



Con el apoyo de:



FORMAS

STIFTELSEN
LÄNGMANSKA
KULTURFONDEN
GRUNDAD 1859

PURMAS - La historia no escrita de cómo y por qué se formaron diez pequeñas comunidades en San Martín

Purmas

La historia no escrita de cómo y por qué se formaron diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana



Junio 2026

Purmas

*La historia no escrita de cómo y
por qué se formaron diez pequeñas
comunidades en San Martín,
Amazonía peruana*

Editores:

Kristina Marquardt - *Swedish University of Agricultural Sciences*

Luis Orlando Romero - *Centro para la Biodiversidad y Espiritualidad*

Andino Amazónica - Waman Wasi

Lamas, Junio 2026

© **Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana**

Primera edición. Junio 2026

Mes y año de edición. Junio 2026

Autores de la obra colectiva:

Kristina Marquardt; Luis Orlando Romero Rengifo; Rosi Marisol Cachique Amasifuen; Gregorio Sangama Sangama; Céline Marie Scülfort; Adam Pain; Girvan Tuanama Fasabi, René Arbildo Tello.

Editores:

© **Kristina Marquardt, Universidad Agrícola de Suecia (SLU)**

Swedish University of Agricultural Sciences

Dirección: Almas Allé 8, 750 07 Uppsala, Suecia

Teléfono: +46 18671000

<https://slu.se>

© **Waman Wasi - Centro para la Biodiversidad y la Espiritualidad Andino Amazónica.**

Jr. Mayta Capac S/N, CP CCNN Wayku, Lamas, San Martín, Perú.

<https://wamanwasi.com>

Teléfono celular: +51 944 813 730

Impreso por:

Novagráfica Perú S.R.L.

Calle Las Lilas 163, Lince, Lima, Perú

Tiraje: 500 ejemplares

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú: N° 202X-XXXX

ISBN:

Diseño, composición, revisión de textos y edición: Gladys Faiffer

Diseño y composición de carátula: Gladys Faiffer

Foto de carátula: Kristina Marquardt

Esta publicación es posible gracias al apoyo de:

Real Academia Sueca de Agricultura y Silvicultura (KSLA),

Fondo Cultural Längman (Längmanska kulturfonden)

Consejo sueco de investigación FORMAS.

Contenido

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana	7
Relación de fundadores, familias participantes y autoridades en los	
procesos y recopilación de las historias	12
Mapa de ubicación de las comunidades participantes en el proyecto	24
Capítulo I. Centro Poblado Pacchilla	29
Asentamiento inicial y la época del café (1930-1960).....	30
Reconocimiento político y paisajes de purmas (1970-1980)	31
El auge de la coca, la presencia del MRTA y las carreteras (1980)	31
El aumento de cultivos comerciales (1990 - a la actualidad)	32
Presente	33
Línea de Tiempo del Centro Poblado Pacchilla.....	34
Diferentes tipos de vegetación forestal hoy en día	36
La procedencia de la alimentación en la comunidad.....	38
Capítulo II. Comunidad Nativa Alto Huaja	43
Inicios de asentamiento y de la era <i>machu sacha</i> (1930-1950)	44
Economía familiar y aumento de la población (1950-1980).....	44
Coca, violencia y deforestación (1980-1990)	45
La era del maíz (1998 - presente).....	46
Presente	47
Línea de Tiempo de la Comunidad Nativa Alto Huaja	48
Diferentes tipos de vegetación forestal hoy en día	50
La procedencia de la alimentación en la comunidad.....	52
Capítulo III. Comunidad Nativa Alto Pucalpilllo.....	57
Los comienzos y la siembra para comer (1900 - 1940).....	58
Los primeros cultivos comerciales (1960 - 1975)	58
La construcción de la carretera y su reconocimiento político (1980 -1990)....	59
Los tiempos de subversión (1985 - 2000)	60
Los cambios en los mercados de cultivos comerciales y su transformación en comunidad nativa (2000-2010).....	60
Presente	62
Diferentes tipos de vegetación forestal	63

Línea de Tiempo de la Comunidad Nativa Alto Pucapillo	64
Distribución de los espacios regenerativos de las purmas y montes, como del área agrícola.....	66
La procedencia de los insumos para la alimentación en la comunidad	67
Capítulo IV. Comunidad Nativa El Naranjal.....	71
Primeros asentamientos (1920-1940)	72
Café, naranjas y ganado (1950-1980)	72
Coca, reconocimiento político y café otra vez (1990-2010).....	73
Comunidad nativa, sachá inchi y cacao (2010-presente)	74
Presente	75
Línea de Tiempo de la Comunidad Nativa El Naranjal.....	76
Diferentes tipos de vegetación forestal hoy en día	78
La procedencia de la alimentación en la comunidad.....	79
Capítulo V. Comunidad Nativa Santa Elena.....	85
Asentamiento Inicial (1880 – 1950)	86
Reconocimiento político y primeras actividades comerciales (1960–1980) ...	86
Coca, mayor producción comercial y conflictos entre migrantes y Kichwa.... (de 1990 - Presente).....	87
Línea de Tiempo de la Comunidad Nativa Santa Elena	88
Presente	90
Diferentes tipos de vegetación forestal hoy en día	90
La procedencia de la alimentación en la comunidad.....	92
Capítulo VI. Comunidad Nativa Panjuy	97
Los primeros asentamientos y la vida chacarera (1886 - 1940)	98
El inicio de los cultivos para vender y la llegada de los caminos (1940-1970)....	99
Los tiempos difíciles con la coca y la violencia (1980-1990)	100
La llegada de migrantes, cultivos comerciales y el reconocimiento como comunidad nativa (2000-presente)	101
Presente	103
Línea de Tiempo de la Comunidad Nativa de Panjuy	104
Diferentes tipos de vegetación hoy en día	106
La procedencia de la alimentación en la comunidad.....	107
Capítulo VII. Comunidad Nativa Tununtunumba	111
Asentamientos iniciales, siembras para comer y barbasco (1915-1950) ..	112
La formación de la comunidad y cultivos comerciales (1950-1980)	112
Coca, subversión y migración (1980-1990).....	114

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Reconocimiento político, época del cacao y la caña (1990-presente).....	115
Presente	116
Diferentes tipos de vegetación forestal	117
Línea de Tiempo de la Comunidad Nativa Tununtunumba.....	119
La procedencia de la alimentación en la comunidad.....	120
Capítulo VIII. Comunidad Nativa Dos de Agosto	125
Inicios del asentamiento (1997-2004).....	126
Reconocimiento político como sector y el inicio del mercado de cacao .. (2004-2010)	127
El camino hacia convertirse en una comunidad Nativa y conflictos de ... tierras (2010-presente).....	128
Presente.....	129
Línea de Tiempo de la Comunidad Nativa Dos de Agosto.....	131
Diferentes tipos de vegetación forestal hoy en día	132
La procedencia de la alimentación en la comunidad	134
Capítulo IX. Comunidad Nativa Puerto Franco	139
Asentamientos iniciales (1964-1980).....	140
Coca, violencia y desplazamiento (1980 - principios de 2000)	140
Regreso: inicio de la economía del cacao y conflictos por tierras (2000 .. hasta la actualidad)	142
Presente	144
Línea de Tiempo de la Comunidad Nativa Puerto Franco	146
Diferentes tipos de vegetación forestal hoy en día	148
La procedencia de la alimentación en la comunidad	150
Capítulo X. Comunidad Nativa Nuevo San Martín	155
Orígenes del asentamiento (1940-1950)	156
Vida de subsistencia (1960-1990)	157
La primera actividad económica: coca (1980 - 1995).....	157
Reconocimiento de la comunidad, educación y comercio de madera (1990 - 2015).....	158
Presente	159
Línea de Tiempo de la Comunidad Nativa Nuevo San Martín	160
Diferentes tipos de vegetación hoy en día	162
La procedencia de la alimentación en la comunidad.....	164
Comentarios finales	169



Foto 1: Taller en Comunidad Santa Elena

Purmas

La historia no escrita de cómo y por qué se formaron diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana

Este documento emergió de los diálogos con los comuneros de comunidades indígenas amazónicas: Kichwa-Lamas y Shawi en la región de San Martín, Perú; en el último quinquenio, dentro de un proyecto de investigación. El estudio buscó abordar el rol de las purmas¹ para el futuro forestal de la Amazonía y cómo los habitantes de estos bosques regenerados los crían y viven de ellos. En el estudio hemos entrevistado a más de cien pequeñas familias de agricultores en diez diferentes comunidades nativas en San Martín, situados en paisajes que varían desde bosques vírgenes hasta chacras permanentes de cacao y maíz.

Durante varias etapas hemos realizado ejercicios para entender cómo y por qué el paisaje se ha transformado durante el tiempo, y cómo se usan los diferentes tipos de purmas para diversos fines en el sustento de los hogares, como también en la instalación de cultivos destinados al mercado. A partir de este trabajo, también comenzó a surgir la idea de contar las historias locales, a modo de describir los eventos más importantes de las diez comunidades, y eso era algo que levantó un gran interés por parte de los propios comuneros. Ellos señalaron que nunca se había escrito su historia y así nació la idea de compilar sus historias en un libro.

Las historias presentadas aquí, de ninguna manera están completas: faltan los nombres de las numerosas personas que han jugado roles claves en las comunidades en diferentes tiempos, eventos y actividades diarias en las vidas de los comuneros y las experiencias vividas, de lo que significa moverse en libertad en espacios amplios y diversos que hoy van cambiando a un ritmo inesperado.

1. Se define a las purmas como el estadio regenerativo de los bosques secundarios en ecosistemas tropicales, que se da en el momento en el que la chacra va al descanso.

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Sin embargo, este libro es un comienzo, pues además de representar un valor importantísimo como el de la memoria colectiva para las diez comunidades, sus relatos también escriben un capítulo importante en la región sobre cómo pequeños pueblos forestales, dedicados a la caza y a la agricultura tradicional, gradualmente pasaron a convertirse en comunidades más permanentes con habitantes principalmente dedicados a la agricultura. Eso es una valiosa contribución a la descripción de la historia de esos pequeños agricultores de la Amazonia, un grupo marginado que a menudo se presenta como un problema en el debate sobre la Amazonía, mientras que se ignoran sus orígenes, historias, destinos, conocimientos y sistemas de subsistencia.

Sus testimonios, que juntos forman las historias en este libro, cuentan sobre sus prácticas y las interrelaciones entre sus diferentes espacios de crianza, como las chacras diversas (“de toda laya”) que fundan la base de su alimentación, las chacras permanentes que les vinculan al mercado bajo diversas intensidades económicas, así como la práctica de dejar descansar espacios utilizados por la agricultura, que no es otra cosa que la regeneración del monte y que los comuneros llaman “dejar descansar al monte” o “empurmar”.

Empurmar, en sus diversas etapas de crecimiento, es cuidar o criar el monte en un proceso regenerativo, no solo de especies de árboles, arbustos y lianas sino también de otras especies como animales diversos, hongos, etc., desde una etapa inicial hasta una etapa de vigor o de suficiente estado del monte, del cual se proveen de sustento en el día a día en el campo.

Son conocimientos muy específicos sobre cómo regenerar bosques y trabajar en la práctica con la diversidad en nuestra región. Los paisajes de las comunidades, con el tiempo típicamente han ido cambiando, desde un paisaje principalmente de monte a una creciente vegetación de purmas, por varias razones, algo que va a quedar claro en los capítulos siguientes.

Sin embargo, todas las purmas no son vegetaciones iguales, y en las comunidades se distingue entre diferentes tipos de purmas y sus cualidades, como se presenta en el cuadro 1. En las historias vamos a usar esta tipología de los comuneros.

Cuadro 1. Conceptos bioculturales a denominaciones sobre la purma y el monte

Denominación	Significado cultural	Temporalidad
<i>Llullu purma</i>	Regeneración inicial del monte, “llullu” en Kichwa-Lamas local significa en español “bebe”.	Entre 1 año a 5 años de descanso del monte y proceso regenerativo.
<i>Purma</i>	Es el estadio intermedio del proceso regenerativo de la purma.	Entre 5 a 11 años de descanso del monte y proceso regenerativo.
<i>Machu purma</i>	Es el estadio regenerativo, y vigoroso de la purma madura, “machu” significa viejo.	Más de 10 años de descanso del monte y proceso regenerativo.
<i>Machu sacha</i>	Es el monte virgen o primario, que nunca ha sido tumbado en su totalidad, tiene utilidad selectiva.	Tradicionalmente refiere al bosque primario, pero cada vez más los agricultores lo utilizan también para lo que se considera una purma considerablemente vieja (como más de 30 años).

Las diez comunidades que participaron en el proyecto fueron seleccionadas para reflexionar el espectro paisajístico de San Martín que abarca áreas con un nivel relativamente bajo de recursos forestales y una agricultura comercial practicada de forma intensiva, hasta áreas más ricas en recursos forestales y una agricultura menos dedicada a cultivos de venta.

El cuadro 2, presenta las características principales de las comunidades que participaron en el proyecto y en el libro. Las categorías “alto”, “medio”, “bajo” solo implican una comparación con las otras comunidades del estudio.

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Cuadro 2: Las 10 comunidades del estudio en el libro y sus diferentes características.

Comunidad	Acceso a recursos forestales	Mayor proporción de tipo de purmas en zona agrícola	Accesibilidad de transporte	Nivel de producción subsistencia
Pacchilla (Kichwa-Lamas)	No	<i>Llullu purma</i>	Alto	50%
Alto Huaja (Kichwa-Lamas)	Si, pero uso diario limitado por la distancia	<i>Llullu purma</i>	Alto	60%
Alto Pulcapillo (Kichwa-Lamas)	No	<i>Llullu purma</i>	Alto	70%
El Naranjal (Kichwa-Lamas)	Algo	<i>Purma</i>	Alto	80%
Santa Elena (Kichwa-Lamas)	Algo	<i>Purma</i>	Medio	60%
Panjuy (Kichwa-Lamas)	Algo	<i>Purma</i>	Medio	50%
Tununtunumba* (Kichwa-Lamas)	Si	<i>Purma</i>	Medio	60%
Dos de Agosto (Kichwa-Lamas)	Si	<i>Machu sachá</i>	Bajo	60%
Puerto Franco* (Kichwa-Lamas)	Si	<i>Machu sachá</i>	Bajo	60%
Nuevo San Martín (Shawi)	Si	<i>Machu sachá</i>	Bajo	90%

*Proximidad a los Parques Nacionales

En cada comunidad, se ha hecho una combinación de talleres y entrevistas durante el periodo 2022-2024. Tras coordinarse con las autoridades de la comunidad, se hizo primero una reunión de grupo para elaborar una cronología de la historia de la comunidad y conversar sobre cuáles han sido los acontecimientos críticos en la comunidad a lo largo del tiempo. Luego se entrevistó entre 10 y 12 hogares por comunidad (111 entrevistas en total).

Las entrevistas se centraron en la historia y la composición de los hogares, la distribución y sus usos de la tierra, las prácticas y los cambios en los cultivos. La entrevista se complementó con un recorrido por el terreno junto con los agricultores para elaborar un mapa básico de la misma y comprender qué chacras y purmas se encontraban en diferentes partes del paisaje.

Al final de la introducción se encuentran los nombres de los hombres y las mujeres que participaron en los eventos grupales con su voluntad y dedicación para contar su historia local. Ellos son los verdaderos autores de este libro.

Con el material de los eventos y entrevistas, el equipo de trabajo elaboró un texto para cada comunidad. En 2025 se regresó a las comunidades para verificar el material, para luego redactar el texto para este libro. El equipo de trabajo asume la responsabilidad de la edición y contenido de estas historias, así como de cualquier error.

Cada capítulo está organizado en la siguiente manera: empieza con una descripción de cada historia dividida en partes, según el orden de importancia que los propios comuneros dieron a sus relatos. Luego viene una sección de datos de la investigación que muestra el estado actual de la vegetación forestal y los usos de tierra.

El equipo de trabajo estuvo formado por personas que intervinieron en los diversos momentos y etapas de la investigación aportando con su participación en diversos niveles:

- Por la Universidad Agrícola de Suecia (SLU) participaron: Kristina Marquardt (edición); Adam Pain, y Céline Marie Scülfort.
- Por el Centro para la Biodiversidad y Espiritualidad Andino Amazónica – Waman Wasi, participaron: Luis Orlando Romero Rengifo (edición); Rosi Cachique Amasifuen; Gregorio Sangama Sangama; Girvan Tuanama Fasabi; René Arbildo Tello.

La realización de este libro fue financiada por la Real Academia Sueca de Agricultura y Silvicultura (KSLA), el Fondo Cultural Längman (Längmanska kulturfonden) y el consejo sueco de investigación FORMAS.

Relación de fundadores, familias participantes y autoridades en los procesos y recopilación de las historias

Para la presente investigación, Waman Wasi y la Universidad Agrícola de Suecia han sostenido reuniones para solicitar el Consentimiento Previo, Libre e Informado de los pobladores del área de acción. De acuerdo a la Ley N° 29785, y al Convenio 169 de la OIT, en cumplimiento a los derechos de los pueblos indígenas, se ha logrado tener acuerdos comunales tanto de las autoridades de las comunidades como de las familias entrevistadas.

En dichas reuniones, los participantes y sus autoridades fueron informados de los objetivos de la investigación, así como de los resultados del mismo, en conformidad a los derechos consuetudinarios de las comunidades nativas de la región San Martín, Perú.

A continuación ofrecemos la relación de comuneros participantes, además de los nombres de autoridades comunales y de los fundadores de cada comunidad que nos brindaron las comunidades. Debemos mencionar que esta información fue brindada en los talleres y reuniones con los comuneros que aun recordaban algunos de estos nombres.

