

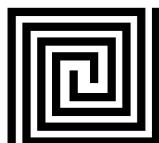


EL UCHU EN PADILLA

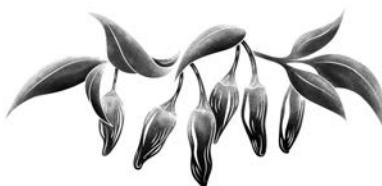
CRIANZA MUTUA
DEL AJÍ NATIVO



Museo Nacional de Etnografía y Folklore
La Paz, Bolivia



**HERENCIAS
CULTURALES**



EL UCHU EN PADILLA

**CRIANZA MUTUA
DEL AJÍ NATIVO**

Museo Nacional de Etnografía y Folklore
Fundación Cultural del Banco Central de Bolivia

La Paz, Bolivia. 2025

Veimar Gastón Soto Quiroz y Roger Salazar Paredes
Museo Nacional de Etnografía y Folklore (Editor)
EL UCHU EN PADILLA. CRIANZA MUTUA DEL AJÍ NATIVO. La Paz: MUSEF, 2025.
108 páginas, 21,5 cm x 30 cm

D. L.: 4-1-174-2025 P.O.
ISBN: 978-9917-607-35-9
SENAPI Res. Adm.: 1-1105/2025

ALIMENTACIÓN / PRODUCCIÓN / AJI NATIVO / CRIANZA MUTUA / GASTRONOMÍA
/ CONSUMO / CULTIVO / ETNOGRAFÍA / ULUPICA

CDD: 641.3

EL UCHU EN PADILLA. CRIANZA MUTUA DEL AJÍ NATIVO

BANCO CENTRAL DE BOLIVIA

Roger Edwin Rojas Ulo: Presidente a.i.
Miguel Angel Marañon Urquidi: Director a.i.
Gumercindo Héctor Pino Guzmán: Director a.i.
Gonzalo Callisaya Gómez: Director a.i.

FUNDACIÓN CULTURAL DEL BANCO CENTRAL DE BOLIVIA

Luis Oporto Ordoñez: Presidente del Consejo de Administración
Susana Bejarano Auad: Consejera
Guido Pablo Arze Mantilla: Consejero
Jhonny Quino Choque: Consejero
Roberto Aguilar Quisbert: Consejero
Humberto Carlos Mancilla Plaza: Consejero

Derecho editorial: © Musef Editores **La Paz:** Calle Ingavi 916, teléfonos: (591-2) 2408640,
Fax: (591-2) 2406642, Casilla Postal 5817, www.musef.gob.bo, musef@musef.gob.bo
Sucre: Calle España 74, teléfono y fax: (591-4) 6455293

© MUSEF Editores

Directora del MUSEF: Elvira Espejo Ayca
Autores: Veimar Gastón Soto Quiroz y Roger Salazar Paredes
Coordinación General y Revisión de Contenido: Salvador Arano Romero
Fotografías: Colección del MUSEF y colección MUSEF Regional Sucre, con las excepciones anotadas
Fotógrafos: Martha Ovando, Veimar Soto, Juan Manuel Rada, Tania Prado
Diseño gráfico y diagramación: Tania Prado
Imágenes de portada y contraportada: Veimar Soto, Juan Manuel Rada, Tania Prado
Edición y corrección de estilo: Wilmer Urrelo
Agradecimientos: Asociación Integral de Productores de Ají y Maní del Municipio de Padilla, David Claire, Patricia Alvarez.

Deposito Legal: 4-1-174-2025 P.O.
ISBN: 978-9917-607-35-9
SENAPI Res. Adm.: 1-1105/2025
CDD: 641.3

Es una publicación del Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF).
Esta obra está protegida bajo la ley 1322 de Derechos de Autor y está prohibida su reproducción bajo cualquier medio, sea digital, analógico, magnético u óptico, de cualquiera de sus páginas sin permiso de los titulares.
El contenido de los textos es responsabilidad de los autores.

Primera edición: Abril de 2025

La Paz, Bolivia

CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS	7
PRESENTACIÓN	9
I. INVESTIGACIÓN	11
Introducción	13
El <i>uchu</i> en Padilla. Crianza mutua del ají nativo	13
Capítulo primero	17
Historia y orígenes del ají nativo	17
El ají prehispánico en la región central de Sudamérica	17
El ají nativo en Bolivia y su presencia en la región sud chuquisaqueña	21
Capítulo segundo	27
La crianza mutua del ají en el municipio de Padilla	27
Ciclo productivo del ají	31
Prácticas y herramientas tradicionales en la producción del ají	33
La crianza de la semilla	35
Tiempo y espacio para la siembra	38
Prácticas de cosecha, secado y deshidratado	39
El consumo tradicional del ají	41
Sabores, colores y picores	43
Distribución y comercialización del ají	45
Variedades de ají para la gastronomía tradicional	49
Preeminencia de los conocimientos tradicionales en el cultivo del ají nativo	51
Prácticas tradicionales para la crianza del ají	51
Estrategias de adaptabilidad al cambio climático	53
Capítulo tercero	55
Revalorizando los saberes y conocimientos tradicionales	55
Reflexiones en torno a la revitalización de los conocimientos tradicionales comunitarios	55
La crianza mutua fortalece la sabiduría ancestral	56
Conclusiones	59
Bibliografía	61
II. CATÁLOGO DE LA CRIANZA DEL AJÍ	65
Crianza del ají: sabores y picores	71
La crianza mutua del ají	71
Recursos museográficos	75
Bienes culturales	92

AGRADECIMIENTOS

El uchu en Padilla. Crianza mutua del ají nativo es el resultado de un trabajo institucional que promueve la investigación académica como un soporte importante orientado a fortalecer la difusión, discusión y reflexión propositiva sobre temas diversos del contexto histórico, social, productivo y cultural de nuestros pueblos y comunidades.

En esta oportunidad presentamos una investigación que se centra en el cultivo y la crianza del ají nativo en el municipio de Padilla (departamento de Chuquisaca), mostrando las prácticas tradicionales que aún se mantienen en el proceso productivo vinculado a los saberes tradicionales que poseen las comunidades. Asimismo, se denota la enorme importancia que tiene el ají en la vida familiar y comunitaria a partir de su consumo tradicional, su expansión en el mercado regional y la gastronomía típica chuquisaqueña.

Agradecemos a la directora del Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF) Elvira Espejo Ayca, por la orientación y motivación de generar un aporte al conocimiento que reafirme la sabiduría de nuestras comunidades, sustentando el valor social y cultural que tiene la crianza del ají a través de su cultivo tradicional.

De la misma manera, nos gustaría agradecer a al jefe de la Unidad de Investigación del MUSEF La Paz, Salvador Arano Romero, por sus contribuciones a este libro. Asimismo, a David Claire por su aporte en la descripción sobre la importancia que tiene el ají en la gastronomía tradicional de las comidas típicas del Mercado Central de la ciudad de Sucre.

Queremos agradecer a la Asociación Integral de Productores de Ají y Maní del Municipio de Padilla (APAJIMPA), quienes nos permitieron conocer no solo la planta de procesamiento y transformación sino también sus experiencias en el tema de la producción y comercialización del ají en vaina deshidratada y el ají molido.

Finalmente, va nuestro especial reconocimiento a todos los productores y comercializadores de ají del municipio de Padilla por hacer prevalecer sus conocimientos tradicionales y continuar con su cultivo y crianza.

PRESENTACIÓN

Desde la gestión 2022, el Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF), ha incorporado a su acervo, a su forma de ser y hacer, las actividades propias del Museo y las investigaciones del concepto *uyway*, que de forma simple nos remite a la crianza mutua de los seres. A partir de ello, hemos generado una diversidad de propuestas ligadas a los bienes culturales que albergamos, aunque también ligado a otros seres que se encuentran en el paisaje: agua, animales y plantas. El presente catálogo camina en el mismo sentido, ver la crianza mutua del ají, del *uchu*, específicamente del municipio de Padilla, pero que bien puede observarse en otras regiones donde se lo cría.

Esta investigación, que nos llega gracias al conocimiento compartido entre Veimar Soto y Roger Salazar, nos muestra la vida del ají desde una visión local, indígena y que forma parte de la herencia de nuestros pueblos. Y si bien tiene aspectos que pueden venir de una herencia colonial y republicana, la ligazón entre los seres que intervienen es propia de las filosofías locales, de su praxis heredada y que es una ruptura en el pensamiento ideológico, sobre todo si se aplica para la vida, tanto del ser humano como de la planta.

Este trabajo, gestado durante mucho tiempo, demuestra el compromiso de ambos autores para mostrar, de la mejor forma, la vida de ese ser tanpreciado en varios de los platos típicos de los valles e infaltable en las mesas de gran parte de las familias bolivianas. Es así que se pone de manifiesto el sacrificio y el empeño dedicados, aunque sobre todo la relación estrecha entre Veimar, Roger y el ají, que seguramente mantuvieron una conexión constante a lo largo del proceso para entenderse y plasmar sus sentimientos y pensamientos.

Por motivos prácticos, y para hacer fluir la lectura, los autores nos plantean un esquema interesante, que seguramente hizo que salieran de su zona de confort para poder entregarnos un producto que pueda servir para distintas disciplinas. Este libro se divide, en su parte investigativa, en tres capítulos, el primero donde se hace una revisión bibliográfica sobre los antepasados del ají, aquellas primeras especies que surgieron en el actual territorio boliviano y que, posteriormente, empezaron a criarse en contextos culturales, diversificándose conforme se avanzaba en la historia. Luego, ambos autores se adentran de una forma muy personal en la crianza del ají, desde el cuidado delicado que se tiene con las semillas, pasando su protección frente a algunas inclemencias climáticas, hasta su cosecha, secado y molido para el trueque, el cual ya se va perdiendo, y finalizando con su venta en diferentes presentaciones, siendo esto una herencia contemporánea para la subsistencia dentro del modelo mercantil, sin dejar de lado los platos típicos que se venden en los mercados populares. Por último, se presentan algunas reflexiones que tienen como fin dar valor a los conocimientos indígenas, los cuales muchas veces son ninguneados por no gozar de esa jerarquía “científica”, siendo que son tan válidos como cualquier planteamiento que derive de académicos formados en una escuela occidental.

Para dar cuenta de este conocimiento y la relacionalidad de seres en el entorno de Padilla, los autores, sumándose a ellos David Claire, nos presentan un catálogo de 14 ajíes, la tradicional *ch'ipa*, 12 objetos que intervienen en la crianza del *uchu*, el ají molido, y cuatro platos típicos. Esto demuestra de grata forma la asimilación del concepto *uyway*, donde se puede apreciar la vida del ají y todo aquello con lo que se relaciona para continuar dando vida.

De esta forma, *El uchu en Padilla* da cuenta de un trabajo pormenorizado de investigación en sintonía con las poblaciones locales, quienes expresan sus conocimientos sobre la crianza del ají, demostrándose así el compromiso del MUSEF con hacer conocer todas esas herencias culturales y legados dejados por nuestros antepasados.

Salvador Arano Romero
Jefe de la Unidad de Investigación del MUSEF



I. INVESTIGACIÓN

Veimar Gastón Soto Quiroz
Roger Salazar Paredes

Introducción

El *uchu* en Padilla. Crianza mutua del ají nativo

Este catálogo tiene el propósito de contribuir con el conocimiento sobre el cultivo del ají, poniendo énfasis en los vínculos sociales, culturales y productivos con las comunidades del municipio de Padilla. De esta manera, pretende conocer su relevancia histórica y contemporánea en la dinámica de vida de aquella comunidad a partir de la relación que establecen con la actividad agrícola, aspecto que sustenta la visión de la crianza mutua desde la recreación de sus conocimientos tradicionales durante el ciclo productivo del ají.

El municipio de Padilla está ubicado en la provincia Tomina del departamento de Chuquisaca. Es considerada una de las regiones agroecológicas más importantes para el cultivo del ají, cuya producción se desarrolla con base en una práctica agrícola tradicional heredada de generación en generación, otorgándole un valor histórico a su origen en la región sud de Chuquisaca, y una enorme connotación en el ámbito social y cultural de la región fusionada a una identidad productiva muy peculiar en relación al cultivo del ají.

Padilla se encuentra a 180 kilómetros de la ciudad de Sucre. Se halla vinculada con la carretera principal hacia la región guaraní con los municipios de Monteagudo, Huacareta y Muyupampa. Es una vía de mucha importancia para la comercialización del ají hacia las ciudades de Sucre, Cochabamba y Santa Cruz.

Actualmente, el municipio de Padilla está dividido en nueve distritos (Padilla, San Isidro, la Ciénega, San Julián, Lampasillos, el Rosal, el Tabacal, Tihumayu y el Valle) y entre estos se distribuyen 57 comunidades campesinas.

La organización distrital responde a una nueva configuración territorial municipal de los últimos años orientada a mejorar la gestión política-administrativa del municipio. Sin embargo, las subcentrales agrarias y las autoridades comunitarias siguen vigentes con un protagonismo importante en el ámbito de la gestión territorial de los recursos naturales.

El conocimiento local acerca del cultivo del ají es parte de los saberes tradicionales que se transmiten generacionalmente. Estos se relacionan íntimamente con la crianza del ají durante todo el ciclo productivo. Es la visión del *uyway*, que quiere decir “crianza mutua”, la cual se expresa a partir de la relación recíproca del ser humano con su entorno natural. Asimismo, responde al criterio de la complementariedad que implica proveerse de las bondades de la tierra de forma equitativa y racional. Esta visión implica también el cuidado y el respeto a la madre tierra para garantizar la producción como sustento familiar y comunitario.

En este contexto, la fundamentación teórica de esta investigación se concentra en la concepción de la crianza mutua como parte de una epistemología propia que se basa en la relación del ser humano con la naturaleza. Esta permite recrear la dinámica de vida de las comunidades

a partir de la conexión permanente con la tierra, el agua y los conocimientos sobre la biodiversidad, los cuales se sustentan en el principio de la complementariedad.

Se trata de cuidar la producción de las plantas, el agua y la tierra porque vivimos de ellas. Al respecto, la investigadora y directora del Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF), Elvira Espejo, sostiene que el *ali uyway* se refiere a que la crianza mutua de las plantas

[...] es lo que nos da a entender los cuidados máximos que se tenían con la tierra en el manejo del agua, en la selección de las semillas, en los tiempos para cosechar, en los almacenamientos, todas las cadenas operatorias que son parte de esa crianza mutua (Espejo, 2022: 7).

La concepción de crianza mutua conlleva todo un conocimiento sobre la significancia del tiempo y el espacio donde se desarrollan distintos procesos para generar la vida, en este caso hablamos de la producción del ají vinculada a una actividad agrícola tradicional comunitaria. La crianza mutua también implica procesos de aprendizajes continuos que se centran en el ser que aprende y transmite su conocimiento en su entorno familiar y comunitario. Esta visión rompe la lógica tradicional vertical del sujeto que viene de afuera para enseñar e investigar al objeto; ahora la relación es horizontal.

La visión horizontal implica que el conocimiento se construye y que se aprende de forma colectiva-participativa, contrarrestando el enfoque colonizador que se apropia de los conocimientos comunitarios para sus propios intereses. Por ello, se quiere descolonizar el conocimiento revalorizando los saberes propios de la comunidad y las prácticas tradicionales del cultivo del ají nativo.

El conocimiento en la producción del ají nace desde la comunidad, desde los saberes locales y la vida comunitaria. De hecho, los saberes tradicionales rompen la lógica de la visión colonizadora de concebir el conocimiento a partir de fórmulas, métodos y teorías científicas asimiladas en gran parte de la academia occidental, lo cual no se ajusta a la visión del *uyway*, que implica más bien un conocimiento ancestral propio que permite reproducir la vida en la comunidad.

El enfoque teórico de la investigación reafirma la visión de la crianza mutua en la producción del ají como parte de un conocimiento tradicional orientada a fortalecer la racionalidad en el uso de los recursos naturales, el cuidado de la tierra, el agua, las plantas, los ciclos agrícolas, rotación de cultivos y los procesos de transformación del producto que dinamizan la vida comunitaria. Todo ello implica el conocimiento colectivo, donde todos pueden aprender, enseñar y trabajar la producción del ají, desde la selección de las semillas, trasplante de plantines, cuidados en el crecimiento de la planta, cosecha y deshidratado para el consumo familiar.

De esta manera, la producción del ají tiene una enorme importancia en las comunidades de Padilla, pues se trata de una de las regiones que reafirma el origen de algunas de las especies del género *capsicum*, incluyendo los ajís silvestres como la ulupica y el arivivi.

En consecuencia, el cultivo del ají se ha afianzado como una actividad tradicional en las comunidades del municipio de Padilla, lo que ha permitido revalorizar y transmitir sus conocimientos en toda la cadena productiva. Este proceso ha demostrado ser fundamental para comprender los ciclos productivos y el cuidado de las plantas, desde la selección de semillas hasta la cosecha y el consumo.

La metodología de esta investigación se centra en la “teoría fundamentada”, la cual, “persigue la comprensión de la experiencia vivida en su complejidad; esta comprensión, a su

vez, busca la toma de conciencia y los significados en torno del fenómeno” (Fuster, 2019: 2). A partir de este método nos aproximaremos a conocer la importancia de la producción del ají y su significancia en la vida de las comunidades de Padilla.

La presente investigación se inicia a partir de una revisión bibliográfica que nos ha permitido ubicar los antecedentes de los orígenes del ají en el período prehispánico, lo cual coadyuva a sustentar la tradición milenaria que tiene el cultivo de este producto en la región sud de los valles de Chuquisaca. Asimismo, a partir de la etnografía de campo se hacen conocer las prácticas de cultivo del ají durante su ciclo productivo para mostrar los procesos sociales dinámicos que giran en torno a esta actividad, además del valor sociocultural que tiene en el contexto de la crianza mutua y la alimentación tradicional.

Este libro presenta tres capítulos.

El capítulo primero abarca los orígenes y la diversidad del ají nativo, mostrando referencias históricas (con base en una revisión bibliográfica), sobre su presencia en la región central de Sudamérica. También exponemos datos sobre la presencia del ají en Bolivia, particularmente en la región sud del departamento de Chuquisaca como un antecedente importante para justificar la práctica productiva tradicional en la región de Padilla.

El capítulo segundo se centra en el trabajo etnográfico desarrollado en Padilla, mostrando las características que implica el ciclo de producción del ají desde la selección de semillas, plantación, cuidados de la planta, cosecha, secado y deshidratado.

El capítulo tercero señala la importancia que tiene el ají en el ámbito del conocimiento tradicional de la actividad productiva familiar y comunitaria, sustentando la preeminencia de los conocimientos tradicionales que tienen los productores de ají como parte de la visión del *uyway* (“crianza mutua”).

Finalmente, se presenta el “Catálogo de la crianza del ají”. En este destacamos la importancia del cultivo tradicional a pesar de los efectos como resultado del cambio climático. En esta sección se resalta la relevancia del conocimiento local tradicional para el cultivo del ají, incluyendo las variedades actuales, las herramientas artesanales utilizadas y la *ch'ipa*, tradicional para su conservación y comercialización. Además, se presentan a las silvestres *ulupica* y *arivivi*, así como una muestra de otros ajís frescos de la provincia Tomina.

