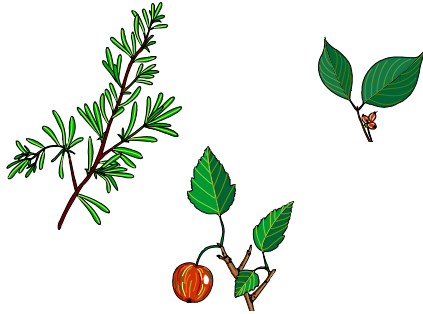




Las Crianzas de las Wacas

Los Parientes Silvestres de las Plantas Alimenticias
Cultivadas en los Andes.



© **Las Crianzas de las Wacas.** Los parientes silvestres de las plantas alimenticias cultivadas en los Andes.

© PRATEC. Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas.
Jr. Horacio Urteaga 1818, Jesús María. Lima 11. Perú.
Teléfono: 4-639545. Email: pratec@ddm.com.pe
Aptdo. 11-0559

Primera Edición: Lima, Febrero 1999.

ISBN: 9972-646-10-6

Gladys Faiffer.

*Diseño y diagramación, composición de textos y cuidado de edición:
Av. Aurelio García y García 1563-C, Urb. Los Cipreses. Lima 1. Perú.
Telefax: 5-643201. Email: gladys@ddm.com.pe*

*Impreso en: **Gráfica Bellido SRL.***

Los Zafiros 244, Balconcillo. Tel. 4-702773.

Índice general

I. LAS CRIANZAS DE LAS WACAS.....	VII
Grimaldo Rengifo V. PRATEC.	
1. La visión andina de los parientes silvestres de las plantas cultivadas.	ix
2. El camino de las semillas entre las chacras de la comunidad humana y la de las deidades: de la “domesticación al asilvestramiento” y viceversa.	xv
Bibliografía.	xviii
II. LOS SACHAS Y SUS PARIENTES CHACAREROS	19
Mario Arévalo. Asociación PRADERA. Tarapoto	
1. Los Cultivos del Monte y la Chacra.	21
2. El Sacha mujea con la chacra.	28
III. LAS PLANTITAS DEL GENTIL SON SUS PADRES DE NUESTRAS PAPITAS.	31
INDEA-Cajamarca.	
1. Las Plantas de los Gentiles.	33
2. GLOSARIO	44
IV. LOS ACHACHILAS TIENEN SU CHACRA.	45
PAQALQU - Asociación para la Promoción Rural. Puno.	
1. INTRODUCCION	47
2. Contexto de la crianza de los parientes silvestres:	48
2.1. Agricultura peruana:	48
2.2. Crianza de especies silvestres.	50
3. La Sallqa en la crianza del paisaje.	81
3.1. Crianza de la sewenqa: (Cortadera sp).	81
3.2. Crianza del Mutumutu (Acacia spp):	82
3.3. Vivencia de los animales de la Sallqa.	83
4. Las deidades también tienen sus vivencias.	83
5. Los cuentos andinos son reguladores (normas) de la vida en los Jaqis (hombres).	85
V. LOS ALIMENTOS QUE TENEMOS HOY VIENEN DE LOS APHARU Y AARA, DE ESO VIENEN.	89
Asociación Chuyma de Apoyo Rural - “CHUYMA ARU”.	
INTRODUCCION.	91
¿Cómo crían las deidades a sus chacras?	92
¿Cómo la Comunidad Humana colabora en la crianza de las chacras de los Achachilas?	92

A. Nuestros parientes silvestres en los Ayllus de Conima, Tilali, Moho, Ilave y Juli.	
Puno.	93
1. En la crianza armoniosa, todas las deidades están presentes.	95
2. Los animales silvestres y criados son de la qota Mama y de los Achachilas.	96
3. Los aphaarus y las aaras o ajaras son de la chacra de los gentiles.	98
4. Los animales silvestres también son los animales de los gentiles.	99
5. Los parientes silvestres, las plantas y animales de crianza humana se turnan para criar a los hombres.	100
6. Todos los parientes silvestres son personas y nos conversan.	102
B. Los Parientes silvestres en las diferentes crianzas.	106
1. Parientes silvestres vegetales.	106
1.1. Como Señas.	107
1.2. En la Crianza de Chacras y Suelos.	109
1.3. En la Crianza del Agua.	110
1.4. En la Crianza de los Animales.	110
1.5. En la Crianza de la Comunidad Humana.	110
a) Como alimentos.	110
b) Como medicina.	117
c) Como materiales que ayudan en la crianza del kuntur Mama.	118
d) Como recados que ayudan en las celebraciones rituales de las crianzas.	118
2. Parientes silvestres animales.	118
2.1. Como Señas.	119
a) En la crianza de chacras y suelos.	125
b) En la crianza del agua.	126
c) En la crianza de los animales.	126
d) En la Crianza de la comunidad humana.	127
2.2. Como alimentos.	128
2.3. Como Medicinas.	129
2.4. Como Recados que ayudan en la celebración de los rituales de las Crianzas.	130
3. Otros parientes.	131
1. Minerales	131
2. Fenómenos Meteorológicos.	132
3. Fenómenos Físicos.	134
4. Astros	134
5. Sueños	135
C. Los parientes silvestres en el camino a una nueva forma de crianza.	136
D. Autoridades de los parientes silvestres.	144
E. Los rituales a los parientes silvestres.	150

VI. SALQAWAN UYWANACUY. CRIANZA CON LA SALQA 171

Asociación Pucará- Savia Andina.	
INTRODUCCION.	173
1. Muchuy Tiempo (Tiempo de carestía).	175
2. Chacras de la salqa con parientes cultivados por la comunidad humana.	177
3. Chacras de la Salqa sin parientes criados por la comunidad humana.	182
4. Ayaras y su utilización.	185
5. Wayra cosas y su utilización.	186
6. Asilvestramiento.	187
7. Domesticación.	188
8. Algunas crianzas del agua.	189
9. Animales de la Salqa.	190
10. Turno o Cargo.	191
11. Waqas Illas.	194
12. Reflexionando prospectivamente.	195
GLOSARIO	196

VII. CHAKRATAQA LLAPANCIKI UYWANCHIQ.TODOS CRIAMOS LA 199

CHACRA. 199

Asociación Wari Ayacucho. AWAY	199
INTRODUCCION.	201
1. Chakrataqa Llapanchikmi Uywanchiq. Todos Criamos la Chacra.	202
2. Parientes silvestres de las plantas alimenticias cultivadas en los andes.	203
3. Los animales silvestres son crianza de las Wacas.	208
4. Crianza de la chacra por los santos de la religión cristiana.	209
5. Comentarios acerca del tema.	210

VIII. ESTA PLANTITA, ES DE LA CHACRA DE TAYTA HUAMANI... 211

PAM - Programa de Aprendizaje Mutuo. Ayacucho.	211
1. "Somos sus plantas, nos está viendo también, como su Huamanripa de su jardín..."	213
2. "Padre tayta apu, tu plantita pues dame, para tus hijos, para tu agua, para tu fiesta..."	215
3. "Los apus tienen chacras igualmente como nosotros, cristianos serán pués..."	218
4. "Cada Apu tiene su manera de criar sus plantas y animales..."	219

IX. KIPA, KITA Y PURUN KAUSAY. CRIANZA DE LA BIODIVERSIDAD 225

ANDINA EN EL PAISAJE NATURAL 225

A.B.A. - Asociación Bartolomé Aripaylla. Ayacucho.	225
INTRODUCCION.	227
1. Los cultivos se hacen purun.	228
2. Las crianzas de los Huamanis y Quchas.	231

3. Cultivo de gentiles y animales.	233
4. Illa de los Cultivos.	235
X. LA ARAC PAPITA AVISA PARA LA SIEMBRA	237
CESA. -Centro de Servicios Agropecuarios- Paucartambo - Cuzco.	
1. Los Apus y la Sallka también crían.	239
2. Las Arac papas en la microcuenca del Huilluca, distrito de Challabamba.	240
XI. LOS PARIENTES SILVESTRES DE LAS PLANTAS ALIMENTICIAS CULTIVADAS EN	
 VICOS. ANCASH	243
Asociación URPICHALLAY - Huaraz.	243
1. Tubérculos:	245
1.1. Papa	245
1.2. Oca	246
1.3. Olluco	246
1.4. Mashua	246
2. Raíces.	246
2.1. Nabo	246
3. Leguminosas.	247
3.1. Chocho.	247
4. Granos.	247
4.1. Quinua.	247
4.2. Achis.	247
5. Hortalizas.	247
5.1. Col	247
5.2. Berros.	248
6. Frutales.	248
6.1. Purush.	248
6.2. Uvillas.	248
6.3. Fresa.	248
6.4. Macha macha.	248
6.5. Carhuachaccla.	248
6.6. Mullaca.	249
7. Condimentos.	249
7.1. Chinchu. (Huacatay)	249
7.2. Hierba buena.	249
7.3. Culantro.	249



1. *Las Crianzas de las Vacas*



*Los Parientes Silvestres de las Plantas
Alimenticias Cultivadas en los Andes*

Grimaldo Rengifo Vásquez

PRATEC - Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas



Las Crianzas de las Wacas

Los Parientes Silvestres de las plantas alimenticias cultivadas en los Andes¹



1. La visión andina de los parientes silvestres de las plantas cultivadas.

La noción de pariente silvestre como progenitor natural de una planta cultivada es vivenciada por las comunidades andinas de una manera muy particular. En principio no aparece la división entre lo cultivado y lo no cultivado. Para ellos todo es objeto de cultivo y crianza. Si bien la comunidad humana, como veremos luego, no es la que cultiva a un *kita olluco*, para el poblador andino esta planta es una crianza que está bajo el cuidado de sus deidades o Apus y no algo que está libremente en la naturaleza. En su visión del mundo todo ser viviente por definición es chacarero, incluyendo por cierto a deidades incorporadas como la Virgen María y los santos. Nadie está excluido de la crianza. Doña Angela Sangay Delgado, de Cajamarca, nos dice al respecto lo siguiente:

"Cuando somos pasadores de fiesta del patrón Santiago, o de la Virgen del Rosario, señalamos sus cuyes, su carnero, sus gallinas, pa' que aumenten para el año. Igual se les señala su chacra de maíz, papas, ollucos... aumentan y no se mueren. Así atendemos a la gente que viene a la fiesta. Cuando pasamos fiesta de las cruces en mayo (fiesta del agua) también produce harto la chacra".

