

¿Cómo protegen el agua los descendientes de una cultura que la controló a su antojo?



HOMBRE DEL AGUA. Emilio Huallpa es quien supervisa el buen funcionamiento del sistema de medidores instalados en la comunidad de Markju. "Sin la laguna Huaypo, muchas zonas en Anta no tendrían agua", afirma.



El agua de las alturas



En Cusco hay tres comunidades que no se conocen entre sí, pero que durante mucho tiempo sufrieron del mismo problema: la escasez de agua. Asesorados por la Autoridad Nacional del Agua, hoy sus pobladores han unido esfuerzos y han logrado una gestión responsable de este recurso. Ya sea para su uso agrícola, gastronómico o comunal, en los tres lugares se vive por fin los beneficios del agua.





EN ACCIÓN. Emilio repara el sistema de reservorios en Markju.



SALUD. Gracias al agua, los niños de Markju están más sanos.



GASTRONOMÍA. El local de Josefina es muy conocido en Tipón.



GESTIÓN RESPONSABLE. Hoy muchas tierras de Markju ya son cultivables gracias al trabajo comunal de sus pobladores en torno al agua

L

Luismila Álvaro recuerda que el día que se instaló el sistema de cañería comunal de agua en su casa fue un día de fiesta. Celebró con sus cuatro hijos durante horas. Ella vive en el pequeño pueblo de Markju, distrito de Huarocundo, en la provincia de Anta, en Cusco. Por su ubicación geográfica, el agua que llega a las tierras de esta comunidad rural de la sierra del Perú —y que debe repartirse para la agricultura, la ganadería y el uso doméstico de las personas— es muy reducida. Si bien Markju, así como los afluentes hídricos que la rodean, continúan estando en el mismo lugar, y las lluvias siguen dándose durante la misma época del año, algo cambió para que Luismila pudiera estar tan feliz. “Lo que hicimos fue aprender a almacenarla, racionalizarla y distribuirla mejor. Instalamos un sistema de cañerías y de medidores. No podíamos cambiar las condiciones geográficas de Markju, pero sí organizarnos para hacer frente al problema”.

Organización. Al igual que en el pueblo de Luismila, esa es la palabra clave que resume la historia reciente de otras comunidades que, orientadas por la Autoridad Nacional del Agua (ANA), hoy cuentan con más agua para sus actividades diarias. Y los beneficios que ésta brinda: salud, higiene, buenos alimentos, mejor ganado. En resumidas cuentas, bienestar. “El agua puede cambiarte la vida”, dice Luismila, sin imaginarse que su frase la repetirán diversas personas, cada una a su modo, en diferentes situaciones y momentos, a lo largo de varios días.

El agua era la ansiada meta de Mosoqllacta. Y en el largo camino por alcanzarla, sus pobladores fueron conociendo otras cosas: responsabilidad, liderazgo, decisión, trabajo en equipo, colectividad. “El agua ha sido nuestra gran bendición”, asegura Leoncio Cucihuayllpa.

AGRICULTURA VIVA EN MOSOQLLACTA
Cada mañana que Silverio Chutas observa las sesenta hectáreas que abarcan las chacras de las 25 familias que conforman la asociación campesina Mosoqllacta, en Anta, Cusco, no deja de sorprenderse. “Quién iba a pensar que llegaríamos a exportar nuestro maíz orgánico a Francia. Tener agua nos ha permitido eso”. Desde que la asociación que preside Silverio implementó en 2010 todo un sistema de riego por gravedad y riego por aspersión, la comunidad la utiliza de forma más focalizada para sus tierras, las cuales ahora producen diferentes variedades de maíz: blanco, checche y pecoruntu. De una agricultura casi de subsistencia, ahora las familias —que por lo general tienen un promedio de cuatro hijos— han generado una fuente de ingresos que antes no imaginaban.

“El agua nos ha dado mucho”, cuenta Leoncio Cucihuayllpa, otro agricultor asociado. Ésta no solo le ha permitido a su pueblo mejorar las parcelas, sino recuperar sistemas tradicionales como el arado andino. Su maíz posee, además, una certificación de calidad de Ecocert, certificadora internacional. “Esto nos permite vender a un mejor precio lo que cultivamos”, cuenta Leoncio.

“Si no nos uníamos nunca habríamos podido lograr todo esto. Trabajar en equipo además es un gran ejemplo para los más chicos”, añade Julián Uturunco, uno de los pobladores más entusiastas en esa aventura en la que se ha convertido la producción de maíz orgánico. El agua era la ansiada meta de Mosoqllacta. Y en el largo camino por alcanzarla, sus pobladores fueron conociendo otras cosas: responsabilidad, liderazgo, decisión, trabajo en equipo, colectividad. “El agua ha sido definitivamente nuestra gran bendición”, asegura Leoncio.