Capítulo primero

Historia y orígenes del ají nativo

El ají prehispánico en la región central de Sudamérica

La presencia del ají en el continente americano data de períodos prehispánicos, siendo hoy en día un patrimonio cultural de los pueblos por su enorme importancia en los sistemas productivos y alimenticios. “Por su origen fue un cultivo de los habitantes de América precolombina, era el equivalente a la pimienta para los asiáticos y europeos” (Mendoza, 2006: 81).

La producción y consumo del ají siempre estuvo vinculada con la actividad agrícola de los pueblos originarios, quienes desarrollaron los ciclos productivos y el manejo de especies en distintos espacios ecológicos, constituyéndose en una actividad tradicional vinculada a sus conocimientos propios relacionados con la producción del ají, la gestión del agua, la dinámica social, cultural y ritual festiva de la comunidad.

El ají fue considerado un producto privilegiado por los habitantes de América, el cual se expandió a otras regiones del continente, incluso durante la Conquista española hacia el Viejo Continente a través de los viajeros y conquistadores, quienes llevaron el producto a distintas regiones de Europa (Frago, 2014).

El cultivo del ají es una parte integral de la agricultura tradicional, que se basa en una visión del manejo del espacio, considerando las peculiaridades únicas de cada región y el conocimiento de especies nativas que han evolucionado en armonía con las condiciones agroecológicas locales.

Según investigaciones arqueológicas y taxonómicas realizadas por Pickersgill (1969; citado en Hernández *et al.*, 2015), existía la siguiente distribución de especies en el período prehispánico:

Especie	Condición	Distribución probable antes de la Conquista en territorios actuales
<i>Capsicum annuum</i> L. var. <i>glabriusculum</i>	Silvestre	Sur de los Estados Unidos, México, América Central, Colombia, México, América Central.
<i>Capsicum. annuum</i> var. <i>annuum</i> L.	Cultivado	Sur de los Estados Unidos, México, América Central, Colombia.
<i>Capsicum frutescens</i> L.	Silvestre y cultivado	México, América Central, algunas partes de baja altitud en Bolivia y Brasil.
<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	Cultivado	Partes de baja altitud de América del Sur, Bolivia y el sur de Brasil.

<i>Capsicum baccatum</i> L. var. <i>baccatum</i>	Silvestres	Sur de Perú, Bolivia, sur de Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, sur de Brasil, norte de Chile, Argentina.
<i>Capsicum baccatum</i> L. var. <i>pendulum</i>	Cultivado	
<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz y Pavón	Cultivado	Sitios de elevada altitud de América del Sur.

Tabla 1: Especies de ají antes de la Conquista española.
Fuente: Pickersgill, 1969: 208; citado en Hernández *et al.*, 2015: 75.

La propuesta de Pickersgill focaliza las especies de *Capsicum frutescens*, *chinense*, *pubescens* y el *baccatum* en toda la región de Sudamérica. Sin embargo, otros estudios como el de Towle (1961) también incluyen al *Capsicum annuum* encontrados en algunas regiones del Perú.

Los estudios taxonómicos y arqueobotánicos hacen referencia a la presencia del cultivo del ají en la región Sudamérica como es el caso del Perú, donde se encontraron restos del género *Capsicum* en la costa norte, lo que confirmaría la presencia de este cultivo desde tiempos precolombinos en asentamientos humanos predecesores al incario. Asimismo, otros estudios hacen referencia al *Capsicum annuum* como especie cultivada. “Los restos de ají en Huaca Prieta estuvieron presentes desde los primeros tiempos, considerándose probablemente cultivados” (Vásquez *et al.*, 2022).

Las semillas encontradas corresponden al ají (*Capsicum*) de la región costeña del norte del Perú. “De semillas de ají de Huaca Prieta identificaron especies de ajíes cultivados: *C. chinense*, *C. frutescens*, *C. baccatum* y *C. pubescens*. Esta última especie fue cultivada en los Andes” (Vásquez *et al.*, 2022: 27).

El ají sin duda tuvo una importancia muy significativa en la vida y la dieta alimenticia de los pueblos en el pasado prehispánico, el cual se expandió en sus distintas especies y variedades hacia otras regiones debido a factores naturales como el viento y las aves que diseminaron las semillas.

Este hecho marcó el inicio de comprender, cuidar y transmitir el conocimiento de la producción del ají como parte de los saberes locales de los pueblos, lo cual les permitió desarrollar mejores estrategias productivas y fortalecer sus vínculos con su entorno natural.

A lo largo de las últimas décadas la producción de ají del género *Capsicum* ha identificado al menos 30 especies que se expandieron por muchas partes del continente americano.

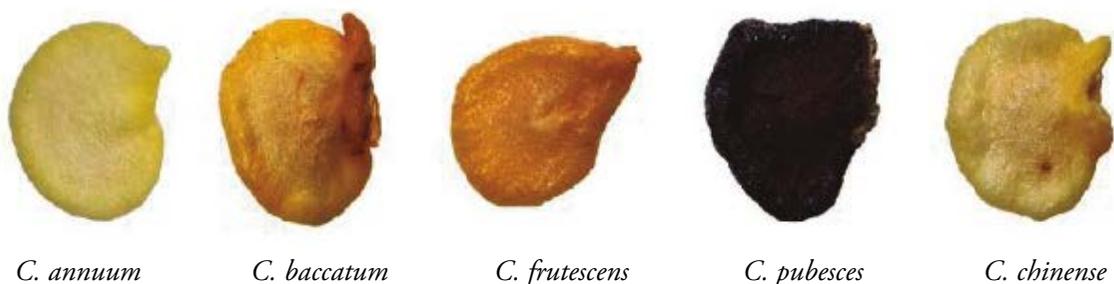


Figura 1: Especies de ajís.
Fuente: Vásquez *et al.*, 2022: 26.

El género *Capsicum* está formado por alrededor de 30 especies, de las cuales *C. annuum*, *C. chinense*, *C. frutescens*, *C. baccatum* y *C. pubescens*. [...] Aunque el género *Capsicum* ha sido sometido a estudios taxonómicos y evolutivos por medio del uso de caracteres morfológicos, citogenéticos y moleculares, aún persisten problemas en la delimitación del género y sus especies, la nomenclatura de las formas silvestres y las cultivadas. Para definir los límites genéricos y específicos, y establecer sus relaciones filogenéticas y evolutivas es aún necesario efectuar estudios que incluyan al total de los taxa que lo conforman. Los taxa *C. annuum*, *C. chinense* y *C. frutescens* forman un complejo poco diferenciado y no está suficientemente definido si constituyen o no especies distintas. El centro de origen del género se encuentra en la región que comprende Bolivia, el norte de Argentina y el centro y sur del Brasil (Hernández *et al.*, 1999: 65).

El género *Capsicum* se clasifica en varias especies distribuidas a lo largo del continente americano de acuerdo a sus cualidades y adaptación a los espacios ecológicos adecuados. Por ejemplo, la especie *Capsicum frutescens* es una de las más reconocidas en toda la región de América. Algunos estudios genéticos relevan una diversidad de especies del género *Capsicum* que fueron producidas en la vasta región americana, siendo que su clasificación podría ser mucho mayor a partir de las especies cultivadas y sus parientes silvestres.

El origen del ají género *Capsicum*, de acuerdo a sus características evolutivas y taxonómicas, se ubicaría en la región de Sudamérica, este dato se respalda ampliamente con estudios etnohistóricos y arqueobotánicos. “El mayor número de especies silvestres de *Capsicum* se presenta en Brasil y disminuye conforme se aleja de esta región de la siguiente manera: once en Brasil; ocho en Bolivia y Argentina; siete en Perú y Ecuador; seis en Colombia y cuatro en México” (Hernández *et al.*, 1999: 72).

Se identifica a varias especies que pertenecen al género *Capsicum* (*Solanaceae*). *Capsicum* es originario del continente americano y los chiles (silvestres y domesticados) eran ya utilizados por diversos pueblos nativos en épocas precolombinas. Los chiles se dispersaron fuera del continente luego de la llegada de los europeos y en la actualidad son cultivados y consumidos en todo el mundo. La especie que presenta la mayor diversidad morfológica es *C. annuum*, particularmente los chiles domesticados, con un amplio espectro tanto de formas y colores de frutos, como en el nivel de pungencia. Otras tres especies que son también cultivadas tienen representantes silvestres: *C. chinense*, *C. frutescens* y *C. baccatum*. *Capsicum pubescens* solo se conoce como cultígeno (Carrizo, 2018: 26).

Sin duda, el cultivo del ají es muy tradicional en toda la región de Sudamérica, lo cual ha permitido su producción y expansión en muchos pueblos indígenas.

La producción del ají está vinculada con la actividad agrícola tradicional. Algunas investigaciones datan su origen entre los 6.000 y 8.000 años a. C.

El registro arqueológico indica que los ajíes tienen una larga historia en varias partes de Hispanoamérica. Se ha sugerido que la domesticación ocurrió con el pimiento (*Capsicum annuum*), y puede ser anterior a los comienzos de la agricultura en América (Pickersgill, 1969). De hecho, existen indicios de un morfo tipo específico de almidón para este género. Eso indica que la domesticación de tales especies data de al menos 6.000 años a.C. en varios lugares del hemisferio occidental (Vásquez *et al.* 2022: 24).

Las especies como *C. annuum*, *C. frutescens* y *C. chinense* fueron evolucionando a partir de prácticas de cultivo tradicional que se fueron expandiendo por toda la región sudamericana. “El centro de origen del género se encuentra en la región que comprende Bolivia, el norte de Argentina y el centro y sur del Brasil” (Hernández *et al.*, 1999: 65).

Otros hallazgos importantes en la región peruana develan vestigios del cultivo del ají nativo que datan incluso de más de 8.000 años a. C., como es el caso de la especie *Capsicum chinense*. Sostiene Bedoya:

Este yacimiento se localiza en el callejón de Huaylas, sobre la cordillera Negra, a unos 2,850 msnm. A pesar de los problemas existentes en la estratigrafía de la cueva, se ha logrado documentar en una capa que fue poco alterada la ocurrencia de ají (*Capsicum chinense*, y ello probablemente implica al ají limo) con un fechado de aproximadamente 9.000 – 8.500 a.C... Si nosotros observamos las fechas, nos podemos dar cuenta de la importancia de la antigüedad de la planta, “lo que los coloca ciertamente entre las plantas domesticadas más antiguas del mundo” (Bedoya, 2015: 74).

Con base en estos datos se evidencia que el cultivo del ají tiene un origen milenario y una enorme importancia en los sistemas productivos tradicionales de las poblaciones indígenas originarias de la región sudamericana, la cual se fue expandiendo a raíz de la movilidad de grupos culturales y/o factores naturales como las aves que transportaron las semillas.

El registro de los restos arqueológicos más antiguos que comprueban la existencia del ají en el Perú, se hallaron en la cueva Guitarrero, en la provincia de Yungay, región de Ancash, remontrándose a aproximadamente 8.000 años a.C. Existen vestigios que muestran el uso de ajíes en el antiguo Perú, como los restos encontrados en Huaca Prieta, yacimiento arqueológico que data del año 2.500 a.C., ubicado en el valle de Chicama, departamento de La Libertad. Igualmente se han identificado representaciones gráficas y esculturas de frutos de ajíes en el Obelisco de Tello, perteneciente a la cultura Chavín, con más de 2.000 años de antigüedad (Jäger *et al.*, 2013: 29).

De esta manera, la producción del ají tiene una tradición ancestral por los vestigios encontrados. De modo que la práctica de su cultivo en distintos espacios ecológicos fue constituyéndose en una actividad productiva fusionada a los saberes de las poblaciones en relación al manejo del espacio, ciclos productivos y la biodiversidad, privilegiando la producción del ají por sus propiedades culinarias.

Posteriormente, durante el período colonial su irradiación en el continente europeo fue continua a partir del establecimiento de la Conquista española; el ají fue llevado a España y se difundió el conocimiento de la gastronomía originaria.

La climatología y la situación hicieron que Canarias y Andalucía aventajaran a territorios norteros en la adaptación de americanismos e indoamericanismos, y que en aclimataciones agrícolas en no pocos casos también fueran por delante. [...] porque las palabras ají y maíz los españoles las derramaron desde las Antillas por amplios dominios continentales, y nombran el ají y el maíz usual en el medio andino (Frago, 2014: 34).

La gastronomía española incorporó alimentos y productos de América, incluyendo prácticas culinarias originarias, de manera que asimilaron la comida y costumbres traídas de otras regiones y productos como el ají, maíz, yuca, entre otros. Incluso las clases altas de la sociedad europea degustaban muchos de los alimentos importados principalmente del ají en sus distintos sabores y picores.

Enorme y rápido fue también el éxito de los ajíes o pimientos. Mencionado desde un primer momento por Colón, que lo relaciona con la pimienta (“también hay mucho ají, que es su pimienta”) son numerosísimas las menciones de los cronistas respecto a su popularidad en las comidas indígenas: lo mezclaban con el cacao, o con tomates, constituyendo la salsa “básica”

que acompañaba a casi todos los platos, guisos, salsas para las tortillas y con pescado o carne (Piedrafito, 2014: 52).

Sin duda, el impacto generado con la irradiación del ají fue enorme en la gastronomía europea. Por ello, la adopción del ají en otros espacios como uno de los pimientos más apreciados se debió a la difusión y cultivo de este producto mediante prácticas y técnicas tradicionales traídas por los pueblos originarios de América. Esto permitió que el cultivo del ají se expandiera y se reprodujera en otros contextos geográficos, destacando su origen en la región sub-central de América.

El ají nativo en Bolivia y su presencia en la región sud chuquisaqueña

A partir de estudios taxonómicos y genéticos realizados sobre el origen del ají, se ha determinado que el género *Capsicum* tendría su procedencia en la región sur central de Bolivia, siendo un origen primitivo, el cual se expande a otras regiones. Por ejemplo, los estudios de Hernández y Muñoz, mencionan:

Respecto a su procedencia, una de las hipótesis más aceptadas sugiere que una porción importante del género *Capsicum* se originó en un “área núcleo” en Bolivia sur central, con la subsiguiente migración a los Andes y las tierras bajas de la Amazonia, acompañada por radiación adaptativa y especiación (Hernández y Muñoz, 2015: 17).

Esta afirmación se respalda por otros estudios que coinciden que el origen del ají se encuentra en la zona sud central de Sudamérica, cuyo epicentro estaría en Bolivia. Esta afirmación confirma la tradición histórica del cultivo del ají en las tierras cálidas de los valles mesotérmicos de Chuquisaca y Cochabamba. Al respecto Susana Bedoya refiere:

Gracias a los adelantos científicos en el campo de la genética podemos saber hoy a ciencia cierta el origen del ají (*Capsicum* sp.). Es decir, se ha ubicado el gen que es el origen de todos los ajíes del mundo y este se encuentra en lo que era el Alto Perú, hoy Bolivia, específicamente en lo que es hoy Aiquile, Comarapa y Villa Montes, ubicados entre Cochabamba y Sucre. La variedad poco conocida, *chacoense*, es el gen madre de todos los ajíes domesticados que existen. Y cuando hablamos de todos estamos incluyendo a los ajíes de Perú, México, la India, Pakistán, Tailandia, los países africanos o de cualquier parte (Bedoya, 2015: 69).

Por lo tanto, se reafirma la identidad productiva del ají en los valles de Cochabamba, Chuquisaca y Santa Cruz. La tradición de su cultivo fue desarrollando una práctica productiva importante en la región, y posteriormente su expansión masiva a otras regiones de los valles chuquisaqueños y la región guaraní.

Bolivia sería un importante centro de origen y eventual diversificación en relación con las especies cultivadas, así como un nexo con el origen del clado Annuum, más al norte (particularmente México). Perú también ha sido recuperado como el territorio donde se habrían encontrado los ancestros hipotéticos que conectan en ramificaciones más internas a los clados Pubescens, Tovarii, Baccatum y Annuum. Los clados Baccatum y Annuum presentan los patrones de origen geográfico más complejos, hecho que se relaciona con las vastas áreas donde sus especies se encuentran y/o cultivan (Carrizo, 2018:15).

El origen de algunas especies del género *Capsicum* tiene su centro núcleo en la región sud chuquisaqueña. Este dato se respalda con estudios sobre su taxonomía elaborados por Jäger, Jiménez y Amaya (2010).

Asimismo, es importante mencionar que el origen del ají silvestre como las especies de ulupica también fue identificado en la región de los valles de Cochabamba y Chuquisaca:

En la búsqueda de las variedades más antiguas de ajíes con el fin de realizar futuras investigaciones que permitan el desarrollo genético del cultivo, el científico estadounidense W. Hardy Eshbaugh encontró en los años 1970s, en los valles meso-andinos de Cochabamba y Chuquisaca, las plantas más antiguas de ají: la ulupica silvestre o chacoense. Estas investigaciones fueron confirmadas por las bolivianas Rita del Solar y Lupe Andrade quienes a través de un seguimiento de las investigaciones de Eshbaugh y de investigaciones adicionales, concluyeron en su libro “Ají, regalo de Bolivia al mundo” en 2010, que Bolivia es el centro de origen de estos ajíes, y que las ulupicas son los ajíes más antiguos encontrados hasta la fecha (Jäger *et al.*, 2011: 32).

Este dato reafirma el origen del ají silvestre en los valles chuquisaqueños de Bolivia, siendo por tanto parte de una identidad productiva cultural de la región que aún persiste a través del tiempo.

Por lo tanto, el cultivo del ají en Bolivia tiene una larga tradición vinculada a los saberes tradicionales que se fueron transmitiendo de padres a hijos, los cuales también se fueron practicando a partir de un manejo sostenible de los ciclos productivos en toda la cadena operatoria que implica el cultivo del ají nativo.

La tradición está sustentada en la práctica del conocimiento local que se reproduce en el contexto familiar y comunitario. Todas las familias conocen los períodos de siembra, cosecha y el conjunto de prácticas tradicionales que se deben realizar durante la producción del ají, que es muy distinta al cultivo de otros productos, por ejemplo, el maíz.

Hace dos décadas atrás se producía una cantidad significativa de variedades de ají en la región sud chuquisaqueña, lo cual a la fecha, sin embargo, se ha reducido notablemente. Entre 2003 y 2004 se tenía un registro de 45 eco tipos identificados en los municipios de Padilla, Monteagudo, Huacareta y Muyupampa.

