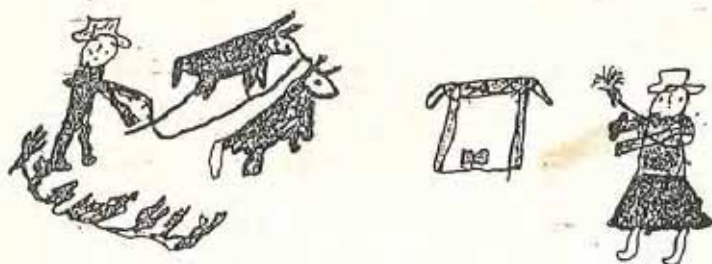


CHETILLA:
Paradigma Cultural Andino

por: Eduardo Grillo Fernández
Julio Valladolid Rivera
Victor Antonio Rodríguez Suy Suy
Ana de la Torre Araujo
Sergio Cuzco Lucano



(Edición multiplicada por el Proyecto Piloto de Ecosistemas Andinos, Cajamarca/Perú, para el Seminario Internacional sobre "Ecología y manejo de recursos en áreas de alta montaña", 20-27/08/88)



Cajamarca, Perú

Abril 1988

AL PUEBLO DE CHETILLA

POR SUS ENSEÑANZAS

LOS AUTORES



CONTENIDO

I. EL PUEBLO HOY.

Chetilla y Cajamarca.
Continuidad histórica en Chetilla
Asentamiento capital.
Vivienda, despensa, menaje.
División sexual y por edades del trabajo.
Vestido y tejido.
Minga.
Faena.
Matrimonio.
Caminos, reciprocidad e intercambio.
Autoridades.
Servicios.

II. ORGANIZACION SOCIAL EN CHETILLA.

La Comunidad de Chetilla.
La familia en Chetilla.
La minga en Chetilla.
La chacra en Chetilla.
Mayordomía en las celebraciones colectivas en Chetilla.
La "diferenciación social" en Chetilla (?).
La presencia del Estado en Chetilla.
Las rondas campesinas en Chetilla.

III. LA CULTURA EN CHETILLA.

Devenir cultural en Chetilla.
Cosmovisión en Chetilla.
Cultura y vivencia agraria en Chetilla.
Socialización andina en Chetilla.
Educación oficial y deculturación en Chetilla.

IV. RELIGIOSIDAD AGROCENTRICA EN CHETILLA.

Vigencia de la religiosidad andina en Chetilla;
Cerro Huayllgayoc : Apu regional.
Evidencia arqueológica de la homogeneidad climática
de Chetilla y Cajamarca.
Centro administrativo regional.

V. LA ACTIVIDAD AGROPECUARIA.

Organización comunal.
El clima y su predicción.
Manejo del espacio y del tiempo.
Manejo de aguas y suelos.
Manejo de una amplia variabilidad fitogenética.
Complementariedad de la agricultura con la ganadería.
Procesamiento y conservación de productos.
Sanidad vegetal y animal.

NOTA INTRODUCTORIA

Los autores agradecemos al Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) por habernos brindado la oportunidad de realizar el presente estudio de Chetilla, y muy especialmente al Sr. Alois Kohler, Jefe del Proyecto Piloto de Ecosistemas Andinos que funciona en Cajamarca (Distrito de Chamis) por Convenio entre PNUMA, Corporación Departamental de Desarrollo de Cajamarca y Universidad Nacional de Cajamarca.

Ha sido para nosotros una experiencia muy gratificante e inolvidable el haber conocido, aunque sea tangencialmente, a la altiva población de la Comunidad de Chetilla que, en continua y dura lucha, ha sabido mantener indoblegables su libertad y su cultura a través de toda nuestra historia colonial, desde 1532 hasta nuestros días.

Esta libertad y esta cultura no se mantienen en la clandestinidad en Chetilla sino que, por el contrario, lucen a la vista a través de su paisaje -tan distinto al del resto del Departamento de Cajamarca- que mantiene el equilibrio entre montes, pastos naturales y áreas cultivadas, así como en la riqueza de sus suelos que ofrecen cosechas a lo largo de todo el año, en la hermosura del trabajo comunal en minga, en la belleza de su idioma quechua, en la fidelidad a su religiosidad de raíces ancestrales y en la salud política, cultural, social, económica y física que luce su pueblo.

Hemos dispuesto de sólo tres meses -del 16 de enero al 15 de abril, justamente el período de más alta precipitación pluvial y mayores neblinas, que obstaculizan el trabajo de campo- para la planificación del trabajo, la conformación del equipo, la realización del estudio y la preparación de este informe. Es obvio que este tiempo resulta escaso para cualquier tarea pero lo es más si se considera en relación a la densidad histórico-cultural y a la riqueza tecnológica que son propias de Chetilla. Por ello este informe constituye una primera aproximación a la realidad de esta Comunidad.

A pesar de las diferencias de duración de la participación de los autores, en función de los compromisos de trabajo con las instituciones en las que laboran permanentemente, el presente informe trata de ser una expresión de interdisciplinariedad. Cada cual se ha preocupado de recoger información, procesarla y meditar no sólo en lo que atañe a su especialidad profesional sino al conjunto de aspectos abarcados, y la redacción final es obra colectiva de los autores.

La expresión en forma escrita, que necesariamente tiene que adoptar el informe, obliga a una formulación lineal del pensamiento, lo cual entra en contradicción con la cosmovisión holística, totalizadora, que es propia de Chetilla como de todo el mundo andino. Por ello es que en cada uno de los capítulos, en que nos hemos visto obligados a dividir el informe, se trata de ligar el tema específico correspondiente con los de los demás capítulos. Esto puede causar en el leg

tor una sensación de redundancia, pero hemos preferido este riesgo al de presentar cada capítulo independiente de los otros, con lo cual hubiéramos satisfecho las exigencias del método analítico occidental pero hubiéramos también traicionado a la cosmovisión andina y con ello a Chetilla.

Al finalizar esta nota los autores reiteramos nuestro agradecimiento al Sr. Aloís Kohler por su apoyo a nuestro trabajo así como al Ingº Martín Vega, al Ingº Estuardo Regalado, a la Ingº Francisca Terrones Hernández y a la Dra. Bárbara Becker, quienes nos acompañaron al campo en algunas oportunidades y nos facilitaron alguna información.

Como se señala en página aparte, este trabajo está dedicado al pueblo de Chetilla por las enseñanzas que generosamente nos ha dado.

Los autores.

-5-
GRÁFICO N° 1

Ubicación de Chetilla en la Provincia de Cajamarca



I. EL PUEBLO DE HOY

Chetilla y Cajamarca.

El pueblo de Chetilla y la ciudad de Cajamarca son dos po los opuestos en lo cultural, lo social y lo político. Por un lado el pueblo campesino con su modo de vida enraizado en lo profundo de la Historia, con su capacidad de producir que es la única verdad fecundante y autenticante del país. Por el otro lado, el Perú oficial, con su consumo parasitario, puesto al servicio de intereses ajenos, obsecuente ante los poderosos de dentro y de fuera, mentira esterilizante y alie nante.

Desde Chetilla, con una perspectiva campesina, ven a Caja marca como el asiento de insensatos, negligentes y haraganes que han dejado perder su mejor riqueza: el suelo y el agua, recursos básicos de la autosuficiencia alimentaria sustentada en una actividad agropecuaria propia. En el fondo del asunto está la acción destructiva criminal de los hacendados desde el siglo XVI hasta ayer nomás y la presencia nefasta, durante más de 40 años, de una empresa transnacional de la peor reputación a nivel mundial. Pero los buenos y progresistas ciudadanos cajamarquinos, que encarnan al Perú oficial, consintieron los abusos de los hacendados y de la em presa, encandilados por las luces mortecinas -tan acostumbrados a la penumbra de sus salones coloniales- de un desarrollo que ocurría muy lejos, allá en los países de la revolu-

ción industrial tan ajenos a nuestra realidad. Estos buenos ciudadanos son cómplices de los hacendados de ayer y de la empresa de hoy.

Desde Cajamarca, con criterios importados, cuando no, se juzga a Chetilla como exponente de un vergonzoso atraso pues siendo capital de Distrito carece de agua potable, desagüe, luz eléctrica, teléfono, buena carretera, etc. Es obvio que estos indicadores son impertinentes al bienestar campesino pero además esta actitud expresa un gran desprecio a lo auténticamente nuestro y una subordinación servil a los valores impuestos desde fuera.

Esta antinomia se explica por la diferente trayectoria histórica de Chetilla y Cajamarca, durante nuestro periodo colonial que se inicia en 1532 y que continúa hasta el presente.

Es que los cajamarquinos, equipados de una educación occidental, no alcanzan a ver que Chetilla vive una historia útil para la causa andina, impregnada de valores esenciales como la solidaridad, el respeto y la honradez; sin la miseria, hambre, enfermedad ni conductas antisociales.

Chetilla es un modelo de excepción histórica donde, en su permanente proceso de socialización forjan a sus hijos para que conserven y practiquen dichos valores y resuelvan sus problemas sin séquito alguno de intermediarios.

Continuidad histórica en Chetilla.

Chetilla luchó desde los inicios de la invasión española por mantener su independencia y lo hizo con tanta bravura y eficiencia que no permitió que Toledo la redujera en Cajamarca ni tampoco ha permitido jamás ser convertida en hacienda. Las evidencias históricas y etnográficas acerca de la no existencia de una casa para el cacique y una cárcel alrededor de la plaza, como era norma en el patrón de asentamiento hispano, demuestran que Chetilla, en un acto de afirmación de su independencia, no admitió como no lo admite hasta hoy, la imposición de autoridad foránea alguna. Practican, en lo fundamental, la misma tecnología y organización socio-cultural agrocéntrica de su antigua etnia y representan uno de los pocos pueblos que mantienen, sostenidamente en el tiempo, una base económica y socio-cultural independiente: La gente de Chetilla nos dice:

"...si algo quieren hacer por nosotros tiene que ser bajo nuestra aprobación y bajo nuestra forma de trabajo...reaccionamos contra Sinamos y Reforma Agraria porque nos produjo intranquilidad...desde nuestros abuelos vivimos aquí tranquilos y no nos preocupa gente de poder de fuera...aquí entre nosotros no hay personas de poder, todos nos respetamos y servimos por igual...nuestros campos y animales nos dan la comida y para cambiar con los que tenemos...el dinero no nos interesa..."

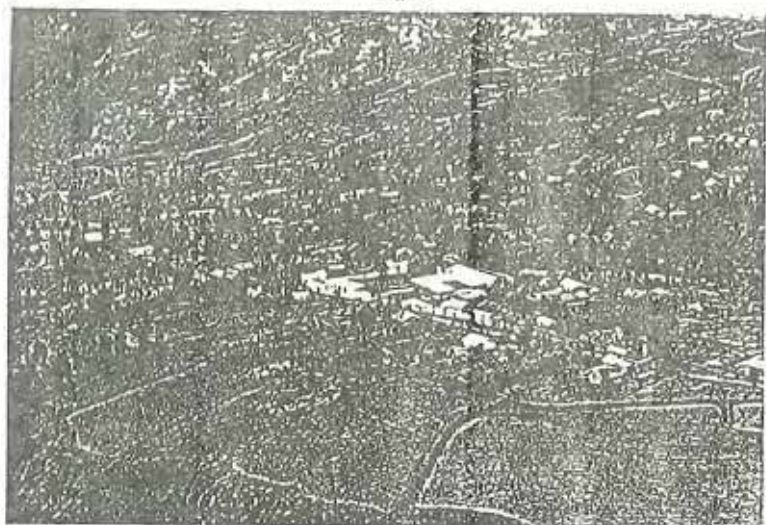
En efecto, en Chetilla, desde la zona de jalca, pasando por la quechua hasta la yunga, es fácil percibir campos fértiles, ganado gordo, casas de buen abrigo con almacenamiento

de productos así como hombres y mujeres, ancianos, jóvenes o niños en inequívoca manifestación de bienestar físico y social, individual-familiar-grupal, dueños de una cortesía probablemente también ancestral de la que sólo son capaces los pueblos orgullosos de su identidad cultural. Con tranquilidad y aplomo nos dicen:

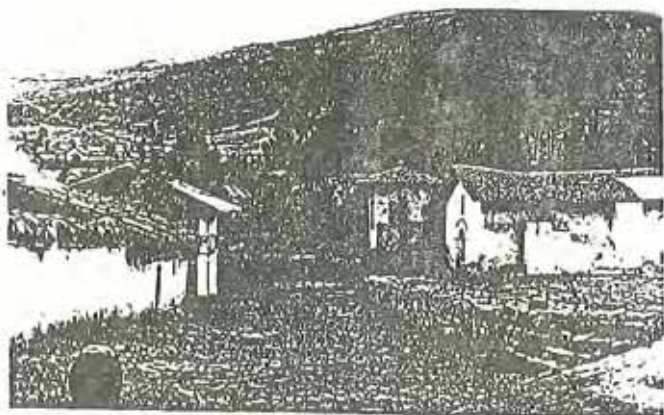
"...entre nosotros la aparente diferencia que usted verá es por la edad, nuestros vestidos que usamos o porque hemos ido a las ciudades, pero esa diferencia nomás es aparente porque aquí todos vivimos igual..".

Asentamiento capital.

Su actual asentamiento capital corresponde al patrón de asentamiento hispano del siglo XVI edificado sobre una terraza del ecosistema medio, incluyendo plaza de armas con iglesia y casa parroquial a sus costados, junto a una acequia llamada "La General" que además de servir para el riego de los campos, puede servir para apagar cualquier siniestro así como para proveer de agua a sus pobladores, aunque el agua de los puquios es la que principalmente se usa para el consumo humano. Allí actualmente están viviendo alrededor de 60 familias de las aproximadamente 600 familias del Distrito (Ver Cuadro N° 1), esto es el 10%. Gran parte de la población sigue viviendo en sus parcelas, establecidos en su realidad geo-cultural, viviendo en la modalidad de familias extensas o formando grupos familiares llamados barrios. El Gráfico N° 2 muestra el plano del asentamiento capital del Distrito de Chetilla.



Pueblo de Chetilla



Vista lateral de la Plaza de Chetilla

Censo No. 1 - VIVIENDAS PARTICULARES CON OCUPANTES PRESENTES Y AUSENTES, HOMBRES Y MUJERES EN VIVIENDAS PARTICULARES POR GRANDES GRUPOS DE EDAD Y SEXO, SEGUN PROVINCIAS, DISTRITOS, AREA URBANA Y RURAL Y CENTROS PUEBLADOS DIA DEL CENSO: 12 JUL. 3 DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA

CATEGORIA DE CENTROS PUEBLADOS	POBLACION POR GRANDES GRUPOS DE EDAD Y SEXO									
	T O T A L		0 A 14 AÑOS		15 A 64 AÑOS		65 Y MAS AÑOS		M U J E R E S	
	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES
DISTRITO CHETILLA	607	1,326	639	645	642	893	45	67	14	14
- CC.PP. URBANOS	65	96	47	58	23	70	6	6	14	14
- CC.PP. RURALES	542	1,230	592	587	599	823	39	53	1	1
ANTISPANPA	3	5	1	2	3	3	1	1	1	1
BELLAVISTA	3	7	3	5	3	3	1	1	1	1
CADETA	28	73	34	31	38	36	1	2	2	2
CHAHUIT	13	32	16	14	14	16	2	2	1	1
CHANAYO	8	12	7	8	5	11	1	1	1	1
CHETILLA PIQUIO	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1
CHICHEPAMPA	12	24	10	11	14	19	1	1	1	1
CHONTA PACCHA	15	21	9	5	12	19	1	1	1	1
CHUQUIMAZA	2	4	2	1	4	3	1	1	1	1
COCHAPAMPA	26	54	26	23	20	48	2	2	2	2
CRUZ PAMPA	6	17	9	9	7	11	1	1	1	1
CRUZ PUCRO	3	4	3	6	1	5	1	1	1	1
CUCHUPAMPA	32	62	34	39	28	51	1	1	1	1
EL TUBO	6	11	9	7	8	8	1	1	1	1
ESLABON	19	36	17	18	18	35	1	1	1	1
LA COLPA	21	48	28	16	20	28	3	3	1	1
LA MISHCA	21	67	31	29	33	36	3	3	1	1
LANCHIPAMPA	6	13	3	2	4	3	1	1	1	1
LAPON	4	11	4	2	6	10	1	1	1	1
LLULLA-PIQUITO	25	83	38	40	44	47	1	1	1	1
MANAYPAMPA	62	145	58	78	79	98	8	8	2	2
MANZANO	35	80	40	32	39	49	1	1	1	1
PALTA PAMPA	73	161	76	78	76	96	9	9	8	8
PENA BLANCA	8	20	9	9	9	13	2	2	1	1
QUIMAYOC	15	28	17	17	11	28	1	1	1	1
SAN LUCAS	19	28	17	22	11	28	1	1	1	1
SAN SEBASTIAN	11	22	12	12	9	19	1	1	1	1
SAYHUA LOMA	5	14	7	2	6	9	1	1	1	1
TAMBILLO	18	48	15	28	31	34	2	2	2	2
TULPUNA	10	21	12	5	9	11	1	1	1	1
YALUPA	3	8	4	4	4	7	1	1	1	1
ENC	20	43	21	15	21	34	1	1	1	1

Vivienda, despensa, menaje.

Las viviendas son construidas sobre una plataforma de 50 a 70 cm. sobre el nivel del terreno y constan de 3 ó 4 ambientes separados, patio de por medio, para evitar incendios masivos por efecto de los rayos o de incendios en la cocina. Un cimiento de piedras unidas con barro y paja picada protege a los muros de tapial o adobe, de la excesiva humedad del suelo. Todos los ambientes tienen un patio frontal de 1.50 metro de ancho. El techo se construye generalmente de walte (paja de la jalca) aunque ahora están usando tejas de factura local e incluso hay unos cuantos techos de calamina. En cualquier caso, el techo cubre también el patio frontal. Finalmente la casa está rodeada por angostos drenes a tajo abierto para evacuar las aguas de lluvia. El Gráfico N° 3 ilustra acerca de la disposición de una casa típica de Chetilla.

Los trojes de las casas son construidos a base de carrizo cubierto con una mezcla de barro y paja picada. Cada troje está dividido en 4, 6 o más secciones en razón de las especies que han de guardar. Cada sección es de 1.50 m. de largo, 1.20 m. de ancho y 2.00 m. de alto, con una ventana cuadrada en el centro de la parte superior para "siqui" los granos. Para protegerlos de la humedad son construidos sobre pilotes de modo tal que su fondo quede a 50 cm. del piso natural. En cada sección se puede guardar de 15 a 25 sacos de cebada, 10 sacos de arveja, 15 sacos de trigo, 15 sacos

GRÁFICO N° 3

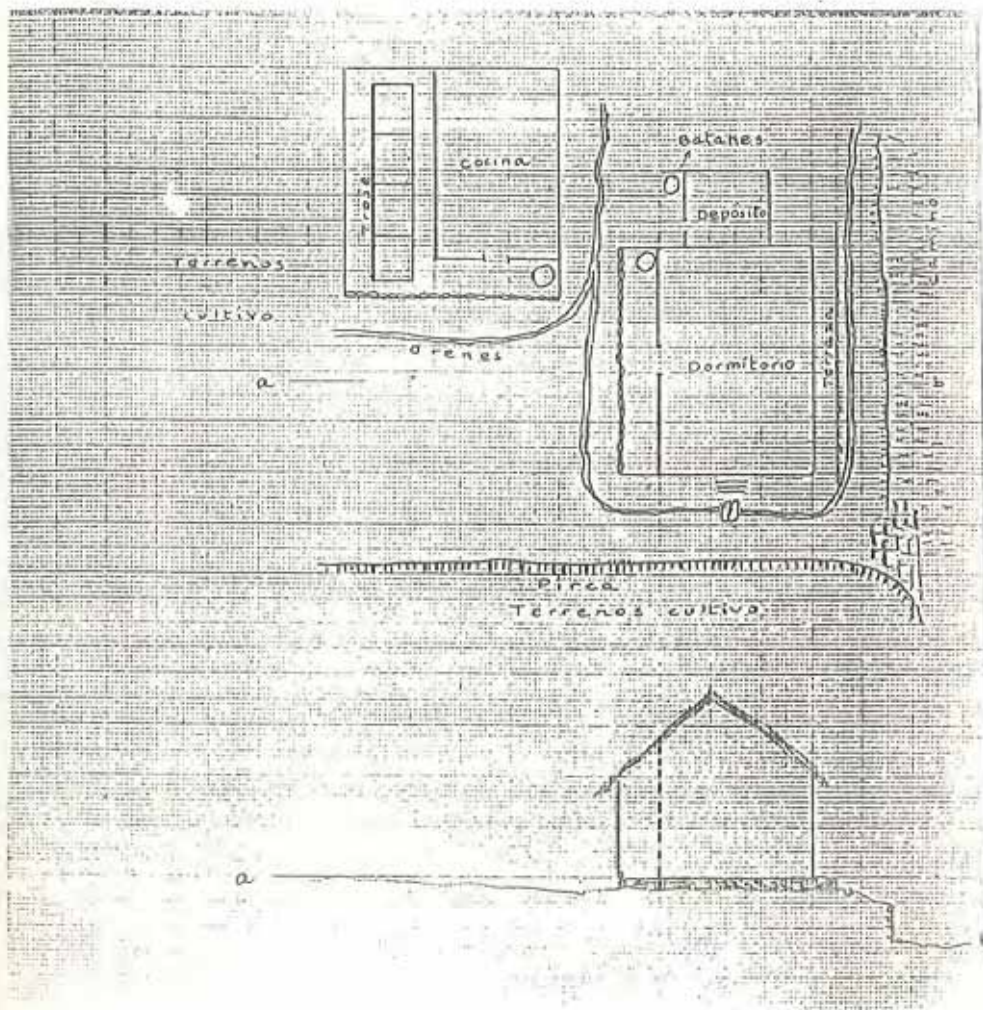
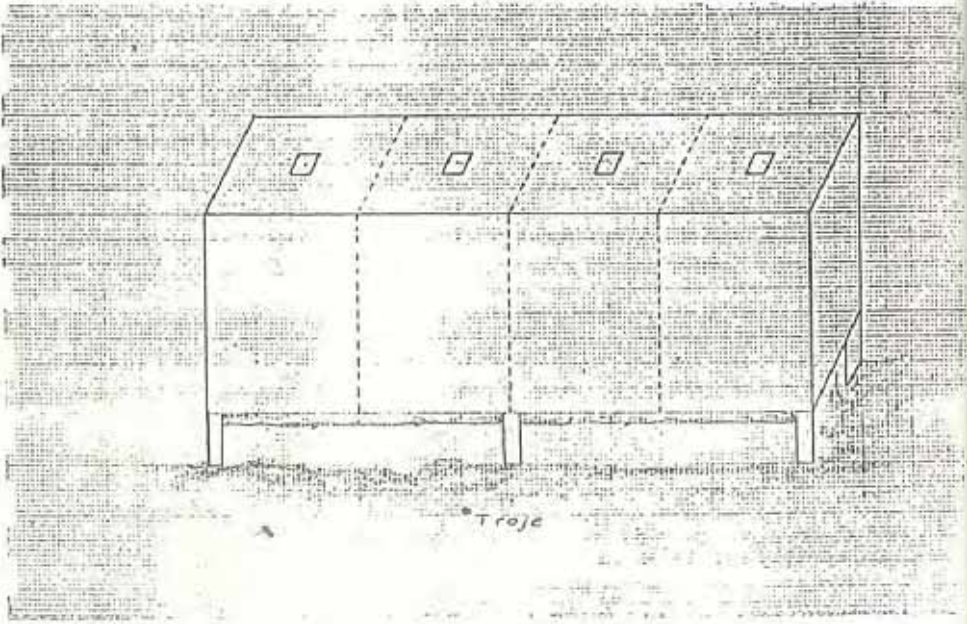
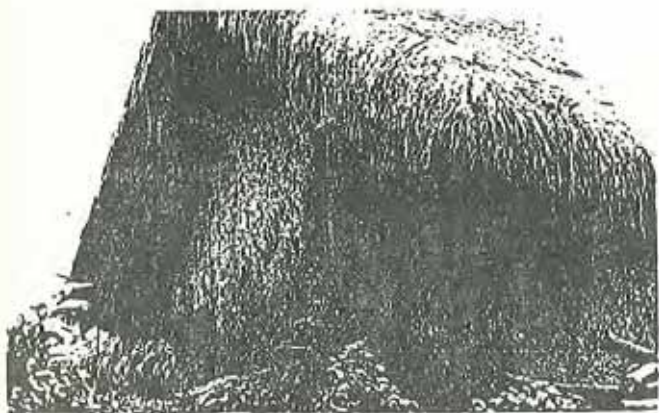


GRÁFICO Nº 4

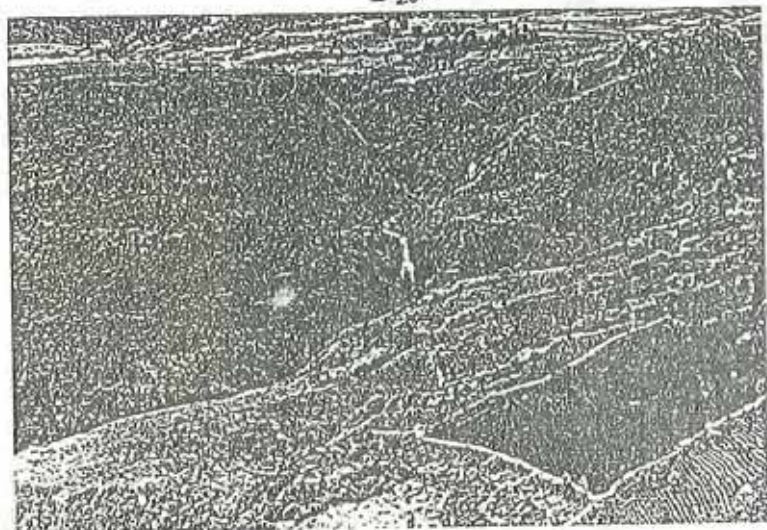




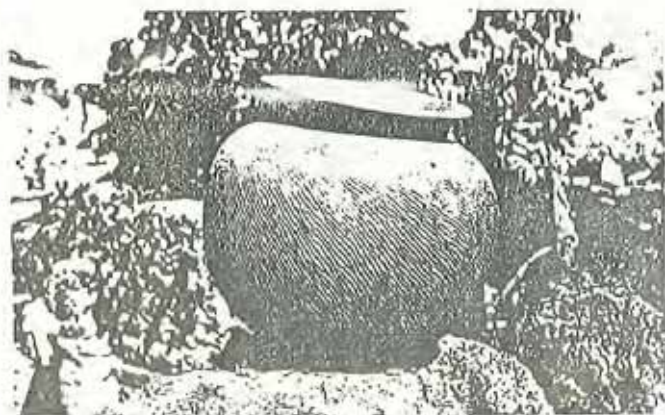
Troje



Casa habitacion con terrado



Río Chuyaruro con vegetación boscosa de protección.



Illa de Mangallpa

de maíz desgranado. En el troje los granos se conservan sin polillas y con poder germinativo durante 2 a más años. El Gráfico N° 4 muestra un esquema de troje. Las papas, ocas y ollucos se guardan en ambientes cerrados y sobre el piso natural.

Las casas, familiares y los barrios están unidos en Chetilla por caminos principales y secundarios tipo telaraña o abanico, todos ellos debidamente empedrados y protegidos con drenes en sus bordes o cruzando el pavimento para evitar su destrucción por la fuerza erosiva de las aguas que por allí escurren en la época de lluvias. Algunas veces el empedrado de los caminos incluye graderías que tienen la altura y el número de peldaños que exige el desnivel del terreno. De los caminos principales y secundarios derivan gradas de piedra o angostos caminos de acceso a las casas familiares que hay en sus cercanías.

El menaje corriente de las familias en Chetilla consiste principalmente en servicio de barro cocido: urpos medianos y grandes, ollas de todo tamaño, tostadores. Asimismo tienen cucharones de madera, zarandas para las harinas. Algunas familias tienen servicio de fierro y aluminio pero la mayoría prefiere los antes citados.

La alimentación está basada en la producción local: papas, arvejas, lenteja, choclo, maíz, cebada, trigo, etc, que guardan para consumir durante todo el año. Forman parte de la

alimentación algunas hierbas ricas en aceites esenciales como huacatay, mostaza, sanchi, culantro, chramca, así como manzanilla, hierba buena y toronjil. También elaboran algunos productos derivados como chochoca a base de maíz, papa seca, harina de arveja y de haba, carnes de vacuno, ovino y cerdo en forma de cecinas. Complementan la alimentación algunos frutales cultivados como lucma, higos, chirimoya, guayabas, granadillas, fruto del saúco, además de las lucmas y chirimoyas silvestres de los montes de La Mishca. Las chirimoyas las traen a Chetilla en cestas que llaman shanga o angarillo protegidas con hojas. Esta producción local da seguridad alimentaria y puede ser complementada aun a través del intercambio con otras zonas al que nos referiremos más adelante.

División sexual y por edades del trabajo.

En Chetilla las labores económicas siguen una marcada división sexual del trabajo. Los hombres hacen las labores fuertes como el manejo de la yunta en las labores de campo, limpieza y conservación de caminos, puentes y acequias, construcción de la vivienda, techado, etc, en tanto que las mujeres hacen los trabajos reconocidos como suaves, esto es, preparar los alimentos, el cuidado de los hijos, acarreo de hierbas del campo para alimentar a los animales menores y acarreo de leña para la cocina, aparte de su permanente labor de hilado y teñido de la lana de ovino para tejer prendas de vestir y colchas. Las ancianas y los niños, aunque

también hilan y tejen, preferentemente hacen el escarmenado de la lana.

El horario general de trabajo es de 6 a.m. a 6 p.m., siempre en actitud de prisa. Quien no cumple este ritmo de trabajo es calificado por el grupo como "haragán", adjetivo bastante fuerte para todo chetillano.

Vestido y tejido.

El tejido es, tal vez, la actividad en que la mujer encuentra la mejor expresión para su incansable laboriosidad, alternándola con los quehaceres domésticos y los agropecuarios.

Todo el proceso que implica la elaboración de textiles es trabajado por la familia campesina, desde el cuidado del ganado ovino, la esquila de la lana, su lavado y escarmenado, el hilado y el tejido.

Desde prendas de vestir hasta mantas para el descanso así como ponchos, llicllas, colchas, fajas, manteles, alforjas y costales, todo sale de esta actividad artesanal mostrando una fase más de la autosuficiencia de la familia campesina.

La pieza textil básica es una manta ancha llamada pullo con listados de siete colores de 1 a 4 cm. de ancho, denominados shuyos, sobre fondo blanco o plomo. Los shuyos son de los colores del arco iris.

Al respecto es interesante señalar que en la cosmovisión andina el arco iris se dice que es el tejido realizado por el personaje mítico que habita en los cerros.

También es digno de destacar la persistencia en Chetilla de un principio de "ética" en los tejidos propiamente andinos, en el sentido de que no es posible pasar del color de un shuyo al siguiente sin señalar líneas limítrofes. Estas líneas que marcan límites entre los colores se llaman cheqches (que al parecer es un concepto similar al de ceques en Cusco). Cuando se tejen las mantas sin estos cheqches, se dice despectivamente de ellos que son "pultos mestizos".

Los tejidos conservan símbolos tan fuertes como el hecho de ser usados para diferenciar a las mujeres solteras de las casadas. Así, el pañal (nombre que dan al pullo usado a modo de falda) tendrá los shuyos en forma vertical si se trata de una soltera y los shuyos horizontales si es casada.

Las niñas desde los 5 años empiezan a ensayar las tareas propias de la actividad textil. A los 7 años ya manejan con cierta seguridad los instrumentos del hilado y a los 12 años manejan ya el telar andino.

A pesar de su carácter netamente utilitario, el tejido no excluye la expresión estética que, como las demás manifestaciones culturales andinas, toma su inspiración y motivaciones fundamentales de la chacra y del mundo natural que la rodea.

El pañal de la mujer chetillana, soltera o casada, se asegura a la cintura con la faja dejando caer hacia delante unos 15 a 20 cm. del pañal, que usan como bolso. Completando el vestido las solteras usan un paño blanco o celeste en la cabeza y que llaman chuco, asegurado por el sombrero de paja. La bayeta roja bordeada de blanco cubre la espalda y hacia delante se sujeta con un topo de cobre, del cual penden largas cintas de colores vivos así como de las trenzas de su cabello, estas últimas adornadas con sortijas de factura local.

Las mujeres casadas de Chetilla usan chuco rojo, verde o negro sujeto por el sombrero de paja.

El hombre soltero luce sombrero de paja "a la pedrada", camisa negra, saco blanco y pantalón negro.

Minga.

La minga es la forma de trabajo local practicada para los labores agrícolas y la construcción de la vivienda. Los trabajos agrícolas incluyen barbecho, siembra, deshierbos y cosecha. Para el barbecho, según el tamaño de la parcela, pueden trabajar de 2 a 15 yuntas con sus gañanes; y para la siembra, deshierbos y cosecha hasta 40 personas. La construcción de la casa puede empezar con la elaboración de los adobes o levantar el muro con tapial, hacer la armazón del techo y el techado que principalmente es de paja, iniciando

desde la recolección de este material en el espacio comunal de la jalca. Otras veces comprende también la elaboración de las tejas.

Cualquiera que sea el trabajo de la minga, el interesado invita con suficiente anticipación a los participantes, que pueden ser hombres y mujeres. En el día y a la hora indicada los mingueros están en el centro de trabajo. El dueño de la minga es un trabajador más pero tiene la responsabilidad de atender con el almuerzo, chicha y aguardiente. Manifiestan en Chetilla con orgullo:

"...así trabajamos nosotros sin preocuparnos de dinero ni de cuándo seremos invitados para algún trabajo..."

En relación a la construcción de la casa refieren:

"...ahora preferimos el tapial para los muros de nuestras casas porque se hace con una sola minga...si la hacemos con adobes tenemos que hacer minga para los adobes y minga para levantar los muros...total dos mingas..."

Las tejas son hechas también en minga. Para ello abren una fosa circular que llaman witrón de 10 m. de diámetro y 50 cm. de profundidad, protegiendo sus bordes con piedras planas que forman un talud con ligera pendiente. El diámetro es suficiente para que una yunta o caballo, al girar dentro, pueda batir el barro:

"...movemos el barro hasta que forme liga, entonces lo amontonamos al centro del witrón y empezamos hacer las tejas..."

