícolas como siembras, cosechas y otras tareas intermedias se desarrollaban en compañía de las calabazas, las que permitían mantener el agua a una temperatura fresca para resistir el calor, o contar con el apetitoso vino pipeño, infaltable para los harinados de media mañana. Igualmente se mencionan usos como cucharones o espumadores para la fritura de chicharrones, recipientes para el riego, perol para el trasvasije del vino o cuenco para la mantención de la sal con menor humedad.

La calabaza servía para muchas cosas. Antes cuando se hacían huertas a orilla de monte, se hacían unos pozos y de la misma calabaza le cortábamos una parte y les colocaba un palito (...) ella regó muchas veces las cebollas, el ají (...), era para el riego, como pala (...) Pa'l asunto de la chicha y el vino igual, le abría uno una boca y con eso se llenaban los baldes. Yo trabajé en ese sistema. (Crisólogo Ortega, sector Dadinco, San Nicolás)

Ahí incluso echaban el aguardiente, vino y llevaban a la loma cuando iban a trabajar (...) en la antigüedad se llevaba el agua en las calabazas. También el vino, el aguardiente. (Enrique Venegas, sector Dadinco, San Nicolás)

Mi padre era un campesino con 11 hijos y trabajaba. Una cuadra para el patrón y media cuadra era para él. Salíamos a trabajar todos los días, yo como niño me tocaba tirar los bueyes, entonces mi padre lo que siempre llevaba era una calabaza de unos 5, 6 litros y la llevaba con agua, entonces la agüita pa' la loma había que llevarla y de vez en cuando también se acababa y partían a buscar vino en ella. Y aguantaba sus buenos porrazos porque algunos medios cura'os se caían y aguantaba. ¡Si es firme la calabaza! Y la llevaban en el yugo colgando. Era importantísima en ese tiempo porque eran ollas de greda y las ollas de greda se quiebran, son mucho más frágiles y pesan harto. (Juan Velásquez, San Nicolás)

Entre las características mayormente resaltadas de este fruto, se consideran la firmeza y resistencia tanto de la planta como de su fruto. La primera permite desarrollar un trabajo agrícola con menos exigencias, en la medida que se adapta fácilmente a las condiciones ambientales, y la segunda permite utilizarla como recipiente de alta impermeabilidad por largo tiempo.

La calabaza no es delicada ni necesita tanto cultivo como las demás plantas, las riego a lo lejos, no tan seguido, una vez a la semana o dos, según el tiempo. Es que la calabaza no es complicada, es muy rústica. El secado y la venta son los únicos dos problemas que tiene. (Amelia Villegas, sector Caravanchel, Coelemu)

Incluso el papá tenía una de esas calabazas grandes, hacía 5 ½ litros y le echaba vino a la calabaza. Y tan firme era que nunca la quebró. (Crisólogo Ortega, sector Dadinco, San Nicolás)

Los aspectos que permiten obtener dicha resistencia no sólo provienen de las cualidades propias de la planta sino también del tratamiento que se le da en su proceso de cultivo y post-cosecha. Entre ellos destacan el tipo de suelo donde se cultiva, su nivel de exposición al sol y la dosis de agua absorbida, ya sea por las lluvias para las zonas de rulo o por el riego aplicado para las demás zonas, además de un proceso de secado óptimo, luego de cosecharla.

◆ Motivaciones para su cultivo y cuidado

Las razones aducidas por los entrevistados para continuar reproduciendo calabazas descansan en criterios afectivos y estéticos. Del valor funcional anteriormente descrito, y que unificó el uso de este fruto en épocas pasadas, hoy se transita hacia un valor afectivo e identitario. Ejemplo de ello son algunos de los testimonios aquí reproducidos, respondiendo a la pregunta ¿por qué se siguen cultivando calabazas?:

Es que igual da gusto, por ejemplo, cuando guía la mata y no es mucho el trabajo que hay que hacerle. Ahora es para cuando viene gente de afuera, por ejemplo, familiares míos o de ella. Las cultivamos pa' bonito, de recuerdo, porque en veces salen unas más grandes, otras más chicas, de otras formas. (Crisólogo Ortega, sector Dadinco, San Nicolás)

La calabaza, al no ser un producto comestible y al perder la funcionalidad que tuvo antaño, adecúa y explica su existencia hoy día en tanto objeto decorativo, pero también evocativo. A través de ella se rememoran tiempos pasados que pueden ser compartidos con otros que no viven en este lugar, cuando ésta se convierte en un obsequio, fortaleciendo con ello vínculos afectivos.

La diversidad de tipos de calabazas, que en la actualidad se ha ampliado con la introducción de nuevas especies antes desconocidas en el territorio, llaman también la atención de las generaciones menos antiguas, percibiéndolas además como potenciales objetos de comercialización.

Yo empecé por bonitura, teníamos unas como platos, pero yo tenía cualquier cantidad, yo tenía de toda variedad (...) yo vi varias variedades y me empezó a llamar la atención y yo donde iba compraba calabazas y de ahí ya sembraba y me hacía de ellas, pero después yo no tuve ventas, las perdía todas. Las tenía solamente de bonitas. Venía la gente y las regalaba todas. Hasta por aquí adentro había colgadas, tenía por todas partes calabazas colgadas. Ese tiempo yo iba a la feria, pero se vendía muy poco. (Amelia Villegas, sector Caravanchel, Coelemu)

La existencia de llamativas formas y dimensiones abren además la motivación hacia la exploración de nuevas posibilidades estéticas. Si antes se transportaba agua, vino u otros líquidos en una calabaza, hoy ésta puede convertirse también en florero, macetero o colgante.

Antes habían de las calabazas grandes no más. 5 litros, 8 litros, tremendas. Ahora con estas grandes usted las puede cortar, hacer como un florero, otro tipo de diseño, porque hasta servilletas les ponen ahora. (Amelia Villegas, Caravanchel, Coelemu)

Otro de los discursos levantados por los/as entrevistados/as hace referencia a la necesidad de recuperar aquello que es propio del mundo campesino, como contrapunto a las erosiones ecológicas, culturales y económicas que se han sobrevenido en las últimas décadas. Desde la pérdida se transita hacia la recuperación de aquello altamente valorado, pero en riesgo de perderse.

Porque es una cosa antigua que no debemos perder. Los agricultores siempre estamos... ya nadie hace chacra, prefieren comprar, pero hay que tener platita y para tener platita hay que generar platita. Pero nosotros aquí tenemos de todo. (Enrique Venegas, sector Dadinco, San Nicolás)

Y no sólo se trata recuperar la semilla y su cultivo sino también de descolonizar los utensilios domésticos, en este caso la cocina, para volver a surtirla de elementos locales.

Que la calabaza vuelva a ser un producto de la cocina. Que recuperemos los usos, su funcionalidad en la cocina. (Mónica Barros, sector Quillahue, San Nicolás)

La implementación de la primera fase de trabajo orientada a la recuperación de las variedades genéticas de calabazas y el conocimiento local asociado, arrojó una serie de reflexiones y aprendizajes en relación a la relevancia de la recuperación de estos saberes para la puesta en valor de un producto con connotaciones patrimoniales. A continuación, se presentan algunos tópicos que merecieron atención durante el transcurso de la experiencia, y que muchas veces gatillaron la incorporación de adecuaciones metodológicas y de enfoque.

El producto no posee una connotación patrimonial sino en la medida en que es significado por una comunidad o colectivo

La noción de patrimonio cultural ha sido incorporada de manera paulatina a las diversas estrategias de intervención, tanto por entidades públicas como privadas, algunas veces con fines cercanos y otras con orientaciones altamente disímiles. A su vez, los estudios patrimoniales conforman un campo interdisciplinario en el que convergen miradas provenientes del arte, las ciencias sociales y la comunicación, incluyéndose también en los últimos años a las ciencias naturales o mal llamadas ciencias duras, generando una variedad de miradas no siempre coincidentes.

En este contexto, la amplitud de los contenidos entregados al concepto, que también ha tenido una transformación desde una perspectiva histórica, ha derivado en la existencia de ciertas imprecisiones teóricas que se tornan evidentes al momento de proponer acciones concretas para su reconocimiento. Una de ellas, dice relación con la exagerada atención hacia los productos y procesos tildados como patrimoniales, desconociendo la relevancia de las comunidades forjadoras de aquellos sentidos que los constituyen como tales.

Durante el desarrollo de la primera fase de la experiencia, fue posible reflexionar en torno a esta tensión conceptual y reconocer la necesidad de situar al producto seleccionado, en este caso, la calabaza, como una figura secundaria dentro del proceso, poniendo en primer lugar los sistemas de conocimiento tradicionales que la han mantenido a lo largo del tiempo.

Una vez discutidas las tensiones allí existentes, la calabaza pasó a ser entendida desde una perspectiva sistémica, como un repertorio patrimonial que sintetiza la riqueza simbólico-cultural y ecológica de la pequeña agricultura familiar campesina, de los territorios del Valle del Itata definidos para su recuperación. Fuera de este contexto de producción tradicional campesina, el fruto pierde dicho valor y se transforma sólo en materia prima potencial para la producción artesanal.