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Participantes del Centro Poblado Pacchilla	
Nº	Nombres y apellidos
1	Margarita Ishuiza Amasifuen
2	Nery Isuiza Pashanase
3	Isaura Amasifuen
4	Roli Ishuiza Ishuiza
5	Cenovia Cachique Tapullima
6	Jhiana Taullima Amasifuen
7	Candelaria Amasifuen Tapullima
8	Magna Tapullima Amasifuen
9	Adolfo Pashanase Amasifuen
10	Beltran Amasifuen Tapullicachique
11	Santiago Ishuiza Shupingahau
12	Rosbi Sinarahua Sinarahua
13	Karina Cachique Pashanase
14	Edwin Tapullima Cachique
15	Luisa Salas Tapullima
16	Dilmer Pashanase Amasifuen
17	Mercedes Amasifuen Ishuiza
18	Iker Pashanase Salas
19	Meraldo Cachique Tapullima
20	Darvin Cachique Tapullima
21	Edson Pashanase Pashanase
22	Melecio Cachique Tapullima
23	Isidoro Pashanase Cachique
24	Virginia Mendoza Santa Cruz
25	Filiberto Linares
26	Juana Tapullima Amasifuen
27	Nildo Pashanase Pashanase
28	Dalmith Pashanase Pashanase
29	Deyvis Omar Cachique Amasifuen
30	Jorge Cachique Isuiza
31	Compos Lavado Rober
32	Gustavo Alexander Amasifuen Sinarahua
33	Damaris Mayumi Pashanase Ishuiza
34	Cristian Inoel Delgado Linares
35	Aideli Salas Tapullima
36	Juan Carlos Sinarahua Isuiza
37	Jose Luis Amasifuen Sangama
38	Fiorela Pashanase Amasifuen
39	Jessica Pashanase Sangama
40	Hilario Pashanase Tapullima

Participantes del Centro Poblado Pacchilla	
Nº	Nombres y apellidos
41	Karen Vanesa Amasifuen Isuiza
42	Kiara Milagros Amasifuen Inuma
43	Juleysi Tapullima Amasifuen
44	Reyli Pashanase Amasifuen
45	Paola Nicol Ishuiza Amasifuen

Fundadores del Centro Poblado Pacchilla	
AÑO	Nombres y apellidos
1930	Gaspar Pashanasi; y Matilde Sinarahua

Autoridades del Centro Poblado Pacchilla	
AÑO	Nombres, Apellidos y Cargo
1930	Eloy Tapullima. Teniente Gobernador
1930	Gaspar Pashanasi Agente Municipal
2022	Elvis Amasifuen Amasifuen Teniente Gobernador
2022	Milton Amasifuen Tapullima Agente Municipal



Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Participantes de Comunidad Alto Huaja	
Nº	Nombres y apellidos
1	Maruja Amasifuen Onorbe
2	Geraldini Tuanama Tuanama
3	Bianca Estafani Tuanama Tuanama
4	Audencio Tuanama Tuanama
5	Rosa Angelica Tuanama
6	Aneldo Tuanama Shupingahua
7	Juan De La Cruz Tuanama Tuanama
8	James Tuanama Tuanama
9	Alida Tuanama Tuanama
10	Jorge Fasabi Fasabi
11	Felipe Tuanama Tuanama
12	Dioselina Tuanama
13	Hitler Fasabi Tuanama
14	Noelith Fatama Saboya
15	Dalmith Tapullima Tuanama
16	Jheane Tuanama Fasabi
17	Edinson Tuanama Tuanama
18	Aquelina Amasifuen Tuanama
19	Rosario Tuanama Amasifuen
20	Yolanta Tuanama Amasifuen
21	Lincor Tuanama Tuanama
22	Hilter Fasabi Fatama
23	Napoleón Tuanama Piña
24	Maura Onorbe Salas
25	Wilfredo Tuanama Shupingahua
26	Augusto Salas Amasifuen
27	Wildoro Tuanama Satalaya
28	Llesica Tuanama Tuanama
29	Linder Tuanama Tuanama
30	Merchol Tuanama Tuanama
31	Prudencio Tuanama Tuanama
32	Mirta Tuanama Tuanama
33	Frans Tuanama Tuanama
34	Doris Tuanama Tuanama
35	Nesy Shupingahua Huansi
36	Chelir Tuanama Shupingahua
37	Ander Tuanama Tuanama

Participantes de Comunidad Alto Huaja	
Nº	Nombres y apellidos
38	Llensdin Tuanama Tuanama
39	Eiden Tauanama Tuanama
40	Omaldovar Tuanama Tuanama
41	Eldercith Chujutalli Tuanama
42	Rogelia Tuanama De Fasabi
43	Romania Tuanama Tuanama
44	Estefita Tuanama Tapullima
45	Daili Amasifuen Tuanama
46	Rina Victoria Tuanama Tuanama
47	Tulia Tuanama Tuanama
48	Aorolinda Satalaya Tuanama
49	Susana Tuanama De Fasabi
50	Ortencia Tuanama Tuanama

Fundadores de la Comunidad Alto Huaja	
AÑO	Nombres y apellidos
1934	Eusebio Tuanama Fasabi; y Carmen Tuanama Fasabi

Autoridades de la Comunidad Alto Huaja	
AÑO	Nombres, Apellidos y Cargo
2011	Wildoro Tuanama Satalaya Apu
2022	Ander Tuanama Tuanama Apu



diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Participantes de Comunidad Alto Pucalpilllo	
Nº	Nombres y apellidos
1	Andres Sangama Tapullima
2	Angel Sangama Amasifuen
3	Carolina Guerra Cachique
4	Rafael Sangama Sangama
5	Jesus Guerra Cachique
6	Teofila Guerra Cachique
7	Celia Sangama Sangama
8	Rita Amasifuen Guerra
9	Rocenda Sangama Sangama
10	Rosario Sangama Guerrra
11	Rosario Sangama Cachique
12	Nori Amasifuen Sangama
13	Virginia Sangama Guerra
14	Elena Sangama Sangama
15	Elisa Sangama Sangama
16	Liliana Isuiza Sangama
17	Mareli Sangama Guerra
18	Dionicia Sinarahua Salas
19	Rita Cachique Sangama
20	Elvira Cachique Salas
21	Remigio Amasifuen Guerra
22	Deisi Sangama Sangama
23	Rosario Cachique Guerra

Fundadores de la Comunidad Alto Pucalpilllo	
AÑO	Nombres y apellidos
1940	Amasifuen, Sangama, Izuisa y Tapullima

Autoridades de la Comunidad Alto Pucalpilllo	
AÑO	Nombres, Apellidos y Cargo
1987	Urgencio Sangama Cachique Teniente Gobernador
1987	Juanito Agente Municipal
2007	Ángel Sangama Amasifuen Apu
2023	Marcelo Sangama Sangama Apu
2025	Humberto Amasifuen Apu



Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Participantes de la Comunidad El Naranjal	
Nº	Nombres y apellidos
1	Segundo Mauricio Cachique Amasifuen
2	Lucia Fasabi Tuanama
3	Crovelan Cachique Amasifuen
4	Alberto Chachique Sangama
5	Celia Amasifuen Sinarahua
6	Meliton Sangama Cachique
7	Belen Sangama Sinarahua
8	Indalicio Tapullima Guerra
9	Elena Cachique De Guerra
10	Miguel Sangama Cachique
11	De La Cruz Sangama Cachique
12	Ramon Sangama Cachique
13	Efrain Sangama Sangama
14	Ercilia Fasabi Satalaya
15	Crisostomo Sangama Cachique
16	Ricilda Amasifuen Amasifuen
17	Wilder Sinarahua Ishuiza
18	Estefita Cachique Sangama
19	Nemecio Tulumba Sinarahua
20	Elvira Cachique Sangama
21	Edwin Sangama Sangama
22	Ariolith Sangama Pashanase
23	Remigio Tapullima Cachique
24	Bertola Cachique Sangama
25	Rosa Cachique Sangama
26	Percy Tapullima Cachique
27	Adelina Sangama Amasifuen
28	Robinson Sanchez Gatica
29	Cenidonia Cachique Sangama
30	Lisardo Cachique Cachique
31	Rumalda Sinarahua Sangama
32	Abner Sinarahua Tapullima
33	Fidalia Cachique Cachique
34	Lorensa Guerra Sangama
35	Andrea Guerra Sangama

Fundador de la Comunidad El Naranjal	
AÑO	Nombres y apellidos
1910	Mauricio Cachique Sinarahua

Autoridades de la Comunidad El Naranjal	
AÑO	Nombres y apellidos
2007	Carlos Sangama Cachique Apu
2024	Segundo Mauricio Cachique Amasifuen Apu



diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Comunidad Santa Elena	
N°	Nombres y apellidos
1	Edwin Shuña Ishuiza
2	Wili Bardeles Mozombite
3	Llimi Sinarahua Murrieta
4	Devora Abigail Murrieta Ishuiza
5	Maicol Jakson Murrieta Tuanama
6	Arames Shupingahua Isuiza
7	Enrique Sinarahua Ishuiza
8	Minica Fasabi Sangama
9	Marcela Sangama Tuanama
10	Julio Cesar Ishuiza Tuanama
11	Simona Tuanama Ishuiza
12	Cenovia Ishuiza Tuanama
13	Luz Mari Cachique Sinarahua
14	Llomayra Vargas Ishiza
15	Arminda Ishuiza Murrieta
16	Gustabo Ishuiza Murrieta
17	Rosa Elvira Tuanama Tapullima
18	Noemy Murrieta Shuña
19	Pedro Antonio Sangama Ishuiza
20	Luz Bitsali Jara Gamarra
21	Herlinda Tuanama Ishuiza
22	Delmith Sinarahua De Satalaya
23	Edermith Sanancima Rios
24	Melita Ishuiza Sangama
25	Floria Ishuiza Ishuiza
26	Rosa Victoria Tuanama Isuiza
27	Jorge Satalaya Mozombite
28	Rolan Ishuiza Murrieta
29	Katia Murrieta Ishuiza
30	Ruyter Ishuiza Tuanama
31	Romer Ishuiza Tuanama
32	Carlita Milagros Murrieta Fasabi
33	Sandro Sinarahua Isuiza
34	Greis Pilar Isuiza Sanancima
35	Hedeimith Sanancima Rios
36	Juan Bautista Satalaya Mozombite
37	Astolfo Satalaya Mozombite

Fundador de la Comunidad Santa Elena	
AÑO	Nombres y apellidos
1930	Evangelista Satalaya Shupingahua

Autoridades de la Comunidad Santa Elena	
AÑO	Nombres y apellidos
1962	Luis Murrieta Teniente Gobernador
2011	Romer Ishuiza Tuanama Apu
2023	Ruyter Ishuiza Tuanama Apu



Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Participantes de la Comunidad Panjuy	
N°	Nombres y apellidos
1	Justiliano Onorbe Apuela
2	Milión Sinarahua Tuanama
3	Adolgina Sinarahua Isuiza
4	Elver Sajami Fasabi
5	Segunda Defilia Onorbe
6	Maria Paulina Onorbe Cumapa
7	Vilfer Ishuiza Onorbe
8	Zadith Apuela Cumapa
9	Efrin Onorbe Pizango
10	Maria Raquel Onorbe Mozombite
11	Nadia Mozombite Cumapa
12	Milagros Onorbe Mozombite
13	Kely Tuanama Sinarahua
14	Elion Apuela Cumapa
15	Ildebardo Pizango Cumapa
16	Lizardo Pizango Cumapa
17	Pedro Pizango Cumapa
18	Jorge Pizango Cumapa
19	Manuel Fasabi Cumapa
20	Jorge Luis Pizango Apuela
21	Estanislao Mozombite Shupingahua
22	Manuel Shupingahua Diaz
23	Reinaldo Onorbe Pizango
24	Fidardo Shimara Mozombite
25	Pablo Cumapa Fasabi
26	Simion Onorbe Apuela
27	Segundo Damaso Mozombite Pizango
28	Alberto Onorbe Pizango
29	Grodil Mozombite Shupingahua
30	Emerson Pizango Onorbe
31	Maria Dilma Onorbe Apuela
32	Celinda Sinarahua Isuiza
33	Zarela Shimara Cumapa
34	Maruja Sinarahua Tuanama
35	Juliana Tuanama Tuanama
36	Cecilia Onorbe Tuanama
37	Neismina Fasabi Amasifuen
38	Maria Adikia Pizango Tuanama
39	Gremilda Tuanama Cumapa
40	Cinforosa Fasabi Amasifuen
41	Realith Onorbe Shimara

Participantes de la Comunidad Panjuy	
N°	Nombres y apellidos
42	Elena Mozombite Onorbe
43	Rosa Garcia Pizango
44	Eliza Cumapa Fasabi
45	Edith Amasifuen Paredes
46	Erlinda Fasabi Aspajo
47	Rosario Sinarahua Ishiza
48	Florinda Onorbe Cumapa
49	Delmith Fasabi Amasifuen
50	Ilmer Apuela Cumapa
51	Llina Shupingahua Huaman
52	Delci Tuanama Sinarahua
53	Leidith Ramirez Onorbr
54	Genith Shupingahua Diaz
55	Melita Mozombite
56	Cemira Fasabi Isuiza
57	Segundo Antonio Pizango Tuanama
58	Bernaldino Apuela Onorbe
59	Felix Cumapa Mozombite
60	Nemias Onorbe Pizango
61	Jenri Fasabi Pizango
62	Roger Aspajo
63	Abaelino Fasabi Fasabi
64	Quimiston Onorbe Tuanama
65	Joel Cumapa Cumapa
66	Braulio Onorbe Apuela
67	Ednegardo Pizango Falcon

Fundador de la Comunidad Panjuy	
AÑO	Nombres y apellidos
1930	Evangelista Satalaya Shupingahua

Autoridades de la Comunidad Panjuy	
AÑO	Nombres y apellidos
1962	Francisco Cumapa Pizango Agente Municipal
2011	Lizardo Pizango Cumapa Apu
2023	Gilber Mozombite García Apu

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Participantes de la Comunidad Tununtunumba	
N°	Nombres y apellidos
1	Lurdes Chujutalli Pizango
2	Juan Luciano Panduro Torres
3	Amadeo Segundo Apagueño Tapullima
4	Santos Apagueño Chujandama
5	Maribal Pisco Chashnamote
6	Milena Pisco Chashnamote
7	Edgardo Tapullima Sangama
8	Regulo Chashnamote Tapullima
9	Angel Apagueño Shapiama
10	Lurdes Apagueño Tenazoa
11	Defilia Chujandama Chashnamote
12	Fredeslinda Tapullima Jumachi
13	Antonio Yaicate Arirama
14	Elgiba Chashnamote Isuiza
15	Olinda Del Castillo Mori
16	Hildebrando Apagueño Chujandama
17	Hilaria Panaifo Pizango
18	Nirma Apagueño Tapullima
19	Barmita Panaifo Apagueño
20	Segundo Lopez Escobar
21	Carmen Sangama Tamahi
22	Julio Ojanama Panaifo
23	Eva Sangama Tapullima
24	Josefina Salas Linares
25	Rister Tangoa Pezo
26	Wilma Shapiama Isuiza
27	Anita Ojanama Panaifo
28	Irma Beti Isuiza Panaifo
29	Justiliano Sangama Tapullima
30	Elexandre Cachique Panaifo
31	Isaias Guerra Tapullima
32	Gutmer Cenepo Del Castillo
33	Willer Sangama Isuiza
34	Gilma Ojanam Panaifo
35	Ramiron Mondragon Herrera
36	Alexsander Cachique Panaifo
37	Omar Tapullima Aspajo
38	Quimiston Apagueño Ojanama
39	Jose Ramos Perez
40	Flormira Ruiz Malca

Participantes de la Comunidad Tununtunumba	
N°	Nombres y apellidos
41	Wilson Tapullima Pizango
42	Leonardo Apagueño Tapullima
43	Lides Cenepo Chashnamote
44	Eigen Sanagama Chashnamote
45	Gunter Ojanama Apagueño
46	Danitza Cenepo Tapullima
47	Cesar Shapiama Chashnamaote
48	Cecilia Acosta Tapullima
49	Lelis Apagueño Tapullima
50	Estefita Herrera Alva

Familias descendientes de los fundadores de la Comunidad Tununtunumba	
AÑO	Apellidos
1915	Chujutallis, Tulumbas y Tapullimas

Autoridades de la Comunidad Tununtunumba	
AÑO	Nombres y apellidos
1960	Nicolas Chujutalli Teniente Gobernador
2000	Lides Cenepo Chashnamote Alcalde
2006	Cesar Cenepo Chashnamote Apu
2023	Omar Tapullima Aspajo Apu



Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Participantes Comunidad Dos de Agosto	
N°	Nombres y apellidos
1	Selmith Salas Fasabi
2	Elencith Sangama Cachique
3	Bertila Salas Tapullima
4	Elvira Sangama Guerra
5	Amelia Cachique Sangama
6	Marit Amasifuen Guerra
7	Raúl Rodrigo Castillo Peña
8	Melita Sangama Cachique
9	Celia Sinarahua Cachique
10	Hulver Herrera
11	Raul Cachique Guerra
12	Roicer Cachique Amasifuen
13	Carlos Sangama Cachique
14	Alberto Cachique Sangama
15	Petronila Cachique Sangama
16	Justino Tocto Tidia
17	Rosa Elvira Chinguey Lavan
18	Rolin Sangama Sangama
19	Guilardes Guerrra Sangama
20	Celmith Salas Ishuiza
21	Isaias Cachique Sangama
22	Remigio Cachique Sangama
23	Linder Sangama Cachique
24	Juan De Dios Paz Cuadros
25	Efrain Cachique Guerra
26	Belinda Guerra Sangama
27	Segundo Remigio Cachique Guerra
28	Elsi Fernandez Rafael
29	Manuel Cachique Sangama

Fundadores de la Comunidad Dos de Agosto	
AÑO	Nombres y Apellidos
1997	Remigio Cachique Sangama y Belinda Guerra

Autoridades de la Comunidad Dos de Agosto	
AÑO	Nombres y apellidos
2008	Isaias Amasifuen Presidente del Sector
2013	Nelson Cachique Salas Apu
2022	Nelson Cachique Salas Apu
2024	Alberto Cachique Sangama Apu



diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Participantes de la Comunidad Puerto Franco	
N°	Nombres y apellidos
1	Henry Fasabi Tuanama
2	Juan Flores Suares
3	Tomas Chashnamote
4	Diony Fernandes
5	Elina Salas Ishuiza
6	Pedro Fasabi Isuiza
7	Alpino Fasabi Tuanama
8	Zarela Paredes Putpaña
9	Eder Fernandes
10	Guillermo Salas Sinarahua
11	Mirtha Ramos Nabo
12	Agler Fasabi Tuanama
13	Jesus Huaman
14	Santiago Quitano
15	Jarvis Satalaya
16	Melecio Tuanama Fasabi
17	Marisol Utia
18	Domitilia Quintano
19	Micelda Isuiza
20	Elnith Tuanama
21	Segundo Elias Tuanama Isuiza
22	Tesy Coronel
23	Baselisa
24	Domitilia Fasabi
25	Marta Flor Rodriguez
26	Jorge Fasabi Isuiza
27	Marilu Vaga Rodriguez
28	Pablon Laban Facundo
29	Virgilio Isuiza Salas
30	Erika Tuanama Ushiñahua
31	Neyser Figueroa Reyes
32	Lluleysi Fiorela Tapullima
33	Daniel Fasabi Tuanama
34	Edin Fasabi Paredes
35	Katerin Paola Fasabi Satalaya
36	Luciola Satalaya Tapullima
37	Cleni Sajami Ruiz

Participantes de la Comunidad Puerto Franco	
38	Benilda Tuanama Tuanama
39	Alver Fasabi Tuanama
40	Venilda Tuanama Tuanama
41	Dogner Uribe Fasabi Tuanama
42	Ruben Fernandez Lopez
43	Elmer Fernandez Carrasco
44	Vilma Nilvita Tuanama Satalaya
45	Selen Guerra Tuanama
46	Denis Tuanama Satalaya
47	Fidel Huanca
48	Mario Quispe Blas
49	Willian Sajami Tapullima
50	Eldith Shupingahua Labajos
51	Anali Sajami Shupingahua
52	Segundo Maximo Rodriguez
53	Roberto Carlos Guerra Sajami
54	Gomer Fasabi Tuanama
55	Jarvis Satalaya
56	Armando Tapullima Isuiza
57	Celinda Amasifuen Cachique
58	Marix Fasabi Tuanama
59	Leonides Fernandes

Fundadores de la Comunidad Puerto Franco	
AÑO	Nombres y Apellidos
1945	Zenon Grandez Ushiñahua y Clotilde Armas

Autoridades de la Comunidad Puerto Franco	
AÑO	Nombres y apellidos
1968	Edvar Putpaña Agente Municipal
1968	Benecdito Putpaña Teniente Gobernador
2016	Alpino Fasabi Apu
2023	Henry Fasabi Tuanama Apu

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Comunidad Nuevo San Martín	
Nº	Nombres y apellidos
1	Robinson Iñapi Pizango
2	Lot Lancha Mosqueda
3	Bonifacio Lancha Napo
4	Abimael Napo Lancha
5	Micaela Acho Camari
6	Zaida Acho Camari
7	Jina Rosmeri Napo Lancha
8	Luisa Napo Acho
9	Isidora Acho Napo
10	Yolanda Pizango Acho
11	Purificacion Lancha Shuy
12	Cleysi Lancha Achu
13	Consuelo Napo Acho
14	Dolores Chanchari Napo
15	Zulmith Lancha Acho
16	Vicente Cahuasa Chanchari
17	Julio Lancha Napo
18	Jose Napo Acho
19	Lorenzo Acho Camari
20	Jose Napo Chanchari
21	Catalino Lancha Napo
22	Wilson Lancha Acho
23	Elvis Omar Napo Lancha
24	Luisa Napo Acho
25	Sulmith Lancha Napo
26	Mili Sabina Napo Lancha
27	Erlinda Cahuaza Acho
28	Llonatan Rucuba Cahuaza
29	Cesar Rucoba Cahuaza
30	Miguel Lancha Napo

Fundadores de la Comunidad Nuevo San Martín	
AÑO	Nombres y Apellidos
1940	Leon Napo y Dolores Chanchari