¹ Versiones preliminares de este artículo aparecen como parte de uno escrito con Jorge Ishizawa con el nombre de "Los caminos andinos de las semillas" título que también lleva el libro publicado por PRATEC en enero de 1997. También aparece en un manuscrito del PRATEC titulado: "Experiencias de conservación in situ de plantas nativas cultivadas en el Perú". Noviembre de 1997. Lima. Esta es una versión que recoge ambos escritos y los complementa con los aportes de los diversos núcleos de vigorización de la chacra que trabajan en los Andes y en la Amazonia Alta.

En Socos, Ayacucho, la Virgen de la Asunción, San Cristóbal o Tayta Amo, son considerados como chacareros. “*Mama Asunta es una chacarera al igual que San Cristóbal. Todos tienen su chacra*”, nos dice doña Anatolia Ventura del ayllu Away, de Socos. Al decir de la Asociación Wari de Ayacucho:

"Los ayllus al visitar a los mayordomos lo hacen llevando sus semillas, y piden a éstos que en la siembra de la chacra de los santos, también siembren las semillas de los ayllus a manera de qatichiy (hacer seguir a la semilla en la siembra)".

La *sallqa* que podría ser el equivalente quechua de *naturaleza*, de lo "no domesticado" es concebida por los andinos como la chacra de las deidades. Las vicuñas, por ejemplo, son el "ganado de los Apus". Los Apus crían también papas. En Yunguyo, Puno las denominan *Kapharu*. Las ocas de los Apus, son las *Kitha apilla*, sus quinuas son las *Ajaras*. En Cajamarca se conoce que el cerro Yanaorcco en Chotén y el Hualgayoc en Chetilla -que son Apus regionales- crían a la denominada "papa gentil" (papa "silvestre"). En Chotén, el Apu Huambolpunta cría a la *sarakewa* (maíz "silvestre") que en este caso no es propiamente un progenitor del maíz. El Chuquimasa, en Chetilla cría a la *arrakewa* (arracacha "silvestre"). De otro lado los mismos integrantes de la *sallqa* son chacareros. Es así que se puede encontrar papas que son "papas del zorro" (atoq papa). En este caso el zorro es el chacarero.

La chacra humana, en este sentido, no es más que una re-creación de la crianza de la naturaleza que hacen las deidades. En la chacra humana ciertas plantas de la *sallqa* han devenido en plantas cultivadas. El clima se ha recreado en microclima. El agua se recrea en riego y ciertos animales en crianzas. La naturaleza, de este modo, se enriquece con mayor diversidad aportada por la crianza que hace la comunidad humana.

La dicotomía silvestre-domesticado para la ciencia agronómica aparece en el neolítico con la denominada revolución agrícola, etapa en la que se asume que el hombre trata de independizarse de los ciclos de la naturaleza a partir de la domesticación de plantas. Desde allí, el hombre dependerá no tanto de lo que la naturaleza le puede brindar como de lo que pueda lograr con su trabajo transformador. Surge la actividad agropecuaria y con ella las plantas y animales domésticos que son apreciados como artefactos, creaciones artificiales hechas por el hombre a partir de los productos que la naturaleza le proporciona y que ya no pueden regenerarse al margen de la intervención humana. Dependen de éste para su sobrevivencia.

Por oposición, aparece lo *no domesticado*, lo silvestre, la naturaleza virgen e intocada que está allí como espacio potencial para la actividad transformadora del hombre. La naturaleza, en esta visión del mundo es considerada como alguien que se le opone al hombre mientras éste no revierta este dominio mediante la técnica. La técnica es el atributo que distingue y separa al hombre de la naturaleza y mediante la cuál se hace posible la transformación de aquella. Lo silvestre no es pues sino una etapa en la transición de la naturaleza hacia la cultura, una etapa a ser superada y no con quién hay que convivir.

Esta dicotomía, no tiene validez universal. Pertenece a la tradición técnica y científica occidental que se considera a sí misma como única, relegando, por ser hija del evolucionismo, a otros saberes a la condición de pre-científicos y atrasados. El tiempo lineal no cuenta para una cultura como la andina que se regenera al ritmo de los ciclos de la naturaleza. Su “tiempo” es cíclico. Para la mentalidad del hombre andino la agricultura ha estado allí desde siempre, no es producto de la evolución. Guamán Poma de Ayala, catequista cristiano del siglo XVII, cuando dibuja a Adán y Eva los dibuja como chacareros.

En los Andes se habla de *chaco* y *chacra* como dos modalidades de conversación de la comunidad humana con la naturaleza y con las plantas cultivadas. En el *chaco*, la comunidad humana accede, previo pedido a las deidades tutelares, a los integrantes de la naturaleza, sean éstos peces, árboles, animales o plantas medicinales. La naturaleza luego del chaco queda cultivada, raleada, pues lo que hace la comunidad humana es una “saca controlada” que ayuda al rebrote vigoroso en momentos en que la naturaleza por manifestaciones diversas así “lo pide”. Hay chacos de zorros, de venados, de perdices, de árboles, que se realizan en la actualidad en las diversas comunidades andinas y amazónicas. No es que la caza y recolección quedaron relegadas por ser ahora pueblos agricultores, sino que se siguen realizando ambas actividades como dos modos de criar a la naturaleza.

La comunidad humana, en este sentido, cría a la naturaleza, mientras ésta cría con sus productos a la comunidad humana. Las plantas llamadas “silvestres» crían a los hombres y a los animales. Se alternan con las cultivadas cuando no es “buen año” para éstas. Las plantas silvestres tienen relación de familiaridad con las cultivadas, son los “abuelos” o cultivos de los antepasados, los “gentiles” como dicen en Ayacucho. Se les conoce con el nombre de “*Kita*” y crecen mayor-

mente en los cerros, en las chacras que pasan por un prolongado período de descanso (chacras "purum" o "purmas") o en cualquier zona propicia para su crecimiento como se verá luego en el testimonio del aymara Justo Choque.

Es bueno indicar que las plantas "silvestres" científicamente son considerados los progenitores de las plantas cultivadas. Sin embargo y en concordancia con la visión campesina del tiempo no existe un progenitor silvestre del cual se origine un cultivo. Un cultivo, como toda forma de vida procede de una madre ("maman" en el quechua ayacuchano). No existe un cultivo sin su *maman*, incluso el maíz que, al parecer no tiene a los Andes como su centro de origen, para el campesino tiene su "maman". Las madres vienen a ser como ellos indican una "clasecita" de semilla que se encarga de acompañar la procreación de los ecotipos. Así entonces los campesinos distinguen las *maman* de aquellos cultivos de los Apus y de la sallqa. Estos últimos pueden ser eventualmente lo que oficialmente se conoce como "parientes silvestres", aunque en algunos casos, como la *mama ajara* (quinua silvestre), pueden ser la misma. En otros casos las *maman* pueden ser las mismas plantas cultivadas u otras formas de vida con caracteres particulares.

Veamos algunos ejemplos de las "formas silvestres" de plantas cultivadas.

PLANTAS CULTIVADAS Y SUS "FORMAS SILVESTRES" .

Comunidades de Chuquihuarcaya y Chaka. 1996.

Cultivos	Nombre silvestre	Uso
Olluco	Monte olluco	
Orégano	Orqo orégano	Para cólico causado por el aire
Manzanilla	Quita manzanilla	
Salvia	Pampa lloqa	Para cólico causado por el frío.
Mashua	Quita mashua	
Llantén	Orqo llantén	Para golpes, heridas.
Quinua	Ayala o ichka	Consumo humano (hojas)

Fuente: CCC. Ayacucho, 1996.

Comunidad de Socos

Cultivos	Nombre de la forma silvestre.
Mashua	Kita gentil mashua Kita mashua Gentilpa mashua
Oca	Oca occa Gentilpa ocan Kita oca
Olluco	Kita olluco Monte olluco Purun olluco
Papa	Atocc papa Sacapo Waña papa Kita papa Yutupa papan Gentilpa papa
Arracacha	Purun raqacha Huerta racacha
Camote	Gentilpa camote
Kiwicha	Atacco
Quinoa	Kita liqchua o Ayala Ayala o ichka
Tarwi	Qera Hatun qira Urqu qira Pampa qira
Calabaza	Kita calabaza

Fuente: Wari, 1996.

Muchas plantas del monte conviven en o cerca a la chacra de la comunidad humana. En Lamas -Tarapoto, se llaman “sachas” a estos cultivos. Sacha en el quechua local significa monte. Así existe el *sacha inchic* o maní del monte, el *sacha pepino* o pepino del monte, la *sachapapa* o papa del monte, etc. que se crían conjuntamente con otros cultivos. Las “sachas” son crianzas del monte y algunas también de las deidades como el *ajosacha*.

