

Terrazas de cultivo

Written by Julio Mena Tapia

Saturday, 24 February 2007 16:13 - Last Updated Tuesday, 17 April 2007 10:36

There are no translations available for the moment. Thanks for you comprehension.

La agricultura trajo consigo grandes cambios en la sociedad humana, derivados principalmente de la necesidad del humano por adecuar su tecnología para el cuidado de sus cosechas, el mejoramiento y optimización de las mismas. De las técnicas utilizadas se conocen varias hasta el momento, como los camellones o campos elevados, las tolas de cultivo y el sinnúmero de modalidades de riego que han favorecido la producción agrícola prehistórica y actual. En este contexto, no es de menor importancia la terraza de cultivo que proliferó en la América precolombina.

En las laderas de la montaña andina, las terrazas por lo general se distribuyen en serie, de tal manera que parecen a la distancia como un conjunto escalonado. La construcción era muy sencilla y consistía en desbanicar la pendiente, dejando en el terreno franjas cuyo reborde podía ser afianzado con plantas resistentes (pencos y achupallas), o reforzado con un muro de piedras o de cangahua. En algunos conjuntos de terrazas, el borde es utilizado como sendero para evitar caminar por los cultivos. Este sistema de infraestructura agrícola sugiere una fuerte organización social y una compleja red laboral, en la que los andinos, particularmente los Incas se mostraron maestros del control del entorno.

La agricultura del Tahuantinsuyo tuvo el gran mérito de adaptarse y desarrollarse en un medio geográfico que, a primera vista, no ofrecía las mejores condiciones para la agricultura. Estas verdaderas escaleras gigantes, erigidas sobre terraplenes con muros de contención de piedra, evitaban que las lluvias arrastraran la tierra y sus cultivos al fondo de los valles. En estas terrazas se podían obtener hasta tres cosechas anuales, sobresaliendo el fréjol, las calabazas, la quinua y el maíz. La papa cultivada en los valles de mayor altura, fue el vegetal más importante de los incas. Se conocen más de 240 variedades de papas, que podían ser conservadas y almacenadas por medio de la deshidratación. Así surgió el chuño, consumido por los ejércitos incaicos en sus empresas de conquista.

En el Ecuador, la terraza de cultivo no es tan ubicua como en la sierra peruana. Sin embargo, se han hallado numerosos sitios aterrizados en la Sierra Norte (provincias de Carchi, Imbabura y Pichincha). En la Sierra central y meridional, su presencia es menor, pero vale destacar las terrazas con muros de piedra que se encuentran en varias montañas de las estribaciones occidentales de la provincia de Loja, particularmente del valle del río Luis.