Nombre científico	Nombre común	Color	Localidad de producción	Municipio	Provincia
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Asta de toro naranja	Anaranjado	La Ciénega	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Asta de buey rojo	Rojo	La Ciénega, San Julián y Horno Pampa	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Asta de buey amarillo	Amarillo	La Ciénega	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Plamadita rojo	Rojo	La Ciénega	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Chicotillo rojo	Rojo	La Ciénega, El Tapial, El Cerro y Potreros.	Padilla	Tomina

<i>Capsicum frutescens</i>	Cumbarito amarillo	Amarillo	La Ciénega y el Tapial	Padilla	Tomina
<i>Capsicum frutescens</i>	Cumbarito rojo	Rojo	La Ciénega	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Asta de toro rojo	Rojo	La Ciénega, El Cerro San Julián, El Tapial, Potreros, Padilla, Cañón Largo y Pucumayu.	Padilla y Monteagudo	Tomina y Hernando Siles
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Locotito rojo	Rojo	La Ciénega y San Julián	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Asta de buey naranjo	Anaranjado	La Ciénega	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Punta de lanza rojo	Rojo	La Ciénega, El Cerro San Julián, El Tapial, Temporal, Huacareta, Los Pozos, San Miguel del Bañado, Chajrapampa, Sivingamayú y Roldana	Padilla y Monteagudo	Tomina y Hernando Siles
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Ají naranjo	Anaranjado	El Cerro y el Tapial	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Huacarateño rojo	Rojo	El Cerro, Potreros, El Tapial, Villa Aida	Padilla	Tomina
<i>Capsicum frutescens</i>	Garnica rojo	Rojo	San Julián Alto	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Punta de lanza café	Café	El Cerro	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Asta de venado rojo	Rojo	El Cerro	Padilla	Tomina
<i>Capsicum frutescens</i>	Garnica amarillo	Amarillo	El Cerro, San Julián Alto y El Tapial	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Punta de lanza amarillo	Amarillo	El Cerro y El Tapial	Padilla	Tomina

<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Asta de toro amarillo	Amarillo	La Ciénega, San Julián y El Tapial	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Punta de lanza naranja	Anaranjado	Temporal Grande	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Ají árbol colorado	Rojo	Potreros	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Punta de lanza ladrillo	Anaranjado	Chapimayu	Padilla y Monteagudo	Tomina y Hernando Siles
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Ají patillo	Amarillo	Los Pozos	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Asta de toro Café	Café	El Cerro	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Chicotillo Ladrillo	Anaranjado	Chajrapampa y El Cerro	Padilla y Monteagudo	Tomina y Hernando Siles
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Locotito Amarillo	Amarillo	El Tapial	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Locotito Naranja	Anaranjado	El Tapial	Padilla	Tomina
<i>Capsicum microcarpum</i>	Arivivi grande o cumbarito	Rojo	Los Pozos y Potreros	Padilla	Tomina
<i>Capsicum microcarpum</i>	Arivivi morado	Rojo	Potreros	Padilla	Tomina
<i>Capsicum microcarpum</i>	Arivivi <i>last'a</i> o <i>miska</i>	Rojo	Potreros	Padilla	Tomina
<i>Capsicum microcarpum</i>	Arivivi tuna o árbol grande	Rojo	Potreros	Padilla	Tomina
<i>Capsicum microcarpum</i>	Arivivi tuna con flor blanca	Rojo	Potreros y Los Pozos	Padilla	Tomina
<i>Capsicum eximium</i> Hunz.	Ulupica muruchi	Rojo	El Cerro	Padilla	Tomina
<i>Capsicum eximium</i> Hunz.	Ulupica negra semiosca	Rojo	La Ciénega y El Cerro	Padilla	Tomina
<i>Capsicum eximium</i> Hunz.	Ulupica grande hosca	Rojo	San Julián Alto y la Ciénega	Padilla	Tomina
<i>Capsicum eximium</i> Hunz.	Ulupica tuna	Rojo	La Ciénega	Padilla	Tomina
<i>Capsicum eximium</i> Hunz.	Ulupica negra neta	Rojo	La Ciénega	Padilla	Tomina
<i>Capsicum eximium</i> Hunz.	Ulupica blanca	Rojo naranja	La Ciénega	Padilla	Tomina

<i>Capsicum eximium</i> Hunz.	Ulupica verde	Rojo	La Ciénega	Padilla	Tomina
<i>Capsicum eximium</i> Hunz.	Ulupica camba	Rojo	Alto Seco	Padilla	Tomina
<i>Capsicum eximium</i> Hunz.	Ulupica negra con flor blanca	Rojo	La Ciénega	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Colorado dulce	Rojo	Sauce Mayu	Muyupampa	Luis Calvo
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Chicotillo grueso	Rojo	San Miguel del Bañado	Monteagudo	Hernando Siles
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Rojo triángulo	Rojo	El Cerro	Padilla	Tomina
<i>Capsicum pendulum</i> Willd.	Ají pimentón	Rojo	Peñadería	Monteagudo	Hernando Siles

Tabla 2: Eco tipos de ají conservados en campos de agricultores.

Fuente: PROINPA, 2017: 20-65.

En los últimos años, la producción de ají en Padilla, El Villar, Alcalá y la provincia Tomina, en el sur de Chuquisaca, ha sufrido un notable declive debido a factores climáticos que han afectado las distintas variedades de este cultivo. Algunas variedades han dejado de cultivarse por la falta de lluvias, heladas tardías, granizos y excesivas lluvias. En la actualidad se conservan las variedades puras, que son las más resistentes.

Entre las variedades de ají más cultivadas en los valles mesotérmicos del sud chuquisaqueño, y los ajís silvestres, son los siguientes:

Nombre científico	Nombres comunes	Regiones donde se encuentra	Cultivado o silvestre
<i>Capsicum baccatum</i> L. var. <i>pendulum</i> (Willd.) Eshbaugh	Huacareteño, asta de buey, asta de toro, chicotillo, ají amarillo	Valles mesodérmicos y subandinos de Chuquisaca	Cultivado
	Ají colorado	Trópico y subtropical	Cultivado
<i>Capsicum cardenasii</i> Heiser & P.G. Sm.	Ulupica	Valles mesodérmicos y subandinos de Chuquisaca; riberas de los ríos y quebradas	Silvestre
<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	<i>Q'omer uchú</i>	Valles interandinos húmedos	Cultivado
	Ají verde	Trópico y subtropical	-

<i>Capsicum eximium</i> Hunz.	Ulupica	Valles mesodérmicos y subandinos de Chuquisaca; riberas de los ríos y quebradas	Silvestre
<i>Capsicum frutescens</i> L.	Gárnicas	Valles mesodérmicos y subandinos de Chuquisaca	Silvestres
	Cúmbaros	Valles mesotérmicos y subandinos de Chuquisaca; trópico y subtrópico	Silvestres
<i>Capsicum microcarpum</i> DC.	Arivivi	Valles mesodérmicos y subandinos de Chuquisaca	Silvestre
<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav.	Locoto	Valles interandinos húmedos	Cultivado
<i>Capsicum</i> sp.	Ají putita	Riberas de los ríos y quebradas	Silvestre
<i>Capsicum</i>	Punta de lanza	Padilla	Cultivado

Tabla 3: Variedades de ajís cultivados y silvestres.
Fuente: PROINPA, 2017; citado por Jäger *et al.*, 2011: 20.

La mayor parte de la producción del ají, en sus distintas variedades, se cultiva principalmente en los municipios de Padilla, El Villar y Alcalá (provincia Tomina); en los municipios de Monteagudo y Huacareta (provincia Hernando Siles) y en el municipio de Muyupampa (provincia Luis Calvo).

La producción del ají está destinada al consumo familiar y la gastronomía regional del departamento de Chuquisaca. Se lo consume en estado fresco, deshidratado y transformado en polvo para una mejor manipulación, lo cual implica un proceso de transformación que le otorga un valor agregado para su comercialización.

En algunas regiones de la provincia Tomina también se recolectan los ajís silvestres como la ulupica y el arivivi. Ambos son muy apetecibles para la preparación de la llajua.

Capítulo segundo

La crianza mutua del ají en el municipio de Padilla

El municipio de Padilla es una región privilegiada que reúne las condiciones agroecológicas favorables para la producción del ají. En muchas comunidades se ha constituido en su actividad principal aprovechando el clima y la temperatura adecuada que hacen del lugar un espacio propicio para este cultivo tradicional.

La producción del ají es parte de una actividad agrícola comunitaria fusionada a tradiciones y conocimientos locales que se expresan durante su producción, lo cual ha permitido recrear constantemente procedimientos y técnicas propias como parte de la crianza mutua del ají que se aprende y enseña en el ámbito familiar.

Los productores mencionan que sus papás y abuelos ya cultivaban el ají para consumo propio, y desde siempre fue un producto privilegiado para las comidas típicas debido a sus cualidades en sabores dulces y picantes. De esta larga historia surge la relación que tiene el ají con la alimentación y el uso de sus conocimientos locales en la amplia gastronomía regional.

El cultivo del ají fortalece el vínculo con la familia y la comunidad, es parte de la visión de convivencia con el espacio natural donde crece la planta del ají, es la crianza mutua que se genera en la relación del proceso productivo. Todos los años se desarrolla el ciclo productivo donde participan todos los miembros de la familia en su cuidado, desde la selección de semillas, pasando por el crecimiento y la cosecha, y finalizando en el secado tradicional para su consumo y comercialización.

El ciclo productivo se desarrolla basándose en un calendario agrícola comunitario que se fusiona con la tradición del cultivo del ají desde hace muchos años atrás. En este sentido, se toma en cuenta el tiempo para la preparación de la tierra, el acceso al agua, la selección de semillas, el cuidados de las plantas y todos los trabajos necesarios que son parte de la actividad agrícola rutinaria, lo cual implica una conexión permanente del productor con el cultivo del ají.

A esta relación y vínculo recíproco lo denominamos *uyway*, que significa “crianza mutua”. Es la visión de la racionalidad en el ámbito de la actividad productiva del ají.

Esto nos lleva a ver de otra manera el ciclo de la vida, donde también intervienen pensamientos y sentimientos, porque al criar se hace más que regar una planta, se habla con ella, se le transmite la energía propia, se les pide a los protectores que le ayuden a crecer, y otras actividades que coadyuvan en su desarrollo. En este sentido, la alimentación también forma parte de la crianza mutua, porque ayuda y genera ese equilibrio y dinámica de la vida. Este hecho se entiende como un proceso largo que implica diferentes acciones, porque no solo tiene como finalidad que el ser humano consuma un determinado alimento, sino que también involucra que, para lograr ello, se críen y alimenten a otros seres (Espejo y Arano, 2022: 22).

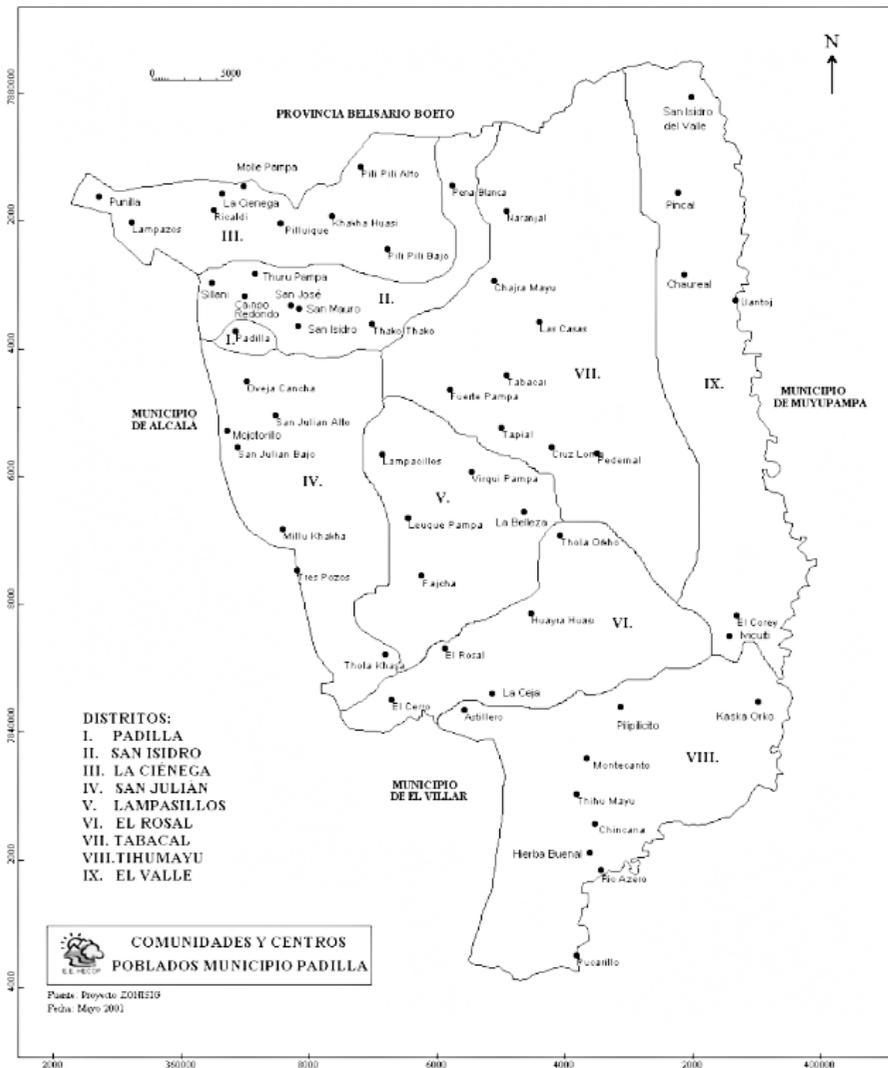


Figura 2: Ubicación de comunidades y centros poblados del municipio de Padilla.

Fuente: Imagen extraída del PDM Padilla (2001: 5).

Esta relación del ser con su actividad productiva establece un vínculo recíproco que consiste en cuidar y aprovechar lo que nos proporciona la tierra. Es la visión de la crianza mutua, porque al trabajar la tierra y proporcionar todos los cuidados al crecimiento de la planta del ají, el productor dialoga con la planta, con la tierra, con el agua, permitiendo que el ciclo productivo concluya con el producto final, destinado a su alimentación.

En la actualidad la producción del ají en el municipio de Padilla se focaliza sobre todo en los distritos de San Julián (comunidad de Mojotorillo, Oveja Cancha, Thola Khasa, Tres Posas, Millukaka, San Julián Bajo, San Julián Alto), El Rosal (El Rosal, Huyra Huasi y El Cerro), San Isidro (San Mauro, Peña Blanca y San José) y El Valle (San Isidro, Chaujreal, Pincal, Llantoj, El Corey, Ivicuti). En la mayoría de las comunidades la producción del ají se complementa, principalmente, con el cultivo del maíz.

El ají (*uchu* en quechua) se constituye en un cultivo de tradición en gran parte de la región de Padilla y otros municipios de la provincia Tomina, donde hay una diversificación productiva gracias a las variedades adaptadas a un clima y temperatura adecuada. Esta práctica agrícola es muy intensa en muchas comunidades por el carácter singular que tienen los ajís en cuanto a sabores, colores, tamaños y texturas. Gracias a estas características viene su clasificación por variedades para el consumo familiar y su comercialización.



Figura 3: Ají en vaina y molido para el consumo y la comercialización.
Fuente: Archivo MUSEF Regional Sucre (2022).

Los productores de ají en Padilla conocen la importancia de este cultivo en la vida social y económica de las familias, otorgándole un valor cultural muy significativo. Asimismo, reproducen un modelo de producción agrícola tradicional que se fue heredando de generación en generación.

Este modelo productivo se centra en el cuidado de la tierra, enfocándose en el conocimiento del ciclo productivo del ají, previendo el acceso al agua y el cuidado de la tierra, lo cual garantizaría una producción favorable conforme a una gestión territorial equilibrada y racional con el medio ambiente. De esta manera, los conocimientos tradicionales locales son muy importantes para mantener la tradición del proceso operatorio productivo.

Todos los conocimientos comunitarios forman parte de la visión del *uyway* en la actividad agrícola vinculada a sus tradiciones que son resguardadas por los productores, quienes los transmiten a sus hijos.

Hoy en día las familias que se dedican al cultivo del ají utilizan los mismos procedimientos y conocimientos de sus antepasados durante todo el ciclo agrícola, reafirmando que el conocimiento tradicional prevalece ante las adversidades.



Figura 4: Ají rojo y amarillo para el consumo y la comercialización.
Fuente: Archivo MUSEF Regional Sucre (2022).

Durante los últimos años, si bien los productores de ají tuvieron que enfrentar algunas dificultades climatológicas que afectaron significativamente la producción del ají, continúan con su cultivo reafirmando su tradición a través del tiempo, lo que ha significado incluso la construcción de nuevas estrategias de adaptabilidad al cambio climático.

Los ajís que se producen en el municipio de Padilla tienen distintas características en cuanto a color, forma y sabor. El ají, por sus cualidades culinarias, se ha constituido en uno de los productos más importantes que coadyuva también con los ingresos económicos de las familias.

Los ajís nativos han estado presentes en la vida de los bolivianos; son utilizados en su gastronomía, lo cual presenta una diversidad de platillos y preparaciones que hacen parte de la identidad cultural del país. A pesar de ello, están siendo subutilizados principalmente por la influencia de la comercialización y consumo de ajís provenientes del Perú que han absorbido cerca del 50% del mercado local (Natali *et al.*, 2020: 14).

En efecto, durante los últimos años la producción del ají ha estado también orientada a su comercialización en el mercado regional y departamental, siendo uno de los productos más requeridos en la variada gastronomía tradicional chuquisaqueña. Aunque también enfrenta la competencia del ají proveniente del Perú. Pese a esta realidad se mantiene una producción aceptable para satisfacer la demanda de la gastronomía tradicional.

Un elemento importante que acompaña al cultivo del ají es el valor cultural que le otorgan los productores a partir de su práctica tradicional que no ha tenido cambios significativos durante las últimas décadas, pues la mayor parte del trabajo todavía sigue siendo manual, utilizando herramientas artesanales muy comunes de la región de Padilla.

Una característica visible durante el proceso productivo del ají es la participación de todos los miembros de la unidad familiar, particularmente de las mujeres que tienen una presencia muy significativa en la cadena productiva del ají. Son consideradas las depositarias del conocimiento en relación al manejo del proceso de producción y su comercialización.

Es importante denotar la distribución de roles, no solo en el ámbito gastronómico sino en la cadena operatoria productiva y en la transmisión de conocimientos en el ámbito familiar. Por ello, se prioriza el rol de la mujer en determinadas etapas del ciclo productivo del ají.

Son estas mujeres seres históricos claramente vinculados a escenarios tales como la familia, la política, la ideología, los mitos y la resistencia a los embates de contextos coyunturales. En este sentido, permiten la interpretación de sus vivencias a través de la chacra, el hogar o la gastronomía. Allí el papel de la mujer se está demostrando en una multiplicidad de características adaptativas frente a un desfavorable contexto social, cultural y productivo (Natali *et al.*, 2020: 20).

La participación colectiva de las unidades familiares, con roles específicos para hombres y mujeres, es fundamental para el éxito de la producción del ají. Esto se debe a que el ají requiere cuidados intensivos durante su producción, y algunas variedades son especialmente sensibles a los cambios climáticos repentinos, lo que puede dañar fácilmente la planta y el fruto. Por ello, el cuidado de las parcelas es fundamental en cada etapa del proceso productivo, desde la selección de semillas y la preparación de almacigueros, hasta el trasplante en el terreno de cultivo. Durante el crecimiento de la planta, todos los miembros de la unidad familiar participan activamente. Además, la cosecha, el secado y la deshidratación también se realizan con la colaboración de toda la familia.

Todo este proceso es parte de la crianza del ají, es la dedicación permanente que se tiene durante todo el año para recibir posteriormente sus beneficios en la alimentación, y para mejorar sus ingresos económicos a través de su comercialización en los mercados locales y departamentales. De ello deviene su enorme significancia de producir y convivir con el ají durante todo el año agrícola.

Ciclo productivo del ají

La producción del ají está íntimamente relacionada con el acceso a la tierra en condiciones favorables. Por ello, los productores toman todas las previsiones para el cuidado de los terrenos antes de iniciar la siembra. Lo más importante es garantizar el acceso al agua a través de ríos, vertientes, pozos, atajados y su almacenamiento durante la temporada de lluvias. Posteriormente, se inicia con la limpieza del terreno y el preparado de abono natural antes del trasplante del ají.