Autoridades de la Comunidad Nuevo San Martín	
AÑO	Nombres y apellidos
1990	Marcio Huansi Agente Municipal
1990	Ernesto Cahuaza Gobernador
1995	Presentación Napo Apu
2023	Robinson Napo Taminchi Apu





diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

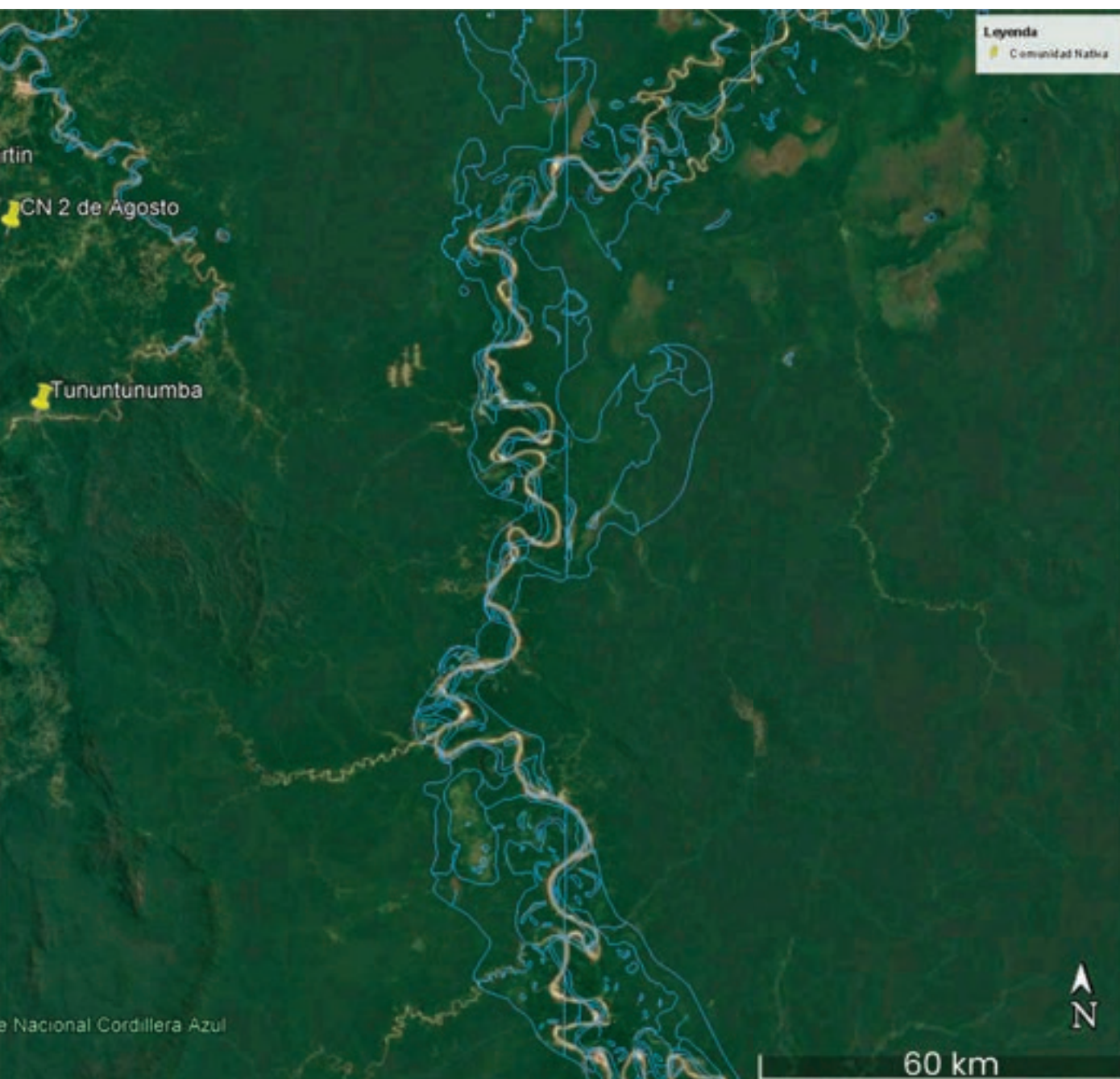
Foto 2: Taller en la Comunidad Nativa Dos de Agosto

Mapa de ubicación de las comunidades participantes en el proyecto



Mapa 1. Ubicación de las 10 comunidades del proyecto

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.



Zona de Estudio: Bosques Secundarios

Área de investigación del proyecto
SLU / Waman Wasi en la Amazonía.



diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.



Gráfico 1. Representación de la zona de estudio de la investigación SLU-Waman Wasi



Foto 3: Taller en el Centro Poblado Pacchilla

Capítulo I

Centro Poblado Pacchilla



Foto 4. Panorámica del Centro Poblado Pacchilla

Pacchilla está en el distrito de Rumizapa, provincia de Lamas, a unos siete kilómetros de la ciudad de Lamas y algo más lejos de Tarapoto, la ciudad más grande de San Martín. Llegar a Pacchilla desde Lamas toma aproximadamente una hora en moto o carro. Alrededor de Pacchilla están los caseríos de Chirapa, Shapumba, Aucaloma y Sanango. Pacchilla es reconocida oficialmente como un centro poblado, aunque casi todos en la comunidad son de origen Kichwa-Lamas.

El paisaje tiene pocas áreas de bosque; hay principalmente chacras de cultivos para comer, cacao y hortalizas y áreas de *llullu purma*.

La historia de Pacchilla se puede dividir en cuatro grandes etapas:

- Asentamiento inicial y la época del café (1930-1960)
- Reconocimiento político y paisaje de purmas (1970 a principios de los 80)
- El auge de la coca, la presencia del grupo armado MRTA y las carreteras (1980)
- El aumento de cultivos comerciales (1990 hasta ahora).

Asentamiento inicial y la época del café (1930-1960)

Los primeros Kichwa-Lamas llegaron a la zona que hoy se conoce como Pacchilla en la década de 1930, viniendo desde Lamas. Buscaban bosque para cazar, fuentes de agua y tierra para sembrar café. Los fundadores fueron seis familias Kichwa-Lamistas. El nombre “Pacchilla” viene del temor que les daban las numerosas arañas (“paccha” significa araña) que encontraron en la zona. Entre 1935 y 1940, estas familias aumentaron sus cafetales entre 5 y 10 hectáreas, comenzando a abrir chacras en *machu sacha* cerca del pueblo.

En 1940, dos maestros de Moyobamba abrieron la primera escuela primaria. Diez niños estudiaban por las tardes en una escuela hecha de barro y hojas de shapaja. Ese mismo año, uno de los maestros abrió la primera pequeña tienda o bodega. En 1945, llegaron algunas familias mestizas para la compra del café y también pusieron más bodegas. En esa misma época, también se abrió un puesto de salud con una enfermera enviada desde el centro de salud de Rumizapa.

Para 1950, ya vivían 30 familias en Pacchilla. A pesar de que la producción de café estaba creciendo, la mayor parte del paisaje seguía cubierto de bosque. Los árboles más comunes en ese bosque eran quina quina, puma shillu, alcanfor, moena, puca quiro y cedro. También se cazaban animales como añuje, venado, majas, musmuji, carachupa y huangana.

Entre 1960 y 1970, la enfermedad llamada “broca” afectó a casi todos los cafetales, dificultando mucho la cosecha del café. Varias familias, hasta la mitad de la población, dejaron Pacchilla para buscar tierra en otros lugares. Cuando el café ya no era rentable, los comuneros empezaron a producir y vender maíz, arroz, plátano y frejoles en el mercado de Lamas, y algunos incluso llevaban sus productos hasta Tarapoto, saliendo a medianoche y caminando por un camino de herradura para llegar al mercado temprano.

En esa época, los comuneros no compraban productos como jabón, sal o carne, ellos hacían su propio jabón con grasa de cerdo, cenizas y hojas de papaya, llamado jabón negro. También iban hasta una mina de sal en Tiracu, caminando tres días para recoger sal y cazar.

Reconocimiento político y paisajes de purmas (1970-1980)

En 1970, Pacchilla fue reconocido oficialmente como caserío. Durante esa década llegaron los primeros migrantes andinos, especialmente de Cajamarca. Fue también en esos años cuando se empezó a usar herbicidas para controlar malezas en las chacras. La producción de maíz y café disminuyó mucho en los años setenta. Cuando el café fue afectado nuevamente por la broca, lo que puso fin a su producción en la comunidad.

A partir de 1975, el paisaje de Pacchilla empezó a cubrirse cada vez más de purmas, ya que el área de *machu sacha* fue disminuyendo. Esto coincidió con un aumento en la crianza de ganado entre 1975 y 1980. A principios de la década de 1980, no sólo cultivaban alimentos para consumo propio, sino que también vendían una parte de sus productos, como frejoles, maní, ají, yuca y plátano.

El auge de la coca, la presencia del MRTA y las carreteras (1980)

Cuando ya no se podía cultivar café y el maíz también fracasaba, comenzó a aparecer la coca en pequeñas áreas. En 1985, algunos agricultores intentaron sembrar coca, pero el suelo no era adecuado por ser arenoso y amarillo, por lo que nunca fue un cultivo importante en Pacchilla.

A finales de los años 80, el grupo subversivo MRTA (Movimiento Revolucionario Túpac Amaru) llegó a la zona de Pacchilla. Aunque los pobladores no sufrieron abusos, tuvieron que dar comida, pollos y refugio al grupo. Después de esta época, el cultivo de café y cacao fue impulsado por la ONG Centro de Desarrollo e Investigación de la Selva Alta (CEDISA), que junto con el proyecto de USAID que los promovió como una alternativa a la coca en los años 80 y 90. Eso aumentó la deforestación, ya que los cacaotales y cafetales se plantaron en purmas. También los agricultores incrementaron su uso y empezaron a usar más herbicidas y pesticidas. Antes, el café se vendía en Lamas y se llevaba a pie, lo que limitaba la cantidad que podían cargar. En 1986, se construyó la carretera de tierra que conecta Pacchilla y Lamas, facilitando la venta de productos.

Ese mismo año, muchas familias perdieron sus pollos debido a una enfermedad llamada “peste”. Las reglas sanitarias que limitaban la zona de los cerdos también redujeron su crianza en el caserío.

El aumento de cultivos comerciales (1990 - a la actualidad)

Hasta finales de los años 80, la mayor parte del paisaje estaba cubierto de purmas antiguas. Pero a partir de 1990, la agricultura se hizo más intensiva, y las áreas de *machu sachas* y *machu purmas* se redujeron.

En 1991, Pacchilla contaba con 200 familias. Ese mismo año, empezaron a tener agua entubada, abrieron una escuelita, y algunas familias comenzaron a plantar uvas. También ocurrió un gran incendio por la quema para abrir una chacra nueva, lo que quemó 16 casas.

Para 1994, la ganadería comercial desapareció completamente al fallecer el último ganadero del caserío. Al año siguiente, los pocos cafetales que quedaba fueron afectados de nuevo por la plaga de la roya. A mediados de los 90, el Proyecto Especial Huallaga Central y Bajo Mayo trajo árboles de cítricos para reforestar, como naranjos y limoneros.

Luego en el año 2000, el caserío ya estaba organizado con nombres de calles. Los pobladores comenzaron a limpiar tierras cansadas que estaban llenas de maleza y a intentar recuperarlas sembrando árboles de majambo; esto permitió que continuaran sembrando también otros cultivos como cacao, piña, yuca, plátano y frejoles. En esa época, dejaron de realizar actividades tradicionales como la recolección de sal y el cultivo de arroz, ya que empezaron a comprar más alimentos en las bodegas. En 2002, llegó la electricidad a Pacchilla, y en el año 2005 se inauguró una escuela secundaria. Durante estos años, las familias mestizas se mudaron, en su mayoría debido a otra plaga del café. Las familias Kichwa-Lamas también descubrieron que podían ganar más con productos de la huerta como culantro (menudo y ancho), ají charapita, lechuga y también con el almizcle, usado sobre todo en perfumería.

La década siguiente, durante el año 2010, Pacchilla fue reconocido como centro poblado. Decidieron no convertirse en comunidad nativa, ya que, de serlo, pensaron que tenían que hablar quechua, un idioma que pocos de ellos usan en su día a día. Durante los años 2010, los cultivos comerciales en el caserío incluyeron el café (en pequeñas partes), cacao, algodón, sacha inchi y uva, que ya necesitaban insumos químicos para su crecimiento. En 2015, la producción de cacao fue afectada por la plaga de la moniliasis.

En 2010, el cultivo de sacha inchi se expandió impulsado por un aumento de precios. También llegó la ONG CEDISA con plantones de shaina y paliperro para apoyar la reforestación, aunque malezas como la shapumba seguían siendo un problema.

Presente

La población de Pacchilla es ahora de 700 a 1000 personas, y solo hay cuatro familias que vienen de la zona andina. Esto se debe a que los pobladores Kichwa-Lamas han puesto ciertas restricciones a nuevos migrantes para que se instalen.

La mayoría de las familias viven en el centro de Pacchilla y caminan de 15 minutos a una hora para llegar a sus chacras en las afueras del pueblo. Actualmente, la mayoría de las familias en Pacchilla cultiva alimentos básicos como frejol, maíz, maní, sacha papa, dale dale, ricacha, michuksi, ají charapita, yuca y plátano. Estos cultivos se siembran en parcelas pequeñas, ya que la mayoría de las familias tiene poco terreno disponible, pues gran parte se destina al cultivo de hortalizas y cacao para la venta. Además, en los hogares se crían animales pequeños como pollos y patos.

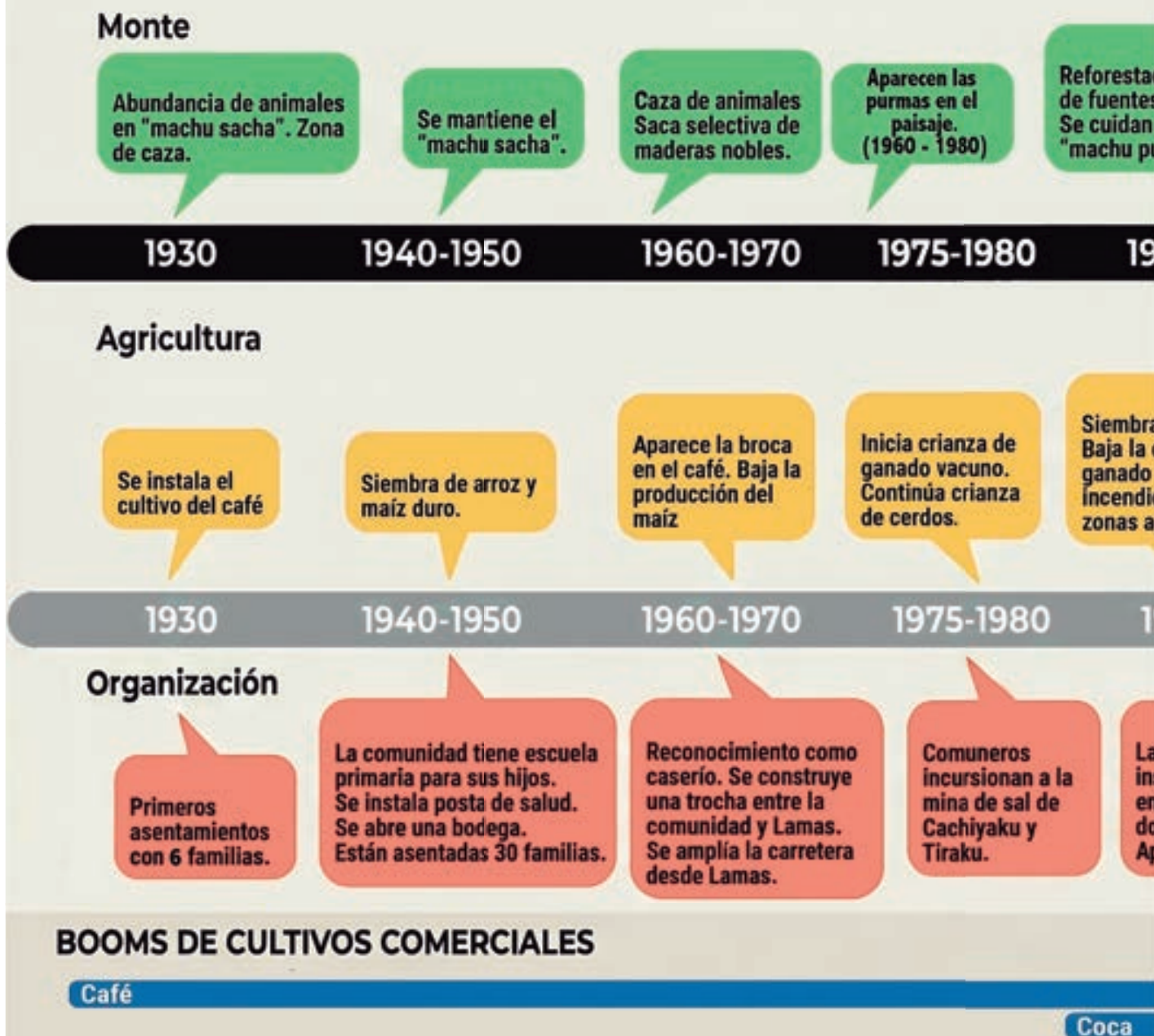
De las aproximadamente 1000 hectáreas del centro poblado, unas 900 se utilizan para la agricultura (chacras y purmas), mientras que solo 100 hectáreas quedan de bosque antiguo, ubicadas en áreas rocosas y de difícil acceso. La mayoría de las purmas son *llullu purma*, con muy pocas purmas antiguas. El centro poblado cuenta con dos puquios que abastecen a la población cuando falla el sistema de agua entubada.

La tierra en Pacchilla ha sido utilizada de forma intensiva durante décadas, por eso han surgido muchos problemas con malas hierbas. Lo que ha hecho que los agricultores necesiten usar más productos químicos para controlarlas. Por esa razón también muchos agricultores han comenzado a usar fertilizantes en cultivos como maíz, cacao, uvas y otros alimentos para que puedan crecer.

Los habitantes suelen vender sus productos en Tarapoto porque los mercados allí son más grandes y hay más demanda.

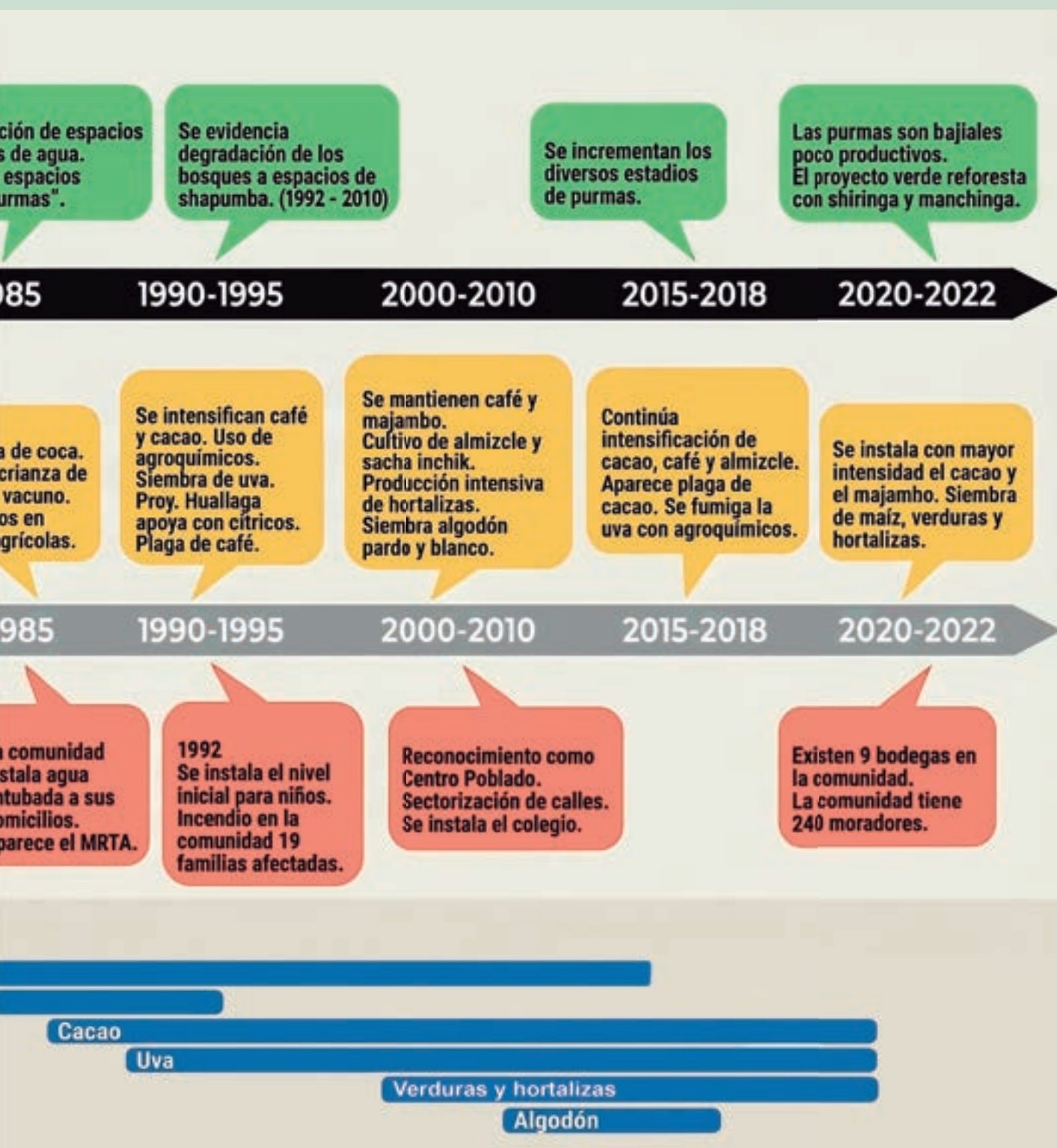
Esta línea de tiempo detalla la evolución histórica del Centro Poblado Pacchilla desde 1930 hasta la actualidad, enfocándose en la transformación de su entorno y sociedad. Muestra cómo la zona pasó de ser un área de caza y bosques vírgenes a un territorio marcado por la deforestación y el uso de agroquímicos. A nivel social, se registra el crecimiento demográfico desde unas pocas familias fundadoras hasta una población que supera los setecientos habitantes, junto con la llegada de servicios

Gráfico 2. Línea de Tiempo del Centro Poblado Pacchilla



Poblado Pacchilla: 1930-2022

básicos y educación. La actividad económica también cambió drásticamente, evolucionando de una agricultura diversa hacia monocultivos comerciales y una mayor dependencia del mercado externo. Finalmente, se destaca una preocupación por el deterioro del paisaje natural y la pérdida de recursos hídricos frente al desarrollo moderno.