Lo que sigue es una relación de “sachas” que crecen en la chacra y se cultivan como dicen los lugareños: “*arrancando y pegando*”, es decir que cosechan y siembran. Al nombre de la planta que es cultivada en la chacra humana, se le agrega el prefijo “sacha”, sin que ello signifique que la “*sacha*” sea un progenitor de la planta cultivada. Es sólo por sus características externas -formas- y algunos otros atributos -olor-, que se hace esta homonimia, agregándole a la planta criada por el monte el prefijo “*sacha*” seguido del nombre que le corresponde a la planta cultivada.

Cultivo del monte	Cultivo de la comunidad humana
Sacha isleño	Isleño guineo
Yuquilla	Yuca
Sacha papa	Papa
Amanjoy Sacha	Camote
Sacha witino	Witino
Sacha ají	Ají
Sacha orégano	Orégano macho
Sacha culantro	Culantro ancho
Sacha huiro	Caña dulce
Sacha mango	Mango
Sacha sapote	Sapote
Sacha palta	Palta
Sacha granadilla	Granadilla
Sacha piña	Piña
Sacha casho	Marañón
Ajo sachá	Ajo
Sacha papaya	Papaya
Sacha guayaba	Guayaba
Ashipa sachá	Ashipa o ajipa
Sacha guisador	jengibre
Casha pepino	pepino

Fuente: PRADERA, 1996.

En este caso no se puede hablar de un progenitor silvestre pues el maní, para citar un ejemplo, no es criado por los campesinos a partir del *sacha inchic*. Se trata de especies distintas. De igual modo se puede hablar del “*sarac sarac*” que en la visión de los campesinos ayacuchanos es el pariente del maíz, un pariente criado por los *wamanis*, pero que no puede ser considerado progenitor pues en los Andes no parece haber parientes silvestres del maíz.

2. El camino de las semillas entre las chacras de la comunidad humana y la de las deidades: de la “domesticación al asilvestramiento”² y viceversa.

Según la Asociación Chuyma de Apoyo Rural, en la crianza andina de la papa y de otros cultivos se observan con frecuencia dos dinámicas dentro de las relaciones que se establecen entre las plantas “cultivadas” y las “silvestres”. La primera se expresa cuando las plantas criadas por las comunidades humanas se incorporan a las crianzas de los *achachilas* (se vuelven “silvestres”), pasando primero por un estadio de “semi-asilvestramiento” o enmalezamiento. A estas plantas los aymaras las denominan las *k'iphas* que son los tubérculos que quedan en las parcelas cosechadas, y que en años posteriores rebrotan -sin que nadie los cultive adrede-, dentro de los cultivos de otras especies. Es el caso de la asociación de oca-olluco-izaño-quinua, que en años posteriores a su cosecha principal continúan apareciendo dentro de las parcelas de otros cultivos que entran en rotación, para posteriormente volverse *apharu* [papa “silvestre”]. De esta manera, para los campesinos, las plantas cultivadas retornan a su estado silvestre y se incorporan a la chacra de los *achachilas* (chacra de las deidades).

La segunda se refiere a la “domesticación” de una planta silvestre. En el altiplano puneño en varias ocasiones se han presentado sequías por varios años consecutivos, situación que se agrava por la infestación del gorgojo de los Andes. Este problema ha originado la escasez de semilla para los sembríos de las siguientes campañas, entonces algunos agricultores acostumbran utilizar los *apharus* [papas silvestres] como nuevas semillas, incorporándolas dentro de sus variedades cultivadas. Asimismo recurren a la obtención de las plántulas silvestres para transplantarlas y criarlas dentro de sus cultivos. Esta práctica o forma de incorporar los *apharus*, también constituye un modo de ampliar la variabilidad fitogenética del cultivo de la papa. Finalmente debemos indicar que dentro de los campos de cultivo aparecen de por sí variedades nuevas, a las cuales crían y dan un trato especial hasta que se acostumbran e incorporan dentro de las variedades que crían.

Seguidamente se ofrece el testimonio de don Feliciano Justo Choque, de 66 años de edad, de la parcialidad de Charaat'a, Ayllu Marka Yoqa-Moho. Puno

2. La palabra: "asilvestramiento" que aparece aquí, se refiere a que lo domesticado puede volver al estado silvestre.

"En este lugar hay papas silvestres y les llamamos *apharus*. Estas papitas crecen en las *jach'ojjas* [tierras con bastante materia orgánica descompuesta], cerca a los corrales de ganado, estos *apharus* siempre se producen del fruto, son pequeñas papitas de color blanco, también hay quinuas silvestres. A éstas les conocemos como las *qota ch'iwias*; crecen en las orillas del lago en suelos negros y muy poco en los arenales, hay también ocas y ollucos silvestres que crecen en los rincones de las andenerías, en los pedregales o también dentro de los roquedales, los tubérculos de los ollucos silvestres son pequeñitos, son de colores amarillo, rosadito y hasta blanquitos hay, de arvejas hay uno similar que crece junto a las *ch'illkas* y *salliwares* (arbustos). Cuando yo era niño con estas papitas (*apharus*) sabemos jugar y hasta a la casa sé llevar, una vez mi mamá me ha reñido y me dijo: ¿*Para qué traes esas papitas?*, eso es de los *achachilas*.

Los abuelos solían decir que las plantas silvestres son la chacra de los *achachilas*, hay que cuidarlas, éstas son las *sallqas*. Todas las plantas cultivadas tienen sus *sallqas*; es así que en la papa está el *k'apharu*, en la quinua el *ajara*, en la oca el *k'itha apilla*, *kuchuchu* en el olluco, *k'itha olluma* en el izaño -la planta ornamental trepadora denominada pajarillo, que se recogía para aliviar el hambre en meses de escasez".

Entre las diversas chacras, tanto de los Apus, como de la comunidad humana, lo que se aprecia es pues una constante conversación y reciprocidad. No se siente que lo "domesticado" ya no regresa al estado "silvestre". Hay un continuo caminar de las plantas entre las diferentes chacras (tanto de la comunidad humana como de las deidades). Existen muchas plantas "domesticadas" que luego regresan para ser criadas en la *sallqa*, cambiando por cierto su modo de ser, se "asilvestran". Pero antes de "asilvestrarse" pasan por cambios intermedios que las preparan para volver a ser criadas por las deidades.

Sobre esta dinámica, la Asociación Bartolomé Aripaylla de Ayacucho, señala:

"..hay momentos en que las plantas cultivadas "retornan" al estado silvestre por falta de atención, estima y cuando no son cosechadas. Por ejemplo, los *kipa ollucos* (ollucos huachas) después de dos años se vuelve *kita ollucos* aunque el tamaño

de los tubérculos sea igual a lo cultivado pero ya no se sancochan, ellos sirven más como medicinales, igual sucede en quinua: se vuelve *ayala*, la *maswa*, *kita maswa*."

No existe pues en esta visión del mundo una separación tajante entre lo denominado silvestre y lo cultivado. No hay el dominio de lo humano o cultura versus el dominio de lo natural o no domesticado. Todo es naturaleza. La dinamicidad propia de los Andes es la rotación de chacras y cultivos, y ésta no es sólo una característica de los cultivos en las chacras de la comunidad humana, sino de las chacras de todas las colectividades que anidan en el Pacha. (Runas, *sallqa* y *wacas*). Existen por lo demás entre las plantas de las diferentes chacras -humanas y de las deidades- relaciones de empatía, como que se trata de miembros de un mismo ayllu cuyos integrantes se protegen entre sí de modo que permiten el brotamiento y crecimiento saludable del paisaje, como nos indican los miembros de la Asociación Aripaylla:

".. en toda chacra las plantas *saben criarse* entre ellas, sean entre cultivadas y "silvestres" y entre cultivadas y entre "silvestres". Por ejemplo es común encontrar chacras de papa circundadas por plantas de *muña*, ajos o surcos de *maswa*, las que lo previenen del ataque de plagas y enfermedades. De otro lado, para recuperar la fertilidad de chacras maiceras no se acostumbra deshierbar a una especie de trébol (flores amarillas). En forma general las plantas "silvestres" ayudan a conservar la fertilidad de suelos, tienen bondades en el control de plagas y enfermedades de los cultivos tanto en la chacra como en el almacén".

En similar sentido, la Asociación Wari señala:

"Las plantas cultivadas siempre están acompañadas de plantas silvestres, esto se debe a que juntas se defienden de la presencia de plagas y enfermedades; además ciertas plantas silvestres ayudan a mantener la fertilidad de los suelos de los cuales se nutren las plantas cultivadas".

Estamos pues, ante una visión panculturalista del mundo, donde no sólo la comunidad humana cría, sino donde también crían la naturaleza y las deidades, de modo que aquí nos vivenciamos como comunidad de criadores donde la sabiduría se expresa en saber criar y en saber dejarse criar.

Bibliografía.

