

**Serie Ñe'e ñembohasa | Pasar la voz**  
**Episodio 1, versión final (26Abr2023)**  
**Recogerás tu siembra | Pemono'õta peñoty vaekue**

**:::APERTURA:::**

FX AMBIENTE HUERTA FADE IN [Palas cavando la tierra]

**TRACK 01 [Fragmento - [Grupo 1](#) - 00:11:11]**

*Juanita: «Ahora mismo por ejemplo, es decir, el año pasado no resultó la mandioca, para nadie. La semilla de mandioca se cultiva pero la raíz no creció (la mandioca). Para empezar hubo una sequía muy fuerte y aunque hubo mandioca eran muy pequeñas y se cultivó, como siempre, para autoconsumo y hasta eso casi no se produjo el año pasado. Y este año está lloviendo, el año pasado se perdieron muchos cultivos de mandioca y también de sésamo a causa de la sequía y justo cuando empezó a llover a la mandioca les agarró gusanos y tomaron todo el cultivo y los destruyó totalmente, y también mosquitas y eso pudrió la mandioca, ni siquiera pudimos vender, tampoco pudimos consumir porque se descomponía al sacar de la tierra». [00:12:03]*

**:::PRESENTACIÓN:::**

**NARRADORA 01**

**La mandioca es un alimento originario de los pueblos guaraníes.  
Desde hace siglos forma parte de las comidas básicas del Paraguay.**

**Por distintos motivos; el cambio climático, las sequías, las lluvias; y como tantos otros alimentos, la producción de mandioca... Escasea.**

**TRACK 02 [Fragmento - [Grupo 1](#) - 00:16:26]**

*Juanita: «Creo que es importante la agricultura campesina porque, es para sobrevivir y para vivir mucho tiempo más, porque sin la agricultura campesina para nosotros mismos, yo pienso en mí y en mi familia y creo que la vida va a ser más cara y más difícil, entonces es importante otra vez recurrir a nuestra, digamos a nuestra... A la agricultura campesina, a nuestras producciones orgánicas, a la alimentación de nuestros tatarabuelos, que vivieron mucho». [00:17:08]*

**NARRADORA 02**

**La recuperación de los alimentos va mucho más allá de sostener costumbres o tradiciones. Se trata de una herencia ancestral que implica otro modo de cultivar la tierra. Otra manera de transitar en el mundo.**

**La agricultura campesina nos hace sobrevivir como especie.**

**Recuperar las tradiciones de nuestros ancestros nos ayuda a vivir mejor.**

**TRACK 03 [Fragmento - [Grupo 1](#) - 00:21:49]**

*Juanita: «Recuerdo eso y que decía “con esto que te trae tu mamá vas a vivir más”. Eso recuerdo de la época en que íbamos a la chacra, cuando yo iba a trabajar». [00:22:04]*

**FX AMBIENTE HUERTA FADE OUT [Cosechar la tierra]**

**FADE IN <<MUSIC 1>>**

**NARRADORA 03**

**Soy Araceli Ramírez y estás escuchando Ñe'e ñembohasa, Pasar la voz.**

**Una serie sonora que reflexiona sobre la justicia social, el cambio climático y el uso consciente de las tecnologías.**

Un podcast realizado por TEDIC en colaboración con el comité de mujeres de Kuña Aty.

Hoy: Recogerás tu siembra. Pemono'õta peñoty vaekue.

FADE OUT <<MUSIC 1>>

FX [TRANSICIÓN]

**TRACK 04 [Fragmento - [Grupo 1](#) - 00:03:11]**

**Ña Cata:** «*Frito muy bien mi carne, le agrego mis verduras, después le agrego mi locro y revuelvo para que me salga rojo mi locro, para que no salga blanco. Frito el jugo de mi carne y luego le pongo agua caliente y ahí hierve, eso...*». [00:03:38]

∴∴**ACTO 1**∴∴

FADE IN <<MUSIC 2>>

**NARRADORA 04**

La que habla es Ña Cata. Una mujer de Táva Guaraní.

Una comunidad campesina que vive en el asentamiento campesino Agüerito, cerca de la ciudad de Santa Rosa del Aguaray en el departamento de San Pedro.

Ña Cata es una de las más veteranas del comité de mujeres Kuña Aty. Una colectivo que desde 1997 se organiza para mejorar la calidad de vida de las comunidad Tava Guaraní, además de promover el cambio social.

Así nos cuenta cómo cocina su comida preferida... El locro.