Una vez secadas las tejas:

"...las llevamos al horno que hacemos sobre el suelo con troncos, ramas y pajas...las colocamos en forma ordenada y espaciada para que entre la paja, luego quemamos hasta que termine la leña y es todo...como usted ve, nuestras tejas son grandes y también mejores que las de Cajamarca..."

Explican asimismo que:

"...hacemos minga para traer la paja de la jalca, con cinco o diez personas con veinte burros..."

Hacen minga también para ampliar las áreas de cultivo:

"...hacemos minga para traer tierra al hombro, o en burros para ponerla sobre terreno rocoso hasta más de medio metro de espesor para sembrar allí..."

La minga es la mejor expresión de un trabajo masivo e intensivo, sujeto a un cronograma anual pre-establecido, que se practica en un ambiente de satisfacción social y sin la preocupación del dinero, la contratación de mano de obra ni conflictos sociales.

Las señoras nos comentan:

"...si por alguna razón no tenemos alguna herramienta, ollas, urpos para cualquier trabajo, también nos prestamos...nadie nos negamos nada..."

De esta manera todos los trabajos son ejecutados en un ambiente de satisfacción social y afianzamiento de su identidad.

Faena.

Los trabajos de interés público como limpia de acequias, reparación de caminos, etc, representan en realidad una forma de minga grupal, pero por estar organizados por el Concejo Municipal, se les conoce como "faena". En este caso las señoras de los trabajadores que participan en la faena son las que preparan y ofrecen la comida. Los músicos cumplen su faena alegrando el trabajo con caja y "clarín".

Matrimonio.

En Chetilla los padres de familia y el grupo social son quienes sancionan las nuevas uniones matrimoniales. Los casos de matrimonio formal ante el Registro Civil de la Municipalidad local ocurren sólo en caso de apremio causado por una situación legal en la ciudad. En 1987 concurren al acto civil sólo once parejas.

La mayoría practica el matrimonio según los valores culturales propios. En tal caso, el joven pretendiente, con el consentimiento de sus propios padres, va a la casa de los padres de la joven, acompañado de "una persona de respeto" quien asume la representación del joven y expone el propósito de la visita. Aceptada la petición, para garantizar la seguridad del trabajo familiar, el joven pretendiente queda incorporado a su nueva familia. La aceptación de la petición es en sí el acto matrimonial de más valor en Chetilla

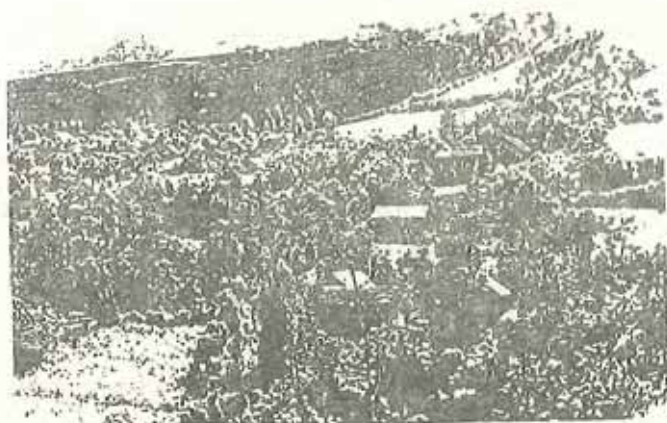
porque responde a la voluntad tanto de los contrayentes como de los padres de ambas familias y de la población local representada por "la persona de respeto".

Una vez incorporado a su nueva familia el joven puede que dar en casa de los padres de su esposa (matrilocal) o llevarla a su casa paterna (patrilocal) hasta que construya su nueva casa (neolocal) en un ambiente junto a cualquiera de las casas paternas (familia extensa). Tales decisiones tienen como base la seguridad económica de la nueva pareja sin lesionar la de las familias paternas.

El acto matrimonial representa también la persistencia en dogmática en Chetilla. La unión se respeta aun cuando el hombre salga a trabajar a las ciudades. Es una manifestación ética y de seguridad interna del grupo.

Caminos, reciprocidad e intercambio.

Chetilla se comunica con otros distritos a través de caminos principales de tres a cinco metros de ancho que le dan acceso a Cajamarca, Porcón, Huaquillas-Chilete, entre los más importantes. Para tal efecto se siguen caminos de uso milenario llamados hoy "de herradura" para practicar la reciprocidad e intercambiar productos. El desplazamiento por estos antiguos caminos se realiza a pie o en acémilas. En ellos se encuentra lugares de descanso, en las intercuencas, aprovechando espacios abrigados por cerros circundantes y



Barrio de Chetilla



Camino empedrado

con disponibilidad de agua y pasturas para las acémilas. Allí se encuentra templetes para las deidades que protegían el paso de los viajeros, a los que hoy se añade en muchos casos, la cruz cristiana, como la existente en la ruta antigua de Chetilla a Cajamarca, en las cercanías del cerro Huayllgayoc.

Actualmente una carretera une a Cajamarca con Chetilla, que es afirmada hasta el cerro Huayllgayoc y de allí a Chetilla es una trocha carrozable, practicable sólo por vehículos de doble tracción. Por lo que el tráfico normal se realiza a pie y en acémilas siguiendo el antiguo camino.

El acceso a producción complementaria a la local, se realiza en Chetilla en los meses de junio y julio, ya sea yendo con productos propios a pueblos distantes hasta dos días de viaje, o ya sea esperando a los que llegan con sus productos a Chetilla procedentes de otros distritos. En ningún caso se utiliza dinero porque para el chetillano no tiene valor pues intercambia en el trueque conforme a medidas que no varían desde hace mucho tiempo.

Los chetillanos van a Chilete llevando aves (gallinas, patos, pavos) y huevos para trocar preferentemente con arroz y servicios para el hogar:

"...en Chilete las aves valen más que en la ciudad de Cajamarca y los servicios son también más baratos que en Cajamarca..."

- Llegan a Chetilla comerciantes de Contumazá y Chilete para comprar vacunos, caballos, burros y cerdos. Ellos comercian con dinero pero también traen becerros para cambiar por vacunos viejos.

- Asimismo llegan a Chetilla olleros de Paríamarca y Mangallpa trayendo urpos grandes y medianos, ollas de todo tamaño y tostadores. En Chetilla prefieren los trabajos de Mangallpa porque dicen que son mejores en razón de que su rayado (paletteado) les confiere más resistencia:

"...cambiamos un urpo por un carnero o un chancho gordo...las ollas y zarandas por su lleno de granos, cebada o trigo..."

- También vienen olleros a Chetilla para preparar allí sus obras:

"...llegan en los mismos meses de cambio hospedándose en casas de amigos. Con barro de aquí hacen sus ollas y lo queman con paja. Luego salen al campo a cambiarlas por productos en la misma medida y los llevan en los animales que traen."

- Hay comerciantes que traen a Chetilla, en los mismos meses, ollas de fierro, trocando las grandes por un carnero o un chancho gordo y las medianas por dos a tres gallinas

Autoridades.

Las autoridades locales en Chetilla, a nivel estatal, son Gobernador, Alcalde Municipal y sus Regidores, Juez de Paz

de primera y segunda nominación, Párroco, y Juez de Aguas. Si alguno de ellos no cumple su función es cuestionado por la población, pudiendo llegar a su desconocimiento y cambio.

La Ronda Campesina, fundada en 1986, ha dado más confianza y tranquilidad a la población en cuanto a la seguridad de sus bienes: terrenos, ganado.

También hay autoridades comunales. Cada sector de caseríos tiene su propia área comunal con su propia junta directiva. El Sector de Chetilla tiene dos áreas comunales: Cruz de Chiriq, cuyo presidente es Hermenegildo Quispe; y Mishca Chica, cuyo presidente es Carlos Mendoza Terán.

Servicios.

Entre los servicios más importantes de Chetilla están la Escuela que ofrece hasta sexto grado y es atendida por cuatro profesores, la Iglesia sin párroco residente pero que viene a cumplir los oficios religiosos durante la fiesta patronal de San Esteban entre el 29 de diciembre y el 6 de enero, así como en Semana Santa. Finalmente, desde 1978, existe un servicio de reparto domiciliario del agua del puquio de Challuacocha que cuenta con un reservorio cerca de la población.

II. LA ORGANIZACION SOCIAL EN CHETILLA

Una característica fundamental de Chetilla es la vigencia de una organización social de hondo arraigo histórico que la diferencia de los demás grupos sociales del Departamento de Cajamarca.

La Comunidad de Chetilla.

La Comunidad de Chetilla constituye realmente un organismo social autárquico y autosuficiente.

Esto no es gratuito. Se trata de una Comunidad con una antigua historia de lucha continua y eficaz contra todo intento de dominio. Desde los inicios de la invasión europea hasta nuestros días, Chetilla lucha por su independencia con valor, perseverancia y lucidez manteniendo a raya a sus agresores. Este pueblo indómito no acató el mandato de Toledo de incluirlos en la reducción de Cajamarca permaneciendo en su región étnica y logrando a la larga la legitimación de esta decisión. Asimismo, rechazó durante siglos el asedio de los poderosos que pretendieron transformarla en hacienda, mientras que casi todo el territorio de Cajamarca fue presa de los hacendados.

Chetilla a lo largo de estas luchas ha fortalecido y ha hecho respetar su identidad socio-cultural. Se expresan en idioma quechua, dentro de un Departamento en el que los idig

mas nativos han sido extinguidos, lengua aquélla en la que guardan sus ancestrales mitos que reproducen su ideología, su pensamiento y su sentimiento centralmente agrarios. Pero también, pasando a lo cotidiano, no tienen reparo alguno de pasearse con su vestimenta étnica por las calles de la ciudad capital en un acto de afirmación de su identidad.

Chetilla es, por donde se le vea, una Comunidad Indígena Campesina que incluso posee tierras y derechos comunales, lo cual define fundamentalmente su forma de vida. Sin embargo, su sentido de independencia hace que no les interese el reconocimiento oficial de tal condición. Seguros de sí mismos no necesitan legitimarse ante nadie. Durante la política impositiva de la cooperativización, los chetillanos rechazaron terminantemente la pretensión de convertir sus terrenos comunales en cooperativas. Aunque en los papeles oficiales se creó la Cooperativa de la Mishca Chica, nunca funcionó como tal. Otra muestra de esta actitud autonomista es el hecho de la conversión de la casa parroquial, construida por el propio pueblo, en escuela al haberseles negado el derecho a un párroco residente.

Por otra parte, una expresión medular de la excelencia agraria de la cultura milenaria hasta hoy vigente en Chetilla es la belleza de su paisaje que muestra un equilibrio entre monte natural, pastos naturales y superficie agrícola. Habiendo sido esta última transformada en terrazas que garantizan la conservación y el enriquecimiento de los suelos per

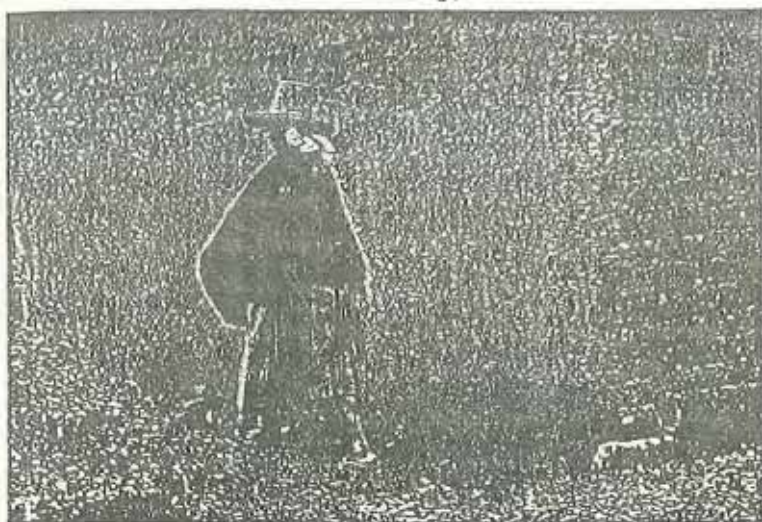
mitiendo un trabajo agrícola constante a través del año de modo tal que cada mes se está sembrando y cosechando productos. Esto sólo ha sido posible por la independencia que a través de su lucha ha logrado Chetilla. Por el mismo motivo es que no se ha dejado despojar del acceso directo a tierras de jalca, de quechua y de yunga que le garantizan una suficiente y muy diversificada despensa agrícola y ganadera así como la provisión de paja para construcción de viviendas y leña para combustible.

Esta ligera presentación del tema es suficiente para demostrar que, efectivamente, Chetilla es un organismo social autárquico y autosuficiente a consecuencia de su lucha de siglos contra todo intento de dominación

La familia en Chetilla.

Si la Comunidad de Chetilla es el organismo social, este organismo tiene como células constitutivas a las familias. La familia, como célula del organismo social, es insuficiente en sí misma pero en cambio es absolutamente necesaria para la existencia de aquél. De allí que la familia tenga vigencia social sólo como integrante de la Comunidad mientras que no puede haber Comunidad al margen de las familias que la integran.

La génesis de la familia es el matrimonio. Pero éste, en Chetilla, no implica sólo la unión de la pareja sino que tam



Jóvenes
con vestimenta
típica de
soltería

bién lleva a la unión de las familias implicadas así como de los compadres y amistades. Por ello, el matrimonio deviene fecundo no sólo por los hijos que procrea biológicamente sino ante todo por la multiplicación de las relaciones sociales que gesta el acto matrimonial.

Ahora bien, en la Comunidad de Chetilla el matrimonio no sólo se legitima ante el círculo de familiares y amigos sino también ante todo el organismo social representado por "la persona de respeto" que hace la petición formal de la pretendida en representación del pretendiente. Este acto simboliza la conformidad comunal.

De este modo, el desempeño matrimonial de los contrayentes queda sujeto tanto al amparo como a la vigilancia comunal. Esto da tanta solidez al matrimonio, que en Chetilla, sólo por excepción se recurre a la legitimación de la unión ante el Registro Civil de la Municipalidad o ante la Iglesia. Se engaña pues quien con ojos de forastero y con indicadores estadísticos del matrimonio oficial pretende ver familias en debles propensas a desintegraciones fáciles. Así como la Comunidad de Chetilla es un organismo social autárquico y autosuficiente sin necesidad para ello de ningún reconocimiento oficial, las familias de Chetilla superan en solidez a las de otros lugares en los que el matrimonio se sanciona ante el Registro Civil pero las parejas no cuentan con el amparo ni con la vigilancia comunal.

Por otra parte, el organismo social que es la Comunidad de Chetilla garantiza a cada una de sus células familiares el acceso a los recursos necesarios para su reproducción mediante una diversidad de vías y modalidades. Así por ejemplo tenemos la herencia que no necesariamente proviene de los padres sino que también puede proceder de otros parientes e incluso de los padrinos. Dentro de Chetilla es muy frecuente la práctica del cultivo de chacras "al partir", modalidad que también permite acceder al usufructo de la tierra. Asimismo, la minga, genera derechos de compensación con parte del producto obtenido.

La minga en Chetilla.

Así como la Comunidad de Chetilla constituye un organismo social autárquico y autosuficiente y la familia es su célula constitutiva, la minga viene a ser, en esta metáfora, la dinamicidad fisiológica, la fuerza, del organismo social. Del mismo modo que el curandero conoce el estado de salud de la persona al tomarle el pulso, la minga es el signo vital por excelencia de la salud de la Comunidad Indígena Campesina.

I Chetilla es, justamente, "tierra de mingas". Durante todo el año, siguiendo la secuencia de las labores agropecuarias, la minga está presente en las chacras de Chetilla. La minga es un elemento constante del paisaje de Chetilla, como los montes y los cercos, mientras que los cultivos y el ganado van rotando.

La minga es la característica esencial de la organización comunal en Chetilla. Ella pone en funcionamiento al organismo social que se concreta en los grupos de trabajo dispersos en las chacras, cambiando de conformación y ubicación día a día, cohesionando siempre a familiares, compadres y amigos en base al trabajo agrario, la comida en común, el compartir la chicha y el aguardiente, las bromas a lo largo de todo el día, las narraciones de cuentos, la esperanza de la buena cosecha y el reparto de los productos al final de la campaña. Los gritos y "guapeos" animan a cada momento el trabajo en minga, ya sea llamando la atención a los lerdos, puyando a los bueyes o llamando a los "cantos" como se denomina a los encargados de distribuir chicha y aguardiente.

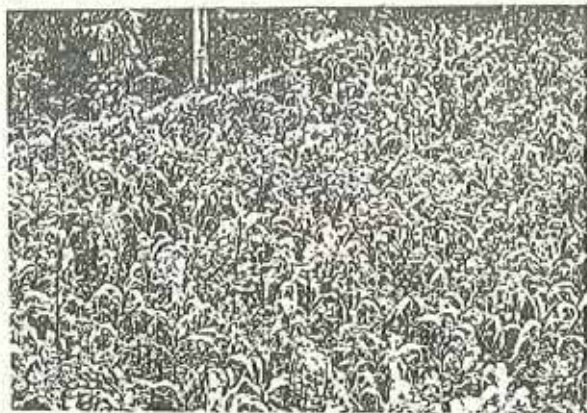
La minga es también la expresión fundamental de la reciprocidad en la sociedad de Chetilla. El trabajo es la base económica de esta Comunidad y se da y se recibe en la minga. Sin el acceso al trabajo a través de la minga de nada vale poseer tierras en propiedad. Sólo el trabajo hace productiva la tierra que alguien pueda poseer. Al final de cuentas la producción de la chacra sólo se logra por la conjunción del trabajo de los parientes, los compadres y los amigos que es justamente la minga. Se equivoca quien iguala la dimensión de la tierra poseída por una familia al poder económico, social y político de la misma. El poder es compartido en la comunidad. Por eso dicen los chetillanos: "...aquí entre nosotros no hay personas de poder, todos nos respetamos y servimos por igual...el dinero no nos interesa".

La minga es la expresión de la salud social en Chetilla porque al poner en funcionamiento a la integridad del organismo social tonifica a todos sus órganos, esto es, a los grupos de trabajo de las mingas. A su vez, cada minga es la reafirmación y el fortalecimiento de los lazos sociales entre sus miembros.

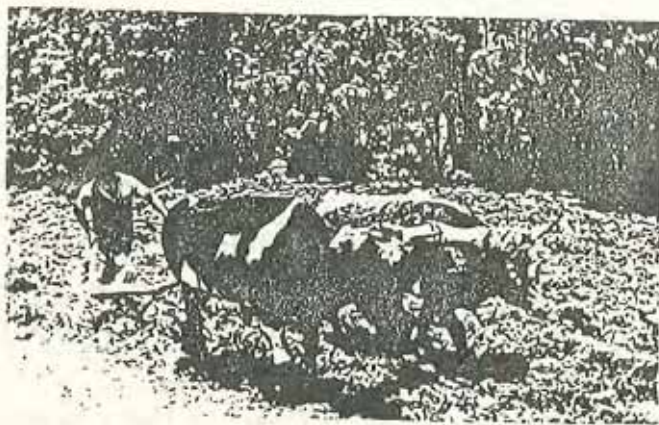
La chacra en Chetilla.

La chacra en Chetilla es el resultado del trabajo del organismo social "en minga", por decirlo así, con la naturaleza de su entorno, bajo el amparo de las deidades telúricas. Así pues, la chacra es el lugar de encuentro de sociedad y naturaleza así como de lo humano y lo divino. La chacra es el sitio en que la familia produce sus alimentos y los elementos necesarios para su labor artesanal, es allí donde a través de la minga se relaciona con parientes, compadres y amigos en un ambiente festivo de buena salud social y también es el templo en el que se practica el ritual que comunica a la familia con los dioses propiciatorios. La chacra pues está íntimamente ligada a la satisfacción de las necesidades familiares tanto biológicas como sociales y religiosas.

Los dioses propiciatorios velan porque la lluvia no sea escasa ni excesiva, porque los vientos no quiebren los maizales, porque la ranca no acabe los papales. La chacra pues es el centro de todo tipo de relaciones de la familia con su entorno natural, social y sagrado así como también es la



Asociación de cultivos



Preparación del suelo

fuerza de todo tipo de satisfacciones en una amplia gama que va desde el hambre hasta el rito.

La sociedad de Chetilla es agrocéntrica porque su actividad fundamental es la agraria tanto en el sentido de que sus productos garantizan la reproducción económica de la familia como porque es esta actividad la que fundamentalmente convoca a la minga y con ello propicia la solidaridad social como también porque es a través de ella que se logra el favor de los dioses propiciatorios. Los Cerros, llamados localmente, orqo y qaga, tienen poderes divinos en Chetilla. Ellos son los "dueños" de las tierras, de las aguas, de las plantas, de los animales. Sin embargo "han consentido" que la Comunidad, con su trabajo, tome una parte de aquellos bienes y los transforme y los cultive en su provecho, creándose así la agricultura bajo su protección. De allí que esta actividad familiar y social no sea ajena a lo telúrico sino parte de ello y esté sujeta a las vicisitudes propias del Cosmos, en su concepción andina.

Para hacer chacra se convoca a la minga y se recurre al conjuro de los dioses. Se requiere de la ayuda social y de la ayuda de las deidades telúricas.

Por lo expuesto, la producción agropecuaria en Chetilla no puede ser reducida simplistamente a un hecho meramente técnico. Requiere de la reciprocidad social expresada en la minga y de la reciprocidad cósmica expresada en el rito.

Es este modo de vivir la agricultura el que permite mantener los equilibrios básicos que se observan en el paisaje de Chetilla.

La hacienda, en cambio, como expresión extraña a la cultura andina ha devastado el paisaje en grandes áreas del Departamento de Cajamarca al romper la relación recíproca con la sociedad y la naturaleza andinas.

Mayordomía en las celebraciones colectivas en Chetilla.

Además de la minga, que es una expresión cotidiana de trabajo y solidaridad social, ocurren en Chetilla celebraciones en las que participa toda la colectividad ya no directamente con afanes productivos aunque sí relacionados íntimamente con aquéllos, a través de símbolos religiosos.

Mientras que la minga ocurre en el tiempo profano productivo cotidiano y en el espacio productivo de la chacra, las celebraciones colectivas religiosas ocurren en determinados hitos de tiempo sagrado y en el espacio sagrado del templo que sólo entra en función en el momento que le corresponde, permaneciendo cerrado en los intervalos.

En estas celebraciones colectivas de índole religiosa se consolida también la sociedad de Chetilla al reforzar su identidad cultural, al renovar su relación de reciprocidad con las deidades telúricas en búsqueda de amparo, solicitan-

do el favor cósmico para su quehacer agrario y ofrendando los productos de la chacra en señal de agradecimiento por lo ya recibido.

En estos momentos sagrados ocurre la redistribución de bienes en las celebraciones festivas para devolver el equilibrio a la sociedad pues de otra manera no sería digna del favor cósmico. Se equivoca quien superficialmente ve en ello un gasto irracional. Quien así piensa es incapaz de entender el contexto sociocultural en que ello ocurre y manteniéndose ajeno presume conocer y opina sin ser capaz de entender.

Ya nos hemos referido a los ritos familiares en la chacra. Ocurre pues una alternancia de tiempos profanos y sagrados; y dentro de estos últimos se tiene los ritos familiares en la chacra y los ritos colectivos en los templos. Todo ello enriquece la vida social ampliando la variedad de posibilidades de participación social y de asumir responsabilidades.

Se equivoca también quien ve en las celebraciones religiosas actuales la manifestación de un sincretismo cultural andino-cristiano. En tal caso sólo alcanza a ver la máscara del danzante sin comprender lo que la danza expresa. La clandestinidad de una práctica religiosa milenaria en un ambiente cristiano es la mejor prueba de su persistencia y de su vigencia. A la larga, lo que queda en esas fiestas de cristiano es lo que de él se andinizó o lo superfluo del ri-

tual sin implicar la vigencia, siquiera parcial, de la doctrina cristiana.

A continuación nos referiremos ligeramente a algunas de las celebraciones colectivas en Chetilla destacando su estrecha relación con el quehacer agropecuario en esta región.

- La fiesta patronal de San Esteban que se celebra del 29 de diciembre al 6 de enero. En esta fiesta cada día se dedica a un santo y para cada día el pueblo reunido en la Iglesia a principios de diciembre elige los cargos del año siguiente: mayordomo y pendonero. Los mayordomos de cada día pagan la misa correspondiente. Los pendoneros son los encargados de conseguir la participación de los danzantes: pallas y chunchos, y de los músicos: cajero y "clarinero". Se considera buena la fiesta en función de la calidad de la música. Asimismo el pendonero provee la alimentación, así como compra un vestido nuevo para el santo y ensaya a las pallas. La fiesta es un baile que dura toda la noche. Un rol fundamental en la fiesta de cada día es el del "negro", danzante que con permiso expreso de las autoridades juega a infringir las reglas cotidianas burlándose de lo que en el tiempo profano está lleno de dignidad.

La fiesta patronal de San Esteban tiene un fuerte contenido agrícola pues en la fecha de su celebración se ha iniciado la cosecha de papas mientras que está próxima la culminación de las siembras de maíz. Entonces la celebración de la

fiesta patronal enlaza a los principales cultivos andinos de Chetilla. Por lo tanto esta fiesta tiene raíces andinas a las que se ha adecuado la celebración de San Esteban.

= Carnavales. Su celebración se realiza con música diferente y se organiza con pandillas de cantantes y danzantes que van disfrazados con máscaras denominados localmente chichayamun carshnas. En cuanto al contenido agrícola del carnaval, durante esta festividad continúa la cosecha de papas, se ha realizado o está por realizarse el segundo aporque del maíz con lo cual queda prácticamente asegurada su cosecha, se ha hecho el aporque de gran parte de las siembras de oca, olluco y mashua; y se están iniciando las siembras de arveja, cebada y trigo.

- Semana Santa. En Chetilla se celebra Domingo de Ramos con procesión y Pascua de Resurrección con "quintos" que consisten en ofrendas a las cruces de los barrios. Como se celebra en abril, ya han culminado las cosechas de papa y están próximas las cosechas de maíz.

- Las Cruces. Se celebra los días 1º, 2 y 3 de mayo. El 1º se viste con flores a la cruz de la Iglesia. El 2 se viste a la Cruz de Conga y el 3 se viste a la Cruz del Chirij y a las seis Cruces del Hualgayoc. Para cada Cruz hay un mayordomo que asegura pallas y música. El día 3 se va en peregrinación a la punta de los cerros Chirij y Hualgayoc, el mayordomo lleva el "quinto" consistente en una armazón de pallas

donde se amarra dulces, bebidas, pan y frutas, y se baila con las pallas y la música. El que "tumba" el "quinto" será el mayordomo el próximo año. Las autoridades van a la Cruz que tiene Chetilla en la cumbre del Cerro Hualgayoc. El contenido agrícola de esta celebración de indudables raíces andinas está dado por el inicio de las cosechas de maíz, sobre todo como choclo, y por el inicio de la preparación de los suelos para papa. Las ofrendas a los cerros evidencian el contenido telúrico de la fiesta.

- Día de los difuntos. Se conmemora el 2 de noviembre visitando las tumbas de los familiares llevándoles la que fue su comida favorita y quemando ajeno o romero. Todo esto mientras se conversa con ellos. Para entonces está próximo el inicio de la cosecha de papa y se está en plena siembra de maíz mientras que ha culminado la siembra de oca, olluco y mashua.

La "diferenciación social" en Chetilla (?).

La noción de diferenciación social es parte de la formación profesional de varias generaciones de científicos sociales y éstos no pierden la oportunidad de aplicarla, en honor a sus profesores, a cualquiera sea la realidad que motive su estudio.

Sin embargo, la más ligera aproximación a la realidad de la organización social en Chetilla nos revela la impertinen-

cia de la aplicación de "nociones envasadas" por el academismo en esta sociedad andina tan vital, dinámica e independiente. En Chetilla estamos ante una sociedad de reciprocidad y redistribución, no de intercambio y acumulación.

Para empezar, el trabajo en Chetilla se valora igual que la propiedad de la tierra. Así, en la modalidad de conducción de la chacra "al partir", tanto el propietario de la tierra como el que la trabaja se reparten la cosecha en partes iguales: "mitad mitad". Esta es una prueba irrefutable de que el valor del trabajo equivale al de la posesión en propiedad de la tierra. Pero hay más: las relaciones entre el propietario y "su partidario" es sumamente cordial y ceremoniosa: de nada vale la tierra sin el trabajo fecundante.

Es claro pues que la diferencia estática en el tamaño de la propiedad de la tierra, en un momento dado, entre los campesinos, no puede tomarse automáticamente como "diferenciación social". Hay procesos dinámicos de redistribución de esta tierra entre quienes la trabajan y quienes son sus propietarios. No es lícito entonces, en las comunidades indígenas campesinas andinas, pretender que las estadísticas de la propiedad de la tierra permiten captar la esencia de la organización social. Esto es quedarse en lo meramente estático, pero el organismo social andino es de una gran dinamicidad y multiplicidad de factores intervinientes, ninguno de los cuales por sí mismo, al margen de todos los otros, puede explicar algo.

En las relaciones sociales de producción en Chetilla la provisión de la semilla para la chacra vale tanto como el trabajo de preparar la comida y la chicha para la minga. Es tamos ante otra situación en la que el trabajo permite el acceso a otro recurso estratégico para la producción agrícola, que difícilmente puede entenderse adoptando posiciones simplistas y reductoras propias de una visión equívoca desde fuera.

Las relaciones sociales de parentesco, compadrazgo y amistad son la verdadera "riqueza", la verdadera valoración social en Chetilla, las que sustentan el prestigio familiar y personal. El prestigio social en Chetilla sólo se logra a través del cabal cumplimiento de los roles sociales asumidos u otorgados por la propia comunidad, no por designación venida de fuera.

El control social en la Comunidad de Chetilla garantiza el correcto funcionamiento de la reciprocidad y la redistribución entre sus miembros y justamente la valoración de ellos está en función del cumplimiento de tales normas sociales. En este contexto no se gana prestigio acumulando bienes, poseyendo más cosas, sino por el contrario compartiendo con la sociedad. Por eso se prestigia más quien siendo mayordomo o pendonero cumple su rol con entusiasmo, esforzándose al máximo de sus posibilidades por dar realce a la fiesta. No sólo se trata de la cantidad de aquello que se redistribuye sino que el grupo social aprecia ello en proporción a las posibi-

lidades de cada familia. Es el esfuerzo que implica el cumplimiento de las obligaciones del rol lo que se valora, más que la cuantía del aporte.

Sólo quien no comprende la riqueza y multifuncionalidad de las relaciones sociales en Chetilla puede engañarse creyendo haber encontrado "diferenciación social" en base a la manipulación estadística de una variable sin considerar la correlación múltiple que la relativiza y neutraliza.

La presencia del Estado en Chetilla.

La presencia del Estado en Chetilla y su vigencia son mínimas porque el funcionamiento del organismo social no lo deciden las instituciones estatales, que son portadores de intereses y mensajes ajenos y hostiles a la dinámica propia de la Comunidad cuya expresión más vital es la minga, modalidad que no tiene vigencia en los procedimientos estatales.

Las faenas para hacer obras públicas impuestas por el Estado aprovechando gratuitamente el trabajo comunal no pueden ser comparadas con la minga porque, en primer lugar, la obra a realizar no es una propuesta comunal sino estatal y los métodos de realización son también impuestos por el Estado, de modo tal que la comunidad no puede percibir la faena como un trabajo propio sino como una imposición en la que el campesino pasa a ser considerado simplemente como mano de obra, sin poder de decisión ni control alguno. Además, en estas fae-

nas la alimentación de los trabajadores corre por su propia cuenta y no es garantizada por quien los convoca como es norma en la minga.

Esto explica el desinterés y el desgano de los chetillanos para participar en tal clase de obras. Ya tenemos un pequeño museo de "arqueología del desarrollo" (concepto desarrollado por Juan Palao para aplicarlo a Puno) en Chetilla. Allí están los muros de concreto armado del puente, ya medio destruidos por la primera avenida del río Chonta; los muros de ladrillo y cemento abandonados de lo que se dice iba a ser el mercado, en un pueblo en el cual para nada se necesita un mercado; la posta sanitaria inconclusa y cuyo techo finaliza a la mitad de la vereda de modo que las lluvias ya la han deteriorado el pavimento; las bolsas de cemento "ya pasado" que obran en poder del municipio, etc.

Chetilla, como toda capital de Distrito tiene como autoridad política máxima un Gobernador, quien nombra, a nivel de los caseríos principales a un Teniente Gobernador. Estas autoridades, por ser impuestas desde fuera tienen muy poca vigencia en la práctica de la vida social chetillana.

En cuanto a las autoridades municipales, si bien los Alcaldes desde 1980 son nombrados a través de elecciones, sin embargo los candidatos son impuestos por los poderes políticos de la región desde la ciudad de Cajamarca por lo cual también son vistos como ajenos a la verdadera organización social de Chetilla.

Las rondas campesinas en Chetilla.

Las rondas campesinas han surgido en el Departamento de Cajamarca como un ensayo organizacional surgido desde el seno del campesinado para atender por sí mismos los problemas que enfrentan cotidianamente y que el Estado no contribuye realmente a solucionar.

En un primer momento surgieron como respuesta al abigeato que las autoridades formales fueron incapaces de controlar. Esto obligó a los campesinos a organizarse en brigadas o rondas para vigilar el espacio de su jurisdicción estableciendo tranqueras en los lugares estratégicos para el control del paso del ganado.

Pero a este primer paso de lucha contra el abigeato que logró un indudable éxito se van sumando otras actividades al tomar conciencia de que por sí mismos los campesinos pueden defender sus derechos y ordenar mejor su sociedad.

Es reconocido ampliamente el valor organizativo de las rondas basado en una moral campesina basada en la cultura ancestral y que se va desarrollando con independencia de los partidos políticos en la medida en que éstos no perciben ni entienden la realidad campesina andina porque son expresiones de ideologías ajenas forjadas en los países industrializados.

En el Distrito de Chetilla las rondas campesinas movilizan a 500 personas y específicamente en el Sector de Chetilla se cuenta con 73 ronderos.

III. LA CULTURA EN CHETILLA

Devenir cultural en Chetilla

Entendemos por cultura en Chetilla el sustento del comportamiento social, de la organización social, en Chetilla. Es decir, se trata de "esa totalidad compleja que incluye conocimiento, creencia, arte, moral, ley, costumbre y todas las demás capacidades y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad" (Tylor, E.B. 1871 Primitive Culture. Londres).

