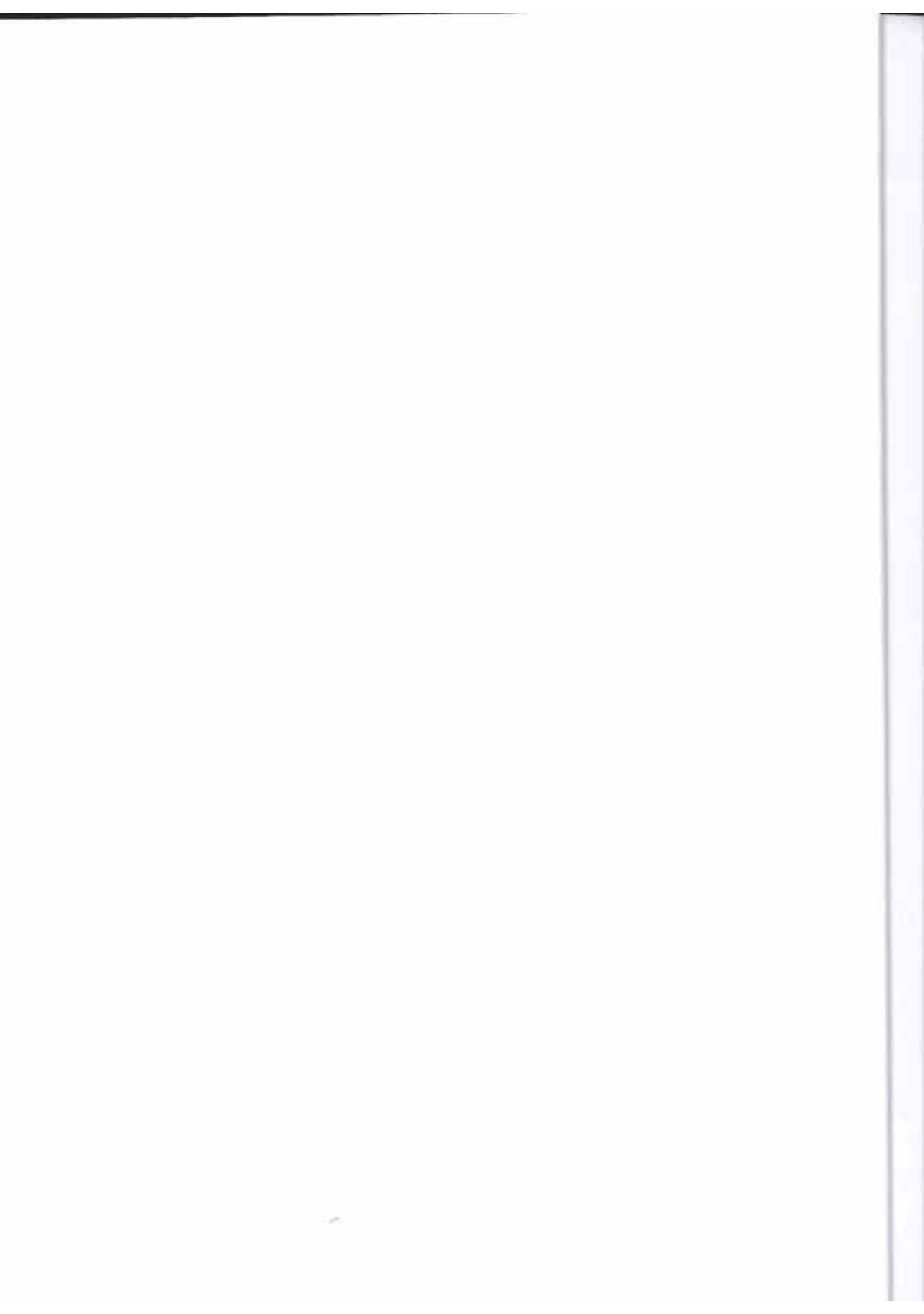


Cuyes, Máscaras y Mates
en la experiencia campesina

Cuyes, Máscaras y Mates en la experiencia campesina



**Cuyes, Máscaras y Mates
en la experiencia
campesina**



- © Cuyes, Máscaras y Mates en la experiencia campesina
- © PRATEC / Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas.
Martín Pérez 866, Magdalena del Mar. Lima 17. Apto. 11-860
Telefax: (51-1) 261-2825
Email: pratec@ddm.com.pe

- © Derechos de propiedad intelectual de los autores.
Jesús Angel Arellano Guerrero.
Roy Florián Lescano
William Vizconde Cacho
Edwin Alejandro Loza Huarachi
María Pierrend Prochazka.

Primera edición. Agosto 2001
Lima, Perú.

Diseño, diagramación y composición de interiores y carátula:
Gladys Faiffer.

ISBN: 9972-646-19-X
Hecho el Depósito Legal: 1501152001-3095

Impreso en Gráfica Bellido.
Los Zafiros 244, Balconcillo. Teléfono: 470-2771. Lima.

Índice General

Prólogo	vii
---------------	-----

PRIMERA PARTE: Crianza andina del Cuy

Presentación de Antonio Rengifo	ii
---------------------------------------	----

Crianza andina del cuy y la pretendida influencia de occidente en las comunidades de Jauja.

Jesús Angel Arellano Guerrero

I. Crianza del cuy en las familias campesinas andinas	15
1. Origen del Cuy	15
2. Visión andina de la crianza del cuy	17
3. Interpretación de la crianza andina del cuy	20
4. El cuy como parte de la medicina andina	20
II. La Zootecnia, como modelo de explotación de los animales domésticos en occidente (animal-máquina)	24
III. Continuidad de la crianza andina del cuy. La afirmación cultural de las familias criadoras	28
1. Caso de las Granjas Comunes de cuyes en las comunidades de Jauja	28
2. Las Crianzas Familiares continúan como antes	30
Conclusiones	32
Recomendaciones	33
Bibliografía	34

Crianza del Cuy al ritmo de la chacra. Comunidad Campesina de Cashapampa-Cajamarca.

Roy Florián Lescano

Introducción	39
I. La Cosmovisión andina en la crianza de cuyes	40
II. El Saber campesino de la crianza de cuyes	43
1. Convivencia armoniosa del campesino con los cuyes	44
2. Alimentación del cuy	44
3. Crianza cariñosa del cuy	46
4. Ritos relacionados con el cuy	48
III. Agresión a la cultura del cuy	51

Crianza Campesina de cuyes.

William Vizconde Cacho. Centro IDEAS-Chachapoyas.

Introducción	55
1. Caracterización de cuyes	55
2. Alimentos que consumen	56
3. Modalidades de crianzas	58
4. Reproducción en cuyes	60
5. Curando a los cuyes	61
6. Comercialización y trueques	62
7. Épocas de consumo y platos típicos con cuyes	63
8. Ritualidad con cuy	64

SEGUNDA PARTE: Dos artesanos: Un mascarero de Puno y un matero de Cochabamba

Danza Ceremonial del Janchanchu. La Máscara.

Edwin Alejandro Loza Huarachi. Puno.

Presentación	69
1. La danza ceremonial del Janchanchu	72
1.1. Herederos del pasado	74
1.2. Vestimenta y ornamentos de los Sikuris	79
2. Sobreposición cultural y la diablada	82
2.1. Personajes y vestimenta de la diablada	85
3. La Máscara	86
3.1. Fabricación de una máscara por el método tradicional	86

Matepinta: de Cochabamba a Lima

Maria Pierrend Prochazka. IDEAS, Lima

Introducción	95
1. El Mate de siempre, hijo de la Sallqa	97
2. Conversando con don Sixto Seguil. Matepinta	101
2.1. Nuestros abuelos ayacuchanos	102
2.2. Cochabamba nos Acoge	103
2.3. Haciendo chacra y conversando con el mate	107
2.4. Nos llaman artesanos	114
2.5. Nuestra chacra de Cochabamba vive en Lima	116

Prólogo

Los cinco trabajos que se publican son fragmentos importantes de las tesis presentadas por los autores en el Curso de Formación en Agricultura Campesina Andina que durante diez años ejecutara el Pratec (Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas) en convenio con la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga y luego con la Universidad Nacional de Cajamarca.

Se trata de ensayos que narran la vivencia campesina tanto en lo que se refiere a la crianza del cuy como a la elaboración de lo que genéricamente se llama artesanías. En cada uno de ellos se aprecia un apegado interés por el tema por no decir un compromiso de primera mano con lo que se narra, de modo que al escribir el ensayo cada autor explicita su propia vivencia en el tema descrito suprimiendo la clásica dicotomía observador-observado tan sacralizado en los trabajos de investigación científica.

Estos ensayos han sido elaborados al tiempo que transcurría la participación de los autores en los talleres del Curso, de modo que han ido cuajándose al calor de los debates con cada uno de los participantes y con los que asumíamos el rol de profesores. Así, al final del Curso cada uno de ellos tenía en gran medida preparado su material de trabajo. Se evita así largas esperas en la concreción del ensayo de investigación como es usual en nuestros centros académicos.

En una cultura de raíz oral la narración es lo que más fluye de la mano de nuestro pueblo. Es menos complicado contar que explicar. Explicar conduce a una búsqueda poco cierta de la objetividad cuando menos en un medio de alta diversidad cultural y ecológica como la nuestra. Las posibilidades de promedios y de medias cuando se trata de narrar la vida de nuestro pueblo resulta un esfuerzo de poca utilidad y castra la fluidez de la conversación entre el pueblo y quién hace un esfuerzo de acercarse a ella. La objetividad y lo cuantitativo,

eso sí, aparece seria y rigurosa respecto de lo cualitativo pero no siempre deviene en instrumento que ayude al desenvolvimiento de la vida. Sirve para ordenar y controlar pero no para el cultivo de la diversidad.

Los ensayos que se presentan buscan otra cosa. De un lado poner en cuestión la supremacía del saber objetivo a la vez que se vigoriza la cultura propia, pero además discutir la autoridad cognitiva de la profesión cuando se trata de conversar con el pueblo. El Curso cumple así con el papel de estimular en los profesionales, la crianza de un actitud de acompañamiento al pueblo en vez de su liderazgo, y de fortalecer un proceso de desprofesionalización que abra al técnico a una actitud cierta de conversación y compromiso con sus raíces más profundas. Al publicarlos queremos testimoniar nuestro afecto a la oficina regional de Tierra de Hombres-Alemania por hacer posible los recursos para la difusión de estos ensayos.

Lima, agosto 2001.

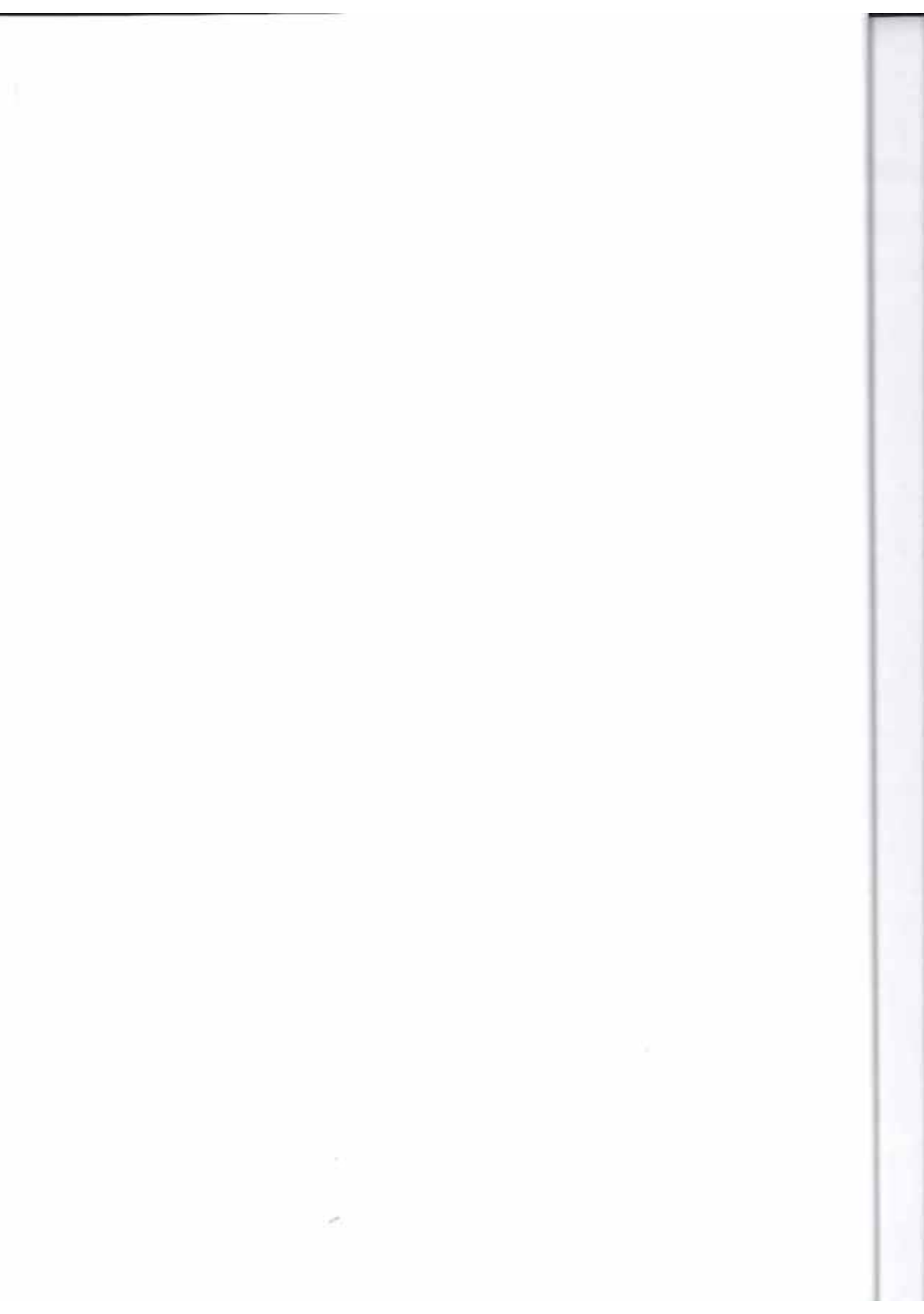
El PRATEC.

Primera parte



Crianza andina del Cuy





Presentación

El cuy fue la mayor fuente de proteínas animales en la alimentación de la población precolombina. Tal ha sido la importancia vital y, sobre todo afectiva, que le ha sido erigido un monumento en Machupichu; cuya percepción esta vedada a ojos ajenos a la cultura andina.

La actual convivencia armónica entre el cuy y la población andina devela uno de los misterios de la sobrevivencia andina en la así llamada situación de emergencia social. Sin embargo, para la cultura oficial, es decir, la occidental capitalista, es simplemente un "animal menor". Así está clasificado en las facultades de zootecnia de las universidades de nuestro país.

El cuy reúne méritos suficientes para ocupar un lugar adecuado a su rango en la casa campesina. Me explico. Es natural que para un intelectual, el lugar principal de su casa sea la biblioteca y que para un sector de la población limeña lo sea la sala. Sin embargo, el espacio más importante de la casa campesina es la cocina. Allí habita un personaje importante de la familia campesina: el cuy.

De la importancia del cuy se ha percatado un dibujante de fina sensibilidad; quien ha creado un personaje de gran aceptación popular que es un cuy. A través de él critica a la clase dirigente con sugestiva ironía.

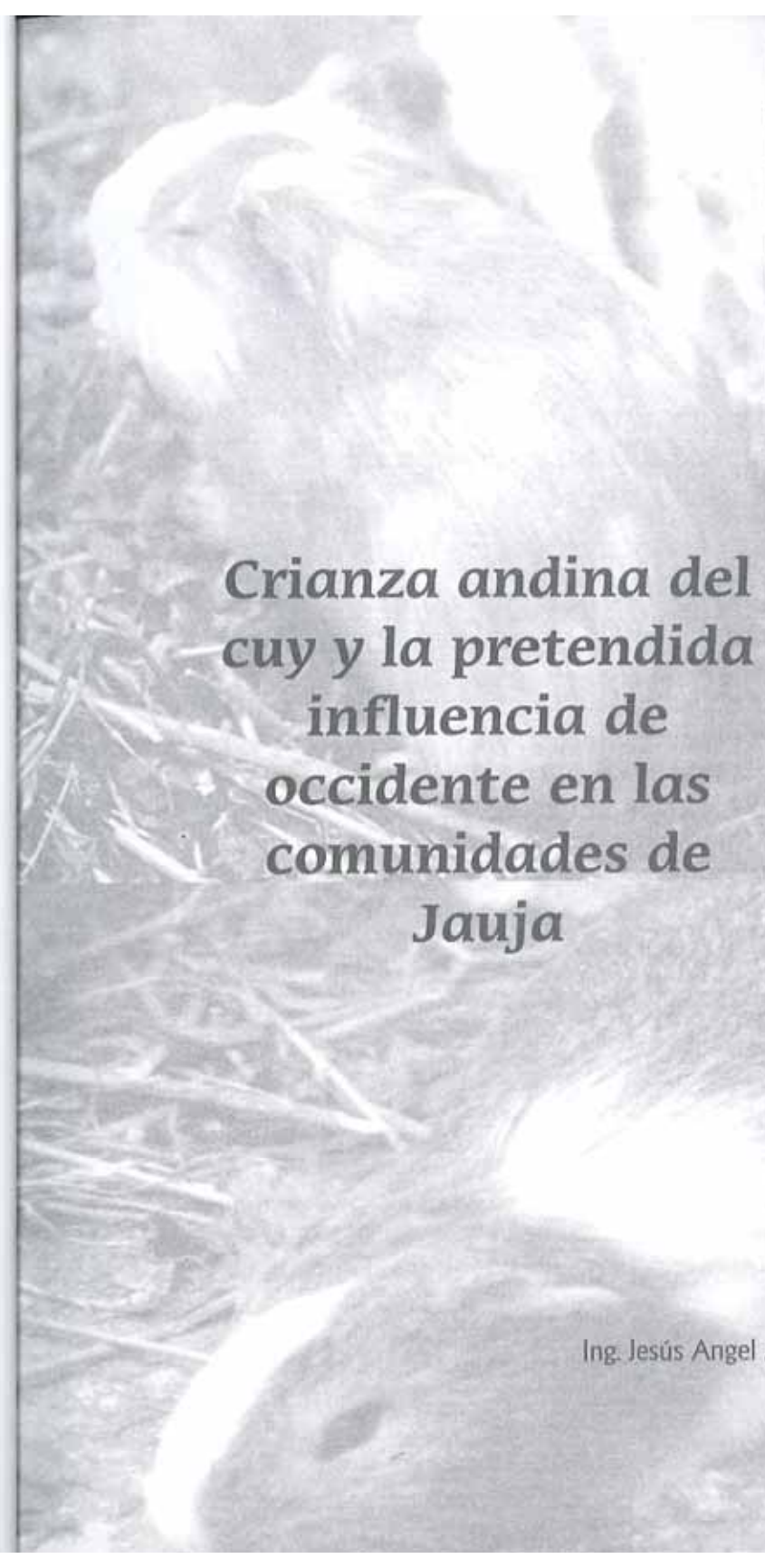
Sabemos que desde antigua data la cultura occidental capitalista utiliza al cuy para realizar experimentos en laboratorio. Ahora, en el mundo globalizado capitalista, el cuy tiene su página web. Ha sido incorporado a la lista de animales convertidos en mascotas.

Esto último es explicable. En el patrón de desenvolvimiento capitalista, con la lógica del mercado, los hombres no se estiman entre sí, desconfían de los otros hombres, están en guardia permanente, trabajan a presión y sienten insatisfacción en su trabajo y la soledad campea. El costo emocional es fuerte. Las enfermedades psiquiátricas

aumentan. Una manera de tratar de conservar la salud mental agredida por el régimen capitalista es convirtiendo a los animales en "amorosos" instrumentos, esto es, en mascotas.

Bajo el título: *la crianza andina del cuy* se han compilado tres trabajos presentados al finalizar los cursos que desarrolla PRATEC. El primero corresponde a un intento fracasado por introducir las técnicas capitalistas de la explotación de cuyes en una de las zonas más dinámicas de la Sierra peruana. Los otros dos corresponden a ciertas variantes en la manera andina de la crianza de cuyes. La una en Cajamarca y la otra en Chachapoyas. Los tres trabajos son aleccionadores, aunque sus autores no se lo hayan propuesto. Además, advierto que no sólo tratan de la crianza.

Antonio Rengifo Balarezo.



**Crianza andina del
cuy y la pretendida
influencia de
occidente en las
comunidades de
Jauja**



Ing. Jesús Angel Arellano Guerrero
Huancayo, 1995



Contenido

Presentación	11
Crianza andina del cuy y la pretendida influencia de occidente en las comunidades de Jauja	13
I. Crianza del cuy en las familias campesinas andinas	15
1. Origen del cuy	15
2. Visión andina de la crianza del cuy	17
3. Interpretación de la crianza andina del cuy	20
4. El cuy como parte de la medicina andina	20
II. La Zootecnia, como modelo de explotación de los animales domésticos en occidente (animal-máquina)	24
III. Continuidad de la crianza andina del cuy. La afirmación cultural de las familias criadoras	28
1. Caso de las Granjas Comunes de cuyes en las comunidades de Jauja	28
2. Las Crianzas Familiares continúan como antes.	30
Conclusiones	32
Recomendaciones	33
Bibliografía	34



I. Crianza del cuy en las familias campesinas andinas

I. Origen del Cuy

Antes de la conquista del Imperio incaico, el hombre andino ya criaba esta especie animal y utilizaba su carne como alimento básico en su dieta diaria. Así, los primeros conquistadores de nuestra América lo encontraron a lo largo de los Andes como animal doméstico, contribuyendo con su carne en la alimentación de los antiguos pobladores americanos. El cuy, conjuntamente con la papa, la quinua, el maíz, el olluco, la oca y los camélidos sudamericanos constituían la fuente alimenticia prioritaria de esa época.

Muchos autores confirman en sus crónicas estos hechos, entre los que destacan: Pulgar Vidal, que reporta hallazgos de huesos, pellejos y carcasa de cuyes enterrados con cadáveres humanos o tumbas de América meridional. El mismo autor refiere que en la conquista de la Sabana de Bogotá, los soldados de Gonzalo Jiménes de Quesada sacrificaban diariamente 50 venados, 500 cuyes y así vivieron durante dos años conquistando esta vasta región.

Huamán Poma de Ayala refiere que las culturas prechinchas se alimentaban de cuyes. El padre Bernabé Cobo, dice en una de sus crónicas "El cuy es el menor de los animales mansos y domésticos que tenían los naturales destas Indias, el cual criaban dentro de sus casas y en sus mismos aposentos como lo hacen hoy en día".

El Inca Garcilaso de la Vega señala:

"hay conejos caseros y campestres, diferentes los unos de los otros en color y en sabor llámense los cuy también, se diferencian de los de España. De los caseros han traído a España, pero danse poco por ellos. Indios como gente pobre de carne los tienen en muchos y los comen por gran fiesta".

Fray Juan de Santa Gertrudis, en el capítulo quinto de las maravillas de la naturaleza, destaca el cuy así:

"...hay muchísimos cuyes... no son mixtos de ratón y conejo sino que es una especie tal y generación de tales animales. Yo los he comido muchas veces y no hay carne que las iguale en sabor y delicadeza".

En los estudios estatigráficos hechos en el templo del cerro Sechín, se encontraron abundantes depósitos de heces de cuyes, y en el período primero de la Cultura de Paracas denominada "Cavernas", se determinó que los años 300 a 250 a.C. ya el hombre se alimentaba de carne de este roedor, y que para el tercer período, o sea 1400 d.C. esta cultura en casi todas las casas tenía un cuyero. (Zaldivar A., 1976).

En la era que corresponde al denominado "Renacimiento Regional" se han encontrado ceramios como los huacos "Mochica" y "Vicus" muestran claramente la importancia que tenía este animal en la alimentación humana de esa época.

Geoffrey Saint Hilaire, demostró que la especie racial del cuy es originaria del Perú y que el "*Cavia cutleri*" se debe considerar como el antecesor de la especie doméstica que hoy es universalmente conocida. (Muñoz Laurentino, 1970).

Gran cantidad de referencias como las citadas, nos permite decir con toda propiedad que el cuy es un animal nuestro.

Por referencias de Geoffrey Saint Hilaire, parece ser que en el siglo XVI fue llevado a Europa juntamente con el pavo y el pato americano,

llegando a París y Augsburgo por el año 1554 como animal ornamental. Finalmente, de Europa pasó a todo el mundo y pronto se convirtió en centro del interés científico por su mansedumbre, su fácil manejo y sobre todo por su alta sensibilidad a muchas bacterias y agentes microbianos de enfermedades, incorporándose como animal de laboratorio e investigación patológica experimental y adquiriendo en poco tiempo prestigio indiscutible en la medicina y la biología. Hasta nuestros días se le considera el ayudante y el colaborador más eficiente en esta área científica.

En el Perú, al igual que en Colombia, Bolivia y Ecuador lo crían para consumir su carne, muy apreciada por sus dotes de suavidad, palatabilidad, calidad y digestibilidad. Siendo por lo general, un animal de crianza andina, forma parte de la dieta protéica del campesino peruano, resolviendo en gran parte el déficit de proteína animal tan acusado en el país.

2. Visión andina de la crianza del cuy.

Se presentan algunos testimonios sobre la crianza de cuyes. En primer lugar, presentamos a la comunera Narcisa Aquino, quien nos relata su vivencia con los cuyes:

"Criamos los cuyes en el medio de la cocina, en unos huecos, ahí nomás, porque se calientan del frío, el "poyo" (cuyero) lo hacemos de adobes de barro, que por encima sirven también como asiento... criamos a los cuyes con toda la cascarita que cae al suelo, lo recogen y se comen todo. Y cuando salimos le damos su pastito, cuando llegamos de donde sea nos "llaman" para darles su pastito.