**Fríe la carne, le agrega las verduras, luego el locro... Revuelve. Deja reposar. Mientras tanto fríe el jugo de la carne. Le agrega agua caliente y deja hervir. Esta especie de “salsa” se incorpora a la carne.**

**La receta del locro se la enseñó su madre, que aprendió de su abuela.  
La tradición culinaria es parte de su identidad.**

**Aprendieron a cultivar y comer de lo que les da la huerta.  
Todo natural.  
Hecho con sus propias manos.**

**FX AMBIENTE COCINA FADE IN [Se rompen huevos, hierve la leche]**

**TRACK 05 [Fragmento - [Grupo 1](#) - 00:03:38]**

**Ña Cata:** *«Y de mañana nuestro desayuno es coco rallado, hervido en leche toda la vida ese fue nuestro desayuno, coco nunca falta. Unas 12 o 13 bolsas hay en nuestra cocina. Rompemos (el coco), mi marido tiene 81 años ya y sigue trabajando en la chacra. Su chacra es más linda que las de muchos jóvenes. Yo tengo gallinas, unos pocos cerdos y tampoco nos faltan huevos, tenemos queso en la heladera y siempre nos mantenemos de forma natural».* [00:04:19]

**FX AMANECER [Gallo que canta]**

**NARRADORA 05**

**El desayuno de Ña Cata incluye coco rallado.  
Siempre tiene entre 12 y 13 bolsas en su despensa.**

**Todas las mañanas se levanta junto a su marido, rompe el coco, lo ralla y finalmente lo cocina con leche.**

**Eso los mantiene fuertes, dice.**

**Ña Cata está convencida de que la autosustentabilidad alimentaria es la clave de la longevidad. Con unos pocos cerdos, unas gallinas y quesos caseros logran mantenerse saludables.**

**FX AMBIENTE COCINA FADE OUT [Se rompen huevos, hierve la leche]**

**TRACK 06 [Fragmento - [Grupo 1](#) - 00:04:19]**

**Ña Cata:** *«Nosotros no comemos pollo, ni mortadela, ni chorizo. Nada de eso. Sabemos que todo eso es veneno y tampoco morimos por la carne. Tenemos porotos, feijao, habilla, abundante maní, maíz blanco, el silo lleno de poroto y con eso nos sustentamos. No compramos gran cosa del almacén. Yerba compramos, yo tengo 68 años y mi marido 81 años y hasta hoy él no se enfermó».* [00:05:05]

**NARRADORA 06**

**En lo de Ña Cata no se come pollo, mortadela o chorizos.**

**Dice que son veneno.**

**Apenas si van al almacén a comprar yerba.**

**Todo, o casi todo: porotos, feijao, habilla, abundante maní, maíz blanco, lo producen en su chacra.**

**FX [TRANSICIÓN]**

**:::ACTO 2:::**

**TRACK 07 [Fragmento - [Grupo 1](#) - 00:07:37]**

**Juanita:** *«Y eso es, yo pienso que es la buena alimentación para la salud porque hoy en día lo que se come y lo que comemos ya no es nada natural.*

*Es totalmente hormonado y nos enfermamos fácilmente. Hay historias de gente que ya está enferma por alimentos de transgénicos o cosas así. Y ahora mismo en la comunidad por ejemplo hay muchísimos casos de cáncer. Y no sé cómo explicarte eso y lo único que sé que es a causa del veneno de ese famoso herbicida, el “mata todo”. Y hace poco murió una niña de 5 años, por ejemplo y eso, según mi pensamiento, mi creencia es a causa de eso porque nunca tuvimos en la comunidad casos de cáncer y ahora sin embargo... Mi mamá murió de cáncer de mama, joven pero ellos o nosotras podríamos decir que es hereditario fácilmente, si no se cuida bien, si no se trata bien y nuestra alimentación inclusive siendo jóvenes podríamos enfermarnos y también hace poco murió una señora, a causa de eso, Ña Romalia. Ahí está su foto, la otra señora que falleció también de la misma enfermedad o sea que de la enfermedad llamada cáncer, no sé qué clase exactamente. Pero... sí. Ellas son todas compañeras luchadoras y más, nosotras entendemos que se fueron muy pronto por falta de concientización y por falta de más unidad, más fortaleza y más... ¿Cómo te digo? Tenemos que volver a ser celosas nuevamente de nuestra alimentación». [00:09:55]*

#### **NARRADORA 07**

**Juanita es vecina de la comunidad. Una cuestionadora incansable. Se hace muchas preguntas... Esas interrogantes incómodas que muchas veces nadie se anima a plantear. Le gusta el fútbol y está estudiando para ser docente.**

**Al igual que Ña Cata produce sus propios alimentos. Está convencida de que la buena alimentación es... Salud.**

**Es consciente de los procesos químicos de los alimentos transgénicos.**

Esos comestibles que son modificados, de forma artificial para una producción más acelerada... Pero que generalmente producen muchas enfermedades.

