

QUIPU*

LA MAGICA PLANTA DE LA COCA COCA, THAT MAGICAL PLANT

"El zumo de la coca conforta el estómago y ayuda a la digestión y la semilla tomada en sahumero, dicen los indios que estanca todo flujo de sangre de narices"

BERNABÉ COBO - Sacerdote Jesuita (1653)

"The juice from the coca leaf comforts the stomach and aids digestion, while the Indians say that the seed taken as tea stops nosebleeds."

Jesuit priest BERNABÉ COBO (1653)

Desde hace 4,000 años la planta de la coca tiene en el mundo andino una importante relación entre el hombre, la sociedad y la naturaleza que lo rodea. Las hojas de esta planta han formado parte de un universo místico y su culto, no tuvo solamente una importancia religiosa sino también política; tal es así que la esposa del Inca Mayta Capac adoptó el sagrado nombre de Mama Coca. Sin embargo el uso de esta hoja era casi exclusivo en ceremonias religiosas y pocos eran los que accedían al chacchado, privilegio de la élite. El acto de chacchar consiste en escoger las mejores hojas, quitarles el peciolo y las grandes nervaduras y antes de llevárselas a la boca, pronunciar una invocación a la tierra; luego las hojas se mastican ligeramente formando un bolo, el cual se pone bajo el carrillo dejándolo allí reposar durante dos o tres horas, tiempo en el cual los alcaloides pasan por las mucosas de la boca, como en cuentagotas, a la sangre. El chacchado se utilizaba en sus inicios como algo sobrenatural pues los 14 alcaloides que la hoja contiene, quitaban al hombre el cansancio, el hambre y el dolor.

En Perú, a pesar de existir más de noventa variedades de plantas de coca, sólo se cultivan dos o tres de ellas. Con el fin de difundir las propiedades benéficas y evitar que las hojas de coca caigan en manos del narcotráfico, en 1983 la Empresa Nacional de la Coca empezó a comprar al campesino, previamente empadronado, la producción de hojas de coca para ser vendida casi en su totalidad a los compradores mayoristas, los cuales la comercializan en los mercados para el chacchado o para el tradicional mate de coca. Recién a partir de 1991 se refuerza la intención de buscarle otro mercado de consumo para esta hoja, implementándose la planta industrial y capacitando al personal en la producción de bolsitas filtrantes, a fin de lograr un producto estandarizado. Aunque el fuerte continúa siendo la selección y venta de la hoja en los mercados tradicionales, el 7%

de ella se industrializa: como primer paso se envían las arrobos de hojas de coca que se han acopiado, en una cantidad que oscila entre 2,800 a 3,000 toneladas métricas anuales, a través de las 66 oficinas distribuidas en las zonas productoras, a la planta envasadora de Lima. Allí se se-

For over 4,000 years, the coca leaf has played an important role in the Andean world, linking Man, society and the surrounding nature.

The leaves of the plant formed part of a mystical universe and rites which not only were important from a religious point of view, but also a political one. This was why the wife of Inca Mayta Capac took the sacred name of Mama Coca.

The use of the leaf, however, was almost exclusively for religious ceremonies, and few were permitted to chew the leaf in a ceremony called *chacchado* which was reserved for the Inca elite.

The *chacchado* was used in the beginning as a supernatural element, as the 14 alkaloids in the leaf combated fatigue, hunger and pain.

It was not until colonial times that the use of coca leaf became widespread, as it was used by the Spaniards as a substitute for food for the Indians who worked for them, in what today would be called cheap labor.

Andean peasants continue to chew the leaves today, because apart from the properties mentioned above, the leaf also contains minerals, proteins and vitamins. At the same time, the state coca company Empresa Nacional de la Coca S.A. (Enaco) has launched a program to publicize the benefits of the coca leaf when served as a tea. Coca tea combats stress, soothes the nervous and muscular systems, prevents heart problems and the high altitude sickness called *soroche*, which hits those unused to living in the highlands.

Coca tea is also an excellent digestive after a large meal, as stated in the writings of Jesuit priest Bernabé Cobo in the seventeenth century.

Modern-day chemists, however, succeeded at the start of the century to produce one of the alkaloids of the leaf, a drug known as cocaine chlorhydrate, which stripped the leaf of its worldwide prestige as a medicinal plant with healing properties.

In Peru, despite the fact there are more than 90 varieties of coca leaf, just two or three of them are cultivated.

In order to make people aware of coca's beneficial properties and prevent coca leaves from being bought by drug traffickers, Enaco began buying coca leaves from registered farmers starting in 1983 to then sell them (or nearly all) to wholesalers who supply markets with leaves for *chacchado* or coca tea.

In 1991 the State started looking for other markets for the consumption of the coca leaf, and set in motion an industrial program, training personnel to produce coca tea bags so as to achieve a standard product.



