

# Poligonal Podcast

**Artes, ciencias, humanidades y tradiciones ancestrales se unen en un viaje sonoro lleno de creatividad, para cuestionar y conocer.**

## Capítulo 1: El Origen: Tierra y semilla

CONSTANZA: *Si tuviera que encontrar un icono para la magia sería la semilla.*

MACARENA: Esto es Poligonal: un viaje sonoro al epicentro de diversas interrogantes. Arte, ciencia, humanidades y las tradiciones ancestrales se unen en este recorrido que comienza con una trilogía acerca de los alimentos.

HORTENSIA: yo asocio la semilla, a una trilogía, una trinidad: semilla, tierra y agua es pero.. Es todo, es todo de la vida.

MACARENA: En este episodio exploraremos la riqueza de las semillas y en los siguientes conoceremos preparaciones y ritos asociados a los alimentos, junto a formas colectivas de solidarizar con la comida, para reflexionar sobre cómo lo que elegimos comer es un acto político, social y ambiental.

ENRIQUE: Entonces, para mí las preguntas son como semilla, que se transforma en una especie de ruido enorme que crece, que crece y crece y que puede transformarse en un bosque, en un bosque en donde podemos perdernos o en un bosque en donde podemos alimentarnos, en un bosque donde podemos desaparecer también.

MACARENA: Soy Macarena Fernández y esto es “El Origen: Tierra y semilla”. Una producción de Fundación Mar Adentro.

MACA: Cada semilla es vida. Pero hay un tipo de semilla que cuenta la historia de un pueblo y el trabajo de miles de años de aprendizaje de comunidades y campesinos. Una que es patrimonio, y donde conviven cultura, biología y ecología: son las llamadas semillas tradicionales. Este es un recorrido que haremos junto a Tatiana Pavez, encargada de comunicaciones de Fundación Mar Adentro, para entender la riqueza de este tipo de semillas y por qué es importante protegerlas.

TATIANA: Así es Macarena. La elección de las semillas y sus formas de cultivo son fundamentales para desarrollar una agricultura sustentable, respetuosa de la naturaleza y del patrimonio de los pueblos. Hoy las semillas tradicionales son amenazadas por grandes corporaciones, que buscan intervenirlas, privatizarlas y criminalizar su libre intercambio.

MACARENA: Las semillas tradicionales son las variedades propias de una zona. Traspasadas de generación en generación, habitualmente son únicas y específicas de un sector geográfico. Por eso, son altamente resistentes a las condiciones climáticas del sector, plagas y enfermedades. Además, estas semillas son parte de la cultura y gastronomía tradicional de los lugares donde se cultivan.

TATIANA: Campesinos, campesinas y comunidades indígenas de todo el mundo han resguardado una increíble diversidad de semillas. Durante miles de años de trabajo han asegurado el suministro de alimentos a través del mejoramiento, la multiplicación y el intercambio de semillas. Han hecho posible que los cultivos se adapten a condiciones ambientales cambiantes, lo que es vital frente al cambio climático.

MACARENA: Pero a pesar de su importancia para la seguridad y soberanía alimentaria, la diversidad genética de las semillas tradicionales se está perdiendo a un ritmo acelerado. Esto sucede porque corporaciones transnacionales, como Monsanto, controlan los mercados y la producción de semillas y potencian los monocultivos.

TATIANA: Básicamente el monocultivo es una plantación de gran extensión que usa toda la tierra disponible para el cultivo de una sola especie vegetal. Esto deriva en la erosión de la tierra, deforestación, pérdida de hábitats y ecosistemas, como también del comercio local y las tradiciones campesinas.

MACARENA: Los monocultivos vienen de la agricultura intensiva. Estos se expandieron fundamentalmente en los años 50 con la llamada *revolución verde*. Su fin era generar altas tasas de productividad agrícola usando maquinaria y tecnología. También fertilizantes químicos, pesticidas y herbicidas de forma masiva.

TATIANA: En los años noventa empezó una nueva revolución verde que amenaza aún más a las semillas tradicionales. Es la revolución genética, que busca promover transformaciones en la productividad de la agricultura mundial a través de los transgénicos.

MACARENA: Los transgénicos afectan directamente a las semillas tradicionales, porque inevitablemente se mezclan con ellas a través de la polinización. Por ejemplo, las abejas no distinguen entre un choclo nativo y uno transgénico. Entonces a través de la polinización o el viento, el material transgénico se va incorporando poco a poco en las variedades nativas.