Actualmente en la comunidad Táva Guaraní hay muchísimos casos de cáncer, a causa del veneno de los herbicidas. Los “mata todo”, como se lo conoce en la zona.

Hace poco murió una niña de 5 años... Su mamá murió de cáncer de mama. Y a una vecina, Ña Romalia también se la llevó el cáncer.

A la misma Ña Cata la tienen que ayudar a trabajar su tierra porque los tratamientos oncológicos la dejaron con pocas fuerzas.

Juanita está empeñada en defender celosamente la alimentación de la comunidad para que este tipo de enfermedades dejen de existir.

FX [TRANSICIÓN]

**TRACK 08 [Fragmento - [Grupo 1](#) - 00:00:12]**

*Juanita: «Muy bien, mi plato favorito suele ser la comida típica, lo que más me gusta verdad, el poroto con un poco de carne». [00:00:22]*

**TRACK 09 [Fragmento - [Grupo 1](#) - 00:01:49]**

*Juanita: «Digamos que acá en Táva Guaraní se come mucho poroto, no, no te digo hasta ahora verdad, pero cuando yo era niña se comía más poroto. Y ¿por qué se come menos ahora? Y ahora mismo no está saliendo más producción así de autoconsumo y seguramente, pienso yo, que es, que fueron causa de los grandes monocultivos, grandes cultivos de soja, ya no sale bien, no tiene semilla, y lo que se junta, se junta muy poco y no, ni*

*siquiera se puede alcanzar un año con lo que recoges de la chacra».*

[00:02:47]

## **NARRADORA 08**

**En los últimos años, tanto en Paraguay como en la región, el cultivo de soja creció exponencialmente. Y eso genera grandes problemas.**

**La soja pone en riesgo la sustentabilidad.**

**La baja inversión en capitales y el hecho de que se adapte a cualquier ambiente agroecológico genera una tendencia al monocultivo.**

**Y esto no le hace bien a nuestras tierras porque se da un balance negativo de nutrientes.**

**La soja consume más de lo que aporta al suelo.**

**Y esto es lo que está sucediendo en San Pedro... Ahora mismo.**

**Debido a los monocultivos de soja, lo que se cosecha no alcanza para el autoconsumo y mucho menos para sobrevivir.**

**FX [TRANSICIÓN]**

**:::ACTO 3:::**

**TRACK 10 [Fragmento - Entrevista [Grupo 2](#) - 00:22:49]**

**Alicia Balbuena:** *«Se está perdiendo la semilla nativa, sobre todo porque está el... El transgénico, la semilla transgénica. Y eso destruye la semilla nativa pero, procuramos sostener nuestra semilla nativa sobre todo la mujer es la recolectora de la semilla. La mujer es quien colecta la semilla, carga la botella, limpia, junta. Carga la botella y se sostiene en eso las semillas. Por*

*ejemplo varias clases de porotos, maíz blanco, maíz “sape” es nuestro maíz tradicional que desde antaño se usa y ese se perdió pero hay compañeras, compañeros que tienen entonces, como dijo ella, en reunión te dicen “yo tengo”. “Yo tengo semilla tal”. Yo por ejemplo nunca perdí (el poroto) “manteca karape” (pequeña) que casi nadie tiene ya. Siempre doy a las compañeras. Siempre doy a las compañeras. Y no debemos perder la semilla nativa porque muy rápido la semilla transgénica avanza porque supuestamente es sana, produce más y no usa veneno. Pero la consecuencia es la pérdida de nuestras semillas nativas. La lucha debe ser sostener, mantener nuestras semillas nativas muchísimas semillas nativas tenemos para autoconsumo. Entonces el intercambio es lo que más hacemos nosotras. Yo tengo maíz blanco, ella tiene maíz tupí rojo. Intercambiamos las semillas. Esas cosas todavía se sostienen en la comunidad*

**Aracely:** *¿El intercambio?*

**Alicia Balbuena:** *El intercambio de las semillas». [00:24:45]*

## **NARRADORA 09**

**Alicia Balbuena, o Ali como le llaman sus compañeras de Kuña Aty es la mamá del grupo. Su presencia es un refugio. Transmite cuidado y seguridad. Su casa siempre está de puertas abiertas para cobijar y cuidar a quien lo necesite.**

**Dedicó años de su vida a cuidar y proteger la semilla del poroto: “manteca karape”. Una variedad de porotos muy difícil de conseguir.**

**Mientras algunas semillas nativas escasean, la semilla transgénica gana terreno.**

Son las mujeres las que procuran sostener las semillas. Son ellas las que recolectan las semillas. Las limpia. Las protegen.