- Asociación Bartolomé Aripaylla. **Propuesta PNUD: Vigorización “in chacra” de plantas cultivadas en el Perú.** Ayacucho. Setiembre, 1996. Manuscrito.
- Asociación Chuyma de Apoyo Rural. “Chuyma Aru”. **Propuesta PNUD-Pratec: Vigorización “in chacra” de plantas cultivadas en el Perú.** Puno, Octubre, 1996. Manuscrito.
- Asociación para la Promoción Rural “Paqalqu”. **Vigorización “in chacra” de plantas cultivadas en el Perú.** Yunguyo. Puno. Octubre, 1996. Manuscrito.
- Asociación Rural Pradera. **Vigorización de la chacra campesina en el Bajo Mayo.** Tarapoto. Agosto, 1996. Manuscrito.
- Asociación Wari. **Propuesta Pnud-Pratec: Vigorización “in chacra” de plantas cultivadas en el Perú.** Ayacucho. Agosto, 1996. Manuscrito.
- Asociación Savia Andina. ASAP. “ La chacra es el centro de la diversidad”. En: **Los Caminos andinos de las semillas**”. Pratec. Lima, 1997.
- Centro de Capacitación Campesina (CCC). Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga. **Vigorización in chacra de plantas cultivadas en el Perú. Propuesta Pnud-Pratec.** Ayacucho, Octubre, 1996. Manuscrito.
- Núcleo de Vigorización de Cajamarca. **Informe Interno.** Octubre, 1996. Cajamarca. Manuscrito.
- Rengifo, G. y Ishizawa, J. “Los Caminos andinos de las semillas”. En: **Los caminos andinos de las semillas.** Pratec. Lima, 1997.

II. *Los Sachas y sus parientes chacareros*

*Parientes Silvestres de las Plantas Cultivadas en la
Chacra Campesina.*

Mario Arévalo.

Asociación PRADERA. Tarapoto.



II. Los Sachas y sus parientes chacareros



1. Los Cultivos del Monte y la Chacra.

Recuerdo el testimonio de don Angel Tapullima de la comunidad campesina de Solo-Lamas, en un comentario sobre el asemillamiento o mujeo de la diversidad campesina en el libro "Rituales y Semillas":

"En una chacra criada con cariño nada falta, hay de todo, el monte (los sachas) *mujea* (se asemilla con la chacra, quiere que sea como él... el *Shapshico* (ánima del monte) hace chacra, siembra en la chacra, como los animales cuando llevan de un lado a otro las semillas que luego brotan. No siembra el runa chacarero solamente, todos siembran, el viento, la lluvia, todos son chacareros.. la chacra es el monte mismo".

En el monte encontramos la *sacha anuna* (anona) ácida y amarga, Rosa Né linda Sinarahua viéndolo hermoso y brotado de frutos no le tocó en el rozo, se quedó dentro la chacra. Después de tres años nos regalaba la anunilla con frutos grandes y dulces. Ella dice:

"La sacha anona no olvida, el monte siempre hace brotar frutos como de antes, ácidos y amargos cada cierto tiempo..."

Nos relata don Viviano Ruiz de la comunidad de Las Flores del Río Mayo, sector o camino Remerarca:

"El sacha cumal, cosechando en el monte es duro y *caulla*, las papas son *ango* un poco *patcos*, sogas gruesas y hojas más menudas.. en la chacra aparece como todos sabemos como un "visitante", el campesino no lo siembra, pero ahí está luego de la cosecha de maíz suave paisano, frejol o algodón pardo; sus papas

más dulces, arenosas y de variados colores, es el mismísimo camote. Si tenemos paciencia al cosechar se encontrará un poco adentro papas grandes, *papas maman* decimos, a éstas hay que partirlas y una mitad se deja como sembrada, guardada... luego la chacra se hace o vuelve purma y el camote retorna como *sacha cumal*. La vida es así el monte te enseña a mujear...".

Don Amílcar Sánchez, me decía:

"Nos han metido en la cabeza que todo lo que es *sacha* es amargo, ácido, desagradable y venenoso. Pero no es así, es todo lo contrario, hay muchísimos ejemplos: la *sacha granadilla*; de cáscara dura y vidriosa, de sabor y olor agradables, sin embargo criada en la chacra a partir de la propia semilla es otra, ácida sin olor y de cáscara suave, es muy querida por las víboras. El *sacha cacao*; con cuyo mujo recojido del monte se hacen cacahuales, sus arbustos son vigorosos, frondosos. Durante tres o cuatro años vive en comunión con otras plantas como: limón, plátanos, ajíes, palmeras, más tarde al acostumbrarse, quiere estar sólo, no permite en su área de frondosidad ninguna compañía, sus frutos se hacen más pequeños, el suelo envejece. Dicen los campesinos que al principio le acompaña el *sacha runa*, más tarde se aleja, deja la crianza. Estas chacras se empurman muy lentamente..."

En una oportunidad, me contó Alvina Satalaya, lo siguiente:

"Del monte alto trajimos *sacha papa*, sus hojitas son parecidas a una mano, en un bordecito escarbado por el añuje le encontramos, jalamos las sogas y se levantan las papas: grandes y parecidas a una pata de vaca. En realidad eran papas, -si el añuje come, nosotros también podemos comer- dijo mi marido. La trajimos a la chacra y sembramos, después de un año en la hoyada pudimos probarlo, sus flores moraditas pequeñas de un vuelito (lotecito) regular hemos cosechado. Volvimos a sembrar las mejores, las ojoncitas, pero no brotaron. Hay sachas que sólo te aceptan una vez....

Con el *sacha curao* me pasó diferente. Del chontal lo hemos traído a mi chacra, en buena luna (mengua que es la luna sembradora para los mayinos), seis papitas chiquitas sembramos en la hoyadita cerca a la chacra nueva. Maíz, frejol cosechamos, pasó toda la campaña y el *sacha curao* ni a mirar salía. No me ha querido, he dicho. Cuando después de dos años le encuentro bien tupido en la purma. En la chacra del centro (machu sacha) se acostumbra..."

Doña Manuela Salas Fasabi relata:

"El *rumo pampino* es la *sacha yuca* de una sola papa profunda, se desarrolla en la chacra durante un año, su tronco es grueso y tiene varias yuquitas pequeñas. En algún momento en la chacra se encuentra un tronquito de apariencia atrasada, resentida, levantarle no es fácil, hay que cavar un poco, ya uno sabe que puede ser *rumo pampino*, ésta yuca no es para comer, está llena de *zungas* (fibras), el palo se guarda hasta luna exacta para sembrar, es el guardiancito de la chacra..."

La *huaca*, es un arbusto de cuyas hojas se hace un macerado que regularmente es utilizado en la pesca en pequeñas quebradas. Los lamistas utilizan la *huaca* para curar chacras del exceso de hormigas, las hojas casi secas: *huañu- huañu*, se queman en la noche para ahuyentar zorros o atcos depredadores de gallinas de corral. La *sacha huaca* o *huaca del monte* es de hojas finas, mientras que la cultivada o domesticada es de hojas anchas. Mauricio Tapullima comunero mayino dice:

"Mi huacal del monte es más dulce, no tiene olor fuerte, fácil nomás agarras (pescas) en un trecho, el peje no le malicia. En cambio la huaca ancha de esta chacra es de olor fuerte, penetrante, el pez fácilmente le malicia y huye, se hace más difícil pescar."

Lorenzo Tapullima Sangama, relata que el *sara pijuayo* o *sacha pijuayo*, palmera oriunda de la selva baja amazónica, ha sido traída a la chacra del Mayo y:

"Nunca ha dado *huayos* (frutos) como debe ser, racimos puro hueso, racimos con frutos vanos o racimos con dos o tres frutitos, cuando se le cuida no quiere, regado en el *manchal* (montaña) en cambio la situación cambia mucho..."

Como dice Angel Tapullima:

"En la chacra, la *sacha papa*, es papa del monte, no existe ninguna diferencia de sabor o color, comparada con el tubérculo, incluso las hojas, el tamaño del tronco, el color de las ramas, el tiempo de fructificación, es el mismo con relación a la criada en la chacra, es la misma *sacha papa* no domesticada. Pero estando en el monte, el cosecharla requiere de mayor respeto, en cada tronquito se encuentran pocas papitas, pero entre ellas unas más grandes en forma de *moquete* (mano semi abierta con los dedos doblados) que son mujo para el monte,

ésta es la *papa supai*, chacra del *sacha runa*. Pocos campesinos encuentran el *moque papas*, si no tienes *mano suerte* (buena mano), se profundiza en la tierra, desaparece..."

De todas las purgas, las sogas o *huascas*, de hojas menudas son a las que mayor respeto les tenemos. La *purga huasca*, de hojas coloradas; *quin quin sanango*, *chiric sanango*, *ayahuasca*, *tambor huasca*; todas ellas se encuentran en el monte. Criadas en la chacra no son buenas para purga. El *renaco*, sembrado en la huerta no cura cuando es joven; recién a los cinco o seis años le visita su madre, que es una pequeña mujer de cara grande y cabellos largos. Hacen una fiesta las ánimas bajo el árbol, algunas personas de espíritu fuerte asisten a esta fiesta cuando se encuentran dormidas. A partir de entonces el *renaco* es bueno para curar el reumatismo, fracturas, golpes, etc. El *pan de árbol* tiene como *ánima* a un hombre moreno de ojos grandes, de pequeña estatura, come los primeros frutos, mece con fuerza las ramas del *pan de árbol* a la media noche en los días de luna llena. Entonces, -comenta Angel Tapullima-, "la resina es buena para curar todo tipo de dolores de huesos y articulaciones. Niños con quebraduras son pasados por entre las chobas (raíces aéreas) del *renaco banco*..."

El *ojé ushco* o *sacha ojé*, es un árbol de monte alto o *machu sacha*, los campesinos acostumbran llevarle a los linderos de la chacra, como *sinchinas* o postes para cercos o para criarlos ex profesamente.

Don Teófilo Tuanama de Maceda relata:

"...la resina de esta planta ya domesticada no es purgante para el hombre; solamente es bueno para enfermedades de la piel como el *misho caracha* y otros. No tiene *ánima* como el *sacha ojé*.