La cultura en Chetilla se ha formado en milenios de diálogo y reciprocidad:

- diálogo y reciprocidad de la sociedad consigo misma para encontrar formas adecuadas de organización,

- diálogo y reciprocidad de la sociedad con la naturaleza para lograr armonizar en la chacra, por un lado, producción suficiente para la sociedad y, por otro lado, el enriquecimiento de la naturaleza a través del aumento de la biomasa, del aumento de la vida en general: la productividad primaria de las terrazas construidas en Chetilla y cultivadas con papa y maíz es mayor que la productividad del monte natural circundante,

- diálogo y reciprocidad de la sociedad con las deidades telúricas, mediante el rito, para velar por el equilibrio cósmico que propicie el bienestar y evitar el Pachatigra, como dicen en Chetilla, esto es, el vuelco del espacio y el

tiempo, o Pachakuti como se le denomina en el idioma quechua de otras zonas.

Otro elemento fundamental en el devenir cultural de Chetilla es la continuidad de la lucha insurgente de su pueblo contra todo intento de dominación a lo largo de nuestra historia colonial que se inicia con la invasión europea en 1532 y continúa hasta nuestros días. A través de esta lucha se ha fortalecido la identidad cultural de Chetilla cuyas manifestaciones más tangibles las tenemos tanto en el mantenimiento de sus terrazas, la conservación de sus montes y el vigor de la minga, legado histórico que ha sido destruido en casi toda el área del Departamento de Cajamarca.

La dignidad con la que asume su herencia histórica y la dignidad con que lucha por su independencia son los rasgos más marcados de la cultura en Chetilla.

Cosmovisión en Chetilla

La naturaleza es el concepto más abarcante, más totalizador, de la cultura en Chetilla, como en todos los Andes. La sociedad se comprende a sí misma como parte de la naturaleza y las deidades cósmicas son immanentes a la naturaleza. No se separa aquí naturaleza y sociedad como en la cultura occidental sino que se consideran hermanos, unidos por el mayor grado de parentesco, por padres comunes.

La chacra es el lugar donde se expresa mejor esta relación. Los cerros (una jerarquía de las deidades telúricas) son los poderosos y celosos guardianes de los suelos, las aguas, los montes (flora) y la fauna, en la concepción del mundo existente en Chetilla. Ahora bien, los cerros tutelares consienten que la sociedad organizada, que también está bajo su protección, solicite parte de sus recursos, a condición de que se cumpla las normas que ellos imparten al respecto, en cada caso, con el fin de preservar el equilibrio cósmico, que no sólo comprende la conservación de la naturaleza ni la adaptación a ella sino que también acepta profundas transformaciones del paisaje en beneficio de la sociedad siempre y cuando con ello se enriquezca también la naturaleza.

La chacra es el fruto del trabajo que la sociedad aplica a un lugar, a un espacio específico, en forma de minga. Pero en tal espacio específico, por ser un espacio natural, con anterioridad a la aplicación del trabajo social, hay allí un suelo dado, una determinada cantidad y calidad de agua, una flora específica, una fauna correspondiente y un clima preciso. Ahora bien, la conjunción de trabajo social y condiciones naturales en el lugar elegido originan la formación de la chacra que es la construcción de un suelo agropecuario a partir del suelo natural, la instalación de un manejo del agua a partir de las fuentes que allí existen, la flora y fauna naturales son reemplazados por variedades de plantas cultivadas y por razas de animales domésticos, convenientes a las condiciones del lugar, el laboreo del suelo y

el manejo del agua así como la construcción de terrazas o cercos modifican el clima creando un microclima especial. La chacra pues en Chetilla, como en todos los Andes, es una obra de filigrana, el trabajo de un orfebre, no un artefacto producido en serie. Cada chacra es diferente, tiene su individualidad, su identidad. Esto obliga a que su tratamiento tecnológico sea específico: exige una especial preparación del suelo, un especial manejo del agua, una fertilización específica, unas variedades de cultivos adecuados así como unas asociaciones y unas rotaciones de cultivos concordantes con su condición. Exige una tecnología de detalle, no es el lugar para la aplicación de una tecnología universal. Por ello la agricultura andina se caracteriza por una amplia gama de recursos tecnológicos. Esto se manifiesta en Chetilla en su diversidad de agroecosistemas y en el diferente comportamiento de sus "pampas" y sus "lomas".

Dentro de todo este complejo de condiciones naturales y manejos sociales que es la chacra, el ámbito de la incertidumbre es el clima. El viene determinado directamente por las deidades telúricas. Por ello es el motivo central del rito.

El culto ritual a las deidades telúricas invocando el favor de buen tiempo para el año agrícola venidero, comprende dos modalidades necesariamente complementarias:

- el culto puntual en el tiempo y el espacio sagrado dedicados exclusivamente a las celebraciones colectivas en honor

de tales deidades, como por ejemplo la fiesta de las Cruces de Mayo, oportunidad en que los pobladores de Chetilla acuden a Chiriq Cruz, a Cruz Conga y al cerro Hualgayoc,

- el culto permanente en el tiempo que consiste en la administración del espacio vigilando el equilibrio entre montes, pastos naturales y campos de cultivo.

Ambas modalidades rituales se practican en Chetilla, pues no basta una sin la otra. Quienes han destruido los montes de su territorio no merecen el favor divino. Por eso, con la deforestación acentuada en los últimos 50 años en los alrededores de Cajamarca, se ha producido una disminución gravísima en el rendimiento de los cultivos.

En Chetilla hemos recogido las siguientes versiones:

- Un tiempo cortaron un pauco, un señor Dionisio. IAaay! dizque se quejó el palo, se cayó. En la noche, en su sueño, dizque le dijo: "no te quedas maldiciau". Se quedó mudo, da ñau. Los palos viejos, antiguos, dicen que tiene su shapi (ente sagrado).

- Una vez dicen que un viejito tenía un higuerón grandazo y se puso a cortarlo, corte y corte, y IAaay! gritó. Calati to dizque salió corriendo... padeció mucho el viejito hasta que se murió. En su sueño dizque le había dicho "cuidado va yas a cortar, es mi casa". El viejo dizque lo corta nonña, pero el viejo zongo lo corta dizque. Se fregó por zongo. Por ejemplo, si yo sueño eso ya no lo corto porque me dice pué. Por eso, hay veces, se viene gritando cuando lo cortan.

La cultura en Chetilla, como en todos los Andes, se caracteriza por ser agracéntrica y holística. El quehacer agrario es la principal actividad en un lugar como Chetilla, en el que todos los meses se siembra y se cosecha diferentes cultivos. Es también el principal motivo de las conversaciones cotidianas y de los relatos míticos. Constituye el contenido central de las celebraciones colectivas. Ocupa la vigilia y los sueños de los chetillanos. Es el motivo central de las simbolizaciones. A través de la minga es el nuclearizador social por excelencia. También, como hemos visto, es el móvil principal de la conexión de la sociedad con las deidades telúricas. Todo conocimiento, toda creencia, toda motivación artística, toda norma o toda costumbre, tienen su contenido definitorio en la actividad agraria.

Por otra parte, en Chetilla, como en todos los Andes, no se percibe, ni se piensa, ni se siente, un detalle de la realidad al margen de todos los otros. Se sabe y, por tanto, se actúa, considerando que todo está enlazado, que no puede existir algo al margen de todo lo demás. Esto es lo que se conoce como cosmovisión holística, totalizadora.

La base empírica de esta cosmovisión en Chetilla radica en el hecho de que cada campesino conduce muchas parcelas, cada una de las cuales tiene varios cultivos o en las que se cría diferentes especies de animales, en diferentes agroecosistemas, además de una actividad artesanal familiar. Pero eso no es todo. Debe participar en múltiples grupos de min-

gos tejiendo relaciones sociales para trabajar sus campos y los de aquéllos con los cuales está vinculado. Esto exige una gran gama de conocimientos y una administración muy compleja de su tiempo. En tal contexto hay que estar siempre enterado de la situación de todos los elementos en juego, por ejemplo, composición por edad y sexo de los hatos de vacunos y ovinos y lugares donde están pastando y donde deberán pasar a pastar en la rotación anual, composición por especies y edades de los cultivos de las diferentes chacras propias y de aquéllos con quienes hace minga determinando y priorizando las labores que exigen los hatos y los cultivos en cada momento.

Un elemento central en la cosmovisión de Chetilla, como en todos los Andes, es la concepción de la naturaleza como si fuera un ser vivo altamente sensible, capaz de responder positivamente al buen trato y, por lo tanto, domesticable, pero capaz también de responder con ferocidad ante una agresión. Muy diferente es la concepción que tiene de la naturaleza la cultura occidental, que la asimila a un mecanismo, esto es, la considera como un objeto insensible, inerte, desechable luego de haberse usado.

En Chetilla hemos recogido algunas nociones centrales acerca de la fuerza vital que es propia de la naturaleza concebida como ser vivo así como del manejo que ésta hace para el mantenimiento y ejercicio de tal fuerza.

La fuerza vital de la naturaleza se llama shínyl en Chetilla (palabra que equivale a sinchi en el idioma quechua de otros lugares). Esta corriente de vida se manifiesta en los hombres, en los animales, en las plantas, en los suelos, en las aguas, en las piedras, en los cerros, en las quebradas, en los vientos, en las nubes, en las neblinas, en los montes, etc. Ahora bien la naturaleza administra su fuerza vital regulándola en pulsaciones de sístole y diástole, de contracción y relajamiento, de actividad y descanso. Wiñay llaman en Chetilla al brote vital, al momento de máxima expresión de vitalidad, mientras que denominan samay al descansar renovador para tomar aliento. La vida depende de la armonización de wiñay y samay. No se concibe el uno sin el otro. Una expresión particular de ello es que en Chetilla todos los suelos descansan cualquiera sea el agroecosistema al que pertenezcan desde la jalca, pasando por la quechua, hasta la yunga.

Cultura y vivencia agrícola en Chetilla.

Chetilla es un paradigma andino de una actividad productiva agropécuaria integral, integrada, intensiva y sostenida, pero lo es porque allí se mantiene el equilibrio de montes, pastos naturales y áreas de cultivo, equilibrio que, como hemos visto, es un ritual indispensable a las deidades telúricas. "Tras de los montes se van las papas" dicen los campesinos con mucha razón. Si comparamos los rendimientos actuales de maíz y papa en Chetilla con los que son normales en

Chamís, por ejemplo, constatamos que el haber liquidado los montes para ampliar la superficie agropecuaria no se ha conseguido aumentar la producción total sino más bien aminorarla gravemente. Chetilla es y ha sido siempre una Comunidad que activa ha defendido su independencia y su cultura. Chamís, en cambio, hasta los años 70 fue una hacienda de la Beneficencia Pública de Cajamarca arrendada a quienes la explotaron como si fuera un asiento minero cuya veta había que extraer al más breve plazo. Los comuneros de Chamís son los poseedores de los despojos que dejó la gestión hacendaria es quilimadora.

El equilibrio entre montes, paslos naturales y áreas de cultivo es el sostén básico de la excelencia técnica que hoy se constata en Chetilla. Los cultivos básicos de papa y maíz se asocian con otros dando así mayor intensidad de uso a la tierra, cosechando de ellos sólo la parte directamente usada en la alimentación humana y dejando en el campo el máximo de rastrojos para que se sirva de ellos el ganado que a su vez fertiliza el campo. El ciclo de rotaciones a lo largo de los años sumado a la asociación de cultivos en cada momento de la rotación y la no extirpación de las malezas sino su utilización como cobertoras del suelo y alimento para el ganado así como el descanso que tienen los suelos de todas las chacras en Chetilla impiden el desarrollo explosivo de las plagas y enfermedades como sucede cuando se practica el monocultivo y se arrasa los montes.

Por lo expuesto, la actual actividad agropecuaria en Chetilla permite la reproducción social a niveles suficientes de satisfacción. Todas las familias, de una u otra manera, tienen acceso a los productos de los diferentes agroecosistemas. Todo ello sólo es posible por la vigencia integral de la cultura andina en Chetilla como sustento de la organización social y sus relaciones de reciprocidad y diálogo con la naturaleza.

La relación de la sociedad con la naturaleza en Chetilla implica la vigencia simultánea de las siguientes categorías culturales: diálogo-reciprocidad-igualdad-austeridad-satisfacción.

Y es que no puede haber ni diálogo ni reciprocidad auténticos sino entre iguales. La igualdad es pues indispensable para el diálogo y la reciprocidad. Igualdad entre las familias de la Comunidad garantizada por la participación en la minga y por la redistribución de los productos. Igualdad entre sociedad y naturaleza al participar de la misma corriente de vida que los hermanos, siendo la chacra el lugar de reciprocidad de bienestar para ambos. Igualdad entre sociedad y naturaleza, por un lado, y deidades telúricas por el otro, pues los primeros son ímmanentes a los segundos y si bien las deidades son la fuente de vida, sociedad y naturaleza son los realizadores de tal vida, es decir, hacen realidad tal fuente, que de lo contrario no encontraría expresión.

En una cultura en la que la igualdad y el equilibrio son la base de la organización social, la base de las relaciones entre sociedad y naturaleza, y la base de las relaciones entre sociedad y naturaleza con las deidades telúricas, la austeridad es un valor inherente. En este contexto todo desperdicio y todo exceso son una ofensa a la sociedad, a la naturaleza y a las deidades telúricas. Por eso en Chetilla quien asume un cargo y no se entrega a su cumplimiento, quien acumula bienes sin redistribuirlos, no sólo es mal visto sino que se le considera aliado del demonio y se dice que "con seguridad terminará mal".

En este clima cultural de diálogo, reciprocidad, igualdad y austeridad, la satisfacción no supone abundancia sino suficiencia.

Estas normas culturales rigen en el tiempo profano de la vida cotidiana y sólo en el tiempo sagrado de las celebraciones colectivas pueden ser alteradas. Estamos frente a otro caso de pulsación. Esta vez, entre lo profano y lo sagrado, entre lo cotidiano y lo extraordinario, entre la rutina diaria y la fiesta, entre el trabajo y el descanso, entre el *wifay* y el *sanay*. Se procura que en el tiempo sagrado haya abundancia por compensación a la austeridad del tiempo profano, pero en tal caso la abundancia es compartida.

Socialización andina en Chetilla.

La vigencia de la cultura andina en Chetilla demuestra que esta sociedad ha sabido mantener vivo el proceso de continuidad cultural a través de las generaciones. La lucha de esta sociedad por mantener su independencia desde los primeros años de la invasión europea ha fortalecido su identidad cultural y esto ha asegurado el mantenimiento de su propio proceso de socialización.

La laboriosidad es el valor fundamental en este proceso de socialización. El horario de trabajo normal es de 6 de la mañana a 6 de la tarde "en actitud de prisa". Quien no sigue este ritmo es muy censurado en la familia y en la sociedad.

En la sociedad de Chetilla las personas trabajan en labores reconocidas como útiles e indispensables desde muy temprana edad (3 años) hasta su muerte. Esto hace que sea el proceso de trabajo inseparable del proceso de socialización. En este contexto, se conjuncionan el cumplimiento del trabajo y la realización personal. El paso progresivo de una tarea a otra supone asumir responsabilidades crecientes y el reconocimiento social correspondiente. Tales pasos sucesivos son en función de la edad.

El niño enfrenta el desafío de que al llegar a ser adulto deberá haber adquirido las habilidades y conocimientos nece-

sarios para el correcto desempeño de los "mil oficios" que supone el ser campesino. Pero para ello cuenta con el amparo de la Comunidad y con el ejemplo familiar y el aprendizaje se va dando gradual y reiterativamente de modo que, no se sienta angustiado ni demasiado presionado. La escuela de la minga enseña que si bien el trabajo es duro también es altamente gratificante por los frutos obtenidos y también por el ambiente de fraternidad y jolgorio en que se desenvuelve. En este proceso de socialización el trabajo no se entiende como un castigo ni la vida como un valle de lágrimas. Desde muy tierno el niño escucha las leyendas en las que el zorro por no gustarle el trabajo es objeto de burla por los demás animales y al tratar de aprovecharse del trabajo de los demás siempre termina mal.

De esta manera el niño se socializa en un ambiente de gran valoración del trabajo y de censura a la falta de laboriosidad.

Al participar en las tareas del campo, ya sea en labores agrícolas o pastoriles, el niño se familiariza con la flora y la fauna del paisaje así como con los animales domésticos y con los cultivos y va conociendo la utilidad o el daño que caracteriza a cada cual, sus hábitos de crecimiento y el hábitat que requieren. Es muy conocida la amplitud y el grado de minuciosidad con que conocen los niños campesinos la naturaleza de su entorno. No sólo conocen los nombres sino también el uso social de cada planta y animal. (Cuadros 2 a 5).

CHETILLA : PLANTAS

PLANTAS QUE
SE SIEMBRAN:
TARPUDAS O
TARPUHANYEQ

{	BUERTA		CHACRA
	(mujer)		(minga)
	Ruda	Honrada	Papa
	Cebolla	Manzanilla	Oca
	Perejil	Ajenjos	Olluco
	Culantro	Rocoto	Maíz
	Beterraga	Coliflor	Cebada
	Zanahoria	Repollo	Trigo
		Arveja	

PLANTAS QUE CRECEN
POR SU PROPIA VOLUNTAD

{	KEROS	{	CERRO	menos grandes:	más grandes:
				Mutuy	Saucos
				Qoñor	Soqokero
				Chramcas	Paucos
	Camchikeros	Shita			
	Tuyus				
	Yulacas				
	CERCO	Saucos			
		Yerba Santa			
	KENAKUNAS	{	Chramcas	Para sopas con aceites esenciales	
Chrichres			Para condimentar con aceites esenciales		
Chujcos			Suculentas Medicinales, frescas		
Aureas			Bijucos Chibchaura Lechechaura Bejuquilla de la playa Ruqrraura		
YUVOS		Acuáticas			

CHETILLA : KEROS SEGUN AGROECOSISTEMAS

JALCA	{	Potoque Punakero	
QUECHUA ALTA	{	Sauco Kinuakero Mogucho Pingullo Kishuar	Chonque Qoñor Maqui maqui Aliso
QUECHUA BAJA-ALTA	{	Maqui maqui Pingullo Manzanas Ada Culen Lloqtara Rosario kero	Espuela kero Camchi kero Yana kero Membrillo kero Lucma Shiraj
QUECHUA BAJA-BAJA	{	Lanche Rumilanche Lanche kero Lucma kero Kimsarapiró kero Potuque kero	Paucó kero Mote mote Sapote Higueros Chibche kero
YUNGA	{	Pumampara Lucma Pauco Zorro wachrachran	Higuerón Shauco Shitas

CUADRO N° 4

PROYECTO PILOTO DE ECOSISTEMAS ANDINOS

INVENTARIO DE LA VEGETACION MAS IMPORTANTE: UTILIDAD, HABITA. Y FORMAS DE VIDA

Distrito de Chetilla

Francisca M. Terrones Hernández*

Hombres Vernecul. Chet.	Nombre científico Género Especie	Familia	Utilidad					Habitat Mm. M. FV	Alt. msnm	
			A	M	L	P	O			C
Anisquena	<i>Tagetes pulchella</i>	ASTERAC.	+	+	+	-	-	+	H	2600
Ashguañuna	<i>Salpichroa</i> sp.	SOLANAC.	-	-	-	-	-	+	L	2600
Asta de venado	?	?	-	-	-	-	-	+	A	2600
Atocpaczapa	?	SOLANAC.	-	-	-	-	-	+	H	2500
Atocpushogani	<i>Cyclanthera</i> sp.	CUCURBIT.	-	-	-	-	-	+	L	2600
Auraguero	?	?	-	-	-	-	-	+	L	2500
Ayuchramcas	<i>Smallantus</i> sp.	ASTERAC.	-	-	-	-	-	+	L	2600
Barba de león	<i>Hyptis eriocephala</i> . BENTH	LAMIAC.	-	-	-	-	-	+	a	+2600
	<i>Phenax rugosus</i> (Foir)	URTICAC.	-	-	-	-	-	+	a	2600
	WEDO		-	-	-	-	-	-	-	2600
Bejuquillo	<i>Muehlenbeckia volcánica</i> (BENTH) STAWDL.	POLYGON.	-	-	-	-	-	+	L	2600
Berro amarillo	?	SCROPHUL.	-	-	-	-	-	+	H	2600
Berro blanco	<i>Mimulus glaberratus</i> . HBK. <i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L.) HAYEC	BRASSIC.	+	+	+	+	+	+	H	2700.
Campanilla	?	?	-	-	-	-	-	-	-	2600
Centella	<i>Ranunculus</i> sp.	RANUNC.	-	-	-	-	-	+	H	2800+
Canchaquero	<i>Cordia</i> sp.	BORRAG.	-	-	-	-	-	+	a	2600
Canahuanguilla	<i>Cyclanthera</i> sp.	CUCURBIT.	-	-	-	-	-	+	L	2500+
Ciso de chancho	<i>Phylloloba binuoloides</i> (HIER) ROB. & QUATR.	ASTERAC.	-	-	-	-	-	+	H	2600+
Coche pingüncuni	<i>Calceolaria tripartita</i> R&P.	SCROPH.	-	-	-	-	-	+	H	2600+
Colla de caballo	<i>Equisetum bogotense</i>	EQUISET.	-	-	-	-	-	+	H	2600+
Chramcas blanca	<i>Mimhostachys</i> sp.	LAMIAC.	+	+	+	+	+	+	a	2800+
Chanche, chupica chanche.	<i>Peperomia fortunei</i> .	PIPERAC.	+	+	+	+	+	+	H	2600+
Chipche quero	?	?	-	-	-	-	-	+	A	2400
Chimsheango	<i>Hyparicum larici-folium</i> FUS.	GUTIF.	-	-	-	-	-	+	a	2800+

- 22 -

Pinguillo	Monactis	ASTERAC.	-	+	+	+	+	+	+	2600+
Porla	Calceolaria deflexa.	SCROPHULAR	-	+	+	+	+	+	+	2600+
	R. sp.									
Romero de jalca	Gardoquia sericea	LAMIACEAE	-	+	+	-	-	-	+	2800+
	PRESL. & BENTH.									
Romero macho	Gardoquia sp. R&P	LAMIACEAE	+	+	-	+	-	-	+	+2900
Rumilanche	Eugenia triquetra.	MIRTACEAE	+	+	-	+	-	-	+	-2500
	BERG.									
Sarumac	Poa annua L.	POACEAE	-	+	+	+	+	+	+	2600
Shita	Smallanthus glaberratus	ASTERACEAE	-	+	-	+	-	-	+	-2600
	(Mack) ROBIN.									
Shogo grande	Oenothera sp.	ENOTHERAC.	-	+	-	+	+	+	+	2700
Tabarcillo	Alternanthera sp.	AMARANTHAC.	-	+	-	+	+	+	+	2800
Tonga	?	?	-	+	-	+	-	-	+	-2600.
Tres hojas	?	?	-	+	-	+	-	-	+	2400+
Tumbequero	Calceolaria sp.	SCROPHUL.	-	+	-	+	+	+	+	2600?
Uchogoma	Solanum sp.	SOLANAC.	+	-	-	+	+	+	+	2600?
Urigan	Rumex peruanus R=CH.	POLYGON.	-	+	-	+	+	+	+	2700.
Wuar-wuash loco	Brugmancias sp.	SOLANAC.	-	+	-	+	+	+	+	2600.
Wuami chramcuas	Viola sp.	VIOLACEAE	-	+	-	+	+	+	+	2800?
Yulaca	Collignonia weberbaueri.	NYCTAGINAC.	-	+	-	+	+	+	+	2700.
	HEIMERL.									
Yanashirac	Solanum sp.	SOLANACEAE	-	+	-	+	-	-	+	2800.
NOTA:										
paico	Chenopodium ambrosioides	CHEMOPODIA	+	+	-	-	+	+	+	2700.
Puco	L.		-	-	+	+	-	-	+	-2600.
	?									

LEYENDA: - no existe, + existe, - menor (-2400), A=Alimento, M=Medicina, L=Leña, P=Pasto, (Frutos, C=Cerco vivo, R=Rivera, Mm=Matorra) en meseta, M.=Mator. en ladera, Fv=Formas de vida, a=Arbusto enano, A=Arbol, L=Liana (bejuco, bejuquillo), H=Hierba.

* Ing. Agrónomo - Agricultura. CIP. Pg. 27842.
Asistente de Ecología - Herbario PPEA. - Cajamarca.

Chetilla, 3-5 de marzo 1988.

CUADRO N° 5
PROPIEDADES CURATIVAS DE PLANTAS A LAS ENFERMEDADES COMUNES EN EL DISTRITO DE CHETILLA

Francisca M. Terrones Hernández

Nombre	Nombre Científico	Familia	Partes usadas	Formas	Enfermedad
Jerac. Chetillano					
Anisquena	Tagetes pulchella	AST.	Toda	Hervido	Dolor de barriga
Atoczapalla	Solanum	SOLAN.	Tallo, hojas, flores	Herv. baño	Susto
Ayachramcuas	Hyptis ericoides - la BENH.	LAMIA.	Tallos terminales	Hervido baño	Susto
Atocpushogani	Cyclanthera sp.	CUCURB.	Tallos terminales	Hervido baño	Fiebre
Eaj-quillo	Muhlenbergia volcanica (BENTH) STANDL.	POLYG.	Tallos terminales frutos	Crudos	Escorbuto
Errro amarillo	Mimulus glaberrimus H.B.K.	SCROCP.	Tallos terminales	Crudo	Cólera, dolor de cabeza
Errro blanco	Rorippa nasturtium-aquaticum (-) -AYEC	BRASS.	Toda	Crudo, baño, bebida	Cólera, fiebre
Cisc de chancho	Phytolacca minor des (HERB. ROB. & CLAIR.	ASTER.	Toda	Hervido	Hígado. Heridas
Cola de caballo	Equisetum bogotense - SIS HEK.	EQUIS.	Toda	Baño, té hervido, bebidas	Muelas Riñones, heridas irritación
Cnififrutilla	Alchemilla oreola - ROS. & C. L.	ROS. & C.	Tallo	Hervido	Diarrea
Cnucocoga, oca	Oxalis sanmicallii OXALID. KUN	OXALID.	Toda	Crudo chancado bebida	Fiebre
Chuico de campo	Oxalis chalaecnaensis	OXALID.	Raíz	Crudo, chancado	Purgante
Chupicequeve	Rumex acetocella L.	POLYGN.	Tallos terminales	Hervido, té	Hemorragia vaginal
Garbanzo	Astragalus garbanzillo CIV.	LEG. PAP	Tallos terminales	Soasado frotación	Resfrío huesos
Hierba santa negra	Cestrum garouhi L'HER.	SOLANAC.	Cogollos	Machacado crudo	Fiebre

hierba macho hembra	<u>Solanum sec.</u>	SOLANACE.	Toca	Hervido	Dolor de cabeza
hierba macho	morella <u>Solanum chenopodi-</u> des	SOLANACE.	Toca	Hervido	Dolor de cabeza susto
hierba macho	<u>Adiantum sp.</u>	ADIANTAC.	Toca	Hervido	Mal de la sangre abortivo
hierba macho	<u>Cuzcuta sp.</u>	CONVOLVU.	Toca*	Molido	Cicatrizas heri- das
hierba macho	<u>Urtica sp.</u>	URTICAC.	Toca	Infusión	Hepatitis
hierba macho	<u>Urtica sp.</u>	URTICAC.	Toca	Hervido	Resfrío, gripe
hierba macho	<u>Urtica sp.</u>	URTICAC.	Toca	Crudo	Reumatismo
hierba macho	<u>Alonsoa linearis</u> R&P	STROPHIL.	Tallos terminales	Protación	Cólera, fiebre
hierba macho	<u>Niphidium crassifolium</u> (L.) LILLINGER	PILYPOD.	Rizomas	Hervido	Susto
hierba macho	<u>Rumex crispus</u> L.	POLYGON.	Raíz, hojas	Hervido	Riñones
hierba macho	<u>Desmodium acce-</u> <u>gens</u> (SW, DC.)	LEG- PAP.	Toda	Crudo	Tónico fiebre
hierba macho	<u>Piper barbatum</u> ex. var. <u>ancicium</u>	P-PEPAC.	Tallos	Hervido	oído
hierba macho	<u>Schinus molle</u> L.	AVICARIAC.	Frutos	Crudo	Riñón,
hierba macho	<u>Peperomia cf. se-</u> <u>ricosa</u> , ORUGI	P-PEPACAE	Coglitos	Crudo	Heridas
hierba macho	<u>Senna sp.</u>	LEG- CAS-	Resine	Purgante	Resfrío, bronqui- tis
hierba macho	<u>Alonsoa sp.</u>	STROPHIL.	Tallos terminales	Hervido	Higado, riñones,
hierba macho	<u>Chenopodium</u>	CHENOPODI.	Hojas, tallos	bebida	vejiga (ligadura)
hierba macho				Hervido	Reumatismo, mue- las,
hierba macho				Soasado	Corazón,
hierba macho				Crudo,	pena
hierba macho				Hervido	Fiebre
hierba macho				Hervido	Susto
hierba macho				Molido	Cólico
hierba macho				Molido, cru- do	Tombrices

MUY
 SUS-
 PAF-
 Senna sp.
 Alonsoa sp.
 Chenopodium
 Leg-
 S-ROPHU-
 CIENDPCO.
 Tallos terminales
 Tallos terminales
 Hojas: tallos
 do
 Herv. baño
 Hervido, té
 Molido, cru
 Tombrices

Pajilla	Polypodium sp.	POACEAE	Toda	Hervido	Ligadura (retener orina)
Pajilla	Solanum sp.	SOLANAC.	Fruto	Hervido	Hinchazón
	Monaclys sp.	ASTERAC.	Hojas	Hervido	Sarna
	Calceolaria sp.	SCROPHU.	Hojas: tiernas	Soasado**	Lisiadura
	Gardoquia setacea PRESL.	LAMIACEAE	Tallos tiernos	Soasados	Mal aire
	Gardoquia sp.	LAMIACEAE	Tallos hojas	Hervido	Cólico, nervios
	Eugenia triquetra BERG.	MIRTACEAE	Tallos, tojas, flores	Hervido, bebida	Lisiadura
	Poa annua L.	POACEAE**	Toda	Hervido, bebida	Ligadura
	Polymnia glabrata	ASTERAC.	Hojas: tiernas	Soasada	Lisiadura
	Calceolaria sp.	SCROPHU.	Hojas: tiernas	Soasado	Lisiadura

* Se tiene en cuenta la toxicidad de la planta en que crece.
 ** Soasado = calentado en las brasas de candeia.

En el desempeño de sus labores cotidianas va conociendo los cerros, los ríos y las quebradas, conociendo todo su desarrollo físico y las leyendas que explican sus misterios y poderes. Es un paisaje animado y jerarquizado el de los campesinos. Está cargado de simbologías que exigen determinados comportamientos. Así va aprendiendo el niño en Chetilla los equilibrios entre monte, pastos naturales y áreas cultivadas como condiciones necesarias para el bienestar social y natural y su persistencia en el tiempo.

Educación oficial y deculturación en Chetilla.

El programa nacional de educación tiene como propósito formar en el alumno patrones de comportamiento y conocimientos necesarios para un desarrollo inspirado en el modelo de los países occidentales hegemónicos en cuanto a su poder económico.

La expresión de este programa a nivel de Chetilla no concuerda con el proceso de socialización de la propia cultura.

Al contrario, el modelo de desarrollo asumido en el plan nacional de educación es francamente opuesto al campesinado por considerarlo como la mayor expresión del atraso del país a la vez que el mayor obstáculo para la consecución de las metas de un proyecto modernizador.

En esta visión, el campesinado no sólo es atrasado sino que ofrece resistencia al cambio razón por la cual debe ser transformado en el sentido de incorporarlo al mercado creándole necesidades que no pueda satisfacer dentro de su cultura para integrarlo como un sujeto activo dentro del proyecto modernizador.

Por lo tanto el plan nacional de educación no tiene interés alguno en conocer el proceso de socialización propio de la cultura de Chetilla y menos aún ponerse a su servicio.

De allí que haya una relación inversa entre el grado de educación formal de un chetillano y sus aptitudes para el desenvolvimiento dentro de su propia cultura.

En estas condiciones, es claro que la escuela oficial no está en condiciones de valorar la excelencia de la cultura de Chetilla ni su proceso de socialización propio, sino que más bien es una agencia de intereses foráneos no sólo ajenos sino hostiles.

IV. RELIGIOSIDAD AGROCENTRICA EN CHETILLA

Vigencia de la religiosidad Andina en Chetilla.

Una de las fuerzas fundamentales de la cultura andina es su religiosidad. Dentro de este concepto, Chetilla en toda su actividad económica y sociocultural nos muestra la mejor expresión de su religiosidad ancestral, al considerarse parte integrante e indisoluble del cosmos y por tanto, su realización plena consiste en recrear continua y armónicamente al orden universal de la naturaleza, a quien no pretende dominarla, menos destruirla, sino convivir con ella, formando parte de ella misma, en un marco de reciprocidad común para bienestar de ambas. Es por esta razón que Chetilla, población campesina de respetable tradición andina, superando la presión avasalladora de los colonizadores hispanos, de los hacendados contemporáneos para destruir a sus hombres y a su cultura; y más recientemente a los programas desarrollistas de gobiernos, iglesias y tecnocracias para integrarla a ideologías y economía modernas, etc, mantiene palpable y activo su enfrentamiento a la dominación europea que empezó hace 500 años y que aún no concluye. Los chetillanos, junto a la valoración y uso de su territorio étnico, que va más allá de los límites convencionales, y del uso de su tecnología milenaria, mantienen fuertemente vigente su unidad sociohistórica y particularmente su religiosidad andino-ancestral, aunque ligeramente encubierta ésta con los símbolos hispano-religiosos para burlar a los extirpadores de idolatrías desde

el siglo XVI y a las prácticas etnocidas hasta el presente. En verdad, siempre ha estado, está y estará presente Viracocha o Pachacamac, el dios generador de todo principio vital y de todo orden económico-social. Chetilla vive la existencia objetiva de un pueblo con identidad étnica.

La religiosidad andina es una ética cósmica porque, como ya hemos visto, norma las relaciones dentro de la sociedad, de la sociedad con la naturaleza y de la sociedad con las deidades telúricas.