Se torna entonces de vital relevancia la recuperación del relato tradicional en relación al fruto y su ciclo productivo, ya que es allí donde efectivamente se conjugan aspectos que van desde la cosmovisión al manejo técnico tradicional, alimentando la construcción de un relato coherente y con sentido para sus mismos productores.

Junto a la recuperación de los conocimientos locales es necesario articular una estrategia de reapropiación patrimonial con las comunidades

La reflexión anterior permitió sumar una segunda consideración, esta vez en relación a las implicancias de un proceso de puesta en valor, atendiendo a preguntas tales como ¿qué es lo que efectivamente se pone en valor? ¿quiénes lo hacen? ¿cómo y para qué?

Siguiendo las ideas enunciadas en el primer tópico, se afianzó la certeza de que el proceso de puesta en valor debía iniciarse primeramente al interior de las comunidades con las cuales se trabajaba, a través de la construcción colectiva de un relato que les hiciera sentido y que los conectara con su historia y territorio. Poco a poco se hizo evidente que un ejercicio investigativo que abordara con profundidad etnográfica la comprensión del sentido cultural del producto y/o proceso agrícola, resultaba insuficiente. Se abrió entonces una línea de reflexión colectiva entre el equipo de trabajo y los/as participantes, para abordar la noción misma de patrimonio y las valoraciones construidas en torno a este vegetal.

De este modo, la calabaza fue retratada como una planta noble, de altas cualidades utilitarias para la vida cotidiana y presente en una serie de espacios productivos tradicionales, que evocaba no sólo un tiempo pasado ya desaparecido, sino que traía al presente lógicas de relación con el entorno de alta consistencia ecológica, imbricadas con experiencias de fuerte contenido afectivo. La calabaza se convertía así en un referente identitario que reproducía el “modo de vida campesino”.

Este discurso, reconstruido mediante una serie de ejercicios grupales en contexto de taller, permitió modelar un proceso de puesta en valor para las siguientes fases del proyecto, enfatizando en la recuperación de un objeto teñido por valoraciones locales.

Las estrategias de reapropiación patrimonial se basan en el reconocimiento del valor del saber local para la proyección del futuro y no sólo como contenido referencial del pasado

El tópico anteriormente señalado fue alimentado a su vez por una siguiente reflexión en torno a la relevancia del lugar y la memoria en los procesos de recuperación patrimonial. En este caso, la estrategia de puesta en valor fue entendida directamente como un ejercicio de reapropiación cultural y para ello se hizo necesario hurgar en los recuerdos y sentidos de cada participante en relación a la calabaza y su historia personal, para su proyección hacia el futuro.

Conviene precisar aquí que durante el transcurso de la iniciativa ambos conceptos exigieron también un análisis teórico preliminar. De este modo, el lugar fue entendido como el espacio habitado, conocido y significado por personas, familias y comunidades en su diversidad ecológica y geográfica, mientras que la memoria se relacionó con un ejercicio que trasciende lo meramente evocativo, y que implica poner en escena el recuerdo del pasado, activándolo para dar sentido a las prácticas contemporáneas (Jelin, 2001)

Bajo esta óptica, que subraya la relación entre la experiencia significada y el territorio, la calabaza como producto patrimonial adquirió amplia relevancia. A través de ella se hacía posible acceder también a la comprensión de lógicas de relación con un espacio ecológico específico; a diversos sistemas de conocimiento profundo del lugar; a formas de hacer en relación al cultivo; a espacios de interacción colectiva; a emociones y a disfrutes, todos entrettejidos desde esta ecuación lugar y memoria que sostiene identidades en movimiento.







CAPÍTULO IV

MEJORAMIENTO PARTICIPATIVO PARA LA IMPLEMENTACIÓN
DE UN MODELO DE PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA DE CALABAZAS



La segunda fase de la iniciativa se propuso implementar un programa de mejoramiento del cultivo de calabazas a nivel familiar, y desarrollar en forma participativa un modelo de producción agroecológica en torno a esta planta, con el fin de promover su reproducción en el territorio y difundir su recuperación de manera transversal tanto a nivel local como regional. Para ello, los recursos metodológicos utilizados consideraron el desarrollo de talleres de intercambio de conocimientos, la implementación de un curso básico en producción agroecológica de calabazas, visitas individuales de planificación y seguimiento, desarrollo *in situ* de experiencias productivas individuales, y talleres de evaluación colectiva, entre otros.

Particularmente, el curso básico se orientó al reforzamiento de contenidos agrícolas tradicionales recuperados en el mismo proceso de intervención, en conjunción con recursos técnicos aportados por profesionales del área de la agronomía, desde un diseño de estrategias formativas cercano al diálogo de saberes.

Como una manera de presentar el trabajo realizado, las actividades desarrolladas se ordenan en cuatro líneas consecutivas, destacando a la primera de ellas como base de todo el proceso:

- ◆ **Intercambio de saberes sobre el manejo genético tradicional:** junto al proceso descrito en el capítulo anterior, los talleres de intercambios de saberes permitieron recoger contenidos relevantes en términos del sistema de cultivo tradicional de la calabaza. Para ello la metodología de trabajo consideró la identificación de los tipos de semillas y frutos que los participantes mantuvieran en sus predios y la elaboración de un calendario productivo participativo, considerando como punto de partida el manejo y conservación de la semilla hasta el tratamiento post-cosecha y los respectivos usos, identificando similitudes y diferencias locales.
- ◆ **Selección participativa del material genético a reproducir:** a través de la organización de dos talleres de trabajo, se revisaron y discutieron los criterios definidos para seleccionar los ecotipos a cultivar en la experiencia productiva considerada en el proyecto, desde un enfoque de revitalización patrimonial. Para ello se analizaron las variedades existentes en el territorio y se aplicaron interrogantes vinculadas con su presencia en el tiempo, su sentido de identidad y otras variables asociadas, dando como resultado un total de cinco ecotipos para la reproducción local, con énfasis en tres de ellos.
- ◆ **La experiencia productiva:** de acuerdo a los tiempos comprometidos en la iniciativa sólo pudo considerarse 1 temporada productiva, en la que participaron 10 productores/as de las localidades de El Oratorio, Dadinco, Quillahue, Coipín y San Nicolás, en la comuna de San Nicolás, y 10 productores/as de las localidades de Guarilhue, Rangelmo, Caravanchel y Checura, en la comuna de Coelemu. La primera fase de planificación se materializó en un plan productivo individual, donde cada uno de los/as involucrados/as definió los ecotipos a producir y las actividades clave a realizar, entre las que se consideraron espacio y fecha de siembra, control de malezas, riego, etc. Igualmente, se precisaron ciertas mejoras técnicas a partir del análisis del sistema productivo tradicional en cada uno de los casos, cruzándolo con los contenidos recogidos por los participantes en el Curso Básico Modelo de Producción Agroecológica de Calabazas.

El trabajo agrícola desarrollado exigió un seguimiento técnico a través de visitas individuales, con el fin de inspeccionar la producción y registrar algunos puntos relevantes, como cantidad de flores y frutos producidos, largo de la planta (altura) o presencia de problemas específicos, concluyendo con una evaluación colectiva de la experiencia a partir de la identificación de ciertos puntos críticos, los que permitieron alimentar la propuesta de Modelo Productivo Agroecológico.

- ♦ **El Modelo de Producción agroecológico:** Los resultados de la experiencia productiva puestos en discusión de manera participativa fueron la primera herramienta utilizada para el diseño del modelo productivo. A ella se le sumaron las entrevistas individuales desarrolladas en el marco de las actividades de seguimiento, y los contenidos resultantes del curso básico. Con este material, la profesional a cargo concibió un primer documento como propuesta preliminar, el que fue validado por los/as participantes en espacio de taller, derivando en un documento final y una ficha productiva.



◆ El ciclo productivo tradicional

Los conocimientos asociados al ciclo productivo de la calabaza que tradicionalmente se han transmitido en el territorio a lo largo del tiempo, conforman parte de un corpus más amplio propio de las personas que viven en el campo. Quienes saben vivir de la tierra, saben, por ende, cultivar calabazas. Se trata de aprendizajes cotidianos que se integran a la vida desde la niñez, desde una relación de observación/experimentación constante.

Mi papá, mi abuelo, desde chiquititas nosotros teníamos hortalizas, nos daban planchones chiquititos y nosotros teníamos que plantarlos, yo me acuerdo tener 3, 5 años, aunque a lo mejor a los 3 años pisaba más que ayudaba, pero pasaba un riguerito y había que ir a llenar el cantarito con agua y regar matita por matita. Por eso yo le decía, todavía nosotros tenemos esta tradición. Si hay que regar matita por matita lo hacemos con el cantarito, porque es una manera de no desperdiciar el agua también, es focalizada el agua a la planta. Y así nos enseñaron de chiquititas el asunto de la tierra. (Juana Venegas, sector Dadinco, San Nicolás)

Es un saber-hacer interpretado como simple o sencillo, facilitado por la calabaza en tanto planta “carne de perro”. Durante su proceso de cultivo los cuidados que requiere son menores. No hay enfermedades que la ataquen, no se ralea ni se poda, y tampoco exige un riego permanente. “Es una planta que no es llamativa a bichos”, señala la señora María Tello del sector de Bellavista en la comuna de San Nicolás. Por su parte, don Enrique Venegas, sostiene que “no es celosa” y que sus frutos pueden manipularse con confianza.