Diferentes tipos de vegetación forestal hoy en día

En Pacchilla, la agricultura se basa en tumba, rozo y quema, con periodos de cultivo (chacras) y descanso del suelo (purmas). Con el tiempo la población y la promoción fuerte de cultivos comerciales, ha logrado que las purmas se reduzcan, y muchas ahora son *llullu purmas*. El tamaño promedio de los terrenos de los entrevistados es de 4.2 hectáreas, y por eso las áreas de purmas son muy pequeñas: un cuarto de hectárea o menos. En comparación con otras comunidades Kichwa-Lamas de la zona, Pacchilla tiene una agricultura más intensiva y menos diversa.

Además, el precio de la tierra ha subido, lo que dificulta que los jóvenes adquieran terreno propio. Las pocas zonas de bosque antiguo están en áreas rocosas y laderas empinadas, donde no se puede sembrar. Otros bosques y purmas están cerca de fuentes de agua para protegerlas.

La regeneración de las purmas depende de dónde estén. Mientras más alejadas estén del pueblo, mayor es la cantidad de *machu purmas*, mientras que la tierra cercana al hogar se usa más para hacer chacra. Las purmas crecen mejor en los valles bajos, donde hay más humedad y nutrientes. Algunas zonas antiguas de cafetales, afectadas por plagas, se han convertido de nuevo en purmas. Cuando una familia tiene escasez de mano de obra, a veces deja descansar la tierra como purma.

Para mejorar sus purmas, muchos agricultores plantan árboles en sus chacras, como aguaje, ajo sacha, bolaina, capirona, guaba y huairuru, para yapar a la purma. Lo cual les proporciona leña, materiales de construcción y protege las quebradas y puquios. Otros han comprado terrenos en lugares como Bellavista y la selva baja, lo que les permite trasladar sus chacras y dar tiempo a que las purmas de Pacchilla se recuperen. Cuando las chacras en los otros lugares se cansan, pueden regresar a Pacchilla, donde las purmas ya han crecido de nuevo.

El gráfico 3, muestra la distribución de los diversos tipos de purmas en las 11 familias que fueron entrevistadas. Como es un grupo limitado, no necesariamente se refleja la situación general de Pacchilla, pero pensamos que puede servir como una indicación de la cobertura vegetal en la comunidad. Entre las 11 familias usaron 45% de sus terrenos para cultivos de mercado y subsistencia, el resto está bajo algún tipo de estadio de la purma. Lo resaltante son los terrenos pequeños (promedio) 4.2 hectáreas, y que las áreas de purmas son muy pequeñas, contados en cuartos y medios de hectáreas.

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

En el gráfico se muestra que 26% del área es de *machu purma*; mientras que 15% del área es de *llullu purma*, pero el tipo de purma más común es *llullu purma*. El área total de las *llullu purmas* es menor que las *machu purmas*, aunque los *llullu purma* predominan en el paisaje. Eso se debe a que las áreas de los *llullu purmas* son muy frecuentes, pero cada uno es muy pequeño. Mientras que los *machu purma* son pocos, pero con más área.

Pacchilla, muestra una tenencia de la tierra desde aquellos con menos de 1 hectárea a aquellos que todavía pueden tener 11 hectáreas. Las campañas de cultivos como las verduras son intensivas, por su siembra escalonada para una producción constante; y el sembrío permanente del cacao hoy tiene una cobertura en aumento del área. Las purmas (*llullu purma* 15%, *purma* 11% y *machu purma* 26%) en sus diversos estadios suman un 52% de la muestra. Quiere decir más o menos, que la mitad de los terrenos proyecta la importancia del descanso de la tierra y la regeneración vegetal, lo que guarda correspondencia con el uso agrícola.

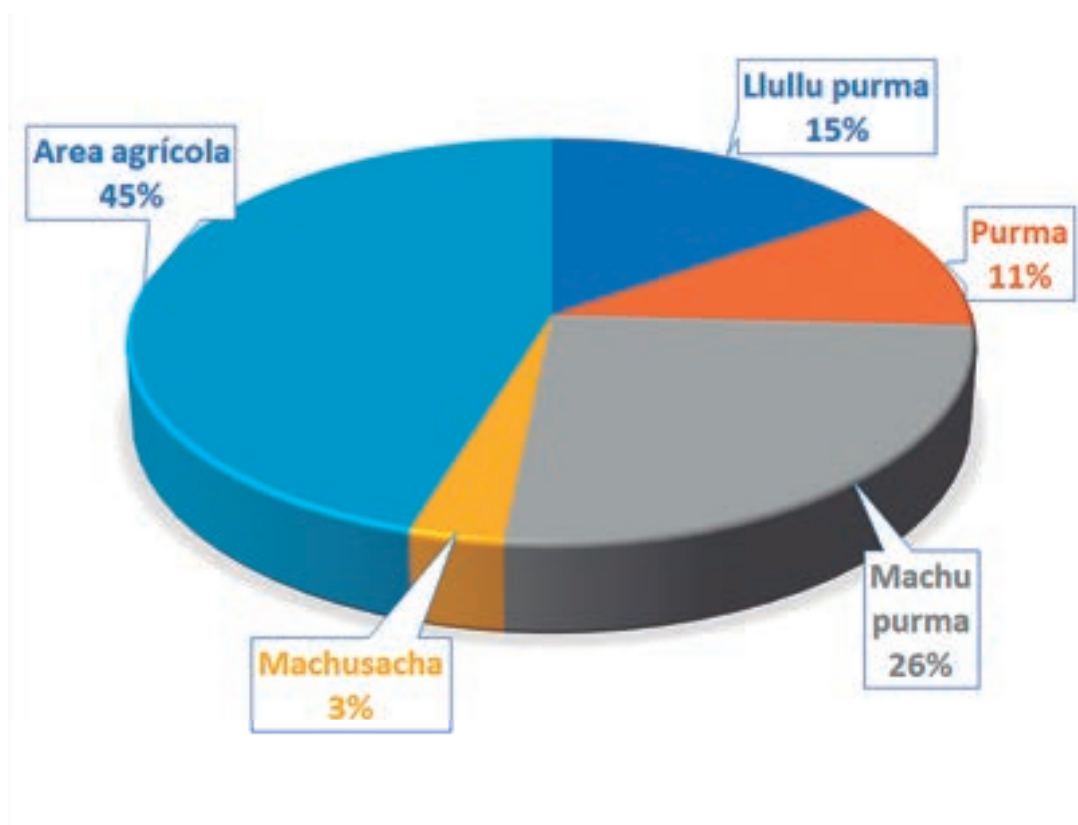


Gráfico 3: Distribución entre el área agrícola y diferentes tipos de purmas en los 11 hogares entrevistados.

La procedencia de la alimentación en la comunidad

En un ejercicio con 45 comuneros, se les preguntó de dónde venían los alimentos que la población consumía y la respuesta del grupo fue que: 60% viene de chacras en sus diversos estadios, y de los espacios de purmas/monte; mientras que 40% se provee desde las tiendas o bodegas con insumos que la comunidad no produce.

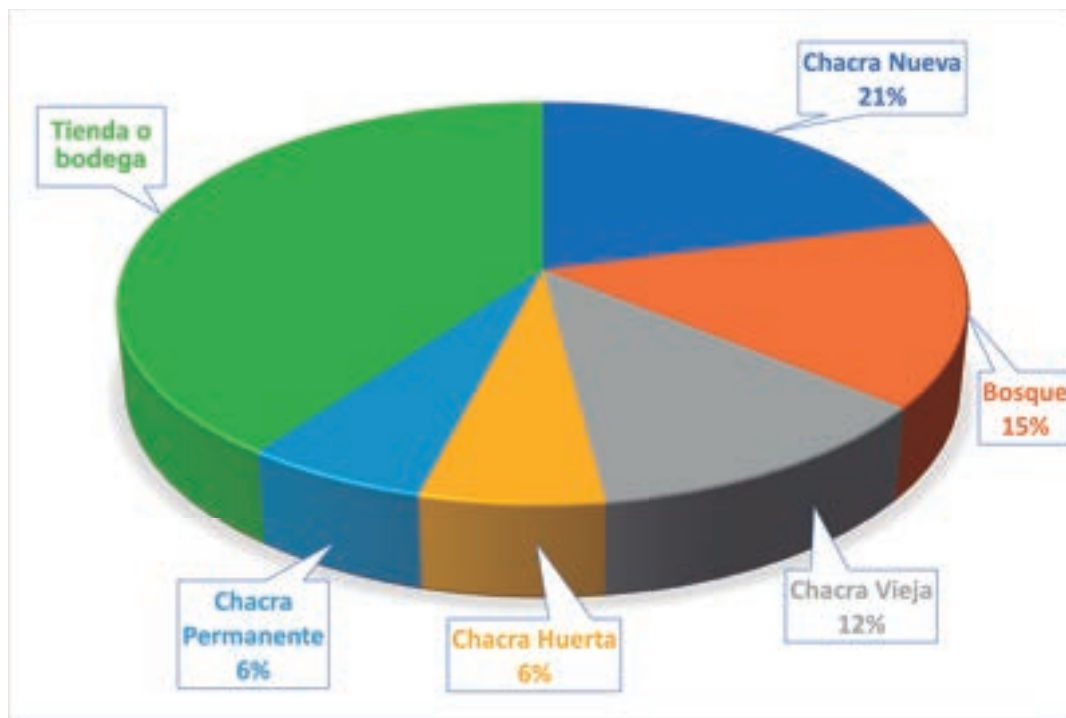
Como muestra el gráfico 4, la mayoría de cultivos para comer vienen de la chacra nueva. De allí la chacra vieja sigue produciendo (especialmente plátano y yuca) un par de años más, además de la chacra huerta y permanente. La producción de alimentos es una combinación de cultivos: frejol, maní, yuca, plátano, maíz suave, sachapapa, dale dale, tomate, ajíes, caigua entre otros, como la provisión de frutas estacionales, la crianza de gallinas y cerdos en baja escala. También hay cultivos para el mercado como cacao y verduras. Los espacios boscosos y fuentes de agua son espacios reducidos, se mantienen de modo puntual por la provisión de agua, así como recolección de cangrejos en baja escala.

La población de Pacchilla, está dedicada a la agricultura, pero todavía practican y aplican sus conocimientos tradicionales, -no solo en la crianza de una diversidad de cultivos alimenticios y cultivares para el mercado como el cacao, verduras y en menor cuantía el café-, sino también en otras actividades a baja escala. Muy puntual hay caza y pesca, además de la recolección de hongos, insectos y el uso de plantas medicinales.

Últimamente la tienda o bodega se ha constituido en la despensa de insumos que no produce la comunidad, como sal, azúcar, aceite, fideos, ajo, cebolla, pescado seco, conservas, entre otros. Que, si bien complementan la alimentación, cambian los hábitos alimentarios.

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Gráfico 4: Procedencia de la comida de la comunidad y su distribución entre varios tipos de chacras, purmas y tienda o bodega



Fotos 5 y 6: Participantes de Pacchilla en los talleres y reuniones



Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Foto 6



diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Fotos 7 y 8: Diferentes tipos de purma en Pacchilla

Foto 7



Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron



Foto 8

Capítulo II

Comunidad Nativa Alto Huaja



Foto 9. Panorámica de la Comunidad Nativa Alto Huaja

Para llegar a Alto Huaja desde la capital de la provincia, San José de Sisa (a la que todos llaman simplemente “Sisa”), hay que viajar unos 40 minutos en moto por un camino que suele ser de barro. Sisa es el mercado más cercano donde los comuneros compran y venden sus productos. En el camino, el paisaje se ve cubierto de pastizales y grandes áreas de maíz. Antes, en estos pastizales también había más ganado, pero poco a poco se han reemplazado por chacras de maíz.

Alto Huaja es una comunidad nativa en la provincia de El Dorado, en el norte de San Martín, donde viven alrededor de 40 familias, aunque solo 55 personas están registradas oficialmente como miembros activos de la comunidad. Las casas de estas familias están bastante alejadas entre sí, por lo que se considera que el pueblo está “disperso”.

La carretera entre Sisa y Alto Huaja cruza dos riachuelos llamados Huaja e Ishishiwi. Además de estas fuentes de agua, las comunidades vecinas de

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Alto Huaja son Huaja, Ishishiwi y Copal Sacha. El centro de la comunidad está en un valle rodeado de laderas con chacras de cacao y maíz y algunas partes cubiertas de bosque de *llullu purma*. También se ven pequeñas chacras de plátano, que son parte de la alimentación diaria de las familias.

A grandes rasgos, la historia de Alto Huaja se divide en cuatro periodos importantes:

- Inicios de asentamiento y de la era *machu sacha* (1930-1950)
- Economía familiar y aumento de la población (1950-1980)
- Coca, violencia y deforestación (1980-1990)
- La era del maíz (1998 - presente).

Inicios de asentamiento y de la era *machu sacha* (1930-1950)

Las primeras familias llegaron a Alto Huaja entre los años 1930 y 1950. Comenzaron a moverse desde Sisa y Lamas buscando tierras para cultivar y bosques donde cazar animales.

Según los recuerdos de algunos pobladores, ya en esos tiempos faltaban tierras cerca de las capitales de El Dorado y Lamas, por lo que decidieron ir más lejos. Cuando los primeros padres e hijos llegaron a cazar, encontraron un lugar especial: una “collpa”, donde venados y sajinos iban a beber agua. Los cazadores acamparon cerca y mientras asaban plátano, comenzó a llover. Tras la lluvia, escucharon el croar de los sapos, que sonaba como “hua hua hua hua”. Los padres dijeron a los hijos que escucharan, y todos rieron. Uno de ellos decidió que aquel campamento se llamaría Huaja, por el sonido de los sapos; hoy, ese lugar es conocido como Centro Huaja.

En 1933, más familias de Sisa oyeron hablar de Huaja, de sus tierras y bosques antiguos, y empezaron a llegar. La mayoría eran descendientes de Lamas, cuyos ancestros llegaron a El Dorado en busca de tierra. Los primeros pobladores se dedicaron a sembrar lo necesario para vivir y con el tiempo, mientras más familias llegaban, comenzaron a moverse hacia la zona que hoy se llama Alto Huaja. Así, poco a poco, se establecieron y empezaron a sembrar sus cultivos para alimentarse, como maní, frijol y maíz suave.

Economía familiar y aumento de la población (1950-1980)

En 1958, la comunidad Huaja se dividió en cinco barrios, y uno de ellos era Alto Huaja. Para 1965, vivían 10 familias en Alto Huaja, y cada una tenía su propio espacio de bosque donde cazaban animales que venían a comer frutas como la manchinga, la llanchama y el zapote. En esos

años, el lugar estaba rodeado principalmente de *machu sacha*, con árboles grandes como el paliperro y las casas se construían con palmeras. Los pobladores empezaron a abrir pequeñas chacras en el bosque para sembrar lo necesario para vivir. Cultivaban frejol, maíz, maní, ají, arroz seco, sacha papa, dale dale, mikshuksi, yuca y plátano. En 1960 algunas familias comenzaron a vender su plátano en los mercados de Tarapoto para ganar un poco de dinero.

Hasta 1969, los niños de Huaja iban a la escuela en Sisa, hasta que ese mismo año el Centro Huaja abrió su primera escuela primaria. En 1970, el paisaje aún estaba cubierto de árboles grandes como el zapote, catahua, manchinga, mashonaste y llanchama. La comunidad tenía abundante agua con quebradas y puquiales llenos. Ese año también se construyó un camino que conectaba Huaja con Sisa.

En la década de 1970, más personas llegaron a Huaja, y con ellas, la deforestación comenzó a aumentar. Según algunos pobladores, este cambio se debió a un crecimiento de cultivos comerciales como el algodón y el arroz entre los pobladores y luego de la llegada de migrantes desde los Andes.

Coca, violencia y deforestación (1980-1990)

En la década de 1980, el cultivo de coca llegó a la comunidad y su producción aceleró la deforestación. Para entonces, había unos 20 hogares en Alto Huaja. En 1989, llegó el MRTA, que tenía su base en el caserío de Huaja-Centro, pero pasaba con frecuencia por Alto Huaja y trataba de reclutar a niños, lo que causó mucho miedo entre las familias. Algunos huyeron para evitar ser afectados.

Los pobladores recuerdan esos tiempos con temor y hablan de la tristeza que trajo esta violencia. Un suceso muy trágico ocurrió en 1998, cuando miembros del MRTA dejaron una granada en una de las quebradas del pueblo. Cinco hermanos estaban jugando allí, y uno de ellos lanzó una piedra sin saberlo, provocando una explosión. Tres de los niños murieron y los otros dos resultaron heridos; uno de ellos perdió la vista.

En 1990, se inauguró el club deportivo de Alto Huaja. Durante esa década, también hubo vientos fuertes que dañaron los cultivos, aunque no se sabe con exactitud en qué año ocurrió. A inicios de los años 90, el precio del algodón bajó a solo 1 sol por kilo, lo que hizo que muchas familias redujeran su cultivo hasta que desapareció por completo en el 2000.

Más tarde, en 1996, el cultivo de coca fue reemplazado por otros como el café y el cacao, mediante un proyecto de Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) que ofrecía ‘cultivos

alternativos' a los agricultores. Cada familia podía sembrar solo una pequeña chacra de estos cultivos. En esa época, el bosque de Alto Huaja estaba cubierto en su mayoría por *machu purma* y algunos espacios de purma. Los comuneros aún podían cazar venados y sajinos en los alrededores, y el clima era más fresco que el de ahora.

La era del maíz (1998 - presente)

En 1998, el cultivo de café se vio afectado por una plaga, y el precio cayó también a solo un sol por kilo, lo que obligó a muchas familias a reducir su producción. Fue entonces cuando comenzaron a cultivar maíz de la variedad tusilla para venderlo y empezaron a usar más fertilizantes y herbicidas en sus chacras. Otro cambio importante ocurrió en el año 2000, cuando el puesto de salud local prohibió que los comuneros dejaran que sus cerdos anduvieran sueltos, lo que complicó mucho la crianza de estos animales. Sin los ingresos que obtenían de los cerdos, muchas familias decidieron expandir sus chacras de maíz para compensar esa pérdida.

Para el 2001, ya vivían 30 familias en Alto Huaja. Durante esa época, todavía se podían encontrar pequeñas áreas de *machu sacha* y *machu purma*, aunque el paisaje estaba cambiando rápidamente. En 2003, se completó una carretera hacia Alto Huaja, lo cual facilitó el acceso, y hacia el final de la década, se popularizaron herramientas como las desbrozadoras y fumigadoras, lo que ayudó a ampliar la producción de cacao.