Le damos con cariño, como si fueran nuestros hijitos... cuando uno llega de la chacra todos gritan, están reclamando su pastito y cuando comen están tranquilos, cuando damos de comer pensamos que deben crecer y estar gorditos.*

Doña Juliana Lago, nos cometa:

"En la casa le damos la paja y la chala, también con aguita con sal, eso lo mantiene... a nuestro cuy, a cada rato le estamos aventando las cáscaras. Después, a veces, nos olvidamos por ir a la chacra, y en la noche le damos a cualquier rato su pasto, su paja y la shulla que recogemos de la chacra... en cambio en la granja le damos su heno, su alfalfa, afrechillo y nada más, cuando se acostumbran viven feliz y comen de todo, hasta de tu mano comen...".

Doña Narcisa nos habla así:

"El coroto empieza a cototear cada rato a las hembras dispuestas, le fastidian y siente que deben cubrir... cuando la hembra va a dar cría, también empieza a cototear el macho... la hembra cuy cuida a sus crías para estar juntos, están sentados y se huelen y se comunican entre ellos. Los cuyes ya me conocen cuando llego. Cuando está enfermo, siento preocupación. Cuando se rasca alzando su patita tiene piojos... corre aquí, corre allá, está mal. Entonces, con ceniza caliente nomás le echamos y le echamos a la cuyera también, debe estar limpio y seco. Cuando muere, siento tristeza -pobrecito mi cuy se ha muerto-".

Sobre el acompañamiento y la reciprocidad de la crianza, se presenta el testimonio de doña Ledonia Chávez:

"Los cuyes nos acompañan en la cocina, porque nosotros comemos allí. Siempre les hablamos y les decimos: ¿Qué están andando? ¿Qué están buscando? Es un alivio tener los cuyes para preparar la comida para la familia, y así quieres que aumenten más. Lo que tenemos es para nuestro consumo, cuando llegan los familiares le preparamos, es más fácil, porque a la mano nomás los tenemos... sólo por alguna necesidad urgente lo sacamos a vender".

Comenta doña Senaida Montalvo:

"A veces, yo les hablo y me responden: cuiik... Siempre me ha gustado criar a los cuyes, yo andaba con mis cuyes, los siento como si fueran mi familia, entienden bien y a veces cuando tengo que matarlos, nos da pena. ¿Qué se va a hacer...? De la casa los cuyes son más ricos, en cambio de la granja no tienen gusto, será porque les damos cascara de zanahoria, col, espinaca y papa... aunque la cáscara de la papa le afecta al hígado. Me imagino que la cáscara de papa está bien cuando no tiene insecticidas. Sin el cuy no hay bautizos, no hay matrimonios, no hay cumpleaños. El cuy es el compañero de la casa.

En quechua, nuestros abuelos nos decían: "alimasha" (en buena mesa va a lucir el cuy). Matamos cuyes sin crías, que no estén preñadas, de preferencia machos."

Otro tema de gran importancia en la vida campesina, es la conversación y la interpretación de las señas que obtienen en convivencia con el cuy. Para ello, tenemos el testimonio de doña Juliana Gonzales:

"Cuando sale el cuy de la cocina para afuera, está mal. Unos dicen: 'malaguero', otros dicen que desaparecerán. Cuando va a llegar alguien o va a llover, hace sonar su boca, como crujiendo. Cuando se va a morir o va a llegar la enfermedad "silban", también desaparecen, menorean poco a poco... cuando ven alguna cosa de manera extraña, corretean gritando: couy, couy."

De la misma manera, tenemos el testimonio de la señora Susana Quinto:

"Cuando va a morir alguna persona "silban" duro: icuik, cuiik, cuiik!, que es un poco diferente que cuando llega alguien y hace: cui, cui, cui. Cuando te vas a enfermar penan duro agh, agh cuiik, agh cuiik toda la noche o de día de rato en rato".

3. Interpretación de la crianza andina del cuy.

Comprendo que el modo de vida andina es la manera como el hombre vive en la chacra, las crianzas, las fiestas, los rituales, la reciprocidad, el respeto y el cariño con todos los componentes de la naturaleza.

Con ese conocimiento adquirido, me permito explicar sobre la crianza andina que se da en las comunidades campesinas de Jauja, especialmente la crianza de los cuyes.

Con todas las evidencias encontradas en estas familias campesinas, podemos entender que la vigencia de la cultura andina está presente y se manifiesta de diferentes formas, una de las cuales es la crianza de los cuyes en las comunidades campesinas y en las zonas urbano-marginales. Sólomente hay que tener buena voluntad para apreciarla.

4. El cuy como parte de la medicina andina

La extirpación de idolatrías trató de arrancar las manifestaciones culturales y las creencias religiosas, para de ésta manera, aniquilar el pensamiento mítico de la población, que tiene como base una historia de muchos milenios atrás. A pesar de la agresión cultural que ha sufrido el curanderismo en nuestro país, todavía subsiste y está vigente porque es producto de la convivencia con la naturaleza, cuyo cimiento estamos obligados a preservar y enriquecer.

Los encargados de transmitir estos conocimientos son la familia, los curiosos y los curanderos.

El conocimiento tradicional sobre métodos de curación se ha transmitido de generación en generación, basado en experiencias y observaciones, de ahí que se utilizan medicamentos a base de plantas, sustancias minerales y animales que pueden ser sacrificados y utilizados en rituales purificadores de naturaleza religiosa. Todos estos procedimientos, reflejan las creencias y actitudes de la comunidad; reflejan sus creencias sobre las causas de la enfermedad y las formas de prevenirlas así como su concepto de salud.

El hombre andino conoció los secretos que guardaban a través del tiempo los primeros habitantes de esta cultura y que se transmitieron de generación en generación, buscando soluciones a diversos problemas, algunos de ellos se solucionaron con la medicina. Se trata del jobeo: un arte, un rito religioso que se realiza para diagnosticar y tratar las diferentes enfermedades, principalmente del hombre.

"El papel de médico andino no está suficientemente investigado. Posiblemente más del 70% de la población peruana acude a los curanderos andinos para resolver sus problemas de salud." (Torres, 1994).

Cuando se enferma un miembro de la familia, todos los demás muestran su preocupación asistiéndolo con medicinas caseras, como plantas medicinales de conocimiento popular. Quien realiza las prácticas curativas dentro de la familia es la madre o la hija mayor, ellas logran buenos resultados con sus "pacientes", al curar enfermedades como mal viento o mal aire y cólicos, para lo cual utilizan el jobeo y la infusión.

"En nuestros días, pobladores de distintas capas sociales, en mayor porcentaje del campo y capas populares, acuden a estas prácticas curativas que superviven en el campo y la ciudad. Allí encontramos a la mujer andina, cumpliendo la función de curar y tratar las enfermedades, predestinando mejores condiciones en el futuro y la destitución de las desgracias, tratando de prevenir un nuevo amanecer." (Hurtado, 1991)

Para constatar lo afirmado en el párrafo anterior se expone el testimonio de doña Narcisa Aquino:

"Utilizamos cuy de cualquier color, aunque algunos prefieren negro pero tiene que ser mediano y no grande. Al cuy se le baña con un poquito de orina y salsita, nada más."

La persona enferma tiene que estar en cama bien abrigada. Se pone una cruz con el cuy en la mano a la persona desde la

cabeza a media cintura; luego empezamos a pasarle con el cuy, a jobear de la cabeza hasta los pies, todo el cuerpo, el cuy de barriguita al cuerpo de la persona, se pasa. Cargadito nomás pasamos todo el cuerpo, vuelta y vuelta, hasta que muere el cuy.

Cuando está muerto, le tapamos con un lavatorio chico; a la persona le amarramos con un mantelito (shuya) en la cabeza para que no le dé aire. Empezamos a chacchar nuestra coquita, y cuando terminamos de chacchar, empezamos a despellejar al cuy.

Primero para ver si es el "abuelo" o el aire, se le ve la cintura y después los brazos, si está de un color oscuro o morado, es el abuelo o el aire. Luego, abrigamos la barriga hasta las patitas, ahí en la barriga vemos el "causay" (ahí se ve lo que va a vivir la gente), cuando su causay está bien "sentadito" sana la persona. Y su "espejo" en el intestino grueso debe estar limpio y cuando está manchado de sangre, está mal la persona o va a morir. En caso d enfermedad se ve cuál es el mal, para después curar al enfermo, luego se echa un poco de ceniza, lo llenamos todo el pellejito y sus intestinos a su mismo lugar como antes. Otros lo tapan en el suelo, otros queman con un poco de kerosene, otros le echan al río grande; la persona al día siguiente se levanta.*

Al respecto, otros curanderos del Valle del Mantaro interpretan algunas características que presenta el cuy en el momento y después del jobeo:

- Frío: es cuando la piel está dura.
- Ticlapo: cuando hay manchas moradas en el pellejo.
- Chaplas o Chanchu: cuando hay venas rojas en forma de rama en la piel.
- Aukillo: cuando hay grumos de carne.
- Mal viento: cuando las tripas se mueven.

Estas personas tienen un conocimiento profundo de las enfermedades, pueden inclusive pronosticar la mejoría o la muerte del enfermo.

La técnica del jobeo ha sido estudiada y su eficacia comprobada científicamente, ya que se producen electros en el campo electromagnético mediante la frotación. El intercambio de energías entre el cuy y el enfermo se produce a través de todas las terminaciones nerviosas que se encuentran en el cuy. Cuando el intercambio no es igual provoca la pérdida de energía del cuy y con ello la muerte y la copia fiel de las enfermedades.

Una vez diagnosticada la enfermedad por la madre, la hija mayor, o el curandero, se bota el uywacha a un lugar donde no lo puedan ver ni pisar los vecinos.

El jobeo con el cuy ha sido estudiado por médicos y antropólogos en diferentes momentos del presente siglo. Sin embargo, nadie se preocupó por demostrar su eficacia o ineficacia. En nuestro trabajo "Etnomedicina en la Sierra Central Peruana" (1986) explicamos con la ayuda de las ciencias biofísicas y bioquímicas las causas de la eficacia de tal práctica en el diagnóstico de enfermedades y traumatismos. Su eficacia radica en el intercambio bioeléctrico en el cuerpo humano y el cobayo por movimiento del oxígeno ionizado que tiene una libre circulación en el cuerpo humano.

Este trabajo se ve reforzado por la reciente investigación comparada entre el jobeo, los rayos X y la ecografía (1992-1993) ejecutada por Maruja Orihuela y Marlene Martínez para optar la licenciatura en antropología, cuya coincidencia con el diagnóstico realizado mediante el jobeo y las placas radiográficas y la ecografía en los mismos pacientes, alcanzan aproximadamente un 70%, lo cual permite inferir que teniendo un buen adiestramiento y con un mejor estudio del cuy y sus intercambios bioenergéticos (electro - magnetismo y cambios bioquímicos) podría aumentar el porcentaje de certeza y diagnóstico y a la vez la curación de ciertas enfermedades (Orihuela & Martínez, 1993).



II. La Zootecnia, como modelo de explotación de los animales domésticos en occidente (animal- máquina)

Fue Bourgelat, fundador de la Escuela de Veterinaria de Lyon, quien usó por primera vez, en 1768, la palabra Zootecnia, para designar el conjunto de conocimientos científicos sobre ganadería.

Baudement, primer profesor de la Cátedra de Zootecnia en el Instituto Agronómico de Versalles, en 1846, popularizó esta ciencia. Por eso es interesante transcribir sus conceptos acerca de esta materia, que encara los problemas de la producción animal. Dijo así:

“Para la zootecnia, los animales son máquinas; no por lo que significa la palabra, sino por su acepción más rigurosa, tal como lo admiten la mecánica y la industria. Son máquinas, lo mismo que las locomotoras de nuestros ferrocarriles, los aparatos de la fábrica o destilerías de la elaboración de azúcar, o fécula, de tejeduría, molienda o transformación de una materia cualquiera. Son máquinas que dan servicios y productos. Los animales comen: son maquinas que consumen, que quemán cierta cantidad de combustible de determinada naturaleza. Se mueven: son maquinas en movimiento, que obedecen a las leyes de la mecánica. Dan leche, carne, lana y fuerza: son maquinas que proporcionan un rendimiento en relación con ciertos gastos.

Estas maquinas animales están construidas sobre cierto plan: están compuestas de elementos determinados, de órganos, como se dice en Anatomía y la Mecánica. Todas sus partes tienen cierto enlace, conservan entre sí ciertas relaciones y funciones en virtud de ciertas leyes, para dar cierto trabajo útil.

Su actividad constituye su vida propia, que la fisiología resume en cuatro grandes funciones: nutrición, reproducción, sensibilidad y locomoción. Este funcionamiento que caracteriza la vida, es también la condición de nuestra explotación zootécnica, el origen de gastos y rendimientos que debemos equilibrar de manera que disminuyan el precio de costo para aumentar los beneficios. Pero estas máquinas admirables han sido creadas por manos más poderosas que las nuestras; sólo hemos sido llamados para ordenar las condiciones de su existencia y de su marcha y para gobernarlas, multiplicarlas y modificarlas; debemos conocerlas so pena de destruirlas y dejar de perder en el juego fatal de sus engranajes, nuestro tiempo y nuestros capitales. Cuando mejor conozcamos la construcción de estas máquinas, las leyes de su funcionamiento, sus existencias y sus recursos, mejor podremos ocuparnos, con más seguridad y ventaja, de su explotación.*

En el año de 1992, desarrollé el proyecto "Instalación de Granjas Comunes en nueve comunidades de la Provincia de Jauja". Realicé este proyecto sin tener en cuenta los saberes originarios del hombre andino, con respecto a la crianza de cuyes.

Como muchos profesionales de visión occidental, pensaba que los campesinos vivían atrasados y con bajo rendimiento de sus animales. Además, creía que las granjas comunes mejorarían el estándar de vida de los campesinos, sin comprender que ellos no vivían una pobreza, como la que se vive en la ciudad.

Entonces se desplegó mucho esfuerzo técnico y social para "hacerles comprender" que deben cambiar su manera de criar los animales, específicamente los cuyes, con los argumentos técnicos que aprendí en la Universidad.

Después de más de un año de trabajo sacrificado con los mismos campesinos, se concluye la construcción de las granjas comunes con un equipo completo de instrumentos veterinarios, de manejo zootécnico y registro de producción, así como con productos veterinarios, utensilios de limpieza y reparación de las instalaciones,

y pastos forrajeros previamente sembrados. También se realizan programas de capacitación sobre técnicas de crianza de cuyes, de acuerdo al modelo occidental.

Inicialmente recibimos muchas satisfacciones de esta "obra maestra" en comunidades campesinas con apariencia de "desorganización comunal". Las felicitaciones nos llegaban de las agencias financieras. Aunque los campesinos reflejaban alegría, en el fondo trasciende un cansancio inicial, como producto de un largo y arduo trabajo con una tecnología que nunca habían realizado en su vida, y que no necesitaban hacer, ya que cada uno de ellos contaba con cuyes en sus casas.

En mi ingenuidad, pensé que había cambiado lo "incambiable" en las comunidades campesinas, y no tomé en cuenta los problemas que se habían presentado en ese proceso, quizá pensando que se superarían con el tiempo. No había visto todavía, con ojos andinos, la esencia de la vida de este hombre andino, no tomé en cuenta su modo de vida. Por el contrario, tuve el afán de imponer mi modo de vida occidental en el modo de vivir y de criar los animales, quizá los resultados de esta "imposición diplomática" se verían más adelante.

La crianza andina de los cuyes tuvo su origen hace muchos milenios, y la vida se pudo armonizar entre el hombre y la naturaleza de manera equivalente. En el campo, la crianza andina, se ve afectada por un conjunto de paquetes tecnológicos que fueron desarrollados en otros países. Las vías de acceso son diversas: las Universidades, ONG's, Ministerio de Agricultura, y otras instituciones de extensión y de transferencia tecnológica, que se instalan en las comunidades y empiezan su intento de cambiar los conocimientos andinos por las tecnologías modernas, tal como se pudo describir en los capítulos anteriores.

Pero, la ingenuidad equívoca de los técnicos y extensionistas agropecuarios al pretender cambiar la mente del poblador campesino en referencia a la cultura occidental, en tan solo uno o dos años, se ve ofuscada por fracasos en serie, a nivel de todo el ámbito nacional.

"Ellos no son, lo que querríamos que sean. Ellos, son ellos mismos, propios en una dimensión diferente a la nuestra. Un mundo propio, difícil de entender y de explicar cuando miramos desde una óptica diferente a la de ellos." (Van Kessel, 1994).

En América Latina el impacto de la extensión ha sido mínima, probablemente faltaron integrarse más elementos básicos. La carencia de éxito ha dado lugar a muchas críticas por parte de los mismos individuos, que fallaron en suministrar los elementos básicos. A los servicios de extensión de América Latina, les faltan bases de trabajo y sistemas bien adaptados a las condiciones de nuestra zona rural. Por todo ello, la continuidad de la crianza andina sigue su rumbo, como se puede apreciar en el siguiente capítulo.





III. Continuidad de la crianza andina del cuy. La afirmación cultural de las familias criadoras

I. Caso de las Granjas Comunes de cuyes en las comunidades de Jauja.

Después de culminada la Instalación de las granjas comunales y de las charlas de capacitación técnica. El proyecto se retira de la zona.

Luego de tres meses del retiro por parte del proyecto, se visita la zona encontrándonos con una serie de problemas en las granjas:

- Los comuneros se encuentran cansados de asistir a la granja para el cuidado y alimentación de los cuyes.
- Alta mortalidad de cuyes por enfermedades y desconocimiento de la morbilidad.
- La gente prefiere asistir a sus chacras antes que a la granja y/o a las reuniones.
- Se descuida el cuidado de las granjas por las noches, la mayoría no asiste.
- Tienen dificultad en el manejo de los cuyes, con el nuevo modelo de crianza.
- Como producto de la baja asistencia a las granjas y reuniones, se produce la desorganización de algunos comités y/o organizaciones de mujeres comuneras. Hay resentimiento y conflicto entre ellas.

En algunos comités se produce retiros masivos de sus miembros. Aquí presentamos el testimonio de la comunera Senaida Montalvo:

"a granja es un problema, tenemos que atender y es una responsabilidad grande. Hay robos y tenemos que dormir allá... en las granjas pesamos las crías, medianos y adultos, es un poco fastidioso, en cambio en nuestra casa no pesamos, ni vemos cuántos dedos tienen, nada. Además, no sabemos cómo usar todos los remedios para los animales."

Por su parte, Doña María Aquino, de la Comunidad de Chunán nos testimonia lo siguiente:

"Se nos hace difícil rellenar el cuaderno de control de los cuyes. Mis miembros se han cansado y no quieren cuidar ni atender los cuyes, tampoco quieren quedarse a dormir para cuidar la granja."

En la comunidad Paca, el presidente de la comunidad, Don Juan Ñaupari, nos dice lo siguiente:

"No alcanzan los pastos para los cuyes porque la gente no riega y hay poco pasto. El comité de damas no apoya el trabajo, los miembros no hacen nada. La presidenta también está fallando, y así no se puede continuar. Por ahora los cuyes los he pasado a mi casa, a veces yo mismo tengo que atenderle."

En la comunidad de Pancán, el presidente, Don Luis Cervantes, nos señala lo siguiente:

"Las miembros del comité de damas están muy descuidadas con los cuyes, parece que ni van a dormir y no cortan pasto. La vez pasada, hasta dos días se han olvidado de los cuyes; pobres, están gritando, creo que la llave lo habían perdido. Muchos miembros se han retirado y dicen que no tienen tiempo y hay resentimiento. Las señoras no se acostumbran a la forma de criar los cuyes en la granja."

Frente a esta situación, concluyo que no se puede entender un problema, si no se va al campo.

En estos aspectos, el hombre andino tiene una visión distinta del trabajo. Porque no lo considera simplemente económico. No se considera tampoco, un hacedor autónomo en sus labores ni el mundo es para ellos un conjunto de materiales disponibles.

2. Las Crianzas Familiares continúan como antes.

En el año de 1988, se instalan programas de cuyes a nivel de granjas familiares en las comunidades de Paca, Pacapaccha, Pichjapuquio, Yauli, Sacsá, Pancán. El modelo de crianza era el mismo que se desarrolla en la Universidad. Se incorpora reproductores "mejorados" y se construye pozas en cada granja familiar, acompañadas también de charlas de capacitación sobre técnicas de crianza de cuyes.

Pero, después de un corto tiempo, se inician los problemas: las comuneras no se acostumbran a criar los cuyes en pozas, ni a llevar los controles en las tarjetas de registro. También se presentan algunas enfermedades infecto-contagiosas que producen alta mortalidad de los cuyes.

Pasados unos años, la mayor parte de comuneras habían regresado a criar los cuyes en sus cocinas, como lo hacían antes. No me explicaba por qué había una regresión en la forma de crianza. Pero al asistir al curso de especialización en Agricultura Campesina Andina del PRATEC, empecé a entender las razones de este fenómeno socio-cultural, y las respuestas a mis incógnitas fueron apareciendo y pude ver la esencia de la cultura andina. Es decir, el criar y dejarse criar por todos los componentes de la naturaleza, fue lo determinante en la decisión de los campesinos. De manera que yo estaba equivocado e ignoraba ampliamente la forma de vida del campesino y el modo de ver el mundo desde la concepción andina.

Partiendo de estas verdades, se puede señalar que la mayoría de las ONG's continúan insistiendo con la aplicación de los modelos de desarrollo rural en los ámbitos de sus proyectos situados en las comunidades campesinas. Además, se esperan en que con un seguimiento adecuado podrán asentar definitivamente sus propios proyectos y no los del campesinado.

No comprenden que así son ellos, y así seguirán el curso de sus vidas en el campo. Muchas veces también se busca organizarlos. La pregunta sale a la luz muy rápidamente: ¿Es para cumplir con los objetivos trazados por las propias ONG's y de esa manera lograr mayor financiamiento de las agencias internacionales?

Pero, nos preguntamos ¿Cuánto durará después que artificialmente hemos participado en el programa? La respuesta la encontramos en los muchos proyectos fracasados en todo el ámbito nacional.

Nuestros países, como señala Carlos Barrenechea (1990) han sido y siguen siendo un terreno de prueba y experimentación de diversas opciones y alternativas surgidas fuera de su realidad. Esta es una constante histórica que ha generado frustraciones y desencuentros desde que la dominación colonial quiebra la milenaria racionalidad, organizativa, productiva y social de esta parte del mundo.

Revolución verde, Alianza para el Progreso, Desarrollo Rural Integral, estrategia de los "Polos de desarrollo", economías de exportación en base a ventajas comparativas, micro regionalización, etc. Han intentado ser los moldes para calzar la realidad de nuestros países y se han presentado como opciones superiores que permitirían "incorporar a nuestras atrasadas economías campesinas a la sociedad mayor", "al progreso", al dinamismo productivo. Estos modelos, provenientes generalmente de organismos internacionales (FAO, AID, BM, etc.), nunca tuvieron una concepción alternativa en las instituciones estatales del país.

La concepción de los proyectos guiados implícitamente por el criterio paternalista de llevar "desarrollo" a las áreas pobres supuestamente sin tecnologías ni conocimientos, han tenido poco que ver con la realidad de los complejos sistemas productivos y organizativos propios de nuestros países.

Ante la resistencia o desinterés del campesino para adoptar estas ofertas tecnológicas modernas, los teóricos y evaluadores de proyectos han formulado la tesis de "la resistencia al cambio" por parte de los

campesinos. Como bien señala Adolfo Figueroa; se trata en realidad de la resistencia al tipo de cambio que se ofrece.

En este sentido, es común que los proyectos mantengan una actitud cerrada ante el campesino y "desde arriba" o "desde afuera"; no una actitud abierta al conocimiento, al aporte, la crítica y aún a la participación conductora de la población con la cual se actúa y no sobre la cual se actúa.

Los sesgos y concepciones en la práctica de las diferentes instituciones privadas o estatales están acompañadas también de una práctica de evaluación igualmente sesgada. No son evaluaciones de los proyectos orientados a afirmar los aciertos y superar las discrepancias y errores, sino que se orientan más bien a justificar una acción, o a garantizar la continuidad financiera o servir como información burocrática para ser administradas a organismos financieras.

Son evaluaciones que miden el "éxito" o el "fracaso" de un proyecto. No prevén el efecto posterior de la tecnología que posibilitó tales resultados, ni definen las posibilidades reales de continuidad de los logros del Proyecto.