En este comportamiento cósmico, los cerros son los principales exponentes regionales de la religiosidad, de la divinidad. Por ello son respetados y reconocidos como sus protectores, propietarios de las aguas, montes y fauna que proporcionan al hombre todo lo que necesita para su bienestar. En este concepto religioso, la práctica agrícola sería imposible sin el agua que ofrecen los cerros, sin el fertilizante que las hojas de los montes forman como un manto en el suelo; sin el abrigo a las heladas que el monte brinda a los campos de cultivo; sin la neblina útil que continuamente acompaña al monte, hábitat de rica y variada fauna, etc. Los cerros tienen fuerza vital (shinyi), en sus dos momentos, de wiñay (brote vital) y samay (descanso reparador para tomar aliento) y la pueden brindar según cual sea la intención de quienes se acerquen a ellos. Son pues, protectores de la naturaleza y la sociedad. Además, son los jueces y administradores de las relaciones entre las regiones multicuecas y sus subre-

giones para mantener el equilibrio en el bienestar del hombre, de la naturaleza y de las deidades.

En el marco de la cultura y sociedad agrocéntrica de esta religiosidad, la chacra es la base y centro de producción agropecuaria de alimentos y materia prima para la artesanía, donde el hombre oferta en pagapus a las deidades sus herramientas gastadas en el trabajo: palanas, machetes, azadas, puntas de arado, etc, que como símbolo de entrega de lo suyo entierra ritualmente en una de las esquinas de sus campos de cultivo evocando la protección de sus Apus. Esta protección se materializará después en la cosecha, pastura para el ganado, adquisición de herramientas nuevas para seguir labrando la tierra; y el hombre seguirá reciprocando, ofertando a sus cerros protectores, los mejores frutos de la chacra a los que llaman verduras, así como lo mejor también de los corrales de crianza. Del mismo modo se procede en las relaciones con la Pachamama (Madre Tierra) y la Yacumama (Madre Agua). Dentro de este contexto religioso, los hombres conservan y practican el respeto ancestral a sus montes (flora) y animales (fauna) porque éstos pertenecen también a los cerros y no al hombre; a éste le pertenece sólo el fruto de su trabajo en las chacras y en la crianza de los animales a los que debe conservar y hacerlos cada vez más productivos en vez de destruirlos. Por esta persistencia de religiosidad, Chetilla vive su continuidad histórica manifestada aún en el permanente diálogo milenario de respeto y reciprocidad con la naturaleza orientada a la conservación integral de su ecolo-

gía para una sociedad libre plena de bienestar, a la que jamás explotó ni explota en su beneficio como lo hicieron los encomenderos hispanos primero y hacendados contemporáneos después en las tierras colindantes a la actual ciudad de Cajamarca, quienes impulsados por su individualismo, su concepto de religiosidad hispana y su apetito insaciable de bienes materiales, rompieron aquellos lazos de identidad y reciprocidad ancestrales, explotando y esquilmando al hombre y a los recursos naturales en su egoísta beneficio.

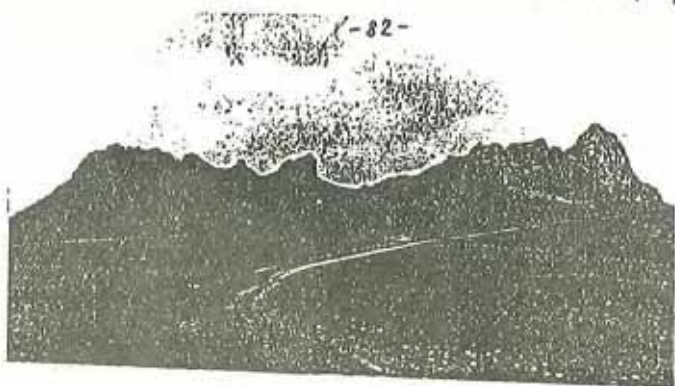
Cerro Huayllgayoc: Apu Regional.

Huayllgayoc, es el cerro más elevado que se levanta en las montañas cordilleranas de Cajamarca. Está ubicado en la ruta Cajamarca-Chetilla a 3,500 m.s.n.m. con su pico más alto de 3,710 m.s.n.m. y a cuatro kilómetros oeste de la línea divisoria entre la vertiente del Pacífico (cuenca de Jequetepeque) y la vertiente del Atlántico. Por su base N.E. pasa el primigenio camino andino de Chetilla-Cajamarca, con desvío a Cushunga, ambos en dirección a la Encañada-Celendín en la cuenca del Marañón, probablemente hasta Shapaja-Yurimaguas en la cuenca del Huallaga.

Es el cerro mayor, centro rector de un vasto sistema religioso, reconocido por los lugareños como "templo de los gentiles" en un amplio espacio multicuencas: Jequetepeque, Cajamarca-Crisnejas-Marañón. Su belleza y majestuosidad imponentes, irradian poder vivificante sobre el universo simbólico

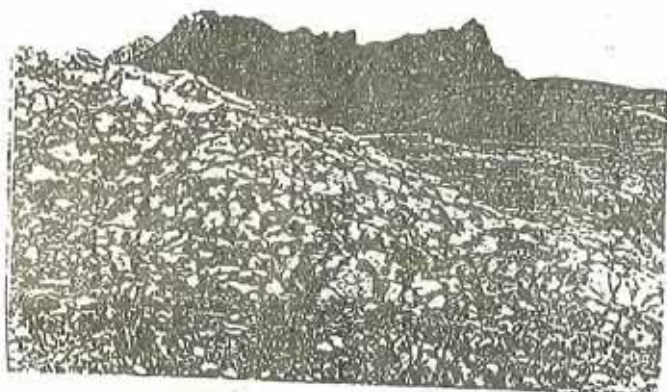
Gran complejo ceremonial del Cerro Huayllgayoc

-82-





Perfil
oriental
del
Cerro
Huayllgayoc



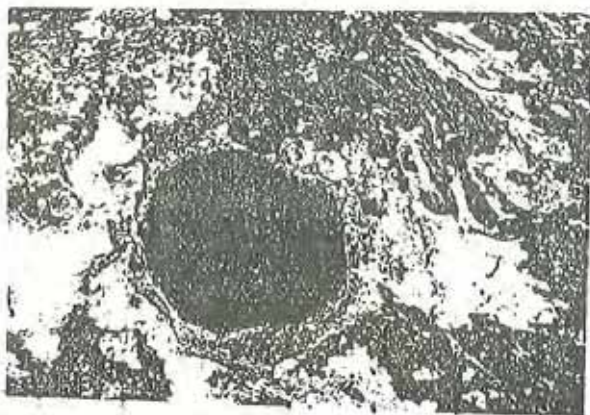
Apacheta en
el camino
Chetilla -
Cajamarca.
Cerro
Huayllgayoc
al fondo.



Camino
antiguo
Chetilla -
Cajamarca,
cerca a la
Apacheta.



Culebra - rume



Oquedad acabada en Culebra - rume
para fines rituales

y la cosmovisión de los pobladores de ese amplio espacio multicuencas: "... hasta donde alcanza a ver...", dicen los chetillanos. Es un cerro que inspira respeto y reverencia. Se intuye en él la capacidad de acceder al pedido que se le haga. Es pues, el Huayllgayoc, la personificación de la deidad regional, sin duda, la más importante de la sierra norte desde sus fases más tempranas; como lo demuestra el hallazgo de algunos fragmentos diagnósticos a partir de la fase de su agricultura inicial.

De la información captada en Chetilla, podemos establecer que los cerros tutelares siguen un ordenamiento jerárquico-religioso no advertido hasta hoy en otras latitudes andinas. Es como sigue:

- Complejo religioso formado por el Cerro Huayllgayoc al centro, con símbolos y centros rituales en su rededor, incluyendo residencias para los encargados de los oficios religiosos, conservación y mantenimiento del culto y probablemente también para los encargados del cuidado de las llamas destinadas para el sacrificio. El conjunto o complejo religioso, representa la expresión de un Santuario al cual debieron llegar en peregrinación religiosa gentes de todos los confines de la región multicuencas en busca de su protección para la fecundación y fertilidad de la tierra y ganados, flora y fauna, para el bienestar del hombre.

- Cerros menores de ubicación estratégica en la región de Chetilla, responsables especializados en algún aspecto de la custodia y protección de las relaciones de reciprocidad in-

terna para el bienestar de toda la sociedad de Chetilla. Entre ellos están los cerros: Chuquimazá (agua), Chuquimango (agua), Pallápten (relación otras regiones), Viracocha (minerales), etc, cada uno de ellos con función específica, para quienes se cumplían rituales y ofrendas también específicos, a cargo de un cuerpo sacerdotal y personal ad-hoc residente.

- Cerros de relación específica con sectores microsociales de Chetilla, como:

Cerro Chirijí,	para el sector Alto Chetilla (jalca)
Cerro Cochacruz	para el sector Jancate
Cerro Minas	para el sector central de Chetilla
Cerro Cungón	para el sector Mahuaypampa
Cerro Chiriquí	para el sector Majadapampa
Cerro Huayllgayoc,	para sector de Cochapampa, encargado de apoyar al personal que cuidaba de la conservación y buen mantenimiento del complejo religioso.

- Cerros de relación externa con cuencas vecinas, como el Cerro Pitura en el borde inferior de la garganta del Jequetepeque, punto en el que aparentemente termina el control protector del Huayllgayoc y donde comienza el del Pitura precisamente donde se abre el valle propiamente costeño del Jequetepeque (Gráfico 5). Hay relación también con cerro Kilish de Porcón, probablemente para su paso a Bambamarca-Puerto Pion en la cuenca del Marañón y Bambamarca-Huancabamba-Ayapata-Ecuador en las cuencas de Huancabamba, Chamoya y Napo.

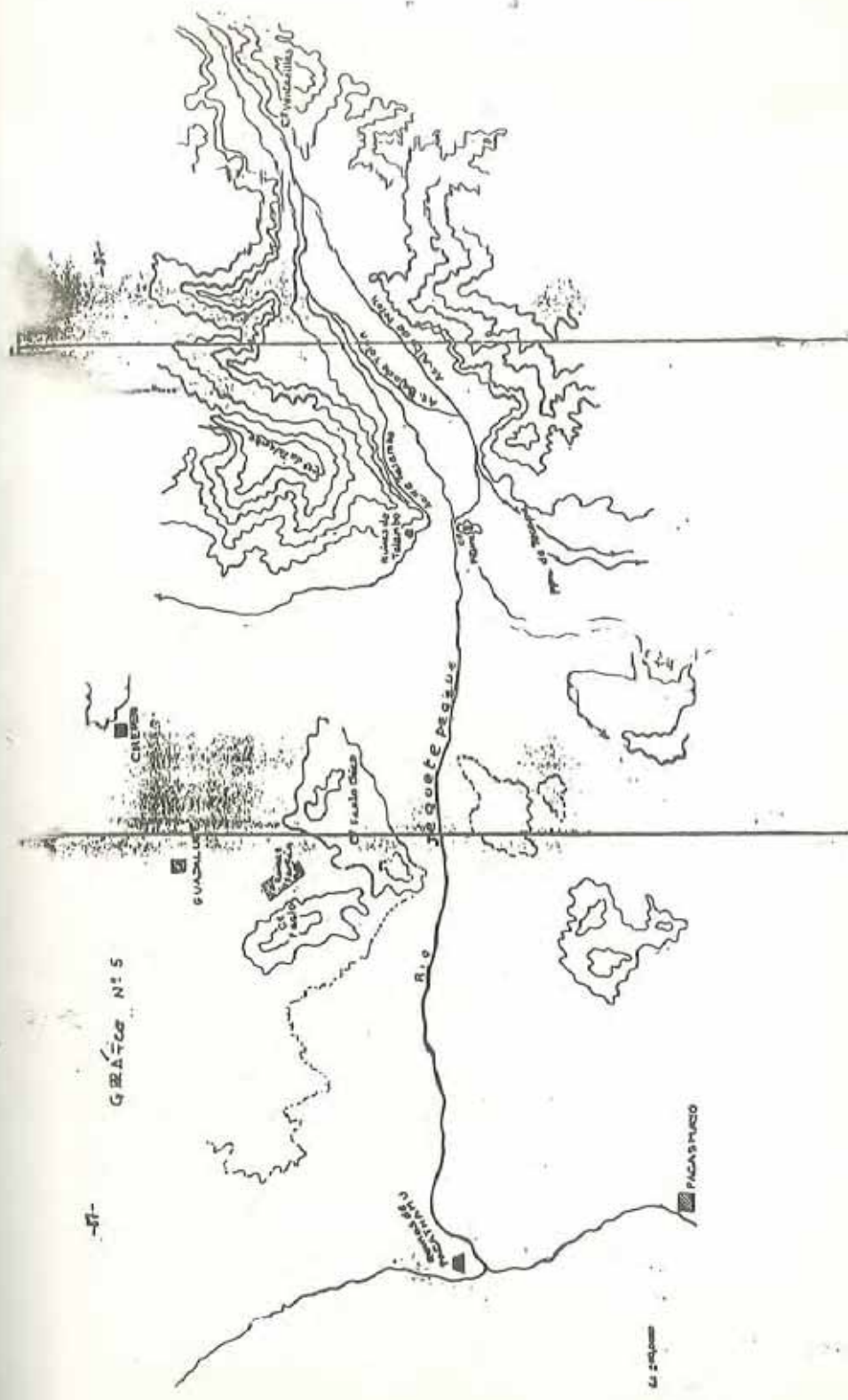


GRÁFICO N° 5

47-

La Piedad

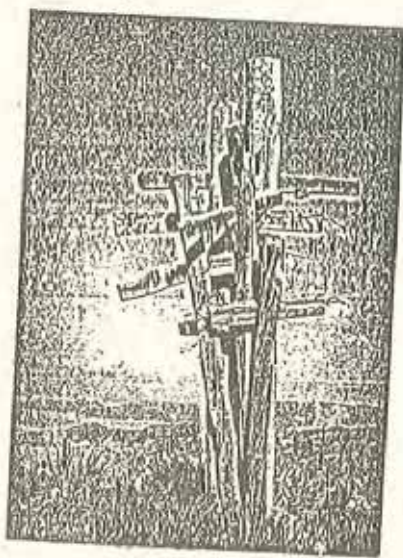
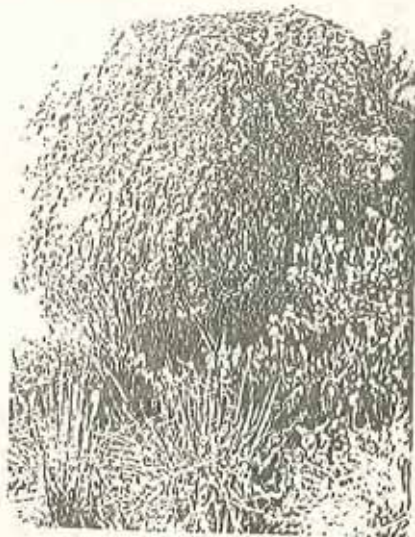
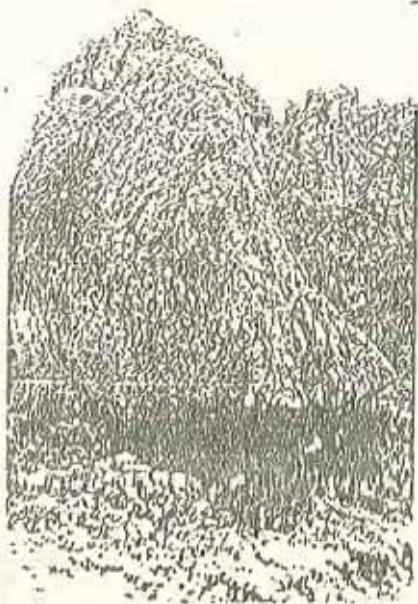
Evidencias Arqueológicas en el Apu Regional -

El Cerro Huayllgayoc, "templo de los gentiles" es la deidad superior del Complejo religioso de Chetilla, Santuario de peregrinación regional. Está conformado por diez evidencias arqueológicas de carácter andino-religioso (Gráfico 6).

- 1 - Plataforma ritual en la cúspide que se encuentra en el extremo Norte del cerro con una roca en el borde superior Este y un agujero central que debió ser ocupado por el ídolo principal y que ahora ocupan 6 cruces. Hay también una nichedad rectangular figuradamente delante del agujero anterior, con dren para evacuar al vacío oriental los excedentes de las aguas de lluvia que allí se depositaban. La piedra grande que cierra el borde Este de la plataforma tiene una oquedad en su base Oeste para el "pago".
- 2 - Galería ritual de sección rectangular de 0.60 m. por 0.40 tallada en una gran piedra cortada horizontalmente y de 0.50 m. de profundidad, aproximadamente, en la plataforma natural sur del cerro, detrás de la plataforma ritual. Una tapa que corresponde a la parte superior del corte horizontal de la misma piedra está levantada por uno de sus extremos con dos piedras que actúan como cuñas, probablemente como acción profanadora de los buscadores de tesoros.
- 3 - Una grande y profunda cueva abierta en la base rocosa 5.0 de la cúspide del cerro precisamente donde empieza la pendiente terroso-pedregosa cubierta de walle y arbustos propios de la jalca.

Piedras ceremoniales mostrando
acabadas para el pagapu

-89-



Seis cruces en la cima de Huayllayoc.

-90-

ca. s. 1100
90

GRÁFICO N°6

Cupatzenbompa

Itzamal

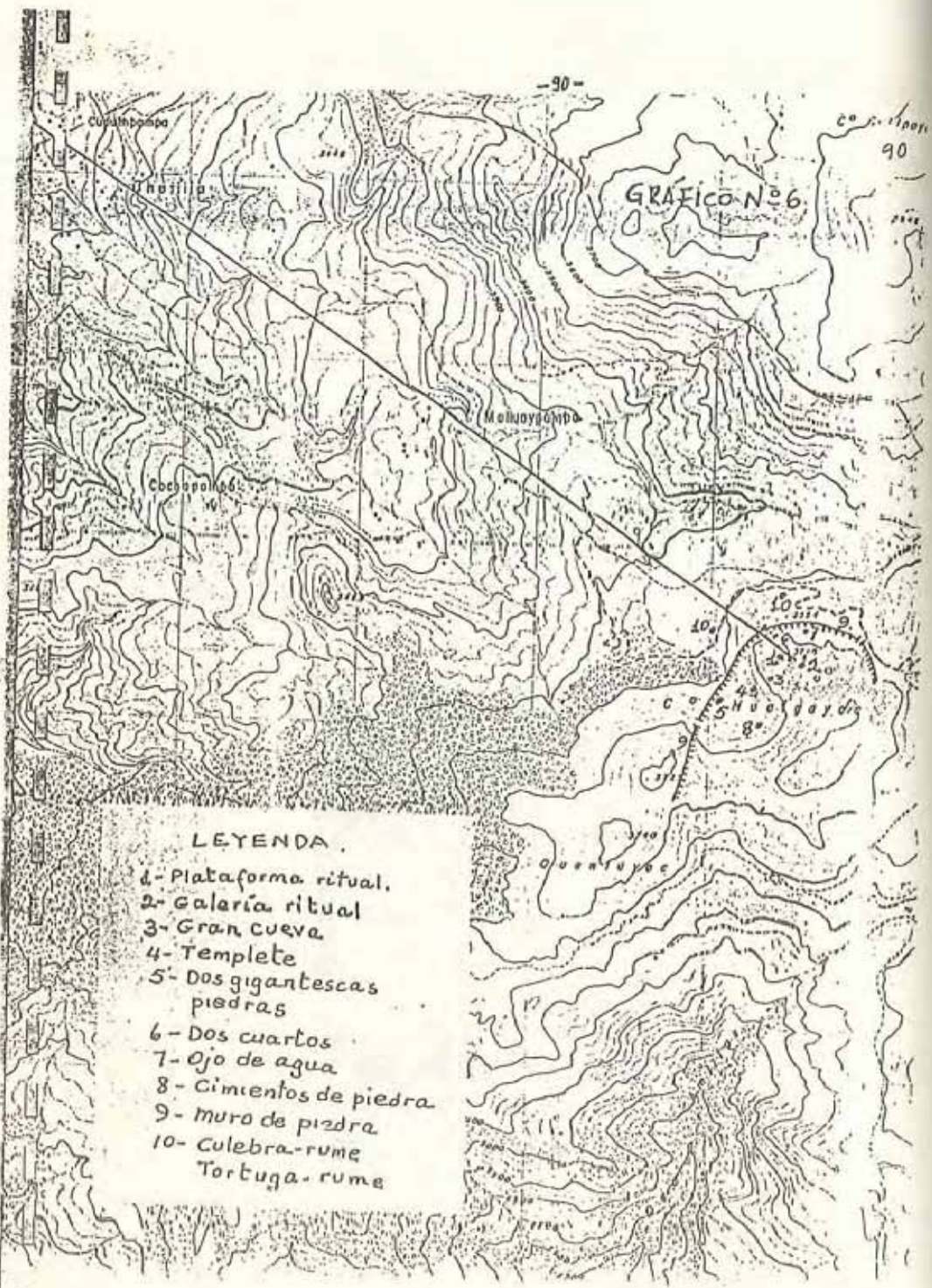
Moljuyabompa

Cochopalco

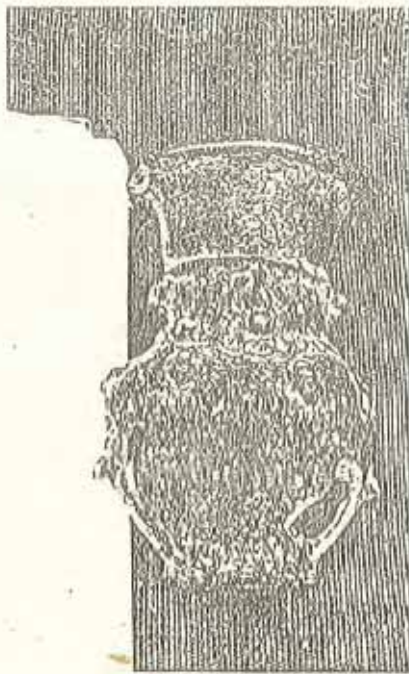
Oventuuc

LEYENDA

- 1- Plataforma ritual.
- 2- Galería ritual
- 3- Gran cueva
- 4- Templete
- 5- Dos gigantescas piedras
- 6- Dos cuartos
- 7- Ojo de agua
- 8- Cimientos de piedra
- 9- muro de piedra
- 10- Culebra-rume
Tortuga-rume



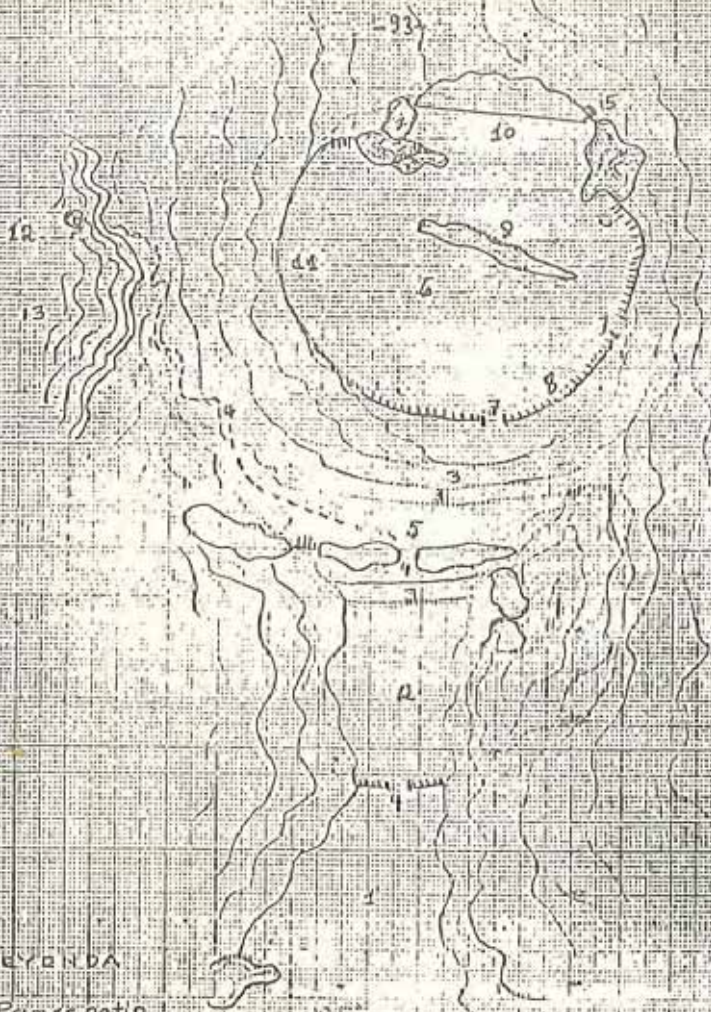
- 4 - Un templete de patio circular en la base S.O. del cerro y la gran cueva. Está limitado con un muro de piedra que muestra dos puertas de acceso intencionalmente tapadas con piedras. Una gigantesca piedra de superficie plana con frente N.E. tallada exprofesamente cierra su extremo posterior; en tanto un obelisco (guachecoal de los Agustinos, 1560) de ocho metros de largo yace al centro. El templete es precedido por dos patios de ingreso cerrados con muros de piedra y puertas de acceso que están también tapadas intencionalmente (Gráfico 7).
- 5 - Dos afuerescas piedras colindantes con un ángulo recto bordan un patio que termina en un desnivel cortado en línea recta formando un dren en su base. El patio situado en el borde Oeste del Huaylligayoc tiene rampa de acceso por el Norte a la base superior ritual de la piedra más grande. En la esquina N.O. de esta piedra hay una oquedad rectangular con dren de salida al vacío en la misma dirección. Una galería subterránea, de pagapus, aún tapada con piedras, está en el lado N.O. de la misma piedra y borde superior del dren que bordea el patio. En el extremo sur del patio, en el borde de la piedra más grande hay un rampa de acceso a la parte superior de la misma piedra (Gráfico 8).
- 6 - Dos cuartos colindantes en la base rocosa-grietosa del mismo cerro, tallados por extracción de un bloque de piedra: uno de ellos, con frente al oriente, muestra borrosas pinturas rupestres de color rojo indio representando una figura central antropomorfa con penachos, honda y bas



Vaso ceremonia
con collar
Huayllga
simbolizando
al Cerro
Huayllgayoc

Pintura rupestre
en el Cerro Huayllgayoc.
Corresponde a una
deidad con poder



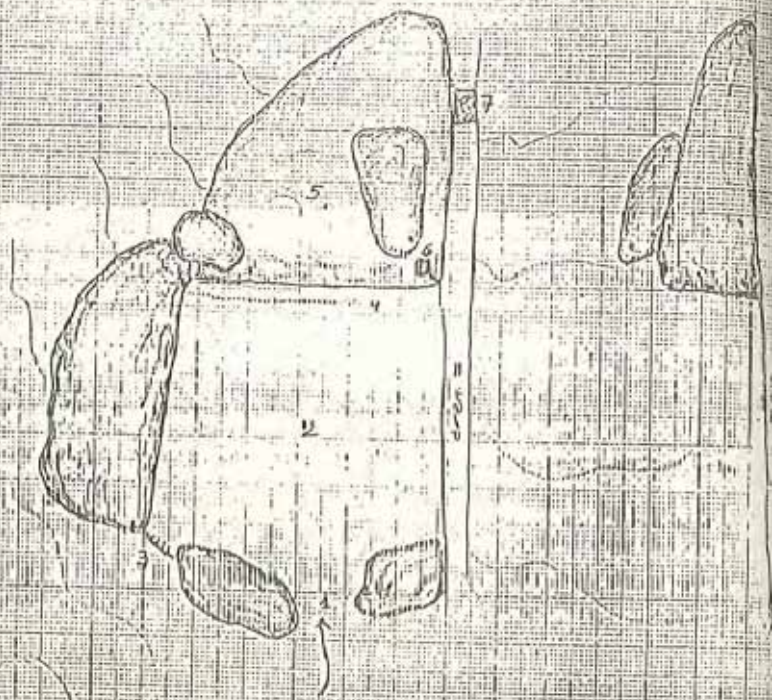


LEYENDA

- 1- Primer patio
- 2- Segundo patio
- 3- Grada de acceso
- 4- Pasillos de ingreso
- 5- Plataforma
- 6- Patio ceremonial
- 7- Puertas de ingreso al patio ceremonial
- 8- Muro protector del patio
- 9- Obelisco
- 10- Piedra con borde plano
- 11- Distingo de la palanqueta
- 12- Gran cueva
- 13- Borde rocoso del Huayllugdyoc
- 14- Camino a la gran cueva
- 15- Cueva para el pagapu

GRÁFICO Nº 8

-94-



LEYENDA:

- 1- Rampa de ingreso
- 2- Patio ceremonial
- 3- Muro de piedra
- 4- Rampa de subida
- 5- Plataforma ritual
- 6- Oquedad y dren de salida
- 7- Galería de pagopus
- 8- Dren

↓
N
S

tón en sus manos símbolos éstos de poder. El otro cuarto está con frente N.E. y no muestra decoración alguna.

- 7 - Ojo de agua en la base S.E. del cerro, con filtración permanente en un volumen aproximado de 5 litros por segundo, acumulado en un embolsamiento de cinco metros de diámetro cerrado con muro de piedra, sin rebasar su vaso de captación ni presentar canal de evacuación visible.
- 8 - Cimientos de piedra en la planicie S.O. del cerro para residencia de una pequeña población de función o funciones específicas.
- 9 - Un muro de piedras cuidadosa y bellamente construido en circunvalación, llamado huaylla o collar, cierra la base frontal abierta Este a Oeste del cerro, protegiendo al mismo cerro y centros rituales antes descritos. Este muro, bastante destruido ahora, muestra nítidamente dos puertas de acceso: una al lado oeste con frente a Chetilla y otra al lado oriental con frente al cerro Cumbe.
- 10 Dos piedras de apariencia zoomorfa trabajadas por mano del hombre: una larga de apariencia ofídica en desplazamiento hacia el Norte, de superficie superior plano convexa denominada culebra-rumi. Al centro tiene una oquedad rectangular para almacenar el agua de lluvia, con drenes de salida para evacuar sus excedentes al lado Este. La otra piedra está ubicada a unos 500 metros oeste de la anterior. Es voluminosa de apariencia quelonia.

Evidencias etnográficas en Chetilla.-

El principal problema de los campesinos en el área andino, fue y es la falta de lluvia en los períodos de mayo-diciembre. Entonces, su preocupación principal fue lograr el aprovechamiento masivo de las aguas de abundancia (diciembre-marzo) en la posibilidad de ampliar su servicio a los primeros meses de estiaje. En este propósito, construyeron un vasto e inteligente sistema hidráulico: canales, embalsamientos, drones, campos de cultivo en terrazas y andenes para el servicio de riego por gravedad en los dos ecosistemas básicos: zona de cultivo permanente (todo el año) y una zona de cultivo temporal (con aguas de abundancia); y dos ecosistemas complementarios: 1- cultivo en tierras húmedas en la franja costera de 1 a 5 kilómetros del litoral aprovechando el levantamiento del nivel freático producido por precipitación y servicio intensivo de riego en las zonas alta y bajo andinos; 2- cultivo de secano o de lluvia en la sierra. En consecuencia, el objetivo principal fue no perder gota de agua en el mar, al mismo tiempo que evitar desgracias colectivas en las áreas económicas y socialmente útiles al hombre ocasionadas por la fuerza erosiva del agua de abundancia.

En Chetilla, el problema fue y es a la inversa: exceso de agua durante todo el año con mayor riesgo para sus cultivos en los períodos de lluvia. El exceso de agua, proviene de las aguas de lluvia (setiembre-abril) junto a las mayores afloraciones de aguas subterráneas entendidas hasta noviembre a través de los puguios y huayllas (bofedales) de exten-

sión variable. Entonces, la infraestructura hidráulica fue construida para controlar todo excedente en perjuicio de sus campos de cultivo con drenes escalonados a partir de los campos de cultivo y huayllas (bofedales). A su vez, los puquios (Gráfico 9) fueron embolsados para el gradual aprovechamiento en sus cultivos y consumo humano, este último mediante el acarreo para depositarlo en tinajas grandes llamadas "urpos".

En razón a esta peculiaridad hídrica, es comprensible:

- 1 - La motivación que tuvieron los chetillanos pre-invasión europea para construir una infraestructura hidráulica ad-hoc.
- 2 - Los chetillanos refieren que si el excedente de agua por lluvia o filtración es fuerte o que si ocurriera falta de agua para sus cultivos en floración con evidente riesgo, en ambos casos, para sus cultivos, van al Huayllgayoc en busca de protección:

"vamos hombres, mujeres, ancianos y niños a las faldas del Cerro Huayllgayoc a quien lloramos y llamamos con reverencia por su nombre alumbrándolo con velas encendidas, pidiéndole su protección... nuestro cerro Huayllgayoc nos es cucha y pide al cerro Chuquimango que nos atienda... cuando nuestro pedido es por falta de agua vemos después que el Chuquimango amanece cubierto de nubes en su parte superior... empieza a llover... si pedimos protección por exceso de agua el Chuquimango amanece sin nubes... las lluvias paran..."

- 3 - En la fiesta hispano-religiosa de las Cruces: 3 de mayo, los chetillanos ofrendan verduras a sus cruces: maíz, papas, chirimoya, linas, arvejas, aguardiente de caña, etc. Cada cruz tiene su Jefe de ceremonias llamado "mayordomo"

responsable de las ofrendas y entrega a la cruz, para cuyo acto lleva las danzas del lugar: collas y chunchos, las primeras vestidas de anaco y los segundos con maichillis en las piernas. Ambos danzantes bailan durante la ceremonia que comienza con la subida desde las nueve de la mañana y termina a las 4 de la tarde. La ceremonia en sí, es un momento de renovar la solidaridad del grupo entre convites de fiambres, bebidas y amena conversación. Los chetillanos cumplen esta ceremonia en la cruz del cerro de su sector. Al Huayllgayoc suben delegados de los seis sectores anotados anteriormente para ofrendar al mismo número de cruces, que están acomodadas en la misma base del pedestal que ocupó el ídolo principal del gran Santuario regional.

- 4 - Los jefes de familia, hombres o mujeres nos han manifestado sus temores de acercarse a los cerros tutelares acompañados de sus menores hijos, porque dice: "son cerros que comen". Una señora de Alto Chetilla, nos dice:

"...no dejamos que nuestros hijos se acerquen al Huayllgayoc porque el cerro los jala para él. Cuando eso sucede nuestros hijos se ponen tristes, no quieren comer, lloran por la noche y se van adelgazando... entonces lo sobamos con ajo y cuy, luego vamos al cerro y le decimos: aquí te traigo ajos y cuicito, aquí te doy pero déjame a mi hijo... y así es, deja a nuestros hijos y se vuelven otra vez alegres..."