En 2011, después de un proceso largo y difícil, la comunidad fue reconocida oficialmente como *Yaku Shutuna Rumi de Anak Huaja*, la Comunidad Nativa Alto Huaja. Esta decisión fue impulsada por un problema judicial en el que un joven tuvo que ir a prisión por fugarse con su novia menor de edad, una costumbre cultural Kichwa que no fue comprendida por el sistema de justicia. Al obtener el reconocimiento como comunidad nativa, pudieron defender sus costumbres dentro de sus propias maneras de hacer justicia. Hoy en día, delitos menores y casos de violencia física se manejan con justicia comunal, mientras que los delitos graves se remiten al sistema de justicia del estado.

Actualmente, la comunidad estuvo en proceso de obtener el título de propiedad sobre su territorio de bosque antiguo, cosa que fue finalmente lograda el 2025. Este bosque, ubicado a una hora de caminata desde el pueblo, es conservado para proteger el agua, recolectar plantas medicinales y cazar de manera sostenible. La comunidad busca proteger este territorio de la deforestación, así como de conflictos con comunidades vecinas. Con el título, solo los comuneros tendrán permiso de ingresar al bosque, que prefieren conservar en lugar de explotarlo.

En 2018, comenzó la siembra de un nuevo tipo de maíz llamado: maíz híbrido, lo que hizo que las familias aumentaran sus chacras dedicadas al

maíz comercial. Con este maíz nuevo, las familias también empezaron a usar más fertilizantes y herbicidas. Con el crecimiento del área de cultivo de maíz, las pocas purmas maduras que quedaban cerca del pueblo fueron desapareciendo poco a poco. Para el 2020, las chacras de maíz comercial ocupaban casi todo el paisaje de la comunidad, dejando muy pocos espacios de purmas. Ese mismo año, se abrió una escuelita en Alto Huaja a nivel de programa no escolarizado de nivel inicial (PRONOEI).

Presente

Hoy en día, en Alto Huaja, la mayoría de las familias siembran para vender lo que producen. A diferencia de otras comunidades Kichwa, en muchos hogares de Alto Huaja no se cultiva tanto para el consumo propio ni se crían mucho las purmas. Los cultivos principales son el cacao y el maíz. Durante el estudio (2023), el cacao había bajado su producción porque sufrió una plaga, y era el maíz el cultivo que más se producía. En menor cantidad también se siembra maíz suave, que es para el consumo propio en alimentos y bebidas como la chicha. El año 2025 el cacao volvió a ser el cultivo principal y mejor cuidado por haber triplicado su precio en 2024. En la actualidad el precio está bajando otra vez, pero se han instalado nuevas áreas de cacao en Alto Huaja.

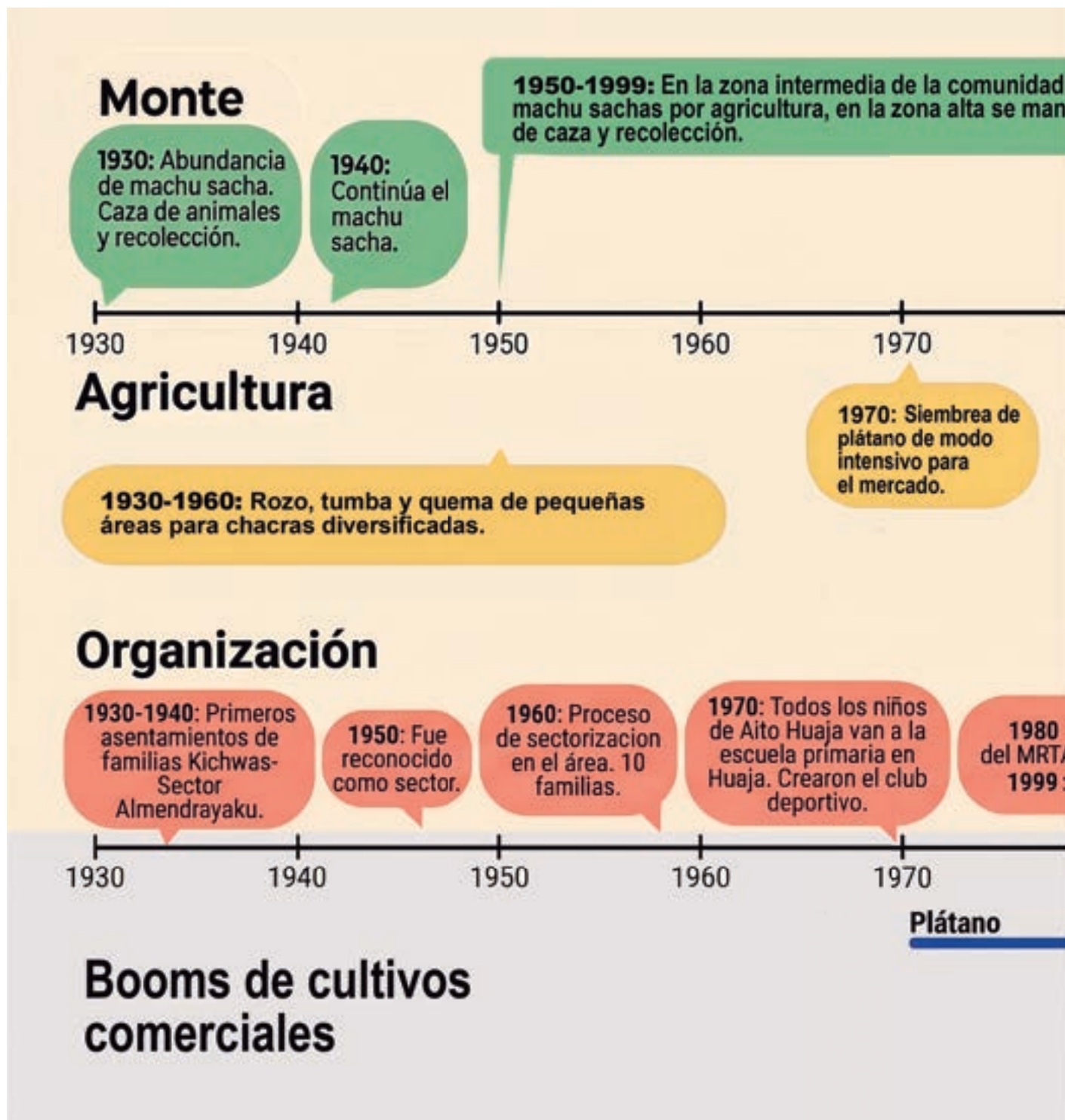
El clima en Alto Huaja es muy caluroso porque hay muy pocas áreas de purma en y cerca a la comunidad. La vegetación que hay son solo algunos lugares pequeños con *llullu purma* y algunas áreas con *machu purma* en las montañas altas cerca de donde nacen las quebradas, dejados para conservar el agua.

El crecimiento de la población, la falta de tierras y la presión de los cultivos comerciales han hecho que disminuyan las purmas. Cabe mencionar que muchas familias tienen títulos de propiedad de sus tierras en la zona agrícola, mientras que las zonas más alejadas son difíciles de registrar oficialmente y de ser tituladas.

La siembra de maíz sigue, pero hay menos personas para trabajar en las chacras. Por eso, los comuneros a veces contratan ayuda o trabajan en grupo, sobre todo en la época de cosecha. Además, el uso de productos como herbicidas y fertilizantes en el maíz híbrido ha afectado los cultivos diversos que se siembran para el consumo familiar. Esto ha empobrecido a la tierra y ha aumentado el crecimiento de malezas como el arrocillo. La quebrada principal de Alto Huaja recepciona residuos tóxicos de las fumigaciones en gran medida por las chacras de maíz comercial, con indicios de estar contaminada.

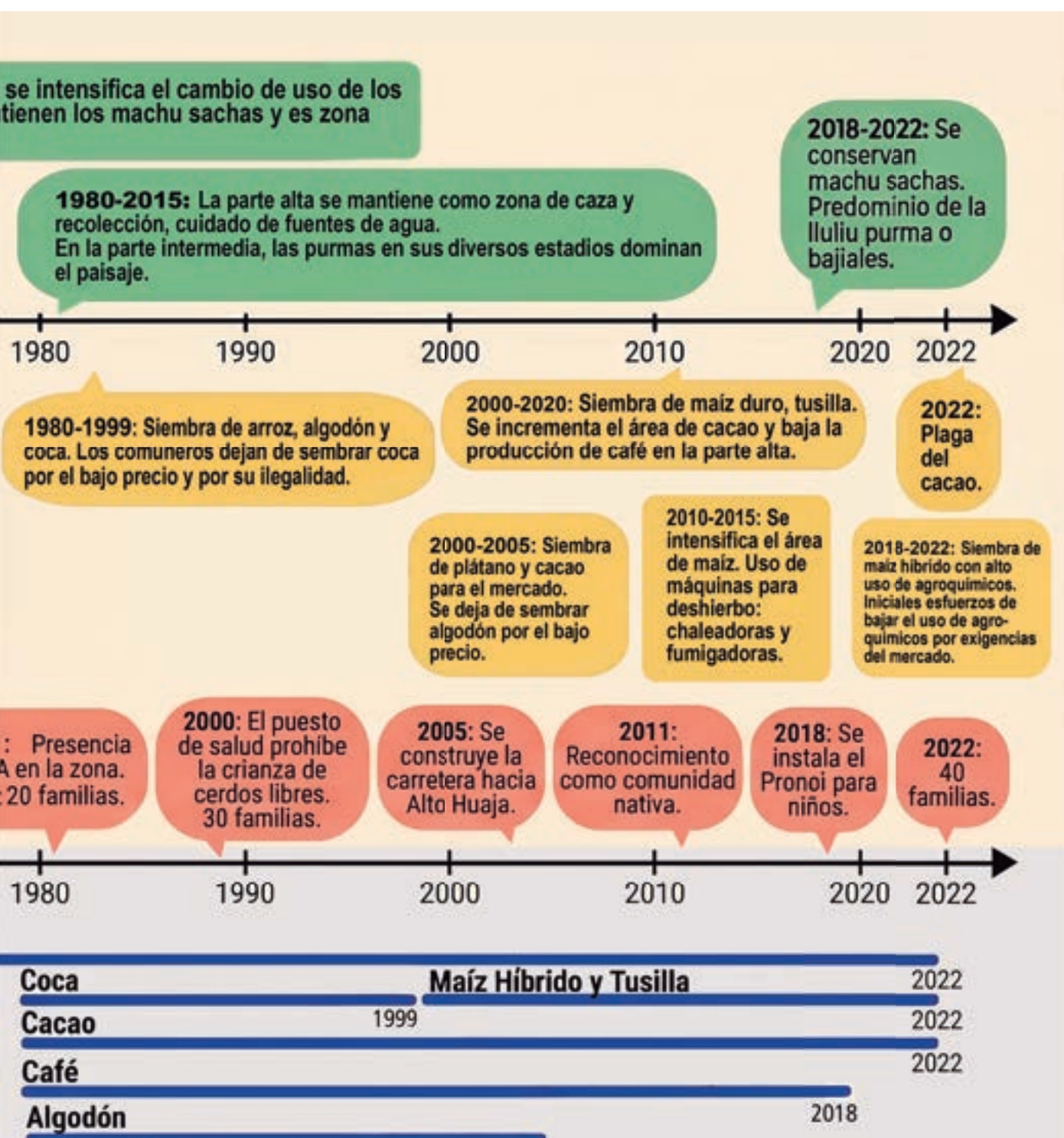
Esta línea de tiempo detalla la evolución histórica y ambiental de la comunidad de Alto Huaja desde antes de 1930 hasta la actualidad. El recurso visual registra la transformación del paisaje, evidenciando cómo los bosques vírgenes fueron reemplazados progresivamente por monocultivos industriales y pastizales. Se observa una transición desde la caza de subsistencia y la agrobiodiversidad inicial

Gráfico 5: Línea de Tiempo comunidad Alto Huaja



Nativa Alto Huaja: 1930-2022

hacia la producción predominante de maíz híbrido, cacao y café. Asimismo, el documento destaca hitos en la organización social, incluyendo el crecimiento poblacional y el reconocimiento oficial del asentamiento. Finalmente, el gráfico advierte sobre el impacto de plagas agrícolas y la pérdida crítica de la vegetación nativa en las últimas décadas.



Diferentes tipos de vegetación forestal hoy en día

Hace apenas 30 años, el paisaje de Alto Huaja estaba cubierto de grandes áreas de bosque y purmas, según lo que cuentan algunos comuneros. Uno de ellos relató que en 2001 su tierra todavía tenía bastante bosque y purmas, mientras que hoy casi toda está dedicada a la agricultura y ya enfrenta problemas de maleza. En los últimos 20 años, la tala ha avanzado rápido, y la casi desaparición de purmas más antiguas parece estar relacionada con el crecimiento de las chacras de variedades híbridas de maíz y cacao.

Actualmente, en el entorno de la comunidad quedan pocos bosques, especialmente en las zonas bajas cerca de la comunidad. Las familias que aún conservan algo de *machu purma* y *machu sacha* solo tienen porciones pequeñas de menos de 2 ha. Las purmas más maduras se mantienen generalmente en terrenos difíciles de trabajar, como áreas rocosas o de mucha pendiente. Además, quienes tienen tierras más alejadas en los cerros, parecen conservar más vegetación. También se conserva vegetación cerca de los riachuelos para proteger el agua. El territorio forestal comunal de Alto Huaja de 3,400 ha y ubicado a una hora caminando desde el centro, conserva una gran cantidad de *machu sacha*, especialmente en las zonas altas. En el territorio se cazan animales, se recolectan plantas medicinales y se obtiene madera para el uso doméstico.

El gráfico 6, muestra la distribución de los diversos tipos de purmas en las 11 familias que fueron entrevistados. Como es un grupo limitado, no necesariamente muestra la situación general de Alto Huaja, pero pensamos que puede servir como una indicación de la cobertura vegetal en la comunidad. Entre las 10 familias usaron 65% de sus terrenos para cultivos de mercado y subsistencia, el resto está bajo algún tipo de purma en menor cuantía. Lo que llama la atención es el área limitada de purma y bosque que representa el 32%, dividido entre los cuatro tipos, más o menos igual. En general, entre las familias entrevistadas, la purma más común es el *llullu purma*, seguido de la *machu purma*. Tres hogares mencionaron que no cuentan con ninguna purma en sus terrenos, y otros tienen áreas tan pequeñas que apenas ocupan una pequeña parte del terreno total. Ningún hogar conserva los tres tipos de purma. La mayoría de la tierra en Alto Huaja se destina a chacras.

Respecto al área agrícola, predomina en el paisaje el cultivo de maíz duro en las partes bajas, intermedias y altas; y el caso del cacao en la parte

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

baja y media. La intensidad de las campañas del cultivo del maíz duro ha generado problemas de fertilidad de los suelos, es por ello que recurren a insumos como la urea entre otros. Los procesos regenerativos de las purmas van lentos y son interrumpidos por el cultivo del maíz, a corta edad. En otras chacas se dejan retoños de especies como cetico, yanavara entre otras y ha sido además complementado con especies como la guaba, rujindi, mango, palta, capirona, wairuro, entre otras.

Los cultivos permanentes como el cacao dan cierta estabilidad en cuanto a cobertura vegetal que combina agroforestería con especies como la guaba, anonas, capirona, entre otras.

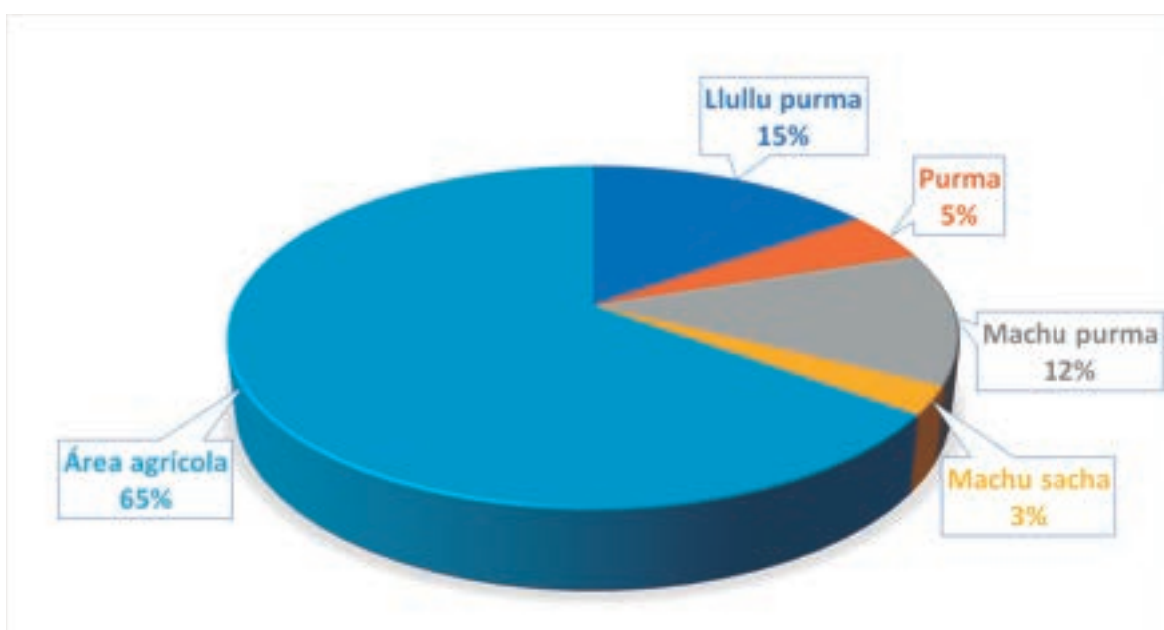


Gráfico 6: Distribución entre el área agrícola y diferentes tipos de purmas en los 11 hogares entrevistados

La procedencia de la alimentación en la comunidad

En un ejercicio con 50 comuneros, se preguntó de donde viene los alimentos que la población consume y la respuesta del grupo era: 60% viene de chacras en sus diversos estadios, y de los espacios de purmas y pequeñas fuentes de agua y 40% provee desde las bodegas y son insumos que la comunidad no produce.

Como muestra el gráfico 7, la mayoría de cultivos de comer vienen de la chacra nueva, quiere decir el primer año de la chacra. De allí la chacra sigue produciendo (especialmente plátano) un par de años más. La producción de alimentos es una combinación de cultivos: frejol, maní, yuca, plátano, maíz suave, sacha papa, dale dale, tomate, ajíes, caigua entre otros, como la provisión de frutas estacionales, la crianza de gallinas y cerdos en baja escala. También hay cultivos al mercado como el maíz duro y cacao presente en extensión considerable. El maíz duro se produce en chacra nueva y el cacao en chacra permanente y la cual provee solo en 6% en la alimentación. Los espacios boscosos y fuentes de agua, aunque escasos, son donde se practica la recolección de diversas especies desde hormigas, suris, hongos, animales menores: zorro, majaz, carachupa y añuje, y desde el agua la provisión de peces, cangrejos, moluscos, y camarones en escala menor.

Últimamente, la tienda o bodega se ha constituido en la despensa de insumos que no produce la comunidad, como sal, azúcar, aceite, fideos, ajo, cebolla, pescado seco, conservas, entre otros. Que, si bien complementan la alimentación, cambian los hábitos alimentarios.