Conclusiones

- 1. La crianza andina del cuy, evidencia que la cultura sigue vivificante después de 500 años de agresión cultural y genocidio por parte de occidente.*
- 2. Que el modo de criar a los cuyes en nuestras comunidades, reflejan la forma como criaban los antiguos andinos en la época autónoma como señalan los cronistas en la época de la Colonia.*
- 3. El modelo de desarrollo en la producción animal, a través de la zootecnia corresponde a otra realidad, que es occidente, porque allá se desarrolle esta técnica.*

4. *Reafirmar la cultura andina, como parte de un proceso de vigorización de la cultura milenaria.*
5. *La falta de comprensión de los extensionistas en la transferencia de tecnologías apropiadas en las comunidades campesinas.*
6. *Que la Cultura Andina se vigoriza en el tiempo, sin importar de la llegada de modelos de desarrollo, como parte de la imposición a los pueblos andinos.*
7. *Que los famosos paquetes tecnológicos no tuvieron buen auge en el tiempo, sino que se pierde o se abandona por su propia característica de inadecuado para estas tierras y latitudes.*

Recomendaciones

1. *Adoptar la cultura andina frente a la de Occidente.*
2. *Elaborar propuestas de desarrollo a partir de la participación de las comunidades campesinas y equipo técnico de la reformulación de los proyectos.*
3. *Elaborar los programas de desarrollo a partir de un conocimiento profundo de las realidades campesinas.*
4. *Reflexionar sobre la razón de mayor importancia de pretender organizar a las comunidades dentro de nuestro ámbito de trabajo.*
5. *Autoproyecto de las comunidades sin ayuda externa.*
6. *A las comunidades hay que entenderlas tal como son.*
7. *Comercialización: ver la comprensión de la lógica del capitalismo.*
8. *Tratar de disminuir la dependencia de nuestros países en América latina, y específicamente el Perú.*
9. *Tomar conciencia sobre los productos alimenticios andinos (cuy) frente a los alimentos exógenos (enlatados).*

BIBLIOGRAFIA

- ALIAGA, Luis
1979 Producción de Cuyes, Universidad Nacional del Centro del Perú. Huancayo, Perú.
- BARRENECHEA, Carlos
1990 Documento "Proyectos de Desarrollo en Comunidades Campesinas". Lima, Perú.
- BAUDIN, Louis
1978 El Imperio Socialista de los Incas. Edi. Zig-Zag. Santiago de Chile.
- CCC
1994 Centro de Capacitación Campesina. Documento de Debate N° 1, Universidad Nacional San Cristobal de Huamanga - Ayacucho.
- CNA
1991 Revista de la Confederación Nacional Agraria del Perú. Lima, Perú.
- CALLE, Rigoberto
1968 Producción de Ovinos. Universidad Nacional Agraria - La Molina. Lima, Perú.
- CALLE, Rigoberto
1982 Producción y Mejoramiento de la Alpaca. Universidad Nacional Agraria - La Molina. Lima, Perú.
- DI FRANCO, Joseph
1985 Extensión Agraria en América latina - Revista del Departamento de Agricultura de los EE.UU.
- ESCOBAR, Arturo
1992 Tropezando con el Desarrollo - Documento, Afirmación Cultural Andina, PRATEC, Lima.
- FLORES, Alfonso
1983 Revista "Ayni" de la Universidad Nacional Agraria - La Molina. Lima, Perú.

- FULCRAND, Bernardo
1989 Ecología y Ganadería, Documento Institucional. Cuzco, Perú.
- GRILLO, Eduardo
1990 Población, Agricultura y Alimentación en el Perú. PRATEC Lima, Perú.
- GRILLO, Eduardo
1993 Afirmación Cultural: Digestión del Imperialismo en los Andes. PRATEC. 2ª Versión. Lima, Perú.
- GARCIA, Juan José
1991 Documento de la Revista Universitaria de la Universidad Nacional del Centro del Perú, Huancayo, Perú.
- HURTADO V., Hermelinda y MARAVI B., Layli
1992 Participación de la Mujer Andina en la Práctica Médica. Huancayo, Perú.
- JACKSON, W. M.
1958 Enciclopedia Práctica, Jackson – Tomo V, Editorial Buenos Aires, Argentina.
- MARTINEZ, Domingo
1986 La Ganadería en el Perú: Información Básica sobre aspectos económicos y productivos. Lima, Perú.
- ORIHUELA H., Maruja y MARTINEZ V., Marlen
1993 "Estudio comparativo del jobeo con Cuy, ecografía y Rayos X" Tesis de Lic. En Antropología – Universidad Nacional del centro del Perú, Huancayo, Perú.
- RECKNAGEL, Albert
1994 "Adiós al desarrollo" Documento – PRATEC. Huampaní, Lima, Perú.
- SERRANO
1969 Revista Mensual de la Ex Cerro de Pasco Corporation. La Oroya, Perú.
- SALAZAR BONDY, Augusto
1973 La Cultura de la Dominación. Documento. Lima, Perú.
- TORRES, Oswaldo
1984 Etnomedicina en la Sierra Central Peruana, Instituto Nacional de Cultura – Junín, Huancayo, Perú.

VALCARCEL, Luis

1985

"Historia del Perú Antiguo", a través de la fuerza escrita.
Ed. Juan Mejía Baca, Lima. Perú.

VAN KESSEL, Juan

1994

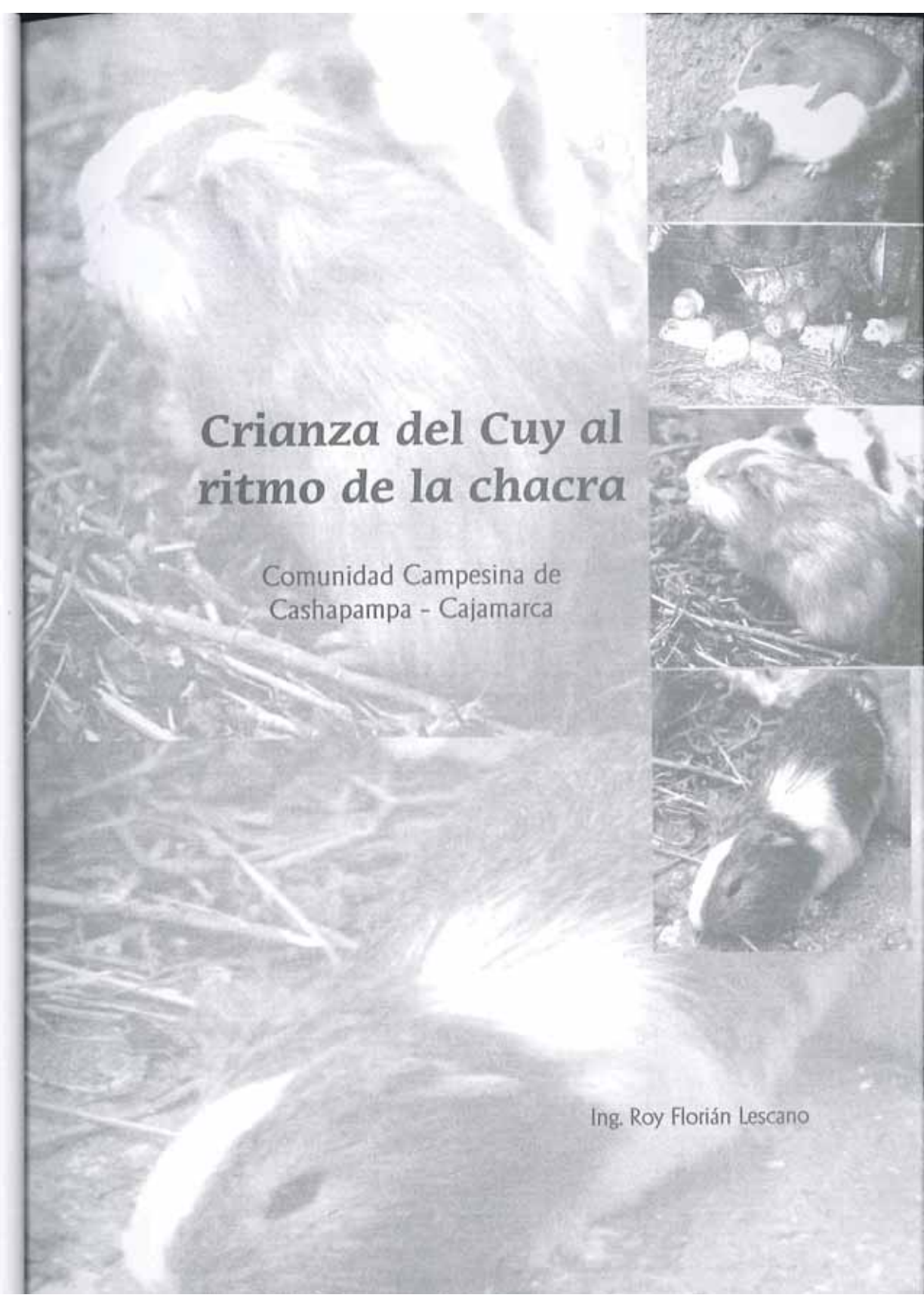
"Criar la Vida" Trabajo y tecnología en el Mundo
Andino. Santiago de Chile.

XI CONGRESO NACIONAL DE FOLKLORE Y I CONGRESO INTER-
NACIONAL ANDINO DE FOLKLORE.

1991

Actas y Memorias Científicas – Vol. I. Huancayo, Perú.



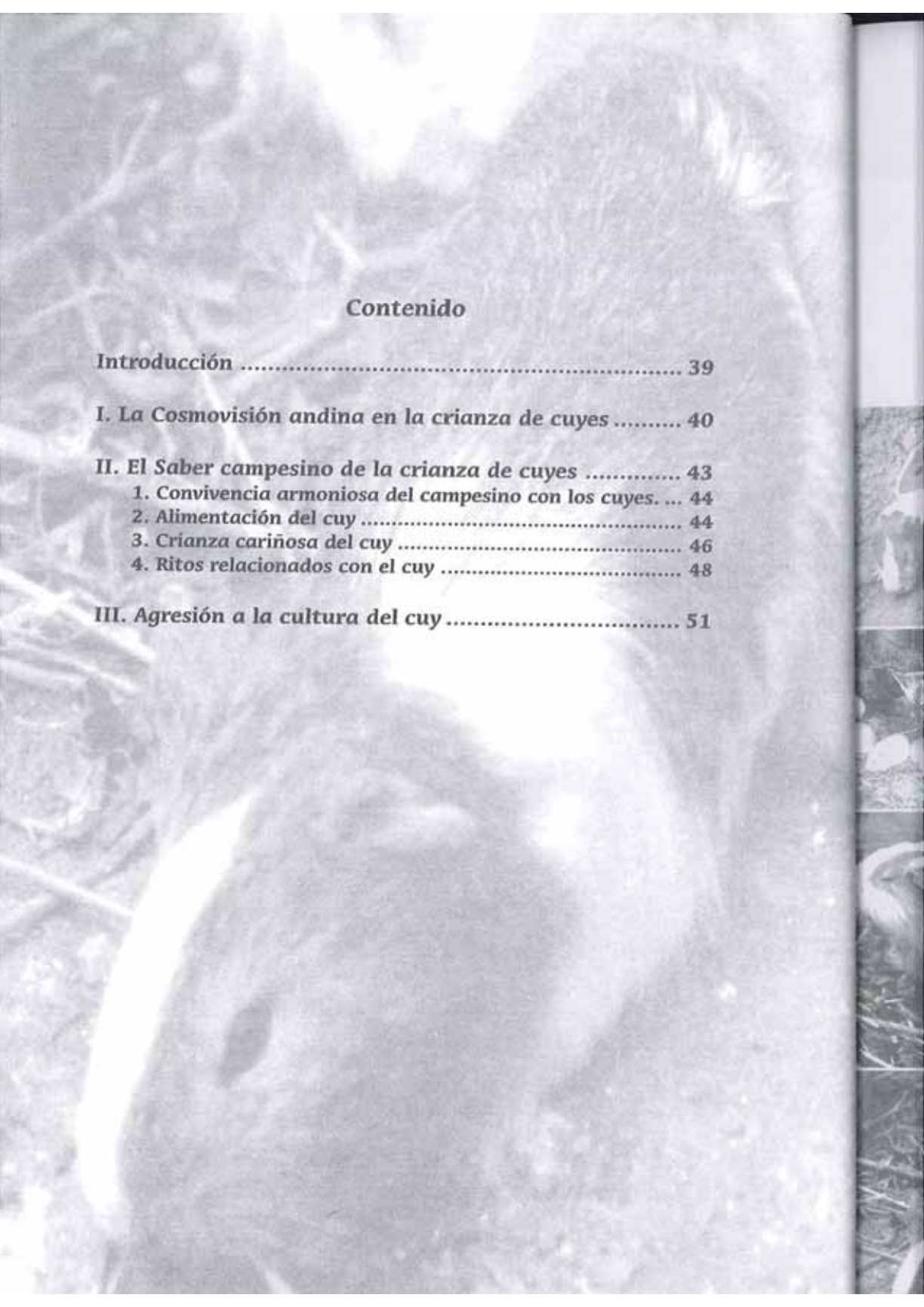


Crianza del Cuy al ritmo de la chacra

Comunidad Campesina de
Cashapampa - Cajamarca



Ing. Roy Florián Lescano



Contenido

Introducción	39
I. La Cosmovisión andina en la crianza de cuyes	40
II. El Saber campesino de la crianza de cuyes	43
1. Convivencia armoniosa del campesino con los cuyes. ...	44
2. Alimentación del cuy	44
3. Crianza cariñosa del cuy	46
4. Ritos relacionados con el cuy	48
III. Agresión a la cultura del cuy	51

Introducción

El cuy es un pequeño mamífero originario de los Andes Sudamericanos (Sur de Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia y Norte de Argentina).

Apareció hace más o menos 3,600 años. Se le considera compañero doméstico del hombre andino, porque desde aquella época, viene acompañando su vida y compartiendo su vivienda y hasta su tumba.

Muchos expertos confirman estos hechos, entre ellos se encuentra Pulgar Vidal, quien aporta hallazgos de huesos, pellejos y carcazas de cuyes enterrados con cadáveres humanos en tumbas de Centro América.

Julio C. Tello, en los estudios estatigráficos hechos en el "Templo del Cerro Sechín", encontró depósitos de heces de cuy; y en el tercer periodo de la Cultura Paracas (1400 a.c.) casi todas las casas tenían un batán, una jarra para chicha, un troje para maíz y un cuyero, lo cual está vigente en los hogares campesinos, hasta hoy.

En Chan Chan (Trujillo), se han encontrado huesos de cuy enterrados en el complejo habitacional (versión personal de Rodríguez Suy Suy, 1996).





I. La Cosmovisión andina en la crianza de cuyes

En la comunidad de Cashapampa, sigue vigente la cosmovisión andina vinculada a la crianza de cuyes. Ellos forman parte de la comunidad natural o *sallqa*, que se encuentra en continua "conversación" y reciprocidad con la comunidad humana y la comunidad de las huacas o deidades. En la zona, destacan los siguientes orqos: Ventanilla, Corecaga, Huambolpunta, Cumulca, Negritos, Yutopampa, Chinaran, Hualaco, Condorcaga, Huanacaure, Carambayoq, Amoshulca, Huacaríz, Colorado, Huayrapongo, Kallacpuma y el Gavilán. En las faldas de éste último, la noche del 2 de mayo, víspera de la fiesta de las cruces, se escucha el crepitar de los *tuyos* (achupallas) y se ven las llamaradas de las "luminarias". El 3 de mayo se visten las cruces ubicadas en las cimas de casi todos estos orqos, mirando siempre a la salida del sol, con flores multicolores de retama, salvia grande, campanilla, cortadera.

Dicha fiesta está muy ligada a la fiesta del agua, también se viste una cruz pequeña en los puquios Quitopaccha, Gallopuquio y otros, con un *alabado* a la Virgen María ejecutado con caja, flauta y clarín. Luego, se acompaña al agua por su camino hasta las represas donde se vive un ambiente festivo con comida y bebida hasta el anochecer.

Quienes se encargan de la crianza de los cuyes son las mujeres y los niños, brindándoles pasto, cuidados y mucho cariño, como si fueran sus hijos o sus hermanos. Para los campesinos de esta comunidad, los cuyes son parte de su vida, a los cuales dan un trato especial en su crianza; son considerados como personas con quienes "conversan" porque en el mundo andino todos son personas y reciben un trato equivalente.

Testimonios sobre este trato especial hay muchos, entre los cuales tenemos el de doña Victoria Díaz:

"Cuando los cuyes se rascan y se pelan es porque tienen piojos: nosotros los peinamos de uno en uno con un poquito de kerosene, para que se caigan los piojos al fogón.»

Doña Baltazar Aquino:

"Cuando los cuyes tienen piojos, los frotamos de uno en uno con una lanita empapada en aceite."

Doña Amalia Rafael nos dice:

"Nos da lástima vender una cuya preñadita... cuando necesitamos para comer lo cambiamos con un macho de nuestros vecinos."

En reciprocidad de esta crianza cariñosa, los cuyes nos "avisan" muchas cosas tal como cuenta doña Amalia Rafael:

"Pa' que se enferme algún familiar, mucho se quejan los cuyes, y les agarra la tos... cuando nos van a demandar el juez por algún problema los cuyes gritan: cuis, cuis ..."

Eusebia Caguana, dice:

"Cuando los cuyes choquian (dicen: choc, choc), es porque nos van a brujear o alguien va a caer enfermo y lo matamos pa' comerlo diciendo: Primero morirás tú aunque después muera yo... cuando el rucu silba es porque lo ve al alma.»

Los cuyes crían a las personas, como un padre a sus hijos, proporcionándonos su deliciosa carne principalmente en las festividades familiares y comunales desde que somos pequeños. Por ejemplo, cuando se desteta a un niño se le brinda carne de cuy para que su rico sabor le haga olvidar la leche materna a la que estaba acostumbrado a lactar; luego en el corte ritual del primer pelo del niño o *andaruto*, o en su bautizo, cumpleaños y matrimonio.

Para las fiestas comunales, aún en la ciudad, en celebraciones como Corpus Cristi, Huanchaco, Carnavales o Todos los Santos, está también el cuy acompañado de productos andinos como la papa y el rocoto.

Nos damos clara cuenta de que, la crianza campesina del cuy no es comercial, es para expresar el cariño, las ganas de dar y la diversidad de la chacra. Además, los cuyes nos proporcionan su estiércol que sirve como abono muy nutritivo para las plantas y sirve para limpiar a las personas asustadas y enfermas.

Por otro lado la crianza de cuyes no es simple: hay que tener suerte. No todas las familias o personas la tienen, por lo que se crían en nombre del miembro familiar que tiene más suerte. Cruz Huaccha lo manifiesta de la siguiente manera:

"A veces ya no quieren criarse los cuyes, se acaban de morir o se quedan muy chiquitos; entonces cambiamos con los del vecino; averiguamos quién tiene grandes, le llevamos un grande (viejo) y él nos da una parejita de maltones (jóvenes) y vuelven a criarse o también vendemos todo y nos volvemos a asemillar."





II. El Saber campesino de la crianza de cuyes

El saber campesino varía de acuerdo a la zona, porque los Andes tienen una gran diversidad y variabilidad climática que influye en la crianza de cada planta o animal. El campesino tiene también diversos saberes que le permiten "conversar" con estos modos de ser del clima para poder criar sus plantas y animales y a la vez dejarse criar por ellos.

La crianza del cuy se realiza al ritmo de la chacra, porque el número de cuyes que cría cada familia se agranda y achica de acuerdo al clima, a las etapas de crianza de los cultivos y de los otros animales y a la cantidad de pasto disponible. Así, cuando se tiene muchos cuyes hay pocas ovejas y gallinas.

Doña Jesús Bardales dice:

"En la sequía, cuando no hay hierba, aumentan los chiquitos pero se mueren; y cuando llueve no aumenta mucho ... pa' el tiempo de siembra hay pocos cuyes pa' las cosechas hay harto".

En Cajamarca, seamos campesinos o pobladores de la ciudad sentimos mucho cariño por los cuyes, quizá mayor que por cualquier otro animal, aunque a todos se los quiere; una evidencia de ello es que un tomo de la *Enciclopedia Campesina*, editada bajo el auspicio del Instituto Nacional de Cultura, referida a la crianza de los animales lleva por título: "Hermano cuy, hermana yuta".

1. Convivencia armoniosa del campesino con los cuyes.

El campesino andino desde siempre compartió su vivienda con el cuy, porque siempre lo crió en su cocina para que reciba el calor y el humo del fogón, así como el cariño de los niños que los quieren como si fueran sus hermanitos pequeños, sobre todo a los cuyes chiquitos que colocan en su pecho; pero las mamás vigilan que no sea por mucho tiempo porque de lo contrario les puede afectar el humor del niño ya que el cuy es aún muy pequeño.

Doña María Huaccha dice:

"Los cuyes quieren un ambiente caliente, porque cuando los sacamos de la cocina se llenan de piojos y se mueren".

Por su parte doña Anita Herrera dice:

"Yo crío mis cuyes en mi cocina al pie de una para (tarima o barbacoa); un tiempo cociné en fogón alto y empezaron a morir los cuyes chiquitos, a uno lo encontré muriéndose y lo calenté en el fogón y revivió, entonces bajé el fogón al suelo".

Eusebia Caguana dice:

"La humareda' es el agua de los cuyes, en la cocina están calentaditos, pero en otro cuartito se mueren".

La limpieza se hace todos los días porque los cuyes están dentro de la cocina. Algunas familias tienen un cuyero dentro de la cocina construida con palos, carrizos o maguey que puede tener su puerta para impedir el ingreso de los animales depredadores, o puede carecer de puerta para que los cuyes salgan y entren libremente. Otras familias los crían al pie de sus hornos ubicados dentro o a un costado de la cocina. En otros casos, cuando tienen un patio con puerta segura, los cuyes están libres por el patio y se reúnen a dormir al pie del horno.

2. Alimentación del cuy

El cuy es un animal herbívoro, que tiene una gran capacidad de ingestión, porque puede consumir mucho más pasto que la oveja y

el vacuno, de acuerdo a su peso, debido a que come de día y de noche. No necesita tomar agua porque satisface sus requerimientos de agua a través del pasto que come.

Doña Amalia Rafael dice:

"Si toman agua los cuyes se empanzan y mueren".

El cuy se adapta muy bien a la variabilidad de alimentos que se le ofrece de acuerdo a la época del año: durante los meses de lluvia se les da alfalfa, avena, trébol, rye grass, pero oreados porque el piso se vuelve barro. Para contrarrestar este problema se les da grano de cebada o avena "pa' que orinen sequito" según nos dice Eusebia Caguana.

Cuando no se tienen pastos cultivados se les da pastos naturales, como trébol carretilla, cadillo, cebadilla, nudillo, cerraja, suncho, chacato, pero siempre oreados.

Cuando empieza la época de sequía, los cuyes comen hojas de maíz, panca de choclo, tallos de retama, y otros; y en plena época seca comen panca de maíz humedecida con un poco de agua, cáscaras de papa, haba, frutas, verduras, hortalizas. En esta época le toca el turno a los orqos para alimentar a los cuyes, proporcionando el monte: suro, tuyo, cactus, mala hierbilla, salvia grande, chinchango, lloctara, sogosacha, etc, hasta que vengan las lluvias.

Existen plantas que son tóxicas para el cuy en cada lugar, el campesino las conoce y las escoge entre las hierbas para separarlas, como por ejemplo, la *leche leche* o *mata cuy*, *cicuta* o *falso perejil*, *botoncillo*, *kiquyo* etc. Algunas hierbas se les tienen que dar bien oreadas y en pequeña cantidad, para lo cual se mezcla con otras hierbas. El consejo de doña Amalia Rafael es:

"La alfalfilla los puede matar a los cuyes, por eso hay que darles bien madura y mezclada con otros pastos, pero la araña-kewa si los mata, por eso lo escogemos bien".

Continúa refiriéndose a los colores de las crías: "Cuando queremos que los cuycitos salgan de colores les damos la cuye - kewa (Alverjilla silvestre)".

Eusebia Caguana dice:

"Cuando les damos de comer hierba mora o alverjita, las crías salen pintaditas aunque los cuyes (sus padres) sean blancos."

3. Crianza cariñosa del cuy

La mayoría de las familias crían a los cuyes juntos, machos y hembras, chicos y grandes en la cocina. Para contrarrestar el efecto de la consanguineidad que se explica por la mayor probabilidad de aparecer taras o defectos o mal formaciones en la descendencia de animales que tienen parentesco cercano y que preocupa tanto y asusta a los técnicos occidentales, el campesino andino, hace lo siguiente:

Según doña Victoria Díaz:

"Yo cambio mi ruco con un perro, un gato o un pollo, o presto a mis vecinas un ruco que sea de color blanco y palanchos (con seis dedos). Las hembras tiernas se empreñan a los tres o cuatro meses. Cuando paren las cuyas, tiene que haber ruco porque sino se vuelven machorras."

Muy pocas familias separan a los cuyes. Doña Bartola Cusquisibán nos dice:

"Yo lo separo, en un cuyero los blancos colorados y en otro los negros y manchados... pa' que aumenten".

Respecto a la forma del pelo, la mayoría de animales son de pelo corto lacio y pegado al cuerpo, llamados *llushpe* o *peinado*. Los que tienen pelo corto y arremolinado o con rosetas en la cabeza y en el cuerpo llamados *shango*, *crespo* o *enrulado*, los hay en menor cantidad.

En cuanto a la sanidad, el único problema son los piojos, que el campesino cura echando ceniza o *ashna-kewa* a los cuyeros, sobando a los cuyes con ceniza o con una lanita empapada en aceite.

Posiblemente la ceniza ayuda a controlar la *alicuya*, cuya incidencia es más fuerte cuando los cuyes comen pastos húmedos en épocas de lluvias, debido posiblemente a que la ceniza contiene minerales. El testimonio de Anita Herrera nos plantea la sospecha:

"Parece que los cuyes también comen un poquito de ceniza, porque todas las noches queda ceniza en mi fogón y en la mañana siguiente ya no encuentro nada".

El cuy nos "dice" que en la cocina está en su remedio y no hay necesidad de comprar venenos químicos para intoxicarlo.

Eusebia Caguana dice:

"Cuando les damos tribul (trébol) o ballico, les da la linguash (alicuya) y se hacen panzones; pero el olluco-kewa los hace abortar".

Los cuyes se constituyen en una caja de ahorro para el campesino, porque cuando tiene un apuro económico los vende o los come; cuando tiene compromisos familiares: cumpleaños, bautizos, andarutos, matrimonios, parada de puerta, techado de una casa nueva (para raico), o simplemente cuando los visita algún familiar, ofrece cuyes a sus invitados, porque invitar un cuy a quien se tiene mucho cariño, es tradición en Cajamarca.

Cruz Huaccha nos dice:

"El cuy es pa' todos. Si hay un compromiso, las jalamos; alguien nos visita, ya jalamos. Cuando en la casa queremos, también jalamos nomás".

Hay que destacar que la cuya tiene un mayor instinto materno, comparado con los animales traídos por los españoles. Nunca abandona a sus crías y permite que cualquier cría las amamante cuando su madre muere, expresando así el cariño, en su modo de criar.