Yo aprendí así no más... las semillas se siembran y después se cosechan, nunca se enferman ni nada. (Bristela Pino, sector Dadinco, San Nicolás)

Siguiendo las descripciones del proceso productivo efectuado en las diversas localidades de las comunas de San Nicolás y Coelemu, se evidencia una modalidad similar para su producción en todo el territorio, con ciertas variaciones en su calendario de acuerdo a la diversidad de suelos y zonas de cultivo, la abundancia o déficit de agua, y los cambios de temperaturas como heladas y fríos intensos. De este modo, la siembra puede iniciarse con la preparación del suelo entre los meses de agosto-septiembre u octubre-noviembre, identificando períodos de cosecha entre los meses de diciembre-enero a marzo-abril.

En la actualidad la siembra de la calabaza se realiza en una escala muy pequeña. Dos o tres matas son suficientes en cada familia para obtener algunos pocos frutos. Ello debido a que una planta potencialmente es capaz de otorgar un alto número de frutos si su proceso productivo es adecuado, dependiendo de la variedad que se cultive.

Acá se echan pocas semillas porque resulta que, si se da buena una mata, da hartas... Una mata da de 10 a 12 calabazas. Las últimas en veces cuando la mata ya no tiene fuerza como acabo de decirle, llega ya más la sequedad, ahí salen más chicas, pero si tuviera alguna ayuda ahí ya salen más parejas. (Crisólogo Ortega, sector Dadinco, San Nicolás)

La manera de cultivarla es igual para todas las variedades que he cultivado. De repente los calabacitos chiquititos, esos son más rápidos y es muy fácil para secarlos. (Amelia Villegas, sector Caravanchel, Coelemu)

Si bien la modalidad en que se siembra esta planta no es totalmente homogénea, se mantienen ciertos parámetros básicos de cultivo que también se extienden a plantas como los zapallos, pepinos y melones, entre otras cucurbitáceas. La siembra se realiza en hileras o en casillas, a unos 40 ó 60 centímetros de distancia, depositando 4 o 5 semillas por cada casilla. En algunos casos se siembra cerca de árboles, cercos o postes, ya que al tratarse de una planta guía, estos materiales sirven de soporte y permiten una mejor obtención de sus frutos, aunque tradicionalmente su cultivo ha sido a ras de suelo. En otras situaciones se utilizan tabloncillos que permiten alejar la planta del suelo directo, con el fin de que la humedad no la pudra ni a ella ni a sus frutos.

Se guían a la orilla del cerco porque van guiando y dan mucho más. Si las planto al medio no me da espacio como para que ellas trepen. (Aída Albornoz, sector Guarilhue, Coelemu)

Dentro de los cuidados señalados para el momento de la siembra, se estipula la necesidad de no realizar cultivos combinados. La polinización se efectúa a través de insectos, generando hibridaciones no esperadas. Respecto a este punto, la señora Juana Venegas advierte:

Ojo con la polinización. Si ponimos 5 o 6 variedades en un solo perímetro, se cruzan y no vamos a saber qué nos va a salir. (Juana Venegas, sector Dadinco, San Nicolás)

Durante las primeras semanas la planta emerge y posteriormente crece hasta formar una guía que puede ser de varios metros. Aquellas plantas más débiles que crecieron en la casilla se eliminan. Durante el primer mes se realizan desmalezados de forma manual y terminan una vez que la planta crece cubriendo la superficie.



La cosecha de los frutos suele darse con antelación en las zonas de secano, ya que la madurez es más rápida debido a la falta de agua. No obstante, esto incide en su tamaño, el que generalmente es más pequeño que el obtenido en las zonas de riego. El momento adecuado para la recolección de los frutos ocurre cuando la planta se ha secado completamente o antes del inicio de las lluvias, procurando que al menos el tallo que conecta la planta con el fruto se encuentre seco.

La calabaza se toma lo más tarde posible o cuando ya empiezan las lluvias. (Mónica Barros, sector Quillahue, San Nicolás)

Una vez que las calabazas son cosechadas, se llevan a un lugar protegido de la lluvia y se apilan de a dos o tres para iniciar el proceso de secado. Algunos frutos son guardados en bodegas y otros colgados en la cocina para acelerar el proceso con ayuda del humo.

Su uso como contenedores de líquido exige, además, que éstas sean “curadas” o tratadas previamente. Para ello el aguardiente y a la lejía se conciben como medios adecuados, dejándolas en condiciones óptimas de ser utilizadas.

Las calabazas se curaban con el vino. Se les ponía dura la cascara, se afirma más la madera, como si fuera más grueso, pero es más resistente no más porque la gruesura la traen ellas de cuando se hacen, según se hacen, por ejemplo, si están a todo imperio, a menos sombra, es más dura, más firme, igual por la tierra también, hay tierra por ejemplo que sea más asoleada, salen más firmes. (Crisólogo Ortega, sector Dadinco, San Nicolás)

Yo las curo con aguardiente, primero las lavo con lejía y después las curo con aguardiente. Las lleno con cenizas pa' que bote todo el pelito blanco que tiene adentro, la dejo ahí varios días y la voy moviendo. Unos 8 días estaré en eso, después las lavo y les echo aguardiente y las voy moviendo, después las lavo de nuevo y quedan con ningún olor, está llegar y echarle vino o agua. (Alba Rosa Ruiz, sector Guarilihue, Coelemu)

La conservación y selección de las semillas es otro aspecto relevante al interior del ciclo productivo. En general se reconoce que la mejor manera de conservar las semillas es manteniéndolas en sus propios frutos hasta el momento de la siembra. Algunos de los entrevistados señalan realizar un proceso previo de preparación o desinfección con ceniza o azufre, mientras otros reconocen que las semillas se obtienen haciendo un orificio en el fruto, justo al momento de sembrarlas.

Es el mejor método de conservación. Se saca la semilla y se pasa por ceniza o azufre como desinfectante y después se hace la casilla. Se saca pocos días antes para hacer el tratamiento, se deja 1 o 2 días y se siembra directo a la tierra, como casillas, como sembrar sandía o melón. (Juana Venegas, sector Dadinco, San Nicolás)

La conservación de las semillas dentro de sus frutos posibilita que éstas no se humedezcan y que se reconozca fácilmente el tipo de calabaza que cada una de ellas generará.

Si usted saca la semilla de la calabaza se le puede echar a perder, se le puede apercancar, hay que ponerla cerquita de la estufa para que la semilla se seque y se seque la calabaza también porque cuesta mucho secar la calabaza. (Amelia Villegas, sector Caravanchel, Coelemu)

Los criterios para seleccionar el fruto del cual se obtendrán las semillas para sembrar en una siguiente temporada aluden a su tamaño, color y forma. A su vez, las señales que hablan de una buena semilla se establecen a partir de su grosor y color. Son la observación y el tacto, basados en la experiencia, los indicadores en los que se basa este ejercicio selectivo. No existen pruebas de comprobabilidad o experimentación, salvo aquellas que se enmarcan en un modo de hacer basado en el aprendizaje oral y práctico.

Se selecciona la que tenga migajón, por el tacto, y uno generalmente las tira al viento y la que está vana vuela, por el peso, pero casi siempre por el tacto porque la semilla que tiene migajón es más gordita, está más llenita, y la otra está más tableadita. Esa ya no hay que echarla porque va a salir si es que tiene, pero va a salir débil la planta. También por el color se puede, más anaranjadita, porque casi siempre son amarillentas, que esté más anaranjadito, ahí se nota que está más madura la semilla. (Enrique Venegas, sector Dadinco, San Nicolás)

Se saca la mejor porque uno ve que cuando está vana está chupada, está deteriorada, entonces uno saca la mejor semilla. O en este caso la calabaza más linda, porque en el caso de la sandía o el melón usted se va por el dulzor, por la coloración, por el tamaño y todo. Y qué haría yo, el mejor huevito y la calabaza que me gustara más, esa perforaría para sacarle la semilla y ahí la elegiría. (Juana Venegas, sector Dadinco, San Nicolás)

Nosotros siempre buscábamos la más antigua, la más robusta, la de mejor forma. No se pueden ocupar para sembrar altiro, hay que usar la más antigua, la más robusta, la mejor pepa también. Yo como que la toco, si está gordita, está bien, si está muy flaquita, no tiene migajón, está vana. (Amelia Villegas, sector Caravanchel, Coelemu)

Conviene precisar además que la calabaza del año no es considerada una buena opción para su reproducción. Al igual que otras personas entrevistadas, la señora María Tello insiste en que “altiro no se puede usar para sembrar porque está muy nueva la semilla”. Es necesario dejarla madurar y secar hasta el siguiente ciclo para aprovechar toda su potencialidad.

