

JOSÉ RODOLFO SABOGAL WIESSE, *Agricultura tradicional yunga*, Lima: Sociedad Geográfica de Lima, 2016. 420 pp.

JOSÉ RODOLDO SABOGAL WIESSE, *Tradicional Yunga Agriculture*. Lima: Sociedad Geográfica de Lima.

Juan Castañeda Murga

Docente. Universidad Nacional de Trujillo. jcastanedam@unitru.edu.pe

Recibido: 11-VII-2020; aceptado: 23-VIII-2020; publicado online: 20-XII-2020

Citación: Citación: Castañeda, J. 2020. José Rodolfo Sabogal Wiesse, *Agricultura tradicional yunga*. *Quingnam*, volumen 6: 199-201, 2020. DOI: <http://doi.org/10.22497/quingnam.06.0609>

Resumen

Este libro recoge las observaciones y entrevistas realizadas por José Sabogal Wiesse en los valles de la costa norte en la década de 1970, presentando los saberes tradicionales de muchos aspectos de la vida cotidiana y el manejo del medio ambiente.

Abstract

This book collects the observations and interviews carried out by José Sabogal Wiesse in the valleys of the north coast in the 1970s, presenting the traditional knowledge of many aspects of daily life and the management of the environment.

La primera vez que escuché hablar de José Sabogal Wiesse fue cuando yo tenía once años y vivía en Cartavio. Mi tía era profesora de la Escuela de Niñas y, un día, llegó a casa con un libro impreso en mimeógrafo, *Reseña Histórica de Cartavio*, publicado por el Departamento de Educación, de la entonces Cooperativa Agraria de Producción Cartavio. La empresa regaló un ejemplar a cada uno de los profesores de las escuelas de la Cooperativa. El libro contenía varios artículos y, entre ellos, uno bajo el título de “Cartavio 1946. Plantación Cañavelera durante la Pax americana”, en el que nuestro autor narraba sus impresiones sobre esta hacienda cuando llegó, por primera vez, como practicante de ingeniería agrónoma. Años después, en 1985, mientras cursaba estudios de arqueología, mi profesor de Antropología General, Nyler Segura Vásquez, nos asignó la tarea de preparar una monografía de algún pueblo de nuestra región; escogí Santiago de Cao y, al realizar mi trabajo de campo, conocí a don Santos Sánchez, un campesino anciano que había sido uno de los informantes de Sabogal.

Hoy –con mucha satisfacción–, reseño este libro póstumo, publicado por la Sociedad Geográfica de Lima, gracias al esfuerzo de las hijas del autor y cuya edición ha estado bajo la dirección de la doctora Nicole Bernex, presidenta de la mencionada corporación.

José Sabogal, fue un ingeniero agrónomo, pero con una gran vocación de antropólogo; y es que para mí este libro, *Agricultura tradicional yunga*, es etnografía pura, en la que usando como herramienta la entrevista, registró los saberes tradicionales sobre el medio ambiente y la transformación del paisaje en la costa norte. Es interesante darse cuenta que en el contexto en que se realiza la investigación –fines de los sesenta a principios de los 80–, en

las universidades estatales la antropología social había abandonado los estudios etnográficos para estudiar la lucha de clases y el modo de producción. A pesar de esto, raras excepciones continuaron en la brecha, aquí en Trujillo lo hacían Víctor Antonio Rodríguez Suy Suy y Nyler Segura Vásquez.

Sabogal, con una grabadora y una libreta de campo, trajinó los valles costeros visitando varias veces la campiña de Moche (1974, 1977, 1979, 1981), el valle de Chicama –especialmente Santiago de Cao y Cartavio– (1967, 1972, 1974, 1982), el valle de Tambo Grande (1975, 1982) y el valle de Jequetepeque (1974, 1979, 1981, 1982).