4. Ritos relacionados con el cuy

El cuy se utiliza para limpiar personas enfermas, de preferencia los de color blanco o bayo entero. A un varón se le limpia con un cuy macho y a una mujer con una cuya hembra.

Germán Tucto Sangay, escoge el día viernes para limpiar y lo hace de la siguiente manera.

Con el cuy en la mano, lo pasa por todo el cuerpo del enfermo; el cuy va muriendo poco a poco. Lo pela empezando por la boca y lo abre para examinar todos los órganos uno por uno. El órgano o parte del cuy lesionado corresponde al malestar de la persona enferma. Por esto se dice que el cuy se constituye en una radiografía. Cuando termina, envuelve al cuy en su cuero y lo lleva a enterrar en un lugar secreto para que no lo atropelle nadie; o lo lleva a un maestro para que cure al enfermo.

Segundo Cusiquisiban, realiza "*limpias*" para el susto los días martes o viernes con un cuy negro, a quien el enfermo le da su resuello tres veces y lo escupe. Al final "*desata*" a todos los acompañantes a la ceremonia dándoles de beber cinco tragos de agua con azúcar y *pasca* y los asperja desde la puerta de su casa.

Américo Nimboa Sangay, después de limpiar al enfermo con el cuy, lo lleva al cerro *Cuy Carana*, en los Baños del Inca y lo deja en un lugar secreto para que no lo vaya a coger nadie, devolviendo así los cuyes a los *orqos* donde se juntan con el *ulluay*, cuy silvestre o abuelo de los cuyes, porque los animales son de los orqos y nos permiten criarlos con cariño. El cuy es un "símbolo" de prolificidad pues una familia de cuyes aumenta mucho más que cualquier otro animal en corto tiempo.

Para que aumenten los cuyes se entierra en el centro del cuyero un cangrejo muerto o pepas de papaya en las esquinas.

Eusebia Caguana dice:

"Pa' que aumenten los cuyes se entierra en donde vive la hierba patecuy (alfiler), pa' que las crías salgan palanchos (con seis

dedos en cada pata); también cuando matamos botamos los pelos al camino.*

Para proteger a los cuyes de las enfermedades o de animales depredadores, o cuando han vendido un cuy para *limpia*, se rocía un polvo blanco llamado *pasca*, sobre la hierba para que los cuyes lo coman.

Doña Baltazar Aquino nos cuenta su experiencia:

"Cuando el perro come a los cuyes, las hembras preñadas se asustan porque paren y se mueren las crías.*

Doña Bartola Cusquisiban dice:

"Un día lo encontré al monito guayguash en mi cocina y le dije: ¿Qué haces compadrito mono?, no vayas a comer mis cuyes, se fue por el techo y se asomó con un ratón en su boca. Cuando lo aborrecemos los come a los cuyes. No hay que nombrarlo al monito porque le arden sus orejitas y viene a comer los cuyes.*

Eusebia Caguana dice:

"El monito es parterito... hay que pescarlo con la mano y matarlo con un palo, no con escopeta o con el perro; se seca la carne, se muele y se le da en agua a las mujeres que no pueden dar a luz. El monito también es salvacasa, por eso colgamos su cuerito en el techo de nuestra casa, pa' que no entre la brujería y las desgracias.*

Francisco Caguana dice:

"El rabito del monito también es sígueme-sígueme, o sea que cuando el maestro le reza y un hombre los lleva en el bolsillo, las muchachas lo siguen llorando. Cuando nacen las crías, el ruco silba; los está bautizando, decimos nosotros.*

En determinados momentos del ciclo de la vida, el cuy es una huaca o persona carismática que protege la vida de sus compañeros

porque "bautizando a las crías" les invita a empezar a comer pasto a las cuatro o cinco horas de haber nacido para que puedan independizarse rápidamente de su madre (de 15 a 21 días).

Victoria Díaz:

"Cuando le gritamos o lo corremos al monito, peor hace daño, hay que dejarlo libre. Se le nombra una cuya hembra pa' que se case con su hijo o con un cuy macho pa' que se case con su hija. No hay que nombrarlo delante de la candela porque le avisa pa' que venga a los cuyes".

Polonia Sangay dice:

"Mi mamá lo ha hecho su yerno al monito pa' que no lo coma a sus cuyes, lo ha casado con mi hermana".

Doña Baltazar Aquino dice:

"Cuando lo vemos al monito por el techo no le decimos nada pa' que se haga amigo".

María Huaccha dice:

"Según el grito de los cuyes maliciamos que viene el monito y quemamos cabezas de pescado o soplamos botellas por los cercos".

En estos testimonios podemos vivenciar que la palabra es vida, porque cuando nombran o mientan al monito, este viene; y en su dentro tienen varias formas de vida interpenetrables, las cuales brotan según el momento para ser un joven casadero, el padrino, compadre, amigo o también la forma de cuy cuando lo "casan" con una cuya.

Rodríguez Suy Suy al mostrar evidencias arqueológicas del cuy en ceremonias rituales importantes durante las culturas autónomas pone en relieve el turno carismático que ejerce el cuy en determinados momentos.

Durante los carnavales, los cuyes también bailan de alegría junto con las primeras cosechas de la chacra en el palo de carnaval o unsha.

III. Agresión a la cultura del cuy

Muchos libros y boletines referentes a la crianza del cuy, hacen una comparación entre la crianza campesina y la crianza tecnificada en pozas y galpones, para buscar deficiencias en el manejo, tales como: menor tamaño, mayor debilidad y mortalidad de las crías por la consanguineidad y por estar todos los animales juntos, por la presencia de parásitos y contagios de enfermedades al hombre por criarlos en la cocina. Con ésta finalidad realizan cursos de capacitación, días de campo etc; clasifican a los cuyes por tipos y quieren formar líneas o razas para realizar una explotación con fines industriales. Pero en estos afanes se reduce la longevidad de los animales a un año y se aumenta la consanguineidad.

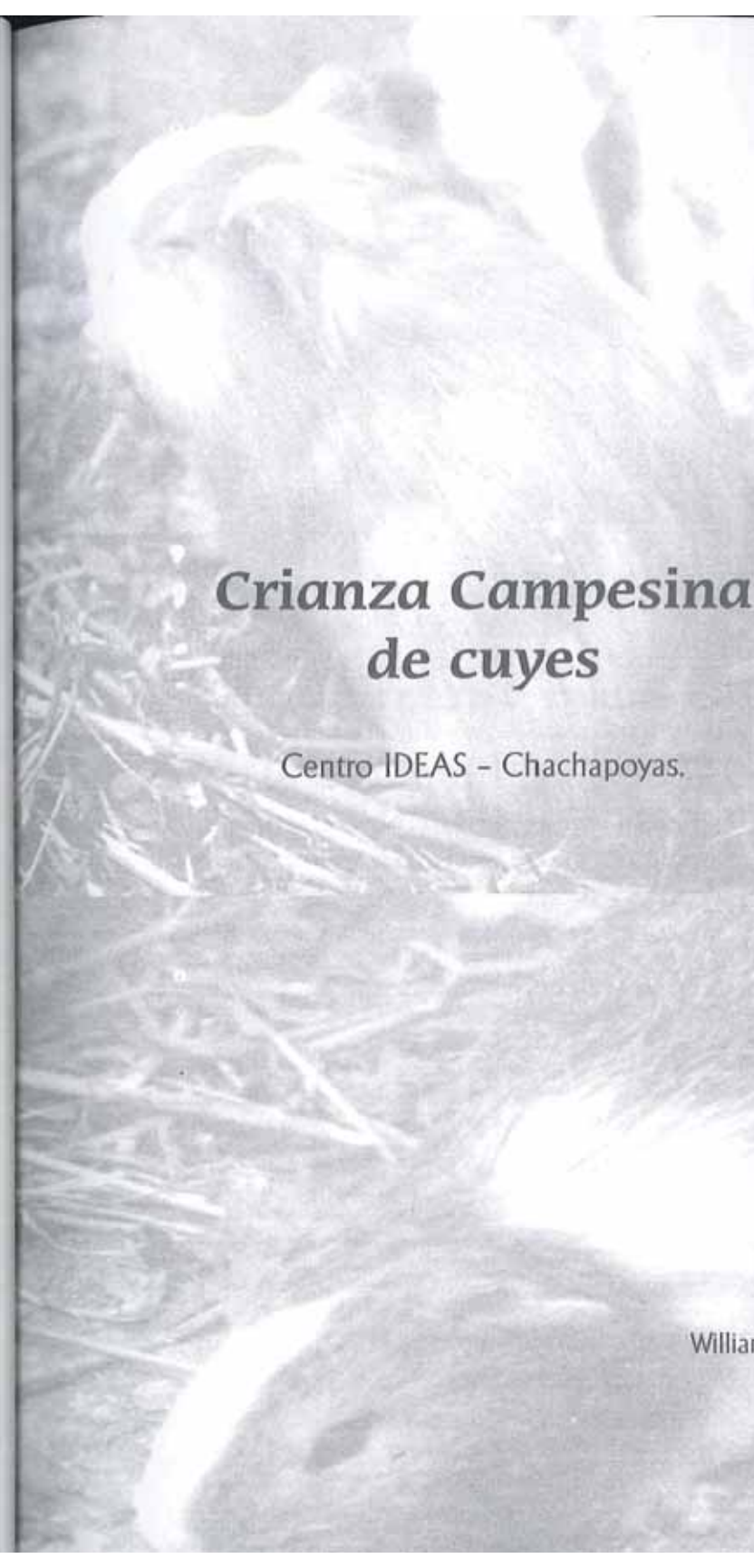
Además, relacionan al cuy con la transmisión de la peste bubónica y prohíbe su crianza en la cocina. De igual manera la perversidad occidental afirma que el cuy es un animal que se ha obtenido por el cruce de los conejos con las ratas desde tiempos de los conquistadores españoles.

Todos estos argumentos carecen de fundamento y de sensibilidad para el campesino andino, quien viene criando con mucho cariño a los cuyes en la cocina desde hace miles de años y lo seguirá haciendo porque no le ha ocasionado ningún problema, por el contrario tiene con él una convivencia armoniosa y mutua reciprocidad.

Por otro lado, se difunden mucho las ventajas del conejo frente al cuy tales como: mayor rendimiento de carcaza, mayor porcentaje de proteína, menor porcentaje de grasa de la carne, aprovechamiento de la piel, etc. Pero el andino está acostumbrado a criar y comer cuy desde siempre y no lo va a reemplazar por el conejo.

Además los orqos no proporcionan pasto que puedan consumir los conejos, que durante la época de sequías no tienen que comer.



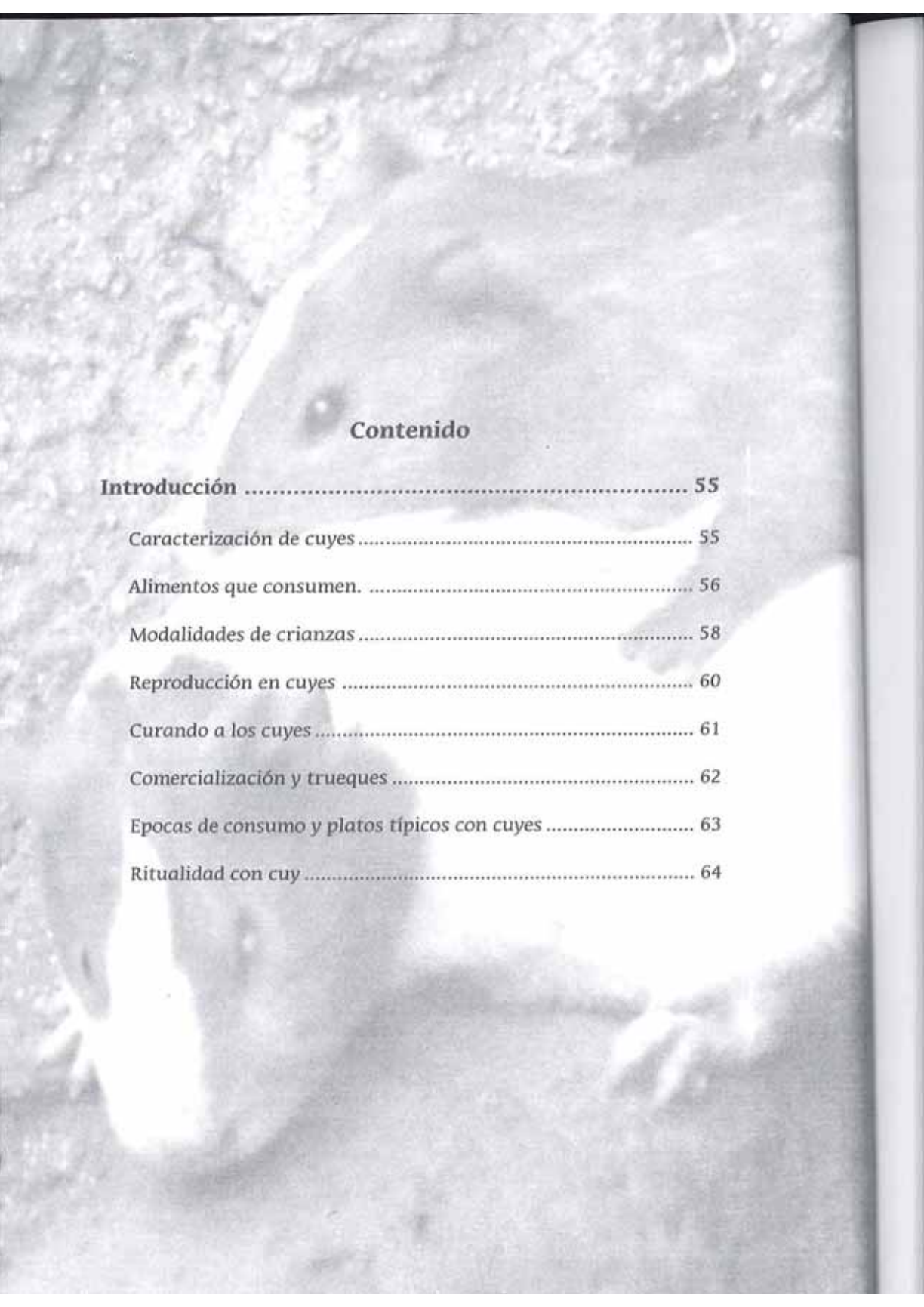


Crianza Campesina de cuyes

Centro IDEAS - Chachapoyas.



William Vizconde Cacho



Contenido

Introducción	55
Caracterización de cuyes	55
Alimentos que consumen.	56
Modalidades de crianzas	58
Reproducción en cuyes	60
Curando a los cuyes	61
Comercialización y trueques	62
Epocas de consumo y platos típicos con cuyes	63
Ritualidad con cuy	64



Introducción

Cuy en quechua es *Jaca Kututo* y en aymara: *Guanco*. Existe heterogeneidad de ecotipos y colores, formas de crianza y alimentación de acuerdo a cada región.

Entre las bondades que poseen los cuyes, resaltamos la calidad y cantidad de proteínas, grasas y minerales, los que superan a todas las especies. Además, es utilizado por las familias campesinas para realizar diagnósticos y tratamientos de enfermedades, para lo cual se requieren cuyes de ciertas cualidades específicas, como edad y color. Estas prácticas aún tienen vigencia.

Cuando se crían en cantidad, orinan y defecan casi en un solo lugar, lo que facilita el recojo de estiércol para luego ser llevado a las chacras y huertas. De esta manera los cultivos incrementan la producción de alimentos.

Caracterización de cuyes

Lo que podemos observar es que existe una gran variabilidad de cuyes, originarios de los Andes y que guarda estrecha relación con una variadísima naturaleza. Por ello, los comuneros realizan sus nominaciones de acuerdo a las propias singularidades y cualidades de cada individuo, caracterizándolo del siguiente modo:

- *Por el pelaje.*

Llambucos o *Llampus* son los animales de pelaje corto, pegado al cuerpo.

Merinos son los cuyes de pelaje suave, brillante, crespo y largo.

Lantachos, de pelaje largo y junto entre ellos.

Quitashos, de pelaje largo y abierto entre cada uno de ellos.

Landocitos son los cuyes de pelo mediano.

- *Por el color del pelaje*

Bandos. Son los cuyes que tienen una banda claramente definida que bordea todo su cuerpo, algo así como una bandera; hay cuyes blanco con negro, blanco con colorado, blanco con limón, blanco con bayo, blanco con borroso.

Pintos. Son los que presentan colores claramente definidos en el cuerpo, blanco con negro, gris con blanco, negro con blanco, blanco con bayo, blanco con ocre, blanco con colorado.

Simples. Son los cuyes que presentan un solo color en el pelo, conformando uniformidad: blancos, plomos oscuros, grises, bayos, limón, chocolate, marrones, negros, amarillos, colorados, barrocos.

Compuestos. Cuando en cada uno de los pelos están presentes colores claramente diferenciados, por lo que se aprecian los de color negro, amarillentos o colorados.

- *Por el color de ojos*

Entre los colores de ojos que poseen los cuyes podemos citar: rojos, negros, azules, rosados, verdes, marrones, celestes, blancos.

- *Por el número de dedos*

A los cuyes que tienen cinco o más dedos, los campesinos los llaman *pativilca*, *pallcachos*, *paltachaqui* o *"varias uñitas"*. Según los campesinos, el mayor número de dedos está vinculado al mayor tamaño y viceversa.

Alimentos que consumen.

Las familias que crían cuyes, les proporcionan una alimentación diversificada y variable proveniente del cultivo de sus chacras. Se da de comer a los cuyes pastos cultivados o pastos naturales recogidos de las chacras e inclusive de los bordes de los caminos y acequias de regadíos. De este modo, cada uno de ellos aporta una variabilidad de nutrientes y microelementos, permitiendo una mayor asimilabilidad.

La riqueza en la alimentación de los cuyes está en la heterogeneidad de pastizales que consumen. Se presenta una mayor abundancia de forraje verde en la época lluviosa y cálida entre los meses de octubre y abril, disminuyendo considerablemente en la época seca y fría entre los meses de mayo a setiembre.

Entre los alimentos que le suministran las familias campesinas a los cuyes, se encuentran los pastos cultivados y los pastos naturales. Entre las variedades de pasto cultivado, tenemos: *trébol*, *heno*, *gramalote*, *pasto elefante*, *maicena*, *pasto azul*, cuando se alimenta a los cuyes sólo con maicena, los empanza y mueren. Y entre las variedades de pastos naturales: *nudillo*, *pacunga*, *cucharilla* y *cuelinga*.

De los productos de cosecha que se brinda a los cuyes, se menciona entre ellos: maíces, cebadas, arbejas, soya, ocas, polvillo de arroz o cultivos agrícolas como las pancas de maíces, hojas de caña, cáscaras de frijoles verdes, tallos y hojas de guineo, hojas de lope, hojas de carrizo. También se les da sobrantes de la cocina, como las cáscaras de papa cruda o cocinadas, arroz, fideos, los cuales son colocados en platos de arcilla o fierro. Además, les suministran sales minerales como sal yodada o sal de Yurumarca, los cuales son colocados en un rincón del cuyero.

Existen hierbas tóxicas, que les causan intoxicaciones leves, graves o severas que pueden provocarles la muerte. Entre ellas:

Culantrillo: Cuyos síntomas en los cuyes se presentan con hinchazón de barriga, los animales mueren inmediatamente.

Pasto elefante: Cuando se les suministra caña y sus espinas, mueren en el mismo momento de comerlo, aproximadamente después de unos 20 ó 30 minutos.

Hierbas verdes: Cuando las consumen les produce diarrea, que puede durar de 2 a 3 días causando la muerte de los animales.

Mostaza. El consumo de la mostaza produce el adormecimiento del corazón, les hace *sircar* la sangre (se va adelgazando poco a poco) están como si les hubiesen pegado.

Sachatrébol. Cuando consumen esta hierba, los cuyes mueren al siguiente día con la barriga hinchada.

Modalidades de crianzas

La crianza de cuyes está en íntima relación con las viviendas, principalmente con las cocinas y es inseparable e indisoluble de las chacras, en reciprocidad y simbiosis con las familias campesinas. Crianza realizada mayormente por mujeres y niños.

Existen diferentes formas de crianza, de acuerdo a la ubicación de viviendas o las cocinas, al clima, al suelo, etc. Formas éstas que se van enriqueciendo continua y gradualmente por recreación de otras formas de crianza, mediante conversaciones entre campesinos de la misma u otras comunidades, por la intervención de instituciones que promueven la crianza de cuyes y por medio de personas individuales.

La mayoría de familias campesinas crían cuyes por edades, sexos y diferentes tamaños en las cocinas, o debajo del mesón, en los denominados "chiqueritos" o "cuyeros". Sobre el piso de tierra son colocadas las *canoitas*, *potos*, *pacanas* o *pisucos*, los cuales son conocidos por los campesinos como *bancos* o *piscos* provenientes de los tallos de las pencas o magueyes, de la penca *mejico* o *azul*. (Previamente, se saca la yesca -parte central y blanda-). Además, sirve como escondite para evitar el ataque de los perros y también contribuye a generar un adecuado microclima que coadyuve a una mejor crianza y para que reposen en lugar seco.

Los campesinos también les colocan tiestos o tejas contra las paredes del cuyero, formando de este modo un espacio entre la pared y las tejas, desempeñando éstas las mismas funciones antes mencionadas.

La señora Etelvina Torres Santillán, de Taquia, nos dice:

"...es costumbre de criarlos libres a los cuyes, por las noches vienen a dormir a la tushpa o fogón, comen la comida de los desperdicios que caen de los platos y de la mesa; pero los cuyes medianos o maltones no les dejan mamar a los bebés..."

Doña Celmira Huilca, de Huancas, dice:

"...cuando criamos cuyes, nos sentimos más mujeres, los cuyes nos acompañan porque nos hablan: guishta, guishta, los criamos para remedio, para venderlos, para cambiarlos, para las fiestas lo comemos. Los criamos sueltos en la cocina porque la candela los abriga y tienen ámbito para pasearse. Las cáscaras que le damos lo comen, se colocan los piscos para que se calienten, cuando está húmedo el pisco se van a los pircos y se abrigan ya que el frío les hincha la barriga, aquí nacen sus crías y no mueren por el frío y para que la gente no lo envidie..."

El calor que desprende la tushpa al encenderse y quemarse la leña, expande un determinado índice de poder calorífico y los tallos huecos de maguey de las pencas mejico, les sirven a los cuyes para descansar o dormir, proporcionando un mejor microclima y favoreciendo la crianza de estos animales. El humo al parecer disminuye la incidencia de enfermedades infecto contagiosas por tener en su composición química formaldehidos.

Así mismo, existe un menor número de familias que crían cuyes fuera de las cocinas, es decir, en otros ambientes cerrados. Estas crianzas son realizadas con características muy similares a las que se dan en las cocinas, pueden hacer o utilizar corralitos, pozas, cajones, jaulas o jabas, empleando para ello recursos existentes en la comunidad como tablas de madera, etc. Los males han sido incorporados, al parecer, por creación de una tecnología introducida, obteniendo como resultados mejores cuyes; pero falta enriquecer las modalidades de selección en las épocas de destete y empadre.

Reproducción en cuyes

La reproducción de cuyes es la época de mayor interés y es el momento más esperado por todos los miembros de la familia que crían cuyes. Es por ello que le prestan mayor atención, tanto a las madres como a las crías. Sin embargo, este proceso reproductivo (fecundación, gestación y parición), no es la época más adecuada o de mayor desarrollo de los individuos. De ahí que, a los tres meses de nacidas las hembras ya reproducen una o cuatro crías por parto. Es decir que la etapa sexual reproductiva en esta especie animal es muy temprana, de esto deducimos que después del primer mes de edad las hembras están en el proceso de gestación durante 60-70 días después de haber sido "encastada" por el macho (cópula), sin haber alcanzado un óptimo desarrollo corporal en cuanto a tamaño, peso y edad.

Además, este proceso de reproducción temprana se produce porque las familias campesinas crían a los cuyes en un solo lugar y mezclados tanto machos como hembras.

Por otro lado, las familias realizan renovaciones continuas y permanentes de reproductores, lo que los campesinos denominan "cambios o prestados" mayormente con cuyes criollos existentes dentro de las mismas comunidades, en forma esporádica los adquieren de otros lugares. Existen escasas familias que han adquirido reproductores seleccionados que de esta manera evitan lo que se denomina "los grados de consanguinidad."

Doña Edelmira Huilca, de Huancas, nos dice:

"... los cuyes recién nacidos maman hasta el mes y medio, porque las madres se embarazan inmediatamente después de parir, les pegan a sus crías para que dejen de lactar, los cuyes nacen cada uno con su telita (placenta) envuelto conforme van naciendo la madre los limpia y va comiendo la placenta, dura más o menos unos dos minutos por cada cría. Cuando va a nacer una cría la madre trata de romper por donde va a nacer el cuy, se rasca su poto; los cuyes recién nacidos casi

inmediatamente comen sus primeras hierbas, cuando no tiene leche su madre, los cuycitos lloran; se les da hierba todos los días y comen, luego van donde su madre para que les enseñe, les abriga y les da de mamar. Cuando a la cuy hembra la va a montar el macho o cuetcho, silba. Cuando nacen, los cuyes se alegran, al momento que nacen, el mancho la monta y queda embarazada, las cuyas tienen sus primeras cuyes a los tres meses de edad ...”

Curando a los cuyes

Uno de los mayores problemas que tienen que enfrentar las familias campesinas criadoras es de tipo ectoparasitario que afecta a los cuyes, es decir, los piojos y pulgas, para lo cual las familias recurren al uso de productos químicos veterinarios *Bolfos*, *Baygón*, o “medicina de chacra” principalmente a base de las plantas medicinales y remedios caseros como el marco y el chocho.