Cuando el *choba renaco* y el *huacra renaco*, son sembrados por el *runa* en las huertas cercanas, y se encuentran en épocas de curación crece entre sus ramas una sogá que la envuelve, esta sogá es la madre del *renaco*, de nombre *renaquillo*, que es la misma mujer de cabellos largos, *ánima* del *renaco*. El *renaquillo* puede aparecer también en un árbol cualquiera cercano al *renaco*, sus frutos rojos y dulces son blanco de aves nocturnas principalmentemte del *chusqui*, *buho*..."

El *shinguri* es un arbusto parecido al *huingo*, pero de hojas anchas, los campesinos lo traen del monte a la chacra. No siempre se acostumbra,

de ser así, en la primera siembra brota, de lo contrario deberá ser otro miembro de la familia quien lo siembre, así se irá probando. Se llama también *chingurana*, el cazador se frota el cuerpo con las hojas y se las lleva consigo cuando sale de *chapana*. El *ánima* que visita el *shinguri* se llama: *shapingo*. Dice don Olegario Sinarahua de Churuyaco:

"El shapingo es muy *sinverguenza*, se presenta muchas veces en la chacra."

El *shimi panpachano* es una especie de palmera pequeña parecida al *dale dale* que originariamente crece en el monte. Don Olegario Sinarahua relata:

"... el macho es llevado a la chacra. De raíces carnosas, se parece a un *suri* grande cuando es macho, cuando es hembra es muy pequeña como collar de bolitas blancas. La raíz se utiliza para amansar animales. Las semillas cuando entran en contacto con las personas coléricas, violentas, tienen similar efecto. En la chacra se acostumbra únicamente el macho, raras veces crece la hembra, de ser así los campesinos dicen no tener contratiempos, pleitos durante todo este tiempo."

En Maceda vive Redeilinda Pizango, "chacarera de toda la vida" - como se identifica ella misma, ella nos dice:

" Nos aparecen las plantas, todo lo que vemos aquí hasta cien cosas, no hemos sembrado todo, aparecieron, la tierra siempre te da, mujea. Este es el sacha witino, al principio es de papas caullosas y picantes, poco a poco con cuidado y estimación ha ido aumentando, de aquí le llevamos a la otra chacra, ahí también da bien, dulce y arenoso se come. En el monte le cuida el shapingo a él le gusta picante... Aquí en la chacra hermosea el colorado, el blanco y el amarillo."

Don Julio Abel Reátegui de San Miguel, es criador de cuyes desde hace mucho tiempo:

"...Todo depende de saber cruzar, con dos o tres camadas se puede empezar (una camada es igual a nueve hembras y un macho), siempre a los tres o cuatro años empiezan a malograrse, nacen puros machos, agresivos y débiles. Ahí es donde se ralea y se deja puro hembras para cruzar con sacha cuy que se trae del monte, al cabo de dos, tres semanas congenia

y empieza a cruzar, rara vez nacen machos, cuando hay, esos son los *sacha cuyes* y huyen más tarde al pajonal, es la variedad silvestre del *ucsha cuy...*"

Nos dice don Juan de la Cruz Guerra:

"Yo crío sangre de grado, es una planta medicinal muy querida, el tronco parecido al palo de balza o topa; si logras retoñarlo o crecerlo en la chacra, la sangre o resina brota abundante, más espesa que la que se halla en el monte. Como todo árbol resinoso, en luna verde no brota igual. El Shapingo es su ánima que puede ser en forma humana o de una rama *yana-yana* (negro-negro) que se enrosca al árbol, hay que tener mucho cuidado para no cortar el Shapingo, el tronco se endurece y la resina se seca al instante, se hace bolas duras..."

La *puca panga* es una planta medicinal, criado tanto en la chacra como en el monte cura golpes de aire al oído. Los frutos y corteza son usados en el teñido de hilos. La *sacha panga* tiene hojas más largas. El *sacha wiru*, relata Deiver Bensaquen es también una planta medicinal que cura todas las dolencias del cuerpo, más que todo de piernas, brazos, cuello, paleta. En el monte crece ralo-ralo, pero traída a la chacra -si logra querete- crece tupidito, tremendas camas entre grandes y chicos, enredado, desordenado sin control. De igual modo en las purmas se encuentra el *costado sacha*, planta medicinal en sogá o huasca, su "especialidad" es curar dolencias de rabadilla, cadera; en la chacra adquiere menos verdor, medio ishapayado; tanto el *sacha wiru* como el *costado sacha* atraen guardianes, visitas o *ánimas* a la hoyada, una mariposa de colores brillantes.

El *sacha poroto*, llamado por los mayinos: *frejol auca* o *frejol de los incas*, es un arbusto de ramas de sogá. Traído del chontal (monte añejo) es acostumbrado en la chacra campesina. Mirándolo detenidamente se tiene la sensación de ver en él a todas las variedades juntas: allpa, habitas, fradín, chiclayo, huasca, etc. El *auca* se parece a un haba andina, dos o tres veces más grande que el *habitas* y con un tiempo de maduración de diez meses.

Don Ernesto Salas dice mostrándonos una hoyada espesa de árboles:

"Aquí no falta la sandía, zapallo, *casha pepino*, camote, *cumal*, *bolsa mullaca*, *shimi pampano*, *guisador* y otros porque crecen o aparecen como plantas del monte... Después de la cosecha

de maíz suave, mes y medio o dos, chaleamos para la nueva siembra, ahí es donde le encuentras, un verdadero regalo de la naturaleza. El ají dulce que se encuentra en el borde de la chacra es sembrado por la paloma, como la *poloponta* (palmera) por el añuje, el renaco por el murciélago a partir de la dulzura del frutito...otra plantita que crece después de la cosecha, aquí le conocemos como *llactino* (chacra de la tierra) es el *sacha culantro* o *siuca culantro*, a eso también no le sembramos, le hacemos aumentar cuando aparece, se lleva a otras chacras y así se tiene. El *siuca culantro* o *culantro ancho* es una variedad de hojitas con espinilla, su sabor es agradable y de olor fuerte y penetrante -único aspecto en el que se parece al culantro domesticado-. El maíz paisano o maíz suave colorado, el maíz suave amarillo, el maíz suave blanco, el maíz suave pucarara y otros considerados como maíces chacareros, como nosotros, nos ayudan a tener de todo en la chacra, bendicen el terreno, es también para la chicha que tomamos para las fiestas patronales, San Juan, Virgen Natividad o Mama Nati, Santa Rosa. En realidad nunca se acaban con luna nueva enverdecen y con la llena maduran. En realidad no se acaba.

Este es Ashipa. Cuando tú al plátano le cosechas en época lluviosa o iniciado el invierno, derribas el tronco desde la *ashipa* o sea a ras del suelo; se le dice *ashipa* a la parte enterrada del tronco del plátano es como chonta, calloso y dulce. En esta parte se hace un hueco y se empieza a reunir el agua del plátano, que muchos lo utilizamos como buena medicina para dolor de orina, rabadilla; pero la *ashipa* que también tenemos aquí al lado es una planta traída del monte que soguea como la *sacha papa*, tiene vainas como el frejol *allpa*, raras veces se cría en la chacra, se acostumbra como aquí en hoyaditas húmedas sombrías, sus raíces más grandes y largas rellenitas con abundante agua dulce como si fuese una sandía o un pepino. Se siembra la semilla en la chacra, el tronco hermosea pero no produce como en el monte o en la hoyada."

ANEXO :

2. El Sacha mujea con la chacra.

1. **Casha o sachá pepino:** criado en la chacra pierde la acidez, es más dulce y más grande.
2. **Sachá guisador,** llamado también azafrán, cuando es criado no varía en color y sabor, en cuanto al tamaño es más pequeño.
3. **Sachá ashipa o ajipa,** cuando es cultivada el tronco crece abundante pero la papita es pequeña y sin jugo.
4. **Sachá guayaba,** es pequeña y dura de sabor ácido y olor penetrante, el domesticado es grande y dulce.
5. **Sachá papaya o isma papaya,** crece en la purma luego de la cosecha del maíz suave, es pequeñito de tronco único y largo; el criado ramea bastante y los frutos son más grandes, el olor del silvestre es fuerte.
6. **Sachá casho,** el árbol es grande y frutos pequeños, ácido y olor fuerte. El cultivado es dulce y carnoso.
7. **Sachá piña,** pequeña y ácida su ciclo vital es más prolongado.
8. **Sachá granadilla,** de cáscara dura y vidriosa, de sabor muy dulce. La cultivada es de cáscara suave y más ácida.
9. **Sachá palta.** El árbol es de poca fronda, no ramea mucho, de fruto pequeño, duro y amargo en verde, cuando maduro más sabroso que el criado.
10. **Sachá zapote,** en el monte es más pequeño, el fruto también y duro.
11. **Sachá mango.** Arbol grande y frutos pequeñitos.
12. **Sachá culantro.** Hojas anchas aserradas, de olor y sabor agradables, crece abierto al suelo, es allpa, la flor se eleva hasta por 25 centímetros. El cultivado es de hoja fina y se eleva poco del suelo, pequeñas flores.
13. **Sachá orégano,** Hojas anchas y dobles, el aroma es más penetrante, en el monte mantiene su aspecto pero en la chacra tiende a ser de hojas más pequeñas.

