

## Intercambio de saberes y sabores: Una gustosa experiencia de integración

**Beatriz Becerra<sup>1\*</sup>**  
**Trino Barreto<sup>1</sup>**  
**Ezequiel Meléndez<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Investigadores. INIA. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas del Estado Yaracuy, carretera vía aeropuerto, Las Flores Boraure, Kilómetro 3, municipio Cocorote, C.P 3201. Estado Yaracuy, Venezuela.  
<sup>2</sup>Agricultor y Asesor en agroecología. Sector Pueblo Nuevo, comunidad La Piedra, municipio Peña. Estado Yaracuy.  
\*Correo electrónico: belena367@yahoo.com

Saberes hay en todas partes, lo importante es establecer el diálogo para que esos saberes puedan ser transmitidos a otras personas. Todos formamos parte de la creación del conocimiento y transformación de las sociedades y no solo la academia, como nos lo han hecho creer bajo la visión positivista-capitalista. El diálogo debe ser lo más amplio posible para hacer realidad la interacción entre los saberes de diferentes miembros de una comunidad, así que podremos llamar estos intercambios "Diálogos de Saberes", en donde se da la participación por igual, conjugando conocimientos tradicionales con conocimientos científicos, tomando en cuenta que los primeros son los que aportan y producen las comunidades locales.

En ambos planteamientos conseguimos contradicciones, fundamentadas en mitos o en doctrinas de reserva para explicar lo inexplicable. En este sentido, uno de los objetivos fundamentales es lograr el consenso equilibrado, a través del reconocimiento de la articulación y conjugación de ambos saberes para la validación del conocimiento, recreación y transformación de la sociedad local y la academia.

La actividad científica siempre ha estado signada por la academia. Hace décadas hablar de investigación era hacer referencia a gru-

pos reducidos de profesionales, que entre sus pares definían lo que era "conocimiento", excluyendo de ese cerrado círculo al resto de la población, con la supuesta justificación de las limitaciones académicas, secuestrando la producción de conocimientos en la universidad y en las instituciones avaladas por ella, quedando reducido los saberes locales, a meros decires populares.

Afortunadamente, este concepto viene cambiando con los nuevos escenarios que se viven en el país se están legitimando con el creciente incremento de los niveles de participación y con ellos los espacios para la expresión de esos conocimientos por parte de las personas apropiadas de tales saberes tradicionales, abriendo paso a nuevas formas de comunicación y de intercambios de conocimientos. El esquema de educación vertical se transforma de manera significativa en un esquema más horizontal donde hay mayor libertad para el intercambio de experiencias y para el rescate de conocimientos y saberes ancestrales.

Es así como el Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA) en su accionar institucional ha buscado la consolidación de las organizaciones comunitarias en aras de garantizar una mayor participación de la gente en los procesos de investigación.

Hoy es una realidad, la participación de las personas en los proyectos institucionales es mucho más activa, las políticas de acompañamiento comunitario son ahora más abiertas y están dirigidas a mejorar el bienestar social de los actores comunitarios desde sus propias necesidades y experiencias. Esta dinámica ha permitido la incorporación de agricultores, estudiantes y amas de casa quienes desde sus propias vivencias intervienen en la realización de actividades productivas, sociales, científicas y culturales.

El caso que nos ocupa, es una experiencia de integración que permitió descubrir la riqueza no solo cultural sino gastronómica presente en un grupo de familias de la comunidad de La Piedra, se trata del intercambio de saberes y sabores, experiencia que dejó al descubierto historias y recetas que han sido preparadas durante años y que han alimentado a muchas generaciones.

Esta comunidad, se encuentra ubicada en el municipio Peña del estado Yaracuy y cuenta con una de las sedes del INIA, se trata del Campo Experimental Mayurupí (CEM) lugar donde el personal técnico interactúa con las comunidades aledañas y las instituciones presentes en ellas.

El Campo Experimental Mayurupí en el año 2010 dio inicio a un pro-

ceso de siembra colectiva en el marco de uno de los proyectos de la institución. El mismo consistió en el uso de espacios disponibles dentro de sus instalaciones que fueron acondicionados y sembrados de forma comunitaria por los vecinos y familias participantes en el proyecto.

En el marco de este Proyecto se aplicaron técnicas agroecológicas y se dictaron charlas con el fin de documentar y posicionar con lo último descubierto por la ciencia o lo rescatado de la sabiduría milenaria de los pueblos del mundo. La institución facilitó: transporte, semillas, herramientas y un combo pleno de solidaridad.