Las enfermedades de tipo parasitario interno, al parecer nos les afecta. El uso de la medicina natural o de chacras sirve para recobrar el bienestar y la salud de los animales y de todo su entorno, cabe añadir que no solamente se les utiliza para curar; sino que, además, aportan una serie de nutrientes, entre ellos minerales, vitaminas y ácidos grasos, etc.

Tenemos algunos testimonios de comuneros acerca de la curación de cuyes por ejemplo Doña María Chuqui, de Soloco, señala:

“... la mariasacha se los coloca en el cuyero para que coman y de esta manera no les ojea y aumentan más los cuyes ...”

La Señora Olinda Torres, de Taquia, nos dice:

“... como crío cuyes, las paisanas tienen envidia; por eso les latiguen a los cuyes con un manojito de mariasacha, se bota; se recoge otro tercio de mariasacha y se les coloca en el cuyero para que los coman, también se los puede latiguar con la ropa interior y se detiene las muertes de los cuyes ...”

Bersabé Chuqui, de Maripata, manifiesta:

“... barremos el cuyero sacando toda la hierba, se coloca la leña con candela y ceniza, se barre caliente, caliente y se riega con agua bendita (el agua bendita se hace llevando un balde de agua con una cucharada de sal a la Iglesia, lo bendice el cura al finalizar la misa en el mes de octubre y el 23 de diciembre), se echa el agua bendita en el rincón del cuyero, esto se realiza cuando los cuyes tienen piojo y para la envidia; se echa los martes y viernes en ayunas antes de que salga el sol ...”

Las curaciones son realizadas mayormente por las mujeres campesinas; esto no significa que sea una actividad única y exclusivamente hecha por mujeres, sino también es realizada por los hombres.

Comercialización y trueques

Todas las familias que realizan cualquier actividad de crianza, proceden a su redistribución ya sean semillas, animales de diferentes especies y tipos. En este caso cuyes, ya sea para hacer trueques o venderlos dentro de sus comunidades o fuera de ellas y en mercados locales para agenciarse de medios económicos y adquirir otros productos generalmente existentes en los mercados como: fideos, aceite, sal, etc y que no son producidos en las chacras agropecuarias. La venta de cuyes se produce mayormente en las épocas de preescolaridad. Sin embargo, durante todo el año, a la mayoría de familias se las observa vendiendo cuyes, es por ello que un nominado “enteradito o maduro” cuesta entre S/ 6.00 a S/ 8.00; pero cuando no son favorables las condiciones del mercado, proceden a cambiarlo por ejemplo:

Un cuy por una olla

Un cuy por un gato

Un cuy por un perro

Un cuy por una blusa o falda

Un cuy por una libra de coca

Un cuy por una arroba de maíz

Un cuy por dos arrobas de papa

Un cuy por una gallina grande
Un cuy por una olla grande.

Por otro lado, al interior de las comunidades se realiza el "prestado" o "préstamo" de reproductores generalmente machos; entre parientes, vecinos, familiares, compadres, etc, sin devolución o pago de crías, creemos que hacen esto con la finalidad de refrescar sangre y de este modo evitar la consanguineidad. Van renovando continuamente los reproductores y de este modo también fortalecen la organización andina.

Épocas de consumo y platos típicos con cuyes

Los cuyes son consumidos con mayor frecuencia, en determinadas épocas del año, interrelacionados con determinados momentos del ciclo agrícola, en las celebraciones de diversas festividades familiares como en *landarutis*, *pediche*, matrimonios, bautizos, cumpleaños, terminación de casa, etc, también en las festividades de mayor densidad religiosa en las comunidades: carnavales, fiestas patronales, fiesta de las cruces, etc.

Doña Isaura Montenegro, de Mito, dice:

"... se mata el cuy, se pela con agua caliente, se lava bien; cuando queda el pelo y no se deja pelar se llama matamisho, se lava con aguyasal, se enjuaga. A veces, se deja orear entre una a dos horas, se adereza con ajos, guiso (azafrán, comino, aceite y sal) se deja orear y se fríe en un perol o sartén de fierro, se sirve con papa, maní, cebollas y arroz de trigo ..."

Olinda Torres, de Taquia:

"... se pela en agua hervida, se lava bien, se parte, se sacan las tripas, se enjuaga y se espera un momento para que se oree, se echa sal con condimentos (comino, ajos, azafrán), se fríe en un sartén con aceite o manteca; cuando hay varios cuyes para freír se lo hace en el cashque (modalidad de tiesto de arcilla), se sirve con papas, maní, arroz. A veces con salsa de cebolla china y limón. También se fríe en la olla con condimentos y se prepara en sudadito ..."

Doña Betsabé Chuqui, de Maripata:

"... se matan los cuyes con cuchillo se ponen en agua caliente y se va pelando, se lava, se parte, se enjuaga con agua fría, se orea en alambre de la casa o corredores, se adereza bien con ajos, cominos, sal y azafrán, sibirita, ajino-moto, se deja tapado en un lavador, se sancocha con un poco de agua, se seca, se orea por media hora y se fríe en una sartén de aluminio. Se sirve con papa aderezada (se sancocha la papa se pela y se pica en tajaditas y se fríe en el aceite de cuy, se echa el maní tostado y pelado) se sirve con arroz blanco ..."

Ritualidad con cuy

Además de estos usos, el cuy es un buen acompañante en el diagnóstico y tratamiento de determinadas enfermedades a las que están expuestas las personas. El diagnóstico y curación es realizado por determinados campesinos "curiosos" o "curanderos" porque saben y tienen una mayor capacidad de ver a las personas que tienen cual o tal enfermedad, no es realizado por cualquier persona. Mencionamos algunos ejemplos:

"... Cuando se ha espantado la persona, se limpia ritualmente con cuy tierno de color blanco. Al finalizar la limpia se deja suelto al cuy en la chacra..."

"... Para la persona con susto, se pasa lentamente el cuy por todo el cuerpo de la persona, una vez terminada la limpia, se lleva al cuy a enterrarlo en el ciénego y se lo tapa con la tierra..."

"... Para la antimonio de las personas, se parte el cuy colocando vinagre y harina, en las partes afectadas de la persona se amarra al cuy, es decir donde está el dolor y se le coloca carne con carne (del cuy y de la persona), se lo deja así durante un día; luego se lleva al ciénego y se le tapa con tierra..."

Doña Erminia Inga, de Huancas, nos dice:

"... para la antimonio, la limpia se hace con cuy negro, con cuy colorado o borroso para la envidia, porque el cuy colorado da mucha fiebre, deben ser de uno o dos meses de edad.

Se coge al cuy, se echa escupiendo el vinagre de bullí, timolina y agua florida, uno por cada uno de estos compuestos, se lo sopla todo el cuerpo del animal; luego se limpia la cabeza de la persona, con la cabeza del cuy, cuello de la persona con cuello del cuy y así sucesivamente hasta terminar la limpia de todo el cuerpo lentamente y poco a poco, en cada grito que da el cuy ahí está la enfermedad, se tiene que limpiar tres veces cada una de ellas embocando y soplando al cuy. Si grita tres veces en el mismo momento el cuy muere, la persona también morirá.

Para ver la enfermedad se parte el cuy con la uña la sangre está empretecido (coagulado) al órgano correspondiente, también se lo puede dejar al cuy en el cuyero, pero está triste porque ahí está con la enfermedad que le puede durar 8-5 días, si es hembra puede aumentar o se lo entierra al cuy vivo después de la limpia con su trompita hacia afuera en media chacra de cultivos o en los ciénegos, se entierra y no se voltea para mirarlo. La limpia se hace en la media noche los días miércoles y jueves a través de los curiosos y los mal llamados macumberos; los días martes y viernes en luna madura, se utiliza cuyes machos en caso de varones y cuyes hembras en caso de mujeres."

Por otro lado existe conversación ritual entre cuyes con los cultivos, se ha recopilado los siguientes testimonios de algunos campesinos.

Don Clodomiro Santillan, de Taquia, dice:

"... a un costado de las plantas: naranja, higo, limón, pajuro, se hace un hueco y se entierra al cuy muerto, comienzan a brotar los pashcas (brazos) y posteriormente comienzan a aumentar los frutos..."

Para la siembra de papa se prepara el cuy cangado, se sancocha el cuy, se fríe en la sartén sin aderezo y lo sirve con papa sancochada con cáscara.

Elias Castillo, de Soloco, manifiesta:

"... el dueño de las siembras en sachapapa coloca regándolos los huesos de los cuyes en diferentes surcos, lejos-lejos, junto a las semillas de papa, para que maduren y por ser un bocado exquisito, para las cosechas se come cuy y los huesos se dejan en la chacra de sachapapas..."

Doña Erlinda Puscan, de Huancas, dice:

"... se come carne de cuy y patas de ganado para que las papas den huaca (grandes). Se come carne de gallina y cuy en las siembras de maíces para que se coseche bastante y bueno. Cuando se hacen los techos de las casas, se comen los cuyes con papa, aguardiente, chicha, coca, purtumote en la puerta de umbral, en los techados se comen tres potajes a base de gallina, chanco y cuy, se come en el techo todas las mingas (hombres, mujeres, mayores y niños). La persona que sube con el cuy preparado es una niña que se trenza con pajas y su corona de flores, el aguardiente lo sube otra niña con el paño de manos (manta donde se carga a los bebés). A los niños los elige el sirviente y generalmente son los dueños de casa, por ser ellos los dueños, se coloca la comida y el aguardiente en el centro de la corona de la casa a las tres de la tarde. Una vez terminado de comer se continua con la techada hasta terminar, las tres comidas son por ejemplo para el umbral, el techo o pilares: primer potaje (sopa de arroz con gallina), segundo potaje (sopa de cuyes con papa y muromashca), tercer potaje (sopa de coles, yuca y caransho de chanco..."

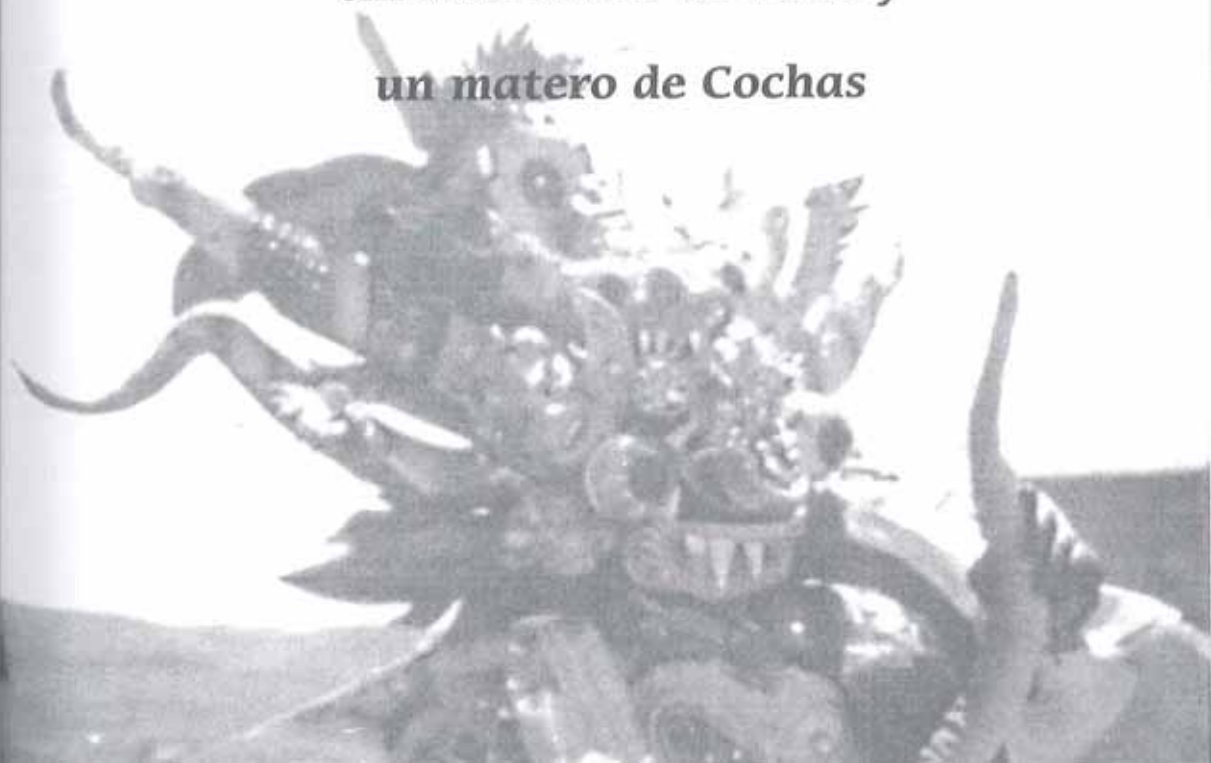


II

Dos artesanos:

Un mascarero de Puno y

un matero de Cochabamba



Contenido

I. Danza ceremonial del Janchanchu. La Máscara.

Edwin Alejandro Loza Huarachi.

1. La danza ceremonial del Janchanchu.....	72
1.1. Herederos del pasado.....	74
1.2. Vestimenta y ornamentos de los Sikuris.....	79
2. Sobreposición cultural y la diablada.....	82
2.1. Personajes y vestimenta de la diablada.....	85
3. La Máscara.....	86
3.1. Fabricación de una máscara por el método tradicional.....	86

II. Matepinta: de Cochabamba a Lima. Conversación con Sixto Seguil..... 95

María Pierrend Prochazka

Introducción.....	96
1. El Mate de siempre, hijo de la Sallqa.....	98
2. Conversando con don Sixto Seguil. Matepinta.....	102
2.1. Nuestros abuelos ayacuchanos.....	103
2.2. Cochabamba nos Acoge.....	104
2.3. Haciendo chacra y conversando con el mate.....	108
2.4. Nos llaman artesanos.....	115
2.5. Nuestra chacra de Cochabamba vive en Lima.....	117

Dos artesanos:

UN MASCARERO DE PUNO Y UN MATERO DE COCHAS

Trabajar con las manos o a través de instrumentos simples que muchas veces son confeccionados por el propio trabajador; además, conocer la naturaleza de las materias primas, participar directamente en todas las fases de la elaboración de la obra y ver el resultado de su trabajo en donde ha proyectado su personalidad, confiere al autor y a la obra rasgos de humanidad contagiosa. Sus relatos o descripciones discurren como *puquiales* cristalinos y vivificantes. Esto se puede apreciar en los dos trabajos que presentamos, que son resultado del curso que dicta el PRATEC.

Son los mismos alarifes quienes se expresan en estas páginas y no estudiosos del arte popular con formación académica. (¡A Dios gracias!) Y tal como en los trabajos que publica el PRATEC aquí se aprecia un entroncamiento o continuidad entre la cultura precolombina y la cultura andina actual.

Edwin Loza Huarachi, el mascarero, es de una tierra en la que tanto la naturaleza como sus pobladores se expresan con plenitud. Realmente, en Puno, provoca reverenciar las diversas manifestaciones de la naturaleza. Como también reverenciar sus manifestaciones artístico-religiosas. Entre ellas sus danzas que ponen en trance a los bailarines y embrujan a los observadores. Sin embargo, para que ello suceda han contribuido diversos artífices, uno de ellos es el mascarero.

Nuestro mascarero no sólo describe el proceso de elaboración tomando como base su experiencia; sino, también explica el origen, la evolución y el contexto de la danza en la cual son utilizadas las máscaras que él elabora. Para tal fin ha consultado fuentes orales de los *achachilas* sobrevivientes y fuentes documentales.

Don Sixto Seguil Dorregaray, el matero de Cochabamba, ha tenido una entrevistadora que ha logrado con facilidad sintonizarse con él. Eso no es poca cosa. María Pierrend Prochazka ha correspondido a la sencillez y humildad de quien registra en pequeños murales (valga el oximorón) escenas de la historia y la vida campesina, con todas sus vicisitudes, en un soporte material que es el mate. La biografía de don Sixto, con su buril en ristre esta unida a la difusión de los grabados en mates, tan igual como sus antepasados. A través de las páginas que van a leer se apreciará como un pueblo se convierte en elaborados de mates burilados. Y cómo ha surgido un hombre que es patrimonio nacional.

Antonio Rengifo Balarezo

Danza ceremonial del Janchanchu



La Máscara

Edwin Alejandro Loza Huarachi



1. La danza ceremonial del Janchanchu

Voy a narrarles la *Danza ceremonial del Janchanchu*, como resultado de las conversaciones que por mucho tiempo he venido sosteniendo con ancianos.

El Janchanchu es el dios de las minas, guardián de los minerales y habita en las profundidades de la tierra, es un dios de la oscuridad, del mundo desconocido y por ello, con quien mejor dialoga y recibe es con el *Layka* o sacerdote de la oscuridad. Como guardián de los minerales y morador de las profundidades de la tierra, el *Janchanchu* es muy escurridizo y demasiado exigente en sus antojos, fiel con sus amigos y feroz con sus enemigos. Para conversar con él hay que valerse de sus amigos, los que ya conocen su personalidad. ¿Qué mejores amigos que el *Layka* o el *Kanasa*?

Sin embargo, también puede ser él mismo quien desee tener amistad con alguna persona, o lo haga por encargo de los Apus o la misma Pachamama. Por supuesto, la persona debe tener las cualidades necesarias para ser designada como amiga. Entre éstas cualidades se cuentan: la honestidad en primer lugar, porque no deberá levantar nada sin autorización o consentimiento; la sinceridad, para saber pedir sin temores; no deberá ser ambicioso y por el contrario ser muy amistoso y tener el don de poder compartir con sus dioses y con personas, animales y cosas los beneficios que se le otorgarán por ser simplemente amigo del *Janchanchu*. Otra cualidad muy importante es la de ser extremadamente trabajador.

Cuando se es así y el Janchanchu se presenta ofreciendo su amistad, la primera *Lojtha* u ofrenda, no será necesaria puesto que el *Janchanchu* y la persona escogida se tomarán de la mano e iniciarán su amistad danzando y saltando a los compases de una música ofrecida por los



Jacantayas, dando -de vez en cuando- difíciles vueltas ayudados por las *Tutupakas* o dioses de los vientos, que se aúnan a la danza convocadas por la misteriosa música de los vientos.

Cuando la persona, deseosa de cosechar los preciosos metales, busca una beta y ayudado por el *Kanasa* la ubica; es preciso entonces alcanzar la *Lojtha*; para ello se acude al *Layka* quien gracias a la sagrada coca dialogará con los Apus y la Pachamama y así se decidirá el contenido de la *Lojtha*.

Preparado todo el material necesario, se inicia la peregrinación al sitio señalado. Al llegar a éste el *Layka*, se ubica frente a la salida del sol y a una distancia prudencial de la bocamina o del lugar señalado por el *Kanasa* y se hacen los preparativos esperando la media noche, hora propicia.

Deben estar presentes los interesados, junto con las personas que directa o indirectamente tendrán que ver con la mina o de lo contrario sus representantes, quienes deben ser aceptados por el *Layka*, éste séquito se colocará al rededor del sacerdote en un semicírculo. Antiguamente los participantes preparaban una mascarilla fabricada de la piel de la cabeza del venado o taruca, un ropaje que semejaba la apariencia del *Janchanchu*, lo hacían para que el dios de las minas pueda salir a conjuncionar con los que creía sus semejantes y de esa manera lograr su amistad.

Durante la ceremonia se chajcha bastante coca y según el sabor que deja en la boca se pueden premonizar los resultados. Cuando se procede a ofrecer la *Lojtha* y el *Layka* ha notado la presencia del *Janchanchu*, quien hace su aparición temerosamente; a una seña preestablecida, los acompañantes se levantan y se ponen a saltar en círculo al rededor del *Layka* agarrados de la mano. En este instante el *Layka* invoca a todos los espíritus de los antepasados y dirigiéndose al *Janchanchu* le pide perdón por convocarlo imitando a un grupo de *Janchanchus*, explicándole el deseo de conseguir su amistad y sus favores. A estas alturas de la ceremonia se tenía un grupo de personas que solían ejecutar la música preferida del dios de las minas. Algunas veces se usaban las quenas y otras veces los sikus. Ayudados por los vientos se danzaba al compás de bellas y enloquecedoras melodías.



La frenética danza dura hasta rayar el alba, hora en la que el *Janchanchu* debe regresar a su morada ubicada en las profundidades de la tierra. Este momento es muy importante: el lugar por donde se pierda será el mismo, en el que por lo menos, cada año se debe dejar las ofrendas y realizar la ceremonia de la *Lojtha*. Es necesario saber que la mujer no participa en esta ceremonia ni en el proceso mismo de recolección o cosecha de los metales debido a que el *Janchanchu* no conversa con ella y no acudirá. Si lo hace será para causar algún daño.

Así se realizaba esta ceremonia y seguramente los españoles la encontraron en este contexto, con algunas variaciones por cierto, pero en su contenido era igual.

1.1. Herederos del pasado.

Como hemos visto, la danza ceremonial del *Janchanchu* es una expresión de la religiosidad andina, orientada a la actividad de la cosecha o recolección de los preciosos y sagrados metales.

El oro o *chuqui*, era el metal sagrado dedicado a la veneración de las más altas divinidades y su uso era exclusivo de sacerdotes y gobernantes. La plata o *colque*, era también sagrado pero en menor grado, e igualmente se permitía su uso para determinadas clases. El cobre o *champi*, también era sagrado en mucho menor grado y para uso de todos.

La metalurgia de estos tres metales era conocida desde tiempos preincaicos; y al igual que la coca o la sal, su recolección o cosecha se hacía una vez al año precedida de la ceremonia mencionada. El afán era sagrado y/o utilitario, no representaba riqueza, era una forma de diálogo con la naturaleza y aunque a simple vista "occidental" pareciera que se acumulaba ingente riqueza. Para el hombre andino significaba otra cosa.

Llegados los españoles, la primera actividad a la que dieron especial importancia fue a la minería. Llegaron hasta los lugares donde se recolectaban o cosechaban los metales sagrados y como es de suponer implementaron la denominada "explotación minera", pudieron conocer



las expresiones de religiosidad que acompañaban éstas y otras actividades.

En un comienzo seguramente les llamó la atención lo novedoso y, como esto favorecía su objetivo, no hicieron más que aceptar el denominado "rito pagano". Sin embargo, llegado el momento en que la Iglesia Católica se propuso "evangelizar" implementó la denominada *extirpación de las idolatrías*. Muchas expresiones de religiosidad, ciencia, medicina, o manifestaciones de cultura andina, fueron atacadas. A pesar de ello, se mantuvieron porque pasaron a la clandestinidad.

La *danza ceremonial de Janchanchu* tuvo mejor suerte, porque los dueños de las minas habían hecho carne de ésta ceremonia y a claras y oscuras la permitían y alentaban, no por respeto a la religiosidad andina sino como un medio de atraer al aborígen que en forma masiva se ocupaba de las labores de explotación minera mediante la denominada *mita*. El historiador Rubén Vargas Ugarte s.j., en su *Historia General del Perú* respecto a la mita, nos relata lo siguiente :

"... El Presidente de Charcas, D. Bartolomé de Salazar, resumía en una de sus cartas la situación existente. De esta manera, según lo dispuesto por Toledo, los indios sólo debían servir con la sétima, o sea cada siete años y de éstos sólo cuatro meses, de modo que había que enviar tres turnos, para completar con la mita de todo el año. Según los padrones formados, las 16 Provincias sobre las cuales pesaba esta carga debían proporcionar 4115 indios por vez, o sea, 12345 al año. lo cual suponía una gruesa de indios ascendente a 86415".

Sin embargo los aborígenes no asistían en su totalidad a la mita, sino que cada vez eran menos los que cumplían con esta exigencia. Las razones eran varias, entre las cuales podemos señalar que la metalurgia de plata y oro, practicada desde sus antepasados por medio de hornos para fundir denominados *huayras*, no eran los más indicados para una "explotación a gran escala" como la que necesitaban los españoles, por lo que gracias al descubrimiento de la minas de Huancavelica, entre los años 1557 y 1560, se empezó a usar el método del azogue. El uso del azogue es altamente tóxico y sus estragos seguramente eran grandes, teniendo en cuenta las condiciones



muy precarias en las que los aborígenes debían cumplir con los requerimientos del explotador. Para conocer cuan cruel era la explotación de nuestros antepasados por parte de los mineros españoles, tomamos de Vargas Ugarte, parte de la carta enviada al Rey de España por el Conde de Lemus y que fechada el 6 de Noviembre de 1668 dice:

"De las muchas tiranías y agravios que padecen los indios es la mayor obligarles a que trabajen de día y de noche en la mina de Potosí y no salgan de ella hasta el sábado. Entre V. M. en consideración cómo quedará un indio que, metido entre frialdades y el agua que están vertiendo las minas, trabaja todo el día en lo profundo de la tierra con una barreta de 20 ó 25 libras, desmontando la dureza de aquellos peñascos y le obligan a que trabaje de noche. ¿Cuándo descansa este indio? ¿Cuándo duerme? No hay nación en el mundo tan fatigada. Yo descargo mi conciencia con informar a V. M. con esta claridad. No es plata la que se lleva a España sino sudor y sangre de indios...".

Las condiciones de la explotación minera eran terribles, la muerte se llevaba cantidad de aborígenes tanto por la fatiga como por los vapores tóxicos del azogue. Al inicio estos hechos acrecentaron las ceremonias de *Lojtha* al *Janchanchu* porque se le atribuía a su ira y descontento tanta muerte y desolación. No podían entonces oponerse a una ceremonia de tanta importancia para la minería; e incluso se dice que los mineros o dueños de las minas se vieron en algún momento obligados a participar y alentar la ceremonia de *Lojtha* al dios de las minas.

Se dice que las famosas minas de Laykakota fueron descubiertas por los cateadores españoles en mayo de 1657. Sin embargo, como la mayoría de las minas más famosas, ésta era ya conocida desde épocas remotas y para su cosecha se hacían los ceremoniales del caso una vez al año. Como ya sabemos la *Lojtha* se hacía juntamente con la que denominamos "danza ceremonial del Janchanchu" practicada desde siempre por los nativos, en cuyo territorio se manifestaba la presencia de los metales sagrados.