Así se han mantenido varias clases de porotos, maíz blanco, maíz "sape", el maíz tradicional paraguayo que desde antaño se cosecha.

El "avati sape" es muy apreciado por su alto rendimiento y porque es fácil de desgranar; se usa para la alimentación de animales menores en la finca, pero hoy en día es poco frecuente encontrar esta variedad en las comunidades.

El intercambio es la estrategia que se dan las mujeres para sostener el autoconsumo de semillas nativas.

Yo tengo maíz blanco, ella tiene maíz tupí rojo. Una especie de economía de trueque de semillas. Ese tipo de prácticas todavía se sostienen en la comunidad.

Pese a ello... El marketing de las grandes empresas hace estragos...

FADE IN <<MUSIC 3>>

:::CIERRE:::

**TRACK 11 [Fragmento - [Grupo 1](#) - 00:14:23]**

*Juanita: «Y así es ahora. Se tiene poroto, maíz, mandioca pero ya no en grandes cantidades. Para aguantar hasta que llegue nuevamente el tiempo de cultivar porque escasean (las semillas). Entonces la alimentación, indefectiblemente, va a variar. Ya se compra pollo, chorizo, para variar su alimentación para no acabar tan pronto con su producción y hay a quienes no les resultó nada o no cultiva nada que le gusta más esa alimentación,*

*digamos, más fácil o sea que comida más fácil porque no va a ser alimentación si comemos mal. Y pollo todos los días o... Ahora vemos niños que cuando les ponés en la mesa un plato de polenta o de porotos te responden que no van a comer o que no saben comer. O maní molido con cocido, también veo que las y los niños van abandonando y eso significa el fracaso del padre y de la madre, tal vez. O del mismo gobierno porque ellos son los que traen la propaganda que nos invade, del pollo, el chorizo y ochsi con queso y no sé qué más que sale en la tele. ¡Ah! vos decís que ven la tele y quieren consumir eso. Y, acá se ve mucha televisión y ven eso y además se valora más eso valoran porque sale en la propaganda más de lo que es casero sino de afuera». [00:16:12]*

#### **NARRADORA 10**

**Los alimentos se valoran más porque salen en la tele.**

**Entonces la publicidad ayuda a derribar la identidad culinaria.**

**Y ¿quién se hace cargo?**

**¿A quién responsabilizamos de que niños y niñas Tava Guaraní no quieran comer polenta o porotos?**

**¿A los padres y madres que se desloman en las chacras?**

**¿Al mercado que juega sucio?**

**¿Al gobierno que permite que la publicidad invada nuestras mesas?**

**Sea quien sea el responsable tenemos pocas certezas...**

**Comemos mal, dice Juanita.**

**Y eso hay que revertirlo urgentemente.**

**:::CRÉDITOS:::**

**NARRADORA 11**

Ñe'e ñembohasa, Pasar la voz es un podcast de TEDIC en colaboración con Kuña Aty, comité de mujeres de Táva Guaraní. Conocé más de su trabajo en [www.kuñaaty.org](http://www.kuñaaty.org).

Agradecemos especialmente la participación de cada una de las compañeras que prestó su voz, sus conocimientos e historias para la realización de este proyecto.

Este podcast es posible gracias al apoyo de la Asociación para el progreso de las comunicaciones, APC. El guion es de Florencia Flores Iborra. La mezcla y diseño de sonido está a cargo de Rodrigo Ruesta. La producción general es de TEDIC.

Para no perderte ningún episodio, no te olvides de suscribirte en tu aplicación preferida. También nos encontrás en Twitter, Facebook e Instagram como @tedicpy.

TEDIC es una organización no gubernamental que defiende y promueve los derechos humanos en entornos digitales, con foco en desigualdades de género y sus intersecciones en Paraguay y América Latina.

Soy Araceli Ramírez.

¡Gracias por escuchar!

FADE OUT <<MUSIC 3>>