Respecto de las variedades, la mayormente identificada corresponde a la llamada calabaza grande o “calabazo”. En la antigüedad se reconocen frutos con capacidad de hasta 10 o 15 litros. Igualmente, la calabaza para mate, o simplemente “mate”, también forma parte del corpus de frutos identificados. De ella se habla de tamaños y formas diversas, algunas con mango y otras sin él, todas correspondientes a la variedad de *lagenaria sicerarea*, al igual que el calabazo. El “calabacito”, también de esta especie, es un fruto de menor tamaño, cuya productividad es mayor a las anteriormente mencionadas. En promedio se puede decir que de una planta es posible lograr entre 12 a 15 frutos si se aplica un adecuado proceso de cultivo. Finalmente, la calabaza “huevito”, denominada de esa manera a partir de su forma, logra hasta 20 o 25 frutos, pero no posee una presencia extendida, ya que sólo algunos de los/as entrevistados/as pudieron identificarla.

Se hacen tontas a las gallinas con esto. Siempre se ha puesto un huevito de nido. Casi siempre las gallinas en el campo ponen sus huevos en cualquier parte, casi siempre a orillita de camino y la gente pasa y se los lleva, entonces pa' que la gallina no pusiera en cualquier parte, le ponían una calabaza, entonces el que se la robaba echaba el huevito al sartén, pero ese no se freía. (Enrique Venegas, sector Dadinco, San Nicolás)

◆ La experiencia productiva participativa

La temporada de producción 2016-2017 se caracterizó por presentar una primavera lluviosa y la presencia de bajas temperaturas hasta las primeras semanas de octubre, situación que retrasó el inicio del cultivo en algunas localidades.

Tal como se mencionó anteriormente, la selección de semillas se realizó de manera conjunta con los/as productores/as, a partir de la definición de ciertos criterios mínimos asociados al objetivo de la iniciativa. Si bien, la primera etapa determinó la existencia de al menos 10 tipos de frutos en el territorio (ver Tabla 1), se seleccionaron sólo cinco de ellos para su reproducción (calabaza grande, calabaza mate, calabaza huevito, calabaza pequeña con rayas, calabaza verde con deformaciones), reconociendo tres ecotipos específicos con trayectoria histórica y cultural en ambas comunas (calabaza grande, calabaza mate, calabaza huevito).

ECOTIPO (NOMBRE COMÚN)	OTROS NOMBRES	USOS	FORMA DEL FRUTO
Calabaza grande	Calabaza cantimplora	Contenedor de líquidos	Piriforme
Calabaza mate	Calabaza chica	Beber hierba mate	Piriforme con cuello curvo
Calabaza huevito	-	Como huevo falso en ponederos de gallinas	Oval
Calabaza pequeña con rayas	-	ornamental	Piriforme
Calabaza verde con deformaciones	-	ornamental	Piriforme piel reticulada
Calabaza con deformaciones verde y amarilla	-	ornamental	Piriforme piel reticulada
Calabaza con deformaciones amarilla	-	ornamental	Piriforme piel reticulada
Calabaza lisa verde /amarilla	-	ornamental	Piriforme
Calabaza italiana	-	ornamental	Cilíndrico
Calabaza con verrugas	-	ornamental	Oval con piel granulada
Calabaza huevo de avestruz	-	ornamental	Oval
Calabaza con boina	-	ornamental	Turbante inferior
Calabaza naranja	-	ornamental	redondo

Tabla 1: Ecotipos de calabazas identificadas en el territorio



El proceso de selección se realizó a partir de la definición conjunta de cinco criterios mínimos, en los cuales se combinaron contenidos históricos y culturales con variables asociadas a su potencialidad para el uso artesanal y comercial. Los criterios considerados correspondieron a:

- ◇ Presencia histórica en el territorio
- ◇ Vigencia
- ◇ Sentido de identidad
- ◇ Potencialidad comercial
- ◇ Uso funcional

Las semillas fueron adquiridas principalmente a través de los intercambios establecidos en el marco del proyecto, en base a aquellas manejadas por los/as mismos/as productores/as.

La elaboración del plan productivo individual permitió definir el tipo de mejora a considerar, luego de la evaluación y análisis del ciclo de cultivo tradicional recogido en la etapa anterior. La revisión de los aspectos críticos del sistema de siembra-cosecha-tratamiento post-cosecha, determinó tres posibles mejoras a implementar por cada uno/a de los/as productores/as:

- ◆ **Riego:** El cultivo de calabazas es reconocido por su adaptación a una amplia gama de suelos, al igual que su resistencia a la sequía. Sin embargo, se identificó que para una buena producción era necesario un mayor abastecimiento de agua, especialmente en el momento de floración, derivando en una mejor obtención de frutos en términos de tamaño y calidad.

La mejora entonces consistió en utilizar metodologías de riego, permitiendo observar diferencias entre producciones. De esta manera, se probó riego tradicional (riego tendido y por surcos) y riego tecnificado (riego por goteo) durante la producción del cultivo.

- ◆ **Conducción del cultivo:** Por tratarse de una especie que emite “guías” en su desarrollo, este cultivo exige una superficie amplia para su crecimiento, razón que limita su producción a un bajo número de plantas o a una superficie reducida. Una forma de optimizar la superficie a cultivar es guiar la planta a través de un sistema de conducción que permita cultivarla en altura.

La mejora en este caso consistió en utilizar una estructura de conducción que permitió guiar la planta sobre el suelo, optimizando la producción, además de hacer más eficiente el uso de la superficie a utilizar.

- ◆ **Estructura de secado:** Uno de los problemas identificados por los productores durante la post-cosecha en base a sus experiencias anteriores, fue la obtención del fruto seco. Hay evidencia de que los frutos se pudren fácilmente al no utilizar una técnica de secado óptima, obteniendo una pérdida parcial o total de éste.



Actualmente, este proceso se realiza en terreno y en la planta hasta que el clima lo permite, lo cual eleva el porcentaje de pérdida por pudrición o manchado de los frutos, así como también la producción de semillas viables.

Para mejorar este aspecto, se propuso utilizar un espacio con condiciones favorables para el secado de frutos, inmediatamente después de la cosecha, el que debía tener condiciones de ventilación, temperatura y humedad adecuadas para el proceso. De esta forma, el secado se realizó en diferentes espacios como bodegas, invernaderos y cocinas, acondicionados para este propósito.

La implementación de las mejoras anteriormente señaladas se dio durante el proceso productivo. La primera etapa del cultivo consideró siembra directa y de trasplante, en un amplio período de tiempo que abarcó desde agosto hasta diciembre. La mayoría de los/as productores/as preparó el terreno en forma manual y con implementos de tiro animal, utilizando en casos puntuales algún nivel de tecnología (motocultivador). Para el mejoramiento del suelo se utilizó fertilización en base a abonos naturales como compost, humus o guano animal antes de la siembra, adicionándolo en el sector de las casillas de cultivo. Durante el desarrollo y crecimiento del cultivo, algunos/as productores/as aplicaron abonos antes de la floración, obteniendo un sobre crecimiento de las plantas, siendo, no obstante, una práctica poco generalizada.

Todas las producciones fueron regadas a través de manera tradicional o tecnificada (riego tendido, riego por goteo). El control de malezas se hizo en los primeros meses de crecimiento del cultivo, y se realizó a mano o con herramientas manuales. No hubo reportes de malezas persistentes. Las plantas regadas bajo un sistema tradicional, tuvieron mayor cantidad de frutos al momento de la cosecha que las regadas con riego tecnificado, pero el nivel de pérdida por efectos de la pudrición del fruto fue mayor, al parecer por humedad excesiva que entrega esta metodología de riego.

Durante el inicio del cultivo, se mencionó la presencia de tijeretas que consumieron hojas y tallos. El control para estos insectos fue a través del uso de aves que pudieran consumirlos durante el pastoreo. Posteriormente, se identificaron en casos puntuales mosquita blanca, pulgones y caracoles, los que fueron combatidos con preparados de ortiga y la aplicación de ceniza.

La cosecha ocurrió entre los meses de marzo a junio, mayoritariamente en luna menguante mediante procedimientos manuales, utilizando como criterios el color del fruto, el nivel de secado de la planta y la aparición de las primeras lluvias. No se observaron diferencias en producción entre la siembra directa y el almácigo trasplante. En las plantas de calabaza grande trasplantadas, se observó mayor cantidad de plantas que lograron finalizar el ciclo, mientras que en los ecotipos mate y huevito, hubo pérdida de plantas por falta de crecimiento.

Respecto de la post-cosecha, ésta exigió varios meses para alcanzar el secado total de los frutos, denotando una mayor dificultad para aquellos ecotipos de tamaño más grande, y exigiendo en algunos casos, el uso de hornos y estufas para evitar la aparición de hongos, aspecto generalizado entre la mayor parte de los/as productores/as.

Finalmente, conviene precisar que el principal problema presentado en la producción de calabaza de esta temporada en ambos territorios, fue la ocurrencia de incendios forestales que afectaron la región en su conjunto. Este evento mermó directa e indirectamente la producción de calabaza, evidenciándose en el menor número de frutos y tamaño de las variedades producidas.

En el sector de Bella Vista, comuna de San Nicolás, por ejemplo, una productora perdió el 100% de sus cultivos, sistemas de riego, cercos, entre otros, puesto que su predio fue rodeado por el fuego. En otros sectores de San Nicolás y Coelemu, las altas temperaturas y la falta de agua afectaron directamente a las plantas, las cuales evidenciaron estrés e indirectamente improductividad del cultivo.