Las minas de Laykakota, en sus orígenes pertenecían a la nobleza autóctona y se ha tejido en torno a ellas una serie de leyendas que, en el fondo, de alguna manera, nos hacen saber que fueron reales. Se dice así, que llegaron a estas tierras dos cateadores de metales preciosos: los hermanos José y Gaspar Salcedo atraídos por los relatos acerca de las famosas minas de plata de Laykakota.

Al no haber podido encontrar las minas, pero al tener rastros de su enorme riqueza, deciden quedarse y al cabo de algún tiempo logran ganarse la confianza de los aborígenes quienes les confían, especialmente a José Salcedo, los secretos de la extracción de los minerales de Laykakota. La hija del cacique de Punuypampa, una hermosa princesa es cortejada por José Salcedo, terminando el romance en matrimonio y logrando de esta manera el acceso a las sagradas minas de Laykakota.

Participa de todos los ceremoniales andinos, se embebe de cultura para sacar ventaja, seguramente en algún momento vistió el atuendo para llamar al Janchanchu, siendo aceptado por él, logra poner en su máximo auge las minas, que cobran gran prestigio. Este hecho atrajo a muchos forasteros trayendo consigo sus viejas rencillas que al final fueron las causantes de su destrucción, pues vicuñas y vascongados repitieron sus encuentros como en Potosí, atrayendo de esta manera la atención del que en esa época era el virrey, el Conde de Lemus.

Ejecutado José Salcedo junto con algunos de sus seguidores y esclavos, la princesa esposa de Salcedo y toda la realeza andina viendo que el objetivo del virrey era tomar las minas para la corona; una noche se escabulleron silenciosamente hasta la mina, internándose en lo más profundo del socavón muy cerca a la rica veta. ordenaron ahogar la mina pasando a formar parte del mundo de los Apus y ofrendando su vida para impedir se siga saqueando el precioso mineral sagrado. Hasta el día de hoy no se sabe exactamente cuál era la entrada principal a los socavones, aunque se pueda ubicar el asiento minero de San Luis de Alba (lugar donde vivían los mineros), el cerro Cancharani y se pueda visitar la rinconada de Salcedo, lugares que tuvieron que ver con ese pasado esplendoroso.

No es fácil resumir la historia de todo un pueblo, pero he tratado de hacerlo simplemente para poder sustentar que allí donde vivía el



Janchanchu guardando los metales sagrados, necesariamente se le ofrendaba la *Lojtha* y se danzaba para lograr su amistad y favores.

Destruído el asiento minero de San Luis de Alba y con ella cerradas las minas de Laykakota, empezó a crecer Punuypampa o lo que hoy en día es Puno. Aquí, en donde actualmente se levanta el templo de San Juan Bautista, existía una huaca o lugar sagrado en la que cada febrero los aborígenes hacían su *Lojtha* a la Pachamama y evocaban su pasado. Es en ésta oportunidad que se hacía presente el *Janchanchu*, que saliendo de las profundidades del cerro Cancharani recorría por el antiguo camino pasmado por Huajsapata, se aparecía entre la gente como quien exige se acuerden de él y le den el trato que se merece.

Dicen que algunas veces se llevaba consigo a personas muy queridas y hasta niños. Entonces, para aplacar su cólera y desesperación por el olvido, los vecinos de las inmediaciones del camino a Cancharani, llamaron al más prestigiado *Layka*, quien luego de dialogar con el Apu Cancharani, les dijo que la única manera de contentar al *Janchanchu* era danzando como a él le gusta. Así que se avituallaron con el atuendo necesario y al compás de la música de los sikus salían cada año en febrero rumbo a la huaca de la Pachamama. Dicen que el *Janchanchu* desde el medio día caminaba para juntarse a los sikuris de Mañazo y hacer su entrada en la noche de la *Lojtha* y allí alrededor de las *huairas* que se levantaban para que pase la mesa, danzaba frenéticamente junto a las *tutupacas* y con la música de los Jacantayas.

La Pachamama es la madre de todos y es también la madre del Janchanchu, junto a nuestra madre no nos desconocerá, decían las gentes; sin embargo cuentan que cuando se danza sin respeto o se deja de danzar, el Dios de la minas vuelve con sus andanzas y nos hace sentir su enojo.

Es así como se baila vestido de Janchanchu, al compás de los sikus en febrero y para la *Lojtha* a la Pachamama hasta nuestros días.

En las cercanías del cerrito de Huajsapata, hacia arriba, se va formando un núcleo humano que con el tiempo toma la denominación de barrio Mañazo y cuya característica es poseer un conjunto de sikuris que lleva el mismo nombre del barrio. La antigüedad



de este grupo se remonta, por las referencias que se tiene, alrededor de 100 años; esto significaría que fue formado entre los años 1891 y 1893. Por lo que se puede inferir, tendría mucho más tiempo y está ligado precisamente a la actividad de la minería y de alguna forma, como en la mayoría de las comunidades andinas, se trataría de un grupo que periódicamente asistía al chaco de los metales y su tarea, además de la de rigor, sería proporcionar la música para la danza ceremonial.

Existen igualmente otros grupos de sikuris como son los Obreros y Huerta Huaraya, tenemos referencia de que son contemporáneos de los Mañazos. En referencia a éstos, pensamos estaban conformados por aborígenes que eran ocupados en las labores de fundición o propiamente de metalurgia sufriendo por esas causas los estragos del azogue, lo que trajo como consecuencia un mayor fervor hacia el Janchanchu y que se congregaran religiosamente cada año para la *lojtha*, por esta razón comparten con Mañazo el honor de ser continuadores de una danza ceremonial que los hace singulares en los Andes.

La denominación originaria de estos grupos debió ser otra, ha debido sufrir cambios, especialmente en el caso de los *Obreros*, término éste que no pertenece al quechua ni menos al aymara. En cuanto a Huerta huaraya ocurre lo mismo que en el caso anterior, en cambio *Huaraya* es un término autóctono.

La melodía que interpretan es un huayno bien marcado, cuyo compás difiere del huayno común por presentar ciertos silencios que le dan una especial cadencia y ritmo.

1.2. Vestimenta y ornamentos de los Sikuris.

En un conjunto de *Sikuris* podemos diferenciar claramente dos grupos de participantes: los músicos y los danzarines.

Los músicos ejecutan un instrumento propio de la zona denominado *Siku*, de ahí la denominación de *Sikuris*. El *siku* está fabricado por cañas huecas que se traen de la zona selvática, se compone de dos grupos de cañas uno de siete y el otro de seis, con frecuencia se denomina *ira* al de seis y *arca* al de siete. Pero esta



denominación es indiferente puesto que se refiere a la ejecución musical, por lo que cualquiera puede ser *arca* o *ira* dependiendo de quien sea la que empiece con la melodía.

Los *sikuris* tienen una vestimenta muy especial que los diferencia muy nítidamente de los danzarines y de otros grupos de sikuris. En la cabeza llevan un sombrero finamente bordado con hilos dorados y plateados, adornados con pedrería de colores, presentando además una hermosa pluma a un costado del sombrero. Una camisa blanca con un pañolón en el cuello y una hermosa chaqueta bordada con pedrería de colores e hilos dorados y plateados. Un pantalón bombacho de fina seda sujetado a la cintura por una faja o chumpi adornado con monedas de plata. Igualmente ataviados están los que tocan el bombo, platillos, triángulo, tambor y sonajas de mate.

Los danzarines presentan variedad de figuras dentro de las que se pueden observar una mayor cantidad de "china diablas" y "diablos" viejitos, siku morenos o jetones, murciélagos, chunchos, etc.

La *China diablo*, es muy peculiar, presenta un traje compuesto de pollera de chola con sus respectivos centros, blusa bordada, mantón de manila colocado en forma cruzada una cabellera muy copiosa y desordenada terminada en un par de trenzas en el rostro lleva un pañuelo que le tapa parte de la nariz, boca y que se amarra en la boca; sobre este pañuelo se pone una careta que representa el rostro del lanchanchu. Es necesario señalar que la careta de la denominada China diablo era la que en un inicio usaban indiferentemente en la danza ceremonial y que por lo tanto tiene un singular valor puesto que con muy pocos arreglos o estilizaciones (la boca no era tan femenina) conserva todavía con mucha aproximación lo que era la máscara original fabricada de la piel de la cabeza de la taruca o venado. Este personaje es representado por hombres a pesar de su apariencia femenina.

Los *Diablos*, presentan un vestuario que consiste en pantalón muy ceñido, camisa con un pañolón en el cuello, en la cintura presentan la llamada *Pallqa*, una especie de pollerín seccionado verticalmente en cinco porciones finamente bordado con hilos dorados o plateados y pedrería de colores, sujetado a la cintura mediante un chumpi o faja con monedas de plata. En el pecho se puede observar la pechera



igualmente bordada y en la espalda unos pañolones de vistosos colores. En la cabeza presentan una cabellera de cerdas sujetas a un chullu sobre el cual se pondrá la máscara que es completa, es decir cubre rostro y cráneo.

Esta máscara ha sufrido desde sus inicios hasta la fecha, una serie de modificaciones. En un principio, era la misma que ahora usa la *China diablo*, posteriormente se le agregaron nariz más prominente, ojos saltones, cejas pronunciadas, orejas grandes, colmillos largos. La máscara ha seguido toda una "evolución" y creciendo en todo sentido.

En la mano izquierda agarran un pañolón y en la mano derecha un tridente que reemplaza a lo que originariamente era una especie de testimonio fabricado de bambú y en cuyo interior se llenaban de semillas secas para que produzcan un sonido muy especial. Este testimonio estaba adornado por fuera con laminas de oro, plata o cobre de acuerdo al metal que se buscaba y con ello se convocaba Kori Janchanchu (janchanchu de oro), Colque Janchanchu (janchanchu de plata) y Champi Janchanchu (janchanchu de cobre). El janchanchu de oro es el de mayor rango, más buscado y por ello es demasiado exigente y celoso, siguiéndole el de plata y luego el de cobre.

A toda la gama de "diablos" se agrega el denominado "caporal" que se diferencia del resto por cargar una capa de seda u otra tela fina como el astracán igualmente bordada. Este personaje ha sido introducido como veremos posteriormente.

Los *Viejitos*, cuya denominación más propia es la de *Achachis*, son personajes que representan a los Achachilas o abuelos, su vestimenta está conformada por un pantalón de seda con bordados, camisa con pañolón al cuello, un saco con gran levita completamente bordado con hilos de oro y plata y cargado de pedrería; una cabellera cana muy bien peinada con un sombrero a la caída con una hermosa pluma. La careta representa el rostro de un viejito sonriente; en la mano lleva un zurriago o chicote de *Mallqu*. Originariamente representa a un anciano andino y posteriormente ha recibido los agregados que ahora se pueden observar, pero que aún así conserva su mensaje.

El *Siku moreno*, es un personaje que apareció junto con la presencia de los negros en el Altiplano, pues representa a un hombre de raza



negra, vestido con un pantalón blanco, camisa del mismo color, chaqueta negra o roja, lleva en la cabeza un sombrero de chacarero con una gruesa cinta que le cuelga por un costado. Presenta una careta con expresión de cansancio y una roja bamba, ojos celestes; puede o no tener barba o bigote; en su mano porta un charanguito de madera o de la coraza del *kirkincho*.

Los *Chunchos*, son personajes de los *Sikuris* que representan aborígenes ataviados con vestimenta de combate, cabellera larga, portan en la mano unas veces un arco otras un hacha, cubren su rostro con una careta que muestra un rostro aguileño y con pinturas rituales de guerra.

Los Murciélagos son representaciones de los animalitos del mismo nombre pero muy coloridos, presentan alas que terminan en una capa, y una máscara que representa la cabeza estilizada de un murciélago.

Se observa también la presencia de otros animales como osos, gorilas, jirafas, etc., que son agregados muy recientes.

2. Sobreposición cultural y la diablada

Doña Julia Elena Fortún, autora boliviana, en su obra "La Danza de los diablos" escribe:

"La única referencia que se tiene con relación a la posible fecha de organización del baile espectacular de los diablos, es la que se consigna en la Novena de la Virgen del Socavón y cuyo autor es el presbítero Eleutero Villaroel, Incluye unas notas sobre el origen del culto a la Virgen del Socavón indicando el año de 1789 como de la realización del milagro e iniciación del referido culto..."

Como se conoce, el culto a la Virgen del Socavón está ligado a la explotación de las minas de Oruro y ancestralmente la cosecha de los metales está ligado a la danza ceremonial que se celebraba anualmente o cuando así lo exigían las circunstancias. En la década de 1700, la minería entraba en una franca crisis por falta de azogue



y la abundancia de gente que rescataba el mineral de los trabajadores haciendo que la producción disminuyera para los mineros. Según los aborígenes, la escasez del mineral era atribuida al enojo del Janchanchu, lo que significaba profundizar sus ceremonias, hecho que llamó la atención del clero, puesto que a pesar de la extirpación de las idolatrías, la ceremonia se había mantenido, había resistido y era necesario recuperarla como un medio de evangelización.

Es así que el parecido de la máscara del janchanchu con la idea de demonio o diablo en la cosmovisión europea de ese entonces, inspiró la creación de la denominada "Farsa dialogada", descrita por Julia Elena Fortún en su libro mencionado, que escenifica la rebelión de los ángeles en el cielo donde en un momento todos eran muy bellos y dotados de extraordinarios poderes.

Uno de ellos, llamado Luzbel, descubrió que su belleza y poderes se aproximaban a los que poseía Dios y se dijo entonces: ¿Por qué no ser como él? y lideró una rebelión para conseguir sus deseos; se dice que una buena cantidad de ángeles lo siguió. Dios enterado de estos hechos, decidió darle una buena lección, para cuyo efecto convocó al Arcángel Gabriel, quien recibió las instrucciones y marchó con un ejército en busca de los rebeldes a quienes luego de dura batalla pudo dominar y fueron condenados en forma perpetua al fuego eterno, cambiando su nombre de ángel a demonio o diablo y su belleza por la conocida apariencia del rey de los infiernos: cuernos, rabo, barba, bigotes y todas las cualidades inherentes a su condición.

Esta leyenda que en los círculos de la Iglesia católica siempre se ha mencionado, sirvió para imponerla sobre la danza ceremonial del Janchanchu. Así aparece por primera vez, la figura del *ángel* que desde ese momento hasta ahora capitanea la comparsa, también aparece la figura del *caporal*, jefe o mayor de los diablos que representaría a Lucifer, y las Chinas diabras o los siete pecados capitales. Aquí explicaremos que, como manifestamos en un párrafo anterior, la mujer no era partícipe directa de la ceremonia por el rechazo del Janchanchu (cosa que se sucede hasta nuestros días); pero como los términos gula, codicia, envidia, etc. son femeninos y en esas épocas la mujer era considerada causante de muchos males puesto que por ella se había perdido el paraíso, se le asignó el papel de representar estos



siete pecados en contraposición a lo netamente andino, donde la mujer no participaba por restricciones sagradas.

Fue entonces que la sagacidad del hombre andino, para no enojar el lanchanchu, hizo que los hombres se vistieran de mujer contentando al invasor sin romper la regla sagrada puesto que el dios de las minas sentiría la presencia masculina sin importarle el atuendo. Desde ese entonces las *Chinas* son hombres vestidos con atuendos femeninos cubriendo su rostro con una singular máscara. Fue así en un comienzo, pero luego la mujer ocupó su lugar hasta lo que hoy podemos observar, encontrándose muy rara vez una *China* original.

La música es interpretada por una banda de instrumentos metálicos de viento y su melodía es una marcha regular, se remata con un huayno denominado *cacharpay*.

El año 1963, de pasó al Cusco, llegó a Puno la famosa "Diablada Ferroviaria" de Oruro-Bolivia, alojándose en lo que era la Casa Salesiana ubicada en el Jr. Huancané, donde ahora se construye el Instituto Nacional de Educación Comercial N° 45 de Puno. La noticia corrió como reguero de pólvora y no sin antes haber hecho la propaganda del caso, hizo una brillante presentación durante toda una tarde en el estadio Torres Belón. Allí pudimos observar la coreografía casi original rematando al final con una cueca y su respectivo huayno.

De niño, tuve la suerte de observar "la Diablada", aunque no completa, fue en Rosaspata, en su Fiesta Patronal el 22 de Agosto con motivo de la "Asunción". De igual manera en Moho, el 14 de Setiembre "Exaltación". En esos dos pueblos de la hoy provincia de San Pedro (antes Huancané) muy cercanos a la línea de frontera con Bolivia; se acostumbra por parte de los naturales que por diversas razones viven en la ciudad de la Paz, llegar para esas fiestas trayendo las llamadas *Apjatas* que pueden ser danzas en honor de su santo patrón o algún otro regalo. Muy pocos traían disfraces, la mayoría con su ropa de diario cumplían con sus promesas; algunas veces llegaban acompañados de alguna banda musical de renombre. Refiero esta experiencia para reforzar el hecho de la presencia de la Diablada "Ferroviaria" como un acto oficial y que tuvo singular importancia en el desarrollo de la danza en Puno.



Decíamos que la presentación de los Bolivianos fue todo un éxito y causó revuelo en todo Puno, prueba de ello es que se organizan las primeras diabladas.

2.1. Personajes y vestimenta de la diablada.

El personaje principal es el *Diablo* y su vestimenta presenta un pantalón ceñido y una camisa generalmente de color blanco, una corbata en el cuello, botas de taco alto adornadas con pedrería, cuero de colores y reptiles; resalta en ella, unas estilizadas espuelas; en la cintura luce una hermosa *palca* finamente bordada con hilos de seda, oro y plata asegurada mediante una faja alta con monedas de plata.

Por la parte delantera del tronco, presenta una pechera igualmente bordada y adornada; por detrás: hermosos pañolones de vivos colores con bordados en alto relieve, guantes especiales cubren sus manos que cogen finos pañuelos.

En la cabeza presenta un gorro al cual está fijada una cabellera de cerdas y cubriéndola se observa una máscara muy colorida.

El *Caporal*, es un diablo mayor que en lugar de pañolones en la espalda lleva una capa que le cae hasta la rodilla, la misma que está bordada y finamente adornada, presenta además la *Sobrecapa* muy adornada con piedras de colores e hilos de oro y plata. La cabellera es larga y la máscara grande con detalles especiales.

La *China diabla*, presenta centros y polleras cortas que muestran un calzón a bobos adornado con brocados muy finos. Un blusa igualmente adornada con brocados, coronada por un *Capellón* finamente bordado y adornado con flecaduras. Cuando danza una mujer, la cabellera es natural y peinada con un bello par de trenzas que terminan en hermosas borlas, cubre la cara una careta muy sencilla con un par de cuernos pequeños y cuando el danzarín es hombre usa peluca siempre con trenzas.

El ángel, que representa al Arcángel San Gabriel, lleva una vestimenta al estilo de los ángeles de las pinturas españolas, finas botas, pantalones muy pegados, pollerín amplio; una armadura metálica



cubre el pecho y espalda resaltando en esta última un hermoso par de alas adornadas con pedrería de colores, completa el conjunto una capa plateada o dorada. En la cabeza presenta una cabellera con largos rizos, un casco metálico al puro estilo ibérico que desafía a los cielos con una ondulante y frondosa pluma, el rostro muy pocas veces presenta una careta de facciones desafiantes. Es el que dirige al conjunto, pues todos se mueven de acuerdo a sus órdenes y para que así sea usa un pito muy estridente.

3. La Máscara

La máscara ha tenido en nuestra cultura una singular importancia puesto que su uso estaba siempre relacionado a la práctica de sus ceremonias religiosas. Los historiadores nos hablan de hallazgos en fardos funerarios, en el interior de templos, etc., de una variedad de máscaras ceremoniales que eran fabricadas utilizando fibras vegetales y animales, pieles, maderas, arcilla, cobre, plata y oro.

En la actualidad aún podemos verificar el uso de máscaras de madera como es el caso de la *Huaconada*, máscaras de tela o balleta como es el caso del *Kusillo*, máscaras tejidas con hilo de lana o algodón como el caso del *Pablucha*, máscaras de piel como el de los *Auqui Auqui*, máscaras de yeso, de malla de alambre, de latón, de papel, etc.

Con respecto a la máscara del *Janchanchu*, en sus orígenes la fabricaban de la piel de la cabeza del venado, cuando ya por efecto de la caza indiscriminada no era posible, la fabricaron de arcilla. Posteriormente hicieron uso de la técnica del llamado *yeso colonial*, adaptada al medio.

3.1. Fabricación de una máscara por el método tradicional.

Aunque existen variantes, generalmente se fabricaba de la siguiente manera:

Materiales:

- Arcilla o Llinqui.
- Piedra porosa.



- Yeso cernido (utilizado para el reblaque de paredes).
- Luqui Chchoq'e q'ati (papa amarga sancochada).
- Sebo, grasa o aceite.

Utensilios y herramientas:

- Recipiente para depositar la arcilla.
- Olla con agua para cocer las papas.
- Q'iaña, mortero o pequeño batán.
- Un pedazo de q'aralippichi o pergamino.
- Pequeño badilejo o espátula.
- Cincel y martillo.

Procedimiento:

A. Rostro matriz.

Cuando se quiere fabricar el rostro matriz en piedra, es necesario escoger un buen trozo de piedra, por ser más suave para trabajarla, luego con ayuda del cincel y el martillo se esculpe un rostro que tenga los rasgos más importantes como frente, cejas, ojos, pómulos, nariz, labios, quijada. Una vez logradas las facciones se pule con ayuda de pedazos de la misma piedra con los que de acuerdo a la superficie a pulir, se raspa fuertemente.

En el caso que se decida por la arcilla, ésta se debe preparar con anterioridad colocando la arcilla en el recipiente, agregando luego agua hasta cubrir toda la arcilla, se espera a que la arcilla absorba toda el agua. Enseguida, con ayuda del badilejo o espátula se remueve para comprobar que la arcilla haya embebido bien y no queden sectores secos, la consistencia debe ser plástica, no debe estar suelta para poder amasarla fuertemente con el fin de uniformizarla y lograr una masa plástica. Adquirida la consistencia necesaria, se la cubre con un trapo húmedo o con un pedazo de plástico para que no pierda humedad y se mantenga fresca.

Se busca una superficie lisa y plana o un tablero de madera sobre el que se procede a dar forma al rostro matriz, se deben tener en cuenta los rasgos más importantes como en el caso



anterior. Una vez conseguido esto, se procede a pulir; para cuyo efecto se usa los dedos y la palma de la mano humedecidas pasandolas por el rostro muy suavemente las veces que sea necesario hasta obtener el acabado requerido. Luego, se cubre el rostro matriz con un trapo húmedo o un plástico.

B. Molde matriz

Para fabricar el molde matriz a partir del rostro matriz primeramente se debe preparar la masa de yeso. Para ello se hacen cocer las papas, se hace el *luqui chchoq'e q'ati*. La llamada papa amarga tarda en su cocción y es dura al pelarla o quitarle la cáscara, por lo que es mejor pelarla antes de hacerla cocer. Cocida la papa, con ayuda del batán o la *q'iaña* se le muele hasta formar una masa muy pegajosa.

Se toma una cantidad de yeso cernido, como para cubrir en su totalidad el rostro matriz, sobre ésta se agrega la papa molida y se procede a juntar amasando con firmeza hasta lograr una masa que no se pegue a las manos y que sea plástica. Para esto no hay recetas ni medidas, el punto exacto será producto de la experiencia. El yeso por sus mismas propiedades tiende a fraguar muy rápidamente por lo que es necesario a partir de ahora trabajar con rapidez.

Si se ha preparado el rostro matriz de piedra, para asegurar una buena recuperación del molde se debe pasar sobre la piedra con bastante cebo, de tal manera que se cubran los poros que presenta la piedra; y si se quiere obtener varios moldes matrices de un rostro matriz de arcilla, se debe pasar sobre la arcilla una buena cantidad de aceite o grasa. Tomada esta precaución, se extiende la masa de yeso sobre una superficie plana calculando el grosor, que debe ser considerable y la extensión, como para que cubra totalmente el rostro matriz, hecho esto se pone la masa de yeso extendida sobre el rostro matriz apretando suave y firmemente sobre los rasgos asegurándose de no alterar demasiado el grosor. Concluida esta fase se deja que la masa de yeso fragüe. Luego se procede a recuperar el molde matriz. Cuando se han tomado todas las precauciones, unos pequeños golpes bastarán para separar el rostro del molde, de lo contrario



será necesario palanquear muy suavemente con la punta de un cuchillo hasta lograr el desprendimiento.

Desprendido el molde matriz, se debe aprovechar la humedad del molde para resanar y hacer las correcciones necesarias, luego se deja secar perfectamente. Una vez secado se pasa varias veces con aceite o grasa suelta, para completar se puede pasar con algún barniz.

C. Las copias

Para obtener las copias se hace uso de la misma masa de yeso, pero esta vez la masa extendida debe ser delgada, cuanto más fina mucho mejor. Previamente se debe aceitar el molde matriz, seguidamente se coloca la masa extendida apretando suavemente sobre los rasgos, procurando mantener el grosor de la masa. Es necesario remover la copia estando la masa aún fresca y golpear por el lado del molde matriz de tal manera que se asegure un buen desprendimiento. Se espera que fragüe y apenas suceda esto se procede a recuperar la copia siempre con pequeños golpes.