Las comunidades que se dedican a la producción del ají en el municipio de Padilla están ubicadas principalmente en los distritos de Padilla, San Isidro, La Ciénega, Tabacal, Thiumayu y El Valle, donde el cultivo se ha constituido en una vocación productiva en base a procedimientos y uso de herramientas artesanales sustentada en la práctica de sus conocimientos agrícolas.



Figura 5: Cultivo de ají rojo.
Fuente: Fotografía de Veimar Soto (2024).

Para el cultivo del ají se toma en cuenta el tiempo y el espacio, lo cual permite generar la convivencia mutua entre el productor y la planta del ají. A partir de ello, se recrean los valores, saberes y los conocimientos para los cuidados de la planta sustentadas en relaciones sociales que giran alrededor de la reciprocidad.

El cultivo del ají está relacionado con el calendario agrícola de las comunidades en cuanto a tiempos para la siembra y cosecha. Estos períodos están vinculados con las fiestas locales que se realizan en agradecimiento a las bondades que proporciona la madre tierra. Por lo tanto, la producción agrícola se mantiene año tras año, siendo el ají el producto que prevalece con una enorme significancia cultural.

El ciclo productivo del ají se inicia con la selección de las semillas y posteriormente con el preparado del almaciguero para el prendimiento de los plantines. Una vez que tengan un tamaño adecuado se inicia con el trasplante a los terrenos de cultivo, acompañado con riego constante. Asimismo, se desarrollan los trabajos rutinarios como el desyerbe y limpieza de malezas durante todo el proceso de crecimiento de la planta.

El éxito para la producción del ají dependerá de las condiciones climáticas y el cuidado que realicen los productores a las plantas que requieren bastante atención por su naturaleza de composición. Para ello el trabajo es manual, y solo utilizan herramientas artesanales muy comunes en la agricultura campesina para el aporque, limpieza de maleza, canales de riego y otros trabajos rutinarios.

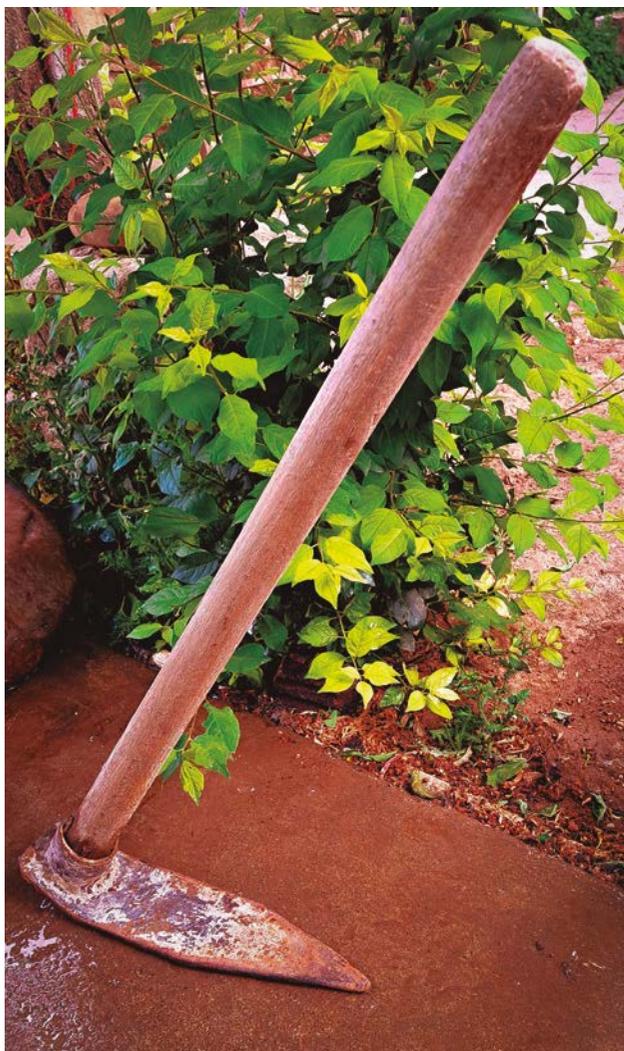


Figura 6: Pico (picota) para las labores agrícolas.

Fuente: Fotografía de Veimar Soto (2024).

Prácticas y herramientas tradicionales en la producción del ají

Las prácticas tradicionales para el cultivo del ají están fusionadas a los conocimientos locales de las comunidades y con la concepción y comprensión del tiempo, espacio y el entorno natural, lo cual se vincula con el mundo espiritual. De hecho, los productores de ají desarrollan las prácticas agrícolas respetando las costumbres y tradiciones del calendario ritual festivo regional.

La producción del ají prevé tiempos programados que se desarrollan en función al comportamiento del clima desde la llegada de las primeras lluvias que es imprescindible para iniciar con la siembra y/o trasplante de plantines. Para ello, se realizan trabajos previos siendo el más importante la remoción de tierra con yunta (bueyes y arado), que es una actividad muy importante en la región. Este trabajo con arado no tiene que ser muy profundo, solo sirve para retirar los restos de plantas secas que podrían contaminar la próxima siembra.

La limpieza del terreno es muy necesaria para evitar la aparición de enfermedades como hongos y plagas. Una vez concluido el arado con la yunta, que se la conoce también como “carpir”, se realizan trabajos de apoyo permanente en la limpieza de hierbas para oxigenar la planta de ají.

En la siguiente siembra se trabaja con la yunta. Se saca todo porque las plantas se enferman, son propensas a plagas, los tallos que siguen ya no sirven para una siguiente cosecha. Además, hay que evitar que los animales entren al terreno, pues pueden contaminar la tierra.

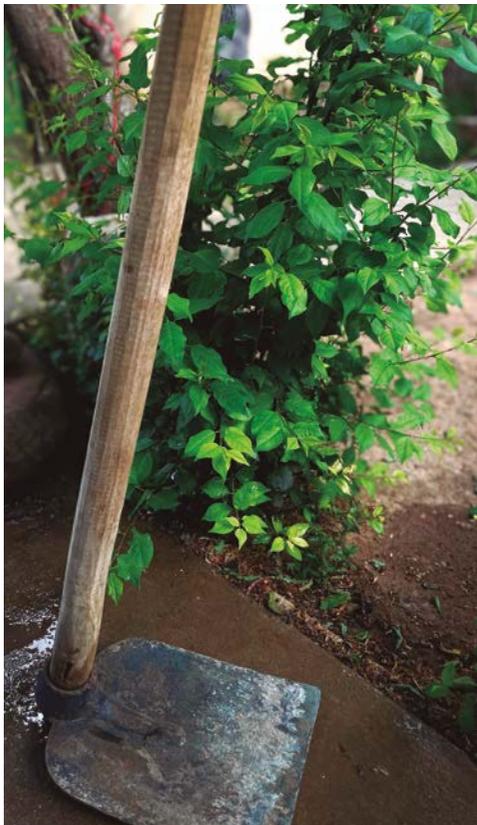


Figura 7: Azadón para las labores agrícolas.
Fuente: Fotografía de Veimar Soto (2024).



Figura 8: Hoz para cortes de plantas y malezas.
Fuente: Fotografía de Veimar Soto (2024).

Para los trabajos de aporque, limpieza y retiro de maleza se utilizan herramientas artesanales de uso común en la agricultura comunitaria, las cuales son fabricadas en la misma población de Padilla. Tenemos, por ejemplo, el pico (picota) que tiene un mango de madera y una base metálica de forma triangular trabajada por los herreros.

El pico (picota) cumple una función muy importante durante la limpieza del terreno. Se la utiliza en el aporque durante el crecimiento de la planta. Es de uso permanente durante todo el ciclo productivo.

Otra de las herramientas muy utilizadas es el azadón para la limpieza de maleza durante el proceso de crecimiento de la planta, también se utiliza para el deshierbe y limpieza de canales de riego. Esta herramienta tiene un mango de madera y una lámina metálica plana que se utiliza también para nivelar la tierra una vez concluido el arado.

La hoz es otra de las herramientas más comunes para realizar el deshierbe y corte de maleza, muy utilizada en las comunidades en distintas regiones del país. Esta herramienta está diseñada exclusivamente para realizar cortes de plantas, tallos, paja y maleza en general. Consta de un mango tallado artesanalmente y una hoja acerada, curva y con dientes para realizar los cortes.

Todas las herramientas mencionadas son fabricadas artesanalmente en la población de Padilla, y son destinadas exclusivamente para las labores agrícolas como es el caso de la producción del ají. Los productores vienen utilizando estas herramientas desde hace muchos años atrás. No se tiene registro de otras herramientas tradicionales propias, considerando que toda la región tuvo una presencia significativa de forasteros asentadas principalmente durante el Período Colonial.



Figura 9: Plantas de ají identificadas para semillas.

Fuente: Fotografía de Martha Ovando (2024).

Para garantizar una buena producción es importante el acompañamiento en el crecimiento de la planta, apoyando con riego oportuno, trabajos de aporque y deshierbe para evitar la aparición de plagas. El aporque se lo realiza cada dos semanas con el propósito de retirar la maleza y, al mismo tiempo, remover la tierra. Asimismo, el deshierbe se realiza de manera permanente ante la crecida de otras plantas que pueden atraer plagas o absorber la humedad de la tierra.

La crianza de la semilla

El cultivo del ají es parte de una actividad agrícola familiar comunitaria sustentada en una práctica tradicional que implica el manejo de un conjunto de conocimientos locales, los cuales se expresan en el trabajo agrícola y el uso de herramientas artesanales.

El proceso comienza con la selección de plantas de alta calidad para obtener semillas óptimas, teniendo en cuenta la variedad específica a cultivar. Para ello, se evalúa la fortaleza de la planta según su color, tamaño y forma. Además, se seleccionan vainas uniformes, consideradas las mejores para la producción de semillas.

El proceso de selección de las semillas se inicia a partir de marzo y abril con la identificación de plantas en los camellones de los terrenos de cultivo de ají que corresponde a la siembra anterior. Hay una selección previa de plantas con frutos uniformes, lo cual se identifica con estacas para determinar su ubicación.

La selección de la semilla se realiza durante la última fase de producción, es una selección positiva en cuanto a tamaño y fortaleza. Se hace aplicación de descriptores que define la cantidad de hojas y el tamaño de los frutos que son parámetros que están protocolizados, a eso se llama descriptores, donde se ha integrado el conocimiento local. Las comunidades miden diferentes parámetros como la forma, color, tamaño, si es pendular, en grupo o si es solitario, y la forma también: si es recta, si es delgada, ancha y curva, todo eso se utiliza para la selección de las semillas (entrevista a Carlos Cáceres, ingeniero agrónomo. Sucre, 2024).



Figura 10: Almacigo de plantines de ají (municipio de Padilla).
Fuente: Fotografía de Veimar Soto (2024).

Una vez recolectadas las semillas se guardan en espacios frescos por un tiempo de tres meses aproximadamente hasta la preparación de almacigueros. El terreno del almacigo tiene que tener las condiciones necesarias para un buen prendimiento, lo cual implica tener una buena calidad de tierra previamente abonada con disponibilidad de agua permanente.

Esta etapa de prendimiento en el almaciguero es muy importante para el desarrollo de la planta, incluso hay familias que se dedican exclusivamente a la producción de semillas y plantines para su comercialización, formando pequeñas microempresas como parte de iniciativas de desarrollo local que coadyuva con la tradición familiar en la actividad productiva del ají, y también colabora con los ingresos económicos.

Una vez que se extrae la semilla lo mantienen deshidratado en frascos en sus casas en lugares oscuros. En agosto y septiembre empieza a almacigarse, ahí se utilizan diferentes sustratos como el limo, arena y materia orgánica garantizando periódicamente el riego. Entonces se hace las almacigueras. Luego la desinfección de sustrato porque en el sustrato puede haber hongos o enfermedades, porque muchas enfermedades del ají se presentan en las semillas. De esta manera se hace el seguimiento, el control y el tratamiento hasta llegar al tamaño determinado. Después se lleva al terreno definitivo previamente abonado, y previamente trabajado (entrevista a Carlos Cáceres, ingeniero agrónomo. Sucre, 2024).

La selección de semillas, la plantación en los almacigos y el trasplante posterior en los terrenos de cultivo es parte de la tradición productiva del ají.



Figura 11: Cultivos de ají en almácigo.
Fuente: Fotografía de Veimar Soto (2024).

La selección de semillas se realiza identificando plantas uniformes. Una vez seleccionadas, se separan en bolsas, se secan y se almacenan en un lugar fresco hasta agosto, cuando se procede al enterrado en los almácigos.

De este modo, la selección de la semilla y la producción de plantines en el almaciguero se constituye en una etapa muy importante durante el ciclo productivo del ají. Este proceso es parte de la crianza de la semilla, por ello los productores tienen bastante cuidado en su selección y conservación antes de llevarlo a los almácigos.

La plantación de semillas se realiza durante agosto y septiembre, iniciándose su prendimiento en los almacigueros. Esta etapa de crecimiento se desarrolla durante todo octubre. Posteriormente, en noviembre, se inicia con el trasplante en los terrenos de cultivo, dependiendo de las condiciones climatológicas y el inicio de la temporada de lluvias.

El ají, hasta una cierta etapa, es un cultivo bastante delicado, pues hay que cuidarlo de las enfermedades, de las plagas, de los insectos y de las aves. Incluso se debe proteger el suelo y el agua. Esta tiene que ser pura para el almácigo. En otras palabras: hay que tratar de no infectar el cultivo con nada.

Efectivamente, la producción del ají requiere de intensos cuidados durante el proceso productivo, el menor descuido como la falta de agua o el tratamiento a destiempo de enfermedades podría generar pérdidas irreversibles. Por ello, es importante desinfectar la

semilla con agua limpia de vertientes para garantizar su prendimiento y así evitar la aparición de bacterias y hongos.

De la misma manera, los terrenos de cultivo para el trasplante de plántulas tienen que estar previamente preparados. Para ello se realiza el arado con yunta, esto para la limpieza de restos de plantas y malezas. Asimismo, se debe fertilizar la tierra con abono natural y contar con un sistema de riego permanente (fuentes de agua provenientes de vertientes, ríos o “atajados”).

Tiempo y espacio para la siembra

El productor de ají valora la calidad de la tierra fertilizada con abono natural para iniciar la siembra. Toma en cuenta aspectos como la variación térmica, humedad de la tierra y todas las previsiones ante posibles eventos climatológicos como las sequías intempestivas, heladas o exceso de lluvias que se han presentado con mucha frecuencia durante los últimos años.

El período de siembra se inicia a partir de noviembre, aunque en algunos casos se puede adelantar dependiendo de las condiciones y la variabilidad climática respecto a la llegada de las lluvias. Asimismo, se debe prever agua mediante su acumulación en pozos, “atajados” y lagunas en lugares donde no se tienen vertientes naturales.

Por lo tanto, se debe prever el empleo de insumos naturales para tratar las enfermedades y plagas evitando el uso de químicos; es importante nutrir las plantas utilizando abono orgánico para fortalecerlas. Todo ese proceso se realiza hasta marzo, época donde se apoya con trabajos de desyerbe.



Figura 12: Terreno para el cultivo del ají.
Fuente: Fotografía de Martha Ovando (2024).

Todo el proceso de la siembra se desarrolla conforme a procedimientos y conocimientos tradicionales que tienen las comunidades, aunque actualmente los cultivos son vulnerables a las condiciones climáticas debido a los fenómenos naturales inesperados.

Primero está la fase de trasplante; en el trasplante a [hay] que garantizar riego, a [hay] que prever la presencia de plagas como la *chaka*, la hormiga cortadora, eso a [hay] que prever. En cuanto al clima la escarcha, heladas tardías o procesos de humedecimiento que puede hacer proliferar hongos. Después vienen los deshierbes manuales, aporques, todo es manual, cuando la planta está creciendo también se utiliza hoz, rastrillo los más comunes para trabajar a mano de forma artesanal (entrevista a Carlos Cáceres, ingeniero agrónomo. Sucre, 2024).

El uso de herramientas y conocimientos locales son determinantes para el cuidado de la tierra y para la vida de la planta.

Antes de la siembra se seleccionan las variedades de ají más adecuadas para producir, siempre teniendo en cuenta que algunas requieren más atenciones que otras. Empero, en la mayoría de las comunidades se inclinan por las variedades más resistentes a las inclemencias del tiempo. Cabe mencionar que durante los últimos años el cultivo de distintas variedades de ají ha disminuido notablemente debido a factores relacionados al cambio climático. Hace dos o tres años atrás se cosechaban más de 13 variedades en la región de Padilla, pero actualmente se producen entre seis y ocho variedades.

Para garantizar una buena producción los terrenos deben descansar por lo menos dos años, permitiendo de esa manera rotar el cultivo del ají. Esto no quiere decir, sin embargo, que no se pueden sembrar otros productos, como es el caso del maíz.

Nos gustaría volver a mencionar que el proceso productivo del ají por lo general se lo realiza manualmente, no interviene maquinaria y/o herramientas tecnificadas; más al contrario, por tratarse de un producto muy peculiar mantiene una producción artesanal.

Esta práctica es muy peculiar en la región de Padilla por el cuidado que se debe tener al manejar la planta del ají. Asimismo, la recolección de las vainas en el momento de la cosecha se la realiza de forma manual. Son por estas acciones que el contacto durante la siembra y la cosecha establece un vínculo afectivo con la planta del ají.

Prácticas de cosecha, secado y deshidratado

La cosecha del ají es un proceso breve en comparación con otros productos como el maíz. Debido al cuidado que requiere la recolección de las vainas, esta actividad se realiza de forma manual. Luego, las vainas se llevan a terrenos previamente preparados para iniciar el proceso de secado y deshidratación.

La cosecha no implica un trabajo complejo, ni el uso de maquinaria, solo se trabaja artesanalmente de acuerdo a prácticas tradicionales de cada unidad familiar que consiste, por lo general, en la recolección de las vainas una por una, cuidando la integridad de cada fruto.

Como ya lo dijimos, todos los miembros de la unidad familiar participan en la cosecha (a este trabajo también se lo conoce como *pallay*). Empero, en ocasiones el cultivo es muy numeroso, y en estos casos se contratan jóvenes y/o trabajadores exclusivamente para ese propósito.



Figura 13: Secado de ají en terreno abierto.
Fuente: Fotografía de Martha Ovando (2023).

La cosecha ya se vislumbra cuando el fruto, la vaina, la cápsula, toma una buena consistencia; luego viene la cosecha para llevarlos al lugar del secado, donde deben volcar. El volcado es importante, eso es el trabajo de la primera semana para que seque uniformemente. Pero cuando ya se ha homogenizado con el sol, igual a [hay] que tener cuidado, siempre es el problema del clima, son meses inciertos, puede haber neblinas, lloviznas y humedad que puede deteriorar el producto (entrevista a Carlos Cáceres, ingeniero agrónomo. Sucre, 2024).

Ante cualquier contingencia el proceso de secado implica preparar terrenos abiertos, limpios y desinfectados, evitando la acumulación de humedad que puede generar la aparición de hongos.

El secado del ají se realiza durante mayo y junio, esto para alcanzar su máxima deshidratación a través de la exposición al sol y al aire libre con bastante ventilación. Periódicamente las vainas deben volcarse para evitar la humedad.