◆ **Propuesta de Modelo Productivo de Calabazas**

El modelo propuesto, basado en un sistema de producción agroecológica, fue elaborado identificando 10 etapas vinculadas con manejos técnicos esenciales para la producción de este tipo de frutos:

◆ **Requerimientos de suelo y clima**

Antecedentes indican que la temperatura base para el crecimiento de las especies de esta familia es alrededor de los 15°C, por lo que no se recomienda siembras tan tempranas, ya que son sensibles a las bajas temperaturas y las plantas son afectadas por heladas. Su gran capacidad de adaptación se da en climas secos y calurosos.

El cultivo en general se adapta a una amplia gama de suelos, sin embargo, su desarrollo se ve afectado en suelos compactados, desgastados y con mal drenaje. Por esta razón, y por la condición agroecológica que se le da a esta producción, es que se hace preciso tener una buena condición de suelo con respecto al drenaje, nutrientes y humedad, disminuyendo con ello la posibilidad de problemas posteriores como hongos o mal crecimiento en plantas.

◆ **Desarrollo y crecimiento**

Si la semilla se siembra con las condiciones adecuadas para su germinación, ésta emerge rápidamente en no más de una semana. Se trata de plantas de hábito de crecimiento rastrero, es decir, cubriendo el suelo, emitiendo guías que pueden alcanzar varios metros.

La producción puede ser guiada con estructuras existentes o construidas para este propósito. De esta forma se optimiza la superficie a cultivar, aumentando la cantidad de plantas a cosechar. En plantas guiadas, la producción de frutos es similar que en plantas cultivadas a ras de suelo, siendo un poco menor para la calabaza grande, con la que además se debe tener especial cuidado al momento de su fructificación, puesto que los frutos pueden llegar a pesar varios kilos. Para evitar su caída, se recomienda afirmarlos con mallas o en alguna superficie que lo sostenga.

Una ventaja de utilizar algún tipo de estructura de conducción es que ciertos manejos como desmalezado, riego, cosecha, son menos costosos al momento de realizarlos.

◆ Propagación

La calabaza se propaga por semillas, pudiendo realizarse siembra directa y almácigo trasplante. En esta etapa adquiere importancia la calidad y procedencia de la semilla. Bajo la observación, se deben elegir semillas sanas, libres de hongos, y con la cubierta lisa y no arrugada. De esta forma se asegura la germinación.

La utilización de semillas longevas disminuye la producción, a pesar de que algunos productores mencionan que dentro del fruto puede mantenerse viable por muchos años.

Con respecto a los sustratos a utilizar en un almácigo, se recomienda el uso de arena, compost y humus en una proporción de 1:1:1. Pueden ser utilizados contenedores con alveolos grandes para calabaza cantimplora y más pequeños para calabaza mate y huevito. También es posible hacer almácigos en cajones no tan profundos, acondicionados para este propósito.

En el caso de ocurrencia de heladas, el trasplante es recomendado para establecer el cultivo más tardíamente y así evitar que las plántulas sean afectadas por las bajas temperaturas.

◆ Siembra

El establecimiento de calabazas en el Valle del Itata, ya sea por siembra directa o trasplante, se realiza en primavera. Dependiendo de la localidad, las condiciones de suelo y agua, ésta se extiende desde los meses de agosto hasta la segunda quincena de octubre. Así, en localidades sin acceso a agua de riego y suelos más arcillosos, la siembra es más temprana, mientras que en aquellas donde se cuenta con riego y suelos más fértiles, se hace de manera más tardía.

Para la preparación de suelos se deben realizar labores de rastraje, y si es necesario la utilización de arados para profundizar y soltar el suelo. La siembra directa se realiza en casillas y el marco de plantación varía según el ecotipo a reproducir. De acuerdo esto, para el cultivo de calabaza mate y huevito se recomienda una distancia entre hileras de 1 metro como mínimo y sobre la hilera de 1 a 1.5 metros aproximadamente. Para la calabaza cantimplora, las plantas se distribuyen en hileras separadas de 1.6 a 2 mts. entre sí, dado su mayor tamaño. Las plantas sobre la hilera van separadas a un 1 ½ mts. como mínimo, para permitir el desarrollo de las plantas.

Considerando el tamaño de la semilla y la capacidad de germinación de ésta, se colocan 1 o 2 semillas por casilla a una profundidad de 3 cms. Posteriormente, en la emergencia, se ralea. En almácigo sólo se utiliza una semilla. No se recomienda siembras tan tempranas, puesto que las plantas son afectadas por heladas.

Otro punto a considerar al momento de la siembra, es la posición de la semilla al colocarla en el suelo. Esta no debe ir acostada sino que con el ápice superior de la semilla hacia abajo. Esta práctica es tradicionalmente llamada “el picoteo de la Lloica” por los agricultores.

◆ Fertilización

De acuerdo a la experiencia, en general las calabazas no son cultivos tan exigentes en nutrición. La fertilización debe ser balanceada, dirigida a una buena producción de frutos y semillas y que no promueva el crecimiento vegetativo. Se recomienda, entonces, una primera aplicación al

momento de la siembra y posteriormente al inicio de floración. Para efectuar este manejo existen diferentes productos que se pueden utilizar y fabricar fácilmente. Algunos de ellos son bocashi, compost, humus, té de humus, entre otros. En suelos sobre fertilizados, la planta tiende a “irse en vicio”, inhibiendo, en la mayoría de los casos, la cuaja de sus frutos.

◆ **Riego**

Se recomienda realizar los riegos desde los inicios de la floración hasta cuando la planta comienza a secarse, lo que sucede aproximadamente entre febrero y marzo. No obstante, es posible realizar un riego previo a la floración, en aquellas localidades que siembran más tardíamente.

El riego puede aplicarse con diferentes metodologías, dependiendo del nivel de producción que se desea obtener, así como también de la cantidad de agua que con la que se cuenta para ello. A mayores producciones, mayor es la cantidad de agua a proporcionar, por lo que se recomienda mejorar la metodología de riego con sistemas más tecnificados.

◆ **Control de malezas**

Se controla malezas en los primeros meses de crecimiento del cultivo, hasta que las plantas cubran la superficie, lo que evita el crecimiento de éstas alrededor. Este control es realizado a mano o con herramientas manuales. Durante este período, si existe algún riego, se recomienda hacerlo con agua limpia, libre de semillas de malezas.

◆ **Plagas y enfermedades**

Se recomienda la diversidad de cultivos para mantener hospederos alternativos a los insectos que pueden atacar a las plantas de calabaza, además de controles preventivos en base a algunos productos repelentes, como el macerado de ajo, que se aplica vía foliar, una vez detectado el insecto, con una frecuencia de 5 a 7 días.

◆ **Cosecha**

El cultivo dura 5 a 6 meses desde la siembra a la cosecha, por lo que en siembras ocurridas en la segunda quincena de octubre, se cosecha entre los meses de marzo a abril, en base a condiciones climáticas que evitan la exposición de los frutos a lluvias y heladas de la temporada. Sin embargo, conviene considerar además la madurez del fruto. En ciertos casos, como siembras tardías, es recomendable dejar la mayor cantidad de tiempo posible el fruto en la “mata” para completar su desarrollo.

Se considera como índice de cosecha el secado total o parcial de la planta. Cuando coincide esto con las condiciones climáticas y la madurez del fruto, es el momento ideal para realizarla.

La producción es significativamente mayor para calabaza huevito, donde se obtienen hasta 70 frutos por planta. En calabaza cantimplora y mate este número es menor; en la primera, la producción máxima es de 6 a 10 frutos por planta, mientras que para la calabaza mate es hasta 12.

◆ **Post-cosecha**

La post-cosecha comprende el proceso de secado de las calabazas, reconocido como una de las etapas más difíciles de concretar en este cultivo.



Para obtener un fruto seco de calabaza se requieren varios meses de cuidado. Sin ellos, el fruto pierde calidad y en ocasiones se genera hasta la pérdida total. El proceso se inicia considerando un espacio que cuente con ventilación y protección contra la lluvia y que idealmente otorgue temperaturas moderadas para el secado de las calabazas. Corredores, invernaderos, bodegas y cocinas pueden ser utilizados con este fin.

Una vez cosechados los frutos, se deben dejar en los espacios descritos, idealmente colgados para que toda la superficie del fruto esté expuesta a la ventilación. Si no es así y quedan sentados en el suelo o sobre otra superficie, se recomienda moverlos frecuentemente para evitar manchas por pudriciones.

La aparición de hongos durante el proceso es inevitable para todos los ecotipos. En el caso de las calabazas cantimplora y mate, es mayor la aparición de estos hongos que en la calabaza huevito. Aplicaciones de hipoclorito de Na al 5%, sobre la superficie del fruto una vez por semana, evitan estos brotes.

La aplicación de calor en el proceso se puede hacer, pero moderadamente. Temperaturas altas y prolongadas deterioran el fruto, especialmente aquellos en que no se ha logrado la madurez total. Temperaturas moderadas, que van entre los 15° a 20°C, son ideales, por lo cual las cocinas son el espacio indicado para el secado.