TATIANA: Frente a este complejo panorama, existen en algunos lugares de Chile personas que se dedican al trabajo del cuidado y preservación de la semilla tradicional. Se llaman Guardianas de Semillas.

MACARENA: El desierto de Atacama, el más seco del mundo, se llena de flores de todos colores en los años lluviosos. Esto es posible ya que hay semillas que pueden sobrevivir bajo tierra al calor de la zona y una vez que llega suficiente agua, germinan.

TATIANA: En este desierto, en la comunidad diaguita “Chipasse ta Tatará”, vive Hortensia Lemus. Ella es una líder que pertenece a la comunidad indígena diaguita, un pueblo agricultor con influencia Inca que habita el Norte Chico de Chile. Hortensia es una pequeña campesina que se dedica a proteger un tesoro de la biodiversidad.

MACARENA: Hortensia es la administradora del primer Semillero Comunitario de grupos indígenas y campesinos en Chile. Funciona en la Provincia del Huasco, donde ella vive. Ahí lleva casi cuatro años resguardando y compartiendo semillas con cientos de personas de la región.

TATIANA: La historia de Hortensia con el semillero empezó cuando ella se decidió a cultivar su terreno.

HORTENSIA: Bueno, yo vengo de familia agricultora. Mi mamá y mis abuelos eran de la parte alta. De Huasco Alto y. Y por parte de mi papá también eran agricultores de la cuarta región de Canela, entonces mis ansias era cultivar y sembrar y también volver a las raíces.

MACARENA: El año 2011, Hortensia se conoció con el agrónomo Esteban Órdenes. Esteban estudió agricultura motivado por apoyar a las comunidades indígenas. En el contexto de su trabajo le tocó visitar la casa de Hortensia. El propósito era ayudarla a producir en el desierto: un paisaje ventoso y seco.

HORTENSIA: Sembramos y lo intentamos muchas veces y no nos dio resultado. Porque porque la tierra era muy pedregosa, no había materia orgánica. No había nada de eso y por la falta de agua también.

TATIANA: Hortensia cuenta que no quisieron rendirse. Llevaron tierra para darle más profundidad al terreno y guano de una parcela cercana. Probaron con varios alimentos que no dieron resultados, como el melón y hortalizas. Pero cuando usaron semillas tradicionales por fin vieron brotes. Lo primero que germinó fueron las habas. Crecieron hermosas y deliciosas. Entonces, se dieron cuenta de que el Huasco tenía una gran riqueza: sus semillas.

HORTENSIA: Esa es la semilla tradicional que está adaptada al clima, el espacio donde vive, el territorio. Esa es la semilla que nosotros vamos y salimos a buscar, la semilla que todo el mundo puede tener, que todo el mundo puede plantar, que todo el mundo puede cosechar, que no necesite de un paquete para poder hacerla vivir. Solamente el cariño, el agua y la tierra la hacen emerger.

MACARENA: Esteban y Hortensia decidieron recorrer la provincia de cordillera a mar haciendo un catastro y recuperación de variedades tradicionales. Lograron convocar a la mayoría de los pequeños agricultores de la zona, quienes decidieron apoyarlos en su proyecto de recuperación y resguardo de semillas.

TATIANA: Visitaron a los campesinos y conversaron sobre la historia de las semillas que tenían en sus campos. Muchas de ellas provenían de sus padres, abuelos y bisabuelos. En este viaje confirmaron que el resguardo de la semilla es un trabajo que rescata la memoria, la tierra y reconoce el valor de los ancestros y su herencia.

HORTENSIA: Una abuelita de la parte alta de Huasco nos entregó mucha variedad de porotos y eran del tiempo de su antepasado y ella era una mujer muy mayor. Que ella fue con el tiempo sembrando en pocas cantidades para no perderla y tenía gran cantidad de poroto y esos porotos se volvieron a sembrar y volvieron a dar.

TATIANA: El año 2016, Hortensia y Esteban, junto a las comunidades diaguitas y campesinas del sector, inauguraron el primer semillero comunitario autogestionado de Chile. Está ubicado en la localidad de Tatara Alto, en la parcela de Hortensia. El semillero hoy resguarda casi mil variedades tradicionales, hay diferentes porotos como tongo, pallar, hallado y canario. También hay habas moradas, arvejas orejonas, tomate tenca, sandilleja, entre otras tantas.

