

Terrasses agricoles

Écrit par Julio Mena Tapia

Samedi, 24 Février 2007 16:13 - Mis à jour Mardi, 17 Avril 2007 10:36

L'agriculture amena avec elle de grands changements dans la société humaine, principalement dérivés du besoin humain d'adapter la technologie à la prise en charge des cultures, ainsi qu' à leur amélioration et optimisation. Parmi les techniques utilisées, plusieurs nous sont connues, comme les cavaillons ou champs surélevés, les monticules agricoles et une infinité de modalités d'irrigation qui ont favorisé la production agricole préhistorique et actuelle. Dans ce contexte-ci, la terrasse de culture qui proliféra dans l'Amérique précolombienne n'est pas sans importance.

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 desbancar 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.