El proceso de secado concluye entre mayo y junio. Luego, ya durante julio, se levanta el producto realizando una selección por variedades y colores. Este trabajo es efectuado manualmente, de manera que a fines de julio ya está listo para llevarlo al mercado para su consumo y comercialización.

Como vimos, el ají demanda mucha dedicación y cuidados permanentes durante su producción. Esta tarea es parte de una tradición familiar y comunitaria de todos los años por el mismo hecho de ser un producto muy requerido en la gastronomía tradicional. Es parte de la cultura productiva que identifica al municipio de Padilla como uno de los mejores lugares para el cultivo del ají de toda Bolivia.

Los agricultores recuerdan las enseñanzas de sus padres y abuelos para la producción del ají, relatan la importancia de cuidar y convivir con el ají para tener una buena cosecha.



Figura 14: Ají rojo y amarillo para el consumo.

Fuente: Archivo MUSEF Regional Sucre (2022).

Aun siendo un proceso bastante largo, los productores se dedican a su cuidado, fortaleciendo de esa manera la relación directa con el ají, es decir, cuidarlo como si se tratase de un niño y regarlo permanentemente para darle vitalidad y crecimiento.

El secado se realiza en tendales y/o en espacios abiertos secos y limpios; para ello se toma en cuenta la temperatura, la humedad y el terreno con orientación hacia el sol. También se prevé que estos espacios tengan una buena ventilación con corrientes de aire que ayuden a su deshidratación.

Concluido el proceso de secado se realiza la selección de las variedades. Este consiste en el agrupamiento de los ajís amarillos, ladrillo y rojos para su respectivo almacenaje. Es importante recalcar que no se mezclan por sus cualidades en sabor y picor. Posteriormente, el ají seco se almacena en un ambiente limpio y cerrado con una temperatura adecuada y así evitar su contaminación. Una vez superada esta etapa ya está listo para su comercialización, ya sea en vaina deshidratada o bien en ají molido.

El consumo tradicional del ají

El consumo tradicional del ají se realiza de distintas maneras, siempre influenciado por la rica gastronomía local y regional. En este sentido, se emplea el ají dulce, semipicante y picante, tanto en vaina como molido artesanalmente. Esto le confiere un sabor agradable a las comidas. Sin embargo, nada de esto sería posible sin el uso del batán (*maran*), herramienta fundamental para la preparación de salsas y sobre todo de la tradicional llajua, esta última un complemento de los platos tradicionales. En su preparación combina ají picante y locotos frescos.

El batán está hecho de piedra y tiene una enorme significancia en cada unidad familiar, siendo de uso generalizado en muchas otras regiones del país.



Figura 15: El batán tradicional para el molido del ají.
Fuente: Archivo MUSEF Regional Sucre (2022).



Figura 16: Llajua preparada con ajís frescos.
Fuente: Archivo MUSEF Regional Sucre (2022).

Cuando hablamos del batán nos estamos refiriendo a un elemento cultural fusionado a la práctica tradicional en la preparación de alimentos, y el aditamento particular que es la llajua.

El batán es una piedra plana con una ondulación pronunciada para evitar desparramar el producto. Tiene su uña (*maran uña*) para realizar el molido manual, y una piedra más pequeña (*murugu*), esta última para moler cantidades menores. Los consumidores del ají en muchas otras regiones del país, pese a la modernidad, mantienen la tradición de seguir utilizando el batán para el molido del ají de forma manual, fortaleciendo de esta manera una gastronomía tradicional en gran parte del país.

El consumo de ají es muy tradicional en toda la región de los valles chuquisaqueños, la zona guaraní y los valles de Cochabamba; actualmente se ha extendido hacia los departamentos como Santa Cruz y La Paz, con uso diverso en el ámbito de la gastronomía en sus distintas variedades, especialmente el ají picante que es parte de las tradiciones culinarias.



Figura 17: Comida tradicional con el ají (*uchu*).
Fuente: Archivo MUSEF Regional Sucre (2022).

El consumo del ají tiene una vinculación muy fuerte con la tradición cultural de su producción, y su incidencia en el ámbito de la gastronomía orientada a la preparación de variados platos. De este modo, es indiscutible su enorme importancia en la vida productiva y alimenticia de las comunidades, otorgándole un valor muy peculiar, particularmente a los ajís que se producen en los valles de la región sud chuquisaqueña.

Sabores, colores y picores

Las variedades de ají que se producen en el municipio de Padilla tienen características muy peculiares en cuanto a sabor, color, tamaño, forma y picor. Hay ajís dulces, semipicantes y picantes en distintas variedades de acuerdo a su composición orgánica y el grado de alcaloides como los capsaicinoides y carotenoides, quienes determinan el grado de pungencia y el color del ají.

En el género *Capsicum* están presentes compuestos con propiedades pungentes (picantes) y pigmentantes. Los más importantes son los alcaloides capsaicina e hidrocapsaicina, denominados capsaicinoides, así como los carotenoides capsantina y capsorrubina. Los dos primeros son responsables del principio térmico o pungencia, y los otros dos provocan la coloración naranja o rojiza de los frutos. Se conocen más de 20 capsaicinoides diferentes; sin embargo, la capsaicina y la hidrocapsaicina son responsables del 90% de la pungencia de los chiles, y es la capsaicina el compuesto más picante (Hernández y Muñoz, 2015: 21).



Figura 18: Fiesta del Ají en Padilla.
Fuente: Archivo MUSEF Regional Sucre (2022).

En efecto, los ajís más conocidos en Padilla presentan características muy notorias en cuanto a colores y sabores, siendo los tonos más comunes el amarillo, rojo y naranja (a este último también se lo conoce como ladrillo).

Los colores intensos no pierden su vitalidad aun cuando están deshidratados, lo cual se puede apreciar, en todo su esplendor, cuando los productores sacan estos productos al mercado y ferias regionales.

Bolivia es una de las cunas ancestrales del ají (género *Capsicum*), que incluye entre 20 y 30 especies. Los ajís domesticados presentan rica diversidad en los tamaños y formas de la vaina y por supuesto, variedad en sabor y picor. En Bolivia, la mayor concentración de cultivos de ají (*Capsicum*) se encuentra en Chuquisaca; departamento que, año a año, es la sede de la Fiesta del Ají Chuquisaqueño (Romero, 2017: 870).

La Fiesta del Ají Chuquisaqueño es un espacio donde se pueden conocer y degustar los distintos sabores y picores que tiene el ají en sus distintas variedades. Este evento se desarrolla en julio en la población de Padilla.



Figura 19: Caminos de herradura hacia las zonas altas.
Fuente: Fotografía de Veimar Soto (2024).

Entre otras características que tiene el ají es la textura, forma y tamaño que incide en los sabores variados. Así, los ajís dulces y picantes tienen color amarillo, rojo y ladrillo.

Los ajís tienen una forma cónica y elongada, además de llevar nombres muy peculiares como asta y toro, punta y lanza. Cada época tiene tres variedades que se distinguen por sus colores y sabores en rojo, amarillo y ladrillo.

Asimismo, los ajís tienen un olor muy perceptible, particularmente los picantes que se sienten a largas distancias aun cuando las vainas se encuentran secas. El olor también se siente más cuando se realiza el proceso de molido en máquinas industriales, hay olores fuertes a picante, y olores suaves de los dulces.

Distribución y comercialización del ají

La distribución y comercialización del ají se ha extendido significativamente durante los últimos años hacia otras regiones del país como Cochabamba, La Paz y Santa Cruz, destinada exclusivamente a la gastronomía en la elaboración de diversos platos.



Figura 20: *Ch'ipa* tradicional del ají.
Fuente: Veimar Soto (2024).

En el pasado, la comercialización del ají se realizaba a través de viajeros itinerantes que recorrían las rutas y caminos de herradura desde los valles de Chuquisaca hasta las tierras altas de Potosí. Allí intercambiaban el ají por productos típicos de las zonas altas, como papa, chuño, quinua y sal, en la práctica tradicional del trueque.

Los abuelos cuentan que en décadas pasadas los productores de ají llevaban su producto hacia los centros mineros de Potosí, transportando las vainas en *ch'ipa* conocidas también como ají secteado (por su forma cuadrada), lo cual también hace referencia a los moldes cavados en la tierra para darle forma y mejor consistencia a la envoltura y amarre de la *ch'ipa*. Los transportaban en mulas como único medio de carga para caminar largas distancias por los caminos que marcaban las rutas hacia las tierras altas.

Para una mejor conservación y comercialización del ají se acostumbraba preparar la *ch'ipa* con paja, *suvincollo* y *orocho*.

Una *ch'ipa* coincidía con el peso de una arroba y facilitaba mejor la conservación del ají en vaina deshidratada por un buen tiempo y sin perder sus cualidades de sabor.



Figura 21: Ají amarillo en vaina para su comercialización.
Fuente: Archivo MUSEF Regional Sucre (2022).

En relación al trueque, este sigue siendo una práctica tradicional en algunas regiones de los valles chuquisaqueños, aún es parte de la visión de complementariedad que mantienen las comunidades.

Los productores recuerdan que sus padres y abuelos siempre producían ají para consumo familiar, también para la venta y distribución en otras poblaciones de la zona guaraní de Villa Montes, la ciudad de Sucre y Potosí. Traían sal, chuño, lizas, ocas y se llevaban ají. Asimismo, mencionan que el ají ha sido un producto que ha traído recursos para el sustento familiar.

El trueque fue muy importante en la región de los valles chuquisaqueños. Por ello, los comerciantes llevaban el ají hacia Potosí y Oruro para venderlo y cambiarlo por productos de esa región, principalmente por la sal.

La historia de los abuelos en Padilla gira en torno a los viajes por las rutas de intercambio como experiencias propias que caracterizaban la dinámica de la producción del ají y su comercialización.



Figura 22: Ajís molido y en vaina. Feria del Ají en Padilla.
Fuente: Archivo MUSEF Regional Sucre (2022).

Muchos productores de ají mencionan que en décadas pasadas había una buena capacidad productiva porque el ciclo agrícola del ají se cumplía de acuerdo al calendario agrícola tradicional. Se producía más ají con más variedades, pero poco a poco fue disminuyendo debido a los efectos negativos del cambio climático que afectaron en el comportamiento del clima.

Actualmente la comercialización del ají tiene otros mercados estratégicos ante la creciente demanda destinada a elaborar exclusivamente las salsas picantes para hoteles, supermercados y la cadena de restaurantes de comida rápida en las ciudades capitales. De esta manera, se comercializa el ají en vaina y el ají molido.

El ají molido es hecho en molinos industriales como parte de un proceso de industrialización para su venta; son equipos eléctricos, lo cual no implica que el producto pierda sus cualidades en sabores y olores. El molido es rápido, lo cual permite su empaque inmediato para su comercialización.

La producción del ají gira en torno a los conocimientos y saberes tradicionales que poseen las comunidades, quienes lo aprendieron de los abuelos, por ello es una tradición productiva que realza su identidad cultural. Cuando hablamos del ají de Padilla llama la atención por el agradable sabor que tiene, es el más delicioso en la región.



Figura 23: Asta y toro. Rojo, ancho y dulce.
Fuente: Archivo MUSEF Regional Sucre (2023).



Figura 24: Punta y laza ladrillo semipicante.
Fuente: Archivo MUSEF Regional Sucre (2023).



Figura 25: Chicotillo rojo picante.
Fuente: Archivo MUSEF Regional Sucre (2023).

Variedades de ají para la gastronomía tradicional

Las variedades más conocidas son los ajís dulces como el asta y toro en rojo, amarillo y anaranjado; los semipicantes como punta y lanza en rojo, amarillo y ladrillo y finalmente los picantes como el chicotillo en amarillo, rojo y color ladrillo.

En la región de Padilla se producen los ajís dulces asta y toro en tres colores: rojo, amarillo y ladrillo. También los ajís semipicantes punta y lanza. Los ajís picantes chicotillo últimamente solo se han producido en rojo y amarillo.

Durante las últimas dos cosechas se ha producido solo ocho variedades de ají. Esta tiende a disminuir, como es el caso del ají picante color ladrillo.

La posibilidad de cultivar más variedades está condicionada a los fenómenos climáticos, algunas se dejaron de cultivar como consecuencias de las sequías prolongadas, lluvias tardías, heladas, granizo y otros fenómenos naturales que provocan desfases durante el desarrollo del calendario agrícola del ají.

Muchas comunidades productoras de ají forman parte de la Asociación Integral de Productores de Ají y Maní del Municipio de Padilla (APAJIMPA).

La característica principal de esta asociación es la producción individual de los socios, donde la comercialización se realiza en forma organizada a través de la compra y el acopio de materia prima para su transformación y/o venta como materia prima (Rioja, 2017: 1).

APAJIMPA fue creada en 2001 con la participación de más de 40 comunidades productoras. Sin embargo, durante los últimos años, debido a las condiciones climáticas adversas, se ha afectado la capacidad productiva del ají reduciendo el número de socios a casi la mitad. Pese a esta realidad, la asociación de productores de ají continúa con el acopio del ají realizando el proceso de secado, molido y empaque del producto con maquinaria industrial para su venta en los distintos mercados del departamento de Chuquisaca.

La comercialización también se realiza en los mercados de poblaciones intermedias y ferias productivas. De este modo, se llevan a otros departamentos como Cochabamba, donde prefieren el ají en vaina por la tradición del molido artesanal en batán. Pero también muchos prefieren el ají molido y empaquetado para su mejor manipulación.



Figura 26: Comercialización de ají rojo y amarillo molido, y en vaina.
Fuente: Archivo MUSEF Regional Sucre (2022).

El mercado del ají es bastante grande en el departamento de Chuquisaca, y como dijimos páginas atrás, actualmente se va expandiendo hacia otras ciudades como La Paz, Cochabamba y Santa Cruz. Uno de los mercados más interesantes es Santa Cruz, debido a la presencia de una población muy importante de migrantes de Cochabamba, Potosí, Chuquisaca y Oruro, quienes consumen el ají por su tradición culinaria de origen.

El mercado para la comercialización del ají es muy amplio, incluso vienen migrantes bolivianos que ingresan al país desde Argentina para llevarse el ají molido de los valles chuquisaqueños.

La venta del ají tiene dos formas en el mercado nacional. El primero es el ají en vaina que es preferido principalmente en los valles de Cochabamba y Chuquisaca debido a la tradición del molido en batán para las comidas picantes.

En Cochabamba es otra forma de comprar el producto del ají; se lo vende en vaina, están acostumbrados todavía al batán. Hay una demanda muy importante en Cochabamba de todos los sabores, colores y picores (entrevista a Rogelio Linares, comerciante. Padilla, 2024).

La otra manera de comercializar es el ají molido y embolsado que también tiene una demanda importante en algunos mercados como son las ciudades de Santa Cruz y La Paz. Asimismo, hay visitantes de Europa y Estados Unidos que degustan del ají chuquisaqueño, llevándose consigo pequeñas cantidades cuando visitan la población de Padilla.

Preeminencia de los conocimientos tradicionales en el cultivo del ají nativo

Prácticas tradicionales para la crianza del ají

La producción del ají se basa en conocimientos, técnicas y estrategias locales que han desarrollado las comunidades, permitiéndoles adaptar y recrear prácticas productivas según los tiempos y espacios específicos de la región, diferenciándose de otros cultivos como el maíz.

Los conocimientos locales son diversos, por ejemplo, el manejo de los bioindicadores que les permite interpretar el comportamiento de eventos climáticos como las sequías o las lluvias excesivas. Este conocimiento es parte del saber local muy vinculado con la crianza mutua de la producción del ají.

Este conocimiento referido a los bioindicadores se mantiene y se transmite en las comunidades, permitiéndoles convivir con su entorno natural a partir de un manejo sostenible de sus sistemas y ciclos productivos. Asimismo, se incluye el criterio de la complementariedad en la relación del productor con la naturaleza, con las plantas y los animales.

De este modo, el conocimiento tradicional se fusiona con el manejo integral del ají, el cual se enseña y se transmite en el entorno familiar y comunitario. El papá enseña a los hijos y estos a los nietos.

El conocimiento que nosotros hemos adquirido ha sido pues, por ejemplo, nuestra práctica de cultivos, ha sido de manera ancestral, de nuestros antepasados, o sea, hemos ido aprendiendo desde nuestros padres cómo cultivar, cómo seleccionar nuestra semilla, cómo preparar el terreno, o sea todo ese conocimiento lo hemos ido adquiriendo con la práctica, y además con la enseñanza que nos han dado nuestros padres (entrevista a Eduardo Janco, productor de ají. Tomina, 2024).

Es evidente que la transmisión de conocimientos pasa de padres a hijos, permitiendo su constante recreación durante el proceso productivo. Es el conocimiento tradicional lo que ha permitido mantener el ciclo productivo con todas sus peculiaridades en relación al manejo de variedades, conocimiento de los eco tipos puros y silvestres, manejo de la tierra, el agua y un conocimiento sobre su biodiversidad.

Asimismo, estos saberes locales coadyuvan en gran medida a contrarrestar muchas dificultades climatológicas como las plagas y enfermedades estacionales que se presentan durante el ciclo productivo del ají, considerando que es un producto delicado que requiere de una intervención inmediata ante cualquier eventualidad.

En relación a la gestión de riesgos se presentan enfermedades principalmente en la etapa de crecimiento de la planta con la aparición de hongos por la excesiva humedad, falta de agua, falta de luminosidad en días nublados o heladas repentinas. Ante estas dificultades los productores toman sus previsiones utilizando insumos naturales preparados con base en sus propios conocimientos; no se utilizan productos químicos porque maltratarían a la planta.

Las enfermedades también pueden presentarse después de la cosecha y durante el proceso de secado, siendo la humedad uno de los factores más peligrosos que afectan directamente al fruto. Por ello, los productores toman sus recaudos en su cuidado ante las condiciones climáticas inesperadas con una atención constante durante el crecimiento de la planta, lo cual fortalece su vínculo con el ají.

Para evitar enfermedades se debe regar de acuerdo a las condiciones climatológicas, aporcar y limpiar permanentemente los terrenos; son trabajos cotidianos y manuales utilizando solo herramientas artesanales como el azadón, hoz, pico y pala.

El secado es el punto crítico porque es un secado tradicional, y la humedad está presente y muchas veces entra la enfermedad de la chorrera; aparece en los días de rocío, aparece ese insecto que perfora, pone su larva ahí, debilita el tejido y ahí ingresa el hongo, a eso le llama chorrera, haciendo que el producto se dañe en su calidad (entrevista a Eduardo Janco, productor de ají. Tomina, 2024).

Las enfermedades más comunes como la chorrera se pueden tratar oportunamente con productos naturales que resultan ser muy efectivos para combatir a las larvas. Por ejemplo, se utiliza la ceniza de molle y marlos quemados, los cuales son muy efectivos para curar los hongos, también se utiliza para lavar las semillas antes de iniciar el almacigado.

Cuando hablamos del conocimiento tradicional también nos referimos al manejo integrado de la producción del ají que se relaciona directamente con el control de plagas como la mallunga en almacigueras y la chorrera de los frutos, reduciendo las pérdidas a través del uso de productos naturales de residuos vegetales.

Estos procedimientos para el control de plagas y enfermedades son parte de los conocimientos propios de las comunidades, las cuales resultan ser altamente efectivos en relación al uso de agroquímicos que son contraproducentes al cultivo del ají. El control de plagas también se realiza a partir de la ubicación de las almacigueras en lugares donde la temperatura tiene que ser adecuada para el desarrollo de la planta, donde no haya mucho sol ni mucho frío.

