

## Ponencia: Etnobotánica de la “achacana”, *Neowerdermannia* sp.

Oriana Pardo B. Nutricionista y etnobotánica (\*)

José Luis Pizarro T., Ingeniero Agrónomo (\*)

### Introducción y objetivos

*Achacana* es el nombre vulgar más empleado que las poblaciones locales atribuyen a las cactáceas del género *Neowerdermannia* (Frič, 1930). Con sólo dos especies, el género es endémico de la cordillera andina occidental, en un área de distribución que se extiende, para *N. vorwerkii* Frič, desde el NO de Argentina hasta la puna boliviana al sur del lago Titicaca, y para *N. chilensis* Backeberg, desde el extremo norte de Chile hasta el sur del Perú. Se puede estimar en unos 150 Km. la distancia geográfica mínima que separa ambas especies, a uno y otro lado de la cordillera. Se caracterizan por formar una raíz cónica comestible, consumida desde tiempos prehispánicos, en una costumbre que se prolonga hasta hoy. Se comía cruda o someramente asada en el lugar de la cosecha, o en el hogar donde era incorporada a preparaciones, como muchas otras raíces y tubérculos, pudiendo incluso ser convertida en harina y conservada para un empleo posterior.

En este trabajo se analizan las características botánicas, el estado de conservación y el empleo alimentario de las dos especies de *Neowerdermannia*. Se destaca su utilidad en épocas de escasez, reemplazando las papas y otros tubérculos cultivados, en una costumbre que aún se mantiene en algunos lugares de la puna meridional, especialmente en Bolivia, donde el consumo está enraizado en la tradición popular, en especial en algunas fiestas anuales.

### Metodología

Es un trabajo de campo desarrollado por varios años en los países de origen. Las informaciones se obtuvieron por observación en terreno y con entrevistas abiertas a campesinos y comerciantes de ambos sexos de Bolivia, Chile y Perú. Se privilegian los conceptos y criterios expuestos por la población local, sobre las formas de cosecha, comercialización y empleo de la planta.

La información se complementa con una exhaustiva revisión bibliográfica, en particular relativa a las características botánicas, fenológicas, ambientales y conservacionistas, para evaluar el eventual daño que el consumo puede provocar en las poblaciones en su ambiente natural.

### Resultados y Conclusiones

- Se presenta una exhaustiva información botánica y taxonómica del género *Neowerdemannia* y de ambas especies: *N. vorwerkii* y *N. chilensis*.
- Se describe el medio ambiente donde se encuentran y la fenología característica que responde a las condiciones del medio ambiente, el estado de conservación y las dificultades de reproducción *ex situ*, como ha sido destacado por los cultivadores.
- Se rescatan conocimientos ancestrales y actuales sobre las formas de empleo, por separado para ambas especies, con 32 informantes para *N. vorwerkii* y 14 informantes para *N. chilensis*. Se describe el consumo alimentario, con diversas preparaciones, las propiedades medicinales que se le atribuyen y el uso veterinario.

- Se pudo detectar que mientras el consumo alimentario de *N. chilensis*, en Chile y en menor grado en Perú, se encuentra en regresión, *N. vorwerkii* mantiene en Bolivia toda su vigencia, con preparaciones típicas para ciertas fiestas anuales.
- El consumo masivo observado en algunos lugares, se cruza con valoraciones sobre los riesgos que representa para la sobrevivencia de la especie, en el largo plazo.

Palabras claves: Achacana, Neowerdermannia, cactáceas, consumo alimentario.

=====

(\*) Los autores son investigadores independientes. En coautoría han publicado varios títulos sobre la temática alimentaria precolombina. Los últimos títulos son “*Alimentos: Conservación y almacenamiento en Chile Precolombino*”, “*Chile: Plantas alimentarias prehispánicas*” y “*Chile: bebidas fermentadas prehispánicas*”.

Contacto:

<edicionesparina@gmail.com> <<https://www.facebook.com/EdicionesParina/>>

Cancha Rayada 3459, Dto. 23, Arica (Chile). Casilla 347, Arica, Chile.

Tel (hasta julio de 2017, Italia) 39 – 3662685288

Tel (desde agosto 2017, Chile) 56 – 985445846