Luego de un proceso de recopilación, análisis y revisión colectiva de los conocimientos tradicionales asociados al ciclo productivo de la calabaza al interior del territorio, se procedió a implementar una experiencia práctica que permitiera identificar los puntos críticos a resolver y se inició un proceso de mejoramiento de carácter participativo, derivando en una propuesta de Modelo de Producción Agroecológica de Calabazas.

Un primer aspecto a relevar en el amplio ejercicio de rescate y sistematización del saber local, fue la importancia del reconocimiento de éste en la figura de personas de mayor edad, quienes no sólo conservaban conocimientos técnicos en torno al cultivo, sino que daban cuenta de contextos culturales y simbólicos atribuidos a la agricultura desde un profundo sentido de vida campesino. De esta manera, el rol que jugaron algunos/as participantes como cultores de este saber y sus prácticas fueron vitales para mantener la motivación de los/as demás productores/as, y colaboraron en la sistematización de un conocimiento disperso y con vacíos generacionales evidentes, para su reactualización.

El desafío entonces al correlacionar los saberes agrícolas tradicionales con los contenidos aportados desde la agronomía o la ciencia clásica, fue poner en diálogo de manera virtuosa aspectos técnicos contextualizados a las actuales condiciones de riesgo de estos sistemas, sin necesariamente perjudicar las epistemes locales. La agricultura desde la Cultura Tradicional Campesina es concebida como un proceso de “creación colectiva hecha entre los seres humanos y la naturaleza” (Celis; 2004: 38), contraponiéndose a las actuales concepciones instrumentales y mercantilistas propiciadas por el modelo hegemónico neoliberal, constituyendo en sí misma, tal como se manifestó en el capítulo anterior, un patrimonio cultural más amplio, que incorpora a la calabaza como repertorio digno de resguardar.

Desde esta lógica, los recursos metodológicos implementados a lo largo de la iniciativa debieron considerar como primer referente de aprendizaje la oralidad, la observación y la experiencia, posibilitando de manera permanente espacios para la reflexión conjunta a partir de prácticas concretas. En este sentido, los objetivos de mejoramiento a nivel productivo no se centraron en el logro de un cultivo más eficiente, sino de activar un saber-hacer debilitado y fragmentado que, sin embargo, persistía latente en la memoria de sus habitantes. Las mejoras para la obtención de más y mejores frutos, adecuados a los requerimientos artesanales y comerciales de sus productores/as, habría exigido al menos dos experiencias productivas puestas en práctica, y una trayectoria de mayor profundidad para los/as especialistas en el trabajo de producción de nuevas artesanías, a partir de la definición de sus propias necesidades.

Más allá de lo anterior, algunas de las reflexiones emanadas desde la perspectiva técnica de la experiencia implementada, se concentraron en cuatro ideas básicas y generales:

- ◆ **Calidad del suelo:** En la actualidad, el territorio cuenta con suelos altamente degradados, desgastados y arcillosos, producto de la presencia de amplias superficies de plantaciones forestales y de un manejo no siempre adecuado de los cultivos. Ello obliga a incorporar la aplicación de técnicas de mejoramiento de suelos y fertilización que no forman parte del corpus tradicional para el caso del cultivo de calabazas. La resistencia de la planta y el fruto a condiciones adversas y su calificación como “carne de perro” no considera grandes cuidados durante el ciclo de producción,

cuestión que hoy surge como necesaria. Entre las recomendaciones se consideran la aplicación de biopreparados, bajo el entendido de que muchos de ellos poseen como base las prácticas agrícolas tradicionales.

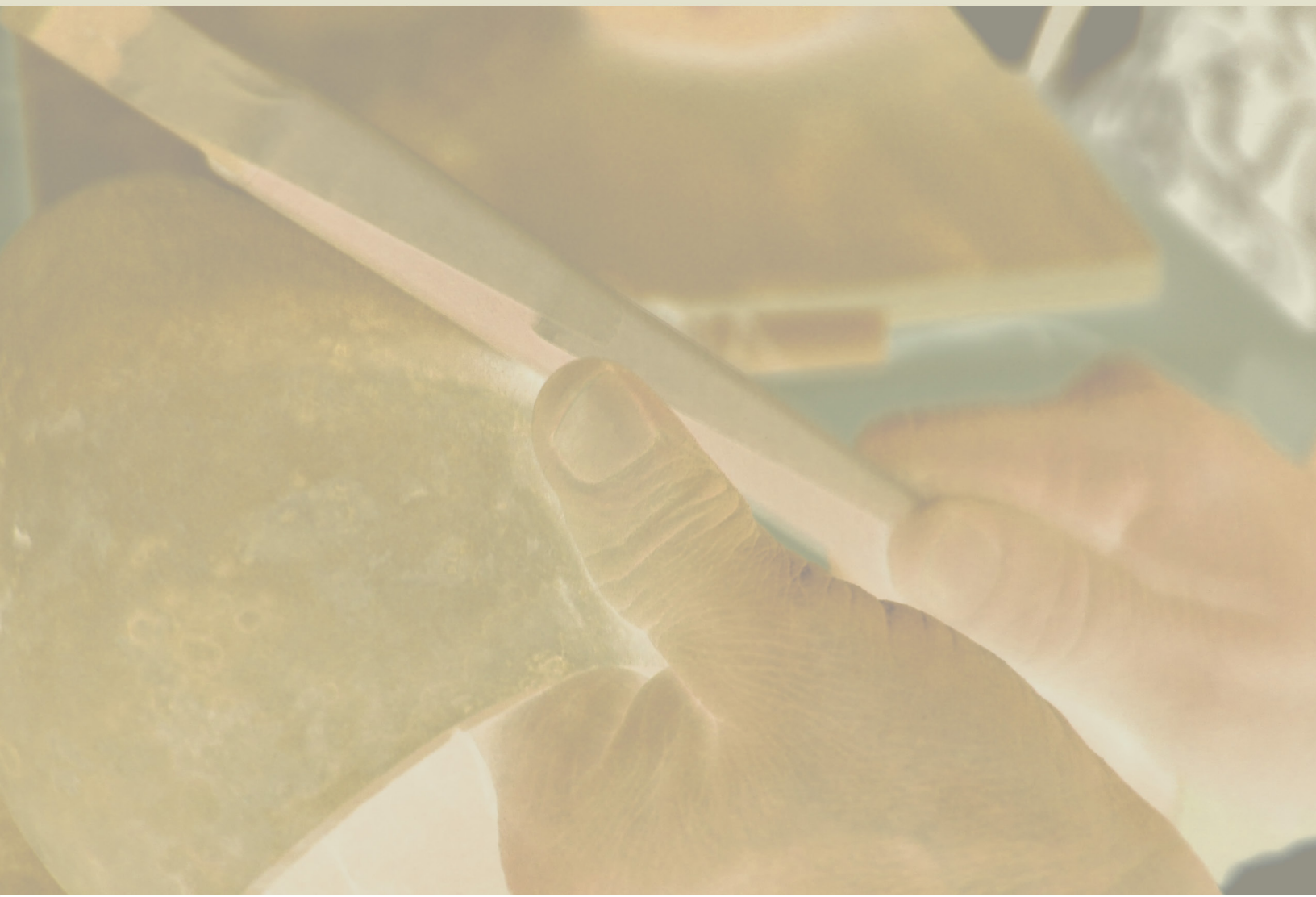
- ◆ **Cambio climático:** Las modificaciones en los ciclos climáticos en los últimos años también incide en el proceso de cultivo. Entre los influjos más evidentes se observó, por ejemplo, el retraso en los tiempos de siembra, los que en algunos casos alcanzaron hasta los tres meses. Los mayores niveles de humedad existentes durante los tiempos de post-cosecha fueron otro aspecto percibido por los/as productores/as, provocando un alto índice de hongos y en algunos casos la pudrición de los frutos y pérdida de parte de la cosecha.
- ◆ **Riego:** La hipótesis inicial del equipo técnico sostenía que la tecnificación del riego podría mejorar los niveles de producción de la planta de calabaza. Inesperadamente, las observaciones de los/as productores/as indicaron que el sistema de riego tradicional producía mayor cantidad de frutos que el sistema tecnificado. Contradictoriamente, a través de este último sistema de riego era posible controlar de mejor manera la humedad en los frutos, demostrando tener menor nivel de pudrición posteriormente.
- ◆ **Secado:** este aspecto merece una atención con mayor profundidad, ya que durante la ejecución de la iniciativa no fue posible realizar una observación más sostenida de este aspecto. Los tiempos considerados por el proyecto y la presencia de algunos obstaculizadores de cierta envergadura, como fueron los incendios forestales que afectaron a la región durante el período estival de 2017, retrasaron el inicio de la siembra e impactaron directa o indirectamente los cultivos de los/as participantes. No obstante, dentro de las primeras apreciaciones que se pueden recoger durante el proceso, se señala, por ejemplo, la existencia de un menor número de cocinas campesinas, espacio donde tradicionalmente se efectuaba el proceso de secado así como la conservación de diversos productos alimentarios. Otro aspecto ya antes señalado dice relación con los cambios de temperatura y los niveles de humedad en los tiempos destinados al proceso de secado, cuestión que permite hipotetizar el uso de equipamiento técnico para el desarrollo de esta etapa, o el aumento del tiempo dedicado a esta labor.