Por lo tanto, este libro es el resultado de todo ese trabajo. A través de sus páginas se puede advertir que nuestro autor primero hacía una observación del paisaje, describiendo el desierto o despoblado, haciendo un inventario de la flora y fauna y pasando luego a brindarnos datos obtenidos de primera mano (fuente oral) referido a los ecosistemas que hubo en décadas anteriores, la existencia de vastas áreas de bosque seco, vegetación ribereña y humedales del litoral. En adición, gracias al aporte de aquellos que guardan los saberes ancestrales en cada una de las localidades donde él realizó sus investigaciones podemos conocer la transformación del paisaje con los sistemas de cultivo y la tecnología hidráulica. Es interesante observar, por ejemplo, cómo se le ganaba tierras al desierto en el borde de la campiña de Moche o el reconocimiento de la tecnología hidráulica prehispánica en el valle del Jequetepeque, los cultivos sin riego, aprovechando la humedad de la napa freática.

Además, el autor enfatiza el deterioro de cada valle, principalmente debido al cultivo de caña de azúcar y arroz, amén

de la deforestación irracional sea por extracción de leña para carbón o ampliación de áreas de cultivos industriales; especialmente en el valle de Jequetepeque, de Tambo Grande (Piura) y de Chicama. En el primero, la siembra de arroz acabó con los huertos tradicionales de Pueblo Nuevo; mientras que en Tambo Grande los bosques se acabaron por el negocio del carbón. En el caso de Santiago de Cao, su decadencia empezó desde 1928, cuando la hacienda Cartavio les quitó el agua para sus sembríos de caña de azúcar, liquidando con ello la campiña de Santiago de Cao.

Asimismo, Sabogal plantea propuestas que podrían servir para revertir gradualmente la afectación de los ecosistemas y la recuperación de cultivos de frutales y productos *de pan llevar* tradicionales, así como el uso racional del agua y del suelo; todo ello desde la perspectiva de la revaloración de los saberes ancestrales que —como el autor señala— siempre han sido dejados de lado por académicos e instituciones de formación superior, así como por entidades públicas y privadas.

Otro aspecto que toca es el de las tecnologías alimentarias, como el salado del pescado, la fabricación de almidón de yuca y la preparación de platos típicos de las localidades en las que indagó. Para Moche describe platos típicos como la cecina de raya, los tamales y las humitas; en Santiago de Cao, tuvo la oportunidad de degustar carne mechada de venado; y en Tambo Grande, deleitarse con las natillas, el manjar blanco, la conserva de higos, cocada y el queso de cabra. Además, se ocupó de las bebidas que se preparaban en los hogares de Jequetepeque, como la chicha de maíz, de dátiles, de maní y la mistela de maracuyá.

Por último, en lo que atañe a la casa y cultura material, describe la vivienda rural en el valle de Jequetepeque, valorando las

tecnologías prehispánicas, principalmente el uso de la quincha y de los postes y vigas de algarrobo. Tomó además puntual razón de los oficios que desaparecieron por la modernización: los estereros, talabarteros y rienderos de Santiago de Cao, etcétera.

Sabogal supo involucrarse con la población rural, y sus interlocutores le recordaban con cariño, por lo que pudo hacer ese minucioso registro. No se equivoca Antonio Rengifo en llamarle “amoroso cronista del campesinado”. *Agricultura tradicional yunga*, por tanto, es un libro con información de primer orden y lectura obligada para antropólogos, arqueólogos, historiadores y lingüistas.

De la lectura del libro se desprende el reto y la obligación ética e intelectual de los científicos sociales y estudiantes en este rubro, para registrar las expresiones y manifestaciones que existen hasta el día de hoy, así como tomar parte activa en su revaloración y defensa. No obstante, no es obligación exclusiva de este grupo, sino también de quienes tienen responsabilidades administrativas (agricultura, medio ambiente, educación, cultura, etcétera). Si se tomara en cuenta la información, aportes y recomendaciones que plantea el autor, para el diseño y aplicación de sus políticas respecto de las poblaciones ancestrales, sus prácticas, conocimientos, saberes, el rol de estas en el aspecto productivo, contribuiría al desarrollo de la costa norte peruana.