- 14. Sacha ají.** Pequeño, de colores rojo y amarillo, es alimento del murciélago por ser muy picante.
- 15. Sacha huitino.** Es muy parecido al cultivado. Cuando retorna al monte después de estar en la chacra, se pierde, desaparece regular tiempo.
- 16. Amanjoy sacha o amancaes.** Domesticado se utiliza como cerco no solo para definir linderos sino para proteger la chacra, es el guardian. Sus flores son blancas y rojas, cuando se acostumbra crece abundante. Se parece a una cebolla gigante de papa blanca.
- 17. Sacha papa.** Dicen los campesinos que la sacha papa no se domestica, sigue tan igual que en el monte con la diferencia de tamaño, en el monte es más menudo.
- 18. Sacha isleño.** Se le llama también "Muquisho" (muco, truncado), guineito, platanito parecido al tosquino, ango anguito, cuando es maduro es sumamente dulce, es de tallo así nomás no se acostumbra en chacra.
- 19. Sacha inchic.** Diferente al maní domesticado.
- 20. Ciruelo sacha.** Llamado también ciruelo chino, es dulce, ango ango, tiene menor acidez que el ciruelo domesticado, es muy utilizado como cerco y barreras para terrazas de formación lenta.
- 21. Sacha anona.** El árbol es grande y frondoso, en la chacra no tiene fruto, hay variedades como la anona común.
- 22. Sacha chope.** Parecido a la jagua, es aceitoso, difícil se acostumbra en chacra.
- 23. Sacha pijuayo.** Arbol muy espinoso, se llama también casha pijuayo, parecido al shica shica, el pijuayo cultivado no tiene espina.
- 24. Sacha shica shica,** grande y de fruto rojo abundante, el cultivado es raquítico casi sin frutos.
- 25. Sacha cumal.** Es el mismo cumal de la chacra, es también hierba o cumal huasca. Aparece en la chacra después de la cosecha de maíz suave o algodón paisano, es de sabor dulce hay blanco y morado, le llamamos también camote. Es buena hojarasca para guaneo del terreno.

- 26. Sacha shimbillo.** Es el mismo shimbillo, crece en la chacra y en el monte. El silvestre es purga el cultivado no.
- 27. Sacha roscapacae.** En la chacra es de gruesos racimos y más abundante, en el monte es más escaso en sus frutos.
- 28. Rufindi sachá.** Son shimbillos largos y amarillos, parecido a una guabita. En la chacra brota muy pequeño.
- 29. Sacha jagua.** Es la jagua cultivada en la chacra, es un árbol grande, solitario.
- 30. Sacha cacao.** Cuando viene del monte le gusta vivir junto al café. El sachá cacao es pequeño y dulce.
- 31. Caimito sachá,** árbol frondoso de frutos pequeños y demasiado resinosos, al acostumbrarse en la chacra los frutos son más grandes y el árbol más pequeño.
- 32. Ajo sachá.** Olor muy fuerte de ajo, a decir de muchos campesinos es como una esponja que saca los males del cuerpo. En la chacra al acostumbrarse no es utilizado comúnmente en el tratamiento de enfermedades, purga.
- 33. Sacha huiro.** Es la llamada canilla, medicinal para curar afecciones bronquiales, poco se acostumbra en la chacra, etc.,

*III. "Las Plantitas del gentil son sus
padres de nuestras papitas".*

*INDEA-Cajamarca.
Instituto de Estudios Andinos. Universidad*



III. "Las Plantitas del gentil son sus padres de nuestras papitas"



1. Las Plantas de los Gentiles.

Como todo departamento alto andino, Cajamarca se encuentra surcado por la cordillera de Los Andes y en su recorrido va formando cerros, ríos, quebradas, laderas, hondonadas y lomas, que en conjunto dan origen a una diversidad de espacios, con diferentes climas, suelos, plantas, animales, así como también diferentes formas de vida y costumbres de sus pueblos. Son en estos espacios donde la naturaleza a través del monte, de las quebradas y de los orcos brinda a los campesinos: chacra, plantas y animales para sus crianzas recíprocas; así por ejemplo, las plantas como la papa, la quinua, el tabaco y la caigua, aparecen acompañándose en su camino con el coyo y el paico.

Los testimonios obtenidos sobre "*los parientes silvestres*" han sido recogidos en comunidades comprendidas entre 2,800 a 3,700 m.s.n.m. y en su mayoría corresponden a poblados de las partes más altas donde se encuentran los caseríos de Agomarca, Choropunta, Capulipampa, Yumagual, Chusac, Llagadén, etc. que son lugares donde se crían estos "*parientes silvestres*", ubicándose en lugares especiales como los montes, quebradas, puquios, lagunas, ríos y en mayor densidad en los jardines que crían los cerros "fuertes" como el Carambayoc, Yanaorco, Huambolpunta, de la comunidad de Chotén. El Gualaco, Llushpicaga Antivo de la comunidad de Choropunta. Mal paso, Pacchac, Ventanillas de la comunidad de Agomarca, etc.; y en la parte baja en los cerros Carambayoc, Shudal, Chinarán de las comunidades de Cashapampa y La Paccha, etc., ubicados al sur oeste de la ciudad de Cajamarca, y que corresponde al ámbito de acompañamiento del Núcleo de Vigorización. No son sólo estos cerros los que crían a los *parientes silvestres*, sino que también se los puede encontrar en otros cerros de otras comunidades o en diferentes partes de los Andes.

Es muy común encontrar a muchos de los *parientes silvestres* acompañando en la chacra a los cultivos y en muchos de los casos, son los mismos campesinos los que los traen a las chacras. Así nos manifiesta don Julián Fernández Huaccha del caserío de La Paccha cuando nos comenta:

" En el cerro también hay el olloco de gentil, así se llama olloco de gentil, se come pero es muy baboso, pero sí se come. Hay diferentes colores, hay rosao, blanco, esas plantas se trae al huerto y da también. En el cerro también hay oca, mashua, llacón, y también debe haber otras plantas!, por que el cerro tiene sus plantas. Del cerro viene las plantas a la chacra, el cerro tiene sus siembras, tiene sus remedios, todo tiene, lo que hay que buscalo, pero a cualquiera no se presenta, demora en presentarse, también tienen sus cuyes, nosotros lo llamamos los cuyes ushuash, sus gallinas que son las perdices, en sus lagunas tienen sus patos que lo llamamos patuquita, tiene sus perros que lo conocemos como perros quita, o lince".

La crianza en el mundo andino se da por la participación de todas las personas de las comunidades, en muchos de los casos unas más que otras, Así *los parientes silvestres* necesitan del acompañamiento de otras plantas para criarse. Esto nos comenta la Sra. Amalia Rafael Huatay del caserío de La Paccha, cuando dice

"Por allá por Quivinchán hay una planta que se llama vicaria, esa es del gentil, también le decimos vicaria de gentil, sirve para curar el mal de espanto y es igualito al perejil, esa plantita está en los cerros, se junta con otras yerbitas, con la pega pega, con el chulco suave, así está juntos, también se acerca a las huertas y se acostumbra con el paico, el atago, con la verbena, la mostaza, ahí crece bonito. Eso hay más por la playa, por Quivinchán hay también".

Las plantas de vida silvestre crecen en los ríos, quebradas y cerros. Pero necesitan del acompañamiento de otras plantas para seguir criándose, al respecto don Gregorio Fernández Calua, de la comunidad de Capulipampa nos comenta

"Las plantitas del gentil, eso da en los cerros, en el monte, en compañía de la lloctara, el sigues, el coñor, dentro de eso está, acompañado a su lado de eso está y dentro de esas plantitas no entran los animales, no lo come a las hojas, todas tienen su pareja hembra y macho. La papita allí cría su ambulco que también tiene y ese se cae y va botando su semilla cuando se madura y va creciendo. Igualito que las papitas de nosotros,

"Las papitas del gentil son sus padres de nuestras papitas"

entonces produce las pepitas y va aumentando, pero una vez que lo come los animales o nosotros abrimos chacra, ya no hay".

El poblador andino considera a los parientes silvestres como los padres de las plantas que cultiva en la chacra. esto se evidencia cuando Juan Huaccha Cahuana, del caserío de Huayllapampa nos manifiesta que:

"Las plantitas del gentil son sus padres de nuestras papitas, de nuestros ollucos, por que anteriormente cuando no había de esos ollucos, lo recogíamos y lo criábamos y producía bien rico, casi igual al olluco de las personas, son plantas limpias de nuestros primeros padres. Allá en el monte crece con la palma, la camandela, la salival, el gualte. En mi chacra encuentro olluco de gentil, también lo cuido, lo aporcó junto a los demás. ¡Eso da mejor que de nosotros y no se hace de rogar! y en tiempo de verano no se pierde, por aquí produce mucho, el rosadito especialmente y ese es muy bueno para la empajadura del ganado, lo escurre al ganado".

Don Gregorio nos relata como las plantas se ayudan unas a otras en la crianza. Así se evidencia cuando manifiesta:

"La papa de gentil muy lindo da en la jalca, y donde hay paja de gualte, ese se pudre y lo abona a la papita. ¡Buenazo da, como si lo aporcaran!"

La crianza en el campo es un atributo de todos, por ello es que las personas criadoras se turnan para hacer florecer a los parientes silvestres. Así lo evidencia el testimonio don Antonio Alvarez Chuquiruna del caserío la Paccha.

"El zapallo tiene su familia, tiene su doble, digamos así, lo llamamos zapallo tocto o zapallo de gentil, crece en los cercos, cuando empieza a llover allí aparecen. El fruto el mismo zapallo es, tiene algunos sus ramitas, los animales lo comen, eso sí! es remedio, sirve para el mal de espanto".

El pariente silvestre del rocoto se lo encuentra en el cerro Carambayoc, pero aún no se lo ha encontrado con fruto tal como lo manifiesta don Sebastián Cusquisibán Solano de la comunidad de la Paccha. cuando dice:

"El rocoto no vemos en los cerros, pero hay algunas plantas que tienen las hojitas como el rocoto de la huerta, el color de la hoja se parece pero no da fruto. A veces hay casual, cuando van a pastear llevan su rocoto, amontonan las pepitas y de eso crece pué y produce en el cerro en tiempo de lluvia.