Valores como el respeto y la hermandad para cuadrar los tiempos y las ganas de construir espacios de comunicación y organización caracterizaron desde el principio la relación de los técnicos y el personal obrero que labora en el campo con las familias partícipes del programa. Fueron días arduos de desmalezamiento, neutralización de bachacos, abertura de canales de riego, fertilización con humus de lombriz y demás tareas asociadas.

Fue tal la empatía del trabajo o esfuerzo, que para el momento de la cosecha de auyama, quinchocho y maíz, se paralizaron por un tiempo las nuevas siembras con la decisión de continuar más adelante. Ante tal circunstancia y analizando la situación en casa de una de las vecinas, el equipo de familias decidió darle un vuelco al proyecto en su fase final y planteó una dinámica en la que se pudiera agregar algún sentido festivo y de agradecimiento hacia la madre tierra, de recuerdo a nuestros ancestros como jornada

de júbilo por el éxito de la cosecha y muy especialmente, devolver a todo el personal del INIA el aprecio y atención brindada, algo que raras veces se había sentido en la comunidad.

Así es que en esta ocasión, fue la comunidad quien tomó “el sartén por el mango” y luego de ser solicitados los permisos al personal directivo del INIA se dio inicio al intercambio de saberes y sabores, proceso donde las familias harían demostraciones de diversos productos culinarios teniendo como base en un principio el coco y la auyama. De esta manera las familias se convirtieron en facilitadores y promotores de un proceso de aprendizaje colectivo a través del aprender-haciendo.

Con esta experiencia se dio paso a la apertura de espacios para la expresión de saberes por parte de personas expertas en faenas de campo, consolidando nuevas formas de comunicación y de intercambio de conocimiento.

## ¿Cómo se desarrolló el intercambio de saberes y sabores?

Con una metodología muy sencilla las familias protagonistas de este intercambio de saberes y sabores explicaban a través de un rotafolio la actividad del día. Desde el proceso de labranza, pasando por la cosecha hasta llegar a la “receta” se iban exponiendo progresivamente cada uno de los rubros sembrados de manera colectiva en el Campo Experimental Mayurupí. (Foto1)

Seguidamente, en un ambiente de fiesta y sana alegría se iban preparando los condumios (comidas), cada cocinero o cocinera iba explicando detalles del proceso con la libertad de que cada participante “alimentara” con sus conocimientos o con la historia familiar, cualquiera de las recetas. Al final, entre prueba y prueba, se compartía en el rotafolio los resultados de la jornada.



**Foto 1.** Flor Ortiz y Ezequiel Meléndez explicando la metodología de trabajo. Lugar: Campo Experimental Mayurupí.

El ciclo fue creciendo en aras de no perder el contacto y de cada rubro alimenticio se generó un proceso de investigación, de división de tareas para la preparación de las propuestas alimenticias y se estimuló a participar a las personas de mayor edad quienes extraían de sus vivencias algún recuerdo valioso para la actividad.

Esta experiencia enriqueció aún más la fraternidad con el equipo de INIA en la comunidad y ayudó al crecimiento individual y colectivo de los participantes, ya que permitió la realización de variados cursos como el de vetiver y la lombricultura por mencionar algunos y quedó claro en el colectivo, que en el intercambio de información y conocimientos, siempre queda espacio para expresar y compartir cada vivencia personal.

Las y los facilitadores de la comunidad en este encuentro de saberes y sabores fueron: Catalina Gámez, Flor Ortiz, Nelly Meléndez, Coromoto López, Nazario Rodríguez, Ezequiel Meléndez, y Aura Peña.

Con historias culinarias muy variadas se desarrolló esta experiencia de integración comunitaria que dejó sobre el paladar de muchas personas el valor agregado de rubros como: berenjena, batata, cambur, plátano, coco, auyama y lechosa, entre otros.

Catalina Gámez una de las participantes y facilitadoras de esta experiencia manifestó: "El INIA todo el tiempo nos ha dado...llegó la hora de sorprenderlos a ellos con algo agradable y sabroso que además produzca el efecto

bola de nieve, es decir, arrastrar más personas cada día para que conozcan de esta institución y sus nobles beneficios. Eran muchas las recetas y secretos de sabores que nosotros teníamos encerrados sin dárselos a nadie; y surgió en ese momento la idea de compartir parte de nuestras vivencias y saberes como un gesto de agradecimiento por todos los conocimientos obtenidos de la institución...." (Foto 2)

Entre las recetas compartidas destacan la torta de auyama, cocadas, arepitas de yuca rellenas con semilla de auyama molida con ajo, perejil y canela, pasticho de berenjena, hallacas, pavitas, tostadas de cambur, majarete, chicha de maíz, dulce de lechosa y cabello de ángel, entre otras.



