



CHIGUATA: Donde los fuertes se quedan para cosechar el alimento de la vida (part. 1)

Sonia Ramos Baldárrago, [Radio Yaraví](#)

- La vida en Chiguata empieza con el hombre y mujer del campo.
- “Chiguata es quechua. Chiriguata. No es Chiguata, sino Chiriguata que quiere decir frío”.
- Nos recuerda Felipe Flores
- A 45 minutos de la ciudad de Arequipa y a 30 kilómetros noreste, hemos llegado para conocer la tierra de este distrito de 450 años, dedicada a la agricultura y ganadería, que comprende 26 pueblos, entre anexos, centros poblados y pueblos jóvenes. Cari Cari y la Victoria, son los anexos más alejados.
- Chiguata es un pueblo pre-incaico. Tiene restos de la cultura Churajón. Tambo León un centro arqueológico, como su nombre lo dice, era un tambo o lugar donde se juntaba la alimentación para los viajeros del Qhapaq Ñan.
- “Estudios que han realizado pue han encontrado allí vestigios que se producía aquí el maíz”.
- Apunta el alcalde del distrito, Gregorio Corrales Delgado.
- Para hablar de la tierra, vamos a buscar a esas manos laboriosas que la trabajan. Es temporada de lluvia y Richard Benavente Benavente, ex presidente de la Comisión de Regantes del distrito, dirige al peón, hombre que mueve la tierra y levanta el bordo a una altura de 15 centímetros.
- “Acá tenemos un obrero que está trabajando, está componiendo para mañana estar sembrando alverja y aprovechar la lluvia”.
- Conviene sembrar alverja porque sale en tan sólo 8 días.
- Don Richard quien ha vivido 47 años en Chiguata, nos dice que en su terreno de hace más de 5 años siembran primero la alfalfa que dura 6 años por una razón. Antiguamente se cuidaba que no crezca mucho pasto y duraba 10 años.
- “En sus raíces capta bastantes nutrientes a la tierra a raíz de los rayos solares”
- “La tierra sí porque las raíces de la alfalfa tienen unas bacterias lo que hacen es toman savia de la alfalfa toman nitrógeno del aire y lo fijan. La ventaja que tiene la alfalfa es que soporta justamente como las raíces son tan profundas soporta períodos de riego largo”.
- Explica el Ing. José Peña Dávila, director de Instituto de Investigación y Desarrollo para el Sur. Luego siembran cualquier producto de tierra, generalmente papas porque capta todos los nutrientes para que sea una buena cosecha.
- Hace muchos años sembraban la yaragua, una variedad de alfalfa resistente a las plagas y enfermedades. Por eso duraba 10 años.
- “Lo que ahora ya han aparecido semillas híbridas que le llamamos ahora americanas. La cur, la california la cur 101, la moapa”
- En setiembre siembran papa, para sacarla en 4 a 7 meses, dependiendo de la variedad de la semilla.

- “Ahorita en Chiguata estamos cultivando la bría única, mariba negra, la revolución muy poco pero también da. Últimamente estamos sembrando también pedazos para el consumo de la casa. La salamanca, la sica, son las papas que más se adaptan acá a Chiguata”

-En enero el tubérculo está con flor. Es verano y en Arequipa llueve favoreciendo a las matas.

-“Hace de que crezca el producto porque moja los bordos porque regándolo así por gravedad no llega a mojar al 100%, la lluvia moja uniformemente toda la tierra, todos los bordos”.

-El maíz es otro producto importante.

-“Se cultivaba el maíz amarillo no, el criollo que le llamamos es un maíz algo grande un poquito duro y ya posteriormente se han adaptado no, maíces que son de otros sitios, el cabanita, el maíz cusqueño también se ha adaptado”

-Dice Richard Benavente mientras arranca la mala hierba de su chacra.

-“Primero sembrábamos la salamanca, la legítima papa chiguateña, mentadita en Arequipa, la papa Salamanca, la negra, la tuti, la chaucha que era de tres meses, a los tres meses ya da producción. Se ha perdido toda esa papa. Bueno no se sabe por qué, porque se cansa dice que se cansa la semilla entonces ya no da”.

-Refiere don Felipe Flores Aguilar, agricultor de 85 años. Y es que cuando dicen que se cansa la semilla, es porque no se preocuparon en hacer los cruces.

-Cada producto tiene su temporada. La alberja y a la alfalfa se cultivan durante todo el año. En enero toca haba. La papa y el maíz en agosto y setiembre. El ajo se siembra en junio y julio.

-“El ajo arequipeño es de muy buena calidad. Acá en Chiguata da muy bueno y se ve que también ya está desapareciendo ya hay otras semillas transgénicas el ajo napurí, el ajo chino son otras semillas no, pero no son de la misma calidad”.

- Richard Benavente nos recuerda que la tierra chiguateña siempre ha sido productora de..