MACARENA: En el semillero se guarda, clasifica y comparte este patrimonio cultural. Funciona en un galpón. Dentro de él hay muchas repisas y frascos donde se guardan las semillas. Actualmente el espacio no cumple con todos los protocolos de temperatura y humedad ideales. Tener un lugar más idóneo y resistente es un sueño para Hortensia.

HORTENSIA: Nosotros lo que queremos es que la semilla esté en los territorios, se pueda plantar, se pueden intercambiar, se pueda compartir y no tengo una patente que diga le pertenece a tal persona o a tal institución.

TATIANA: Con el trabajo de Hortensia, la comunidad se dio cuenta que el resguardo de la semilla local es imprescindible. En primer lugar, por su adaptabilidad al territorio. También porque el acceso a ellas no tiene costo, como sí pasa con otro tipo de semillas como las híbridas o transgénicas.

HORTENSIA: Entonces ese es el fin que la semilla, que el semillero comunitario sea para todos, o sea, no es mío, no es de nadie, es de todos. Que se comparta. Ese es el fin. Yo creo que esa es la magia de este semillero, que este semillero no tiene un dueño en específico, porque cualquiera puede venir a buscar su semilla y la lleva y la siembra y después devuelve.

MACARENA: Los pueblos indígenas siempre han vivido en comunidades, conocen la fortaleza de la reciprocidad y el trabajo colaborativo. Es un tejido social que favorece la economía circular, en este caso el resguardo de la semilla. Y asegura la autonomía y la recuperación de culturas y saberes ancestrales.

HORTENSIA: Esto que nosotros estamos haciendo, esto es soberanía alimentaria, comer sano. De semillas que están libres. Que están limpias. Que se pueden compartir y que se pueden multiplicar y que pueden hasta si quieren mutar. Eso es ser resistente o resistirse a lo que nos quieren imponer.

TATIANA: Es un trabajo, además de conmovedor, increíblemente relevante. A Hortensia el reencuentro con la tierra de sus antepasados la transformó.

HORTENSIA: Mi territorio era un territorio difícil de sembrar, difícil de... Muchas veces lo intenté y no lo logré. Costó mucho, pero ahora que veo que sí se puede, que la semilla tradicional es tan fiel que sale en todo territorio, más ganas me dan de llevar la semilla a otros lados donde... Donde no hay, donde a lo mejor no tienen las posibilidades, si es que me ha cambiado la vida. Me cambió la mirada de vivir también.

MACARENA: La mayoría de las personas no estamos involucradas en el proceso de producción de nuestra comida. Pero sí podemos convertirnos en consumidores conscientes. Para esto tenemos que conocer y entender el sistema de producción que estamos apoyando al comprar nuestra comida.

CONSTANZA: Rehumanizar la práctica de la alimentación yo creo que es clave para poder avanzar en este sentido y como tal no requiere de grandes acciones o no todo el mundo se tiene que volver agricultor, digamos. Pero sí podemos buscar que nuestro consumo apoye la agricultura local y familiar.

TATIANA: Hace unos meses conocí a Constanza Monterrubio en la ciudad de Villarrica. Ella se dedica justamente a estudiar la relación entre las huerteras y la diversidad de semillas del territorio y los alimentos que se preparan.

CONSTANZA: Soy bióloga mexicana y me dedico a la investigación alrededor del patrimonio biocultural, que es este que refleja la relación humano, cultura, cultura, ambiente y particularmente aquí en La Araucanía, en Chile. Me dedico a la investigación alrededor del patrimonio biocultural alimentario, es decir, la diversidad de semillas de alimentos que sustentan los sistemas alimentarios locales.

MACARENA: Villarrica queda en el sur de Chile y es una ciudad rodeada por una naturaleza majestuosa. Hay un lago y un volcán entre bosques nativos de roble, raulí y coihue. Este es un territorio de gran riqueza cultural. Un lugar de saberes ancestrales donde hay una diversidad de semillas que reflejan su relación con el clima, con el ambiente y las preparaciones.

En este paisaje también existen muchas casas con pequeñas huertas. Ahí se cultiva el lawen, palabra en mapuzungun que denomina una variedad de hierbas que se usan como remedios, también hortalizas como zanahoria o acelga y granos como el maíz. Cada huerta es la manifestación de la personalidad de su dueña. Las hay ordenadas y proliferas y otras libres y confusas. Es en esas huertas donde trabaja Constanza.