Estrategias de adaptabilidad al cambio climático

El conocimiento local sobre el cultivo del ají es parte de la sabiduría colectiva que se expresa en la dinámica social y productiva de la región con una enorme incidencia en el ámbito familiar. De esta manera, la producción del ají continúa cultivando el ají pese a las adversidades que trae consigo el cambio climático durante los últimos años.

Los eventos climáticos adversos de origen natural que se presentan en el departamento de Chuquisaca son principalmente: granizadas, heladas, riadas y sequías, cada vez se muestran con un aumento en su variabilidad y desde luego que afectan a la producción agropecuaria, incidiendo notablemente en la estabilidad, disponibilidad y acceso a los alimentos, generando inseguridad alimentaria (Rengel *et al.*, 2016: 7).

En efecto, el cambio climático es uno de los principales factores que incide negativamente en la actividad agrícola, particularmente en el cultivo del ají, puesto que interrumpe el ciclo tradicional de su producción, altera los tiempos para la selección de semillas y retrasa el trasplante en los terrenos de cultivo por la falta de lluvias. Por ello, durante los últimos años, la producción de ají ha disminuido en algunas de sus variedades.

El calendario agrícola del ají tiende a cambiar significativamente. Por ejemplo, el trasplante de plantines en los terrenos de cultivo se realizaba desde octubre, previendo las lluvias de septiembre. Sin embargo, actualmente se lo realiza en noviembre, incluso dependiendo de la disponibilidad de agua y/o lluvias. Esta situación genera un retraso evidente en su cultivo e incide en el desarrollo normal del calendario tradicional agrícola del ají en la región de Padilla.

Ahora el problema es la sequía que afecta directamente a los terrenos donde no tienen riego, no se puede producir, no se puede trasplantar oportunamente. Por ejemplo, en octubre ya se realizaba el trasplante de plantines, pero ahora se espera incluso hasta diciembre, cuando recién llegan las lluvias. En la actualidad se tropieza con eventos climatológicos adversos como consecuencia del cambio climático.

Sin duda, la disponibilidad del agua es imprescindible para la producción del ají, considerando que muchas comunidades realizan su actividad agrícola, dependiendo exclusivamente de la temporada de lluvias. Esta realidad se repite cada vez con más frecuencia, reduciendo la cantidad de terrenos de cultivo susceptibles de no contar con agua para la temporada de la siembra.

En este contexto es posible advertir que las consecuencias que trae consigo el cambio climático repercute no solo en el ciclo productivo del ají, sino también en los volúmenes de producción. Por ejemplo, en años pasados, de una hectárea cultivada se podía cosechar de 140 a 150 arrobas de ají, pero ahora la producción se ha reducido notablemente, siendo que de una hectárea se cosecha de 75 a 80 arrobas.

Actualmente las comunidades productoras de ají en el municipio de Padilla mantienen la producción, conservando principalmente las variedades más resistentes conocidas como “variedades puras” porque no han sufrido modificaciones genéticas, ni procesos híbridos, más bien han permanecido en la región durante cientos de años. Estas variedades tienen esa gran ventaja porque se producen conforme a los conocimientos locales contrarrestando los efectos del cambio climático.

Las comunidades indígenas andinas tienen una forma local de referirse a los conocimientos tradicionales, lo denominan «saberes». Emanan de la particular forma de relación mutua y equivalente con la naturaleza heterogénea, es parte constitutiva de la cosmovisión y se expresa en la crianza de la diversidad y variabilidad de cultivos. Esos conocimientos tradicionales o saberes agrícolas ahora constituyen una estrategia de adaptación al cambio climático. En el proceso de adaptaciones no siempre armónicas entre ecología, organización social, producción y cultura, los pueblos andinos han desarrollado estrategias como la crianza de suelo, policultivos, crianza de animales, arreglos del hábitat, trabajo colectivo y uso del espacio, que permiten alcanzar la suficiencia alimentaria (Apaza *et al.*, 2023: 145).

En efecto, los conocimientos tradicionales han permitido a las comunidades mantener la armonía y la relación recíproca con la naturaleza y la biodiversidad, esencial para el cultivo del ají, la conservación de la tierra y el cuidado de la planta.



Figura 27: Ají rojo en vaina.

Fuente: Archivo MUSEF Regional Sucre (2022).

Capítulo tercero

Revalorizando los saberes y conocimientos tradicionales

Reflexiones en torno a la revitalización de los conocimientos tradicionales comunitarios

Los conocimientos tradicionales tienen variadas interpretaciones de acuerdo a la visión de cada pueblo y/o comunidad. Para algunos se refiere a lo aprendido durante la vida, y para otros es parte de un proceso continuo de entender e interpretar los fenómenos sociales y naturales del entorno. Pero ambos tienen puntos coincidentes en la comprensión de que los saberes forman parte del conocimiento que se aprende de los demás, del entorno familiar, comunitario y del contexto natural que incluye la tierra, el agua y toda la biodiversidad.

No obstante, las diferencias entre lo que cuenta como un conocimiento global y local, o las distinciones entre un conocimiento tácito y explícito no siempre han quedado del todo claras y las dicotomías no siempre pueden sostenerse. Más aún cuando se reconoce que tanto el “saber qué” como el “saber cómo”, son parte de todo proceso de conocimiento, y que los procesos de conocimiento pueden entenderse, en cualquier caso, como prácticas sociales que implican simultáneamente diferentes formas de conocimiento, no solamente tácitos y explícitos, globales y locales, sino también científicos y no-científicos (Valladares y Olivé, 2015: 68).

En este contexto, el conocimiento se integra en la dinámica cultural, reflejando las relaciones sociales y generando un espacio de aprendizaje, convivencia y transmisión de valores, hábitos, costumbres y habilidades esenciales para la vida en diversos ámbitos, como el organizativo, político, productivo, social y festivo-ritual. Por ello, el conocimiento es parte de un proceso donde se generan hábitos y prácticas en el desarrollo de determinadas actividades.

El conocimiento tradicional se genera, se preserva y se utiliza por la comunidad orientada a la satisfacción de determinadas necesidades:

El término “tradicional” tiene que ver no con la antigüedad del conocimiento, sino más bien con la matriz de donde procede, es decir, con el arraigo a las costumbres, la cultura y las tradiciones en las que se crea y usa. El conocimiento tradicional indígena es el resultado de un proceso comunitario, que resuelve en su cotidianidad el asunto vital de la supervivencia y la trascendencia, lo que le da características dinámicas, contingentes, de novedad, pero dentro de una estructura cultural tradicional con sus propios procesos de aprendizaje, sus creencias y su regulación social (Muñoz *et al.*, 2019: 240).

Los conocimientos tradicionales son parte de las expresiones culturales de la cotidianidad de la vida comunitaria, son conocimientos que resuelven diversas necesidades y ayudan a comprender la complejidad del entorno social, natural y espiritual de las personas. En muchos pueblos y comunidades forman parte de sus estrategias de subsistencia.

De esta manera, el conocimiento tradicional está presente en las diversas manifestaciones y espacios de convivencia social de las personas. Empero, pese a esta realidad, algunos académicos consideran que estos conocimientos aún no están validados por la academia, siendo que la realidad y la historia de las comunidades ha demostrado que dichos conocimientos han ayudado a resolver problemas en distintos ámbitos, por ejemplo, el conocimiento de la farmacopea, el manejo de los sistemas productivos, el manejo del agua, el manejo de los bioindicadores y el conocimiento de la cosmología.

Actualmente la revitalización de los saberes y conocimientos tradicionales genera una posición de emancipación de los derechos de las comunidades por el reconocimiento de sus prácticas tradiciones como una forma de descolonización en la concepción y la práctica de la intraculturalidad, donde todos participan en la generación y el aprendizaje de los conocimientos, Esta visión ya no se centra en la relación de sujeto-objeto, sino es horizontal, de igual a igual, donde todos comparten sus saberes para beneficio colectivo.

En este contexto, los saberes tradicionales son conocimientos altamente fiables y precisos que se recrean y se transmiten en la vida comunitaria de manera permanente.

La expresión “basadas en la tradición” se refiere a los sistemas de conocimientos, las creaciones, innovaciones y expresiones culturales que se han transmitido generalmente de generación en generación; se considera generalmente que pertenecen a un pueblo en particular o a su territorio y evolucionan constantemente en respuesta a los cambios que se producen en su entorno. Entre las categorías de conocimientos tradicional figuran: los conocimientos agrícolas, los conocimientos científicos, los conocimientos técnicos, los conocimientos ecológicos, los conocimientos medicinales, incluidas las medicinas y los remedios conexos (Valladares y Olive, 2015: 80).

Cuando nos referimos a los conocimientos agrícolas, estamos hablando de que estas son las prácticas en la agricultura aprendidas y utilizadas por las comunidades. Dichos conocimientos se mantienen hasta la actualidad, como es el caso del cultivo del ají, que se han transmitido en el entorno familiar y comunitario a lo largo de muchos años. Por ejemplo, el manejo de variedades, ciclos productivos agrícolas, acceso al agua, conocimientos de riesgos, criterios de complementariedad, reciprocidad y la convivencia mutua, son parte de esos conocimientos tradicionales.

Los diversos conocimientos tradicionales, y en particular los relacionados a los sistemas productivos del ají, están presentes en muchas comunidades del municipio de Padilla, son altamente eficientes y determinantes para el éxito del ciclo productivo y más cuando los efectos del cambio climático afectan de manera directa en su calendario agrícola. Sin embargo, incluso así la práctica y el conocimiento tradicional persiste, y se mantiene en la actualidad.

La crianza mutua fortalece la sabiduría ancestral

La sabiduría ancestral de las comunidades forma parte del diario vivir de las personas, se expresa en las actividades productivas cotidianas donde utilizan y recrean sus conocimientos, los cuales les fueron heredados de sus padres y abuelos. Aunque muchos saberes y conocimientos tradicionales se fueron perdiendo en el tiempo debido a factores externos como consecuencia de la aculturación, durante los últimos años las comunidades de los valles chuquisaqueños empezaron a valorar y revitalizar sus conocimientos propios como parte de un proceso de descolonización.

Es importante comprender que la revitalización de los saberes también es parte de un proceso de reivindicación cultural por reconocer sus expresiones, valores y principios que comprende la sabiduría ancestral.

En el ámbito intangible se pueden mencionar algunas prácticas sociales: la religiosidad, los mitos y leyendas, los refranes, la música, las expresiones lingüísticas, los cuentos y leyendas, entre muchas. Estas prácticas se crean y recrean dentro de la rica oralidad campesina. Asimismo, en las comunidades rurales son innumerables los productos objetivados de las prácticas sociales, las cuales dejan huellas culturales en los paisajes humanos y geográficos. Ejemplos de ellas son los enseres, equipos y tecnologías tradicionales, la farmacopea, el vestuario, la culinaria, los juegos típicos, métodos y técnicas de agricultura (Núñez, 2008: 2).

Los conocimientos tradicionales también están presentes en la música, danza, vestimenta, producción de alimentos altamente representativos de cada región como el maíz y el ají que son parte del patrimonio cultural de las comunidades.

De ese modo, cuando nos referimos a la revitalización cultural resaltamos la práctica y recreación de valores para la vida en lo social, cultural, ritual y productivo de la comunidad que son parte de un conjunto de expresiones que distinguen la identidad de una región y/o comunidad. Por ello, la identidad cultural tiene varias dimensiones que se expresan en la vida y el trabajo cotidiano de las personas.

[...] la identidad se construye y se reconstruye de manera dinámica y permanente, desde las actividades, relaciones y comportamientos cotidianos de los sujetos con relación a otros, tomando en cuenta elementos seleccionados y aspectos significativos del presente y del pasado (PROEIB-Andes, 2008: 10).

Es así que la identidad cultural es una representación social y cultural que se construye en el tiempo y el espacio.

En este contexto, la revalorización de los saberes y conocimientos tradicionales coadyuvan con el proceso de descolonización, haciendo prevalecer las costumbres, tradiciones y prácticas culturales cotidianas del diario vivir de las comunidades. Debemos comprender a la descolonización como parte de la emancipación de nuestros derechos y conocimientos propios, coadyuvando en el fortalecimiento de nuestras prácticas tradicionales propias. Dicho de otro modo: es parte de las visiones y reflexiones de construcción de los conocimientos propios.

La descolonización, entendida como la superación de los elementos coloniales que niegan las formas organizativas sociales originarias y el respeto a la diferencia, está enmarcada en un contexto distinto al que vimos líneas arriba. Aquí, nación y Estado bolivianos no son antagónicos respecto al proyecto de rescate de los lineamientos y prácticas centrales de pensamiento de los pueblos indígenas. Aún más, las luchas de éstos no podrían, según el autor, reducirse simplemente a la confrontación con las lógicas y los dispositivos de dominio, sino que tendrían que entenderse también como el aprovechamiento de los espacios y las oportunidades brindadas por algunas coyunturas políticas en el país, en favor de la obtención de derechos de las culturas originarias. Este es un punto interesante, porque la descolonización es propuesta ya en términos legales y constitucionales (Vicepresidencia del Estado Plurinacional de Bolivia, 2010: 24).

La descolonización, impulsada por la revitalización de los saberes y conocimientos tradicionales, busca reconstruir nuestras formas de vida comunitaria, basadas en estructuras orga-

nizativas y prácticas productivas propias, que reflejan nuestra identidad y realidad colectiva. El concepto alude a nuestra intención de proyectar la necesidad de revalorizar nuestros conocimientos tradicionales, despojándonos de las visiones ajenas e impuestas por el sistema colonialista.

De esta manera, los conocimientos tradicionales son parte de la riqueza cultural de las comunidades en el municipio de Padilla, son saberes adquiridos durante la vida y transmitidos de padres a hijos generacionalmente, de ello deviene la tradición y la costumbre de continuar con las prácticas del cultivo de ají como una actividad propia enraizada en muchas comunidades, la cual se recrea constantemente en todo el ciclo productivo del ají.

Conclusiones

La presencia del ají en la región sud central del continente americano tiene un origen prehispánico de acuerdo a vestigios arqueológicos de semillas encontradas principalmente en regiones como el Perú, Bolivia, Argentina y Brasil. Las semillas más antiguas datan de 6.000 a 8.000 años a. C. Este dato, ampliamente respaldado por estudios arqueobotánicos y taxonómicos, sustentan su origen milenario y, al mismo tiempo, reafirman su enorme connotación en la vida de las poblaciones indígenas originarias del pasado prehispánico.

Asimismo, es importante mencionar que de acuerdo a investigaciones realizadas por especialistas en el tema se han encontrado rastros sobre el origen del ají en la región sud de los valles chuquisaqueños de algunas especies del género *Capsicum*, son datos que sustentan su origen y la tradición de su cultivo en regiones como Padilla, Tomina, Alcalá, Villa Serrano y otras hacia el sud.

Las especies con mayor presencia en la región de Padilla son el *Capsicum baccatum*, *C. pendulum*, *C. frutescens*, *C. microcarpum* y *C. pubescens* con las variedades de ají como el asta y toro, punta y lanza, y chicotillo. Asimismo, los ajís silvestres como la ulupica y el arivivi son las plantas más antiguas encontradas en la región.

Actualmente el cultivo del ají sigue una práctica tradicional muy enraizada en las comunidades del municipio de Padilla. Su origen y su connotación sociocultural sustenta el valor que le otorgan los productores a sus conocimientos tradicionales, los cuales se mantienen y se transmiten de padres a hijos. Esta tradición sustenta la concepción de la crianza mutua para la vida a partir de la convivencia recíproca y diálogo que se establece entre el productor y el espacio donde se cultiva la planta del ají.

El ciclo productivo del ají se desarrolla en función a un calendario agrícola comunitario muy peculiar en relación a otros cultivos de la región, como es el caso del maíz, la papa y el maní. En el caso del ají, el ciclo productivo se inicia desde marzo o abril con la selección de semillas. Posteriormente, durante agosto, se empieza con el almácigo de plantines, período que dura aproximadamente dos meses. Una vez que se logre el crecimiento inicial de la planta se procede con su trasplante a los terrenos de cultivo, esto desde los primeros días de noviembre. Finalmente, en mayo y junio se inicia con la cosecha y secado del fruto (vaina), de manera que para julio ya esté listo para su consumo y comercialización.

La crianza del ají establece un vínculo profundo entre el productor y el espacio natural. El agricultor convive con la semilla, cuida el terreno, riega y limpia la planta de malezas y enfermedades, esto hasta que madura y da frutos para su consumo. Esta relación siempre es recíproca y se repite año tras año, de generación a generación, siguiendo el conocimiento tradicional que las comunidades transmiten.

El cultivo del ají tiene una característica muy visible, pues se lo realiza en gran parte de forma manual y artesanal. Este procedimiento no ha cambiado durante las últimas

décadas, lo cual ha permitido fortalecer el contacto que se tiene con la planta desde la selección de las semillas hasta la cosecha. En ambos momentos el trabajo se lo realiza íntegramente con las manos.

Durante el crecimiento de la planta se desarrollan trabajos complementarios como la eliminación de maleza, el deshierbe, el aporque y la limpieza de canales de riego (llegado este momento se utilizan algunas herramientas artesanales). En este sentido, para preparar y oxigenar la tierra se sigue utilizando el arado con yunta. En este proceso no interviene maquinaria tecnificada, ni para sembrar, ni para cosechar.

Para la producción del ají se prevé el uso de herramientas artesanales en relación con los trabajos conexos de la siembra y la cosecha. Para el preparado del terreno de cultivo se utilizan la yunta y el arado tradicional, exclusivamente para remover la tierra para luego limpiar de los restos de plantas de la cosecha anterior; se utiliza también el pico para el aporque, el azadón para la limpieza del terreno y el mantenimiento de los canales de riego y finalmente la hoz para el deshierbe, el corte de la maleza, la paja y los arbustos.

La capacidad productiva del ají ha experimentado una reducción significativa en los últimos años, sobre todo debido a factores climáticos. Los productores de ají mencionan que, antes de esta crisis climática, de una hectárea se podía cosechar de 140 a 150 arrobas, pero ahora solo se cosecha de 75 a 80 arrobas.

Asimismo, las variedades de ají se han reducido notablemente. Entre 2002 y 2003 la fundación para la Promoción e Investigación de Productos Andinos (PROINPA) registró 45 eco tipos de ajís que se producían en la región sud chuquisaqueña. Actualmente, en el municipio de Padilla se producen solo de seis a ocho variedades, esto en el mejor de casos.

Los efectos del cambio climático sin duda generaron efectos negativos en el ciclo productivo del ají. Hay temporadas de sequías prolongadas o de repente, cuando el ají se encuentra en plena madurez, llegan heladas inesperadas que destruyen todo. En otras ocasiones se presentan lluvias excesivas, generando pérdidas en la producción del ají.

La producción del ají sigue siendo una práctica tradicional que revaloriza y revitaliza los conocimientos locales de las comunidades en el municipio de Padilla, lo cual le otorga un valor histórico, cultural y productivo a la región. Cuando hablamos de ají en los mercados locales inmediatamente los vendedores y consumidores preguntan “si es de Padilla”. Esto se deba a que el valor del sabor ha ganado una posición privilegiada en la amplia gastronomía regional y nacional.

