



ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS Y ARTE DE LA ARRACACHA EN SUCSE (SOCOTA, CUTERVO),
DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA, PERÚ

Juan Seminario C.
Universidad Nacional de Cajamarca (Perú)

Documento presentado en el taller
**"Promoción de Cultivos Andinos:
Desarrollo de Agroindustrias y Mercados para la Arracacha"**

(Lima, Centro Internacional de la Papa, 8 y 9 de febrero de 1999)

INTRODUCCIÓN

Tal vez la mayor seguridad de conservar los recursos vegetales de los Andes sea su vigencia de uso en las poblaciones, es decir su vigencia cultural. El caso que nos ocupa trata de la arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*), como cultivo alimenticio y como materia prima de una agroindustria rural campesina: el rallado de arracacha.

Aspectos importantes de esta experiencia campesina son: a) en el mismo ámbito se producen los dos componentes básicos (raíces de arracacha y miel de caña de azúcar); b) los campesinos elaboran el producto con eficiencia; y: c) el consumo y mercado del producto se está ampliando, en los últimos años. Las características anotadas son suficientes méritos para que esta agroindustria sea apoyada y promocionada, de manera que tenga mejores condiciones de competir en el mercado de los alimentos. Sin embargo, debe tenerse presente dos aspectos importantes: 1) que los beneficiarios de este impulso deben ser los campesinos productores y conservadores de la biodiversidad; y 2) este impulso no debe significar el deterioro o erosión de la biodiversidad de arracacha en la zona sino, por el contrario, su ampliación y mejor conservación.

Presentamos una síntesis de los aspectos socioeconómicos y los aspectos agroeconómicos y productivos del cultivo de la arracacha, en el ámbito de estudio, que involucra al caserío de Sucse, principal productor de rallado de arracacha y 16 caseríos más, productores de la arracacha para el rallado. En total son 7,287 habitantes, con 1,247 familias, de las cuales 167 son productoras de rallado.

ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS DE LOS CASERÍOS INVOLUCRADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ARRACACHA Y RALLADO

El distrito de Súcota pertenece a la provincia y departamento de Cajamarca (norte del Perú). La capital del distrito se ubica a 6°18'45" latitud sur y 78°48'48" longitud oeste. Comprende las regiones Yunga fluvial y Quechua entre 1,800 y 2,500 msnm. Tiene una población total de 11,593 habitantes (84% es rural). El distrito tiene 29 caseríos. El caserío de Sucse es el principal productor de rallado con fines comerciales. Otros caseríos productores de rallado son San Antonio y La Unión. En los tres caseríos se produce la caña de azúcar, necesaria para el producto, y en otros trece se produce arracacha, que es utilizada como materia prima para el rallado. En la producción de rallado también está involucrado, como productor de arracacha, el caserío La Sola del distrito de Cutervo, aledaño a Súcota y Sucse.

A continuación nos referiremos solamente a los caseríos involucrados en la producción de rallado.

Los 17 caseríos tienen una población aproximada de 7,287 habitantes con 1,247 familias y un promedio de 6.7 hijos por familia.

En términos económicos, el 84% de esta población se ubica en el estrato de medianos y pobres, 11% son muy pobres y 5% son pudientes o ricos. Las fuentes de ingreso principales son: agricultura, ganadería, venta de mano de

obra, artesanía, fletes y venta de leña. Para dos caseríos (Sucse y San Antonio), la venta de rallado constituye el tercer rubro de importancia en los ingresos. En los meses de poco trabajo en la zona, una parte de los pobladores migra hacia otras provincias del departamento (Jaen, San Ignacio) y a otros departamentos: Amazonzas (Bagua, Lonya, Yamón, El Palto, Pomacochas), San Martín (Rioja, Moyobamba), Lambayeque (Chiclayo, Pátapo, Tumán, Pucalá) y Lima (Lima).

Las organizaciones naturales de importancia son las rondas campesinas, que actualmente tienen poca actividad. Algunas organizaciones incluidas son Club de Madres, Vaso de Leche y Asociación de Padres de Familia. Las principales entidades externas con las cuales se relaciona la población son: Municipalidad Distrital, Gerencia Subregional, y dependencias de los diferentes ministerios (educación, salud, transporte, etc.). En dos de estos caseríos (Sucse y La Sola), desarrolla actividades la ONG Escuela de Educación y Salud (ESCAES).

La agricultura es fundamentalmente de temporal, con pequeñas áreas dotadas de riego. Los cultivos principales son: maíz, frijol, papa, caña de azúcar, arracacha, yuca, camote, vituca, arveja, cítricos, granadella, chirimoya y palta, además de numerosas especies forestales, pastos, hortalizas y medicinales.

Las crianzas de las familias son: vacunos, ovinos, equinos, porcinos, cuyes y aves.

EL ARTE DE LA ARRACACHA

• PRODUCCIÓN Y CONSUMO

En el ámbito de estudio, se cultivan aproximadamente 120 ha., con un rendimiento promedio de 13,800 kg./ha. y una producción total de 985.96 toneladas.

La arracacha se siembra y cosecha todo el año, pero las mayores áreas se siembran durante los meses de lluvias (setiembre a abril). Es importante la diversidad intraespecífica del cultivo. Así, en un sondeo realizado en 10 caseríos y 22 agricultores, se describieron 24 morfotipos o cultivares; dentro de los cuales existen antiguos y nuevos. Los cultivares más frecuentes fueron: amarilla, blanca, astona, negra, chaucha, morada y uva o ceniza. Esta diversidad está sujeta a constante cambio, debido a que algunos cultivares muestran, según los agricultores, cansancio y hay que cambiarlos, introduciendo nuevos desde ámbitos cercanos o lejanos.