LA CULTURA DEL AGUA DE MARKJU

Al igual que en Mosoqllacta, en Markju el problema del agua incidía en sus tierras, pero sobre todo en sus animales. “Aquí casi todos dependemos de nuestra ganadería”, comenta Fidel Huamantica, el presidente de la asociación. El caso de Fidel es emblemático pues los cultivos que realiza en sus tierras las emplea principalmente para el autoconsumo y la alimentación de sus animales: dos ovejas, once pequeños chanchos, ocho gallinas y dieciséis vacas. Estas últimas son las que le permiten sostener a su familia. Cada mañana ordeña cerca de veinticinco litros de leche fresca, la que vende a la empresa Gloria. Mensualmente obtiene un ingreso aproximado de setecientos soles. Este negocio se sobredimensiona si se toma en cuenta que dicha empresa compra cada día cerca de doce mil litros de leche a lo largo de toda la provincia de Anta. Algo que sería imposible si un eslabón no funcionara en la cadena de producción: sin el agua las tierras no podrían brindar el alimento que necesitan las miles de vacas de ganaderos como Fidel.

“Gracias al trabajo comunal construimos tres reservorios de agua y un sistema de cañerías y medidores en 186 casas. Esto ayuda a saber quiénes racionalizan correctamente y quiénes no”, cuenta Fidel. “Ahora ésta llega hasta nuestras casas y ya no tenemos que ir al pozo a sacarla”. En Markju la escasez de agua también afectaba la salud de los más pequeños. Luismila Álvaro lo recuerda bien porque sus hijos se enfermaban. Sin agua no había una buena higiene y había epidemias. Por eso el tema no solo es cosa de grandes. “Fomentamos una cultura de cuidado del agua entre los niños, pues de ellos dependerá que haya suficiente en un futuro”, dice Emilio Huallpa, responsable del mantenimiento de los reservorios y medidores. En Markju adultos y niños han entendido que el agua es un asunto decisivo en sus vidas.

UN BANQUETE EN TIPÓN
El agua es un elemento clave para la gastronomía. En la zona de Tipón, en donde hay un circuito de restaurantes especializados en la venta de cuyes al horno, varios comerciantes han puesto su atención en la protección y uso correcto del recurso hídrico. “Gracias a diferentes capacitaciones y charlas hoy sabemos cómo racionalizar el agua y darle un mejor uso. Antes gastábamos cerca de cuarenta litros para pelar y cocinar setenta cuyes, pero ahora solo usamos la mitad”, dice Josefina Mojonero, presidenta de la asociación Pro Vivienda de Tipón, en la provincia de Quispicanchi.

En unos días Josefina y algunos asociados más visitarán la feria gastronómica Mistura, en Lima, gracias a la gestión del alcalde de Tipón. No expondrán sus productos, pero tendrán acceso a las más diversas propuestas gastronómicas de todas las regiones del



RIEGO POR ASPERSIÓN. Este sistema es combinado con el de riego por gravedad en muchas chacras de maíz de Mosoqllacta.

LAS BONDADES DEL MAÍZ ORGÁNICO

Para los agricultores de Mosoqllacta, en Cusco, se ha abierto una gran posibilidad de negocio gracias a su producción de maíz orgánico, el cual es cosechado sin agroquímicos ni transgénicos. La agricultura orgánica, además de brindar beneficios ambientales, permite hacer más rentable su actividad pues no solo utiliza técnicas y herramientas más económicas, sino que el producto final se puede vender a un mayor precio. Y por si fuera poco, se le abre al agricultor la posibilidad de expandir su mercado pues los productos orgánicos son muy demandados en países de Europa. En el caso de Mosoqllacta, los agricultores han logrado llegar al mercado francés. ♦



LECHE FRESCA. Muchas familias en Anta la venden a la empresa Gloria.



MAÍZ ORGÁNICO. En Mosoqllacta lo exportan a Francia.

Perú. Amador Turpo, dueño de uno de los restaurantes de Tipón, viajará a Lima. “El agua está presente en diferentes momentos de la crianza del animal. Tanto para regar las tierras de las que se alimenta como para cocinarlo. Por eso es tan importante saber cómo optimizar su uso”, afirma.

“A esta zona de Tipón, por estar llena de negocios, llega el agua desde hace mucho tiempo, pero no la cuidábamos. Ahora sabemos que es importante para nuestro trabajo y que debemos usarla con responsabilidad”, dice Ricardina Anaya, una asociada que tiene un criadero con más de doscientos cuyes en casa. De ahí salen muchos de los que terminarán en succulentos platillos en los restaurantes de la zona. En Tipón ahora hay una decidida conciencia de preservación del agua. Saben que es fundamental para que sus negocios continúen desarrollándose gracias a su plato bandera: el cuy.

Es una soleada tarde de agosto en Tipón. El cielo cusqueño parece una postal y el valle es tan apacible que uno creería que este es un paraíso en el cual la naturaleza le brinda todo a uno. Es entonces en que se vuelve a repetir, una vez más, esa frase que dijo Luismila Álvaro en el salón comunal de Markju. Pero ahora de boca de Amador Turpo: “El agua nos está cambiando la vida”, dice. “Para muchas personas en Tipón la gastronomía lo es todo. Y si la sabemos cuidar estoy seguro de que todos progresaremos”. ♦