CAPÍTULO V

INNOVACIÓN Y TRADICIÓN.
LA CALABAZA COMO OBJETO ARTESANAL DE CALIDAD



LA EXPERIENCIA: FORMACIÓN EN ARTESANÍA Y NUEVOS DESARROLLOS

Los objetivos planteados para esta etapa se propusieron desarrollar nuevos diseños y mejorar las técnicas de producción artesanal en objetos decorativos y utilitarios de calabazas, a través del diálogo de conocimientos entre diseñadoras/es, artesanas/os y productoras/es. También se consideró oportuno posibilitar la comercialización de los productos artesanales de alta calidad confeccionados por los/as participantes, en diferentes mercados.

Tales propósitos exigieron de parte de la entidad ejecutora la articulación con actores reconocidos en el ámbito de las artesanías, convirtiéndose en una fase de mayor desafío, en la medida en que parte importante de la experiencia y trayectoria institucional estaba cimentada en el terreno de la Agroecología y el Patrimonio Cultural. Desde el momento de la elaboración de la propuesta, se establecieron alianzas con Manos del Bio Bio, agrupación de pequeños productores, artesanos y manufactureros de la región, que durante varios años ha desarrollado un proyecto de comercialización basado en los principios del Comercio Justo y la Economía Solidaria. Se trata de una experiencia única en el país, donde los propios productores son dueños de su plataforma de venta, funcionando como comercializadora asociativa, certificada por la WFTO (World fair Trade Organization) del gran Concepción, promoviendo un trato justo entre cliente y productor, recogiendo tradición e incorporando innovación e identidad local, y preocupándose por la responsabilidad en los procesos productivos.

De este modo, se anexaron al equipo estable de trabajo al menos tres integrantes de dicha asociación, quienes, de acuerdo a sus experticias, ocuparon roles de asesoría y facilitación de talleres de formación en artesanía, y elaboraron un estudio de mercado en torno a la calabaza y los productos artesanales actualmente existentes. Manos del Bio Bio coordinó además las distintas experiencias de comercialización, a través de ferias, tanto dentro como fuera de la región, convirtiéndose en un referente para los/as campesinos/as implicados/as en la iniciativa, ya que los acercamientos al trabajo artesanal en el territorio eran más bien incipientes.

La metodología de trabajo consideró la elaboración de un primer diagnóstico a partir de la ejecución de visitas individuales y la aplicación de una ficha para cada uno/a de los productores/as motivados/as en el trabajo de confección de piezas artesanales, con el fin de conocer la situación actual de la artesanía en calabaza de cada comunidad, con énfasis en las potencialidades de desarrollo del producto artesanal y del/a artesano/a. Igualmente, se recogieron motivaciones y experiencias de comercialización de los artesanos/as, manualistas y/o creadores/as autodidactas.

Una vez analizados los resultados arrojados por el diagnóstico, el equipo de trabajo presentó una propuesta formativa en artesanía en calabaza, organizadas en seis talleres, en los cuales se desarrollaron contenidos como: introducción a la artesanía y al reconocimiento morfológico de la calabaza; técnicas de limpieza y secado; técnicas de perforación, uso de marco, sierras y reglas; técnicas de mediciones, técnicas de corte, técnicas de lijado y raspado; confección de objetos utilitarios de cocina, considerando diseño, elaboración y terminaciones, entre otros.

Por su parte, las asesorías implementadas se organizaron de manera grupal y funcionaron como una extensión de los talleres de formación, con el fin de afianzar los aprendizajes desarrollados. Los contenidos en esta oportunidad consideraron actividades como diseño, elaboración y terminaciones de

fuentes de cocina, utilizando herramientas y aplicaciones; diseño y selección de etiqueta, tipografía y escritura sobre calabaza, pirograbado, embalaje y colocación de etiquetas, nuevos diseños, entre otras.

Las experiencias de comercialización organizadas en el marco de la gestión de ferias por parte de Manos del Bio Bio no tuvieron un desarrollo de magnitud, ya que consideró el último período de la iniciativa y se orientaron ante todo a posicionar la imagen de la calabaza como objeto artesanal en espacios de mercado.



Las reflexiones generadas a partir de la intervención en esta etapa, concentraron sus esfuerzos en contextualizar de manera permanente el sentido del trabajo de producción artesanal y de la comercialización, dentro de un proceso mayor de puesta en valor patrimonial. Por ello, las fases anteriores no fueron interpretadas como experiencias desconectadas sino como base para los desarrollos necesarios que se manifestaban en el corto plazo. La intensión de este ejercicio fue dar contenido a la formación en producción de piezas artesanales en tanto estrategias de reactivación cultural, antes que como alternativa de mejoras económicas de las unidades familiares campesinas involucradas.

Las herramientas metodológicas para provocar estas orientaciones demandaron la nivelación de expectativas a lo largo de las distintas actividades propuestas, motivando acercamientos reflexivos en relación a los “sentidos” de la reactivación del cultivo tradicional de la calabaza, promoviendo la construcción colectiva de respuestas en torno a las preguntas ¿para qué y para quiénes abrir esta línea de trabajo artesanal?

A modo de ejemplo, las expectativas levantadas en la fase de diagnóstico en relación a la importancia del trabajo artesanal en calabazas rondaron ideas tan diversas como la necesidad de recuperación de un bien del territorio y sus comunidades; la opción de contar con un medio de relajación a través de un trabajo manual, y la oportunidad de aprender a comercializar. Si bien se trata de motivaciones no excluyentes, se debió profundizar la relación de cada una de estas expectativas con la noción de patrimonio agroalimentario y los mecanismos y estrategias pertinentes para su puesta en valor desde los contextos locales.

El diagnóstico aplicado develó a su vez la existencia de un desarrollo artesanal apenas incipiente en los territorios implicados, y la presencia de un mayor número de trabajos manuales mediante decoración con pintado y decoupage, habilidades adquiridas la mayoría de las veces en el marco de cursos de capacitación con talleres laborales. Tal contexto reforzó la idea de trabajar el concepto de artesanía enfatizando nociones como manifestación cultural, pieza artística, identidad, pertenencia, entre otros contenidos, esclareciendo las distinciones entre manualidad y pieza artesanal.

Siguiendo esta misma línea, se levantó información en relación a las potencialidades de la calabaza como objeto artesanal, identificando entre los/as participantes el deseo de reactualizar su sentido funcional al interior de los espacios domésticos familiares. Por ello, fue necesario recoger primeramente las percepciones en torno al fruto en sí mismo para luego identificar sus posibilidades como producto comercial.

Tal como se manifestó en capítulos anteriores, la calabaza es reconocida como un fruto noble, con alta capacidad de resistencia frente a golpes o a la exposición directa al sol, que mantiene en condiciones favorables de temperatura los líquidos y sólidos que pueda contener. Entre los usos tradicionales se mencionan desde jarro para mate hasta peleta, pasando por mosteador¹, regadera y cucharón de chicharrones. Se destaca el grosor de su cáscara y su ligereza en peso que, en comparación con la greda, es mucho más conveniente. En tanto materia prima para la elaboración de piezas artesanales se reconoce su ductilidad en el manejo manual, su carácter “orgánico” en la medida que se trata de un contenedor reutilizable y biodegradable, su baja complejidad técnica y económica en el ciclo de cultivo, destacando como puntos críticos el proceso de preparación preliminar de la pieza a partir del secado, y el control de la pigmentación del fruto.

¹ Implemento para trasvasijar vino de una cuba a otra al interior de comunidades viñateras tradicionales del Valle del Itata.

Frente a lo anterior, la apuesta consensuada con los/as participantes de la iniciativa fue desarrollar un trabajo de creación artesanal que permitiera recuperar la calabaza desde su función contendora, logrando obtener durante el proceso diferentes productos terminados como cucharones de grano, cajas tipo azucareros, contenedores de fósforos y aliños secos, cantimploras, maceteros y colgantes, entre otros objetos.

La fase de comercialización de los objetos artesanales producidos en el marco de la iniciativa fue conducida por Manos del Bio Bio, con el fin de poner a la venta dichos productos y recabar información acerca de la comercialización de artesanías y manufacturas en calabaza, tanto a partir de la incorporación de los productos en su tienda como a través de la participación en ferias. En cada una de estas instancias se contó con productos propios de los participantes del proyecto y del territorio de la cuenca del Ñuble, además de elementos manufacturados por socios de la organización Manos del Bio Bio, contando de esta manera con una gran variedad de técnicas y rubros, no exclusivamente en base a calabazas.

Los eventos a participar fueron seleccionados considerando la variedad de clientes que movilizaban, todas orientadas al consumo de comercio justo, artesanía, diseño y patrimonio local, incorporándose también ferias gestionadas regularmente por Manos del Bio Bio. Hasta la culminación de esta sistematización, las ferias visitadas fueron realizadas entre los meses de agosto y octubre de 2017, contando con algunas experiencias preliminares en 2016, y comprendieron a: Feria El Clóset de Julieta; Feria Fiesta del Diseño y las Artes FIDAR; Feria Día del Artesano; Feria Punto de Cultura, Municipalidad de Concepción; Feria Comercio Justo Santiago; Feria Sercotec Expo Pyme, y Feria Campesina Manos del Bio Bio. En cada una de ellas se logró exhibir una variedad promedio de 35 piezas de calabazas distintas.