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

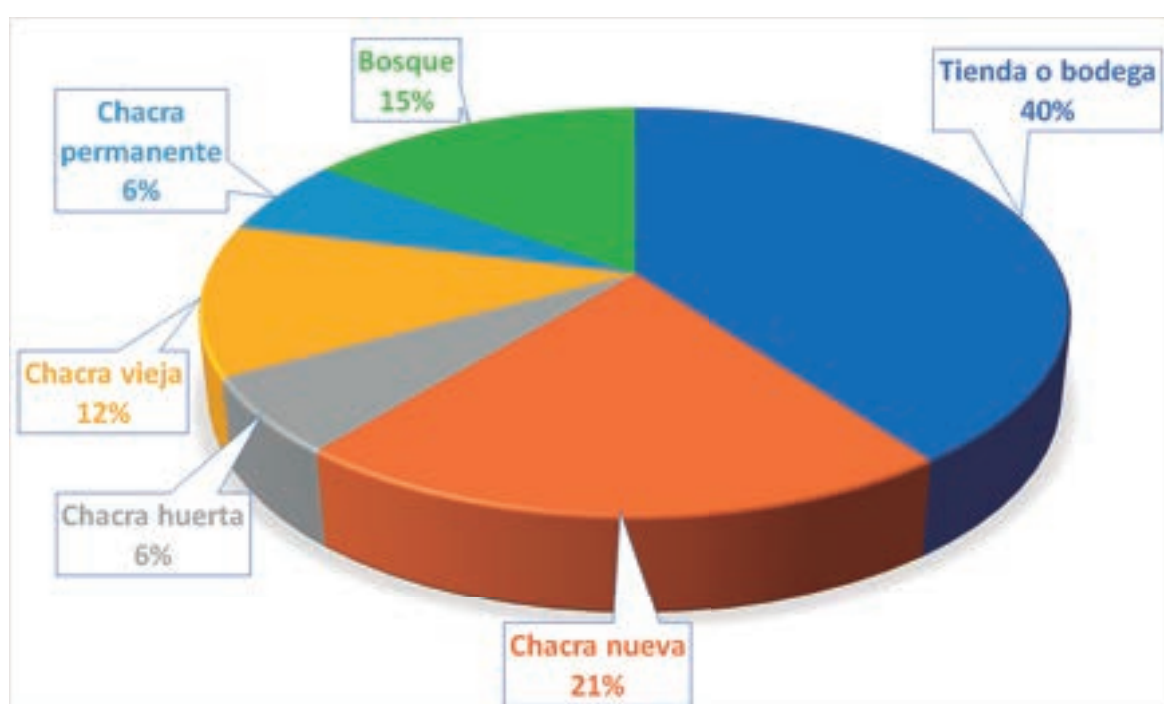


Gráfico 7: Proveniencia de la comida de la comunidad y su distribución entre varios tipos de chacras, purma y bodega

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Fotos 10 y 11: Participantes en talleres y reuniones en Alto Huaja.



Foto 10



Foto 11

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Fotos 12, 13 y 14: Diferentes tipos de purma de Alto Huaja.



Foto 12



Foto 13



Foto 14

Capítulo III

Comunidad Nativa Alto Pucalpillo



Foto 15. Panorámica de la Comunidad Nativa Alto Pucalpillo

La comunidad de Alto Pucalpillo está ubicada en el distrito de Shanao, provincia de Lamas. Antes formaba parte del caserío de Bajo Pucallpa. Sus comuneros pertenecen al pueblo Kichwa-Lamas y tienen como vecinos a las comunidades de Congompera, Pucallpa, Sangapilla y Shacapa. Se puede llegar por un camino apto para carros, aunque aún se conserva un sendero antiguo que conecta Lamas con San Miguel del Río Mayo.

La historia de la comunidad se puede dividir en cinco grandes etapas:

- Los comienzos y la siembra para comer (1900 - 1940)
- Los primeros cultivos comerciales (1960-1975)
- La construcción de la carretera y su reconocimiento político (1980-1990)
- Los tiempos de subversión (1985-2000)
- Los cambios en los mercados de cultivos comerciales y su transformación en comunidad nativa (2000-2010)

Los comienzos y la siembra para comer (1900 - 1940)

A principios del siglo XX, el espacio para cultivar campos de roza y quema comenzó a escasear en los alrededores de Lamas para muchas familias Kichwa-Lamas. La población Kichwa de Lamas había definido zonas de caza (*purinas*) en el extenso paisaje forestal, según su pertenencia a un clan y, poco a poco, las familias que buscaban tierras comenzaron a abrir chacras y a establecerse en sus respectivas zonas de caza. Sin embargo, las familias seguían teniendo una casa en Lamas, donde vivían durante los periodos festivos, como “el carnaval” en el mes de febrero y la Santa Rosa de Lima en el mes de agosto.

Alto Pucallpillo es una de esas comunidades satélites de Lamas, pues en la década de 1940, cinco familias ya se habían establecido en lo que hoy es la comunidad. Sus casas estaban ubicadas de modo disperso en el bosque primario, rico en fauna para cazar, madera, plantas medicinales y otros que se utilizaban para múltiples fines. Demarcaron las tierras según sus propios criterios y dialogando con los vecinos. Cultivaban frejoles, maíz suave, yuca, plátano, etc. para su subsistencia, pero también usando una pequeña parte de la cosecha para intercambiar productos con los vendedores de Lamas.

A intervalos regulares, los comuneros solían ir a una zona conocida como Yakucatina, a 5 o 6 días de camino desde la comunidad, para traer sal de una mina y realizar expediciones de caza más importantes.

Los primeros cultivos comerciales (1960 - 1975)

En los años 60 comenzó la producción comercial de maíz y algodón en la zona. En Alto Pucallpillo se ampliaron las áreas agrícolas utilizando sus purmas y en algunos casos los *machu sachas*, para hacer espacio a estos cultivos. La tierra era fértil y las cosechas se transportaban a caballo o las llevaban los propios comuneros por pequeños senderos a través del bosque para venderlas en Lamas o en San Miguel, donde había un pequeño puerto en el río Mayo con destino al puerto de Shapaja en el río Huallaga. Para facilitar el transporte de las pesadas cargas, la comunidad se organizó para convertir el sendero en una trocha.

Algunos de los comuneros habían adquirido tierras fuera de la comunidad, en lejanas zonas boscosas: “el chontal”, donde producían café. Esos campos también proporcionaban productos alimenticios que ya no daban bien en la comunidad, como el arroz, y parte de la familia (especialmente las hijas) podían trabajar en esas chacras durante meses seguidos.

A finales de los años 60, el número de casas dispersas en la comunidad casi se había duplicado a 9 hogares, ya que las generaciones jóvenes crecieron y formaron nuevas familias y el tamaño de las parcelas comenzó a reducirse. A medida que el paisaje cambiaba, la fauna silvestre desapareció y se acabaron las posibilidades de cazar animales más grandes (por ejemplo, venado).

Algunas familias que no habían heredado tierras o tenían muy pocas se fueron a trabajar a otras zonas donde encontraron tierras para cultivar y bosques para cazar; algunas compraron parcelas adicionales (como las parcelas de café en chontal), otras se mudaron de forma más permanente, o iban de un lugar a otro hasta establecerse. Podían ser invitadas a trabajar en los terrenos de un familiar o a comprar terrenos propios con las ganancias obtenidas de la venta de maíz y algodón. Debido a la constante salida de personas, la población sigue siendo de nueve hogares en 1975.

La construcción de la carretera y su reconocimiento político (1980 -1990)

Se mantuvo la estrecha relación con Lamas, los habitantes de la comunidad continuaron teniendo una segunda residencia en Lamas, para participar en celebraciones importantes a nivel familiar y comunal, y esta casa también servía para los niños (principalmente hijos varones) que iban a la escuela en Lamas.

A principios de los años 80, la comunidad de Alto Pucalpilllo fue reconocida oficialmente como caserío y se nombraron sus primeras autoridades municipales. Las nuevas autoridades comunales lograron abrir un camino de tierra hasta Lamas para facilitar el transporte de la producción de maíz y algodón. También solicitaron una escuela primaria para los niños de la comunidad, que finalmente se puso en marcha en 1987 con 15 alumnos.

La producción de cultivos comerciales siguió centrándose en el maíz y el algodón, pero paralelamente, también se producía una amplia variedad de cultivos alimentarios en las chacras. El maíz se podía vender directamente o utilizar para criar gallinas y cerdos. La venta de la carne de los cerdos criados en libertad era una buena fuente de ingresos. Los ingresos se destinaban a la educación de los niños y al consumo básico, como alimentos, ropa, etc.

Con créditos concedidos por la Empresa Nacional de Comercialización de Insumos (ENCI), la producción de maíz y algodón se intensificó aún más en la década de 1990, los chacras de cultivo aumentaron de tamaño y no era raro ver chacras de 1,5 a 2 ha. Con eso, los últimos restos de bosques

primarios desaparecieron y con la alta rotación de las chacras que producían maíz y algodón durante décadas, la vegetación circundante se había convertido en purmas de diferentes edades. Empezaron a aparecer malas hierbas invasoras en las chacras. La capacidad de la tierra para regenerar la purma se debilitó cada vez más y no fue suficiente para recuperar el suelo. Algunos comuneros tenían la costumbre de dejar y sembrar árboles durante la fase de cultivo como forma de fortalecer el crecimiento de la purma. Ahora esta práctica se empezaba a utilizar de forma más común.

Los tiempos de subversión (1985 - 2000)

En San Martín se vivió un periodo de gran incertidumbre en toda la región. El MRTA tenía bases cerca de la comunidad en San Miguel, Panjuy, pero no hubo incidentes importantes en Alto Pucalpilllo. En una ocasión, en 1995, después de que el MRTA atacara el Banco de la Nación en Lamas, los comuneros fueron testigos de que una columna del MRTA, abandonó en los ámbitos de la comunidad una camioneta usada en el atentado en Lamas; así como de las incursiones del ejército peruano, que atravesaban la comunidad durante la misma noche, lo que se recuerda como un momento muy tenso.

No se cultivaba coca dentro de la comunidad debido a su proximidad a Lamas, pero varios comuneros plantaban coca en sus tierras más lejanas y altas de las tierras de café o iban a trabajar a las chacras de otros. En algunos casos, el dinero ganado se utilizó para comprar tierras adicionales en el chontal.

Los cambios en los mercados de cultivos comerciales y su transformación en comunidad nativa (2000-2010)

Ya el año 2000, quedaron atrás las intervenciones militares, la era de la producción de coca y la subversión llegó a su fin y fue seguida por la implementación de programas de erradicación de la coca, titulación de tierras y la implementación del Programa de Desarrollo Alternativo (PDA). Cuando el programa de titulación de tierras llegó a la comunidad, muchos aprovecharon la oportunidad para obtener títulos de propiedad formales. El PDA promovió intensamente el café y el cacao como nuevas alternativas a la coca para obtener mejores ingresos económicos. Sin embargo, tras décadas de producción intensiva de maíz y algodón en la comunidad, estos cultivos no crecieron bien y no se plantaron en grandes extensiones estos cultivos alternativos.

Además, los niveles de cosecha en las chacras de Alto Pucalpilllo habían disminuido y algunas zonas de chacras estaban infestadas de malas

hierbas, nunca volvieron a ser purmas. Comenzaron a crecer las zonas de tierra degradada y de baja producción. La producción de maíz y algodón comenzó a disminuir a medida que bajaba la producción.

Los precios del maíz y el algodón cayeron y, en 2004, los compradores de algodón desaparecieron por completo de la región.

Debido a preocupaciones sanitarias se prohibió la cría de cerdos en libertad en la comunidad, con lo que la cría de cerdos se volvió más exigente y menos atractiva. Preocupados por encontrar un nuevo cultivo comercial que les reportara ingresos, veinte familias de Alto Pucalpilllo se animaron por el precio prometido del recientemente floreciente sachá inchi y comenzaron a plantarlo en sus chacras.

Sin embargo, la rentabilidad prometida pronto se convirtió en decepción, ya que el precio del sachá inchi pasó de 12 soles/kg a 2 soles/kg en 2 años. Pero, al haber pocas otras opciones de cultivos comerciales, muchos comuneros insistieron en cultivar pequeñas porciones de sachá inchi.

Durante la década de 2000, la comunidad tenía una población de 40 familias y se fue formalizando gradualmente. En 2007, Alto Pucalpilllo solicitó su reconocimiento como comunidad nativa, que le fue concedido en 2008. Sin embargo, la solicitud adjunta de su territorio forestal ancestral, la zona cercana a la mina de sal de Yakucatina, ahora situada en la recién creada zona protegida denominada Área de Conservación Regional Cordillera Escalera (ACR), fue denegada por el Gobierno Regional. En 2009, un grupo de 10 personas realizó una de sus recurrentes excursiones de caza a la zona y preparó dos chacras de plátanos para tener provisiones para futuras excursiones de caza. Sin embargo, el grupo fue intervenido por guardaparques y la Autoridad Regional de Medio Ambiente, e inició un proceso judicial contra ocho de los hombres por la deforestación que habían causado en la ACR.

El juicio en el Juzgado de Medio Ambiente, se prolongó durante dos años, periodo en el que estos hombres vivieron el juicio, con la latente situación de ir a prisión, hasta que fueron declarados inocentes, con el argumento de que no conocían las nuevas leyes de protección medioambiental de la zona. El juicio fue considerado muy injusto por los habitantes de la comunidad, ya que se trataba de una zona en la que habían cazado durante generaciones y las dos hectáreas de bosque que habían tumbado eran purmas de antiguas chacras y eran insignificantes en comparación con las zonas deforestadas por las comunidades migrantes andinas dentro del ACR, que nunca habían sido objeto de medidas judiciales.

En ese momento, muchos jóvenes de la comunidad se sentían frustrados por la situación de la tierra. Sin cultivos comerciales que generaran ingresos, los jóvenes tenían que salir a trabajar fuera para ganar dinero, y la creciente presión sobre la tierra hizo que algunos empezaran a buscar tierras en otras zonas.

Presente

A principios del 2020, 40 familias vivían en Alto Pucalpilló, se mejoró el camino de tierra que conduce al pueblo y se instaló electricidad. Hasta el momento, no se han realizado instalaciones de agua, los comuneros obtienen el agua para consumo de fuentes u ojos de agua llamados “puquios”. El tamaño medio de los terrenos agrícolas entre los entrevistados era de 6,9 ha (variando entre 1,5 y 15 ha) y, en la mayoría de los casos, dichos terrenos familiares eran utilizados por varios miembros de los hogares: abuelos, sobrinos, hermanos u otros. Varios de los entrevistados no habían podido adquirir sus propias tierras y trabajaban en las de sus padres o suegros.

Aproximadamente la mitad de los terrenos es usado como chacras, mientras que el resto está en diferentes estados de purma. El uso continuo y frecuente de la tierra ha hecho que la capacidad de regeneración natural de las purmas haya desaparecido en gran medida, y ahora los agricultores tienen que plantar sus purmas para garantizar que vuelvan a crecer (si se dejan regenerar de forma natural, las malas hierbas invasoras se apoderan de la tierra). Últimamente han habido algunos proyectos de introducción del sachá inchi y el limón Tahití, pero no han sido muy exitosas.

Al no existir una opción destacada de cultivo comercial y al compartir varias familias la misma tierra, muchos hombres de la comunidad trabajan fuera de la comunidad de modo temporal o más permanente. En consecuencia, algunas de las personas entrevistadas eran mujeres que trabajaban el terreno familiar en ausencia de sus esposos. El tamaño de las chacras se ha reducido a 0,5 hectáreas para que sean más manejables, y la producción es una combinación de cultivos para la subsistencia, cuyo excedente se vende. Los ingresos agrícolas procedían principalmente de la venta de una mezcla de sachá inchi, frejoles, plátanos, maní, maíz suave y gallinas criadas para la venta.

Diferentes tipos de vegetación forestal

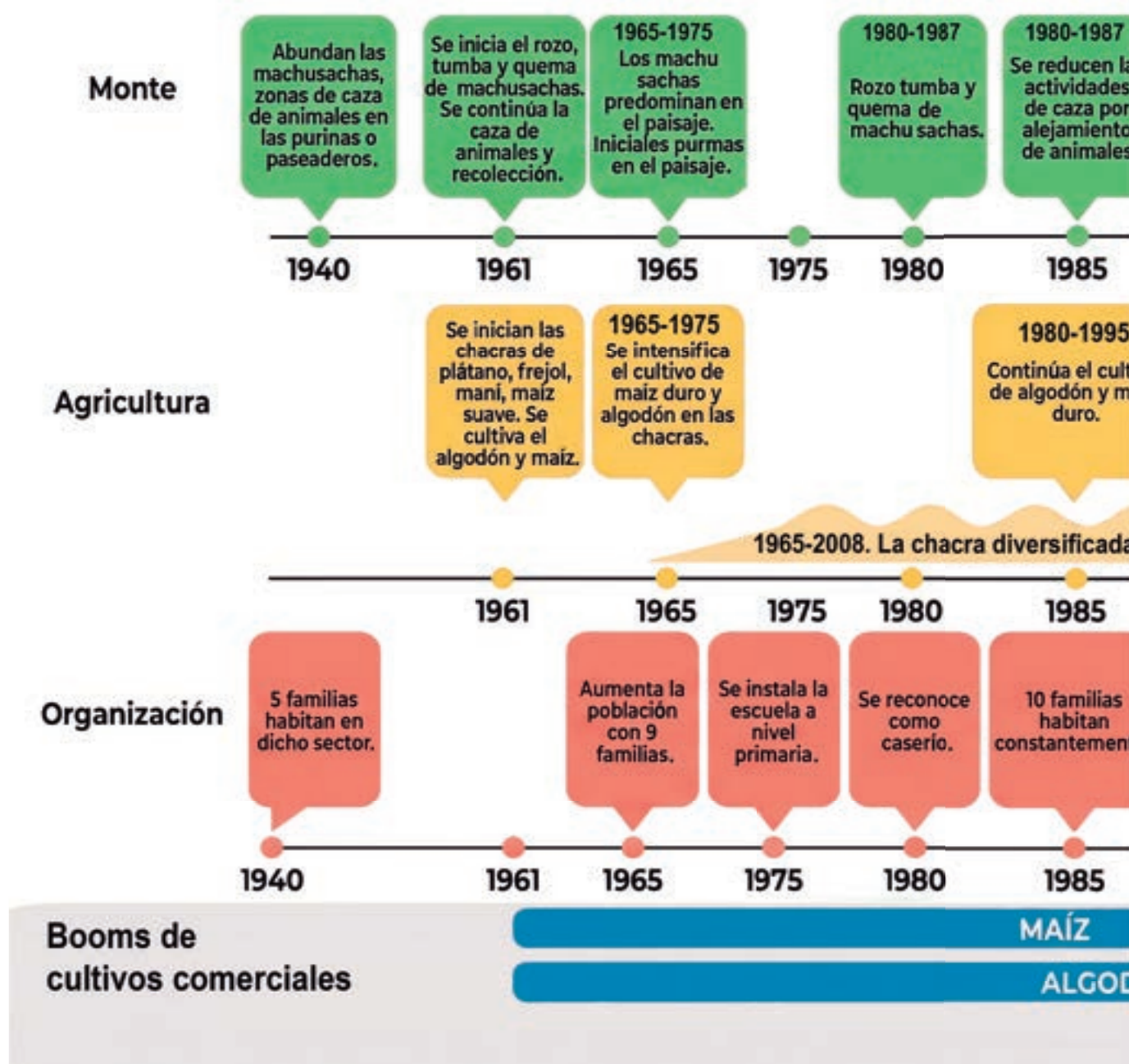
Según la historia de la comunidad, hasta 1940 los primeros pobladores encontraron la zona como un *machu sacha*, con terrenos que poco a poco se convirtieron en pequeñas chacras para sembrar maíz suave, frejol, maní, plátano y algodón. En el monte predominaban árboles como bolaquiro, cocobolo, pinsha, pucaquiro, fapina, ingaina y cetico. La deforestación aumentó en Alto Pucalpilllo con fuerza durante los años 70, debido a la promoción y el auge del cultivo de algodón y maíz. Aunque seguían existiendo algunas áreas de *machu sacha*, en el paisaje de la época predominaban las *machu purmas* e ingainales. Entre 1990 y 2000, el maíz duro se convirtió en el cultivo predominante. Esto generó una mayor intervención en las purmas, que eran usadas intensivamente para agricultura. Este cultivo se sembraba en dos campañas al año. A medida que los suelos se agotaban, el paisaje comenzó a transformarse en bajiales o *llullu purmas*, terrenos menos fértiles debido a la intensidad de los cultivos comerciales.

Hoy en día, la agricultura está más enfocada en cultivos para la comida diaria tales como frejol, maní, plátano y yuca. Con menos actividad agrícola, se dejan más purmas. Sin embargo, aunque esa vegetación en purma pueda permanecer durante diez o más años, sigue teniendo las características de un bosque ralo y frágil y no se convierte en un bosque más maduro. Se encuentran pequeñas zonas de *machu sacha* o *machu purma* alrededor de las fuentes de agua, donde se ha conservado el bosque para proteger el suministro local de agua.