Resaltamos la enorme significancia que tiene la crianza del ají, no solo por su valor histórico productivo, sino también por su valor cultural que identifica a la región de Padilla como una de las mejores zonas para su producción. Asimismo, resaltamos la importancia que tiene la recreación de los conocimientos tradicionales en torno a la producción del ají que se fusiona con la dinámica de vida de los productores, quienes viven de cerca el ciclo productivo hasta alcanzar los beneficios que le proporciona la planta del ají para su consumo y comercialización.

Bibliografía

- ALVAREZ, Patricia.
2023. “Guion museológico”. Uyway - Uywaña: *Crianza mutua para la vida* (compilado por Patricia Alvarez Quinteros y Salvador Arano Romero): 339-574. MUSEF. La Paz, Bolivia.
- APAZA, Gomel *et al.*
2023. “Usos de conocimientos tradicionales de conservación de la agrobiodiversidad en adaptación al cambio climático en comunidades indígenas de Puno, Perú”. En *Revista Espiga*, vol. 22, núm. 46: 140-163.
- BEDOYA, Susana.
2015. “¿El ají es peruano?: Su historia y algunas costumbres nacionales”. En *Revista Tradición*, vol. 15, núm. 23. 69-80. Lima, Perú.
- CARRIZO, Carolina.
2019. “Breve historia evolutiva del género *Capsicum*”. *Los chiles que le dan sabor al mundo*. Universidad Veracruzana. Veracruz, México.
- ESPEJO, Elvira.
2022. Yanak uywaña. *La crianza mutua de las artes*. Programa Cultura Política. La Paz, Bolivia.
- ESPEJO, Elvia y Salvador ARANO.
2022. “Criándonos con el museo. Sentipensar desde los mundos”. Uyway - Uywaña: *Crianza mutua para la vida* (compilado por Patricia Alvarez Quinteros y Salvador Arano Romero): 17-26. MUSEF. La Paz, Bolivia.
- FRAGO, Juan Antonio.
2014. “De los nombres de las cosas de comer traídas de América hasta la Independencia”. *Los alimentos que llegaron de América* (coordinado por Manuel García Guatas y Juan Barbacil): 17-39. Academia Aragonesa de Gastronomía. Madrid, España.
- FUSTER, Doris.
2019. “Investigación cualitativa: Método fenomenológico hermenéutico”. En: *Propósitos y Representaciones*, vol. 7, núm. 1: 216-229.
- HERNÁNDEZ, Eva y Verónica MUÑOZ.
2015. “El chile como alimento”. En *Revista Ciencia*: 16-23. Ciudad de México, México.
- HERNÁNDEZ, Sergio, Patricia DÁVILA y Ken OYAMA.
1999. “Síntesis del conocimiento taxonómico, origen y domesticación del género *Capsicum*”. En: *Boletín de la Sociedad Botánica de México*, núm. 64: 65-84.
- JÄGER, Matthias, Alejandra JIMÉNEZ y Karen AMAYA.
2011. *Las cadenas de valor de los ajíes nativos de Bolivia. Compilación de los estudios realizados dentro del marco del proyecto “Rescate y Promoción de Ajíes Nativos en su Centro de Origen” para Bolivia*. PROINPA. La Paz, Bolivia.
- MUÑOZ, Tatiana, Jim GIRALDO y María del Socorro LÓPEZ.
2019. “Mecanismos de protección de los conocimientos tradicionales: el caso de Colombia”. En *Revista de Derecho del Estado*, núm. 43: 235-264.

- MENDOZA, Ramón.
2006. "Sistemática e historia del ají *Capsicum Tourn*". En *Universalía*, vol. 11, núm. 2: 80-88.
- NATALI, Mónica *et al.*
2020. "La mujer boliviana: entre ajíes e historia". En *Sosquua*, vol. 2, núm. 2: 9-22. La Paz, Bolivia.
- NÚÑEZ, Jesús.
2008. "Prácticas sociales campesinas: Saber local y educación rural". En *Revista Investigación y Postgrado*, vol. 23, núm. 2: 45-88. Universidad Pedagógica Experimental Libertador. Caracas, Venezuela.
- PIEDRAFITA, Elena.
2014. "Los alimentos de América, una difícil adaptación". *Los alimentos que llegaron de América* (editado por Academia Aragonesa de Gastronomía): 41-63. Madrid, España.
- PICKERSGILL, Barbara y Charles B. HEISER Jr.
1969. "Nombres de las especies cultivadas de *Capsicum (solanaceae)*". En *TAXON*, vol. 18, núm. 3: 277-283.
- Municipio de Padilla.
2001. *Ajuste Plan de Desarrollo Municipal. Estrategia de Desarrollo Municipal. Chuquisaca*. Sucre, Bolivia.
- Programa de Fortalecimiento de Liderazgos Indígenas.
2008. *La educación intercultural bilingüe en Bolivia. Módulo 7. Guía del participante*. PROEIB Andes. Cochabamba, Bolivia.
- PROINPA.
2017. *Ají. Catálogo de ecotipos conservados en campos de agricultores*. FMAM/PPD/PNUD. Cochabamba, Bolivia.
- QUIÑONES, Ximena, Diego MUÑOZ y Lizbeth NUÑEZ.
2022. "El cultivo del ají (*Capsicum spp.*) como patrimonio cultural campesino". En *Revista Rívar*, vol. 9, núm. 26: 89-106. Santiago de Chile, Chile.
- RENGEL, Susana, Carlos AGUAYO y Juan Pablo ÁLVAREZ.
2016. "Tras las huellas del Cambio Climático en Chuquisaca". Grupo de Desarrollo Rural de Chuquisaca. Documento de análisis. Sucre, Bolivia.
- ROMERO, Sandra.
2017. "Manejo técnico de accesiones de ají (*Capsicum spp.*) en el Centro de Innovación e Investigación de Villa Carmen Municipio de Yotala". En: *Revista, Ciencia, Tecnología e Innovación*, vol. 14, núm. 15: 869-876.
- RIOJA, Roger.
2017. "Unidades de producción y comercialización de semilla y plantines de Ají-Asociación de Productores de Ají Maní Padilla". *Curso virtual de Planificación, Seguimiento y Evaluación de Proyectos para la Economía Campesina - Indígena* (documento en posesión de la Asociación de Productores de Ají y Maní [APAJIMPA]): 1-19. Sucre, Bolivia.
- TOWLE, Margaret.
1961. *The Ethnobotany of Pre-Columbian Peru*. Aldine. Chicago, EE. UU.
- TINTAYA, Porfirio.
2014. "Sentido de convivencia y construcción de saberes válidos". En *Lecturas en Psicología*, núm. 12: 31-57. La Paz, Bolivia.
- VALLADARES, Liliana y León OLIVÉ.
2015. "¿Qué son los conocimientos tradicionales? Apuntes epistemológicos para la interculturalidad". *Cultura y representaciones sociales*, vol. 10, núm. 19: 61-101.

VÁSQUEZ, Víctor, Teresa ROSALES y Gabriela DORADO.

2022. "Evidencias de semillas de ají (*Capsicum frutescens*) en contextos chimú de la costa norte del Perú". En *Revista Archaeobios*, vol. 1, núm. 17: 23-41.

Vicepresidencia del Estado Plurinacional de Bolivia.

2010. *Descolonización en Bolivia. Cuatro ejes para comprender el cambio*. Fundación Boliviana para la Democracia Multipartidaria. La Paz, Bolivia.

Entrevistas

Carlos Cáceres. Ingeniero agrónomo. Entrevista realizada en el municipio de Sucre (2024).

Eduardo Janco. Productor de ají. Entrevista realizada en el municipio de Padilla y Tomina (2024).

Rogelio Linares. Comerciante de ají itinerante. Entrevista realizada en el municipio de Padilla y Tomina (2024).



II. CATÁLOGO DE LA CRIANZA DEL AJÍ

Veimar Gastón Soto Quiroz
Roger Salazar Paredes

Fotografía 1: Espacios para la crianza del ají en el municipio de Padilla.
Fuente: Fotografía de Veimar Soto.







Fotografía 2: Crianza de la semilla.
Fuente: Fotografía de Veimar Soto.



Fotografía 3: Crianza de la planta.
Fuente: Fotografía de Veimar Soto.



Fotografía 4: El fruto del ají en vaina.
Fuente: Fotografía de Veimar Soto.



Fotografía 5: Punta y lanza amarillo.
Fuente: Fotografía de Veimar Soto.



Fotografía 6: Dulce ancho.
Fuente: Fotografía de Veimar Soto.



Fotografía 7: *Ch'ipa* tradicional.
Fuente: Fotografía de Veimar Soto.

Crianza del ají: sabores y picores

La crianza mutua del ají

La concepción de la crianza mutua se fundamenta en una visión ancestral de la comunidad, que enfatiza la interconexión profunda entre el ser humano y su entorno natural, social, cultural y productivo. Esta visión, sustentada en el conocimiento y el saber tradicional, nos permite comprender la relación integral del ser humano con la tierra y su espacio natural, donde se genera la vida.

La relación se puede expresar de distintas maneras, como pasa con el caso de la crianza del ají a partir de los cuidados de la planta, del diálogo que se establece durante el proceso de su crecimiento, el diálogo con la tierra, el agua y otros elementos que intervienen en la actividad agrícola-productiva del ají.

La crianza mutua también tiene una relación estrecha con el concepto de reciprocidad porque fortalece la relación del ser humano con su entorno, donde se desarrolla la actividad productiva del ají. La reciprocidad, por lo tanto, es parte del vínculo que se fortalece a través del diálogo entre la comunidad y la actividad agrícola que proveerá los alimentos para la vida.

De esta manera, la crianza mutua gira en torno a la reciprocidad y, a partir de ello, se aprenden y se enseñan los conocimientos. Asimismo, se fortalece el respeto a la tierra, al agua y al aire. Patricia Alvarez, investigadora del MUSEF, sostiene al respecto:

La crianza con tierra y agua incluye al sol, el viento y a todos los demás seres del territorio vivo, en general se la conoce como agricultura y tiene que ver con la centralidad de la intervención de las personas en el proceso de crecimiento de las plantas. Sin embargo, desde la Crianza Mutua se trata de una dinámica que involucra una gran cantidad de seres y de interacciones entre ellos (Alvarez, 2022: 345).

La interacción permanente con el entorno natural es recíproca y se basa en el principio de la complementariedad, lo que permite mantener el equilibrio y la racionalidad en la relación entre la actividad agrícola productiva y el medio ambiente. Esta relación debe ser de igual a igual, fundamentada en el respeto y el diálogo.

Desde esta perspectiva, la crianza mutua en el ámbito de la producción agrícola es crucial para la vida donde prima el diálogo, el respeto y la reciprocidad, los cuales sustentan el sentido de la convivencia mutua. Dicho de otro modo, la crianza mutua se sustenta en la relación recíproca a partir del diálogo. “Es decir, el lenguaje es una parte de la realidad, el lenguaje argumentativo es un elemento de la comunidad/mundo, el discurso es una dimensión de la convivencia” (Tintaya, 2014: 34).

Tintaya nos propone que el lenguaje es parte de la realidad, del discurso complejo que uno construye en la comunidad donde se fundamenta la convivencia mutua en el sentido social, cultural, natural.

El ser humano y su discurso argumentativo son una parte de la comunidad. Esta comunidad es una articulación de la comunidad humana (social), natural (elementos y fenómenos naturales) y simbólica (saberes y significados). En este marco, la razón objetiva (conciencia) o el acuerdo intersubjetivo (discurso) son elementos de la comunidad como realidad viva. Además, la comunicación discursiva (humana) es un elemento de una totalidad de relaciones que se expresa en la convivencia entre todos los seres vivos que componen el planeta como comunidad (Tintaya, 2014: 34).

El diálogo expresado a través del lenguaje en sus distintas manifestaciones con el entorno y la realidad de la comunidad está presente en la crianza mutua del ají como un elemento simbólico que ha permitido construir una identidad productiva y cultural de la región de Padilla.

La producción del ají es parte del patrimonio cultural de la región de Padilla porque su práctica implica el uso de conocimientos tradicionales y procedimientos propios en la actividad agrícola, las cuales se transmiten de generación en generación. Estos conocimientos, si bien no fueron valores en el pasado, ahora se promueven y se fortalecen en la comunidad.

El reconocimiento de la contribución que realizan las comunidades campesinas a la conservación de la biodiversidad, de paisajes agropecuarios de interés mundial y seguridad alimentaria, es reciente. Aún más reciente es el reconocimiento de esa contribución como patrimonio cultural. No obstante, diversos acuerdos internacionales e investigaciones científicas han aportado enfoques conceptuales y metodológicos para reconocer valores patrimoniales en sistemas agrícolas (Quiñones *et al.*, 2022: 91).

En efecto, actualmente hay importantes contribuciones que nos permiten conocer y valorar los conocimientos tradicionales principalmente los que se desarrollan en los sistemas productivos.

La crianza del ají, por lo tanto, es parte de una expresión cultural arraigada en la comunidad, en su diario vivir cuando se inicia su ciclo productivo, lo cual también se fusiona con el ámbito ritual en determinadas fechas festivas con la visita a sitios sagrados y ceremoniales donde se realizan algunas costumbres.

Participan en la producción de la vida de la comunidad y conviven con otros seres vivos (humanos y naturales). En el mundo andino, esta comunidad simbólica está compuesta por significados, saberes y personas respetadas como divinidades: pachamama (madre tierra), achachilas (montañas que encarnan espíritus ancestrales), wak'as (dios tutelar masculino del lugar que mora en piedras antropomórficas), illas (objetos con virtud mágica), pukaras (lugares sagrados), animales, plantas, etcétera (Tintaya, 2014: 35).

Estos conocimientos son parte de los saberes de la comunidad que reafirman el valor de la producción de los alimentos, de las imágenes y de los sitios sagrados porque tienen una significancia para la vida.

Los conceptos de reciprocidad, complementariedad y diálogo también son parte de la visión de la crianza mutua para la vida. Se presentan en todas las actividades productivas bajo lógicas culturales diversas, las cuales se pueden expresar de distintas maneras. El *uyway* es parte de la vida comunitaria, particularmente en los agricultores del ají que, año tras año, continúan con sus prácticas, enseñanzas y aprendizajes durante el ciclo productivo.

En relación a cuidado de las plantas, Elvira Espejo, directora del MUSEF, se refiere como al *ali uywiri*, que es parte de la concepción de la crianza mutua para la vida.

-*Ali uywiri*, el especialista en la crianza mutua de las plantas. Este especialista conoce la tierra, las semillas, la alimentación, el agua, sabe qué momento es bueno para obtener las fibras, en un despliegue muy especializado en todos sus procesos y procedimientos (Espejo, 2022: 15).

Los productores del ají tienen el conocimiento, por ello son los especialistas en el manejo del ciclo productivo y todo el proceso operatorio que implica la producción del ají, lo cual socializan, enseñan y transmiten en su espacio familiar y comunitario porque la producción del ají es colectiva y participativa.

En este contexto, los ajíes han estado presentes en la vida de las comunidades durante cientos de años, siendo utilizadas en su gastronomía tradicional con una diversidad de comidas y preparaciones que hacen parte de la identidad cultural gastronómica chuquisaqueña.

En las provincias de Tomina, Villa Serrano, Hernando Siles y Luis Calvo del departamento de Chuquisaca, se presenta la mayor producción de ajís debido a que el suelo y el clima favorecen el desarrollo de las diversas especies y variedades cultivadas. Esto ha llevado a que gran parte de la producción de ajís sea destinada a su comercialización, como es el caso de la producción de Padilla, donde los productores destinan al mercado cerca del 80% de su producción, contribuyendo de esa manera a la generación de ingresos económicos familiares.

Hoy en día el ají está muy arraigado a la actividad agrícola tradicional. Sigue siendo parte de las costumbres y tradiciones productivas en las comunidades de Padilla. Asimismo, es el aditamento principal en los alimentos como condimento principal.

Entre las variedades de ají más conocidas están los ajís rojo, amarillo y ladrillo, que se distinguen según el sabor y grado de picor. También se puede mencionar a los ajís silvestres como la ulupica, cuyo nombre científico es *Capsicum cardenasii*. Es una planta de pequeños frutos esféricos y extremadamente picantes, tiene su origen en los valles mesotérmicos de Chuquisaca, Cochabamba y Santa Cruz.

El ají tiene un uso exclusivo en la gastronomía local y regional. En la ciudad de Sucre tenemos al Mercado Central, el cual alberga a los siguientes comedores: Comedor Central, Comedor Popular y Comedor Familiar. Estos tres comedores albergan un total de 60 puestos de comida, 58 de los cuales están administrados por mujeres (de 27 a 70 años de edad). En la mayor parte de los casos, ellas se constituyen en jefas de hogar, convirtiéndose su puesto de venta en la fuente principal de ingresos para sus familias. La preparación de la variada oferta gastronómica en los tres comedores se basa en recetas tradicionales que destacan al ají como ingrediente principal.

En el Comedor Central se sirven aproximadamente 1.100 platos al día, entre sopas y segundos, muchos de ellos elaborados con diferentes variedades de ajís provenientes de la región sud Chuquisaqueña, principalmente de Padilla.

De esta manera, el Mercado Central de Sucre es un lugar muy visitado, por lo general, por turistas extranjeros y nacionales que desean probar comida típica con el ají tradicional. Aunque, desde luego, también lo frecuentan ciudadanos locales, entre ellos trabajadores, estudiantes y todo aquel de opte por un plato típico.

El Comedor Central se caracteriza por ofrecer una variedad de platos, entre ellos podemos mencionar al mondongo, picante de pollo, picante mixto, *quellu*, picante de carne, saice,

nogada de pollo, nogada de cordero, milanesa, puchero, sopa de maní, sopa de pollo, lagua, fideos *uchu* y otros con el complemento del ají en su preparación, y la llajua típica con ají.

El Comedor Popular funciona en el Mercado Central hace más de 25 años, cuenta con 26 puestos de comida que atienden diariamente y recibe alrededor de 900 comensales provenientes de diferentes partes del país y del exterior. Este comedor cuenta con la siguiente oferta fija de platos: Mondongo, chorizo chuquisaqueño, picante mixto, saice, asado en olla, sopa de maní, sopa de pollo, picante de pollo, picante de carne, nogada y milanesa.

Asimismo, el Comedor Familiar, también conocido como el Comedor de los Agachaditos, sirve aproximadamente 800 raciones al día a familias completas y estudiantes. Este comedor se caracteriza por ofrecer un menú variado con sabor a hogar: ají de fideo, ají de papalisa, ají de lenteja, picante de pollo, asado en olla, sopa de zapallo, lagua de trigo, lagua de maíz, ají de palomitas, ají de pata, saice, sajta de pollo, sopa de verduras, angolina y quinua.

La oferta gastronómica del principal mercado de la ciudad de Sucre es uno de los bastiones de la cocina tradicional, y se constituye en una fuente de alimentación diaria para cientos de personas que optan por consumir platos de su entorno y herencia cultural. Gracias a estos comedores muchos productos del patrimonio alimentario se mantienen vigentes, como es el caso del ají en sus distintas variedades.

La gastronomía rescata los saberes locales, ya que muchos puestos en el comedor principal son de personas que migraron de los municipios de Yotala, Yamparáez, Tarabuco, Ravelo, Tarbita, Padilla, Sopachuy, Azurduy, y otros distritos de la misma ciudad de Sucre que guardan un vínculo muy estrecho con sus comunidades de origen, replicando las recetas tradicionales para el preparado de platos con el ají. Lo interesante es que continúan usando su idioma materno, el quechua, que les permite comunicarse con comensales provenientes de áreas rurales.