- 5 - Refieren también lo que ocurrió con una señora que frecuentemente era golpeada por su marido. Su casa está cerca del cerro Yacatoma:

" el marido pegaba diario a su mujer, la

pobre mujer lloraba con mucho dolor pidiéndole que ya no le pegue más... una vez le pegó tanto por el camino que la dejó llorando... el Yacaloma se presentó en forma de su marido y diciéndole vamos, ya no te voy a pegar más, se la llevó... cuando el marido volvió por ella ya no la encontró... días después apareció muy delgada y casi sin poder hablar... por más que la curaron para quitársela del cerro se murió... el cerro no la dejó...".

6 - Refieren asimismo, la historia de dos cazadores de venados:

"dos hombres salieron al monte a cazar venados. .. lograron dos y regresaban muy alegres a sus casas. De pronto hay una lluvia torrencial que entraron con sus presas a una cueva hasta que pase la lluvia. Llegó la noche y la lluvia seguía... se quedaron dormidos... más tarde uno de ellos escuchó voces que buscaban a los venados diciendo faltan dos venados... otra voz que decía: búscalos, búscalos... aquí están dijo una de las voces extrañas... se llevaron al que estaba con pocos perdigones... el cazador que mató al venado pronto enfermó y murió...".

Algunas informaciones arqueomágicas de Chetilla.-

En el propósito de explicar con más aproximación el rol social de las evidencias arqueológicas: edificios públicos, ceramios, iconografías, etc, el Dr. Rodríguez Suy Suy, hace cinco años, ha introducido un novedoso método antropológico que él denomina Arqueomagia, esto es, utilizar la capacidad de los sacerdotes andinos modernos en actual ejercicio para que, del mismo modo que sus predecesores ancestrales, penetren en la profundidad histórico-social dinámica del quehacer del hombre andino precolonial. Para este fin, en Chetilla comprometimos los servicios de uno de los sacerdotes andinos del lugar, quien nos proporcionó información coherente con la que recibimos en el campo y con una referencia de los padres Agustinos:

- 1 - "El cerro Huayllgayoc es la deidad superior de esta parte de la sierra, es jefe de todos los cerros de Chetilla y con ellos conversa por eso tiene collar. Es cerro con poder que indica a los cerros de Chetilla lo que tienen que hacer en el cuidado de nosotros, tierras, aguas, ganados y nuestros viajes; por eso conversa también con cerros de otros lugares... aunque usted no me a creer, conversa con el cerro Pitura avisándole que gentes de acá van a pasar a la costa y que los cuide. El Pitura cumple y le avisa también cuando regresan. Por esa amistad se han hecho regalos: el Pitura regaló al Huayllgayoc una planta de zapote, pero le dijo que le dé al cerro Pallápten por que él nunca recibe directamente; y el Pallápten por indicación del Huayllgayoc le regaló una planta de walte. Allí están vivos hasta ahora en la coronación de cada cerro."
- 2 - "Cerro Huayllgayoc es un templo y pueblo de los gentiles. Ellos siempre están caminando allí de noche cuidando su cerro y piedras. Ellos están vestidos con saco acuchillado de la barriga atrás, tejido con labores listados de siete colores; usan cabello largo tapado con un velo que va más abajo de la frente hasta

la boca con ponacho, sobre la frente. El pantalón es blanco a media pierna abierto por el lado de afuera... así caminan toda la noche".

- 3 - "Allí hay dos piedras grandes, una que llamamos culebra rume y otra tortuga rume que cuidan de las aguas. En piedra culebra hay un depósito hecho en la misma piedra con acequia hacia el borde. Allí los sacerdotes gentiles hacían sus fiestas antes que empiecen las lluvias en donde botando agua por el canal al vacío, le pedían que así bote al río el agua que sobra de las lluvias y quede sólo el agua que necesitamos para nuestras chacras".
- 4 - "A un costado del cerro Huayllgayoc hay una plaza ceremonial con una piedra larga que ahora está caída. Esa piedra nos cuida a nosotros y a nuestras plantas y también ve si cumplimos con el cuidado de sus tierras, montes y animales. Allí los sacerdotes gentiles hacen oraciones y entregaban ofrendas que llamamos pagapus que colocaban en una cueva que está al costado de otra gran piedra. A esta plaza ceremonial no se puede entrar después de la ceremonia porque es malo por eso sus puertas están tapadas con piedras".

Al respecto, la Relación de los padres Agustinos (1560),

nos dice:

- "En cada pueblo había una guaca o ídolo que era una gran piedra hincada la cual llamaban quachecoal y a ésta tenían por ojo del pueblo y en ninguno deja de haberlo. A ésta adoran y mochan para que guarde al pueblo y las chacras que son sus estancias... les dan sanco, chicha y coyes para hacer fiesta... más de trescientas destas se quitaron por los dichos padres".
- 5 - "En el cerro Huayllgayoc los gentiles han hecho grandes fiestas para sus dioses antes que empiecen las lluvias obsequiándoles regalos de las chacras, chicha y sacrificios de llamas, comiendo y tomando con él, bailando alegremente con sus danzas. Lo hacían en la punta del cerro pidiéndole que sus chacras den buenos frutos. Los regalos enterraban en una cueva que está a un costado y los vasos guardaban en un cuarto chico hecho en la misma roca un poco atrás de la punta del cerro, tapándolo con una piedra cuadrada bien labradita. Como hoy ya casi no le ofrendan, el cerro tiene hambre y por eso jala a niños, personas adultas y animales".

- 6 - "Del cerro Huayllgayoc sale una acequia subterránea que lleva agua que tiene el cerro para salir por un sitio que se llama Agua Tapada más allá del cerro Cumbe".

La información arqueomágica que acabamos de ofrecer nos ayuda a profundizar los datos que hemos logrado en el campo. En efecto, ahora podemos establecer con más seguridad que el Huayllgayoc es deidad superior de la región y que administra la región conforme a un ordenamiento jerárquico de los cerros y que es él quien establece las relaciones con cerros tutelares del mismo valle Chetilla y región multicuencas para el bienestar de sus gentes, tierras, cultivos, montes, ganados, de los que el Huayllgayoc y demás cerros tutelares son sus dueños. Es muy revelador conocer ahora que conforme a esta jerarquía andina de los cerros, el Huayllgayoc, en uso de su función administrativo-religiosa para bienestar general del hombre es el primero en respetar esa jerarquía, pudiendo hacer también directamente algunas tareas, pero sólo en casos especiales. Es igualmente revelador descubrir que, bajo este ordenamiento jerárquico cósmico el hombre también se organizó para su vida político-administrativa andina. Es en esta relación de reciprocidad entre los hombres y los cerros que el hombre recibía el fruto de su trabajo y conservación de los recursos naturales, retribuyendo a los cerros en forma de pagapus los mejores frutos para que él también los aproveche, estableciéndose de esta manera lo que podríamos llamar el equilibrio cósmico. Como desde la extirpación de las idolatrías el hombre ya no cumple plenamente con esta reciprocidad andina, haciéndose aún más crítica con la penetra

ción de las iglesias y escuelas oficiales, entonces los cerros en busca de ese equilibrio no sólo jalan a personas o animales, sino que: conforme afirma nuestro sacerdote andino de Chetilla: "están retirando su protección", esa protección cósmica de la que la civilización occidental nos está apartando. En la Escuela no se sabe ni enseña nada de ese equilibrio, no se les dice nada por ejemplo que los campesinos de Chetilla han visto la planta de zapote en el cerro Pa llápten y que los de Talambo han visto la planta de walte en el Pitura, ecológicamente imposible, pero posible en la relación cósmica.

Parece evidente también que el calendario festivo patronal de Chetilla entre el 29 de diciembre y 6 de enero, corresponde al cronograma de festejos principales que el hombre pre-invasión hacía a sus deidades y cerros tutelares. Veamos: si la cosecha mayor de papas, comienzo de los cultivos de maíz y comienzo de las fuertes lluvias era y es entre fines de diciembre y comienzos de enero, será fácil inferir que las festividades principales a sus cerros y piedras debieron realizarlas en estas mismas fechas para pedirles su protección. Entonces, los religiosos españoles, en su afán de terminar con esas creencias y religión andina, después de destruir todo lo que les fue posible hacer, impusieron la fiesta patronal de San Esteban en los mismos días que festejaban a sus deidades e impusieron la cruz en los mismos cerros tutelares donde están hasta hoy, transfiriéndolo al 3 de mayo.

Sin embargo, ahora vemos que en Chetilla nada pudo acabar con su religiosidad andina. Allí están presentes no sólo sus cerros, sus danzas, sus pagapus como expresión de su magnífica perseverancia de religiosidad andina. Allí está su templo de los gentiles, su Santuario: el Huayllgayoc siempre vivificante y reverenciado; y en contraste, allí está también su templo hispano-religioso permanentemente abandonado y sin servicios religiosos.

Si la verdad de hoy es la preocupación de los campesinos por el exceso de agua, no habría por qué dudar que así debió ser para el campesino pre-invasión y en consecuencia será razonable aceptar que las evidencias arqueológicas del complejo religioso Huayllgayoc descritas por nosotros en páginas anteriores de este informe y explicadas arqueomágicamente por nuestro sacerdote andino de Chetilla, hayan sido lugares votivos donde se realizaron ceremonias, sacrificios, enterramientos de ofrendas -pagapus- propiciatorios para que el cerro Huayllgayoc mediante el ritual o mejor rituales allí realizados mantenga el equilibrio interno entre las aguas, suelos, cultivos y gentes, en tanto totalidad orgánica del cosmos, seguramente difícil de comprobar y o ser ejecutado por la ciencia moderna. Allí están también sus danzas primigenias: las collas y los chunchos, quizá también como la mejor expresión agrocéntrica y sociocultural de su primigenia vasta región: cerro Pitura en dirección costa (las collas) y la selva (los chunchos).

Evidencia arqueológica de la homogeneidad climática de
Chetilla y Cajamarca.

En la parte anterior, nos hemos referido a la peculiaridad climático-ambiental de Chetilla en relación con otras latitudes andinas: su exceso de agua-año y servicios religiosos para conservar el equilibrio cósmico de bienestar social. Esta peculiaridad, muy bien conservada en Chetilla, primigeniamente comprometió un espacio mayor, que hasta donde hemos podido apreciar durante nuestro breve recorrido debió ser de 40 a más kilómetros de diámetro: desde el actual valle de Cajamarca a la ladera izquierda del río Chonta y Porcón, incluyendo el sector Cumbe Mayo, Cushunga, Chamis. Entonces todo fue un gran espacio de hermoso verdor y paisaje homogéneo con amplios campos de cultivo, bosques y cerros embellecidos con flores multicolorés y gran variedad de arbustos para el alimento y salud del hombre y pastura para el ganado.

El cerro Huayllgayoc, como deidad superior de la región con su sociedad andino-ancestral debieron cuidar y proteger permanentemente la región multicuencas. La evidencia arqueológica así lo demuestra: centros ceremoniales, depósitos rectangulares, oquedades, con drenes de salida, obeliscos o gucheocoal, cuevas para pagapus, etc, todas ellas para servicios religiosos como los descritos en Huayllgayoc tendentes a invocar el bienestar climático-ambiental de su vasta región. Allí están sus evidencias de cerro Lomamangash en Cushunga, con oquedades y drenes para el control ritual de los

excedentes de agua, su obelisco, huecos perforados en el borde rocoso de los cerros para almacenamiento de sus germoplasmas. Igualmente, el cerro Cumbe con su gigantesca cabeza humana, formada en una roca de maravilloso acabado por mano del hombre, con frente al Oriente. Su "boca abierta" tiene en la base de "su garganta" las mismas oquedades y un dren para que el encargado de los servicios religiosos arroje simbólicamente excedentes de agua al espacio invocando la protección de esta deidad para el equilibrio ecológico así como el bienestar y la salud de los hombres. (1) Los grabados en bajo-relieve artísticamente ejecutados en lo que podríamos llamar "bóveda del paladar" deben ser mensajes para que, quien oficiaba el ritual debiera repetir en cada ceremonia que allí se realizaba. Del mismo modo, el llamado "canal del Cumbe Mayo" de ocho kilómetros de largo construido mayormente en roca viva, representa al dren más largo que el hombre andino haya construido para evacuar las filtraciones masivas del sector. Sus grabados en bajo-relieve que luce en algunos sectores de su recorrido, deben representar igualmente los diferentes mensajes que el sacerdote andino debió repetir en su procesional paso ritual. Sus desvíos en ángulo recto, deben representar ritualmente el manejo del agua y

(1) La diosa Umiña llamada también diosa de la salud era una gigantesca esmeralda exquisitamente tallada en forma de cabeza humana. A este Santuario venían peregrinos de todo el mundo conocido en busca de salud y eran recibidos por una amplia gama de sacerdotes que oficiaban cuidados médicos y oficiaban los sacrificios a la diosa. (CABIESSES, Fernando. 1974, Dioses y Enfermedades. p. 199).

las piedras que en el escurrimiento normal tienen los drenes, acequias y ríos para disminuir la fuerza erosiva de sus aguas. Es la mejor expresión simbólica de la protección que en el marco de su religiosidad andina pedían a su deidad superior: Huayllgayoc, para evitar desgracias públicas particularmente en los sectores de mayor pendiente como son las laderas que bordean a la actual ciudad de Cajamarca. En un paso entre rocas, aguas abajo, hay una piedra de aproximadamente 1.5 metros de alto por 1.5 metros de diámetro con gradas de acceso y base superior con dren de salida. Su ubicación, base superior y dren parecen indicar que fue una mesa de sacrificio, probablemente de la llama sagrada para pagapus al agua; a Yacumama. Una abertura formada por piedras naturales sobre el paso de un riachuelo cerrado que discurre en sus proximidades, forma una especie de cueva de agua, que dada la proximidad a la mesa de sacrificio, parece indicar que se echó allí las ofrendas o pagapus. Finalmente en la misma base del valle Cajamarca, donde hoy está la ciudad capital, hay dos evidencias arqueológicas para idéntico ritual: la llamada "silla del Inca" que debió ser la estructura principal del centro ceremonial que ocupó el cerro llamado desde la ocupación europea Santa Apolonia. Nuestra apreciación se sustenta en la evidencia de oquedades y drenes con salida de agua en este espacio que ocupa la llamada "silla del Inca", con asientos trabajados en la misma piedra para uso de la jerarquía sacerdotal durante los oficios religiosos. Hasta años recientes hemos podido ver la cueva o galería que debió guardar las ofrendas o pagapus que aquí se tributaron.

Ravines, considera que la ocupación más temprana del sitio data del año 1200 a.C. (1) anotando que: "en una petición de Fray Francisco de Zamora al visitador Francisco Alvarez de Cuelo, señala:

"... en este pueblo de San Antonio de Cajamarca hay un cerro que los indios han tenido y se presume tienen todavía por llaca y porque nuestro Señor no fuese deservido con idolatrías los días pasados se hizo en el dicho cerro una Hermita cuya advocación es de Santa Apolonia... y el día de su fiesta va todo el pueblo con los sacerdotes y religiosos... con mucha fiesta y danzas y en muchos otros días al año cuando alguna necesidad particular en el pueblo de las sementeras que falta las aguas, acuden... por lo que piden los indios con mucha instancia".

En base a las fuentes consultadas, Ravines agrega que: "su carácter sagrado, vinculado a ritos agrarios se mantenía todavía en el siglo XVIII". El llamado "cuarto del Rescate", debió ser igualmente el sitio más importante del centro ceremonial ubicado sobre la base superior de la pequeña colina allí existente. Decimos esto, porque en los espacios originales no cubiertos por el piso moderno que hoy tiene el "cuarto de Rescate", puede apreciarse aún las pequeñas oquedades y drenes de salida en dirección al patio delantero, lamentablemente cubiertas en la parte central por el piso moderno. En el patio delantero, muy descuidado y abandonado, aún puede apreciarse los drenes que lo atraviesan tapados con lajas bajando de la parte superior, así como una oquedad circular al extremo inferior derecho. No vamos a insistir

(1) RAVINES, Rogger. Cajamarca Prehispánico, 1985, p. 90.

en las otras evidencias. Lo que si queremos senalar es que, conforme a las evidencias descritas, en este sitio debió estar el centro ceremonial más importante del valle Cajamarca donde, aparte de cumplirse aquí los servicios religiosos de equilibrio ecológico antes referido, debió estar también el obelisco: el quachecoal, deidad andina que debió guardar y cuidar al pueblo de este valle de Cajamarca. La evidencia de estructuras pareciera indicar que este obelisco estuvo hincado al centro del llamado "cuarto del Rescate" y que, aunque el moderno piso que lo cubre ahora no hace posible mayor esclarecimiento, es posible adelantar que el llamado "cuarto del Rescate" representa a otra modalidad destructora de los extirpadores de idolatrías, quienes no satisfechos con la destrucción material de templos, deidades y hombres andinos, construyeron aquí sobre el espacio que ocupó la deidad quachecoal este llamado "Cuarto del Rescate" para encubrir el crimen cometido en la persona de Atahualpa y el hombre andino; y desviar de este modo, el sentimiento masivo que nos relata Pedro Pizarro. La evidencia allí palpable, dice con suficiente claridad, que no hubo cuarto ni bohío alguno donde habrían tenido preso a Atahualpa. Así acabaron con la deidad quachecoal, sus centros ceremoniales, sus piedras, símbolos éstos de la religiosidad andina. Entonces empezó la acción devastadora de los encomenderos primero y hacendados después, que hambrientos de riqueza rápida en su beneficio personal, han dejado en la orfandad al rico hábitat primigenio, sin los bosques protectores de la humedad ambiental guardadores del abono orgánico de sus hojas, mostrándonos

ahora tierras empobrecidas como el hombre que servía a los intereses hacendatarios y expuestas ahora a las desgracias públicas, desolación, sequedad, filtraciones erosivas, huaycos, etc, y quedar ahora ellos mismos sumergidos también en la pobreza. Así están ahora los cerros y campos de cultivo que cierran el valle de Cajamarca: la ex-hacienda Chamis, Porcón, y otras tantas, arruinadas por el paso de los religiosos hispanos, encomenderos y hacendados.

Chetilla, fue y es una sociedad andina que históricamente ha defendido su espacio de los voraces religiosos y encomenderos hispanos, hacendados contemporáneos, y modernos programas desarrollistas para "integrarlos a la economía moderna". Es realmente un modelo de excepción histórica, que vive las raíces profundas del hombre y espacio andinos. Históricamente, son hombres sin miseria, sin enfermedades, sin odios, sin interés monetario, dueños de sus cerros tutelares, ríos, montes y sobre todo dueños de una gran bondad, seguramente la misma bondad con que sus ancestros recibieron a los invasores hispanos, traicionados después por la cruz y biblia del cura Hernando de Luque.

Centro administrativo regional.

Es oportuno reflexionar sobre el significado de región en el contexto de la cosmovisión andina.

El trabajo ejecutado "en minga", durante milenios, por la sociedad y la naturaleza, en beneficio de ambos, y bajo el amparo de las deidades telúricas, ha llevado a una situación geográfica en los Andes en la que el paisaje ha devenido más en una entidad cultural que natural. Se trata, como ya hemos dicho, de un paisaje animado y jerarquizado en el que cerros, ríos y quebradas albergan profundos poderes y misterios narrados en las leyendas y mitos. En este paisaje, como ya también se ha dicho, el equilibrio entre montes, pastos naturales y áreas de cultivo es fundamental para la salud de la sociedad y la naturaleza y es parte decisiva en el culto a las deidades telúricas.

En estas condiciones es obvio que en los Andes no puede establecerse por simple decreto tal o cual región mediante el trazo de unas líneas de contorno en un mapa. El espacio andino no es un espacio indiferenciado, sino, por el contrario, altamente diferenciado.

También es correcto pensar, copiando modelos propiciados por las agencias internacionales de desarrollo, que el problema se resuelve privilegiando las cuencas hidrográficas, en este caso se sobrestima el factor geológico, y se margina la historia de las organizaciones sociales que durante milenios han manejado ese espacio geológico. En las páginas anteriores se ha utilizado la expresión región multicuenca.

Como bien señala Taylor 1937 (Ritos y tradiciones de Huarechiri del siglo XVII) el término llaqta en quechua, así como marka en aymara, se refieren a determinado territorio identificado con una huaca local (el antepasado) y la comunidad a la que protege (sus descendientes). Llaqta significa también huaca local y llaqtayoc se refiere a los que poseen llaqta, esto es, a las comunidades protegidas. Por ello es que, antes de la invasión europea, todos los nombres de los pueblos correspondían al de la huaca principal. Así se fusionaban en una sola idea global, tanto el dios "animador" como la tierra y la comunidad a quienes "animaba". Por ello, como dice Taylor, en la cosmovisión andina que definía las relaciones entre un pueblo eminentemente agrícola, compuesto de diversos grupos, familias, clanes, etnias, cada uno de ellos se entendía "animado" por un dios protector y un antepasado particular que constituían las fuerzas que determinaban su subsistencia.

Entonces pues, la región es una entidad social orgánica inseparable del pueblo que en ella habita y del Apu regional correspondiente.

Por otra parte, como ya también se ha indicado, las regiones están fuertemente interrelacionadas entre sí por la conversación entre sus Apus regionales y por relaciones de reciprocidad entre ellos.

En el caso de la región de Chetilla, el Apu regional Huayllgayoc controla la parte alta de varias cuencas y, por

ejemplo, se vincula con la cuenca baja del río Jequetepeque por sus conversaciones con el cerro Pitura que está ubicado justamente en la garganta a partir de la cual se abre el cono de deyección del valle.

Por otra parte, en Chetilla, como en todo el ámbito andino, las relaciones entre regiones, y la noción misma de región, muestran una gran plasticidad y elasticidad según cual sea el asunto de que se trate porque a través de las conversaciones y las relaciones de reciprocidad entre los Apus regionales, el individuo o la familia siempre se encuentra directa o indirectamente bajo la protección del Apu de su región original.

Las definiciones que sobre región se manejan en el Perú oficial de hoy quedan completamente estrechas en lo político, cultural, social y económico frente a la riqueza de la experiencia regional andina. Incluso los límites internacionales entre los países andinos son una mera formalidad para los milenarios pueblos andinos.

Volviendo al caso concreto de Chetilla, hemos referido ya, cómo se conservan elementos de organización social, cultura, religiosidad y tecnología que tienen un origen ancestral, pero esta conservación se da a nivel de las familias y de la Comunidad e incluso en algunas ocasiones como el día 3 de mayo en el Cerro Huayllgayoc ocurren encuentros festivos multi comunales lo cual revela la gran vitalidad de la cultura andina en la región.

Sin embargo, no debemos perder de vista el hecho que antes de la invasión europea la administración no se reducía a lo familiar, comunal y multicomunal sino que existían instancias administrativas regionales que tampoco estaban aisladas sino interrelacionadas con sus semejantes a través de las conversaciones y actos de reciprocidad de los Apus regionales.

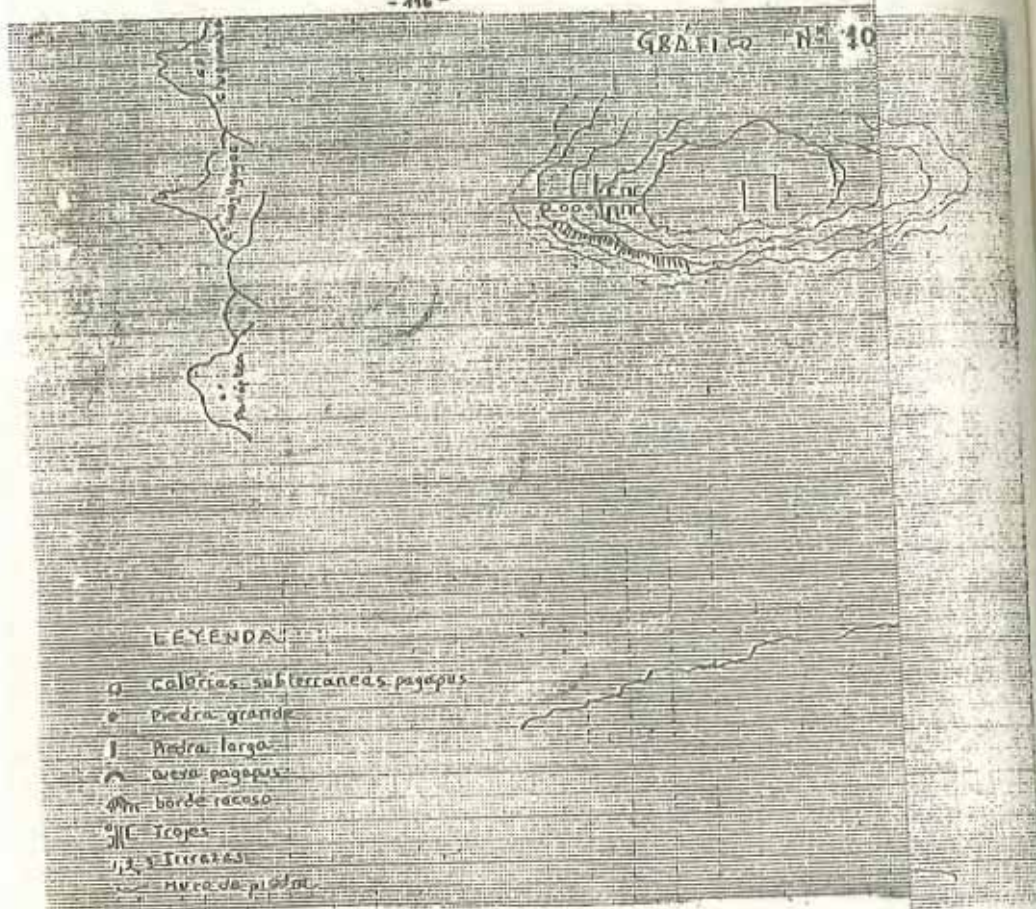
En Chetilla se encuentran restos arqueológicos de lo que hasta antes de la invasión europea fue un centro administrativo regional probablemente también con funciones de investigación y experimentación. En este lugar hubo personal residente especializado, responsable del servicio oportuno de germoplasma para toda la región. Este centro administrativo regional estaba ubicado a lo largo de la planicie superior del Cerro Patat al Sur Este del actual pueblo de Chetilla.

Aparece nítidamente dividido en tres sectores:

1. Terrazas muy bien acabadas a todo lo ancho del cerro en el extremo Nor Oeste, probablemente destinadas a cultivos experimentales;

2. La parte central con templo, terrazas rituales y un obelisco, con galerías y cuevas de pagapus; así como terrazas de vivienda para los encargados de la conservación, mantenimiento del culto y buen estado de los depósitos;

3. Sitio de los depósitos en el extremo Sur Este, más abrigado del cerro: pozas para la papa, excavadas en suelo rocoso, y probablemente trojes para los granos en los espacios rectangulares (Gráfico 10)



LEYENDA

- Calerías subterráneas pagopus
- Piedra grande
- | Piedra larga
- ~ Cueva pagopus
- borde rocoso
- Troyes
- ▲ Serratas
- Meca de piedra

La evidencia arqueológica y la magnitud del área ocupada por este centro administrativo parecen indicar que aquí fue el centro técnico agrícola de jurisdicción regional y el centro ritual específico para que los germoplasmas tuvieran buena germinación, crecimiento y producción.

V. LA ACTIVIDAD AGROPECUARIA

El ámbito de Chetilla es excepcionalmente apto para el desarrollo de la actividad agropecuaria: todos los meses del año se está sembrando algún cultivo a la vez que se está cosechando otro, excepción hecha del mes de abril en el cual si bien no se cosecha, se realiza las "tirapas" de arveja, cebada y trigo, y el ganado que ha permanecido alimentándose de residuos de cosecha de setiembre a marzo, es conducido a los pastos de la Jalca si se trata de ovinos o a las pasturas y montes de la Mishca, en la quechua baja, si se trata de vacunos.

Los suelos, notoriamente ricos, son labrados esmeradamente con el empleo de yuntas y arados de palo.

Organización comunal.

Aunque ya se ha tratado este tema ampliamente en el informe, al pasar a referirnos a las características de la actividad agropecuaria en Chetilla tenemos necesariamente que empezar haciendo referencia a la organización social que la sustenta. Pero a la vez debemos reconocer que es la actividad agropecuaria la principal fuerza de convocatoria para la solidaridad social. A los lazos de cohesión social propios del parentesco se suman, a través del trabajo en minga, los lazos de amistad renovados en cada acto de reciprocidad.

Porque los chetillanos han sabido conservar las bondades de su clima y la riqueza de su medio, en un acto histórico-social de afirmación de su cultura milenaria holística y agrocéntrica a la vez, es que ahora todos los meses del año están llenos de gozosa actividad agropecuaria y los hombres y las mujeres se realizan como personas integrales en el trabajo social de la minga garantizando las provisiones familiares que no han de faltar a lo largo del año.

En este ambiente bucólico el trabajo no es un castigo como lo pretenden mostrar las religiones cristianas sino el gozo fecundante del ritual a la Pachamama. El trabajo no es un quehacer rutinario sino la afirmación de la personalidad en una sociedad sin explotadores ni explotados, en la cual cada quien legitima cotidianamente el derecho a la vida de su familia con su laboriosidad y entrega sin dobleces al bienestar social colectivo.

Porque el poblador de Chetilla tiene su propia cultura y es plenamente consciente de ello, no resulta permeable ni al "extirpador de idolatrías" del siglo XVI o de fines del siglo XX ni a los pontífices del desarrollo y del progreso copiado burdamente de los centros hegemónicos de poder internacional y cuya aplicación obsecuente ha malogrado el clima y ha deteriorado atrozmente los suelos y las fuentes de agua hasta las vecindades mismas de esta comunidad indómita. Buena prueba de esta destrucción, amparada por el progresismo oficial, la tenemos en el ámbito de influencia inmediata de

la ciudad de Cajamarca, capital del Departamento. Allí, la pérdida de los bosques y praderas en las laderas, destruidos por los afanes inmediatistas de hacendados tan ambiciosos como inconscientes, es un buen indicador de lo que ocurre cuando deja de tener vigencia plena la cultura que aún hoy domina en Chetilla y, en cambio, son los portadores de una cultura ajena quienes usurpan el poder al pueblo. El pueblo de Chetilla observa horrorizado lo que ocurre en Cajamarca y fortalece su cultura y su organización social como autogarantía de que con ellos no ocurrirá lo mismo.

Bajo la protección de sus Apus, reafirmando su cultura, fortaleciendo su sociedad, la gente de Chetilla conserva sus fuentes de agua, trabaja con esmero los ricos suelos, respeta los montes y los pastizales así como a la fauna silvestre. Su opción es por la vida, tanto de la sociedad como de la naturaleza. Por eso no admite, no admitirá jamás, que los portadores del progreso copiado del extranjero hayan destruido por sí mismos o hayan permitido la destrucción de los suelos y las aguas en las vecindades de la ciudad capital del Departamento.

La verdadera calidad de vida de un pueblo, la verdadera calidad cultural de un pueblo, no puede reducirse, como quieren los colonizadores de ayer o de hoy, a indicadores tan banales como alfabetización, agua potable, desagüe, luz eléctrica, caminos carreteros, número de camas hospitalarias por habitante, sino que tales calidades se hacen patentes en la

conservación de las fuentes de agua y de los suelos, en las seguridades que ofrece la actividad agropecuaria al sustento de todas las familias de la comunidad hermanadas en el trabajo de minga, en la alegría que enriquece la vida, en la música y las danzas propias, en la religiosidad propia que enriquece la espiritualidad, en la medicina propia que no necesita recurrir al almacén de drogas fabricadas por las transnacionales que negocian con la salud del pueblo.

La cultura andina es una cultura de reciprocidad que sustenta una organización social de fraternidad y cariño; no es la organización del intercambio comercial y de la explotación de los unos por los otros que tratan de imponer los colonizadores. Chetilla es uno de los mejores ejemplos de plena vigencia de la organización social comunal y de la cultura andina. Bienestar cultural y social en el campo es inseparable del florecimiento de la agricultura y la crianza de animales en beneficio directo de los propios productores-trabajadores.

El clima y su predicción.

Características del clima.-

Como ya se ha precisado con anterioridad en este informe, durante casi todo el proceso histórico regional el clima ha sido el mismo tanto en Chetilla como en Cajamarca. Es la sucesión de fenómenos negativos en lo político, cultural, social y económico como la colonización europea, la formación

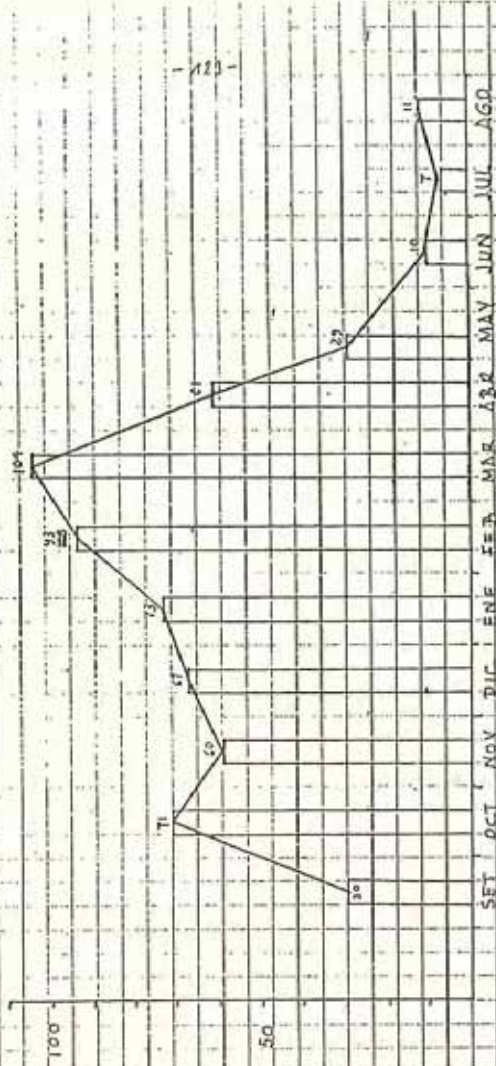
de la hacienda, la crisis de la hacienda, la modernización incompleta y dependiente, etc, la que ha provocado la deforestación indiscriminada y masiva de las áreas próximas a la ciudad de Cajamarca que es la causa directa de la profunda y negativa alteración del ciclo del agua en dicho ámbito con la consiguiente notable merma de la precipitación pluvial a la vez que la drástica erosión de los suelos. Hoy son diferentes los climas de Chetilla y Cajamarca, como diferentes son sus paisajes, sus suelos, sus agriculturas, con evidentes y fundamentales ventajas para Chetilla.