Línea de Tiempo de la Comunidad N

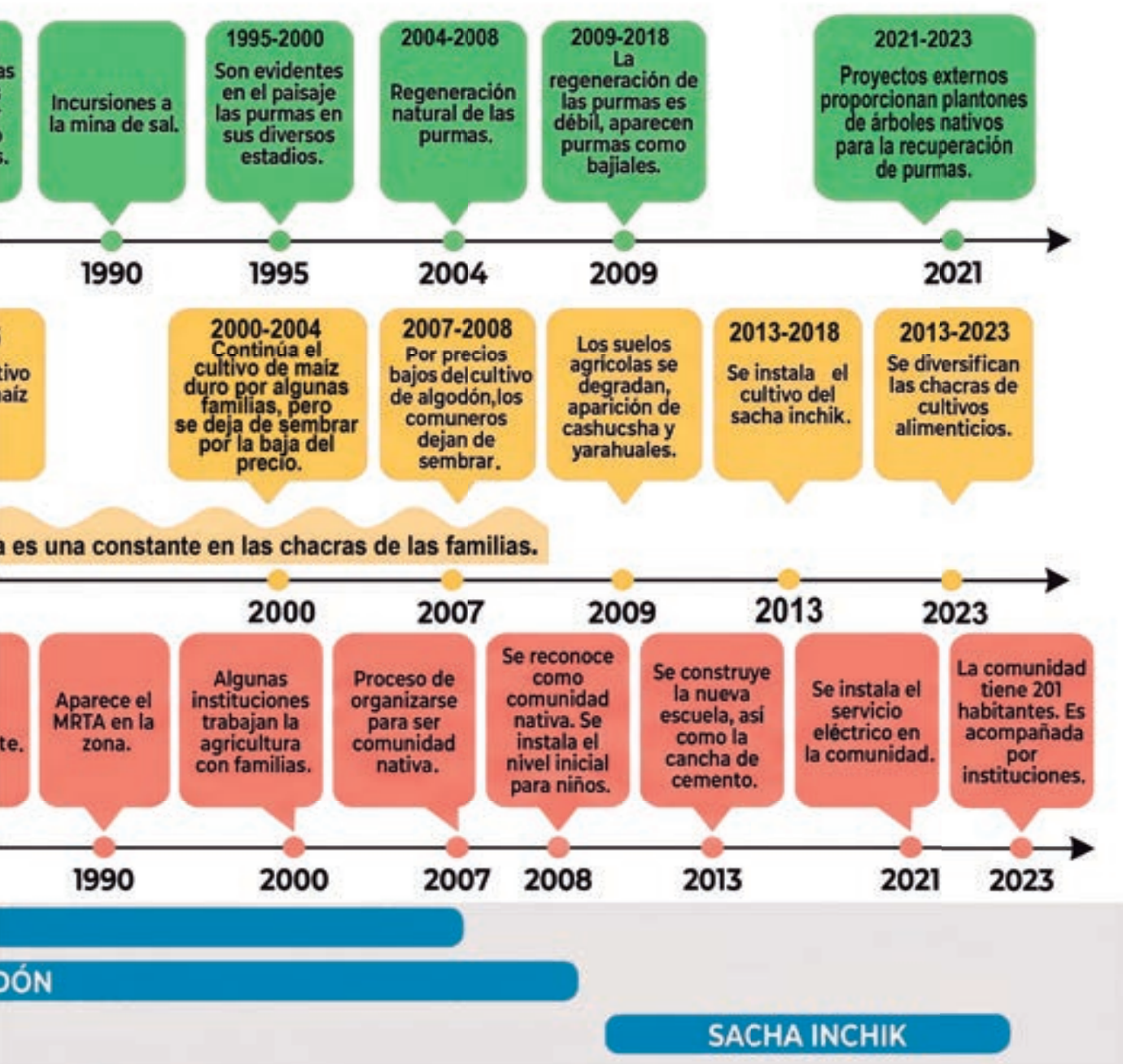
Esta línea de tiempo detalla la evolución de la comunidad de Alto Pucapillo desde la década de 1940 hasta la actualidad. Se registra el crecimiento demográfico del asentamiento, el cual pasó de unas pocas familias fundadoras a convertirse en una comunidad nativa reconocida oficialmente. Se destaca una clara transición agrícola, donde los cultivos tradicionales de maíz y algodón fueron reemplazados

Gráfico 8: Línea de Tiempo comunidad Alto Pucapillo



Comunidad Alto Pucalpillio: 1940-2023

progresivamente por la siembra de sachá inchik. Asimismo, se ilustra el impacto de la deforestación y la regeneración de los bosques a la par del desarrollo de infraestructura educativa y servicios básicos. En conjunto, el gráfico plasma la memoria colectiva de un territorio que ha logrado organizarse frente a desafíos sociales y cambios en su entorno natural.



Distribución de los espacios regenerativos de las purmas y montes, como del área agrícola

El gráfico 9, muestra la distribución de los diversos tipos de purmas en las 10 familias que fueron entrevistados. Como es un grupo limitado, no necesariamente muestra la situación general de Alto Pucalpillo, pero pensamos que puede indicar cómo es la cobertura vegetal en la comunidad. Entre las 10 familias se usaron 39% de sus terrenos para cultivos, el resto está bajo algún tipo de purma. La purma más presente son los *llullu purmas* con 23%. Lo que resalta es que, aunque hay un antecedente de intervención intensivo, por diversos booms agrícolas en el área, los hogares han continuado cuidando áreas de *machu purma* (21%), lo que indica la importancia de esta vegetación, especialmente por el tema del agua.

Como los terrenos son en general pequeños hay una necesidad de recuperar los suelos de dichos espacios vía la regeneración natural, pero también por el mismo trabajo de los agricultores que siembran especies como árboles leguminosas entre otros para apoyar a las purmas. De acuerdo al muestreo del inventario de especies que ocupan estos espacios resaltan las especies promisorias de rápido crecimiento, pese a la poca fertilidad de estos suelos como el cetico, ingaina, topa, ocuera y yanavara entre otras. Este proceso regenerativo del empurmamiento ha sido además complementado por los agricultores con especies como la guaba, rujindi, mango, palta, entre otras.

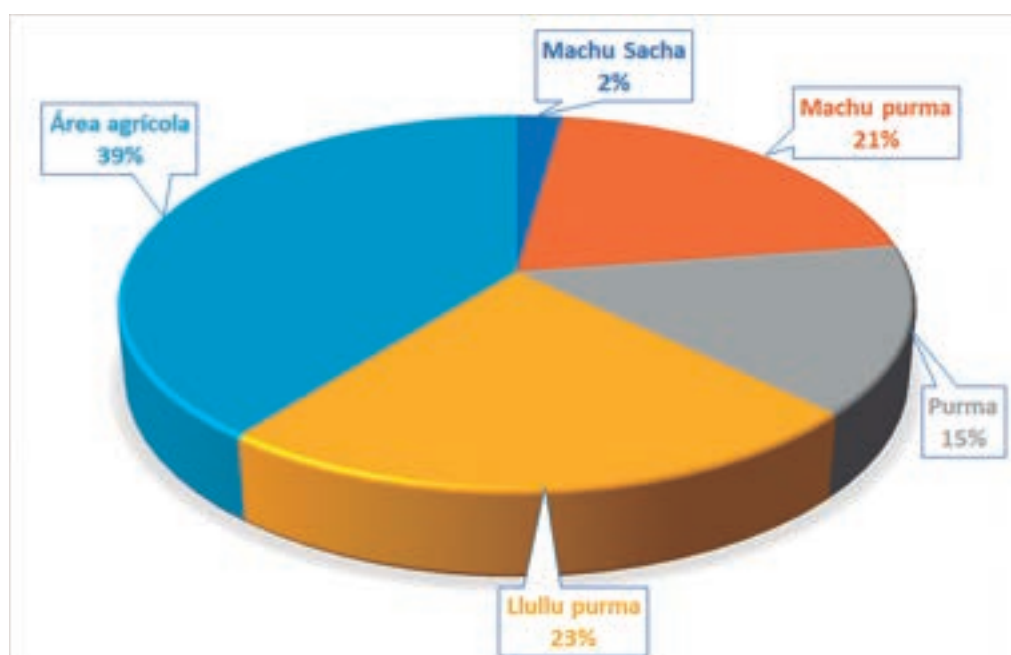


Gráfico 9: Distribución de los espacios de uso agrícola y regenerativo de las purmas en los 10 hogares entrevistados

La procedencia de los insumos para la alimentación en la comunidad

En un ejercicio con 23 comuneros, se preguntó de donde venían los alimentos que la población consume y la respuesta del grupo fue: 70% viene de chacras en sus diversos estadios y de los espacios de purmas y pequeñas fuentes de agua; y 30% proviene de las tienda o bodegas y son insumos que la comunidad no produce.

Como muestra el gráfico 10, la mayoría de cultivos para comer vienen de la chacra nueva, quiere decir el primer año de la chacra. De allí, la chacra sigue produciendo (especialmente plátano) un par de años más. La producción de alimentos es una combinación de cultivos: frejol, maní, yuca, plátano, maíz suave, sacha papa, dale dale, tomate, ajíes, caigua entre otros, como la provisión de frutas estacionales, la crianza de gallinas y cerdos en baja escala. También hay cultivos para el mercado como el sacha inchi y cacao presente en algunas parcelas, pero en menor área. Los espacios boscosos y fuentes de agua, aunque escasos, son donde se practica la recolección de diversas especies desde hormigas, suris, hongos, animales menores tales como zorro, majaz, carachupa y añuje, y desde el agua la provisión de cangrejos, moluscos, y camarones en escala menor.

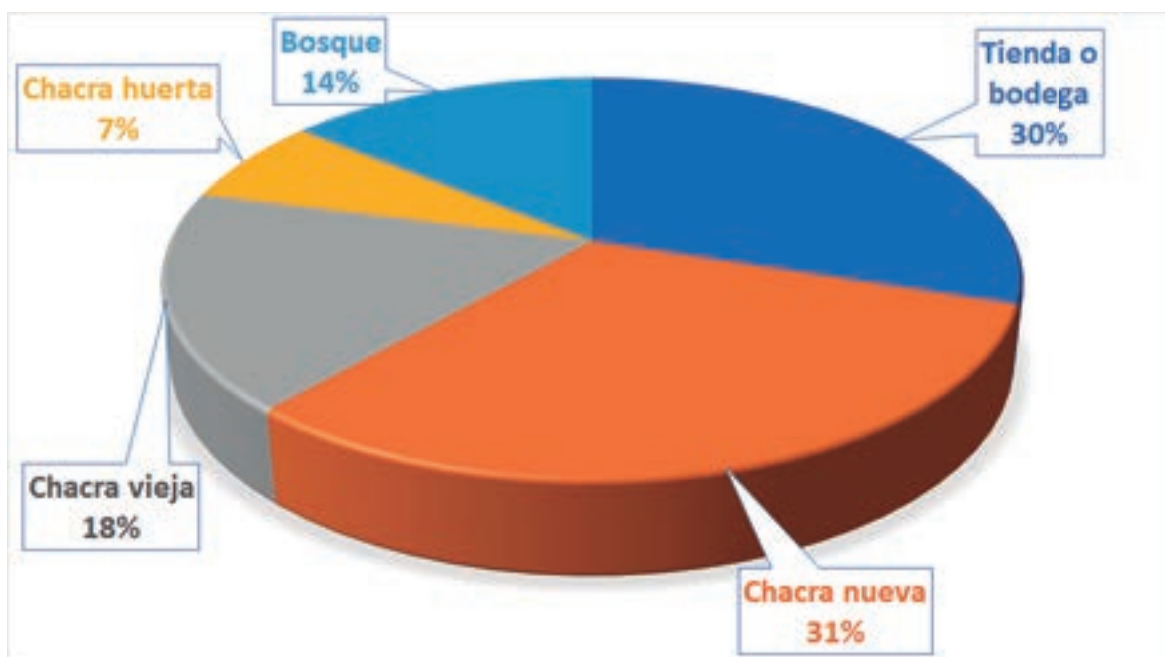


Gráfico 10: Distribución de la procedencia de los insumos alimentarios diversos, tanto agrícolas, silvícolas, como de la bodega.

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Es importante resaltar en el tema agrícola, las diversas prácticas culturales asentadas en sus conocimientos tradicionales, que se ponen en práctica campaña tras campaña y que se han dado pese a los procesos monoculturales y que siguen vigentes en la producción de alimentos nutricionales.

Últimamente la tienda o bodega se ha constituido en la despensa de insumos que no produce la comunidad, como sal, azúcar, aceite, fideos, ajo, cebolla, pescado seco, conservas, entre otros. Que, si bien complementan la alimentación, cambian los hábitos alimentarios.

Fotos 16 y 17: Talleres en Alto Pucalpilló.



Foto 16



Foto 17

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Fotos 18, 19 y 20: Diferentes tipos de purma en Alto Pucalpillo.



Foto 18



Foto 19

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron



Foto 20

Capítulo IV

Comunidad Nativa El Naranjal



Foto 21. Panorámica de la Comunidad Nativa El Naranjal

Para llegar a la comunidad Nativa Kichwa El Naranjal, se camina una hora y media desde la ciudad de Lamas. En moto o auto en una trocha carrozable se llega desde Lamas en 30 minutos y desde Tarapoto en una hora. Políticamente, El Naranjal forma parte del distrito de Rumizapa, en la provincia de Lamas.

Al llegar a El Naranjal, lo primero que se ve son los cerros cubiertos de chacras, además de las purmas que han vuelto a crecer con árboles. Si se observa más de cerca, se pueden ver muchas frutas y cultivos como café y cacao.

La historia de El Naranjal se puede dividir en cuatro etapas:

- Primeros asentamientos (1920-1940)
- Café, naranjas y ganado (1950-1980)
- Coca, reconocimiento político y café otra vez (1990-2010)
- Comunidad nativa, sacha inchi y cacao (2010-presente)

Primeros asentamientos (1920-1940)

A principios de 1900 llegaron mestizos para plantar caucho y para actividades de caza y ocuparon gran parte del área de lo que hoy se conoce como El Naranjal. Los primeros pobladores Kichwa-Lamas llegaron a la zona de El Naranjal alrededor de 1920. Por eso, esas primeras familias que llegaron compraron sus tierras de los mestizos y fundaron El Naranjal. Poco a poco, más miembros de esas familias llegaron, ya que vieron que había mucha tierra para vivir. Así, El Naranjal fue creciendo poblacionalmente.

Los primeros habitantes de El Naranjal comenzaron a sembrar café, frutas como naranjas, mandarinas y mangos, como cultivos de pan de llevar. En ese tiempo, ya había algunos caminos que conectaban El Naranjal con Lamas y otras comunidades cercanas como Chunchiwi, Aviación, San Roque de Cumbaza y Chirapa.

Café, naranjas y ganado (1950-1980)

En los años 50, había 5 casas en El Naranjal. La producción de café en la zona aumentó, lo que atrajo a más familias a comprar terrenos y establecerse en El Naranjal. Para juntar dinero para comprar terreno y hacer sus casas, varios comuneros fueron a trabajar en la compañía petrolera en Iquitos.

Durante ese tiempo la producción de café era regular, sembraron la variedad “gigante” de 3 a 5 hectáreas por familia y durante las cosechas se juntaba hasta 20-30 personas para trabajar. Primero llevaban su café en ‘coco’ a pilar y vender en Lamas, pero con el tiempo las familias de la comunidad compraron su despulpadora y lograron vender su producto como ‘pergamino’.

En 1962, organizaron la construcción de un campo de fútbol en el centro de la comunidad, lo que atrajo a más gente de los alrededores y la comunidad empezó a ser conocida como “Sector El Naranjal”.

El nombre vino por las grandes extensiones de naranjas que criaba cada familia. En la comunidad se vendían naranjas y mandarinas por troncos, sacos y canastos cargados a las espaldas y en caballos llevados a Lamas y a Tarapoto. Era un ingreso importante.

Luego, a partir de los años 1960 algunas familias empezaron a criar ganado e hicieron sus extensiones de pastos. Otras familias criaban

chanchos y gallinas. Pero de allí empezaron los problemas con plagas en los cafetales. Primero (en el año 70) llegó la plaga que se llama 'la roya' e hizo secar a las plantas; unos cinco años después una segunda plaga llamada 'broca' hizo secar al grano (envanecer) de café la cual afectó la economía y los compromisos sociales asumidos por las familias. Con esas dos plagas la producción de café bajó la producción muy drásticamente en la comunidad.

En los años 1980 existían 10 casas en El Naranjal. En esos tiempos también se acabó la ganadería por falta de agua para los animales y de terrenos para pastos. Gradualmente los pastos abandonados volvieron a ser purmas otra vez.

Alrededor del año 1985 aparecieron los incentivos para sembrar los cultivos de maíz y algodón en la zona. Los comuneros de El Naranjal probaron sembrar esos cultivos, pero los dejaron rápido porque no producían debido al clima que es un poco frío. Lo que producía bien era el maní y el frejol.

Entre los años 1980-1990 desaparecen una gran parte de las plantas de naranjas y mandarinas en la comunidad porque les afectaron las hormigas y eso hizo secar las plantas.

Coca, reconocimiento político y café otra vez (1990-2010)

En la década de los años 90s comenzó la producción de coca en la zona de Lamas y en El Naranjal también. Varios comuneros hacían sembríos de coca cerca a la comunidad y otros a 3 o 4 horas de caminata en el 'cerro' (quiere decir, en áreas de bosque lejano). En ese tiempo los cafetales fueron abandonados y muchos volvieron a ser purma otra vez. También disminuyó la producción de los cultivos de pan llevar, pero no los abandonaron totalmente.

Durante la época de la coca, la comunidad en general vivía con mucha tensión, ya que también apareció la subversión y en muchas comunidades reclutaban jóvenes para que fueran parte de dicho grupo armado.

Por los años 1994 en adelante llegó la fumigación de la coca y las plantas de coca se secaron. Había incentivos para sembrar café por parte la institución de CEDISA y los comuneros de El Naranjal volvieron a sembrar cafetales, ahora sembrando nuevas variedades (supuestamente) resistentes a la plaga. Como el café tenía un buen precio, la mayoría sembró de una a dos hectáreas por familia y después de 3 años, cuando las plantas empezaron producir, pilaban el café en la comunidad para venderlo a compradores en Tarapoto.

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

En 1995, El Naranjal fue oficialmente registrado como caserío, lo que le dio reconocimiento político en la provincia de Lamas. Y en el año 1996, se terminó de construir la carretera que conecta El Naranjal con el caserío de Chirapa y la ciudad de Lamas. En 1998 se instaló agua entubada como le llaman localmente, fueron 4 piletas en la comunidad.

La gente que iba a cazar animales del monte en esos tiempos caminaba cuatro días al Pongo y a Shapajal, volvieron luego de 14-21 días a Lamas con su canasto (elaborado de bombonaje) con carne de monte seco y ahumado.

Hasta el año 2000 los comuneros de El Naranjal trabajaban en choba chobas comunales contando con un grupo de 30-40 personas, comiendo y tomando. Pero luego, esa costumbre fue cambiando hasta convertirse en pocos eventos anuales, más concentrados dentro de la familia. Al final, el choba choba fue remplazado por trabajo o mano de obra que se pagaba como peón.

En ese año llega el proyecto de USAID para erradicar el cultivo de coca. Los agricultores participaron en esa actividad y les pagaban de acuerdo a la cantidad de hectáreas en las que habían sembrado ese cultivo.

En 2005 aparece la roya otra vez, y otra vez baja la producción de café en la comunidad.

La comunidad El Naranjal decidió solicitar su reconocimiento como comunidad nativa y envía una solicitud a la Dirección Regional de Agricultura en el año 2007. Ese mismo año, también solicitó su territorio ancestral. Los comuneros solicitaron un área de 7000 hectáreas de bosque, que se encontraba de dos a tres días de camino de la comunidad, y que ahora queda dentro del ACR. Este es el territorio que consideraban que debía ser reconocido como su territorio ancestral.