D. Composición de la máscara

Una vez obtenida la copia, que en sí constituye la máscara, es necesario darle las características de Janchanchu, que presenta orejas de taruca o venado, nariz bifurcada y remangada, labios gruesos y prominentes, pómulos salientes, ojos saltados, cejas salientes y divididas en porciones y en la frente un par de apéndices. Para lograr esta imagen se procede de la siguiente manera:

Par lograr la nariz, primeramente se perforan las fosas nasales de la copia, de manera que sean lo suficientemente grandes como para que permitan una respiración normal. Luego se prepara una cantidad de masa de yeso, la misma que se extiende sobre una superficie y se aplana hasta darle el grosor adecuado. Seguidamente, con ayuda de un cuchillo con punta, se cortan dos triángulos iguales, cuya base sea proporcional al borde superior de la fosa nasal perforada. Se dobla ligeramente por el ángulo opuesto a la base y se procede a pegar por separado



sobre cada fosa, utilizando como pegamento la misma masa pero suelta. Una vez pegadas, se les estira hacia arriba orientando las puntas hacia las cejas y se deja que fragüe.

Para los ojos es necesario saber que estos no van a ocupar el lugar señalado, sino van a estar más abajo, esto con la finalidad de facilitar una perfecta visión al que use la máscara. Seguidamente, con la ayuda de una aguja o lápiz se procede a marcar en ambos procurando que sean iguales y estén a la misma distancia. Hay dos formas de poner los ojos, una en bajorrelieve, en este caso con un pedazo de masa de yeso se preparan unos "gusanillos" delgados y con ellos se bordea la marca practicada; una vez terminado de bordear por la parte exterior y con ayuda de los dedos húmedos se procede a fijarlos puliendo la unión y dándole apariencia de continuidad. Por la parte interna con un palito afilado o un huesito largo de ave se perfilan los párpados.

En el caso de la boca, para lograr el efecto que se requiere para la máscara, se practica un corte rectangular de manera que se desprende toda la boca de la copia, cuanto más alargado sea la abertura mayor será la expresión de fiereza que se obtenga. Se toma una porción de masa de yeso, se extiende, aplanamente y midiendo la longitud de la parte superior de la apertura practicada en la copia; se corta un rectángulo de más o menos una pulgada de ancho, para pegarlo se pone el pegamento en la copia justo en el borde de la abertura practicada.

Luego se procede a fijar el rectángulo remangándolo hacia arriba de modo que dé la apariencia del labio superior. De igual manera se pone el labio inferior dejando que fragüe bien. Las orejas deben tener la apariencia de las de venado, procediendo a prepararlas de la misma manera que se hizo en los casos anteriores; pero para fijarlas por el peso que presentan y la posición que van a ocupar es necesario hacerlo uno por uno, esperando que fragüe bien el pegado de una para cambiar de posición y pegar la otra.



La máscara presenta un par de apéndices y cuernos de tamaño regular, los mismos que se logran preparando un par de palos de unos 10 cm. de largo y de una pulgada de grosor muy bien pulidos. Luego, utilizando siempre la masa de yeso, se hacen dos rollos o salchichas iguales, cogiendo una en cada mano sobre una superficie plana y lisa se procede a sacarle punta a un extremo de los rollos de manera que al final tengamos dos conos alargados. Luego se enrollan por separado alrededor de los palos que se prepararon y se dejan hasta que fragüe. Cuando hayan fraguado, con mucho cuidado se quitan los palos jalándolos con pequeños movimientos circulares y se procede a fijarlos sobre la máscara por el método ya conocido.

Cuando tengamos bien secos los detalles arriba mencionados, se deben poner los caninos en ambos extremos estos salen de la boca, pasan por encima de los labios y su filuda punta se acerca al ojo. Luego se deben fijar los dientes que, naciendo por detrás del labio superior, deben mostrar sus puntas sobre el labio inferior.

Todos los detalles se pegan, como ya expresamos, haciendo uso del pegamento preparado con yeso y la masa de papa pero de consistencia muy suelta o pegajosa.

E Acabado de la máscara.

Estando completamente seca toda la máscara, es necesario perfilarla y afinar toda las asperezas que presente, lo que se logra gracias a un cuchillo que sirve para raspar y perfilar y concluir, si fuera necesario, pasándole papel de lijar fino. Para tapar los poros y lograr una superficie lisa, se prepara una lechada de cal, clara de huevo y cebolla, pasando este líquido con ayuda de una brocha por toda la masa externa e internamente, se pasan las manos que se crean necesarias; esperar a que sequen por un lapso de 12 horas, como mínimo.

El siguiente paso es la pintura. Antiguamente las pinturas esmalte no se conocían y se usaban tierras de color o tintes naturales extraídos de vegetales. Las tierras de color se preparaban usando clara de huevo, jugo de cebolla, cactus o sábila, una porción



de la tierra de color, todo ello bien batido. Se procede luego al pintado.

Cualquiera sea la pintura, la máscara de Janchanchu tiene un fondo rojo, cejas negras con rojo en las hendiduras, los ojos presentan un globo ocular enrojecido y el iris de color celeste con un pequeño punto negro al centro. A los extremos de los párpados, se fijan con cola cerdas de venado para que den la apariencia de pestañas. La nariz se pinta por la parte inferior que aparece remangada con un degradé de amarillo o rojo vivo, de igual manera los labios, los dientes y los colmillos de color blanco con pequeñas y finas líneas negras que le dan la apariencia de viejo y desgastado. Las orejas con un degradé de azules de afuera hacia adentro y los cuernos con los colores del arco iris en forma horizontal. En la actualidad se acostumbra poner ribetes de oro y plata en los bordes de la nariz, labios, orejas y puntos en los cachos; los dientes de espejo y destellos en las cejas.

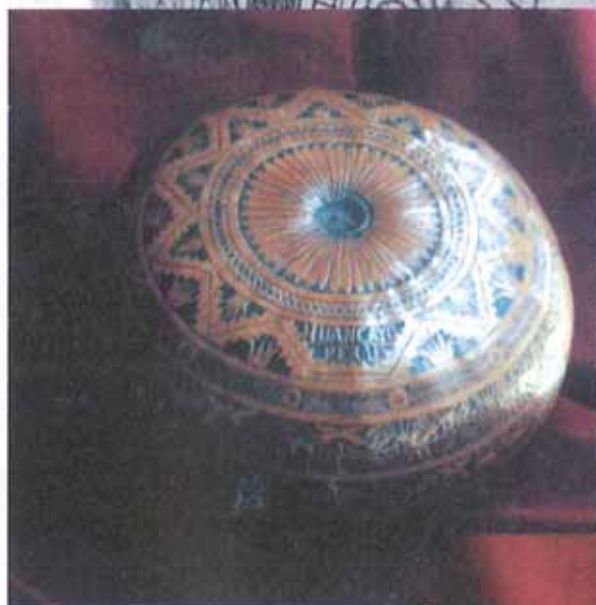
Puno, noviembre de 1993.





Matepinta: de Cochabamba a Lima

Conversando con Sixto Seguil



María Pierrend Prochazka



Contenido

Introducción	95
1. El Mate de siempre, hijo de la Sallqa	97
2. Conversando con don Sixto Seguil. Matepinta	101
2.1. Nuestros abuelos ayacuchanos.	102
2.2. Cochas nos acoge.	103
2.3. Haciendo chacra y conversando con el mate.	107
2.4. Nos llaman artesanos.	114
2.5. Nuestra chacra de Cochas Vive en Lima.	116





Introducción

Ver la chacra¹ desde Lima, como si Lima no fuera parte del mundo andino, es la expresión del colonizador y del colonizado, para quienes sólo existe Lima Colonial y Lima Republicana.

La vida limeña de los últimos tiempos se nos presenta enmarcada por las características que genera la ciudad. Es posible encontrar en Lima expresiones de los mayores logros de la modernidad, a nivel del confort y de las posibilidades de consumo de todo aquello que ella produce, juntamente con los problemas que el mundo moderno genera a nivel mundial y en el proceso de globalización (colonización). Son estos problemas los que fundamentalmente se trasladan a nuestros pueblos, y luego somos acusados de incapaces; y peor aún, hacen que nos lo creamos y resultamos siendo nosotros los colonizados los primeros agresores de nosotros mismos. El limeño o *alimeñado*, colonizado y colonizador, vive con los ojos y los deseos puestos en Estados Unidos o Europa despreciando a sus propios hermanos, a los que niega esta condición porque él se cree poseedor y practicante de la cultura "superior" dominante.

Sin embargo, en nuestro quéhacer encontramos otra Lima, ya no en apariencia sino fundamentalmente en esencia. Más allá del cemento y del humo, del caos, del uso y del abuso que se dan en nuestra ciudad, Lima ha sido, es y seguirá siendo, Andina; en tal sentido es ver la chacra en Lima, no desde Lima.

1. En un mundo donde todos son personas, todo está vivo, la *sallqa* o naturaleza, los runas u hombres y las *wacas* o deidades: en la chacra todos se congregan para criar y dejarse criar.

Las wacas están presentes en Lima significativamente, a pesar de haber sido muchas de ellas destruidas. Las comunas fueron arrasadas en la Colonia, pero los runas siempre caminantes subieron a las alturas y desde allí permanentemente retornan a Lima y vuelven a subir, no como individuos sino en ayllu para seguir haciendo chacra, que es la forma como ellos crían y se dejan criar en un mundo donde todo es vivo. A muchos, la ciudad les hará negar su cultura, pero si aprendemos a mirar, podremos encontrar que siempre están vivos los valores del mundo Andino y que son los que le dan sentido a su vida.

Por eso, acogemos las expresiones vertidas por Eduardo Grillo en su último libro "Caminos Andinos de Siempre":

"...En ningún momento ha decaído nuestro amor a la plenitud de la forma de vida andina, ni hemos flaqueado a nuestras convicciones de afirmación cultural andina, ya sea en la comunidad indígena, en la hacienda, en el socavón de la mina o incluso en la ciudad, por eso hemos hecho desaparecer la hacienda, por eso hemos andinizado a la ciudad como cuestión previa al regreso de su población al campo en donde los espera cariñosa la Pachamama para darles su amparo, para facilitarles el reencuentro con la sabrosa regeneración de la vida que es propia del campo". (pág.86)

La chacra en Lima está triste, como aplastada, pero existe. Los que hemos gustado de ella, de su calor, de su afecto, sabemos que algún día florecerá y la vida será armónica como es la vida en la chacra. En tal sentido con cariño nos acercamos fundamentalmente a las personas mayores, a los abuelos, a aquellas personas que saben profundamente de la chacra, para escucharlos, recoger y difundir aquellos saberes que aún se conservan y viven en Lima.



1. El Mate de siempre, hijo de la Sallqa²

El mate, también llamado *puru*, es una calabaza (*lagenaris vulgaris*) de la familia de las cucurbitáceas.

En el libro "Las Artes Populares del Perú", Francisco Stastny detalla:

"El fruto comestible de una planta reptante ...la calabaza recibe en este país y otros de América Meridional el nombre quechua de mate por extensión del uso generalizado que adoptó de servir de taza para beber la infusión de la hierba del mate. Crece en climas cálidos y secos, por lo cual es común en los valles costeros en el norte del país y en algunas quebradas protegidas de la sierra o ceja de montaña.

Especies distintas de la planta proporcionan una variedad considerable en las formas y dimensiones de los frutos, algunos de los cuales no exceden de pocos centímetros y otros enormes, sobrepasan el medio metro de diámetro. Cuando la forma no es adecuada al propósito que se le desea otorgar (botella de cuello curvo, recipiente de doble cuerpo) amarres de tela colocados mientras el fruto aún está verde, permiten moldearlo al gusto de usuario.

Desde tiempos prehispánicos, los indios del antiguo Perú usaban "mates y vasos hechos en la misma mata", escribió, refiriéndose a esta costumbre el extirpador de idolatrías P. Arriaga. El mismo autor informa acerca del uso que se le daba al mate en ritos paganos, motivo por el cual hasta el día de hoy es reputado por sus propiedades especiales para la magia. El

2. Sallqa es la naturaleza silvestre.

demonio atrae a quienes quiere perder haciendo bailar un matecito sobre la superficie de un lago, narra una antigua crónica Agustina... La excelente disposición que poseen las calabazas secas para flotar en el agua, permitió también que amarrados a la cintura de los bañistas, se les utilizara para ayudar a bañar ... o que se construyeran verdaderas embarcaciones con gran cantidad de mates encerrados en una red. "Cada redada es una balsa (escribió Bernabé Cobo en 1653), encima de la cual ponen la gente que ha de pasar y los balseros o bogadores van a nado... tirando de ella..." (p.p. 133).

Experimentos han demostrado que el mate puede permanecer durante mucho tiempo en el agua sin sufrir alteraciones, germinando posteriormente las semillas, lo que ha llevado a suponer a los investigadores que las calabazas hubieran sido traídas por el mar desde las costas del África atlántica, de donde son originarias, hasta el Brasil y difundidas luego al resto de América, donde se encuentra en restos arqueológicos que datan de hace más de 6000 años.

La Antropología y la Arqueología que suscriben una visión lineal del mundo, clasifican a gran parte de nuestros pueblos originarios como pre-cerámicos y señalan que la cerámica en nuestro país es tardía; sin embargo, no toman en consideración que la presencia del mate es permanente y que los altos niveles culturales y las vivencias de nuestros pueblos no encajan en marcos interpretativos, como lo dice Pablo Macera (Historia del Perú, 1º. Educ. Secundaria), refiriéndose al hombre de Huaca Prieta y al de Kotosh que tienen una antigüedad superior a los 4,000 años:

"Todo esto nos prueba que no fue indispensable la cerámica para que se desarrollen centros ceremoniales religiosos y que bastó un progreso en las técnicas de vida material para que los hombres del Perú (en la costa o en la sierra) dedicaran parte de sus esfuerzos a la edificación de templos que además de expresar sus creencias les permitían consolidar sus vínculos de solidaridad entre ellos mismos". Asimismo nos dice "Las mujeres de Huaca Prieta no tenían ollas porque no habían descubierto la cerámica.

¿Cómo cocinaban? Con piedras calentadas o al brasero de la lumbre (Como los anticuchos de hoy)?

Don Sixto nos cuenta que el mate crece en la *sallca*, y que a veces, el hombre también lo cría. Los mates crecen en la parte baja del valle, al respecto nos dice:

El nombre de la planta es mate, nada más. En otros casos le decían calabazo, en el norte le decían calabazo. Pero hay varios tipos. El que es para hacer mates no es de comer y el otro calabazo que tiene sus semillitas sí es para comer.

Pero, de estos mates, ¿alguno de ellos sirve para comer?

No. Hay tres variedades: el calabazo, el zapallo y el mate. El calabazo es blanco, el zapallo es amarillo y el mate que es éste producto. El calabazo también está lleno de comida, como el zapallo, y de eso se hace mazamorra. En cambio, el mate no es para comida. tiene pepitas nada más y a su alrededor tiene como una lava de color blanco sobre la semilla. Eso es medio amargo.

Y dígame, ¿del calabazo del norte con el que se puede preparar comida también se puede hacer mates?

De esa calabaza no, porque su cáscara es muy blanda y su grosor es delgadito. En cambio, esta variedad para hacer mates tiene su cáscara gruesa y dura, además no tiene comida.

¿Siembran el mate o crece silvestremente?

Ahora lo siembran, pero antes crecía así nomás, silvestremente. Así es por toda la costa hasta México, ¿no? con diferentes nombres. También crece en Huánuco, pero son esos larguitos y de tamaño más chico. En eso los campesinos ponen la cal para chacchar su coca. Crece allá como mala hierba, bastante. Si se siembra de este mate también da, pero distorsiona, deforma. En ceja de selva el mate es oscuro. Compare, señora. Este es del norte y éste de acá es de ceja de selva. Entonces, mi abuelito tenía pues, un mate de ceja de selva porque ellos viajaban por Huánuco, Ayacucho, Huancavelica, el bajo Mantaro. Mi madre me contó que se viajaba

desde Cochas hasta la selva en cuatro días y que se hacían cuatro días de regreso caminando o a lomo de bestia. Traían cantidad de mates para comercializar en Jauja y en los pueblitos.

O sea, ¿eso es por Chanchamayo...?

No. Eso que yo le hablo es al sureste. Chanchamayo está más para el norte. Allá también crece pero no tanto y no le dan importancia. Tenía que ir el que sabe para poder sembrar, para poder cuidar.



Mate inciso y quemado. Cultura Nasca. 300 a.C./ 500 d.C.
Costa sur.

2. Conversando con don Sixto Seguil. Matepinta

Trataremos de transcribir, casi textualmente la conversación sostenida con don Sixto Seguil, en su casa, con su familia, aquí en Lima, donde él nos recibió y acogió con mucha amabilidad y apertura contándonos y mostrándonos su vida íntimamente ligada a la vida de los mates.

Nos cuenta sus miedos y el rechazo que de niño tenía a ser *matepinta*, lo duro que ha sido para sus abuelos ser *matecarga*. Pero asimismo expresa:

"de niño no se puede entender y cuando somos mayores sabemos que es una pobreza muy agradable, una pobreza llena de posibilidades".

Don Sixto Seguil nace en Cochabamba (Junín), donde sus bisabuelos se habían establecido después de la guerra con Chile. Él es de tradición *matepinta*, como él mismo se denomina y no comprende porque lo llaman artista o artesano; ya que en el mundo andino el arte no existe como lo entiende occidente en la medida en que para el andino no existe separación entre objeto y sujeto, entre la idea y la materia. En tal sentido reproducimos lo que nos dice don Julio Valladolid en *El Arte en las Culturas Andinas y Occidente Moderno*, publicado en el libro *¿Desarrollo o Descolonización en los Andes?* (p.p. 243):

"En la concepción andina no hay "arte" ni "obra de arte" en los términos como lo entiende la cultura occidental moderna. En los idiomas como el quechua y el aimara no existen palabras que directamente signifiquen "arte" u "obra de arte".

Si esto es así, entonces, ¿qué es la bella combinación de figuras y de colores que presenta por ejemplo un poncho ritual andino?

Para los occidentales en quienes esta manifestación andina produce un "placer estético", indudablemente es una "obra de arte" pero para el propio andino que ha tejido este poncho no

lo es..... simplemente lo bonito de esta combinación armoniosa de figuras y colores es otra de las forma como él se sintoniza con la naturaleza. Es otra manera de resaltar la vida y dar más vida, es otra forma de enriquecer la diversidad del Pacha, de dialogar y reciprocarse con los Apus⁸.

2.1. Nuestros abuelos ayacuchanos.

Don Sixto Seguil nos cuenta que sus abuelos eran ayacuchanos, que vinieron a Cochabamba después de la guerra con Chile. Eran *matecarga*, viajaban al norte llevando sus productos y traían los mates de la Sallqa; también eran matepintas.

Conversamos con él:

En Ayacucho. Más o menos en el año 1885 se han trasladado acá a Cochabamba después de la guerra. Mi madre le ha visto a su abuelito que tenía cicatrices por todo el cuerpo y le dijo: "papá, ¿por qué tienes tantas heridas acá?" -Porque yo he estado en la guerra. Mi primo ha sido el jefe, un señor bien alto y bien fuerte-le dijo. Y se refería pues, a Avelino Cáceres.

¡Mire Usted...!

Yo digo que para mí, mis abuelos, mis bisabuelos han dejado una herencia. A través de su sufrimiento, a través de un temor, a través de una vivencia... soportar todo eso...

Claro, en otros casos , quizá por ese miedo ya lo hubieran dejado...

Ya lo hubiera dejado, ¿no?; pero mi pobreza no me dejaba, no lo podía dejar.

Pero creo que junto con la pobreza era su espíritu también, ¿no?

Sí, sí. O sea que cuando yo hago un tallado significa vivir una pobreza; pero su matiz, su folklore, su vestimenta no son tristes, sino con mucha alegría todos los días como siempre ha sido... No era una pobreza triste para los que sabemos de pobreza. De niño no se puede entender y cuando somos mayores sabemos

que es una pobreza muy agradable, una pobreza llena de posibilidades.

¿Llena de vida?

Llena de vida... es un tesoro escondido la pobreza. Dentro de la pobreza siempre se ha encontrado un tesoro escondido y por eso, como le vuelvo a decir, el pueblo íntegro hoy en día es artesano. ¡Ya se descubrió!

Y es gracias a esa sensibilidad de ustedes...

¿No es cierto, señora?

Claro. Ustedes pusieron esa semillita...

En el museo de la avenida Alfonso Ugarte, el Museo de la Cultura Peruana ¿no? Allí hay mates de la guerra con Chile. Hay grabados de las batallas. Mi bisabuelo ha estado en la guerra y era primo de Avelino Cáceres. Por eso don Avelino Cáceres Dorregaray se llama, pues. Mi mamá es Apolonia Dorregaray.

¿O sea, el bisabuelo era ayacuchano? ¿de qué parte?

Sí. Él era ayacuchano pero sigo buscando de qué parte. Parece que como se vino con el ejército ya no ha procedido a contarnos de qué lugar era. Parece que él como si se hubiera espantado y por eso no ha regresado. No ha contado mucho la historia de allá, sino que ya se ha convertido de acá y eso ha defendido. O sea que le gustó y se olvidó de ese lugar... se olvidó.

2.2. Cochas nos Acoge

Seguimos conversando y nos narra cómo su familia llega a Cochas y como se desarrolló su vida en este lugar:

Mi bisabuelito después de la guerra ya no regresó. Parece que el ejército se había concentrado más en Junín y a mi abuelito, como era joven, le encantó el paisaje que era mejor que en Ayacucho, el valle del Mantaro... Se quedó. Le gustó el comercio y regresó

nada más para recoger sus cosas. Comercializaba y hacía los mates. Radicó en Cochas, un pueblito de allá del valle y se casó. Algunos familiares se establecieron en Huancayo mismo, en la ciudad. En ese tiempo Huancayo todavía era empedrado. No tenía todavía concreto ni nada. Huancayo es nuevo y es moderno ahora, pues. Entonces mi abuelito nace en Huancayo, pero llegó ya a radicar a Cochas, se casó con una señora de Cochas y de ahí nace mi madre.

Pero, dígame, ¿él sí trabajaba con mates?

Sí. Él trabajaba con mates y justamente sabía de dónde se los traen. Cuando ya tenía amigos en Cochas -había sólo unas cuantas casitas en ese tiempo- dijo: "vamos a traer los mates". Tenía varios amigos y con ellos iba a traer a lomo de bestia los mates para comercializar. Porque también antes no se andaba con carro, sólo se iba caminando. Por ejemplo, de Huancayo a Jauja hacían un día completo. Si salían a las 6 de la mañana, estaban llegando a las 6 de la tarde a Jauja. Mi madre me ha contado que cuando viajaba con su papá, salían a las 5 de la mañana de Cochas a Huancayo y de allí a Jauja llegaban a las 6 de la tarde, cuando el sol ya estaba oscureciéndose... Le voy a traer unos mates. Esto es de mi abuelito. Yo he usado todavía siendo niño su cantimplora. Y ahora yo le he dado el envejecimiento a todo el mate.

En otro momento de la conversación, Don Sixto señala:

Recuerdo que mi madre dijo: "vamos a Huancayo". Mi madre plantaba bastantes flores en su jardín... Entonces mi madre me dijo: "me vas a ayudar a llevar". Y con una manta le llevaba sus flores. No había carros en ese tiempo; había camiones nada más y venían los domingos de Huancayo a Cochas. Los martes y jueves el camión iba a Huancayo. ¡Hasta donde habría llegado el miedo; la crítica que me hacían! A mí me chocaba hasta el sonido del mate. Cuando se levantaba el costal de mates sonaba, pues. Suena ...toc, toc, toc... Suena un montón. Yo me avergonzaba del sonido. Tenía miedo cómo sonara. ¿Cómo no sonaría esto?, decía. ¡Qué pensamiento...! tendría como diez años; de doce años a

diez años tendría, pues. Y luego ha ido pasando el tiempo, pero en realidad cuando yo estaba en la escuela, en mi pueblo no había que hacer otra cosa.

Sí. Mi madre decía: "Tienes que ayudar, hijo, vamos a trabajar". Pero en ese tiempo, cuando niño, era totalmente rechazado el burilado por mis paisanos. Increíble era. Había un avergonzamiento total. "Ahí están los matekachqa" quiere decir que están mascando como las ratas el mate. Es como una persona de hambre, pobre. Sólo un muerto de hambre puede estar mascando eso, pero si hay alimento no hay por qué estar mascando, algo así. Fuerte el avergonzamiento. Y también, como la posición para trabajar es como si uno estuviera viéndose el piojo o la garrapata, por eso fastidiaban.

Otros decían a los hombres que se estaban así viendo el testículo. Así de frente en quechua te decían, de frente. Era un poquito vergonzoso y yo le decía a mi madre que ya no quería tallar. "No puedes tener vergüenza de eso. Nada mal se hace. Hasta una piedra se puede tallar. No respetar, ser desobediente, agarrar las cosas de otro, eso es lo más feo" -decía mi mamá. "Tienes que ayudarme porque somos pobres". Realmente éramos pobres, señora. Mi papá se había muerto cuando yo tenía 7 años. Mi casa tenía su techo sólo de ichu. No era de tejado como de otros del pueblo. Ahora ya le he puesto tejado.

Pero, ¿el techo de ichu es también bonito, no?

De ichu es bonito, pero mi madre, por estar sola, no podía arreglar la casa. Yo por los huequitos del techo veía las estrellas y me daba miedo la lluvia, señora. Cuando se nublaba, la tempestad caía como cernidor a mi casa. Un tarrito por acá, otra latita por allá... por todo sitio caía la lluvia. Cuando yo entraba en otra casa, todo perfecto, todo está seco. Cuánto me gustaría tener una casa así. No voy a poder nunca -pensaba. Entonces, como mi madre me había dicho que teníamos que trabajar porque éramos pobres, íbamos al mercado a vender nuestros trabajos a 20 ó 30 centavos. Es que no estaban conocidos los trabajos. Ahí en el mercado mi mamá vendía varios trabajos a un sol y con eso compraba su

arroz, su fideo. Yo le acompañaba a Huancayo cuando iba. "Ya te voy a comprar tu camisa, hijo. Ya te voy a comprar tu pantalón, tu pantash y tu camisa. Todito te voy a comprar y tu camisa bonita", así con cariño me decía. Entonces, qué hacía. Había crítica con los muchachos y más todavía cuando estoy para llegar a la adolescencia. Yo tenía que esconderlo y trabajar para cumplir con mi madre. Si no, había látigo también. Había ese látigo con tres puntas y peor mi madre que con la orientación de su padre le negaban el alimento o si le daban, se lo daban sin cocinar... tampoco eso está bien. Yo tenía que esconderme para trabajar y ya después que lo he terminado me hacía en presencia de ellos -mis amigos- para jugar. Pero mientras estaba con ellos, nada de burilado porque me están criticando.