2. La precipitación pluvial promedio en Cajamarca para los últimos 49 años es 708,2 mm. El Gráfico N° 11 muestra la cuantía mensual de la precipitación promedio de las lluvias en Cajamarca y permite conocer su distribución a lo largo del año.

Las lluvias o aguaceros en Chetilla se conocen con el nombre de tamia y se clasifican en:

- + tamia rupay, aguacero con sol,
- anya fuerte tamia, aguacero muy fuerte,
- yambu chirapa, garúa muy menuda (suave) todo el día o toda la noche; en tal caso el cielo está nublado mientras llueve,
- granizo con lanlay rin iskay, granizo con truenos y relámpagos.

GRÁFICO N.º 11. PRECIPITACIÓN (mm) CAVANBARCA PROMEDIO DE 45 AÑOS. TOTAL ANUAL 708.2 mm.

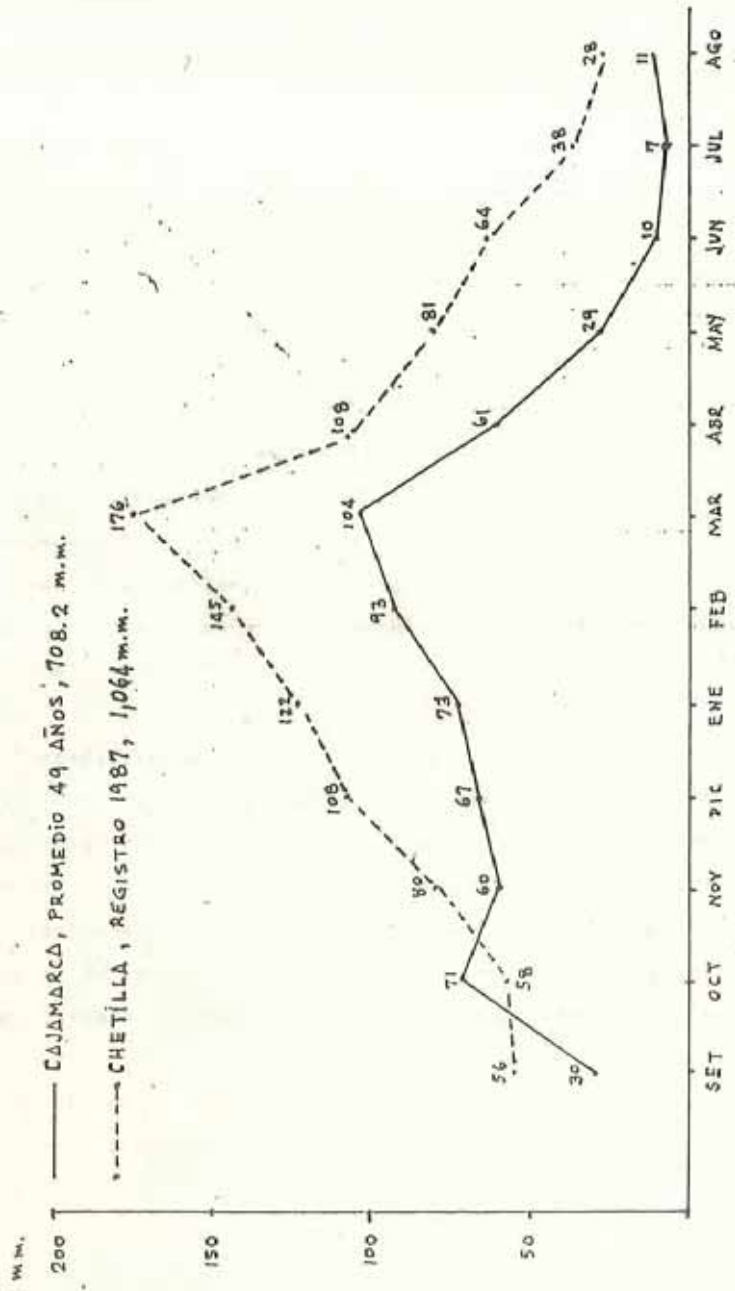


Las nubes en Chetilla se denominan pukuta. Las nubes negras de aguacero son yana pukutay. Al cielo encapotado se refieren con el nombre de llandullay kanmi (está sombreando). Los celajes rojo-anaranjado-amarillosos se llaman en Chetilla carwa pukuta.

Dentro de las actividades del Proyecto Piloto de Ecosistemas Andinos que se realiza en Cajamarca por convenio entre el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, la Corporación Departamental de Desarrollo de Cajamarca y la Universidad Nacional de Cajamarca, se ha recogido información acerca de la pluviosidad en Chetilla durante el año 1987 y lo que va del año 1988. La información se encuentra en el Gráfico N° 12 en el que se reproduce también el promedio de Cajamarca para 49 años, con fines comparativos. Se aprecia que la precipitación pluvial en Chetilla es del orden de los 1,100 mm. al año aproximadamente, según la incipiente información disponible.

En el espacio de Chetilla la presencia de abundante vegetación natural así como la abundancia de agua en el ambiente hace que sean raras las heladas, lo cual prueba la benignidad de su clima que permite sembrar y cosechar en todos los meses del año, ya sea tuberosos o granos. La temperatura es pues muy propicia para la vida. Pero lo es así no por mero regalo de la naturaleza sino por el manejo inteligente y cuidadoso que el pueblo de Chetilla, conscientemente, hace de su medio.

PRECIPITACION PLUVIAL COMPARADA DE CAJAMARCA Y CHETILLA.



La neblina, conocida localmente como yuraq pukuta, es casi una constante en el clima de Chetilla durante todo el periodo de lluvias. Sólo en los meses de mayo a setiembre los días son despejados. La neblina es un factor que atenúa las temperaturas extremas (tanto de frío como de calor) durante el día y la noche, manteniendo bastante homogénea la disponibilidad de calor.

En los meses de escasa pluviosidad es frecuente la presencia de vientos, wayra en el idioma local, que a veces adquiere notable intensidad causando daños en los techos de las construcciones. En tal caso toman el nombre de anyan fuerte wayran o ventarrones. Los vientos ligeros se llaman yambu wayra (viento suave). Se presentan también los misha wayra, vientos encontrados (mezclados), los yana wayra, "vientos malos" y el kuti wayra, viento "revolvedor".

En Chetilla se considera "mal año" al de excesivas lluvias. La gente dice: "mucho entra la semilla" (en el suelo al momento de sembrar), y las siembras se ponen "amarillosas". También se considera "mal año" al demasiado seco. Los ventarrones demasiado fuertes en enero, febrero o marzo se llevan la niebla y las nubes y originan sequía. Entonces la gente dice: "Ya viene el verano, va a haber peste, sequía, hambre, va a haber mal año".

Predicción del clima.-

- Comportamiento del año agrícola.

Indicadores astronómicos

En Chetilla existen personas conocedoras, "hombres de saber" (yachaq o "mestro") que son capaces de predecir el clima de la campaña agrícola venidera en base a la observación de la constelación de las Pléyades que localmente reciben el nombre de Siete Cabrillas y en quechua Qoto ("montón") o Lloq̄she monte ("el que sale del monte"): En Chetilla se observa a las Pléyades en dos momentos para predecir el comportamiento del año agrícola: del 8 de diciembre al 20 de febrero y del 20 de febrero al 20 de junio. El 10 de junio (día del Padre Eterno) las Pléyades brillan más, llipiaykan, y se produce la helada en las alturas. Cuanto más brillantes aparecen las Pléyades durante el solsticio de junio así como también el Sol, mejor será el año.

Cuando la Luna está "hinchada", "colgándose", en el Cuarto Creciente (en la fase de Luna Verde de 2 a 4 días) en el mes de junio, el año va a ser lluvioso; en cambio, cuando la Luna está "seca" en tal período, el año será de sequía.

A continuación se señalan los estados de la Luna tal como se conocen en Chetilla, así como su influencia en las actividades agrarias:

Karwan killaga, Luna madura o Luna llena; se puede sembrar, cosechar y operar (castrar, p.ej.) a los animales.

Killa karwashgana, la Luna está madurando; se puede sembrar, cosechar y operar a los animales.

Chaupt killa, Cuarto creciente o cuarto menguante; se puede sembrar y cosechar.

Killa wañuyqan, la Luna está muriendo, no se siembra ni se cosecha ni se opera a los animales.

Yuyun killaga, Luna verde del 3º al 5º día; no debe cosecharse pero sí debe sembrarse, no se debe operar a los animales ni talar a los árboles.

Killa yamyuyo, Luna verde, recién visible, de 1 a 3 días; debe procederse como en el caso anterior.

Fitoindicadores

La floración de la planta silvestre denominada Tullushakay, que en quechua de Chetilla significa "se acaban los huesos" es un indicador del inicio de las lluvias. Si en el mes de setiembre se observa abundante floración, las lluvias serán normales, por lo que se considera que será un buen año. Si la floración se atrasa a octubre, el año será muy húmedo por lo que se lo califica como malo. Cuando se secan las inflorescencias del Tullushakay, cesarán las lluvias.

Una begonia de flores rojas muy bonitas se llama Tamiatukto que significa "flor del aguacero". Su abundancia en setiembre u octubre anuncia la iniciación de las lluvias y que serán mayores en el segundo caso. Se tiene en Chetilla la creencia de que si se arrancan estas flores lloverá más.

La formación de inflorescencias en las plantas de pencas (Agave o Fourcroya) anuncia buen año.

La floración intensa del árbol llamado lanche es de igual presagio.

La abundante producción de lúcumas (lucmas) es anuncio de buen año.

Zooindicadores

Cuando la guayana, una golondrina, se presenta en bandadas de vuelo y gorjeo alegres "chi, chi, chi", desde fines de setiembre, indica que el año será bueno.

Cuando va a empezar la época de lluvias, en setiembre y octubre, aparecen unas hormigas que vuelan.

Si el gallinazo, llamado shingu en Chetilla, toca su flauta, "fiau, fiou", en setiembre, el año no será tan lluvioso. Pero si lo hace en octubre, el año será muy lluvioso incluso hasta abril o mayo causando la pudrición de los choclos.

Cuando aumentan las ratas en mayo es señal que el año agropecuario venidero será bueno.

- Comportamiento dentro del año agrícola.

a) Si después de un periodo de lluvias, éstas se alejaran por varios días.

Indicador físico.

Celaje rojizo en el horizonte occidental al atardecer.

Indicador biológico.

Aparecen muchas culebras que bajan hacia el río.

- b) Si después de un período de sequía (veranito) se va a reiniciar el período de lluvias.

Indicador físico.

Se observa desde Totorabamba, en el cerro Seccemayo, cerca a Cajamarca, que en la cumbre del cerro Chuquimango, situado al Sur Oeste de Chetilla, se presentan nubes. "El Chuquimango nunca miente" dicen en Chetilla.

Indicador biológico.

Se produce un intenso croar de sapos.

- c) Si lloverá dentro de unas horas.

Indicador físico.

Se observa en la mañana nubes dispersas en las laderas de los cerros en dirección de Cruz Conga.

Indicador biológico.

Las hormigas salen de su nido (añay wasfng) y vuelan.

Manejo del espacio y del tiempo.

El espacio.-

El Gráfico N° 13 muestra el mapa del espacio de Chetilla en la escala 1:25,000 con curvas a nivel. Se aprecia amplias zonas boscosas entre las áreas cultivadas y los pastos naturales. En dicho gráfico se indica la posición de dos cortes, A-A₁ y B-B₁, cuya perspectiva lateral se ofrece en los Gráficos N° 14 y N° 15. Así pues queda en evidencia que el espa-



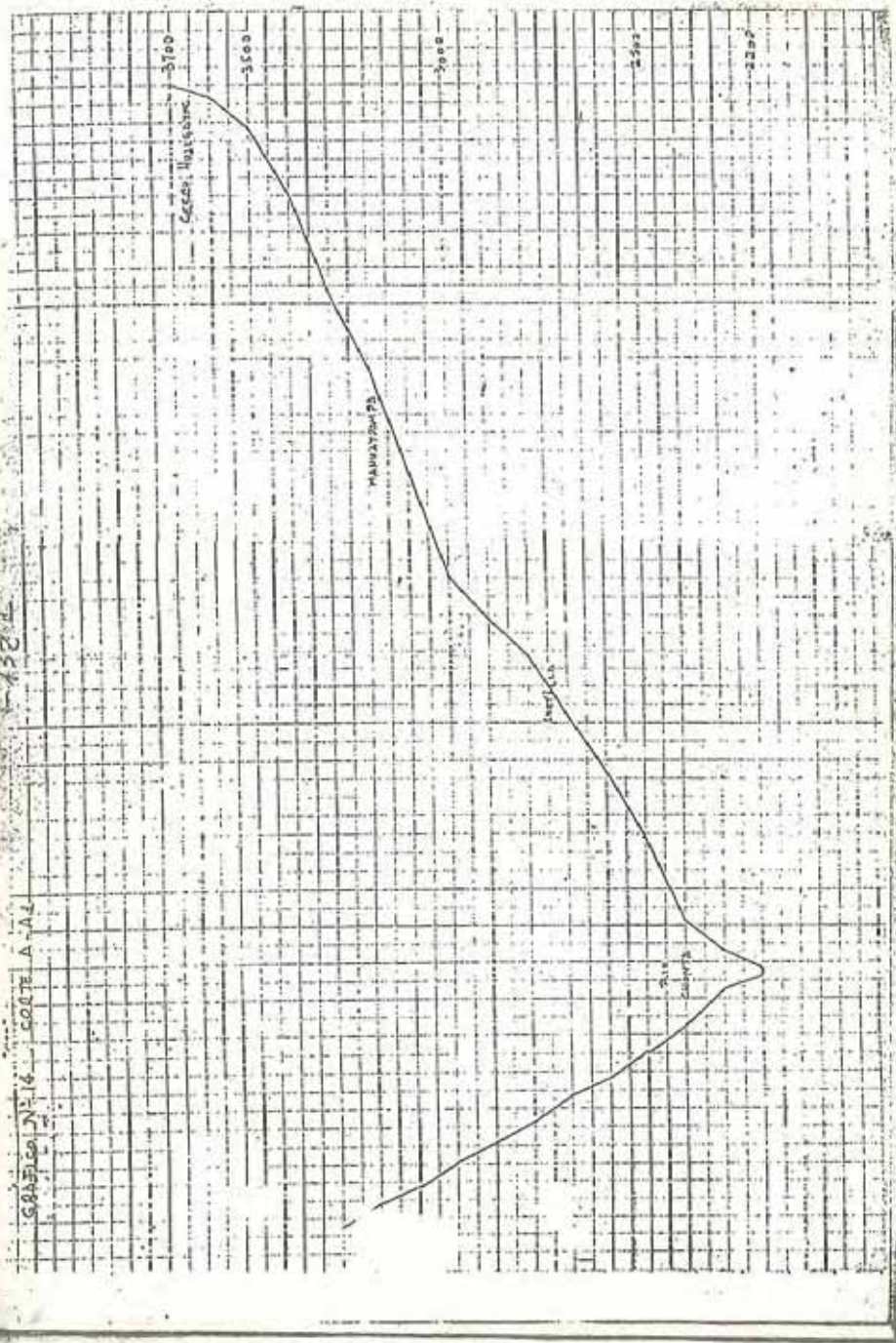
ESCALA 1:25,000

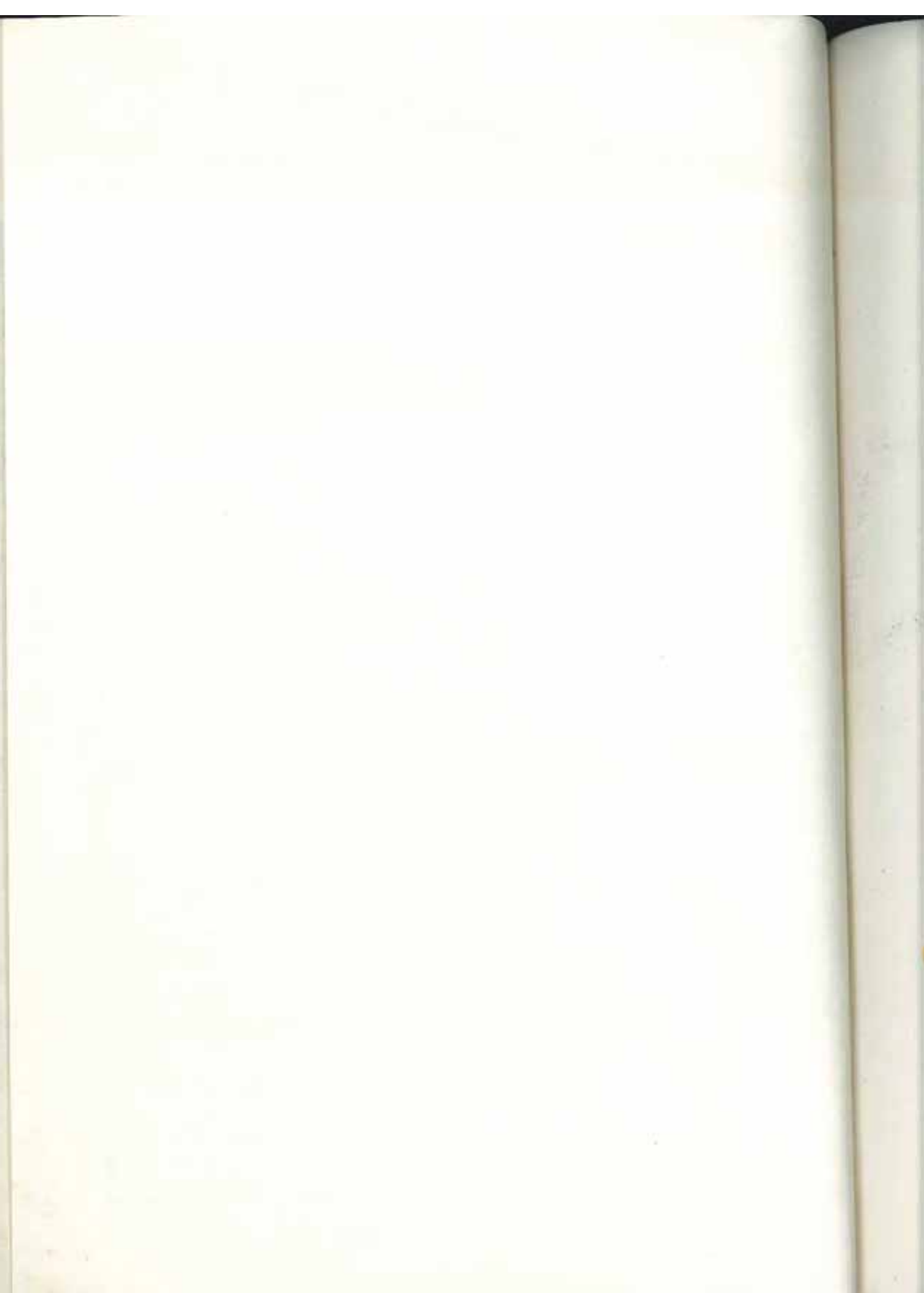
0 100 200 300 400 500 600 700 800 900 1000 2000 METROS

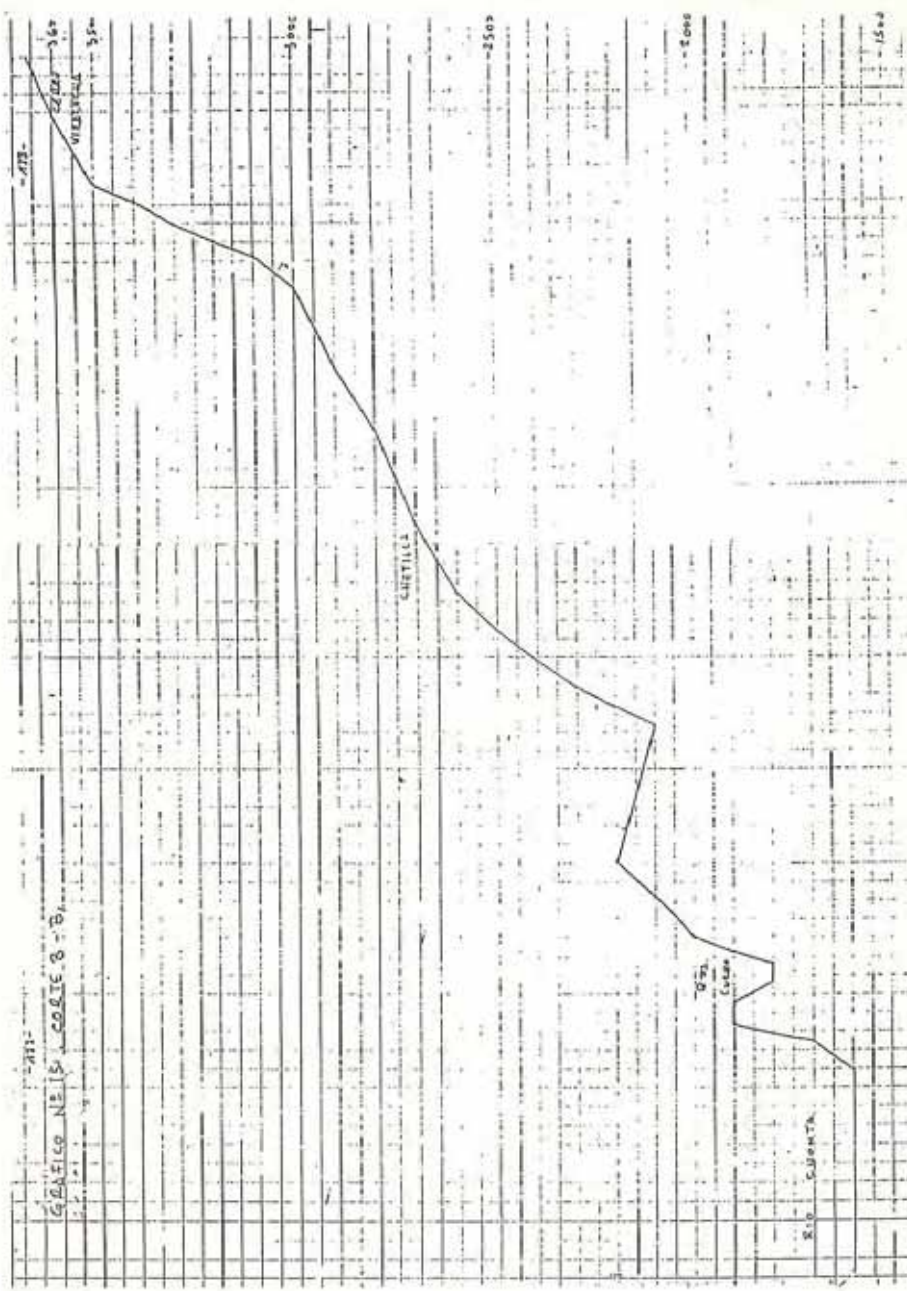
EQUIDISTANCIA DE CURVAS DE NIVEI. 25 METROS
 (EQUIDISTANCIA DE CURVAS DE NIVEI. 25 METROS)
PROYECCION TRANSVERSAL MERCATOR
 (PROYECCION TRANSVERSAL MERCATOR)
 DATOS DEL MAPA: ESCALA 1:25,000. AREA: 100 KM².
 1.º. 2.º. 3.º. 4.º. 5.º. 6.º. 7.º. 8.º. 9.º. 10.º. 11.º. 12.º. 13.º. 14.º. 15.º. 16.º. 17.º. 18.º. 19.º. 20.º. 21.º. 22.º. 23.º. 24.º. 25.º. 26.º. 27.º. 28.º. 29.º. 30.º. 31.º. 32.º. 33.º. 34.º. 35.º. 36.º. 37.º. 38.º. 39.º. 40.º. 41.º. 42.º. 43.º. 44.º. 45.º. 46.º. 47.º. 48.º. 49.º. 50.º. 51.º. 52.º. 53.º. 54.º. 55.º. 56.º. 57.º. 58.º. 59.º. 60.º. 61.º. 62.º. 63.º. 64.º. 65.º. 66.º. 67.º. 68.º. 69.º. 70.º. 71.º. 72.º. 73.º. 74.º. 75.º. 76.º. 77.º. 78.º. 79.º. 80.º. 81.º. 82.º. 83.º. 84.º. 85.º. 86.º. 87.º. 88.º. 89.º. 90.º. 91.º. 92.º. 93.º. 94.º. 95.º. 96.º. 97.º. 98.º. 99.º. 100.º.

Station No. 16 COLTS A-11

1324







cio de Chetilla se caracteriza por sus laderas, notándose una pendiente menor en el sentido del corte A-A₁ que va del cerro Hualgayoc hasta el río Chonta pasando por el poblado de Chetilla. En el corte B-B₁, que va del cerro Viracocha al río Chonta pasando también por Chetilla, la pendiente es más pronunciada.

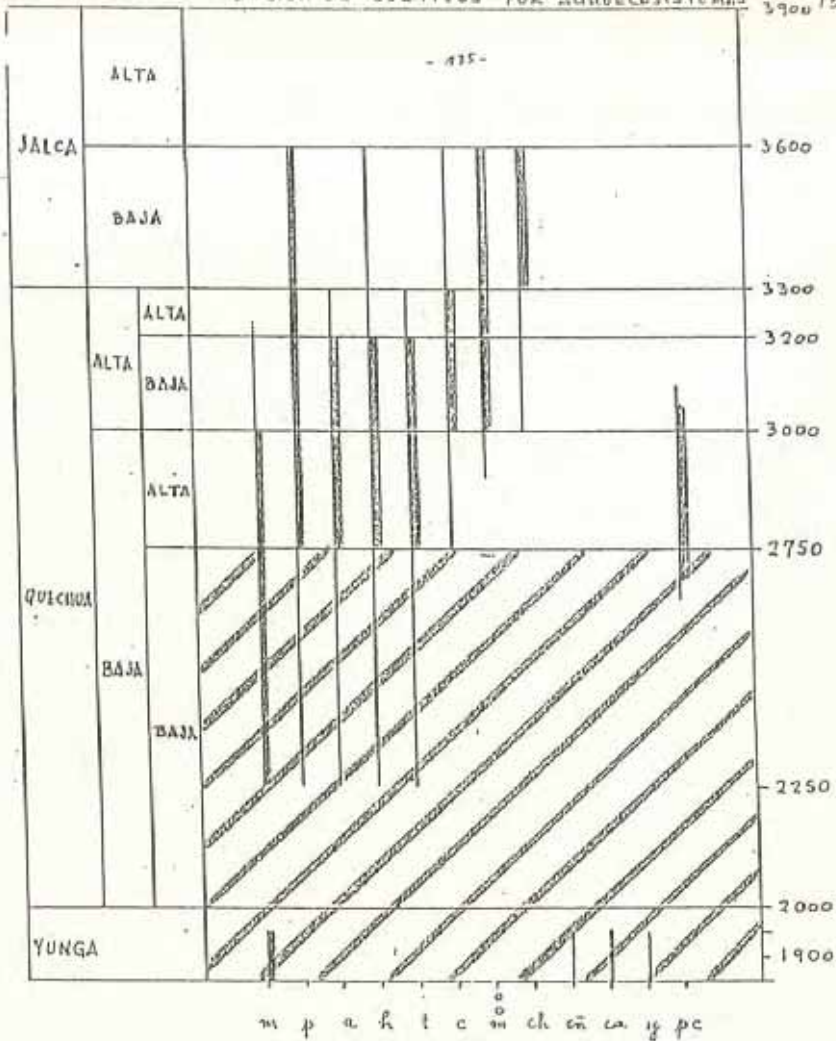
Esta configuración en ladera condiciona la presencia de zonas agroecológicas diferenciadas dentro del espacio de Chetilla: jalca, quechua y yunga. Pero dentro de cada uno de estos agroecosistemas mayores se distingue zonas con significación propia. El Gráfico N° 16 presenta los agroecosistemas y sus divisiones en relación a los cultivos que allí se dan y su importancia relativa. Ver también Gráfico N° 17.

Vemos que en la jalca que se desarrolla por encima de los 3,300 m.s.n.m. se distingue dos niveles: alta y baja. La jalca alta se desarrolla entre los 3,600 y los 3,900 m.s.n.m. y está exclusivamente dedicada al pastoreo de ovejas. La jalca baja, que va de los 3,300 a los 3,600 m.s.n.m., además del pastoreo de ovinos admite la agricultura de papa, habas, cebada, el complejo oca-olluco-mashua, y chocho.

La quechua es la zona agrícola por excelencia y se extiende en el espacio de Chetilla desde los 3,300 hasta los 2,250 m.s.n.m. principalmente. Una primera bipartición de la quechua da lugar a la quechua alta y la quechua baja. Una segunda bipartición de cada una de las mitades anteriores gene

GRAFICO N-16.
CHETILLA, DISTRIBUCIÓN DE CULTIVOS POR AGROECOSISTEMAS

m.s.n.m.
3900 135



bosque

m	maíz	h	hala	o-o-m	oca, olluco, mashua	
p	papa	t	trigo	ch	choclo y yuca	
a	arveja	c	cebada	cñ	caña	
				ca	camote	
					pc	pastos cultivados

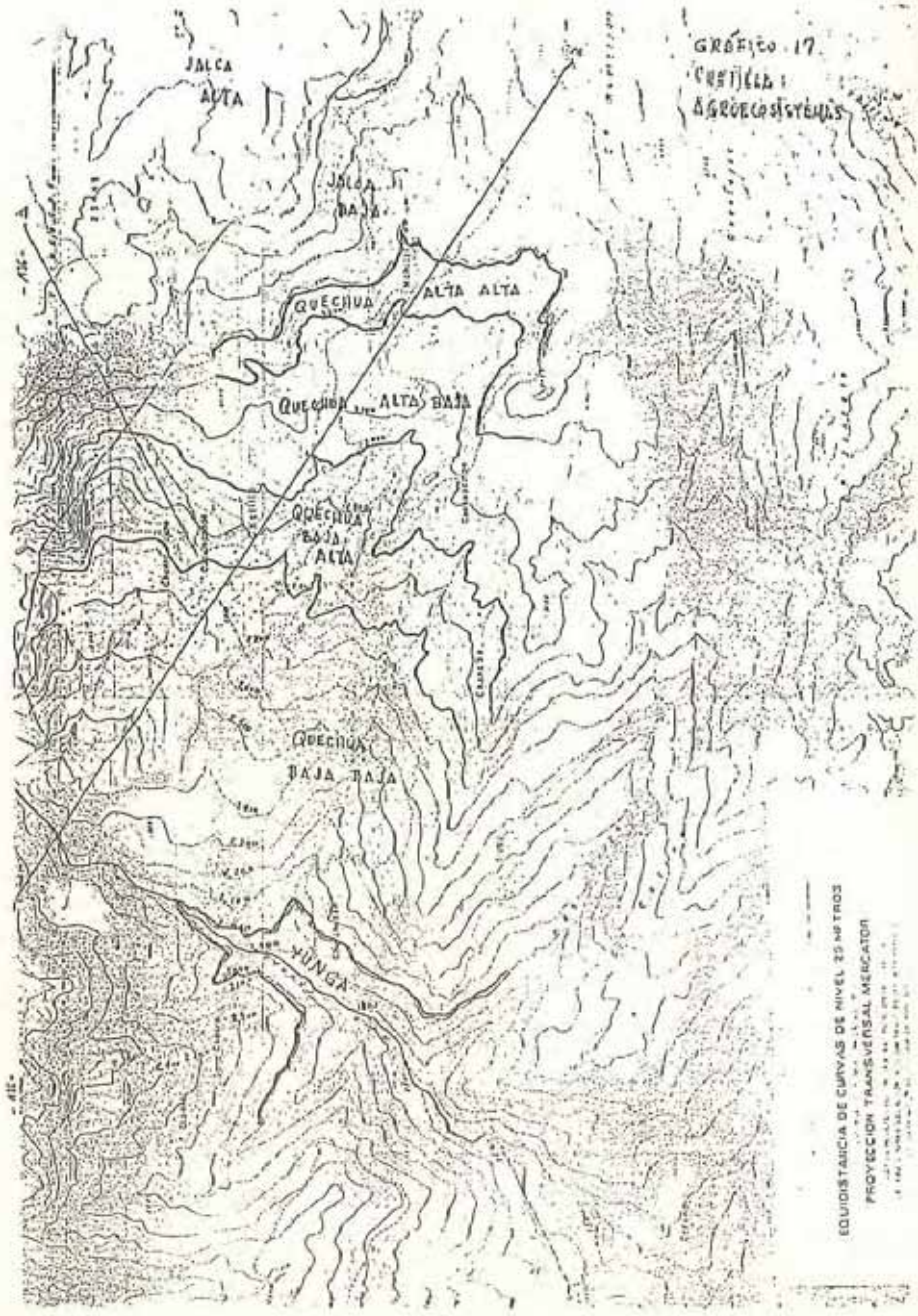


GRÁFICO 17
 CURVAS
 DE ELEVACIONES

EQUIDISTANCIA DE CURVAS DE NIVEL 20 METROS
 PROYECCION TRANSVERSAL AL MENCATOR

ra cuatro sub-regiones: quechua alta alta, quechua alta baja, quechua baja alta y quechua baja baja. Cada una corresponde a un arreglo particular de los cultivos, ya sea por presencia o ausencia de algunos de ellos o por un cambio en la importancia de los presentes. En la quechua alta predomina la papa, mientras que en la quechua baja hay una presencia dominante del maíz.

En la quechua alta alta desaparece el maíz, pero actualmente unos agricultores de Mahuaypampa, en zonas abrigadas, se encuentran en la tercera campaña de adaptación del maíz a sus chacras con creciente éxito.

En la quechua baja baja se cultiva papa con la ayuda del riego pero de manera precaria por la escasez de agua en los meses de junio y julio y si se siembra en agosto el ataque de rancho es severo. Esta es la zona del maíz en secano por excelencia.

En las quechuas alta baja y baja alta se cultiva lo mismo pero el énfasis difiere: mientras que en la primera disminuye comparativamente la importancia del maíz, en la segunda decrecen su presencia la cebada y el complejo oca-olluco-mashua. La papa se mantiene muy importante en ambas.

Una diferenciación de gran importancia en los agroecosistemas de la quechua en Chetilla es aquella que ocurre entre las "pampas" o planicies y las "lomas" o ladeñas. Sucede

que las lomas no muestran aptitud para los cultivos de trigo, arveja y cebada. Algunas lomas que admiten los cultivos de maíz y papa, producen maíz. Son ejemplo de esto último las lomas de Mangash, Tullpuna, Pichanaloma y la loma de Lirio-pampa.