Comunidad nativa, sachá inchi y cacao (2010-presente)

En el año 2010, la comunidad con apoyo del gobierno local culmina la instalación de agua entubada, con abastecimiento en los terrenos de los comuneros. Finalmente, en 2011, El Naranjal fue reconocido como comunidad nativa, pero no consiguió el territorio forestal comunal. Además, debido a un cambio en la zonificación ecológica económica en 2017, El Naranjal pasó a formar parte del distrito de Rumizapa, en vez de Lamas. Desde entonces, los asuntos políticos de El Naranjal se resuelven en Rumizapa, tal como las elecciones generales. Entre los años 2014 y 2015 llegó la instalación de electricidad a El Naranjal. El sachá inchi aparecía por la primera vez en 2012 y varios lo instalaron en sus terrenos

y en los años siguientes, su precio varió bastante. Por causa de los precios inestables para este y otros cultivos, muchos los trozaron y otros volvieron sembrar sacha inchi varias veces. En 2013 también sembraron cacao en la comunidad, pero en relativamente pequeños espacios.

Presente

Hoy en día, viven unas 250 personas en aproximadamente 40 a 45 hogares con una minoría mestiza. Es una comunidad pequeña si se compara con otras de la zona. Se le describe como una “comunidad dispersa” porque las casas están separadas unas de otras.

A diferencia de otras comunidades nativas de la zona, El Naranjal no tiene centro de salud ni escuela primaria, y los niños van a la escuela en Lamas. Muchas de las familias de El Naranjal tienen una casa en la comunidad nativa de Wayku, en Lamas. Cuando los niños empiezan la escuela, sus mamás se quedan en Lamas durante la semana y regresan el fin de semana para trabajar en sus chacras. Por esto, la mayoría de las personas en El Naranjal son de edad avanzada, ya que pocas familias jóvenes viven allí de forma permanente.

La comunidad El Naranjal mantiene una producción variada de alimentos para la vida diaria, como yuca, plátano, frejoles, ajíes, maní, hortalizas, tomates y frutas. También venden una parte de los productos en el mercado de Lamas y el plátano es su producto ‘fuerte’, también venden frijol, bijao, ají charapita, cocona, gallinas, huevos, caiwa, palta, majambo y frutas. Además, tienen pequeñas parcelas de cacao, café y, últimamente limón de Tahití, que les da una entrada de dinero.

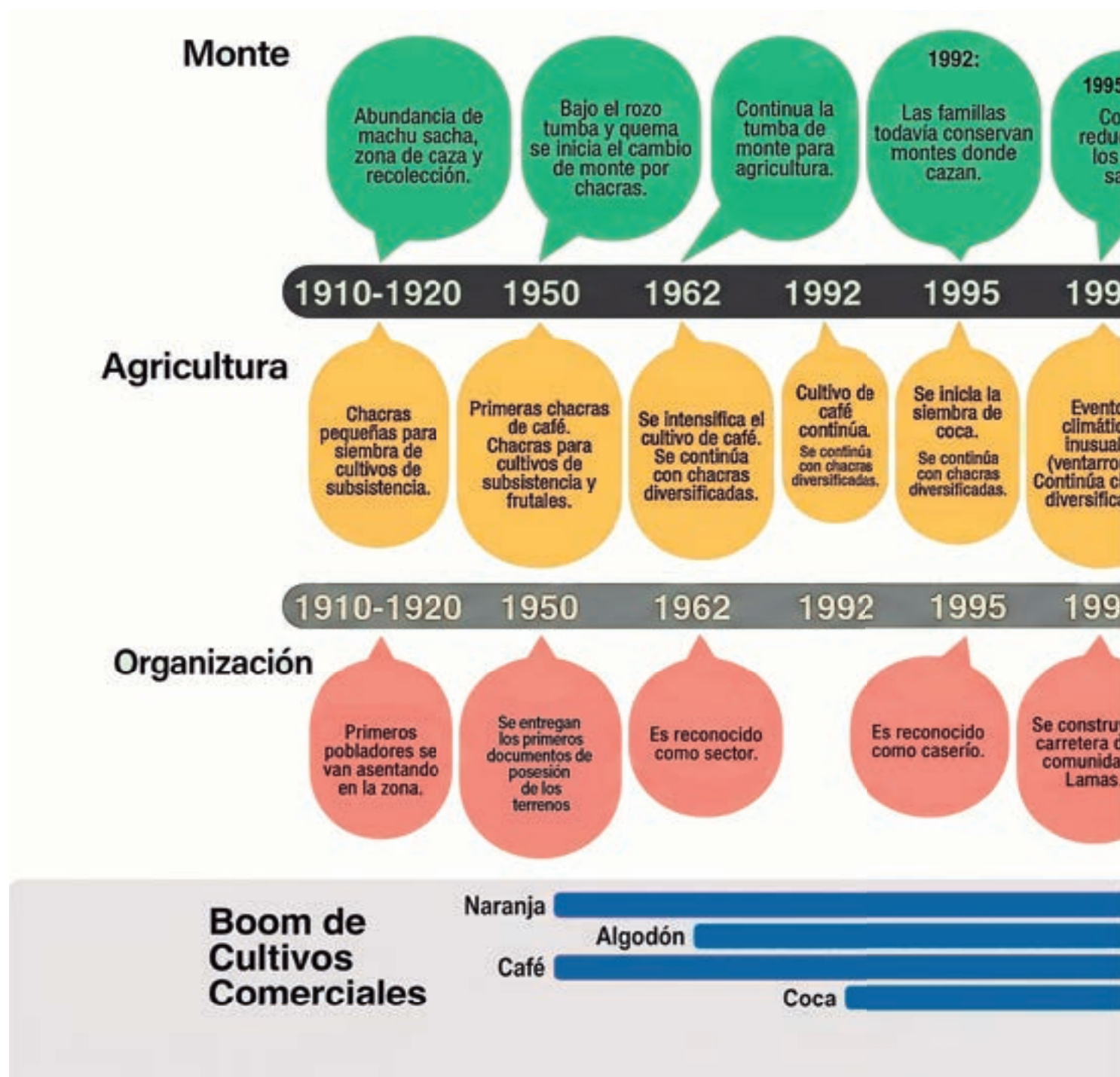
Cada familia tiene una porción de tierra relativamente pequeña. En el caso de los mayores, algunos poseen entre 10 y 14 hectáreas, mientras que las familias de generaciones más jóvenes suelen tener entre 2 y 7 hectáreas.

Actualmente, es cada vez más evidente la escasez de agua debido también al aumento del número de comuneros alrededor, pues cada uno de ellos necesita de este elemento vital.

Línea de Tiempo de la Comunidad

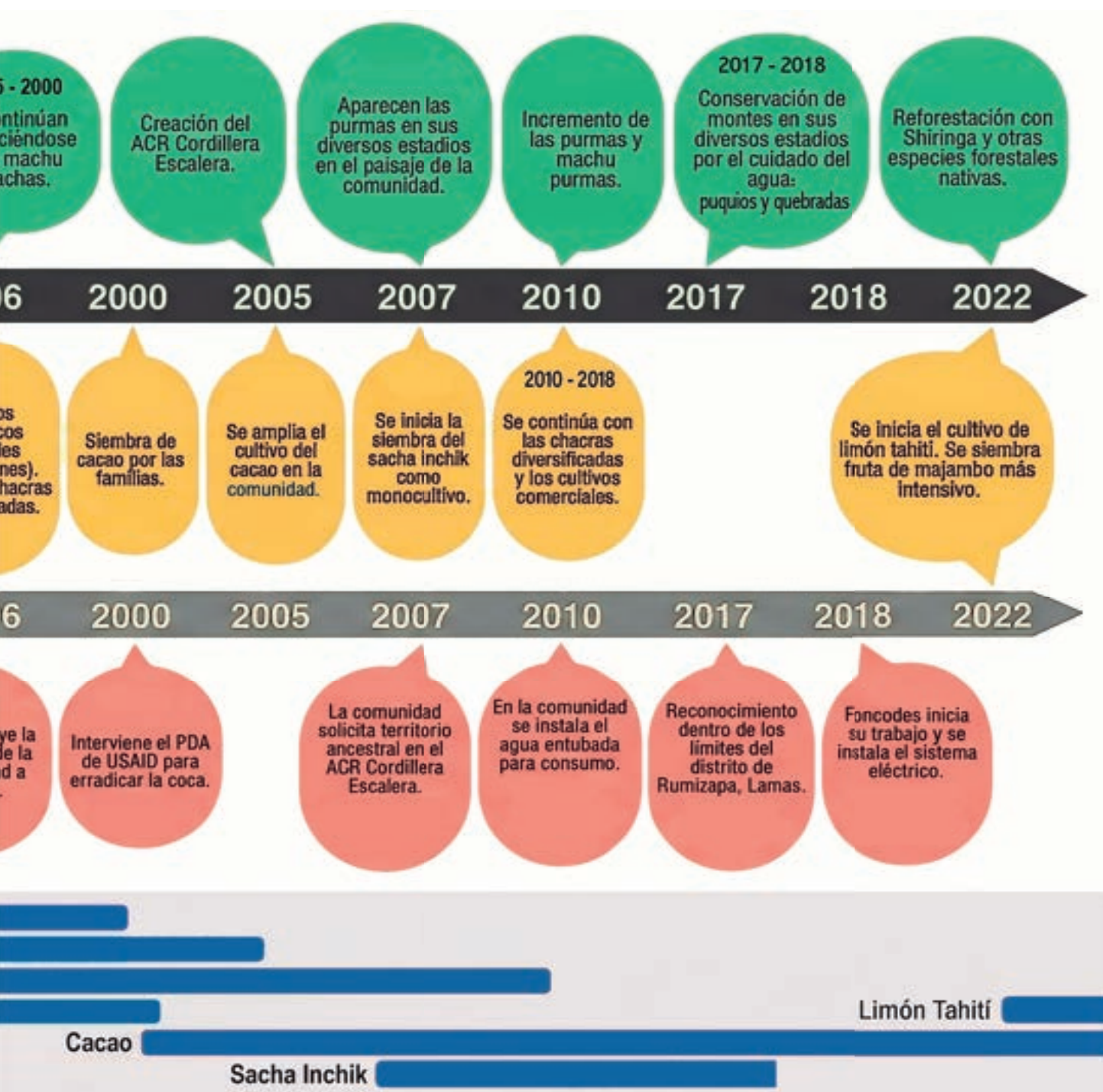
Esta línea de tiempo detalla la evolución histórica y el desarrollo estructural de la comunidad de El Naranjal desde principios del siglo XX hasta la actualidad. El gráfico describe hitos clave en la organización social, resaltando su transición de sector a caserío y su posterior reconocimiento como comunidad nativa. También muestra la transformación de sus actividades agrícolas, pasando de cultivos tradicionales como el café y el algodón hacia productos actuales como el

Gráfico 11: Línea de Tiempo de la comunidad El Naranjal



Nativa El Naranjal: 1910-2022

sacha inchi y el limón. El registro incluye eventos ambientales significativos, tales como la deforestación y la creación de áreas de conservación natural protegidas. Finalmente, se aprecia el progreso en la infraestructura básica, evidenciando la llegada de servicios fundamentales como la electricidad y el agua potable para los habitantes.



Diferentes tipos de vegetación forestal hoy en día

En las zonas altas cerca de El Naranjal todavía hay pequeñas áreas de bosque antiguo, pero en el pueblo casi toda la vegetación son purmas de distintas edades. Esto hace que el paisaje esté lleno de áreas de bosque en recuperación, mezcladas con los cultivos de cacao y café a pequeña escala y de los alimentos que las familias cosechan para su hogar.

La agricultura en El Naranjal sigue un ciclo entre chacras de alimentos y purmas. Actividades comerciales históricas, como la ganadería y el café en mayor escala, en su tiempo tenían un gran impacto en el paisaje comunal. Sin embargo, cuando desaparecieron los pastos se han restablecido purmas en esas mismas áreas que ahora son *machu purmas*. Varios cafetales afectados por la roya también han vuelto a ser purmas y algunas chacras de café se convirtieron en chacras de cacao. En general, las parcelas y áreas de purma en El Naranjal son pequeñas. Solo una familia de las 11 entrevistadas tiene más de 10 ha. La parcela promedio de los entrevistados es de 8 ha, y de manera general se registraron los tres tipos de purma: *llullu purma*, *purma*, y *machu purma*.

El gráfico 12 muestra la distribución de los diversos tipos de purmas en las 11 familias que fueron entrevistadas. Como es un grupo limitado, no necesariamente refleja la situación general de El Naranjal, pero pensamos que puede servir como una indicación de la cobertura vegetal en la comunidad. Entre las 11 familias, usaron 46% de sus terrenos para cultivos, el resto está bajo algún tipo de purma o *machu sacha*. Las purmas más presentes son las *llullu purmas* y *machu purma*. Lo que resalta es que, aunque hay un antecedente de intervención intensivo, por diversos *booms* agrícolas en el área, los hogares han continuado cuidando áreas de *machu purma* (19%) y un área de *machu sacha* (2%), lo que indica la importancia de esta vegetación, especialmente por el tema del agua.

Como los terrenos son en general pequeños, hay una necesidad de recuperar los suelos de dichos espacios vía la regeneración natural, pero también por el mismo trabajo de los agricultores que siembran especies como árboles, leguminosas entre otros, para apoyar a las purmas. De acuerdo al muestreo del inventario de especies que ocupan estos espacios, resaltan las especies promisorias de rápido crecimiento, como el cetico, ingaina, topa, ocuera y yanavara entre otras. Este proceso regenerativo del empurmamiento ha sido además, complementado por los agricultores con especies como guaba, rujindi, mango, palta, shiringa, cítricos entre otros.

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

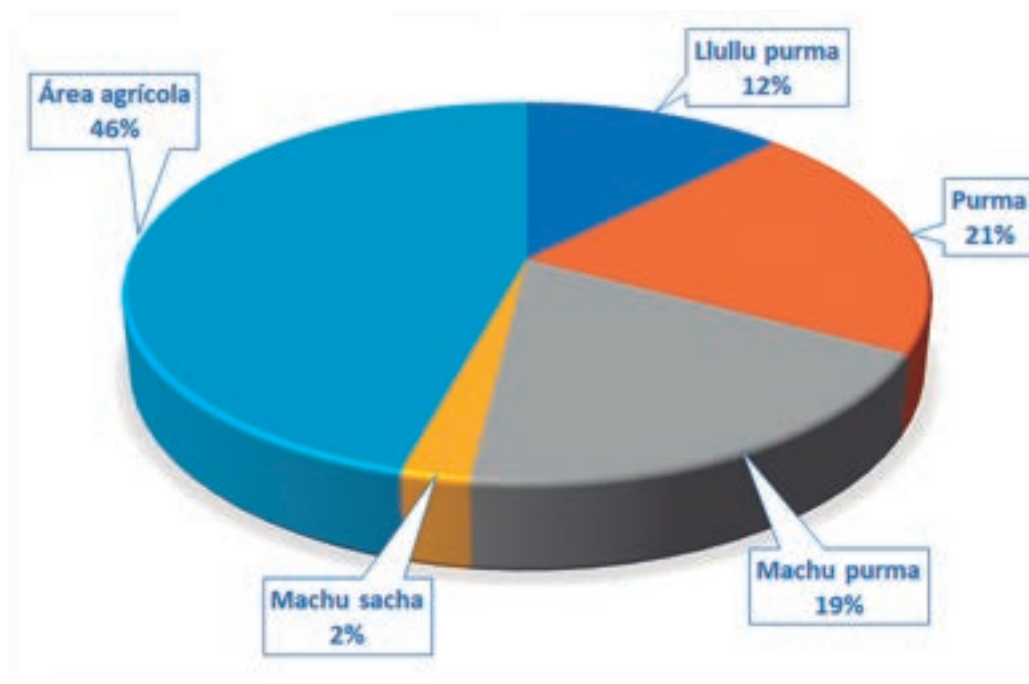


Gráfico 12. *Distribución entre el área agrícola y diferentes tipos de purmas en los 11 hogares entrevistados.*

La procedencia de la alimentación en la comunidad

En un ejercicio con 35 comuneros, se preguntó de dónde venían los alimentos que la población consumía y la respuesta del grupo fue que; 80% venía de las chacras en sus diversos estadios y orientaciones, y de los espacios de purmas y pequeñas fuentes de agua; y 20% provenía de las tiendas o bodegas y que son insumos que la comunidad no produce.

Como muestra el gráfico 13, la mayoría de cultivos para la alimentación vienen de la chacra nueva con un 24%, quiere decir, del primer año de producción de la chacra. De allí, la chacra sigue produciendo (especialmente plátano y yuca) un par de años más.

La producción de alimentos es una combinación de cultivos: frejol, maní, yuca, plátano, maíz suave, sacha papa, dale dale, tomate, ajíes, caigua entre otros, así como de la provisión de frutas estacionales, la crianza de gallinas y cerdos en baja escala. Los comuneros también venden una parte de esos productos. Además, hay cultivos para el mercado como el cacao y el café presentes en algunas parcelas (las chacras permanentes), pero en menor área.

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Los espacios boscosos y fuentes de agua, representan espacios reducidos en comparación con las áreas agrícolas. En el bosque es donde se practica la recolección de diversas especies desde hormigas, suris, hongos, animales menores como el zorro, el majaz, la carachupa y el añuje. Desde el agua se cuenta con la provisión de cangrejos, moluscos, y camarones en escala menor.

Es importante resaltar sobre el tema agrícola, que las diversas prácticas culturales están asentadas en sus conocimientos tradicionales, que se ponen en práctica campaña tras campaña y que se han dado pese a los procesos monoculturales permitiéndoles estar activos en la producción de alimentos nutricionales.

Últimamente la tienda o bodega se ha constituido en la despensa de insumos que no produce la comunidad, como sal, azúcar, aceite, fideos, ajo, cebolla, pescado seco, conservas, entre otros. Que, si bien complementan la alimentación, cambian los hábitos alimentarios.

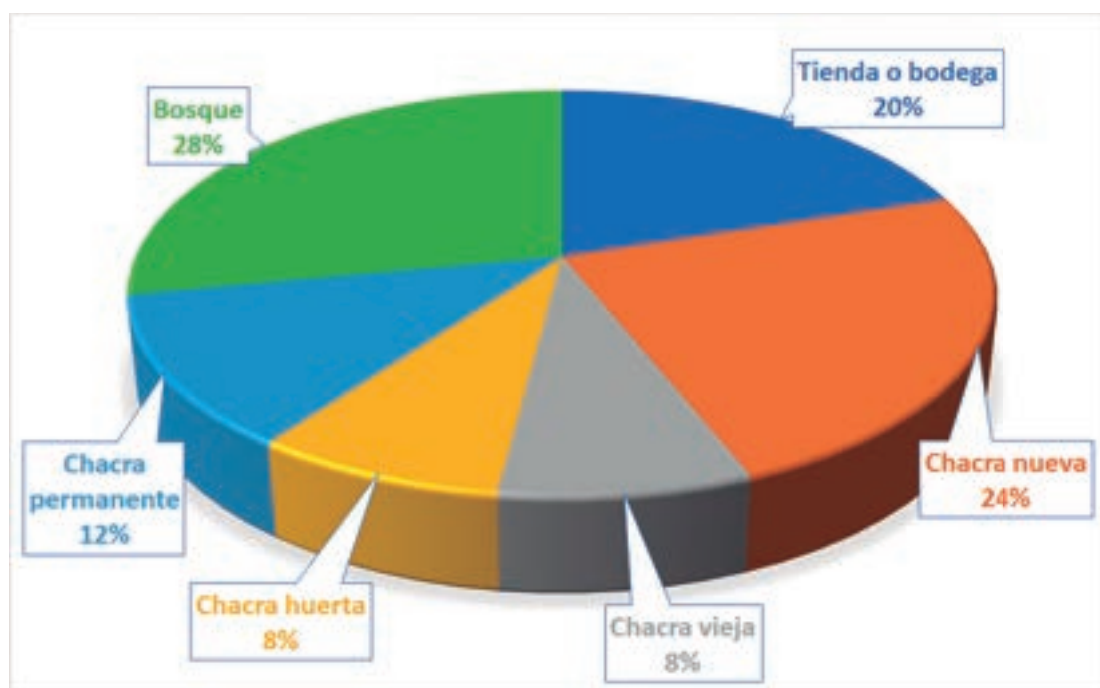


Gráfico 13. Distribución de la procedencia de los insumos alimentarios diversos, tanto agrícolas, silvícolas como acuícolas; incluida la tienda o bodega.

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Fotos 22 y 23. Talleres y reuniones en El Naranjal



Foto 22



Foto 23

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Fotos 24, 25 y 26. Diferentes tipos de purma en El Naranjal

Foto 24



diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Foto 25



Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron



Foto 26