La presencia de las lluvias modifica el paisaje natural y en conversación con esta, los Orcos comienzan a criar. Así lo manifiesta don Sebastián Cusquisibán:

"En los cerros, tiempo de aguaceros aparecen cantidad de olloco de gentil, papa de gentil, racacha de gentil; antes el olloco, papa, oca, racacha de gentil en todos los cerros aparecía; ahora hay sólo algunos. En el cerro Carambayoc he visto papa, oca olloco, racacha y paico de gentil, eso aparece en tiempo de aguacero". Al respecto don Elíseo Pérez Cotrina del caserío de Pata Pata agrega. "Que venga el aguacero, orita en todos los cerros comienza a aparecer las papas de zorro, los ollocos y las racachas de zorro, esas semillitas son de los gentiles, ellos lo han dejado con el cerro, por eso pue no se pierde nunca, poco a poco llegan a la chacra, del olvidado aparecen otras papas en la chacra, esas papas son del cerro, por montones aparecen las plantitas, ya nosotros lo conocemos, menuditas nomás son sus hojas, ¡así aparecen!, cuando viene la ranca ellas se salvan, la papa de gentil más camina, cuando comienza a mezclarse con las papas que sembramos allí salen ricas, se pueden comer, también son remedio pa' l riñón, es muy bueno".

El hombre de campo vive en una relación estrecha con su entorno, cerros, montes, agua, plantas, animales y sus chacras, siendo los cerros también parientes tutelares de la comunidad, los campesinos sienten por ellos un gran respeto y son lugares donde se da una estrecha conversación de los secretos de cada uno de ellos. La mayoría de cerros fuertes crían sus propias plantas en sus jardines que ellos saben tener, en los que existe una diversidad de plantas con sus propias características y comportamientos, que las hace muy diferentes a las otras plantas.

A los parientes silvestres se los puede encontrar en cualquier lugar, pero se crían en mayor densidad en lugares más protegidos o escondidos. Como lo manifiesta don Gregorio Fernández Calua del caserío de Capulipampa cuando nos dice:

"Las papitas del gentil son sus padres de nuestras papitas"

"Las plantitas del gentil es propio del cerro, en cualquier parte no hay, en los montes de algunos cerros también hay, especialmente donde no llegan los animales. Sus hojitas chiquitas son igualito a nuestras papas, nosotros lo respetamos mucho porque con eso se mantienen los cerros, con su producto de los gentiles, por eso no se pierden sus semillas, siguen hasta hoy" .

Trinidad Fernández Sangay, de la comunidad de Pata Pata, sobre la papa de gentil nos comenta:

"Acá arriba en mi cerro Carambayoc, también he encontrao, parecido a la papa de nosotros, a la papita de gentil, es parecido a la papa chaucha que le decimos, eso si es idéntico al tallo de la papa, algunos le dicen papa del cerro, el tallito, la hoja, idéntico a nuestra papa, pero las papitas o sea el fruto son bien pequeñitas; hay de color blanco, pero bien simplecitas, acá en el Carambayoc hay papitas que florecen blanco, ese color he visto, debe haber varios colores, lo que he podido ver su flor es blanca. Eso hay acá en el Carambayoc; en otros cerros he visto otras plantas, pero desconozco su nombre."

La vida en el campo brota de diferentes maneras, al amparo de todos y son los parientes tutelares "*los cerros,*" los que casi siempre se encuentran en continuo diálogo con las demás personas del pacha. Así lo evidencian los testimonios del poblador andino.

Fermín Sangay Carrillo, de la comunidad de Chusac nos comenta "

"Los remedios que son plantitas no se encuentran en cualquier lugar, lo tienen algunos cerros donde no se puede entrar" y refiriéndose al cerro Carambayoc afirma "El Carambayoc es un cerro bueno para un lado, porque deja pastear, se puede estar tranquilo allí. Pero es malo para el otro lado, cuando uno quiere entrar, *das* los pierde a la gente y su guardián que es el águila, *das* grita y revolotea por nuestro lado para distraernos y hacernos caer. Pa' entrar hay que darle su pago y estar bien armaditos, se le regala azúcar que le gusta, coca, cigarro, aveces fruta, sólo así se pueden juntar sus plantas que nos sirven pa' los remedios."

Nos comenta también que el cerro sabe criar, y refiriéndose a las papas de gentil, nos dice que hay de toda clase y color y en algunas ocasiones se las puede aprovechar cuando escasean los cultivos, manifestando:

"En papas hay unas blanquitas y unas moraditas, toda color de papas que nosotros sembramos, ¡así hay!, con una diferencia de que casi no lo comemos, sólo cuando escasea o se malo-gran nuestras siembras sabemos aprovecharlo."

Concepción Minchán Anyaypoma de la comunidad de Choropunta también afirma:

"Los antiguos criaban esas plantitas, porque es casi igual a las que criamos nosotros, el olluco es bien suavito (suavecito), y jalándose está, el olluco bijuquea larguito, larguito se va y ese no quiere deserbarlo, da en los montes, en los terrenos aparentes de algunos cerros, en algunos cerros nomás hay dentro de algunas piedritas que son aparentes, en las betas de las piedras da, tierras apropiadas me imagino, hay oca, olluco, papas que son chiquitas".

Marcial Huaccha Fernández de la comunidad de la Paccha nos manifiesta que cada cerro cría a su manera.

"Los cerros no son iguales, cada cerro tiene sus plantas, por ejemplo la papa, el olloco se da en el cerro, hay varias formas, hay medio larguito, pero es olloco, tiene ojos y guía también, se come, es rico, eso hay por el cerro Mal Paso, por allí se encuentra, lo conocemos desde antes y todos los antiguos lo han conocido, le dicen olloco del zorro porque se da en el cerro, también se da mezclado con los ollocos de nosotros, así mezclado, juntos lo gana en granar al olloco de nosotros, que sí es más duro, doble cascarita tiene."

Juan Huaccha Cahuana del caserío de Huayllapampa nos comenta:

"Conozco el olluco, el chocho, esos se encuentran donde no se cultivan las siembras de nosotros. En los cerros, en terrenos pobres donde se siembra la lenteja, en las orillas de las quebradas. Conozco la zanahoria, casi igualito a la de nosotros; la papa también sí, que se da casi en medio de las piedras, produce al modo del curao que le decimos, nadie lo siembra y a su gusto produce".

Al respecto don José Vásquez Malca, de la comunidad de Chumbil agrega:

"El rocoto de gentil siempre se encuentra en la boca de los cerros, en las cuevas, en las peñas, la planta igual al rocoto de la huerta, puede florear pero no dar fruto, ya que el rocoto como

"Las papitas del gentil son sus padres de nuestras papitas"

el ají pueden estar presentes en ceremonias rituales muy especiales cuando se trata de ahuyentar fuerzas que no armonizan con las demás personas y deidades. Por eso es que el cerro no les permite dar fruto".

Don Concepción Minchán Anyaypoma también nos relata que:

"El olluco del gentil es más largo sus hojas, o sea, casi decir es como la mashua, porque la mashua camina así, lejos el brazo, entonces el olluco del gentil da casi en los bracitos, casi igual como el olluco de nosotros, el olluco del gentil también se come, así como las papitas del monte que allí se crían donde nosotros no lo trabajamos. El olluco hay un medio rosado y un medio blanco, el rosado es más rico que el blanco, cuando sembramos a veces se juntan los ollucos, las ocas del gentil con nuestras siembras y cuando lo sancochamos juntos se come rico, en la olla se hace rico. Lo que sí el olluco tiene una baba, que se jala, se estira, baboso es, pero rico es pues. A veces se junta demasiado con nuestras siembras, de modo que tenemos que estar botándolo por que a nuestras siembras lo atrasa. Onde no hay siembras lo dejamos allí que aumente".

La conversación del poblador andino con los parientes silvestres se basa fundamentalmente en el respeto, ya que estos a veces les sirven de alimentos pero fundamentalmente sirven como medicina. Así nos comenta Cruz Huaccha Fernández, del caserío de Choropunta cuando manifiesta:

"El olluco del gentil lo utilizamos para nuestra medicina. Lo utilizamos para la infección de nuestros hígados, la pepita lo hacemos como café, lo tostamos y en ayunas lo tomamos para bajar cualquier inflamación".

La arracacha del gentil es muy parecida a la arracacha cultivada por el campesino, existiendo de varios colores y utilizada principalmente como medicina. Así nos comenta Fermín Sangay Carrillo, de la comunidad de Chusac cuando manifiesta:

"La arracacha casi igualita a la de nosotros es, hay de tres colores, una blanca, una amarilla y una morada, lo que sí no se come, pero sirve para el mal de espanto de las criaturas, se los baña cuando se asustan".

Miguel Huaccha Fernández de la comunidad de la Paccha al referirse a la arracacha además agrega:

"He visto ricacha en el cerro Carambayoc, Shudal, en el Chinarán, la hoja es igualito a la ricacha que sembramos, la producción también, he visto de un sólo color blanco con el centrito amarillo".

Rosa Pérez Fernández de la comunidad de Pata Pata utiliza a la arracacha del gentil como medicina. Así lo evidencia cuando comenta:

"En el cerro Carambayoc también hay la ricacha del gentil que le decimos, es remedio pa' las señoras que dan a luz, se usa como agua de tiempo cocinando las hojitas, o sea que es pa' las señoras pa' que regularice su sangre, la plantita tiene flores moraditas, el fruto es blanco, pero como remedio es bueno, se toma siempre como agua de tiempo".