La semilla proviene de la autoproducción, o se consigue prestada, regalada o por cambio con otros productos. Los distanciamientos de siembra son de 1m. entre líneas y 0.70 m. entre plantas. Se usa un colino semilla por golpe (planta). Una rotación frecuente es arracacha después de papa, porque de esta manera la arracacha aprovecha el remanente del fertilizante o abono orgánico que se aplica a la papa. El asocio de cultivo más frecuente es maíz (sólo o con frijol) – arracacha, en diferentes modalidades. Otros asociados son arracacha – yuca, arracacha - camote, arracacha – repollo, arracacha – caña de azúcar (en el primer año de la caña).

Después de la siembra, una labor importante es el deshierbo, el cual se repite por tres o cuatro veces durante el cultivo. La cosecha se hace desde los 8 meses hasta pasado el año. Los factores de esta variación son: el cultivar (precoz, tardío), el destino de la producción (para rallado se cosecha más temprano), el rendimiento, etc. La cosecha de un campo puede durar varios meses. Para autoconsumo la cosecha puede ser diaria, interdiaria o semanal. Para el mercado (consumo en fresco o para el rallado), se cosecha un día antes del día de venta. Cuando se usa para el rallado, el tiempo promedio de almacenamiento es de tres días; en este tiempo disminuye alrededor de 4 kg. por cada 100 kg. de raíces.

De la producción total se calcula que el 10 a 20% lo absorbe la agroindustria del rallado; otra parte más pequeña que la anterior, se destina para la venta en el mercado, para consumo en fresco. La mayor parte se utiliza en alimentación familiar y alimentación de animales (cerdos, principalmente). En este aspecto hay diferencias entre caseríos y familias; por ejemplo, la proporción vendida para el rallado puede variar de 0 a 60%. Es alimento cotidiano para los pobladores, pero se indica que su consumo está disminuyendo en las generaciones más jóvenes.

La comercialización para consumo en fresco se hace en los mercados locales de Sókota, San Andrés y Cutervo (jueves y domingos). A diferencia de otros lugares (Lajas, Huambos), la arracacha no se vende para la costa. La venta para el rallado se hace previa concertación con los procesadores. En este caso, los mayores volúmenes de

venta y los precios, están relacionados con las principales fiestas de la región (Chota, Cutervo, Lajas, Bambamarca, Tacabamba), que se celebran entre los meses de junio a diciembre.

El cultivo de arracacha es de poca inversión, en él no se usa fertilizantes químicos ni pesticidas, tampoco requiere aporte como otros cultivos. Los mayores gastos que demanda el cultivo están representados por la preparación del terreno, siembra y deshierbos. En algunos caseríos, un rubro muy importante en los costos es el flete que se paga para el transporte. La mayoría de los gastos del cultivo no son monetarios, debido que la familia los asume con su propia mano de obra y con otros recursos propios (semilla, por ejemplo).

Se señala como limitantes principales para el cultivo el poco mercado para el producto, el cansancio de las variedades, el clima (poca precipitación en los últimos años).

• **EL RALLADO DE ARRACACHA**

La memoria colectiva de los pobladores da cuenta desde hace 100 años, y dicen que en esa época ya se hacía rallado, pero éste se hacía de achira, usando batán o piedra de moler, para moler los cormos. Posteriormente se introdujo el uso de la arracacha para el rallado, la que igualmente se molía en batán (por eso también se le llama machacado). Hace 40 a 45 años se introdujo el uso del latón perforado para rallar las raíces de arracacha, lo cual facilitó el trabajo. El rallado, en los primeros años, se hacía para consumo familiar o para regalo, especialmente cuando se asistía a las fiestas de la región.

Al parecer, Sucse es el lugar donde se empieza a hacer rallado, y de aquí la tecnología se expandió a otros lugares de la zona, pero se reconoce que los productores de Sucse son más diestros en su elaboración. Esta situación está cambiando; en los últimos años 60 familias de San Antonio producen rallado, de las cuales 10 se las puede considerar productores grandes, que, además, acopian la producción de los pequeños, También el último año (1998) una familia del caserío La Achira, produjo rallado de venta. Los pobladores consideran que la producción de rallado ha aumentado en los últimos 38 años, pero especialmente en los 10 últimos años este crecimiento ha sido más notorio.

En Sucse, de un total de 90 familias, 74 (82%) se dedican a producir rallado; de las cuales 19 son grandes, 37 medianas y 18 pequeñas. Además, existen 31 jóvenes que producen rallado independientemente de sus familias, haciendo un total de 105 productores. En total en la zona existen 167 productores de rallado (105 en Sucse, 60 en San Antonio y 2 en La Unión).

El rallado se vende en las ferias regionales, en los mercados locales (todo el año) y también se vende en la costa (Chiclayo), a donde se lleva dos veces por mes en lotes de 9 quintales. En la zona se celebran siete ferias regionales consideradas grandes, 17 consideradas de importancia media y 48 ferias pequeñas, en las cuales se comercializa y consume rallado. También se usa para regalo y se envía en encomienda a las ciudades de la costa.

Se calcula que se comercializa más de 100 toneladas de rallado al año (292,300 unidades, aproximadamente), cuyos precios varían en función a la feria y a la producción de caña y arracacha. El precio en planta varía entre 0.35 y 0.50 nuevos soles la unidad y el precio en el mercado o en las ferias, varía de 0.50 a 0.75 nuevos soles la unidad.