A manera de síntesis, se sostiene que en estos espacios la artesanía en calabaza se reconoció como un producto de potencial aceptación para el cliente, en la medida que evoca en los compradores interacciones directas con el mundo campesino, convirtiéndose en un objeto que desvía la mirada de los visitantes por su uso característico. Llama la atención del visitante, además, las variedades de calabazas y sus formas características en estado natural. Se considera que la prueba de comercialización de calabazas alcanzado en este período cumplió su objetivo, al poder visualizar una tendencia al consumo de este producto como objeto decorativo o utilitario. Entre los aspectos a mejorar se mencionan disminuir la variedad de productos a ofrecer en el stand, por ejemplo, sólo dos variedades del producto, para dar realce y figuración a la calabaza, sin dispersar al cliente. Igualmente, se considera la necesidad de entregar mayor información visual y de contenidos para sensibilizar de mejor manera al público en torno al fruto y la materialidad de la calabaza.

La implementación de experiencias formativas en artesanía y de comercialización como parte de una estrategia de puesta en valor o reactivación patrimonial, identificó algunos aspectos estratégicos a profundizar en términos reflexivos, con el objeto de pensar críticamente tanto esta experiencia como otras asociadas a esta línea de trabajo. Entre las ideas más relevantes, se destacan:

Los procesos de puesta en valor patrimonial no pueden considerar al mercado como la única estrategia posible para la reactivación de sus repertorios

Tal como se manifestó en capítulos anteriores, el campo del patrimonio cultural si bien ha sido abordado desde la ciudadanía como herramienta de defensa de lo local frente a lo global, también ha sido apropiado por el mercado como un bien de consumo, desconectado de los procesos socioculturales acaecidos en los territorios. Bajo este contexto, se hace imprescindible analizar críticamente el papel de éste al interior de los procesos de intervención promovidos, frente al riesgo de agravar las inequidades actualmente existentes hacia los territorios rurales. En el caso del trabajo de recuperación de la calabaza como repertorio patrimonial, se hizo énfasis en la idea de que esta reactivación se consolidaba bajo el reconocimiento de la existencia de la agricultura familiar campesina en tanto Agrocultura, es decir, en términos de un sistema de relación con la tierra y la naturaleza posicionada desde un paradigma distinto al imperante. Metodológicamente, sin embargo, ello exige el desarrollo de propuestas consistentes que sostengan dentro de un lugar de preponderancia la existencia de las epistemes locales en un contexto de tensión permanente en términos de relaciones de poder no sólo económicas sino también simbólicas, y que esto se traduzca en la conformación de espacios de diálogo, reflexión y debate que transiten desde relaciones de respeto y reconocimiento mutuo, atendiendo a las formas tradicionales y/o locales de comunicación y aprendizaje. Para ello, los equipos profesionales y no profesionales involucrados deben profundizar espacios reflexivos conjuntos que, además, permitan no perder el sentido de proceso.

Las estrategias diseñadas deben fortalecer la autonomía y no profundizar las relaciones de dependencia de los campesinos con el mercado convencional

Bajo esta misma línea se plantea necesario evidenciar la tensión autonomía-dependencia de las comunidades campesinas en relación al modelo económico hegemónico, al momento de diseñar las estrategias de recuperación patrimonial. Hasta ahora la tendencia del mercado ha sido la de posicionar productos con identidad como objetos de alto interés de consumo, lo que ha llevado en muchos casos a generar un impacto negativo en los procesos productivos, intensificándolos más allá de las posibilidades territoriales, favoreciendo la aparición de la figura de intermediadores o la incorporación del uso de agroquímicos con fines comerciales. En este contexto, la reflexión ética respecto de los tipos de producción y los objetivos de la comercialización deben estar conectados con los procesos de desarrollo del territorio en tanto comunidad, incorporando la sostenibilidad como una variable relevante al momento de planificar los procesos. Hasta ahora, las experiencias de diseño e implementación de protocolos éticos productivos han favorecido la consolidación de desarrollos autónomos de las comunidades rurales, pero han exigido también la maduración de procesos organizativos que no siempre alcanzan resultados alentadores. Tal como queda de manifiesto, se trata de una tensión que espera ser puesta en discusión como parte de los aportes al desarrollo de las agroculturas y los territorios.





Es necesario articular circuitos económicos virtuosos con sentido local

Siguiendo con la idea anterior, uno de los desafíos resultantes de la iniciativa aquí presentada dice relación con la creación de alternativas creativas y ciudadanas sustentadas en el saber local que permitan poner en diálogo la tradición y la innovación, bajo relaciones de equidad y respeto. El paraguas del Comercio Justo y las Economías Solidarias pueden resultar herramientas pertinentes para esta construcción, en la medida que bañan de sentidos divergentes el campo de lo económico. Igualmente, los acercamientos teóricos al Desarrollo de Escala Humana (Elizalde 2009), desde la comprensión de los satisfactores sinérgicos, pueden colaborar en desobstruir las posibilidades de comprensión y acción de otras economías factibles. Bajo esta perspectiva, por ejemplo, los oficios tradicionales pueden ser reconocidos como satisfactores sinérgicos pues se inscriben dentro de entramados socioculturales en los que su desarrollo vitaliza formas de relacionarse con el entorno natural y con el entorno social, activando memorias y economías locales, estimulando discursos identitarios, etc., además de resolver necesidades humanas específicas.

En definitiva, lo que se plantea como núcleo de profundización es la reconfiguración de propuestas de mercado que logren aportar a la satisfacción de necesidades múltiples, y que puedan ser identificadas por las propias comunidades en procesos de trabajo, en tanto actorías políticas productoras de discurso y acciones.



PALABRAS FINALES

De acuerdo a los testimonios recogidos en este ejercicio de sistematización, se entiende que la calabaza forma parte de un saber-hacer propio del mundo campesino, transmitido entre generaciones. Existe una referencia afectiva basada en la memoria que alimenta un sentido de identidad, ya sea familiar o comunitaria, y que cobijan a la calabaza al interior de los recuerdos asociados a la vida cotidiana. En este sentido, si bien no existe una asociación directa con la noción de patrimonio cultural por parte de los/as entrevistados/as, se evidencia la configuración de un valor basado en la subjetividad, que más allá del fruto y la planta, convierten a la calabaza en un ícono u objeto que sintetiza un tiempo y un modo de vida en particular.

Si se entiende que la puesta en valor de la calabaza como producto patrimonial exige reconocer también a la pequeña agricultura familiar campesina como sistema económico y socio-simbólico, la recuperación de los conocimientos tradicionales asociados a su cultivo resulta ser insuficiente. La calabaza conforma un repertorio patrimonial que en su reactivación debe involucrar dimensiones cognitivas y también afectivas y disposicionales. Desde esta perspectiva, se sostiene que las acciones complementarias que promuevan que las comunidades se apropien de este y otros repertorios patrimoniales, son parte fundamental de todo proceso de esta envergadura, entendiendo que el móvil de acción no debe estar situado únicamente en el campo de lo económico.

En síntesis, la dimensión del saber local se torna fundamental en el desarrollo de procesos de puesta en valor o mejor llamados de reapropiación cultural, debiendo ser abordada con consistencia teórica y metodológica, no sólo como parte de una fase diagnóstica o preliminar sino como eje transversal de todo el proceso de intervención. Con ello es posible recuperar su arraigo territorial y conseguir con propiedad la reactivación no sólo del producto sino de los saberes y haceres tradicionales en él implicados.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Celis, A. 2004. "Semillas y plantas como patrimonio de los pueblos al servicio de la humanidad". Instantáneas locales: patrimonio y desarrollo local. VI Seminario sobre patrimonio local. (DIBAM). Santiago. 2004. Pag 35-40. Medio de publicación (web). http://www.dibam.cl/seminario_2004/public.htm. 14 de octubre de 2017

Elizalde, A. 2009. Desarrollo a escala humana: conceptos y experiencias. Recuperado de [www.flacsochile.org/wp-content/uploads/2016/10/Desarrollo Local.pdf](http://www.flacsochile.org/wp-content/uploads/2016/10/DesarrolloLocal.pdf)

Jelin, E. 2001. Los trabajos de la memoria. Siglo XXI editores.

Museo de arte precolombino. Aportes de América. La calabaza. Recuperado de <http://www.precolombino.cl/recursos-educativos/aportes-de-america-a-la-alimentacion/verduras/#/calabaza/>

Nuez, F.; Ruiz, J.J.; J. V., Valcárcel y Fernández de Córdova, P. 2000. Colección de semillas de calabazas del Centro de Conservación y Mejora de la Agrobiodiversidad Valenciana. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Madrid. España.

Plath, O. 1957. El calabazo. Vasija vegetal noble. En Anuario de la Sociedad Folklórica de México. XI, México. Pp. 159-164. Disponible en <http://www.oresteplath.cl/obra/colab%20revistas/calabazo.html>