La yunga ligada a Chetilla es la zona de Lapón, bastante abajo, luego de atravesar un bosque muy denso y diversificado. Son árboles de importancia: pauco, higuerón, lucma, taya, shamburo, mutuy, lanche, chirimoya. Está a orillas del río Chonta, a 1,950 m.s.n.m., en donde buen número de familias chetillanas tienen parcelas. Allí se cultiva maíz, camote y yuca, muchas veces asociados entre sí. Es de importancia allí la caña de azúcar.

Al tratar el manejo del espacio en Chetilla es necesario señalar la presencia de dos ámbitos comunales definidos. Uno en la jalca alta denominado Chirij Pampa que es una zona de pastoreo de ovinos y de recolección de paja para la construcción de techos. Otro en la quechua baja baja: los montes y pastos de la Mishca Chica donde el ganado vacuno ramonea y pastorea de abril a agosto y de donde se provee de leña la población. Hay que destacar también que en ambos territorios comunales se ha repartido parcelas a las familias de Chetilla con menos recursos de tierra.

Antes de concluir estas referencias al manejo del espacio en Chetilla hay que manifestar que las familias tienen acce-

so a los diferentes agroecosistemas a través de sus numerosas parcelas que a veces llegan a 30 ó 40 pero que no bajan de 6. Además los comuneros que no tienen acceso como propietarios a algunos agroecosistemas que son de su interés pueden trabajar tierras allí mediante la modalidad de "al partir", que es de uso corriente en la sociedad chetillana. Por otra parte, el hecho de participar en las mingas da derecho al acceso a los productos de la chacra en que se trabaja. De este modo pues, las familias de Chetilla, ya sea como propietarios de parcelas, como cultivadores "al partir" ó como trabajadores en las mingas logran productos agropecuarios de los diferentes microclimas constituyendo una despensa alimentaria familiar suficiente en calidad y cantidad.

Finalmente, no hay que perder de vista el hecho de que hay familias de Chetilla que tienen parcelas en territorios de comunidades vecinas y que también ocurre lo recíproco.

El tiempo.-

El año agrícola.

En Chetilla las labores agropecuarias comprometen todos los meses del año.

El Gráfico N° 18 muestra, para cada uno de los principales cultivos y en cada uno de los agroecosistemas de Chetilla, la secuencia de las labores agrícolas a lo largo del año. Destaca el hecho de que los cuidados que se prodigan a la papa y al maíz son mucho más esmerados respecto a los otros cultivos.

GRÁFICO Nº 18



- PREPARACIÓN DEL SUELO YAPUY
- ▨ SIEMBRA TARPOQ
- ▨ DESHIERBO ASHAL
- ▨ APORQUE KORA
- ▨ COSECHA AQSHUN



- PREPARACIÓN DEL SUELO YAPUY
- ▨ SIEMBRA TARPOQ
- ▨ DESHIERBO Y PRIMER APORQUE ASHAL
- ▨ SEGUNDO APORQUE KORA
- ▨ COSECHA GRANO SARAN
- ▨ COSECHA CHOCLO

OCA - OLLUCO - MASHUA



- ▨ SIEMBRA TARPOQ
- ▨ APORQUE KORA
- ▨ COSECHA

CONTINUA

GRÁFICO N° 18 (CONTINUACIÓN)

2044-

A R Y E J A P I R I P O

JALCA	ALTA														
	BAJA														
QUECHUA	ALTA	ALTA													
	BAJA	BAJA													
YUNGA	ALTA	BAJA													
	BAJA	ALTA													
				S	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A

- ||||| SIEMBRA
- ||||| DESHIERBO TIRAPA
- ||||| COSECHA GRANO SECO
- COSECHA GRANO VERDE

C E B A D A

JALCA	ALTA														
	BAJA														
QUECHUA	ALTA	ALTA													
	BAJA	BAJA													
YUNGA	ALTA	BAJA													
	BAJA	ALTA													
				S	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A

- ||||| SIEMBRA
- ||||| DESHIERBO TIRAPA
- ||||| COSECHA

I T R I G O

JALCA	ALTA														
	BAJA														
QUECHUA	ALTA	ALTA													
	BAJA	BAJA													
YUNGA	ALTA	BAJA													
	BAJA	ALTA													
				S	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A

- ||||| SIEMBRA
- ||||| DESHIERBO TIRAPA
- ||||| COSECHA

Una visión panorámica del acontecer agropecuario en el año se puede resumir como sigue: de setiembre a noviembre se realiza lo fundamental de las siembras de maíz; de diciembre a marzo se cosecha papa, entretando (de setiembre a marzo) el ganado ha permanecido en la zona agrícola comiendo los rastros de las cosechas y las hierbas de los terrenos en descanso; en abril se continúa con las tirapas de arveja, trigo y cebada que empezaron en marzo (correspondientes a siembras de febrero y marzo) y se traslada al ganado desde los terrenos de cultivo hacia los pastizales y montes de la Mishca si se trata de vacunos o hacia los pastizales de la jalca alta para el caso de los ovinos; de mayo a julio se cosecha casi todo el maíz y simultáneamente, de junio a setiembre, se siembra papa. En mayo se realiza la trasquila del ganado ovino.

Estamos pues frente a un año agropecuario muy atareado, en el que se complementan, por un lado, la agricultura y la ganadería y, por otro lado, la agricultura de tuberosas con la agricultura de granos.

Además, la quechua es la zona de los huertos. Es decir de pequeñas chacritas en las que las familias de Chetilla cultivan cebolla, orégano, culantro, rocoto, etc. De Chontapacha se dice que es "la tierra de la arracacha y el rocoto".

La rotación de cultivos y descanso.

Las modalidades de rotación de cultivos en el espacio de Chetilla son las siguientes:

Jalca baja

- primera variante: papa con shayhuas de quinua; complejo oca-olluco-mashua; cebada; uno a dos años de descanso.

- segunda variante: papa con shayhuas de quinua; cebada; complejo oca-olluco-mashua; uno a dos años de descanso.

Con alguna frecuencia se encuentra chacras con haba sola como inicio de la rotación, en vez de papa, o asociación de papa y haba; o chacras con chocho solo, antes de entrar en descanso.

Quechua alta alta

- en terrenos donde no da papa: arveja; cebada; trigo; uno a dos años de descanso.

- en terrenos aptos para el cultivo de papa: papa con shayhuas de quinua; arveja; cebada; trigo; uno a dos años de descanso.

A veces la cebada o el trigo son reemplazados por el complejo oca-olluco-mashua y otras veces se siembra haba sola en vez de papa al inicio de la rotación o se asocia papa con habas.

Quechua alta baja

- en "loma": arveja, trigo, cebada, uno a dos años de descanso.

- en "pampa": papa con shayhuas de quinua y asociada también con zapallo; trigo o cebada en el "shiquil" de papa; maíz y sus asociados o arveja (en su tiempo); descanso de uno a dos años.

Quechua baja baja

- en "loma": arveja; trigo, descanso uno a dos años.
- en "pampa": maíz y sus asociados generalmente durante 3 años hasta notar cansancio; descanso uno a dos años.

En el espacio de Chetilla la presencia dominante en la chacra de la hierba chupika kewa (*Rumex acetosella*) indica cansancio de la tierra. El descanso se inicia con la quema de esta hierba en verano, cuando tiene semillas y "revienta como canchita". Se dice entonces que la tierra descansa durmiendo este año: "usuraj chacra samashga kay wata" es la frase en el quechua local. Cuando se tornan dominantes las gramíneas luego del descanso, se dice que la chacra está lista para que la aren: "yapukangana".

Síntesis del manejo del espacio y del tiempo.

El Gráfico N° 19 sintetiza por agroecosistemas la actividad agrícola de los dos principales cultivos andinos: papa y maíz, y la actividad pecuaria en Chetilla a lo largo del año de modo tal que fácilmente se la pueda correlacionar con la tendencia de la distribución de la precipitación pluvial mensual y la tendencia de la distribución de la temperatura mínima promedio mensual en la estación meteorológica Heberbauer

de Cajamarca proveniente de registros de 49 años así como con la precipitación pluvial mensual registrada en Chetilla en 1987. Asimismo, en este gráfico se vincula las actividades agropecuarias con el calendario religioso.

Es notorio que en Chetilla el maíz se siembra cuando la precipitación pluvial alcanza niveles significativos para asegurar que la semilla disponga de suficiente humedad que le permita germinar sin problemas; el período de mayor crecimiento coincide con los meses de máxima precipitación, lo cual es favorable; y, finalmente, la cosecha se realizó en el período de menor lluvia para que éstas no afecten a los granos maduros y terminen de secarse en la planta.

Por el contrario, la papa se siembra en la época de menor precipitación pluvial (junio, julio, agosto), incluso con apoyo de riego; el período de mayor crecimiento vegetativo y de tuberización corresponde a los meses de setiembre, octubre y noviembre en los que la precipitación es creciente pero no máxima y la presencia de neblinas es ocasional; en diciembre se inician las cosechas correspondientes a las siembras tempranas con bajo riesgo de ataque de rancho; de enero a marzo, época de la mayor precipitación y de presencia persistente de neblinas, continúan las cosechas. En este último caso, debido al avanzado estado de desarrollo de la planta, habiéndose logrado ya la plena tuberización, el ataque de rancho no causa daño significativo.



En cuanto al ganado, éste ocupa durante los meses de septiembre a marzo las áreas agrícolas alimentándose de los rastreros y de los pastos de los campos en descanso; luego, de abril a agosto, esto es, durante la época en que bajan las precipitaciones, los ovinos suben a pastar a la jalca aprovechando la vegetación que allí ha desarrollado durante los meses de lluvia, mientras que los vacunos pasan a ocupar los terrenos boscosos de la Mishca, en la quechua baja baja donde pueden pastorear y ramonear procurándose así el alimento que necesitan. El ganado ocupa entonces integralmente el espacio de Chetilla desplazándose de un lado a otro en concordancia con las condiciones de clima estacional y en armonía con el desenvolvimiento de la agricultura.

En el gráfico también se aprecia que para la fiesta patronal de San Esteban, que se celebra del 29 de diciembre al 6 de enero, ya se ha iniciado la cosecha de papa mientras que, a la vez, ya se está terminando la siembra del maíz. Esto confiere un fuerte significado agrícola a la fiesta patronal.

Asimismo, la fiesta de las cruces, que se celebra del 1° al 3 de mayo, coincide con el inicio de la cosecha de maíz y con la preparación de los suelos para la siembra de la papa. Es entonces un momento propicio para invocar la protección de las deidades telúricas. Por eso se hace ofrendas a los Apus regionales y locales. En este mes de mayo se realiza también la trasquila del ganado ovino. Finalmente, en mayo se inicia la limpieza de las acequias en una minga general que es animada por músicos.

Durante el solsticio de junio, fecha en la cual el sol sale por el horizonte exactamente por donde momentos antes ha aparecido la constelación de las Pléyades, que en el quechua, de Chetilla se llama Qoto, se produce la mayor intensidad de siembra de papa a la vez que la mayor cosecha de maíz.

La sinopsis presentada demuestra el adecuado manejo de los cultivos y crianzas en concordancia con las condiciones ambientales y que las fiestas ancestrales andinas tienen profundo contenido agropecuario y siguen vigentes bajo la apariencia del santoral cristiano.

Manejo de aguas y suelos.

Como ya se ha dicho anteriormente, una característica muy notable de la actividad agropecuaria en Chetilla es que todos los meses se está sembrando y cosechando lo cual es expresión de un dinamismo particularmente intenso en esta región.

Pero ello no es gratuito. Es el resultado de un sabio y delicado manejo integral del medio ambiente en el que se vigila equilibrios dinámicos fundamentales. Uno de estos equilibrios es el de la superficie dedicada a la actividad agropecuaria y la superficie que permanece cubierta por los montes o bosques naturales. Al presentar el Gráfico N° 13 se ha hecho notar la abundancia de zonas boscosas entre las áreas cultivadas y los pastos naturales. Además, dentro del

área predominantemente agropecuaria se respeta la vegetación arbórea y arbustiva natural en la defensa de la ribera de los ríos así como en la protección de las acequias y en los terrenos de fuerte pendiente.

Otro equilibrio fundamental en el área de Chetilla es el que se da entre la agricultura y la ganadería que llegan a ser actividades complementarias entre sí como se verá más adelante en este informe.

Dentro de la agricultura se tiene otro equilibrio estratégico entre el cultivo de tuberosas y de granos. Son expresiones de este equilibrio complementario la papa y el maíz. La primera se siembra en los meses de sequía, incluso con el apoyo del riego, para ser cosechada en los meses de alta precipitación pluvial, mientras que el maíz se siembra en los meses de lluvia para ser cosechado en los meses de sequía de modo que no se malogre el grano obtenido. Así estos dos cultivos básicos en la alimentación de la población de Chetilla se suceden uno a otro en el tiempo durante el año agrícola dando continuidad a las labores.

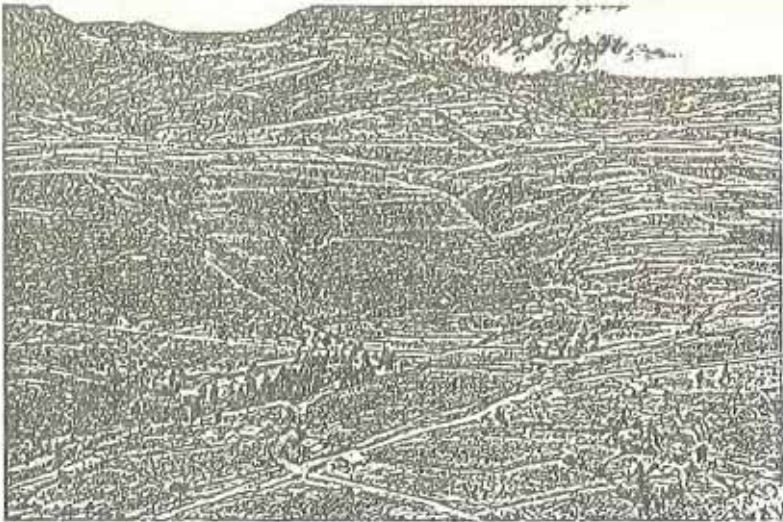
La agricultura en Chetilla es de tipo hortícola intensiva. Las numerosas parcelas que cultiva cada familia, distribuidas en los diferentes agroecosistemas, son pequeñas y en ellas se presta esmerado cuidado a la preparación del suelo dándose una especial atención a cada planta dentro de la chacra. Por eso es que, como veremos más adelante, se obtiene elevados rendimientos en los diferentes cultivos en Chetilla.

Pero esta agricultura hortícola intensiva se equilibra a su vez con períodos de descanso. En Chetilla, a diferencia de casi todos los demás lugares, los suelos descansan de uno a dos años después de tres o cuatro años de actividad, en cada uno de sus agroecosistemas, desde la jalca baja, pasando por la quechua hasta la yunga. En otros sitios se practica el descanso dentro del sistema agrícola de barbecho sectorial sólo en los agroecosistemas más altos. En Chetilla, repetimos, todos los suelos descansan. Por otra parte, durante su período de actividad, los suelos de Chetilla, también en todos los agroecosistemas, son aprovechados rotativamente por diferentes cultivos como ya se ha indicado anteriormente.

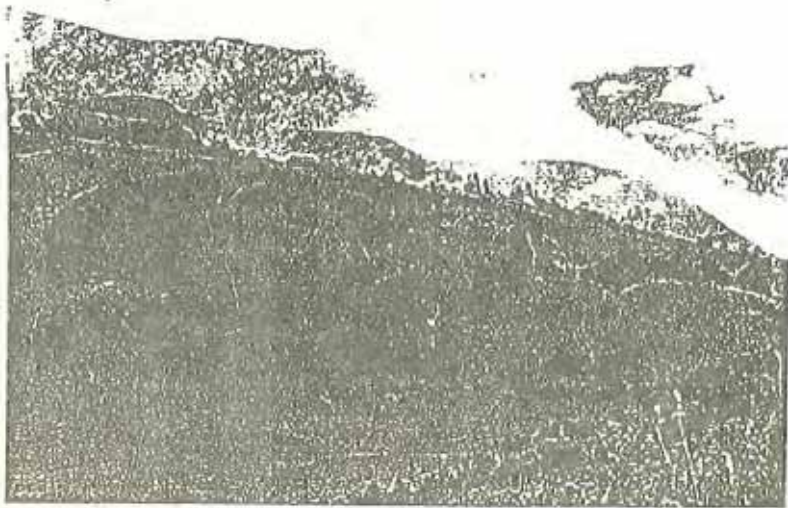
La conjunción de los equilibrios expuestos permite que, dentro del manejo de los suelos en Chetilla durante todos los meses se esté sembrando y cosechando diferentes cultivos.

El factor limitante en la agricultura de Chetilla es el exceso de precipitación pluvial. Por ello la principal preocupación agrícola es el drenaje. Cuando el agua se empantana en algún lugar de la chacra las plantas se amarillean e incluso pueden llegar a morir.

La respuesta a esta limitación en Chetilla ha sido la construcción de un impresionante sistema de terrazas de diferentes tipos que cubren el espacio dedicado a la agricultura. Son terrazas con una pendiente de 20 a 30 grados sexagesimales porque son la respuesta adecuada a dos problemas aparen-



Vista panorámica de terrenos de cultivo



Terrazas de cultivo

temente contradictorios: evitar la erosión y facilitar el drenaje.

Los taludes entre una terraza y otra, que los chetillanos denominan mojones, son a veces de piedra y otras, las más frecuentes, de tierra con pendiente de equilibrio y cobertura de gramíneas y otras hierbas retentivas del suelo. Pero en uno u otro caso los taludes están protegidos por cercos vivos de árboles y arbustos nativos que evitan la erosión por desprendimiento. Las familias de Chetilla muestran un gran orgullo por los cercos vivos o "tuyus" de sus chacras. "Tenemos que cuidar nuestros cercos y nuestros montes", nos dicen. Los consideran como "el abrigo de las chacras". Otro dicho frecuente es: "Tras los montes se van las papas".

La labranza del suelo en las terrazas es cuidadosa. Se tiene muy en cuenta la conservación de los taludes y los cercos vivos. Al trabajar con la yunta y el arado de palo se trazan los surcos con pendiente suficiente para que el agua escurra sin erosionar el suelo. Esto se hace en función de la pluviosidad prevista para el período del cultivo de que se trate. Complementariamente, se traza en estas terrazas inclinadas una serie de drenes que cortan los surcos y garantizan la evacuación del agua en exceso. Se ejerce continua vigilancia sobre el estado de los drenes y, si fuera necesario, se abren otros para evitar el empantanamiento del agua.

Observando los campos de cultivo desde las alturas no se observa derrumbes o cárcavas, excepción hecha de los motivados por la construcción del camino carrozable que llega al pueblo.

El manejo del agua es muy prolijo en Chetilla. Incluso, cuando el río se desplaza por entre zonas de cultivo, su cauce ha sido objeto de esmerado trabajo de empedrado, tanto en el fondo como en las riberas, para aminorar el ímpetu de sus aguas, cuando así es necesario, como para evitar su desborde. El Gráfico N° 20 ilustra la modalidad de este trabajo de encauzamiento y manejo de un río en Chetilla: desarrollo del cauce en zig-zag, piedras de contención, gradas de piedra de hasta 50 cm. de alto seguidas de pozos para romper la fuerza erosiva del agua.

Las acequias son también objeto de esmerado cuidado en Chetilla. Cuando las condiciones de los suelos que atraviesan así lo exigen, están completamente empedradas en el fondo y en las partes laterales. Asimismo, mediante la inteligente colocación de piedras de dimensión adecuada en sitios convenientes, se logra que el agua fluya en el sentido y la velocidad deseados, a semejanza del tratamiento que se da a los ríos.

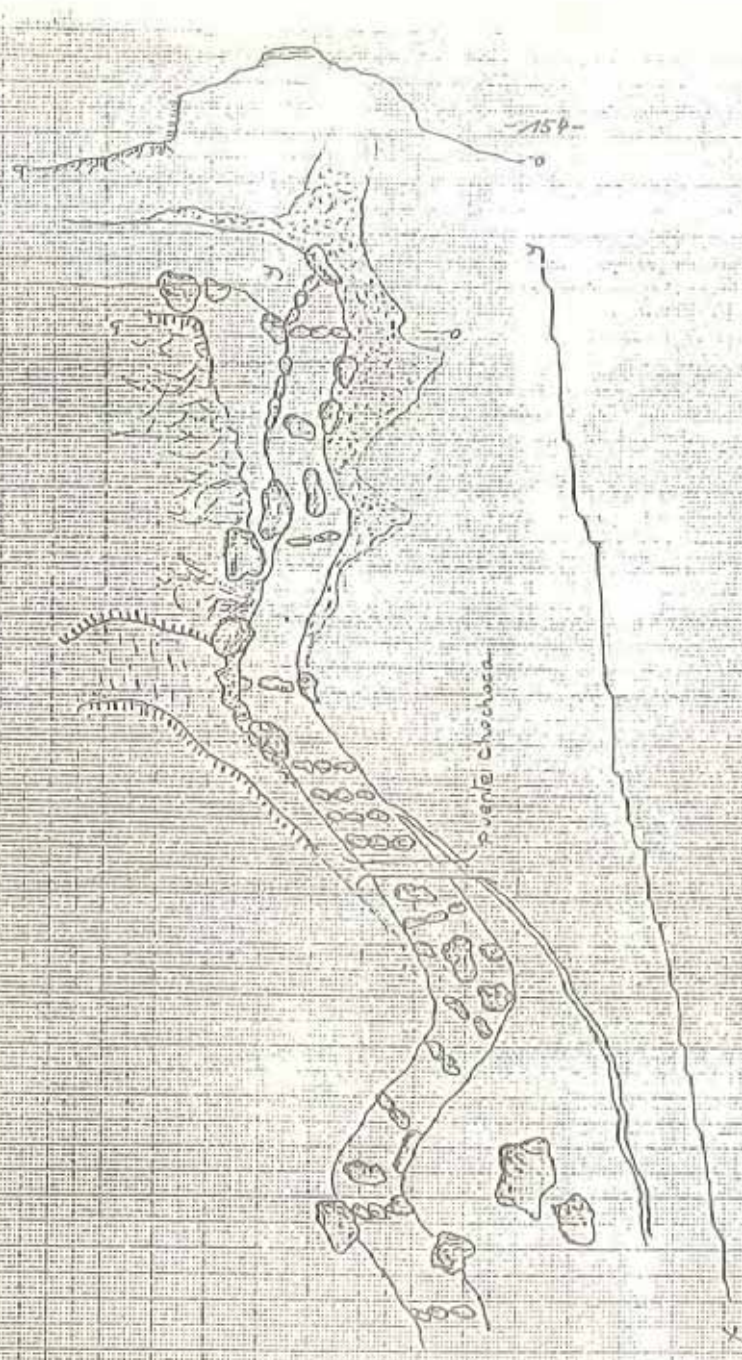
En el quechua de Chetilla se dice que el agua "se va" por los ríos o cuando corre libremente por la acequia. *Cekian yejta yakuriykun* significa "por nuestra acequia se está yen-

GRANICO Nº 20

Rio Chochuca

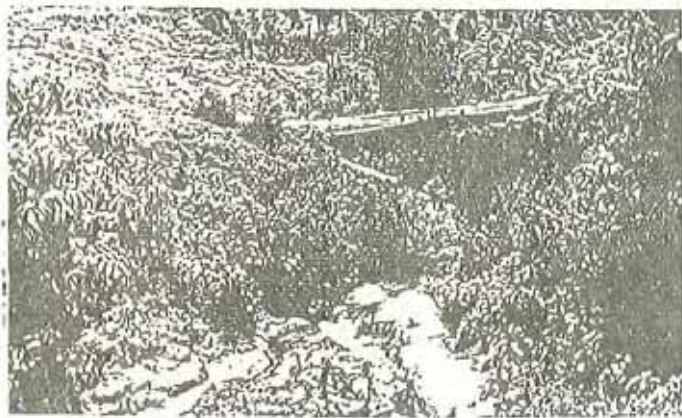
puente chochuca

-154-





Río Chochoca, canalizado



Río Chuyaruro

do el agua". En cambio, el agua "camina" por las chacras. chacran yejpi yakun puriykan, "está caminando el agua por nuestra chacra".

Para regar una chacra, por lo general, previamente en la noche se hace correr el agua por la acequia para que ésta se humedezca y en el momento del riego se disponga de todo su caudal. Al respecto se usa la expresión: riy yakuta paki-muy kay cekiatá luyuchinanbaq que significa "anda quiebra el agua para que moje esta acequia". Riy rumikunata ruray kay-man yaku shamunanbaq quiere decir "anda pon piedras para que el agua venga hasta aquí". Akuna pargukoq es "vamos a regar". Yakugam chayamushgana significa "ya ha llegado el agua". Perga argananbaq yakuta samanbaq ashilita quiere decir "muro de piedra que ataja al agua para que descanse un poquito (para que no lleve mucha corriente)". Subrumisituta ruray ashilita shamunanbaq es "ponle una piedrita para que venga poquito". Rumitanchuy quiere decir "quita la piedra". Kochrape tanda kananbaq yaku es "encierra el agua en la cocha (represa)" mientras que kichray yaku/rinanbaq quiere decir "ábrela para que se vaya el agua".

La presentación de estas frases de uso corriente por los campesinos de Chetilla tiene la finalidad de mostrar algo de la delicadeza y precisión del arte de regar que practican. Es interesante que en su modo de hablar se enfatice el hecho de que el agua es el centro de su atención y las piedras son los instrumentos fundamentales para su manejo. Agua y pie-

dras son los factores dinámicos en el proceso del riego mientras que la acequia tiene un rol pasivo.

En Chetilla se distingue, principalmente, tres tipos de suelos:

- suelo arcilloso pegajoso denominado localmente "mitoso". Se dice anyan mitoso kay ashpaga, "muy arcilloso es este suelo",

- suelo casajoso al cual llaman "ago" o "shilloso", y

- suelo negro arenoso que es a la vez el preferido y el más abundante. Le dicen yana ashpa mashkarayka en quechua local y lo califican de shumaj ashpa, "linda tierra", afirmando que shumaj tatarpukan kay ashpagan, es decir, "se siembra bonito esta tierra". Se trata de un suelo de textura franca, estructura de migajón y color negruzco,

El Cuadro N° 6 muestra para diferentes lugares del espacio de Chetilla, por agroecosistemas diferenciados en con riego y sin riego, los cultivos que les corresponden así como los tipos de sus suelos y sus fuentes de agua. Es notable el predominio de los suelos negros arenosos, siendo escasos los suelos mitosos y los casajosos.

Se denomina localmente chaki a los suelos secos o "secarrones" mientras que a los que siempre permanecen húmedos se les llama huaylla.

CHETILLA, CULTIVOS, SUELOS Y FUENTES DE AGUA, POR LUGARES

LUGARES	CULTIVOS	SUELOS	FUENTE DE AGUA
JALCA CON RIEGO Jamsate	p, c, o-o-m	na	10
JALCA SIN RIEGO * Hualgayoc	p, c, o-o-m	na	
* Chiricruz	p, c, o-o-m	na	
El Rejo	p, c, o-o-m	na	
Chupicazanja	p, c, o-o-m	m	
QUECHUA ALTA CON RIEGO Hahuypampa	p, c, t, h, a	na/m	6
Huayllapampa	p, c, t, h, a	na/m	9
QUECHUA ALTA SIN RIEGO Sillatumi	c, t, a	na	
Petopata	c, t, a	na	
QUECHUA BAJA CON RIEGO Yanapampa	m	na/m	1
Hatunruni	m, t, a	na	2
Capulloma	m, t, a	na	3
Cuchipampa	m, p	na	4
Chontapaccha	m, p, c, t, a	na	5
Chichepampa	m	na	6
Elaushurpampa	m, c, t, a	na	7
Eudumpampa	m, c, t, a	na	7
Cochapampa	p	na/m	10
* Manzana	p, h	na	10
Bellavista	m, p, t, a	na/m	8
Tullipuna	m, p, c, t, a	na/c	6
Sarachaca	m, t, a	na	6
Mishka Grande	m, c, t, a	na	2
QUECHUA BAJA SIN RIEGO Chunchudón	m, c, t, a, i	c	
Yarabodón	m, p, t, a, i	m	
Shayha	m, c, t, a, i	na/m	
Tubo	m, c, t, i	na-th	
Ayabodón	p, c, o-o-m	c	
Ruanga	a, t, a	m	
Carhuiloma	p, o-o-m, ch	c	
* Gerosergona	m, c, t, a	c	
* Cadena	m, t, a, i	na-ch	
Poterra	c, a	na	
Yaculoma	p, c, a	na	
Escalerapampa	m, c, t, a	na/m	
Pichanaloma	eucalipto	c	
Mutuylo	m, c, t, a, h	na	
Pantaloma	monte	v c	
Patat	o-o-m, h, ch	c	
Mishka Chica	m, c, t	na/c	
YUNGA Lapón	m, ca, y, ch	na/c	11

LEYENDAS

- 159 -

CULTIVOS

p	papa
m	maíz
a	arveja
c	cebada
t	trigo
o-q-m	oca-olluco-nashua
l	lenteja
ch	chocho
ca	camote
y	yuca
cañ	caña de azúcar

SUELOS

oa	negro arenoso
m	mitoso (arcilloso)
c	casajoso
ch	secarrón (chaki)

FUENTES DE AGUA

- 1 Chetillapuquio
- 2 Río Nisheropaccha
- 3 Chucchapuquio
- 4 Río Mangash
- 5 Puquiopampa
- 6 Río Chuyaruro
- 7 Ríos Cudón y Callis
- 8 Canal Rendijas (río Chuyaruro)
- 9 Challuacocha
- 10 Canal que viene de Saccauyo 2
- 11 Río Coñacato
- 12 Río Manzano

Manejo de una amplia variabilidad fitogenética.

En Chetilla se maneja una gran diversidad de cultivos para obtener cosechas en los distintos agroecosistemas que alberga su espacio e incluso para aprovechar microclimas especiales en los diferentes niveles altitudinales ya sea por condiciones de humedad, exposición al sol, protección de los vientos, etc.

Se siembra múltiples variedades de cada especie y aun esas variedades son a su vez mezclas de ecotipos. Esto significa que se dispone de una amplia variabilidad intraespecífica, a pesar de que en los últimos veinte años se ha perdido una gran parte del germoplasma de que se disponía con anterioridad. Por otra parte, es una práctica corriente la asociación interespecífica de cultivos dentro de cada chacra. Estos arreglos de cultivos impiden la proliferación de plagas y enfermedades que es propia del monocultivo.

Una lista incompleta pero que da una idea de la gran diversidad de cultivos de la agricultura de Chetilla es la siguiente. En las "chacras": papa, maíz, arveja, trigo, cebada, habas, oca, olluco, mashua, chocho, camote, yuca, caña de azúcar, fréjol, caigua, chichayo (cucurbitáceas), zapallo, quínuva, soyo, yacón, racacha, manzano, chirimoyo, lucma, poroporo, etc. En los "huertos" se cultiva cebolla, rocoto, orégano, culantro, etc. A esto se añade "mil hierbitas del campo" utilizadas en la alimentación.

Vamos a pasar a referirnos ligeramente a los principales de ellos.

Papa

Se denomina aqshu en el quechua local.

Es el cultivo que inicia las rotaciones, luego del descanso de la tierra, en casi toda la zona agrícola, desde la jajca baja hasta la quechua baja alta.

Guaneo. Es el inicio de la preparación del terreno. Consiste en abonar el suelo con estiércol de ovino para lo cual se encierra para que duerna un hato de estos animales en un corral portátil y se va rotando por toda la chacra hasta que se haya abonado todo el terreno. Se cambia de posición el corral de acuerdo al número de ovinos de que se dispone y según sea la época del año: seca o húmeda.

Aradura. Se conoce en quechua como yapuy. Se realiza con yunta de bueyes y arado de palo.

La primera pasada del arado sobre el terreno descansado se llama raja raja rurashun o sea el trabajo de romper la tierra; también se dice chajma, chajma ruranga dyapa "hay que hacer ya las primeras rajadas" porque esta primera pasada del arado de palo es necesariamente un trabajo tosco, mal acabado. Por eso es necesario dar cuatro o cinco pasadas más llamadas cruasas o tikrashum para tener el terreno suficientemente mullido. Para ello, inmediatamente después del paso del arado las mujeres desterronan con lampa (pakichi) o con racuana (takachi). Al terreno ya bien arado le llaman tikrash gana. Luego se deja de 5 a 8 días para que sequen la hierba

y la grama que al incorporarse al suelo, lo enriquecen.

Siembra. Se dice aqshu tarpuna en quechua. Akuna tarpuno es vamos a sembrar, y tarpunay yejpa, hay que sembrar ya. Esta labor se practica cuando la luna está madura, esto es muy cerca de luna llena.

Se acostumbra sembrar escalonadamente en un período prolongado con la finalidad de ampliar las posibilidades de aprovechar mejor el clima: la siembra adelantada o "mayor", la media o "comunal" y la postrera o "qepa".

La siembra se realiza en base a nuevas cruzadas con la yunta y el arado o sea otras tikrashun. Luego de la primera cruzada de siembra el hombre que hace la tarea de sembrador carga la semilla en una manta, llamada localmente pullo, que dispone de manera tal que forma una bolsa que acomoda detrás de la cintura y que se llama sikichapitsgo. Al sembrador le llaman "vieja" sus compañeros de minga por la postura que adopta y el modo como se desplaza. A cada paso el sembrador coloca en el surco una papa-semilla. Detrás va otro hombre que carga el guano de ovino traído de la jalca y que echa un puñado sobre cada semilla. Al regresar la yunta va tapando el surco que contiene la semilla. En este viaje de regreso de la yunta no se pone semilla en el surco que va abriendo.

Riego. Como la siembra de la papa se realiza en la época de más escasas lluvias en Chetilla, requiere de dos a tres riegos en sus primeras edades. Para ello "se jalan regaderas con ayuda de la yunta cortando los surcos". El riego en quechua es parqoq. El primer riego es a los 15 días de la siembra, el segundo a los 20 ó 25 días del primero y el tercero luego de un intervalo de 20 días.

Deshierbo. Se le denomina ashal. Se realiza con lampa al mes de haberse realizado la siembra, "cuando ya está crecida la planta" con el fin de eliminar las hierbas o kewá.