CONSTANZA: La región está inmersa dentro del territorio más amplio que es el Wallmapu, que es el territorio ancestral mapuche, y dentro de este territorio la cultura mapuche ha desarrollado todo, todo un agroecosistemas en una íntima relación con el bosque nativo, con su estacionalidad.

TATIANA: Constanza trabaja de manera directa con las mujeres huerteras del lugar y su método es reunirse a conversar con ellas mientras preparan la comida. Siempre hay mate, una ensalada fresca y algún alimento a base de trigo como pan o tortilla de rescoldo. Puede haber chupilca, que es harina tostada con chicha dulce, o pan con pico ardiendo, que es manteca derretida con ají cacho de cabra o una paila de huevos.

CONSTANZA: Lo que hacemos es explorar juntas esos acervos de memoria que les han permitido a ellas poder abastecer... Abastecer a su familia de alimentos a lo largo del tiempo, a pesar de los pesares. Y bueno, y aquellos elementos que son importantes para ellas dentro de su sistema alimentario, para poder transmitir a otras generaciones y rescatar en caso de que se estén olvidando.

MACARENA: La memoria biocultural que defiende y estudia Constanza pone de manifiesto las relaciones de los seres vivos, incluidos los humanos, con el territorio y sus procesos. El alimento y la diversidad de semillas tradicionales son un par de las manifestaciones más diversas y deliciosas de la memoria biocultural de un territorio.

TATIANA: No se dan grandes cantidades de alimentos en estas huertas familiares. Solo lo suficiente para las necesidades de cada hogar. Pero otorgan una gama de sabores que no se encuentran en los supermercados y que se conservan por una razón cultural, no comercial.

CONSTANZA: Entonces también me parece un elemento sutil de resistencia en términos de esto no lo vendo. Esto no está disponible para que venga alguien y lo adquiera. Esto se lo doy a mi familia. y esto forma parte del acervo de...

MACARENA: A partir de la situación que estamos viviendo, de pandemia y confinamiento, nos hemos dado cuenta de lo vulnerable que es nuestra relación con los alimentos. Quienes vivimos en la ciudad, estamos habituados a una dependencia casi exclusiva de abastecimiento en un supermercado. Pero esto no tiene que ser así necesariamente.

TATIANA: Constanza defiende lo importante que es darnos cuenta de que la agricultura familiar siempre ha sido la base de nuestra alimentación.

CONSTANZA: Yo creo que si buscamos un ícono de resistencia, la agricultura familiar es...Es lo primero que me salta a la mente, entonces es realmente lo que nos hace falta es darnos cuenta a todo el resto

de la sociedad que dependemos de ellos realmente del valor que tiene y como tal poder apoyar desde ahí, desde defender nuestro derecho a elegir qué tipo de modelo de crecimiento queremos apoyar con cada plato que elegimos consumir.

TATIANA: Constanza también dice que dentro de la agricultura familiar hay una diversidad de semillas que han co-evolucionado con las características de cada territorio. Dentro de la cordillera se encuentra por ejemplo, el maíz mapuche que es de ciclo corto, capaz de darse en los breves veranos propios de la zona. Y esto tiene un valor inmenso en términos de abastecimiento.

CONSTANZA: Es una agricultura capaz de proveer alimentos a nivel territorial. Entonces, qué pasa cuando se te cierran las fronteras, cuando no puedes trasladar alimentos de un lugar a otro, cuando tienes ciertas... No sé como retos a nivel local que solo las semillas y los alimentos que se han adaptado a ese territorio pueden y pueden abastecer.

MACARENA: Por esto es tan importante el concepto de soberanía alimentaria, que apuesta por consumir alimentos producidos en el propio territorio de manera respetuosa y sustentable, donde los agricultores tengan acceso a la tierra, semillas y agua, cultivando a través de principios ecológicos y prácticas socioeconómicas equitativas y justas, con el fin de alcanzar la autonomía alimentaria local.

CONSTANZA: Entonces sostenernos frente a los procesos de homogeneización, sostenernos diversos, sostenernos adaptables, sostenernos resilientes será la herramienta que tengamos para sobrevivir.

Si tuviera que encontrar un icono para la magia sería la semilla. En algo tan pequeño, tengas el suficiente... La suficiente información como para desarrollar algo del tamaño de una secoya o de un coihue. O algo tan rico como un choclo, o algo tan exuberante como un haba morada o un poroto pallar. son la expresión más hermosa me parece, del potencial creativo que puede tener el humano dentro de un ecosistema.