QUIPU

leccionan las hojas, se las pica y tamiza para luego introducirlas en las máquinas embolsadoras, saliendo el producto final, al que someten a irradiaciones que eliminan los microorganismos patógenos, obteniendo el certificado sanitario entregado por el Ministerio de Salud. ENACO produce para el mercado nacional treinta millones de bolsas filtrantes por año, en una proporción de 2/3 partes de mate de coca puro y el resto de las llamadas "Mixturas Aromáticas" mezclando la hoja de coca (en un 60/40%) con anís, manzanilla o menta o las "Hierbas Selectas"; la hoja de coca con la famosa uña de gato que facilita la circulación sanguínea, estimula la capacidad inmunológica y reduce el colesterol, y también la coca con eucalyptus, usada para combatir la gripe. Actualmente, tanto Perú como Bolivia están tratando de resolver los problemas legales existentes para la exportación del mate de coca procesado; la prohibición dada por la Convención Unica de las Naciones Unidas sobre Estupefacientes en Viena (1961) nos impide la búsqueda de nuevos mercados en el exterior. "Nos estamos contactando con Corea, Holanda y Francia. En este momento tenemos personas que están trabajando en esos países para formalizar el ingreso de nuestro producto. Ya Francia nos ha comunicado que cumpliendo ciertos requisitos podremos entrar a su mercado. Nos indican que cada bolsita no debe tener más de tres gramos de producto puro, primera condición cumplida porque cada una lleva sólo un gramo, otra condición es que los empaques no deben tener más de 30 gramos; nuestros paquetes llevan 15 gramos. Una vez que entremos al mercado internacional otros países comprarán nuestra hoja, lo que significará que se duplique o triplique nuestra producción" - afirma el Ing. Enrique Rodríguez Novoa, Gerente de Producción y Comercio de ENACO S.A. A pesar de ser Estados Unidos el principal país que se opone al ingreso del "Mate de Coca", ENACO exporta a la empresa norteamericana Stepan Company 69 toneladas métricas de hojas de coca. El destino de esta hoja es quitarle el alcaloide y formar un extracto saborizante que es vendido a empresas como la Coca Cola. "Sin embargo nuestro laboratorio en Lima ya ha producido los extractos estandarizados, uno que contiene todos los alcaloides y uno desalcaloizado, lo cual significa que estamos en condiciones de ponerlos al servicio de la industria nacional e internacional - finaliza nuestro interlocutor.

En sus inicios, los indios utilizaban emplastes de coca para calmar los dolores de muela. ENACO produce entre 350 a 400 kilos anuales de Pasta Básica de Cocaína en un 92% de pureza, exclusivamente para la farmacopea mundial, que procesada es empleada como anestésico. Uno de nuestros clientes: la Merck alemana. Como decíamos al principio, la hoja de coca no solamente es un regalo de la naturaleza que puede proporcionar salud al mundo, sino que extender su uso se ha convertido, como en el incanato, en un problema político. ■



Dos técnicas trabajando con hojas de coca en laboratorios de ENACO. Two technicians seen here working with coca leaves at ENACO'S laboratory.

Although most coca leaf continues to be selected and sold in traditional markets, some 7% of coca leaf production is industrialized.

First the sacks of leaves - some 2,800-3,000 tons a year - are collected in 66 offices in producing areas and sent to the tea bag plant in Lima.

There, workers select the leaves and chop and grind them before sending them to the bagging line, where the end-product comes out. The tea bags are then bombarded with radiation to wipe out pathogenic micro-organisms and obtain the sanitary certificate from the Health Ministry. Every year, Enaco produces on the local market 30 million tea bags; 20 million of them pure coca leaf and 10 million of them called "Aromatic Blends" which are a 60%-40% mix of coca leaf with anisette, chamomile, mint, or "Select Herbs", which involve the coca leaf and catsclaw, which improves blood circulation, boosts the immune system and cuts back on cholesterol. There's also coca mixed with eucalyptus, which is used to combat the common cold, on top of the benefits of the coca leaf itself.

Currently both Peru and Bolivia are fighting to solve legal snarls over exports of processed coca leaf. The prohibition laid down by the 1961 UN Vienna Convention on Stimulants prevents Peru from seeking new markets abroad.

"We've been making contacts with South Korea, Holland and France. Right now we have people working in these countries to formalize the entry of our products," said Enaco trading chief Enrique Rodríguez. "The French have already told us that by meeting certain requisites, we should be able to enter their market."

Rodríguez said the French are demanding that each tea bag should contain no more than 3 grams of pure leaf, a condition which is already been met, because each tea bag contains a gram at best. Another condition is that the boxes should not top 30 grams; Enaco's boxes contain 15 grams. "Once we enter international markets, other countries will start buying coca leaf, which should enable us to double or even triple production," Rodríguez said.

Despite the fact the United States is the most vociferous opponent to the entry of coca leaf, Enaco exports 69 tons of leaf a year to US firm Stepan Company.

The firm extracts the alkaloid from the leaf and produces a flavoring extract which is sold to companies like Coca Cola. Rodríguez points out that Enaco's Lima-based laboratory has already produced two standard extracts, one which contains all the alkaloids and the other which is alkaloid-free. "That means we're ready to supply it to local and international industry," Rodríguez said.

Since time immemorial, the Indians have used coca as a painkiller for toothache. Enaco produces 350-400 kg a year of 92% semi-refined cocaine which is exclusively sold for pharmaceutical uses, like German firm Merck. Coca leaf is not just a gift of nature that can be used for health purposes the world over. The spread of its use since Inca times has turned it into an eminently political problem. ■