**Foto 2.** Señora Catalina Gámez compartiendo su receta de pasticho de berenjena. Lugar: Campo Experimental Mayurupí.



**Algunas recetas compartidas*****Empanaditas de cambur***

La señora Aura Peña señaló: “nunca había participado en nada parecido; estoy muy contenta y satisfecha por haber colaborado en la preparación de alimentos. Una de las recetas que llevé a Mayurupí fueron las empanaditas de cambur. Para hacerlas primero se prepara la mermelada con el cambur y azúcar un día antes. Luego el día de la elaboración se prepara la masa con los dedos (sin amasar) solo mezclando: huevo, mantequilla, harina de trigo, azúcar, canela y clavo; se extiende la masa, se van armando las empanaditas con el relleno de la mermelada de cambur. Finalmente se llevan al horno. Esa receta la aprendí en un curso de dulcería criolla que dieron en la comunidad hace muchos años...” (Foto 3).

***Hallacas para celebrar la navidad***

Para Nelly Meléndez participante y facilitadora del intercambio comentó: “la experiencia fue muy buena porque eso es una forma de que las instituciones penetren en las comunidades y que no se queden en sus espacios ellos solos. Yo participé y elaboré las hallacas, las hice para el compartir navideño donde realizamos un intercambio de regalos que se dio entre la comunidad y los técnicos... Hay que rescatar las tradiciones que se van perdiendo, son recetas que sabemos pero muchas veces no tenemos la oportunidad de compartirlas y bueno se nos dio la oportunidad y aprovechamos de transmitir todo ese conocimiento a través del valor agregado dado a los

rubros cosechados. Estas actividades no se pueden perder, debemos seguir rescatando y sacando todas esas riquezas de cosas que llevamos por dentro. Lo ideal es que las actividades que se hagan en la comunidad se celebren con rubros propios de la zona” (Foto 4).

***Las cocadas de Nazario***

Nazario Rodríguez fue uno de los propulsores de esta experiencia en Mayurupí, él expresó: “en Magdalena aprendí de mi suegra, hacer esas cocadas. Esa experiencia en Mayurupí fue maravillosa yo le puse el nom-



**Foto 3.** Señora Aura Peña participante y facilitadora de la receta empanaditas de cambur.



**Foto 4.** Señora Nelly Meléndez en la preparación de hallacas.

bre a ese intercambio y luego el gordo Ezequiel completó la frase de intercambio de saberes y sabores y así quedó...”. Las cocadas se preparan muy fácil: Se ralla el coco y se une con la harina, se le echa la mantequilla y para que quede más suave se amasa con manteca vegetal y así se evita que la masa se pegue a los dedos y por último se le echa el papelón. El papelón se pica y se pone en un envase con agua y una vez que se diluye lo colocamos en la masa, se amasa todo completo dejando la mezcla un poco aguada para cuando se cocine agarre el tono y luego se colocan en pelotitas del mismo tamaño en un molde en el horno. Se dejan 20 minutos, más tiempo no porque se corre el riesgo que se quemen” (Foto 5).

### Resultados de la experiencia

- Se logró la incorporación de 10 familias de la comunidad al trabajo de siembra colectiva

llevado a cabo en el campo experimental Mayurupí.

- El trabajo unificado entre los técnicos y las familias participantes hizo posible la incorporación del conocimiento local en el proceso de investigación, lo cual permitió resultados adaptados a las condiciones socioculturales de la zona.
- A través de un proceso de motivación y reconocimiento hacia los saberes ancestrales fue posible socializar 12 recetas que le dieron valor agregado a rubros como la auyama, yuca, coco, cambur, berenjena, entre otros.
- El aprender a través de la práctica reforzó valores educativos cónsonos con las estructuras de aprendizaje vigentes en el país.
- El fortalecimiento de valores como la solidaridad, compañerismo y camaradería fue uno de los más significativos

logros de este intercambio de saberes y sabores.

- Se fortaleció el concepto de soberanía alimentaria a través del rescate de recetas ancestrales con alto valor nutricional y con rubros propios de la zona.
- Se estimuló la articulación entre la institución y la comunidad.

### Agradecimientos

De manera muy especial los autores agradecen a Flor Ortiz, Coromoto López, Catalina Gámez, Nelly Meléndez, Aura Peña, Nazario Rodríguez, Ezequiel Meléndez; al personal obrero del Campo Experimental Mayurupí y a los promotores comunitarios. Gracias por toda su humildad y sus grandes aportes en este intercambio de saberes y sabores.



Foto 5. Cocadas elaboradas por el señor Nazario Rodríguez.