Sin duda, los saberes culinarios se convirtieron en una herencia cultural muy importante de supervivencia, principalmente para las mujeres en los comedores populares, mejorando los ingresos económicos de sus familias. Muchas de ellas mencionan que heredaron el oficio de sus madres y abuelas con todos sus conocimientos gastronómicos en torno al uso del ají.



RECURSOS MUSEOGRÁFICOS

AJÍS DESHIDRATADOS
CATÁLOGO 1
AJÍ ROJO



Nombre científico: *Capsicum pendulum*.

Nombre común: Ají rojo chicotillo.

Color: Rojo.

Forma: Elongada.

Procedencia: Comunidad de El Cerro (municipio de Padilla).

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

**AJÍS DESHIDRATADOS
CATÁLOGO 2
PUNTA Y LANZA ROJO**



Nombre científico: *Capsicum pendulum*.

Nombre común: Punta y lanza rojo.

Color: Rojo.

Forma: Elongada.

Procedencia: Comunidad de Millu Khaka (municipio de Padilla).

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

AJÍS DESHIDRATADOS
CATÁLOGO 3
PUNTA Y LANZA LADRILLO



Nombre científico: *Capsicum pendulum*.

Nombre común: Punta y lanza ladrillo.

Color: Anaranjado.

Forma: Elongada.

Procedencia: Comunidad de Millu Khaka (municipio de Padilla).

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

AJÍS DESHIDRATADOS
CATÁLOGO 4
PUNTA Y LANZA AMARILLO



Nombre científico: *Capsicum pendulum*.

Nombre común: Punta y lanza amarillo.

Color: Amarillo.

Forma: Elongada.

Procedencia: Comunidad de Lampazos (municipio de Padilla).

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

**AJÍS DESHIDRATADOS
CATÁLOGO 5
ASTA Y TORO ROJO**



Nombre científico: *Capsicum pendulum*.

Nombre común: Asta y toro rojo.

Color: Rojo.

Forma: Cónica.

Procedencia: Comunidad de San Julián (municipio de Padilla).

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

AJÍS DESHIDRATADOS
CATÁLOGO 6
ASTA Y TORO



Nombre científico: *Capsicum pendulum*.

Nombre común: Asta y toro.

Color: Rojo y ladrillo.

Forma: Elongada.

Procedencia: Municipio de Padilla.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

AJÍS DESHIDRATADOS
CATÁLOGO 7
AJÍ ROJO ANCHO



Nombre científico: *Capsicum pendulum*.

Nombre común: Ají rojo ancho.

Color: Rojo.

Forma: Cónica.

Procedencia: Comunidad de Millu Khaka (municipio de Padilla).

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

AJÍS DESHIDRATADOS
CATÁLOGO 8
ASTA Y TORO DULCE SAN JULIÁN



Nombre científico: *Capsicum pendulum*.

Nombre común: Asta y toro dulce San Julián.

Color: Rojo.

Forma: Elongada.

Procedencia: Comunidad de San Julián (municipio de Padilla).

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

AJÍS DESHIDRATADOS
CATÁLOGO 9
CUMBARITO ROJO



Nombre científico: *Capsicum pendulum*.

Nombre común: Cumbarito rojo.

Color: Rojo.

Forma: Elongada.

Procedencia: Comunidad de La Ciénega (municipio de Padilla).

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

CESTA TRADICIONAL PARA EL TRASLADO DEL AJÍ
CATÁLOGO 10
CH'IPA



Nombre común: *Ch'ipa*.

Cultura: Quechua.

Procedencia: Municipio de Padilla.

Época: Contemporánea.

Material: Paja, *sivincollo* y *orochi*.

Técnica: Encestado en un molde bajo tierra en forma cuadrada.

Descripción: El ají se cubre en paja y se envuelve en *orochi* y *sivincollo*.

Función: Es una técnica tradicional para conservar el ají sin que pierda sus cualidades en sabor. Asimismo, sirve para trasladar a este. Una *ch'ipa* pesa una arroba.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

AJÍS SILVESTRES
CATÁLOGO 11
ULUPICA



Nombre común: Ulupica.

Nombre científico: *Capsicum eximium* Hunz.

Color: Rojo naranjo.

Forma: Esférica.

Procedencia: Municipio de Padilla.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

AJÍS SILVESTRES
CATÁLOGO 12
ARIVIVI



Nombre común: Arivivi.

Nombre científico: *Capsicum microcarpum* DC.

Color: Rojo.

Forma: Elongada.

Procedencia: Municipio de Padilla.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

AJÍS FRESCOS
CATÁLOGO 13
LOCOTO



Nombre común: Locoto.

Nombre científico: *Capsicum pubescens* Ruiz & Pav.

Color: Rojo, amarillo y verde.

Forma: Elongada.

Procedencia: Municipio de Padilla.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

AJÍS FRESCOS
CATÁLOGO 14
AJÍ CUMBARO



Nombre común: Cumbaro.
Nombre científico: *Capsicum baccatum* L.
Color: Rojo, amarillo y verde.
Forma: Elongada.
Procedencia: Municipio de Padilla.

Archivo MUSEF.
Fotografía: Veimar Soto.

AJÍS FRESCOS
CATÁLOGO 15
AJÍ VERDE



Nombre común: Ají verde.

Nombre científico: *Capsicum baccatum* L.

Color: Verde.

Forma: Elongada.

Procedencia: Municipio de Padilla.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

AJÍ INDUSTRIALIZADO
CATÁLOGO 16
AJÍ MOLIDO



Nombre común: Ají molido embolsado para la venta.

Color: Rojo y amarillo.

Procedencia: Municipio de Padilla.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.



**BIENES
CULTURALES**

COSTAL TEJIDO CON LANA DE OVEJA

CATÁLOGO 17

KUSTALA (AY.), KUTAMA (QH.), COSTAL (ESP.)



Nombre común: Costal.

Cultura: Quechua.

Procedencia: Municipio de Padilla.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Lana de oveja con tintes naturales.

Técnica: Tejido a mano de forma tradicional.

Descripción: Este costal es tradicional en distintas regiones del departamento de Chuquisaca. Los hay de distintos tamaños y colores. Están elaborados con lana de oveja y pintados con tintes naturales.

Función: Sirven para llevar productos agrícolas. En la región de Padilla es empleado para transportar el ají a las ferias y mercados.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

COSTAL TEJIDO CON LANA DE CAMÉLIDO

CATÁLOGO 18

KUSTALA (AY.), KUTAMA (QH.), COSTAL (ESP.)*



Objeto ID: 1333.

Cultura: No determinada.

Procedencia: No determinada.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Fibra de camélido con tintes naturales y artificiales.

Técnica: Tejido a mano de forma tradicional con la técnica de faz de urdimbre.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Juan Manuel Rada.

* Nota de los autores: El texto que acompaña a los catálogos 18, 19, 20, 25 y 28 fueron extraídos (con ligeras modificaciones) del libro Uyway - uywaña: *Crianza mutua para la vida*. 2022. MUSEF. La Paz, Bolivia.

COSTAL TEJIDO CON LANA DE ALPACA
CATÁLOGO 19
KUSTALA (AY.), KUTAMA (QH.), COSTAL (ESP.)



Objeto ID: 1335.

Cultura: Quechua.

Procedencia: Tarabuco (provincia Yamparáez, departamento de Chuquisaca).

Época: Contemporánea.

Materias primas: Fibra de alpaca (trama y urdimbre).

Técnica: Tejido a mano de forma tradicional con la técnica de faz de urdimbre.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Juan Manuel Rada.

COSTAL TEJIDO CON LANA DE OVEJA
CATÁLOGO 20
KUSTALA (AY.), KUTAMA (QH.), COSTAL (ESP.)



Objeto ID: 33234.

Cultura: Aymara.

Procedencia: Departamento de La Paz.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Fibra de ovino y tinte artificial.

Técnica: Tejido a mano de forma tradicional con la técnica de faz de urdimbre.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Juan Manuel Rada.

CANASTAS

CATÁLOGO 21

WALAYA O KANASTA (AY.), ISANKA (QH.)

CANASTA O CESTA (ESP.)



Objeto ID: Sin código.

Nombre común: Canasta.

Cultura: Quechua.

Procedencia: Municipio de Padilla.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Sunchos de madera, caña hueca, chilca y *sausau*.

Técnica: Es un tejido artesanal de forma manual con materiales naturales como los sunchos, caña hueca y la chilca.

Descripción: Se arma la base con ramas en cruz para iniciar el tejido con caña hueca. Se van cortando y uniendo las filas hasta lograr el tamaño adecuado.

Función: Su uso es diverso en la unidad familiar, puede servir para llevar productos, alimentos, verduras, ajís y otros usos en la cocina.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

CANASTAS

CATÁLOGO 22

**WALAYA O KANASTA (AY.), ISANKA (QH.),
CANASTA O CESTA (ESP.)**



Objeto ID: Sin código.

Cultura: Quechua (Chuquisaca).

Procedencia: Municipio de Padilla (Chuquisaca).

Época: Contemporánea.

Materias primas: Sunchos de madera, caña hueca, chilca y *sausau*.

Técnica: Tejido con técnica llana a partir de varillas dispuestas en forma radial.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

CANASTAS

CATÁLOGO 23

WALAYA O KANASTA (AY.), ISANKA (QH.),
CANASTA O CESTA (ESP.)



Objeto ID: 28745.

Cultura: Quechua (Chuquisaca).

Procedencia: Municipio de Padilla (Chuquisaca).

Época: Contemporánea.

Materias primas: Sunchos de madera, caña hueca, chilca y *sausau*.

Técnica: Tejido con técnica llana a partir de varillas dispuestas en forma radial.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Tania Prado.

CANASTAS

CATÁLOGO 24

WALAYA O KANASTA (AY.), ISANKA (QH.),
CANASTA O CESTA (ESP.)



Objeto ID: 3560.

Cultura: Quechua (Chuquisaca).

Procedencia: Departamento de Chuquisaca.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Madera de barambaya.

Técnica: Tejido con técnica llana a partir de varillas dispuestas en forma radial.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Tania Prado.

HERRAMIENTAS PARA LA PRODUCCIÓN DEL AJÍ
CATÁLOGO 25
HOZ



Objeto ID: 9084.

Nombre común: Hoz.

Cultura: Aymara y quechua.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Hierro y madera.

Técnica: Tallado de madera de pino para el mango y forjado de hierro para la lámina.

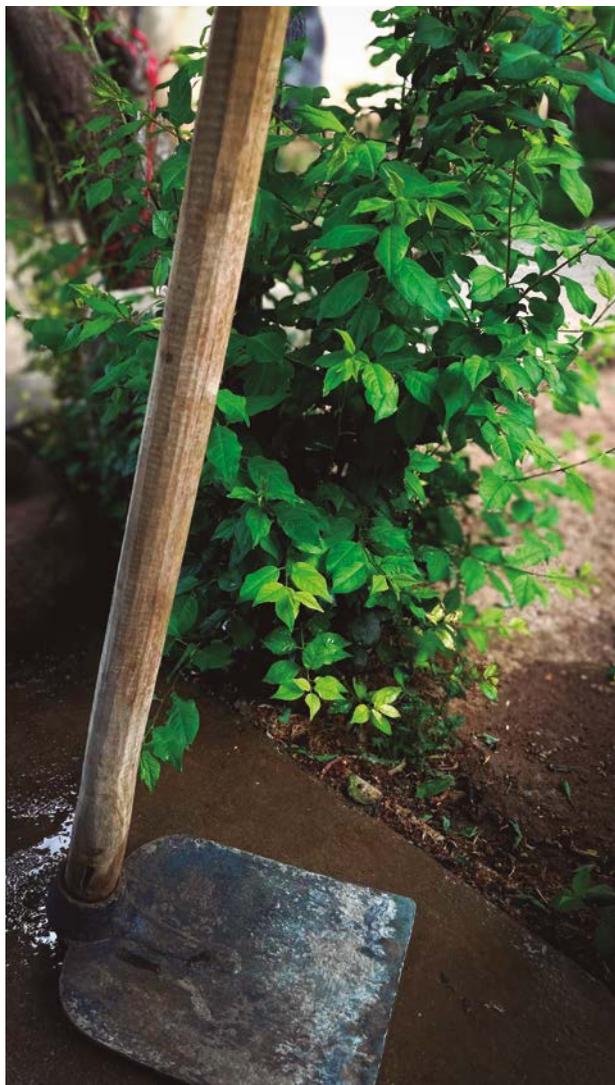
Descripción: Mango de madera con una hoja metálica curva y con dientes diminutos.

Función: Es una herramienta manual utilizada para cortar maleza y deshierbar en los trabajos de limpieza de los campos de cultivo de ají.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Juan Manuel Rada.

HERRAMIENTAS PARA LA PRODUCCIÓN DEL AJÍ
CATÁLOGO 26
AZADÓN



Nombre común: Azadón para carpir.

Cultura: Quechua.

Procedencia: Municipio de Padilla.

Época: Contemporánea.

Material: Mango de madera y una base de lámina metálica.

Técnica: Mango de madera torneado o tallado, el cual se halla unido a la base metálica trabajada artesanalmente.

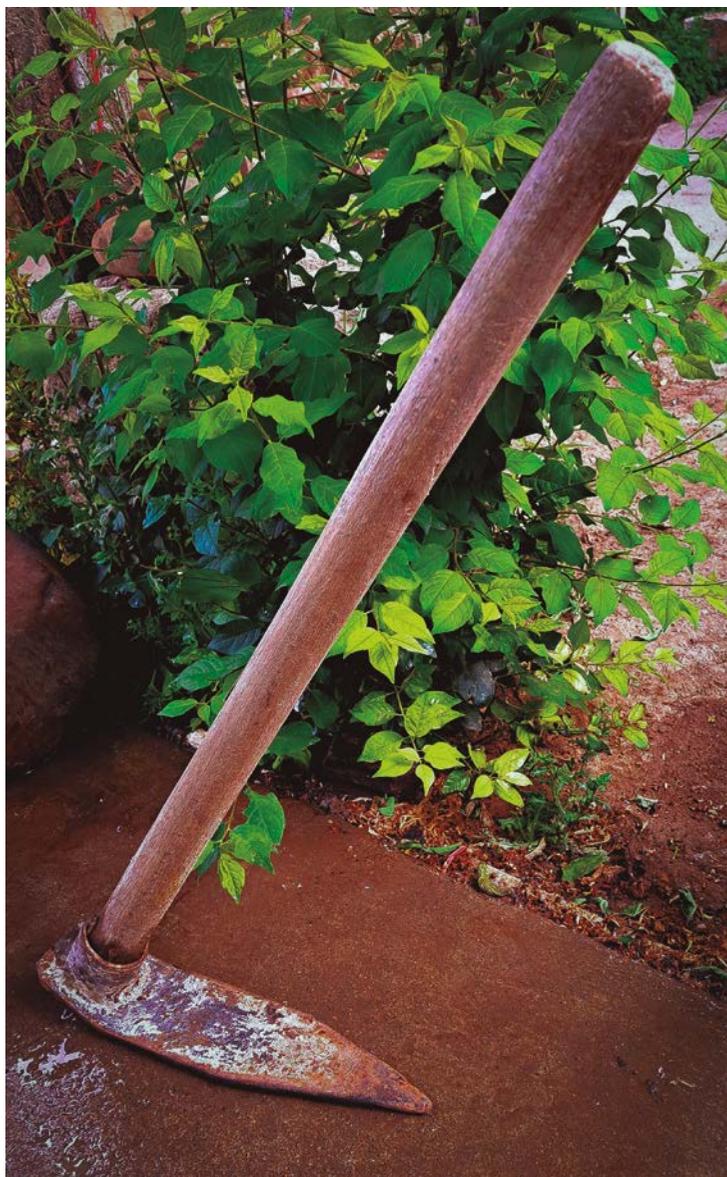
Descripción: Herramienta agrícola compuesta por un mango de madera torneado o tallado, el cual se halla unido a una hoja metálica maciza y resistente.

Función: Es una herramienta manual y agrícola diseñada para realizar cortes de malezas, deshierbe, limpieza de terrenos y canales de riego en los campos de cultivo del ají.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

HERRAMIENTAS PARA LA PRODUCCIÓN DEL AJÍ
CATÁLOGO 27
PICO



Nombre común: Pico.

Cultura: Quechua.

Procedencia: Municipio de Padilla.

Época: Contemporánea.

Material: Mango de madera y una base de hierro.

Técnica: Mango de madera torneado con una base de hierro fabricada en una herrería.

Descripción: Herramienta manual compuesta por un mango de madera torneado y/o tallado, unido a una base metálica de hierro resistente.

Función: Es una herramienta agrícola manual para realizar aporques, apertura de zanjas, canales de riego y limpieza de terrenos.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CATÁLOGO 28

BATÁN (ESP.) O *MARAN* (QH.)

Objeto ID: 32379.

Nombre común: Batán, *maran*, *maran uña*.

Cultura: Quechua.

Procedencia: Provincia Oropeza (departamento de Chuquisaca).

Época: Contemporánea.

Materias primas: Roca ígnea.

Técnica: Pulido, aunque también las piedras van tomando forma a medida que son utilizadas.

Descripción: Consta de una piedra plana (*maran*) y de una piedra mediana (*maran uña*).

Función: Utensilio tradicional empleado en la gastronomía nacional para el molido manual de ají y para el preparado de la llajua con locoto y tomate.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Juan Manuel Rada.

PLATOS TÍPICOS PREPARADOS CON AJÍ
CATÁLOGO 29
FIDEOS *UCHU*



Nombre: Fideos *uchu*.

Lugar: Mercado Central de la ciudad de Sucre.

Descripción: Este plato básicamente lleva fideos, carne de res, papa, verduras (puede ser zanahoria, arveja, tomate o haba), sal a gusto y finalmente el ají amarillo semipicante. A manera de decoración se le agrega perejil picado.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

PLATOS TÍPICOS PREPARADOS CON AJÍ
CATÁLOGO 30
AJÍ DE CARNE



Nombre: Ají de carne.

Lugar: Mercado Central de la ciudad de Sucre.

Descripción: Este plato lleva arroz, fideo, chuño y ají rojo semipicante.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

PLATOS TÍPICOS PREPARADOS CON AJÍ
CATÁLOGO 31
QUELLU (QH.)



Nombre: *Quellu.*

Lugar: Mercado Central de la ciudad de Sucre.

Descripción: Este plato lleva arroz, papa, arveja, zanahoria, carne de res y el ají amarillo semipicante.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.

PLATOS TÍPICOS PREPARADOS CON AJÍ
CATÁLOGO 32
AJÍ DE LENTEJA (ESP.)



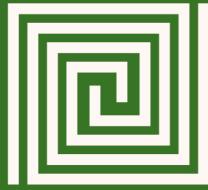
Nombre: Ají de lenteja.

Lugar: Mercado Central de la ciudad de Sucre.

Descripción: El plato tiene como ingrediente principal la lenteja, arroz, papa con ají rojo semipicante y picante.

Archivo MUSEF.

Fotografía: Veimar Soto.



HERENCIAS
CULTURALES

Descarga los Catálogos Menores del MUSEF
escaneando el siguiente QR:



ISBN: 978-9917-607-35-9



9 789917 607359