¿O sea que en su pueblo solamente usted burilaba..?

Habían tres familias que burilaban. Pero yo era el único niño. De los demás, sus padres trabajaban pero sus hijos no. Yo sí estuve exigido al trabajo desde niño. Me sentía mal; como un malestar. Pero uno llega a hacerse conocido, pues señora. Hoy en día, el pueblo íntegro y más son artesanos de mates. Ya nadie dice que esto es así, que esto es así... ya no hay nada ya.

¿Usted cree que esto fue así antes o algunas influencias exigieron que esto sea así? ¿Por qué cree que era así la actitud de la gente?

La actitud de la gente era así porque mi bisabuelo era foráneo, era radicado. "¿Por qué vamos a aprender una cosa que no es de nosotros?", decían. Ya mi abuelito le decían "ese matecarga". Mi abuelito se llamaba Toribio. Toribio Matecarga le decían. -No importa, hijos. Nosotros tenemos que seguir trabajando nada más-, decía mi abuelo. Algunos de sus amigos han ido a aprender un poco pero por la avergonzada han dejado. Pero han aprendido también ellos a trabajar. Por eso en el pueblo se empieza a trabajar así. Empiezan a decir artesanos también, ¿no?.



Mate burilado y teñido. Alto Mantaro. Siglo XX Foto del libro de F. Stastny "Las Artes populares del Perú. (p.132)

2.3. Haciendo chacra y conversando con el mate.

En Cochabamba la familia de Sixto Seguil tenía una chacrita y él pastaba de niño el ganado y mientras hacía eso iba conversando con el mate.

El mate es un ser vivo, en el mundo Andino todo es vivo, es una persona con cualidades y defectos, cada mate es diferente y la forma de relacionarse entre las personas es a través de la conversación, en igualdad de condiciones; de allí la expresión de humildad que siempre señala Don Sixto.

Conversamos con él sobre la chacra y el mate:

Antes no había plaga; ahora sí hay. Por ejemplo, según le cuenta mi abuelito a mi madre, antes no fumigaban la papa en el campo, hoy en día es todo fumigado, si no ya no crece. Hasta la tierra ya



se acostumbró. Pero antes solamente se sembraba con el guano del corral y naturalmente.

Sí. Lamentablemente eso daña la tierra.

Y eso genera más bichos, más bichos en la tierra. Es como contrariar: "Bueno, ustedes me quieren eliminar, pero yo voy a estar más". Es la naturaleza. Es la tierra. Dice que antes los incas conversaban con la naturaleza, con la tierra para tener mejor producción. Un arqueólogo que era de Estados Unidos, nos dijo en una exposición en el museo, que ellos tenían como un matecito, como una sonajita tallada con felinos de Nazca, que utilizaban para curación y para contactar con la naturaleza. Tenían que seguir tocando hasta poder contactar con la naturaleza. Ahora ya no se hace mucho, ¿no? Ya no se hace caso de la naturaleza, el tiempo, la evolución de la luna... no se hace caso. Ahora si quieren cortar una madera, cortan al momento que quieren.

Para trabajar el mate, ¿toman en cuenta el movimiento de la luna?

El tiempo para cosechar es importantísimo. En luna llena tiene que haber la cosecha. Si lo cosechan en cualquier época sale de mal material. Y en luna llena sale de material fortalecido que no se apolilla.

En el norte hay buen material. En el sur también, pero solamente el material de tamaño chico se presta. En cambio, al material de tamaño grande, la semilla lo deforma, lo distorsiona en el sur. ¿Cómo es eso, no? La naturaleza de acá de Lima para el sur lo hace deformar; en cambio, en el norte es de buena forma, grueso, de buen material. Y ahora en Huancayo ya no hay siembra de este mate.

¿Se sembraba eso antes? ¿Había chacras de mates?

Anteriormente se sembraba en mayo entre Huancavelica y Ayacucho. Las chacras eran en la ceja de selva, donde se produce ya la fruta. Era ahí abajo. Le llaman bajo Mantaro donde producían. Todo eso los viajeros nos traían: potitos, calabacitos, los platos - los mateplatos- y otros más. Había mateplatos diferentes de

acuerdo al tamaño: para el papá, para la mamá, para los niños, para los jóvenes. Eso lo he visto en la casa de mi abuelita. Habían colgando platos de diferentes tamaños. Todo eso traían los viajeros para comercializar en Huancayo.

En ese tiempo, Huancayo no era una ciudad como ahora se le ve. Wanka... su nombre verdadero es Wanka; es lo auténtico. Wanka le dicen porque es una piedra grande y dentro de la piedra se hospedaban los viajeros. O sea que era un sitio donde se hospedaban y por eso decían "vamos a descansar en Wanka". Por eso la piedra grande se llama Wanka. Pero también la gente, los habitantes de ese lugar se llamaban los wankas. Entonces, los viajeros ya se han establecido; han hecho un mercado, dicen. Han hecho un mercado para comercializar porque de ahí esparcía para diferentes partes. Todo salía de allá. Luego, después de la guerra con Chile, mi abuelito también se ha ido para allá.

¿Y esta calabaza tan grande...?

Sí. Más de un metro tiene. Yo la tengo todavía desde hace 30, 35 años que trabajo. La estoy guardando. No la puedo trabajar bien porque es muy grande. Está empezada, está para tallarla pero no sé cuándo la voy a terminar. Será para la última exposición, seguro.

No, que va... Cuando usted empieza a hacer un mate, ¿cómo es que se va inspirando para hacer esos diferentes dibujos en el mate?

Ah, ya. Es un pensamiento, una vivencia de la gente, de nuestros padres. Es el trabajo, las costumbres. Algunas cosas las he vivido, algunas cosas no. Cuando quiero comenzar un trabajo, pienso. Cuando pienso es como una pantalla que pasa por la mente, como una película. Y tengo deseos de trabajar, tengo ideas; pero como no le puedo tomar fotografía a eso, entonces empiezo el diseño y empiezo a sacar y sacar y sacar la idea en cada espacio del mate. A veces se repite, a veces no. Para serle franco, parece que no lo hubiera hecho yo. A mí me parece así. Así me parece. Cuando uno está trabajando ya no se siente el tiempo... así como ahora que estamos conversando. Al conversar uno toma caloría,

¿no?. Al trabajar también se siente caloría; no hay cansancio, hay alegría. El tiempo se va muy rápido. Necesitamos más horas. Qué rápido se pasa la hora. Por eso seguramente seguimos diciendo que se amarra el cerro... Necesito más días, más horas..

¿Usted trabaja en el día nomás o en la noche también?

También en la noche algunas cosas, pero más que nada en el día. Cuando era más joven todavía sí trabajaba más de noche. Ahora es poco. Más es en el día.

¿Y le gusta más trabajar los mates al aire libre o...?

Al aire libre. No se puede dentro. Es como si faltara la respiración. No se puede. Es como si yo estuviera en un gimnasio y necesito aire. Pero me gusta más al aire libre. Será, pienso, porque yo he vivido allá en la sierra, en las alturas, en el campo, en la cordillera. He pastado ganado, he pastado llamas y dentro, en las piedras, hacía mi burilado.

¿Y quién era el Patrón de su pueblo?

El Santo Patrón era la Cruz de Mayo.

¿Y en qué fecha lo celebran?

El doce de mayo de cada año. Esa es la fiesta del pueblo de Cochas. La pequeña capilla que tenía el pueblo la estoy haciendo en burilado yo. Así todo lo que yo viví en la sierra: mi campo, recogiendo el olluco, poniendo el olluco en el costal..

¿Y Usted en el mate dibuja al sol o a la luna con su carita, sus ojos, su boca; o sea, como el rostro de la gente?

Siempre, siempre. También cuando en los andes sale el sol, el sol resplandeciente. Eso sí hacía siempre. Los andes, la gente que está trabajando, los pastores, el cóndor que está llevando el ganado... todo eso que he vivido.

¿Y qué otras cosas?

El arco iris, el rayo, el trueno, las montañas elevadas que tienen como cara, como pico de animales... todo tal como se encuentra.

¿Y el matecito que narra cómo los cerros conversan ya lo vendió o lo tiene usted todavía?

No. Ese me lo compró una alemana.

¿Mientras burilaba hacía su chacra?

Sí, sí. La chacra, la agricultura, cómo se trabaja, cómo se coge... yo también he arado, a los doce años he arado, señora.

¿Se usaba también la chakitaqlla?

Sí se usaba la chakitaqlla y como yo tampoco tenía animales, un tío me prestó y me enseñó a arar. Yo he trabajado como peón; de los diez a quince años he trabajado como peón. Por eso yo no he sentido ser niño; he sentido siempre ser mayor. No he vivido una infancia. He vivido como persona mayor siempre. Solamente recuerdo que en mi colegio he andado y he corrido de acá para allá por los salones y nada más. Cuando he salido del colegio a mi casa, cuando me he retirado del colegio ya era persona mayor, ya no viví la juventud así como se vive. Y entonces yo he sido persona mayor ya. Cuando tenía quince años me decían: -Usted tiene treinta años, ¿no? Era una persona que parecía viejo. Esta es mi foto.

¿Qué edad tenía?

Tenía quince, dieciseis años, señora.

¿Y ésta era su casita?

Esa era mi casita. Esta foto me ha tomado el Cuerpo de Paz en una visita.

¿Y ahí usted está haciendo sus mates?

Sí.

Y en esa época, ¿qué es lo que dibujaba en sus mates?



Hacía por ejemplo, la cordillera, el campo, el pueblo -la parte baja-, el paisaje y más abajo un pueblito con su danza. Ese era mi pueblo. También el Santiago, la fiesta. La fiesta de la Chonguinada que mi madre la hacía muy bien. Le hacía con sus máscaras, el mestizaje, el indio, el mestizo con su pareja, con su bastón, con su elegancia y todo... los indios haciendo abrir el campo para los bailarines. Mi madre lo trabajaba así muy bien, muy lindo. Entonces he visto la fiesta de la Negrería; mi madre ha hecho fiesta en el pueblo, fiesta patronal.

¿Y todo eso lo ha dibujado?

Lo he dibujado, sí. Me gustaba tallar madera; he hecho un arado, he hecho el yugo, la garrucha... todo en miniatura. También he hecho de un plato de mate el paisaje andino... el paisaje del campo.

¿Como la chacra?

Como la chacra, como si yo hubiera pasado. Me he dibujado ahí mismo y he pasado. Me he dibujado sentado en una piedra con las ovejas y todo...

¿Ud. estaba ahí?

Yo he estado. Yo estaba ahí en el mate. Y una piedra, una choza, así ¿no? Y he presentado ese dibujo en trabajo manual. ¿Trabajo manual hacían antes, no señora?

Sí, sí... en el colegio siempre había el trabajo manual.

Entonces me ponían veinte (risas). Y el profesor decía "esto es para mí" (risas). Y se llevaba el mate, pero ya me quedé con mi nota. En dibujo, en todo eso tenía veinte pero en otros tenía menos. Me he esmerado mucho en ese tipo de dibujo...

¿En el arte?

¿Arte es todo eso, no, señora?

¿Y qué sembraba usted antes en su chacrita?

En esa chacra sembrábamos olluco, bastante mashua, papa arenosa -de esas larguitas. Eso era de la comunidad para arriba, pero para abajo era cultivo tropical ya.

¿Esa papa era como la chaucha?

Era papa de regalo. Esas que se llevan con llama para el trueque. Era papa especial, pues.

¿Y todo eso daba en los terrenos de la comunidad?

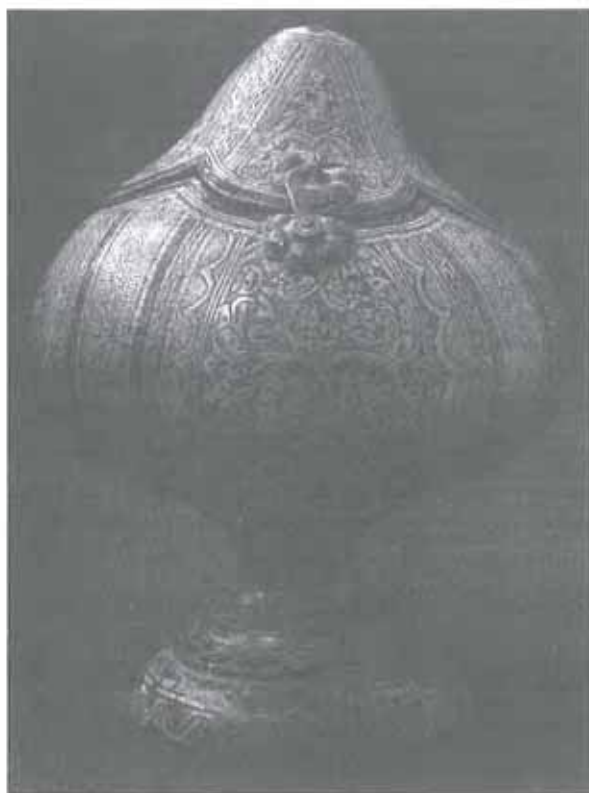
Sí. Aparte también en los terrenos de mis abuelos daba eso. Pero cuando somos comuneros siempre nos dan nuestro terreno.

¿Su parcelita, su chacrita? ¿Y hasta ahora tiene su chacrita allá?

Tengo. Lo de mis abuelos lo han repartido entre mi madre y sus hermanos y de ahí tengo. Puedo producir. Pero en la comunidad ya no tengo. Se confundieron, pues. Se confundieron al hacerme eso. Después ha pasado el tiempo. Yo estaba ya acá en Lima y ellos han dicho: "nosotros también vamos a tener que trabajar". Y muy bien han empezado a trabajar. Entonces yo constantemente iba a Huancayo y una vez me encontré con mi tío y le pregunté cómo estaba. "Bien hijo, -me dijo- Un momentito Sixto, que estoy apuradito". Y ya no quería conversar nada conmigo por si yo le vaya a decir algo, por si vaya a reclamar. "Ahora, tío, ¿no ve que usted también ha llegado a burilar los mates? Y tanto que hasta me sacó de las tierras de la comunidad. Yo creo que eso no se hace tío".

Podría haberle dicho eso, ¿no? Pero él sintió que le iba a decir y no quiso conversar más de eso. Así estaba huyéndome el tío; pero ya fallecieron ellos, la mayor parte. Los hijos ya ahora ejercen. El pueblo íntegro es artesano, señora. Yo soy creyente religioso y creo en esas cosas. Hay que tener buena fe, buen pensamiento, humildad. La pobreza me ha enseñado que no hay razón para tener prepotencia ni nada. Hay que ser humilde. He aprendido la fe cristiana, que el hombre, el ser humano tiene que ser más humilde con todas las cualidades que tuviera. Es lo mejor; eso es

lo que gana. En cambio, la soberbia del hombre no gana. Entonces ya el destino, la vida me ha ido enseñando.



Mate burilado y quemado. Ayacucho. Siglo XIX, foto tomada del libro de F. Stastny "Las Artes populares del Perú. (p. 138)

2.4. Nos llaman artesanos.

Don Sixto Seguil nos contará que por los años 60 llegan a Cochabamba personas de la ciudad para "ayudar" y ellos encontrarán que sus mates son "bonitos" y lo llamarán *artesano*, sin embargo, hasta ahora no sabe lo que eso significa.

Sigamos reproduciendo lo que él nos cuenta:

Ha ido pasando el tiempo, en Huancayo yo tendría mis quince años, solicitamos para tener un puesto porque no teníamos puesto de ventas. Solicitamos puesto porque nadie tenía puesto. Sólo tres señoras, mi abuelita, mi mamá y otra tía, vendían en una esquinita de la catedral, en un costado. Entonces yo dije: -¿por qué no podemos tener puesto abuelita, tía? Claro, dicen. -Vamos a tener puesto. Entonces a los quince años nomás me he puesto a solicitar puesto y nos han aceptado a las tres personas. La municipalidad nos ha ubicado en la Calle Real. Y luego, creo que con anterioridad, hicieron una exposición a nivel de Huancayo. En otra exposición nos llamaron: "Van a venir ustedes con sus mates. Van a presentarlos aquí en el parque Constitución. Va a haber una calificación y van a ganar un premio", así nos decían. ¿Cómo será?, dije. "Como trabajan ustedes en su casa, con la fogata; todo así lo van a traer", decían.

¿Y llevaron eso que sirve para soplar?

Sí, se sopla con una madera y eso le hemos llevado. No sabía tampoco ni quién había venido. Era don José María Arguedas.

Mire Usted...

No sabía. No sabía para nada, señora... Pensé que era el alcalde, los de la municipalidad... nada más ¿no? La foto nos la había regalado un señor Benjamín Gutiérrez de "La Voz de Huancayo". El era un fotógrafo y nos ha regalado la foto. Ahorita se la traigo... pero yo no sabía quién era. Ahí, en la exposición me decían "un artesano, un artista". "Qué raro, es una palabra que no entiendo, que nunca la he escuchado", decía. Le pregunté a otro señor que estaba a mi lado porque mi madre tampoco entendía y habla quechua más que nada. -Ah sí, dijo él. Eso es bueno. Te están diciendo que eso es bueno. Te están diciendo que eres bueno; eso es lo que significa.

¿Y antes cómo se les llamaba?

Matepintas, nomás.

¿Matepintas?

Sí.

¡Qué bonito!

Sí. Matepintas nos decían, pero ni artesano ni burilador de mates...

¿Y ellos por qué les decían artesanos?

Bueno, yo no he ido a buscar de dónde le dicen eso, ¿no? señorita. Usted más o menos sabrá, ¿no?

Sí, sí, claro. El artesano ya es aquel que hace un trabajo y lo pone en el mercado, en la venta. Pero creo que más bonito y más acorde con lo que usted expresa en su sentimiento es eso de matepinta, ¿no?

Sí...

¿Su bisabuelo también era matepinta?

Matepinta también. Luego, nos invitaron acá a Lima a una exposición -después de la exposición en Huancayo con José María Arguedas. Nos invitaron a hacer una gira...

¿Qué dijo Arguedas?

Ahora le voy a traer una foto... No sabía quiénes eran las autoridades, señora, quizá hasta venir acá a Lima... hasta que apareció un libro que decía "Arguedas". ¿Quién será? decía. Es un escritor y poeta, pues. Le he ido descubriendo señora, a él también.

2.5. Nuestra chacra de Cochas Vive en Lima.

Don Sixto Seguil nos contará cómo llegan a Lima con su madre. Cómo su propia comunidad apoyándose en las reformas de Velasco le niega sus derechos como campesino, por considerarlo artesano. Sin embargo, él seguirá haciendo chacra con el mate.

Seguimos conversando:

Después de eso nos han invitado en Miraflores para hacer una exposición en Art Center en el Ricardo Palma... Asociación Nacional de Artesanos era. Eso ya lo habían creado antes y en ese tiempo venían acá unos turistas que eran del Cuerpo de Paz... ¿Usted ha oído hablar de eso?

- Sí, sí... el Cuerpo de Paz, claro...

Ya. Entonces ellos nos han incentivado para hacer esa exposición. Yo tengo la hoja de invitación hasta ahora y decía: "los artesanos del Valle del Mantaro, Sixto Seguil", así... "invitados para hacer una exposición". Y cuando nos trajeron les preguntamos "¿cuánto vamos a pagar por esto, señorita, señor...?". -Ustedes no van a pagar nada, nos dijeron... eso también nos dio miedo. Cuando fuimos a exponer nuestros trabajos ahí, nos llevaron en ómnibus para acá, para allá. En mi pueblo se decía que Lima estaba al pie del cielo (risas). Cuando nos hemos embarcado en tren empezamos a ver que el sol era diferente, que no era un clima como de nosotros... ¡Ya hemos llegado al pie del cielo! (risas). Era una ciudad tan gigante todo esto.

Nos han transportado en ómnibus a todos los artesanos que hemos venido; todos éramos de diferentes líneas, unos de madera, otros de barro, otros de lauja. Entonces nos llevaron a Miraflores y cuando nos llevaban a los museos, mi madre se quedaba así, un poco asombrada. No sabíamos dónde estábamos. ¡Es un sueño! Y al final le he preguntado al del Cuerpo de Paz, que era nuestro amigo, que cuánto le íbamos a deber -aparte que creíamos que nuestros trabajos que ya los habían vendido todos en la galería eran también para pagarles todo esto. "Señor Edwin -que así se llamaba- ¿cuánto pagaremos acá por todas estas cosas?". -Nada, dijo, -el Cuerpo de Paz financia todo esto, es un apoyo, así que no te preocupes por nada. Lo que se ha vendido de tus trabajos te lo vamos a dar-. Pero en todo eso había miedo, señora...

Claro...

No sabíamos conducirnos todavía nosotros y nos han ayudado esas instituciones. Luego, ya en otra oportunidad, fuimos invitados para la Primera Bienal que fue en el Museo de Arte en el año '67. Ahí nomás, en ese mismo año, fuimos invitados para la inauguración del Parque de las Leyendas y de otro museo. En ese tiempo me compró mi trabajo el señor embajador Antonio Núñez, del Perú. Me dijo "sus obras han ganado, pero yo las he comprado". ¿Cómo será? dije yo.

Me dijo: "le voy a dar una carta y ya usted recoge su trabajo". No era ya la carta, sino que era el premio con la compra del mate y después cobré el dinero en el banco, señora. Así que de ese dinero he ido empezando. Todo era como un sueño; como si alguien nos hubiera traído... como esos viajeros que le estaba contando...

¿Cómo la conversación de los cerros?

Como si estuviera regalándote alguien. Así era también esta vivencia del trabajo que he ejercido, señora. Ya se habló de Cochas, ya se habló de los artesanos, se difundió por televisión... Cuando regresé a mi pueblo (ya había habido golpe de estado y yo tenía un pequeño terreno de la comunidad; una parcela) un señor me dijo: "Sixto, ¿tú eres artesano, no? Ahora Velasco dice que cada profesión es una sola, zapatero es zapatero, sastre es sastre, campesino es campesino, agricultor a su campo, no debes tener doble oficio. Tú eres artesano, dices que estás en Lima y eso te gusta. Entonces la tierra le vamos a dar a otro". Así me dijo. -Pero tío, ¿cómo me va a hacer eso?- le dije. -Solamente yo me he ido un tiempo y yo necesito la tierra. Yo soy comunero, siempre del pueblo-. "No. Ya eres artesano, es arte, dicen". Así me dijo. Todavía no habían llegado allá todas esas cosas. Ellos mismos han aprendido. Ahora ya también sus hijos comercializan. Por eso digo que no se puede criticar sin saber mucho.

Quizá habrían creído que usted, al haber tenido tanto prestigio, al valorarse tanto su trabajo, iba a cambiar como algunos lo hacen. A veces cuando la gente alcanza algún nivel, se cree más...

Sí. Usted tiene razón. Cuando mi madre estaba todavía en Huancayo me decía: -si tú vives en Lima, ¿por qué andas así?. Soy así, mamá. Soy humilde. Lo que vale es mi corazón, mi pensamiento, mi amabilidad, le decía yo. -Sí. Así está bien, hijo, me decía.

¿Su mamá es la que le enseñó esto?

Sí...

Don Sixto Seguil nos ha narrado algunos pasajes de su vida y cómo llega a Lima donde radica actualmente al lado de su esposa, de sus hijos y de su madre, que está enferma que casi no puede hablar y a la cual cuida con mucho cariño.

La conversación que realizamos la hacemos fundamentalmente con Don Sixto, pero es importante señalar que él no se expresa como individuo sino siempre ligado a su familia, su esposa e hijas, a sus abuelos y a su madre que es su maestra.

Sus hijos están muy motivados y participan en las actividades que realizan sus padres. Su hija Sonia es la que mejor sigue los pasos de su padre; sin embargo, todos desde niños ya burilan los mates.

Nos cuenta también, cómo algunas personas le dicen que no lo entienden. Él que podría vivir muy bien fuera del país, en Europa, tiene que trabajar tanto en Lima haciendo sus mates y vendiendo fruta. Sin embargo, para él ésta es su tierra; Cochas es su pueblo querido que ha tratado de reproducir en el lugar donde actualmente vive, sembrando árboles y plantitas como si estuviera haciendo chacra en su pueblo,

En su casa también prepara la patasca para recibir a los parientes y a los que quieran ir no sólo para obtener dinero sino para tener la oportunidad de seguir conversando con la familia, con el paisaje y con los mates que siempre están presentes.

Debo decir:

Vivir la chacra en Lima es cuestión sustantiva para los andinos que en ella estamos, el documento que presentamos es un primer acercamiento a la conversación que debe ser permanente y entre todas las personas que participan en la chacra.

Quiero expresar mi agradecimiento a don Sixto Seguil, por permitirme esta conversación; a él y a toda su familia, es un compromiso seguir conversando.

A la comunidad que tratamos de vivir en el IDEAS que es el sustento que me ha dado fuerzas para seguir adelante.

A Mirko por su gran apoyo en la transcripción y revisión de la conversación con don Sixto a la que me acompañó.

A toda mi familia por su respaldo permanente, a mi hermana por su paciencia con la digitación y organización de los textos; a Manuel por las fotos. A todos los que me acompañan y expresan cariño. Muchas gracias.



Mate burilado y quemado. Ayacucho. Fin del siglo XVIII