Aporque. Se dice aqshu kora o aqshu korashun en quechua. Aku kora aqshun yajtaga quiere decir "vamos a aporcar nuestras papas". El aporque se realiza más o menos al mes y medio después del tercer riego, cuando la planta "ya está por coger flores", cuando la papa es "buena, rapidita, maqolla, hermosea", es decir, "salen ramitas por uno y otro sitio como repollito". Es en este momento que se realiza la operación del aporque conjuntamente con el segundo deshierbo. Para ello "se lampea para llenar de tierra la planta de papa", "se tapa para que no salga la papa, para que tome fuerza".

Cosecha. Aqshun es la expresión lugareña para designar la cosecha de papas. Se usa la frase akuna aqshun yajtaga "vamos a cosechar nuestras papas" cuando la chacra se ha trabajado en la modalidad de "al partir", y se dice akuna ayaqoq "vamos a cavar" cuando la chacra no se ha cultivado "al partir". La cosecha se realiza más o menos tres meses después del aporque, durante los cuales la papa "ha madurado", "cuando está bonita con los tallos coloreados". Se utiliza lampa cuando el suelo está duro, de lo contrario se cosecha con estacas o racuana o garabato de madera. El terreno en el que ya se ha cosechado la papa se llama shikiil de papa.

Rendimiento. Estimamos que el rendimiento del cultivo de papa es en promedio de 15 por 1, o sea que se cosecha 15 arrobas por cada arroba de semilla que se utiliza. En algunos casos se obtiene 20 por 1. Esto traducido a campos industria

les significaría obtener 15 a 20 toneladas por hectárea. Se dice que la variedad Yungay llega a dar 5 kg. por planta.

Destino de la producción. En Chetilla dicen: "Nosotros no vendemos la papa; es para comerla. Lo que vendemos es gallinas, huevos, arveja para comprar sal, querosene, fósforos. Para comprar ropa los hombres van a trabajar a la playa (yungay) y hacen plata para comprar camisa, sombrero, pantalón". I añaden: "Algunos vienen palanganas con botas, ya no quieren poncho, vienen con grabadora".

Variedades. Actualmente en Chetilla se cultiva algunas de las llamadas variedades "mejoradas" de papa como Yungay, Libertena, Luren, Mariva, Renacimiento y Cholanday. Se conserva algunas variedades de papa nativa como la Mahuay que es redonda y de "carne" amarilla, la Morada que lleva ese nombre por el color de su "carne", la Chaucha que es precoz y produce a los cuatro meses, la Azuluco de "carne" azul, la Huagalina, y la Curao que es redonda. Pero los habitantes de Chetilla nos cuentan que antes, hace unos veinte años, había "cientos de semillas" y que las papas eran más ricas. Rememoran las papas Shilla y nos dicen que había varias variedades de Shilla: la Shinga negra y aguachenta, la Murahuco de colores morado, blanco y rosado, la Yura que es blanca, de cáscara "sarnosa" y de "carne" arenosa, la Djona que es "puro huequito". Hablan también de la variedad Surita, de la Ayavaqsho, de la Yuncanera, de la Chaucha Poroporo Amarilla. Dicen que ahora son muy raros los campesinos que conservan en sus campos alguna de estas variedades "antiguas". El centro abastecedor de semilla de papa en la región es Combayo.

165

Nos hacen saber que no sólo se cansa el suelo sino que se cansan también las semillas y entonces se hacen chiquitas y ya no dan. Esto significa que por alguna circunstancia especial se ha perdido en Chetilla la técnica tradicional de revitalizar las variedades de papa mediante la siembra de su semilla botánica para limpiarla de virus y devolverle su vigor. Esta técnica se mantiene vigente por lo menos entre los campesinos de Cusco y Puno y podría ser recuperada en Chetilla.

En Chetilla llaman lunta al fruto botánico (baya) de la papa.

Almacenamiento de semilla. En el poblado de Chetilla el suelo es húmedo y la humedad atmosférica es alta por las continuas neblinas. En las casas la papa para semilla se conserva amontonada en un rincón oscuro y sufre mucha merma. Quiénes mejor conservan su semilla lo hacen en la segunda planta o en el terrado de su casa extendidas en una sola hilera sobre el piso procurando una buena aeración. También se hace trojes para guardar semilla y papa de consumo, que son cuartos especiales que se construyen sobre pilotes para evitar el humedecimiento por contacto con el suelo húmedo. En algunos casos, cuando hay grandes peñas cerca de la vivienda se construye sobre ellas el troje. Pero en cambio en las zonas altas se conserva la semilla de papa en hoyos que se hacen en el suelo en lugares escogidos por ser impermeables y si es necesario incluso se les construye un techo sobre la abertura para protegerlos del agua de la lluvia y en estas condiciones se mantiene excelentemente bien la semilla

de papa. También se conserva bien en costales de lama.

Asociaciones. En Chetilla se cultiva la papa intercalando en el campo, cada cierto trecho, ya sea shuyus (líneas) o shayhuas (franjas) de quinua. También se asocia con zapallo. Por otra parte, generalmente no se siembra en una chacra una sola variedad de papas sino una mezcla de variedades lo cual es fácilmente perceptible por los diferentes colores de flores de papa en un mismo campo.

Maíz

Se denomina sara en el quechua local.

El cultivo de maíz en Chetilla se realiza sin utilizar agua de riego porque sus siembras se hacen en los meses lluviosos para que la cosecha coincida con los meses de menos lluvia y no se malogre la mazorca.

Aradura. Yapuy en quechua. Se hace utilizando yunta de buyes y arado de palo. A la primera pasada conocida como raja raja rurashun o también chajma chajma ruranga dyapa, continúan dos cruces o tikrashun y el terreno queda listo para la siembra. Se deja unos días para que seque la vegetación que cubría el suelo antes de la aradura.

Siembra. Denominada sara tarpuna en quechua. Se acostumbra disponer de un amplio período de siembra para aminorar el riesgo climático y escalar las cosechas. La siembra adelantada es llamada "mayor", la media "comunal" y la posterior "pega". Se realiza en luna madura con participación de la yunta que vuelve a abrir el suelo anteriormente ya trabajado. Previamente a este paso del arado se esparce "rali-

to" semilla de frejol ("sara pushpo"). Detrás del arado va el sembrador, que en este caso puede ser incluso un muchacho de doce años y que está provisto de una talega (taléganyaq) que contiene una mezcla de semilla de maíz y de semilla de haba en la proporción de 1 kg. de maíz por 1/4 kg. de haba. A cada paso el sembrador coloca en el fondo del surco dos granos de maíz y semilla de haba cuando por azar sale junto con los dos granos de maíz. Luego la yunta regresa para tapar la semilla y las mujeres golpean las champas para deshacer los terrones y asegurar la buena cobertura de la semilla. Luego se procede a sembrar shuyus (líneas) o shayhuas (Franjas) de quinua dentro del maizal, así como coyo en las orillas. También se incluye dentro del maizal semilla de caigua, de chichlayo (calabaza) y de yacón. Así el maíz se siembra en asociación con varios cultivos, por lo que podemos referirnos entonces al "núcleo del maíz", o al "maíz y sus asociados". En el quechua de Chetilla se llama tardishqa a esta siembra en mezcla. En los terrenos de yunga, en Lapón, el maíz se siembra asociado con camote y yuca.

Primer aporque y deshierbo. Se llama ashá. Se realiza con jampa más o menos al mes de la siembra: "de un cantito se saca la hierba sin dañar al maíz", ni a sus asociados, claro está, y se cubre las plantitas de maíz.

Segundo aporque. Denominado sara-kora. Se realiza con jampa: "se echa harta tierra al pie del maíz para que haga fuerza". En el segundo aporque, entre las hierbas que se extrae se obtiene el atago que se usa en el "revuelto de pagas".

Cosecha. Se dice sara. En mayo ya se tiene choclos. En

Julio se cosecha el grano seco. Entonces se dice aku saran yojta, "vamos a nuestro maíz", o también aku sipra que significa "vamos a calatear al maíz". En la quechua de Chetilla el período vegetativo del maíz es de 10 meses en la alta alta, 8 meses en la alta baja y en la baja alta y 7 meses en la baja baja. En la yunga es de 5 meses pero el Morocho produce en 3 ó 4 meses. Cuando el maíz tiene bastante frejol se cosecha primero éste arrancando únicamente las vainas que luego se amontonan y se pisotean para sacar los granos. Para cosechar el maíz es necesario disponer la manta (pullo) en forma de sikichapitsgo de modo que forme una bolsa detrás de la cintura, luego, con la tipinà que es un punzón que puede ser de madera o de metal se abre la panca del maíz y se extrae únicamente la mazorca que se va llenando en el sikichapitsgo. La planta queda como rastrojo ("lastrojo") para alimentar al ganado. Luego se cosecha las habas, las caiguas, los chiclayos, el yacón, la quínuva y el coyo extrayendo sólo lo comestible y dejando en el campo las plantas para alimentar al ganado.

Rendimiento. Estimamos que el rendimiento del maíz en grano seco es en promedio de 160 por 1, o sea que se cosecha 160 kgs. por cada kg. de semilla que se emplea. Esto traducido a campos industriales significaría obtener unos 3,200 kilogramos por hectárea. Además, de una chacra de unos 1,500 metros cuadrados se obtiene 5 a 6 arrobas de choclos, 3 a 4 arrobas de frejol, 2 a 3 sacos de caigua: en Chetilla dicen que la caigua "no tiene vergüenza" porque nunca se pierde aunque haya mal año. A ello se suma 80 a 120 unidades de

- 143 -

chiclayos, 2 kg. de grano seco de haba y 3 kg. de grano verde y algo de quinua y de coyo.

Destino de la producción. Al igual que en el caso de la papa, los productos de la chacra de maíz y sus asociados se destinan al consumo familiar y a la práctica de la reciprocidad.

Variedades. En la quechua de Chetilla se cultiva actualmente las siguientes variedades de maíz: el Sarco cuyas mazorcas tienen granos blancos y azules y se usa para cancha, el Muru de mazorcas con granos blancos y rojos también usado para cancha, el Paccho que también es un maíz para cancha, el Yuraq de granos blancos se usa para pelar, para mote y para tamales, el Carhua con mazorcas de granos amarillos y grises se usa para pelar y para mote, el Colorado que se emplea para hacer jora, mote y cancha. Mediante un proceso de adaptación progresiva que demora cinco años se puede obtener en Chetilla buenas cosechas de la variedad Imperial proveniente de Cajamarca. En la quechua baja baja se siembra la variedad Cullí que es excelente para cancha pero no da bien, en cambio en la yunga se comporta satisfactoriamente. En la yunga, se siembra también maíz híbrido denominado localmente Gigante así como la variedad Morocho que es precoz, produce a los tres o cuatro meses y es bueno para elaborar harina. Es interesante destacar el hecho de que en Mahuaypampa, en la quechua alta alta una familia está experimentando desde hace tres años la adaptación del maíz con resultados más satisfactorios año a año. Esta es una manifestación de la vigencia del espíritu investigatorio en los campesinos de Chetilla al igual que la adaptación de la variedad Imperial.

Almacenamiento de semilla. Se selecciona las mejores mazorcas que tengan derechas las hileros de granos y se desgrana la parte media para semilla. Luego se guarda los granos en ollas de cerámica y se tapan con platos de cerámica también y se sella las rendijas con arcilla. Ishkushpa wagaychanyaq saraqtaga significa "nosotros guardamos desgranado al maíz". De esta manera se conserva de uno a dos años en Chetilla pero sólo tres meses en la yunga en Lapón. La mazorca o sea el maíz sin panca se llama sipranshaq.

Complejo Oca-Olluco-Mashua

A la oca localmente se le llama oga.

Aradura. Se rompe el suelo en la operación de raja raja rurashun denominada también chajma chajma ruranga dyapa. Se complementa con dos cruzadas o tikrashun.

Siembra. Se conoce como tarpunyaq ogata la siembra de ocas. Se realiza sin usar riego ni abono. Por lo general se siembra una shayhua (franja) de oca de tres surcos, seguida de una shayhua de tres surcos también de olluco y luego un shuyu (línea) de un surco de mashua y se repite esta disposición hasta completar la chacra.

Aporque. Llamado kora o korashun. Se realiza a los dos o tres meses de la siembra y consiste en enterrar las plantitas para favorecer la tuberización.

Cosecha. Se llama akuna ayaqoq, "vamos a cavar". Se dice que "raro es que se pierda" y que "muy bien produce". El terreno cosechado del complejo oca-olluco-mashua se denomina también shiki1 como en el caso de la papa. El período vege-

tativo varía de 7 a 8 meses según la altitud y las variedades.

Rendimiento. Estimamos que el rendimiento del complejo oca-olluco-mashua oscila entre 25 por 1 y 50 por 1, o sea que se cosecha entre 25 y 50 kg. por cada kg. de semilla utilizado.

Destino de la producción. Al igual que la papa y el maíz, la oca, el olluco y la mashua se destinan a la satisfacción de las necesidades alimentarias de la familia campesina y a la práctica de la reciprocidad.

Varietades. En el caso de la oca se cultiva la variedad Mahuay que es rica y arenosa, la Mishu hisman (orina de gato) que son negras y ácidas y "hay que sobarlas bien", la Chau cha colorada, la Shagana que es larga y rosada, la Viuda que es riquísima y blanco grisácea y la variedad Chupic de tubérculos amarillos. En una misma chacra se observa ocas con flores mesostilias, brevistilias y longistilias, lo cual revela que se siembra clones y variedades mezclados.

En olluco se cultiva una variedad Amarilla, una Carhua de color rosado y una Yuraq de tubérculos blancos. En una misma chacra se observa plantas de olluco con tallos pigmentados y no pigmentados, evidenciándose así que se siembra clones y variedades mezclados.

En cuanto a mashua hay una variedad de tubérculos amarillos con pintas moradas, otra con tubérculos enteramente amarillos y otra de tubérculos alargados de color blanco con rayitas rosadas.

Chocho

- 172 -

Se cultiva relativamente poco, principalmente en las zonas altas.

Por el color del grano se diferencia tres variedades: Blanco, Negro y Marrón. En una misma chacra se cultivan diferentes variedades mezcladas.

Se consume preferentemente el grano verde en Chetilla.

En el tratamiento para el desamargado en las acequias, por la gran profusión de alicuyas que hay en la actualidad, se contamina el grano.

Quinua

Se cultiva en shuyus (líneas) o shayhuas (franjas) asociada a la papa y al maíz.

Por el color de la panoja se distingue en Chetilla cuatro variedades: morada, verde, amarillenta y rosada. En una misma chacra se cultivan diferentes variedades mezcladas.

Arveja

Es un cultivo importante en el espacio de Chetilla en todo el ámbito de la quechua. Se ha adaptado muy bien en las lomas en donde se cultiva sin riego ni fertilización. En quechua se le llama pushpo.

Aradura. Se rompe la tierra en una primera pasada de la yunta con el arado de palo y se complementa con dos cruces o tikrashun. Se deja 5 a 6 días para que seque la hierba y se incorpore al suelo enriqueciéndolo. Como la aradura se realiza en tiempo de intensas lluvias, se aprovecha los días en que no llueve aunque no asolee.

Siembra. Sobre el terreno ya arado se esparce la semilla de arveja. Luego pasa la yunta para tapar la semilla. "Las mujeres desterronan las champas de canto a canto todid el día" para asegurar el mejor tapado de la semilla. La siembra se realiza en febrero y marzo.

Deshierbo. Se denomina tirapa. Se hace un mes después de la siembra, a mano y con sumo cuidado. Las hierbas que se extraen en la tirapa son mostaza (que se utiliza en la alimentación), nudillo, trébol "que gatea", rábano (ñapush) también alimenticio y ballico.

Cosecha. Se arranca toda la planta ya sea con la mano o ayudándose con un ganchito hecho de alguna rama de árbol. Se forma "tercios" que se amarran con sogas y se llevan sobre la cabeza al pilón. El pilón es un lugar de la chacra que se apisona especialmente para realizar la trilla. Se trilla con caballos. La arveja en Chetilla produce granos duros con excepción de Poterro y Chichalaq que mantienen mucha humedad y producen muy bien una arveja "cocinadora" denominada localmente Aplaj.

Rendimiento. Estimamos que la arveja en Chetilla tiene un rendimiento entre 6 por 1 y 10 por 1. Esto significa que se obtiene entre 6 y 10 kg. por cada kg. de semilla que se emplea. En Chetilla se encuentra plantas de arveja que producen hasta 16 vainas cada una.

Destino de la producción. Se destina principalmente a satisfacer las necesidades alimentarias de la familia campesina y a la reciprocidad. Pero a veces se vende.

Varietades. Por tratarse de un cultivo introducido al

país después de la invasión europea y por no haber sido motivo de promoción estatal, es muy escaso el material genético disponible.

Almacenamiento de semilla. Se guarda en almudes en cajas de madera semejantes a las bateas. También se guarda en los trojes.

Cebada

A) Igual que la arveja la cebada es un cultivo importante en el espacio de Chetilla. Se ha adaptado bien a las lomas donde se siembra sin riego ni fertilización.

Aradura. Cuando se siembra en las lomas se rompe la tierra con una primera pasada del arado de palo tirado por la yunta y se completa con dos cruas. Pero cuando se siembra en la pampa en el shikil de papa para aprovechar el fertilizante que aún queda en el suelo se procede de otro modo. Se revuelve el shikil con ayuda de la yunta y el arado de palo en los meses de lluvia, aprovechando días en que no llueva aunque no asplee. Esta operación se llama shikilitakra. Se deja tres días con el objeto de que kewa wahunanbaq, "para que mueran las hierbas", que se incorporan al suelo fertilizándolo.

Siembra. Se esparce "tupidito" la semilla de cebada sobre el terreno ya arado. La yunta va atrás tapando la semilla y a continuación los lamperos desterronando y completando la tapada. Cuando hay dos yuntas fácilmente le ganan al sembrador, razón por la cual este debe ir mucho más temprano al campo a esparcir la semilla.

Deshierbo. Se denomina tirapa. Al mes o mes y medio de la siembra, cuando la plantita está grandecita, de unos 15 centímetros, se realiza la tirapa utilizando únicamente los nanos, sin usar lempa, y con mucho cuidado se extraen las hierbas de mostaza, nudillo, trébol "que gatea", rábano (ñapush) y ballico. La finalidad de la tirapa es contribuir a que la cebada macolle. De lo contrario la presencia de las hierbas impide el buen macolleje.

Cosecha. Cuando la cebada está seca se procede a la siega con la ayuda de la hoz. Luego se forman gavillas que se recogen amarrándolas con sogas para llevarlas sobre la espalda al pilón formando la era. El pilón se hace en el campo limpiando un área sobre la que se baila para apisonarlo. Luego se realiza la trilla de la era en el pilón con caballos (6 a 7 caballos).

Rendimiento. Estimamos que en un buen shikil de papa y un buen año se obtiene un rendimiento de cebada de 15 por 1 en Chetilla, es decir, que se cosecha 15 kg. por cada kg. de semilla usado.

Destino de la producción. La finalidad de la producción de cebada es contribuir a la alimentación de la familia campesina y a la reciprocidad.

Varietades. Antes se sembraba la variedad común que ahora casi ha desaparecido, siendo reemplazada por la Zapata, la Chaucha y otra "igual al trigo".

Almacenamiento de la semilla. Se guarda en almudes en cajas de madera semejantes a las bateas y en los trojes.

Trigo

Al igual que la arveja y la cebada el trigo se ha adaptado bien a las lomas donde se siembra sin riego ni fertilización. Pero también comparte con la cebada la posibilidad de ser sembrado en los shikiles de papa para aprovechar el fertilizante sobrante.

Las labores de aradura, siembra, deshierbo y cosecha son idénticas a la de la cebada, con la diferencia de que el trigo exige más esmero.

Rendimiento. Estimamos que en un buen shikil de papa y en un buen año, utilizando la variedad enana, precoz y de alto rendimiento denominada NA es posible obtener en Chetilla un rendimiento de trigo de 35 por 1. En terrenos de loma sin fertilización pero con buen cultivo en un buen año se puede obtener un rendimiento de 10 por 1.

Destino de la producción. La producción de trigo en Chetilla es para contribuir a la alimentación de la familia campesina y a la reciprocidad.

Varietades. Antes se usaba la variedad Barba Negra pero era difícil de trillar y si llovía en tiempo de cosecha se malograba el grano. Actualmente predomina el Ollanta. También se cultiva el Florencia. Últimamente se ha introducido la variedad enana, precoz y de alto rendimiento llamada NA.

Haba

Es también significativa en Chetilla. En la zona quechua donde el maíz es importante, el haba se encuentra como cultivo asociado en los maizales. Pero más arriba, hasta en la

Jalca baja se encuentra chacras en que se cultiva sola el haba, en vez de papa iniciando la rotación que sigue al descanso, para obtener tanto grano seco como grano verde. También se encuentra al haba asociada con la papa inmediatamente después de haber descansado el suelo.

Complementariedad de la agricultura con la ganadería.

En el espacio de Chetilla existe una notable complementariedad entre la agricultura y la ganadería.

En cuanto al manejo del ganado se utiliza como fuentes alimentarias no sólo a los pastos naturales sino también al área agrícola que provee tanto rastrojos que son ingeridos directamente por los animales en la chacra como residuos de cosecha que son cortados y conservados para servir de pienso al ganado. Además los campos agrícolas que permanecen en descanso dentro del ciclo de rotación de las tierras se cubren rápidamente de vegetación que come el ganado. Durante los meses de setiembre a marzo el ganado ocupa las áreas agrícolas alimentándose de los rastrojos y de los pastos de los campos en descanso. Luego, de abril a agosto, esto es durante la época seca, los ovinos suben a pastar a la Jalca aprovechando la vegetación que allí se ha desarrollado durante los meses de lluvia. Los vacunos, por su parte, pasan a ocupar los terrenos boscosos de la Mishca, en la quechua baja baja donde pueden pastorear y ramonear procurándose así el alimento que necesitan. El ganado ocupa entonces integral

mente el espacio de Chetilla desplazándose de un lado a otro en concordancia con las condiciones de clima estacional y en armonía con el desenvolvimiento de la agricultura.

En cuanto a los servicios que el ganado presta a la agricultura, las yuntas de vacunos constituyen el elemento clave en la preparación de los suelos y en las siembras en el espacio de Chetilla y como aquí se está preparando suelos y sembrando a lo largo de todos los meses del año, tenemos en las chacras cotidianamente una serie de mingas en acción y en cada una de ellas varias yuntas trabajando animadas por las voces de orden de sus propietarios. Las yuntas de vacunos con sus arados de palo son un factor fundamental en el paisaje agrícola actual en Chetilla. Por su parte, el ganado ovino es el proveedor de estiércol que constituye la principal fuente de abono para las chacras de Chetilla. Como ya se ha indicado en otra parte de este informe, para realizar la labor de "guaneo" se encierra un hato de ovinos en un pequeño corral portátil, para que duerna, y se va desplazando progresivamente por todos los confines de la chacra hasta que ésta ha sido íntegramente abonada.

Sin embargo, no todo es armonía en esta relación de la agricultura con la ganadería. Los vacunos y los ovinos con sus pezuñas y los cerdos con sus pezuñas y hocico dañan los antiguos caminos de Chetilla tanto en sus tramos empedrados, aflojando las piedras y desprendiéndolas, como en sus partes de tierra apisonada convirtiéndolos en fangales por las pro-

fundas hueñas que dejan al pasar. Esta acción nociva también se ejerce sobre las acequias de riego que al ser pisadas por estos animales se descomponen así como también los puentes.

Otro motivo de preocupación respecto a la ganadería en Chetilla es que el cultivo de pastos para criar ganado vacuno va desplazando al maíz en algunas zonas con grave pérdida social pues la producción de maíz en nutrimentos por unidad de área es diez veces mayor que la producción de carne y leche por vacunos criados en igual área de pastos cultivados.

Asimismo un gravísimo problema presente desde hace pocos años (no más de diez) consiste en la infestación de alicuya que ataca fuertemente a vacunos y ovinos así como de triquina que ataca muy intensamente a los cerdos.

Chetilla es una zona de una artesanía textil de alta calidad y los ovinos proveen actualmente la lana como materia prima para esta actividad. Sin embargo ya se ha dado inicio en el Departamento de Cajamarca a un proceso de repoblación de las pasturas naturales por alpacas y, de activarse este proceso, se podría contar en breve plazo en Chetilla con la fibra textil de este animal que es de mucho mejor calidad que la lana de oveja y lo que es más, se tendría una mayor producción que la actual pues la alpaca es mucho más eficiente en la conversión de pastos naturales, en fibra y en carne, y por añadidura sus pisadas no malogran caminos, puentes ni acequias.

Procesamiento y conservación de productos.

Papa. Para conservarla se prepara la papa seca llaneda localmente cocopa. El procedimiento consiste en hervir la papa con cáscara, luego se la pela cuidadosamente con la mano. Se coloca sobre una manta las papas sancochadas y peladas extendidas en una sola capa. Se deja tres días al sol para que se sequen. Se guardan en ollas de barro. Se utilizan en los meses de agosto y setiembre.

La papa para consumo fresco se conserva en sacos de lana o en un rincón oscuro de la casa. Cuando está "picada" por larvas de insectos, el montón de papas se cubre con una especie de muña que localmente se denomina chramka negra. También se guarda en trojes contruidos sobre pilotes para evitar la humedad del suelo, o en trojes contruidos en la cima de grandes peñas cercanas a la vivienda.

Maíz. Se conserva en forma de chochoca o chochoga. Para ello se cosecha el maíz todavía verde pero ya casi maduro, en el estado que se denomina karapa. Se dice karapaykan narayaq para significar que el maíz se encuentra justamente en el estado de madurez para hacer chochoca. Se desgrana el maíz, se hierva, se pone al sol en una manta durante dos o tres días y luego se muele. Se guarda también en ollas de barro.

Cuando se cosecha el maíz seco se desgrana y se guarda en ollas de cerámica que se tapan también con un plato de cerámica y se sella las rendijas con arcilla, igual que cuando es para semilla.

Cuando se va a usar de inmediato se guarda las mazorcas en costales.

Se hace también guayungas, que consisten en colgar de un cordel las mazorcas con su panca, sólo en pequeña cantidad, esto es, en la medida en que se va a hacer tamales y, por lo tanto, se va a aprovechar también la panca.

Para comer el maíz se prepara de diferentes maneras:

- pelado, para lo cual se lo hierve con ceniza. Luego se frota con la mano sobre una manta cuando todavía permanece caliente. Se coloca en un perol y se lava en la acequia. Se cierne con un arnero. Se denomina "mondongo", "shambar" o "sarapela".

- mote: se remoja y luego se hierve toda la noche.

- cancha: se tuesta en una callana.

- harina: se tuesta el maíz y luego se muele.

- chicha o aswa.

- pepián: dos kg. de maíz por una arroba de arveja se mezclan luego de haberse tostado independientemente.

- kashul: se cosecha el maíz casi seco (pero más verde que para chochoca). Se desgrana el choclo y se echa al

tiesto que ya previamente ha sido calentado. Se come caliente.

Oca-olluco-mashua.

Para conservarlos en estado fresco se los amontona en un lugar al que no llegue el sol.

Chocho.

- Cuando se cosecha el grano seco se coloca dentro de un saco y se remoja durante dos días en una acequia. Luego se sancocha haciéndolo hervir en agua. Seguidamente se vuelve a remojar en la acequia durante dos o tres días. Enseguida está listo para comer. No se pudre.

- Cuando se cosecha el grano verde se le sancocha haciéndolo hervir en agua. Luego se lava en la acequia y queda listo para comer.

- Se pone gotas de yodo al chocho antes de comer por el peligro de la alicuya.

Qujua.

Se cosecha la panoja y se deja secar. Luego se frota para desprender los granos. Se ventea para separar la paja del grano y se guarda el grano en una olla.

Se prepara lo que se consume cada vez. Se extiende el grano sobre una manta. Se añade un poquito de agua. Se frota con una parte de la manta el grano contra el piso hasta que salga bastante espuma. Se lava en la acequia en un peto y se cierne con un arnero.

Arveja. Se prepara tushpo, para lo cual se tuesta en la callana como cancha, luego se escoge para sacar las piedras y materias extrañas. Enseguida se sancocha con sal. Se come puro.

También se prepara pepián. Se tuesta en la callana ligeramente y en caliente se le rocía agua. Luego se muele. Se hace en sopa.

Habas. Se prepara pepián igual que el de arveja.

Se pela haciendo hervir con ceniza. Se frota suavemente con los dedos para extraer la cáscara. Hacer el aderezo con cebolla, tomate, ajo, achote, aceite y una cucharada de bicarbonato. Se echa las habas peladas en el aderezo y se echa agua. Las habas se deshacen al hervir y se tiene puré de habas.

Coyo. Se prepara en cancha: primero se calienta bien el tiesto y luego se echa poquito coyo y cuando ha reventado y está blanco se saca antes de que se quemé.

Carnes.

En Chetilla las carnes de vacuno, ovino y cerdo se consiguen en forma de cecina, que se denominan localmente *gycha chaki*, mientras que la carne fresca se llama *gycha congo*.

Para hacer cecina se usa la carne de las piernas y los brazos del animal. Se corta la carne en trozos de un tamaño que quepa en la mano. Cada trozo se corta hasta formar una

lámina muy delgada. Se añade sal, ajo, aceite, achote. Se cuelgan las láminas de carne en un cordel en el sol durante tres a cuatro días. Se prepara cecina en cualquier tiempo.

Sanidad vegetal y animal.

La presencia de enfermedades o plagas en las plantas cultivadas y en los animales de crianza, en un determinado lugar, no es más que la expresión de que allí la agricultura y la ganadería atraviesan por un estado de desequilibrio negativo en sus relaciones con el medio ambiente, debido a un deterioro en el manejo correspondiente.

El medio ambiente comprende tanto factores climáticos, edáficos, etc, como también biológicos. En caso de producirse una enfermedad o plaga en las plantas cultivadas o en los animales de crianza, se pone en evidencia que el medio ambiente se ha tornado hostil para éstos mientras que en cambio resulta favorable para los patógenos causantes de la enfermedad o plaga. Ahora bien, éstos pueden ser de reciente introducción en el lugar o pueden haber estado allí desde siempre sin causar problema alguno y es el cambio en las condiciones lo que los ha convertido en patógenos. Es claro pues que la presencia de enfermedades o plagas, a niveles peligrosos, está sustentada en condiciones de desequilibrio ambiental causadas por el mal manejo de la agricultura y la ganadería.

En este contexto, al referirnos a la sanidad vegetal y animal en el espacio de Chetilla debemos centrar nuestra atención no tanto en los patógenos directamente causales de las plagas y enfermedades sino más bien en los varios niveles de equilibrio ambiental allí existentes.

En el paisaje de Chetilla destaca un nivel macro de equilibrio ecológico que es el existente entre montes, pastos naturales y áreas de cultivo. Este paisaje además de su gran belleza, por el equilibrio entre sus elementos mayores que garantiza una gran diversidad de flora y fauna, es un notable ejemplo de sanidad ambiental.

Por otra parte, y ahora a nivel meso, refiriéndonos globalmente a la actividad agropecuaria en Chetilla, destaca la complementariedad de la agricultura con la ganadería. En cuanto a la agricultura es también notable el equilibrio entre tuberosas y granos. En el manejo del tiempo agropecuario a mediano plazo en Chetilla el sistema de rotación de cultivos a que nos hemos referido con relación a cada agroecosistema así como el hecho de que todos los suelos, cualquiera sea su ubicación altitudinal, tengan períodos de descanso, son factores de indudable incidencia positiva en el equilibrio ambiental. Ahora bien, en el manejo del tiempo agropecuario en el corto plazo de la campaña anual, destacan en Chetilla la rotación del pastoreo que de setiembre a marzo se realiza en los campos de cultivo consumiendo los rastrojos, mientras que de abril a agosto los ovinos suben a pastar a la jalca y

los vacunos pasan a ocupar los lórrenos boscosos de la Hishca en la quechua baja baja. En cuanto a los cultivos, se practican diferentes épocas de siembra, ya sea adelantadas, llamadas localmente "mayores", normales o "comunales" y las tardías, llamadas también postreras o qepa.

Además de este manejo del tiempo agropecuario se tiene en Chetilla un manejo del espacio agropecuario, también a nivel meso; aprovechando para la agricultura y la ganadería los diferentes pisos altitudinales de los terrenos de ladera que caracterizan el paisaje de Chetilla. De esta manera se tiene un amplio rango de distribución altitudinal para cada cultivo y en cada piso altitudinal se aprovechan los microclimas especiales.

Complementariamente, a nivel micro, esto es, a nivel de la chacra campesina, encontramos también manejos de equilibrio tendentes a asegurar la mejor sanidad posible. Son ejemplo de ello las asociaciones de cultivos dentro de cada chacra así como la siembra conjunta de mezclas de variedades dentro de cada especie.

El manejo del equilibrio de la actividad agropecuaria con su medio ambiente en los tres niveles referidos: macro, meso y micro son fundamentales para mantener un buen nivel de sanidad en las plantas cultivadas y en los animales de crianza. Esta concepción de la sanidad vegetal y animal es más amplia y compleja que aquella a la que se refiere como "control integrado de plagas y enfermedades".

A continuación, a modo de ejemplo, presentamos el caso del proceso de cultivo de la papa en relación al manejo del medio ambiente, usando como indicadores la presencia de neblinas persistentes, por un lado, y la presencia del hongo Phytophthora infestans agente patógeno de la enfermedad conocida como racha de la papa que produce los efectos más drásticos justamente en presencia de neblina.

La siembra de la papa en Chetilla se realiza en los meses de menor precipitación pluvial por lo que requiere incluso tres riegos para los primeros estadios de su desarrollo (junio, julio, agosto). El periodo de mayor crecimiento vegetativo y de tuberización corresponde a los meses de setiembre, octubre y noviembre en los que la precipitación es creciente pero no máxima y la presencia de neblinas es ocasional. En diciembre se inician las cosechas correspondientes a las siembras tempranas con bajo riesgo de ataque de racha. De enero a marzo, época de la mayor precipitación y presencia persistente de neblinas, continúan las cosechas. Debido al avanzado estado de desarrollo de la planta, habiéndose logrado ya la plena tuberización, el ataque de racha no causa daño significativo. Estamos pues en presencia de un buen manejo del cultivo de la papa en las condiciones existentes en Chetilla.

Un método tradicional de lucha contra la racha, empleado en Chetilla consiste en poner entre los surcos del campo de papa, en apreciable cantidad, la tulula como se conoce a la flor de la cortadera.

Por otra parte, hay que tener presente que bastan unas pocas horas de sol para que el hongo causante de la rancha se vea seriamente afectado en su desarrollo.