-“Acá se ha cultivado el maíz, la cebada, el trigo, las habas, la alfalfa. Esos han sido los productos básicos”.

-Hace 15 años se cultivaba la cebada y el trigo. Las exportaciones de Argentina ofrecen costos más baratos perjudicando la producción local.

-“Antiguamente el pan era escaso, no había la facilidad de traer pan de Arequipa, harinas que sean más procedas. Acá los agricultores cultivaban su cebada, la tostaban, la molían y la pelaban. Con eso tomaban su leche, con su harina de cebada. Igual el trigo no, cultivaban su trigo, lo tostaban y hacían su sango, sus mazamoras”.

-Recuerda con nostalgia Richard.

- “Todo era para el consumo de la casa, por eso es que también la gente antigua duraba bien. No sufría de cáncer”

-La siembra de la cebolla también ha variado a través de los años.

-“Chiguata unos 30 40 años atrás, era uno de los mejores productores de ajo y cebolla. El 70% de la población chiguateña sembraba cebolla y se vendía a un buen precio, pero qué es lo que pasa cuando en esa misma época empiezan a aparecer las irrigaciones. Comienza a haber una competencia. Si en Chiguata nosotros sacamos de una hectárea 3 mil kilos de cebolla, en Majes, ahí sacan 30 mil kilos de cebolla”

-Doña Antonia Méndez recuerda esos alimentos de antaño.

-“La harina de cebada, de trigo que antes le llamábamos pito, tomábamos con leche y poníamos la mitad de leche, la mitad de harina y el tostado.

-Una alternativa a prueba es la producción orgánica.

-“Considero de que lo primero que tenemos que hacer es que la población gane un poco más con sus productos orgánicos”.

-A pesar del optimismo del alcalde, en las zonas altas de Cari Cari y Miraflores no tuvieron compradores con su reciente cosecha. Al margen de las temporadas bajas y altas, la propuesta deja mucho que pensar.

-“Está fracasando y ahí da bastante, por ejemplo de aquel lado, de Cari Cari, había puro orégano que sembraban pero ahorita con decir que no lo compran el orégano y punto. Ahí esta. Esos están votando el orégano”.

-Cuenta don Tomás Soncco de sector de Cachamarca.

“El año pasado sembraban orégano pero han fracasado. En vez del orégano, ahora han comenzado a sembrar la alverja. Miraflores, Cachamarca, no han podido venderlo, lo han dejado ahí se ha secado. Es igual que la quinua, el año pasado han echado quinua en cantidad la quinua. Ahorita la quinua está botada ahí en las chacras”.

-Sustenta también don Felipe.

-¿Cómo se nutre la tierra en Chiguata?

-“Un terreno, mientras más asoleado esté, es mucho mejor. Capta bastantes rayos solares, nutren al terreno.

-Explica Richard Benavente.

-“El Sol mata bastante estos animalitos, bichos en la tierra”.

-El abono más ideal para el campo agrícola de Chiguata es el estiércol de ganado vacuno, cordero o de auquénidos. Esta descomposición donde se reproducen las lombrices asegura la tierra para tres cosechas. Sin embargo las costumbres cambian.

-“Muchas personas ahora utilizan mucho abono químico. Tenemos el diamonico, el nitrato. La urea, el 20-20. Lo hace crecer rapidito, lo cual ese producto se puede decir es algo artificial”.

-“20-20 quiere decir que tiene 20% de nitrógeno, 20% de fósforo. Todos son sintéticos. Son generados mejor dicho a partir del petróleo, a partir de otros componentes químicos. El suelo se va degradando”.

-Aclara el Ing. José Peña. Sólo para media hectárea le echan unos 90 sacos de abono, cada saco de 80 kilos.

-“Aparte de guano de corral que le digo, siempre le echamos abonos químicos. Permite pues un crecimiento más rápido”.

-“Cuando produzco con fertilizante sintético, no es un cultivo muy bueno, de ahí vienen una serie de enfermedades que tenemos. Alergias en los muchachos, cáncer, artiritis. Todo eso está conectado, porque es sintético, no es natural”.

-Recuerda el especialista en investigación agrícola, José Peña.

-“Le hechamos...yo generalmente utilizo el diamonico”.

-“Cuando yo le echo fosfato de diamonico, en primer lugar no tiene materia orgánica, entonces las bacterias, los organismos no tienen donde vivir ahí. La humedad del suelo también se va rápido. El suelo se seca, porque nada retiene la humedad”.

-Advierte el ingeniero.

-La producción era natural y por eso es posible encontrar a gente con muchos años de vida, como Leonidas Veliz de Vilca de 103 años.

- “Comían trigo, comían mote, choclo, habas, papa, ocas. Todo era para la casa. Ahora todo es negocio. No era como ahora que le echan tantos insecticidas”.

-Recuerda doña Rosa Vilca Veliz, una de sus 8 hijos de doña Leonidas.