MACARENA: El arte es un llamado a reflexionar acerca de nuestra forma de habitar el mundo. Y desde el arte también se ha instalado el necesario diálogo de nuestra relación con los alimentos. De esto conversamos con Enrique Ramírez, artista visual chileno que actualmente reside entre Francia y Chile. Sus obras podrían definirse como poemas fílmicos, o en este caso, como poemas de la tierra.

TATIANA: Cuando Enrique habla sobre qué es el arte, lo define como un espacio que abre preguntas, no necesariamente respuestas, pero es un lugar que impulsa la reflexión, que cuestiona.

ENRIQUE: Entonces, para mí las preguntas son como semilla, que se transforma en una especie de ruido enorme que crece, que crece y crece y que puede transformarse en un bosque, en un bosque en donde podemos perdernos o en un bosque en donde podemos alimentarnos, en un bosque donde podemos desaparecer también.

MACARENA: En el año 2017, Enrique expuso “Estamos aquí, sobre la tierra y bajo el cielo”, en el Centro Nacional de Arte Contemporáneo de Cerrillos. Un proyecto que planteó como una invitación a resignificar la relación del hombre con la naturaleza. En el marco de esta muestra, Enrique instaló una chacra.

ENRIQUE: Y una chacra es una obra que no es necesariamente una obra, es una obra, porque bueno... La hicimos dentro del contexto de una exposición. Pero igual es una chacra y una chacra que está ahí para hacerse esa pregunta. ¿Cuál es la vida que queremos vivir?

MACARENA: Esta chacra contiene una variedad de plantas medicinales y, a pesar del tiempo, continúa creciendo detrás del Centro de Arte Contemporáneo. El espacio antes fue una pista de aterrizaje del antiguo aeropuerto de Cerrillos y luego se convirtió en el patio del Centro Cultural que ahora contiene esta chacra.

ENRIQUE: Entonces la chacra también es una pequeña ventanita que quisimos abrir para decir bueno, quizá sería bueno hacerse la pregunta de cómo vivimos en el mundo y de cómo vivimos en nuestro mundo, en nuestro mundo, que pueden ser dos metros cuadrados.

TATIANA: La obra de Enrique nos plantea que debemos cuestionar nuestro sistema y nuestras formas de habitar el planeta para poder pensar en un futuro.

ENRIQUE: Para mí el alimento es el resultado de la semilla y el resultado la semilla, podría ser, como decíamos antes, el arte, en este caso la obra, y el hecho de haber visto esta obra y de poder hacerse preguntas en torno a esta obra y de alimentar esas preguntas con otras preguntas.

TATIANA: Diversas preguntas que motivan el podcast. Esta obra nos invita a reflexionar sobre nuestro alimento y cómo vivimos. Desde la semilla se plantean distintos caminos y realidades, y dependiendo de cuál se escoja, estará presente o no, el respeto y cuidado por la biodiversidad, patrimonio y culturas ancestrales.

Cada una de nuestras acciones tienen un impacto, entonces estar conscientes de la implicancias de nuestro alimento diario es fundamental.

En Fundación Mar Adentro creemos que es vital reflexionar sobre la conexión con nuestro territorio, hacernos partícipes del futuro que queremos crear y abrir nuevas perspectivas para optar en consonancia con la naturaleza.

Porque reconocer, valorar y resguardar esa memoria natural y cultural que comienza en una semilla, es resistirse a un sistema de vida que nos ha llevado a esta crisis socioambiental. Y como el futuro sí está en nuestras manos, tenemos mucho por hacer...

MACARENA: Como dice la cita de Gilles Clément (Clemont) presente en la obra de Enrique Ramirez: "Para construir un jardín, necesitamos de un trozo de tierra y la eternidad"

MACARENA: Los invitamos a seguir escuchando Poligonal. Este fue el primer episodio de una trilogía de los alimentos. En el próximo capítulo: Preparaciones: ¿Qué nos dice lo que comemos?

MACARENA: Poligonal es un podcast de Fundación Mar Adentro, organización dedicada a generar experiencias colaborativas que vinculan arte y ciencia para desarrollar aprendizajes, conciencia y acción por el cuidado de la naturaleza.

Puedes encontrar todos los episodios y mayor detalle de cada uno en [fundacionmaradentro.cl](http://fundacionmaradentro.cl) y [endemico.org](http://endemico.org).

MACARENA: Queremos agradecer a Hortensia Lemus, a Constanza Monterrubio y a Enrique Ramírez por sus experiencias y conocimientos compartidos.