Juan Huaccha Cahuana, del caserío de Huayllapampa nos comenta que:

"Todas esas plantitas hay en los cerros, que antes los gentiles los utilizaban. Ellos los han dejado con la trenza, la shingahuaraca, la estrella, que de los montes sacamos y allí están las otras plantitas de los gentiles. La mashua hay oquesita, amarilla y blanca, pequeña es, también es medicina, se lo utiliza para el cólico. Hay bastante, cuando sembramos por acá aparecen, pero no lo comemos, porque no es rico". La oca que también hay, lo conozco un sólo color, una medio amarillita, finita, bien finita es y también es rico, medio dulce se hace también".

Juan Minchán Anyappoma de la comunidad de Choropunta, sobre la oca nos cuenta:

"Por el Mal Paso, por el Pacchac, por Yumagual, hay bastante plantitas de oca, lo conocemos como oquita de gentil, su fruto es coloradita, medio rojita, crece con varias plantitas, a veces está pié la peña nomás, como remedio es fresco. De chicos nosotros lo comíamos cuando nos íbamos a pastear".

La oca también se encuentra en los cerros ubicados en las partes más bajas, así manifiesta don Marcelino Pérez Fernández, del caserío de Pata Pata cuando nos relata:

"He visto también en el cerro del Carambayoc la planta de la oca, nosotros lo utilizamos como remedio pa' los animales, pa' darles chancándolo todo, todo tallo mezclado con linaza, gigantón, así como un fresco se da

"Las papitas del gentil son sus padres de nuestras papitas"

al ganao y es muy bueno pa' la empajadura, las flores también es parecido a la oca que lo utilizamos en los alimentos, lo conocemos como oca de gentil, bota también fruto, son más amarillitas, coloradas, blancas, de tres calidades yo he encontrao así rascando las oquitas, cuando lo arrancamos las ojitas y lo masticamos es ácido el juguito. Lo comen también las ovejas".

Antonio Carmona Huaccha de la comunidad de Agomarca, así mismo manifiesta:

"En el cerro Mal Paso también hay oca, lo conocemos como chulco macho, algunos dicen que lo encuentran con fruto, de repente pues tiene, como yo no lo he buscao no puedo decir que no tiene."

Sobre el chocho manifiesta.

"El chocho es muy común, en toda parte hay, acasito nomás hay, todo el sabor lo tiene de chocho, pero la pepita es azulita, como chorito, bien chiquitito, casi como la lenteja, florea igualito. A veces lo recogemos para curar de piojos o garrapatas al ganado; las pepitas hervidas son muy buenas para eso".

Rosa Aquino Cachi del caserío de Shudal con respecto al chocho también manifiesta:

"Acá en el Shudal hay chocho de gentil, es buenazo pa' la alicuya, las ovejas lo comen, ellas mismas se curan. En el chocho de gentil hay varios colores, negritos, oquesitos, rayaditos, algunos hay bien chiquititos, varios tamaños, los que están en los cerros son medio lanuditos, están mezclados con varias plantas, como que a veces están separado puro chocho nomás"

Alejandro Delgado Julcamoro de la comunidad de Agomarca agrega al comentario.

"El zapallo del gentil también hay, es como la pituca que le llaman, es igualito al de nosotros. Eso hay medio por acá de los temples, por la playa, en la altura casi no hay, eso hay en San Juan, por el Higerón por allí hay, y también se lo sabe aprovechar. La caygua de los gentiles también hay, es grande casi igual a la de nosotros, también se come y bien rico es. Es su semilla de los gentiles, ellos lo dejaron allí, porque en los cerritos se defendían de la lluvia y allí dejaron su semilla y es bueno que nos hayan dejado porque es medicina y nos ayuda también a pasar el hambre."

"También hay un atago de gentil, en los cerros y se come muy rico, a la vez que son comida son medicina también, por eso el gentil anteriormente ha sido muy sano, sus muelas se ven enteras, porque solo comían purezas, no como ahora que se come químicos, desordenado se come, ellos no comían ají, ni la sal, casi no conocían la chancaca que malogra las muelas. En el monte crecen en tierra granada, o en sillas, entre las piedras, entre los montes se da eso. El chiclayo también da en tierras granadas del monte, el chiclayo es igualito al otro, sinó que es pequeñito, chiquitito, allí en el monte crece y gatea lejos."

Segundo Alvarez Alvarez de la Tulpuna, cerca al Shudal al referirse al chiclayo nos manifiesta:

"En los cerros hay también los chiclayos, le decimos chiclayo de gentil, otros dicen chipche de gentil, ahora le dicen carnerito; es idéntico al chiclayo que lo comemos, su fruto es bien chiquitito, igualito al chiclayo verde, tiene sus rayitas; todo un chiclayo pues y más que todo crece en el cerro, en el cerro se da; las ovejas lo comen, pero más lo comen al tallo, también es remedio".

El tomate tiene también su pariente silvestre y los campesinos lo reconocen muy bien, ya que forma parte de sus plantas medicinales. Al respecto, Gumercindo Castrejón Sangay de la comunidad de Cashapampa nos comenta:

"Hay otra plantita parecida al tomate, medio hediondo es, le dicen planta del gentil, otros le dicen planta del cerro. Esa plantita lo ausenta al mosco, también sirve para curar el mal de espanto, se cocina y se baña, toda la guía de esa hierbita es medio peluda tipo cisos, la flor es amarilla, esa hierbita lo comen bastante los pollinos".

Otro de los parientes silvestres es el llacón, que es muy conocido por los campesinos como llacón de zorro, llacón de gentil, y *llaconquegua*. Segundo Fernández Intor del caserío de Choropunta con respecto al llacón nos comenta:

"En el cerro Pacchac encontramos al llacón que le dicen, esos sí son diferentes, hay del blanco, del amarillo y otro que es moradito, la hoja es ancha casi como el llacón de la huerta, también produce cuando lo sembramos en la huerta, pero den-

"Las papitas del gentil son sus padres de nuestras papitas"

tro de ellos el amarillo es el más rico. A esos llacones lo conocemos como llacón de zorro, en el cerro lo comen los chanchos cuando van a pastear, lo osean con la nariz y lo comen".

Esteban Minchán Intor del caserío de Choropunta al hablar del llacón nos comenta:

"En todos los cerros hay las plantitas de gentil que llamamos, en el cerro Pacchac por ejemplo, allí se encuentra el llaconquegua, sus hojas igualito a las hojas del llacón que sembramos. Sí se puede comer, como remedio es bueno, es fresco, también es bueno pal´ aire, pal´ mal de espanto, también pa´ la inflamación. En algunos lugares esas plantas son muy grandes parece monte se hace".

Los campesinos afirman que toda planta tiene su familia. Y al preguntar por el frijol Manuel Guatay Quiliche de la comunidad de Pata Pata nos comenta:

"En el cerro, en los cercos, hay unas plantitas que lo llamamos frijol de indio. Me dijeron que es remedio pa´ la neumonía y sí es verdad, yo he comprobao, porque mi mamacita en el año de 1974 estuvo grave, le dí cocinándolo, me dijeron que le de con leche de vaca negra y le dí eso y le hizo muy bien. Sí es un frijololito porque vainea, la hoja igual que el frijol de nosotros es y guía por los cercos y crece pegao a las otras plantas".

Francisca Goicochea Ramirez de la comunidad de Mollepampa nos comenta sobre otro pariente silvestre:

"En los cercos, junto con las tunas crece la caigua de gentil, se conoce como pushuc, es muy bueno para el dolor de oído, hay hembra y macho, con espinas y sin espinas, el frutito se echa aplastándolo, ese juguito se echa al oído y de un ratito quita el dolor, los antiguos nos han dicho que es muy buen alimento, en los cerros también hay mezclao con otros montes. Esa plantita carga bastante pero da chiquitos. En las chacras, cerca a los cercos crecen las quinuas de los gentiles, a esas plantitas las nombramos *purum*, macolla bastante, se hace como árbol, se usa pa´ curar el mal de espanto, pero mezclado con todas las hierbas hembra y macho se mezcla con el octo zapallo, gallinazo hembra y macho, flor de retama, el frijol de indio, hojas de poroporo, el rocoto, el brote del carrizo, el brote de la achira, el sogorón hembra y macho, la hoja del pajuro,

pero robado, no se pide; a éstas plantitas no se cocina, sino se soba nomás y se jala seco al muchacho, después de bañarlo se rosea con la patazara en cruz y se lleva a un lugar donde no llega la gente, donde solamente los pajaritos lo comerán, luego se abriga bien bien al muchacho, se carga y se pasea saliendo de un punto y luego de un rato regresa al mismo punto, pero secretamente."

Fabiano Misahuamán Cachi de la comunidad de Agomarca Alta, al referirse a los parientes silvestres nos comenta:

"Del maíz no conozco pero de otras plantas sí. Hay papa, olluco oca que su fruto es bien delgadito, hay camotes también, dos o tres layas, pero eso sí no es rico, sabor casi a la tierra. Cada planta tiene su hermano de gentil; el llacón también hay en la jalca y le llaman *llaconquegua*, hay una especie de taya que es bien chiquita, el quinal también tiene su hermano son igualito al botoncillo que hay en la jalca. Hay culantro, hay paico, la cebolla, la manzanilla; se le llama manzanilla de burro y florea blanco. De todo hay, el *pushgay*, en la tuna se le llama *marame*, paletitas chiquitas son y produce tunitas muy dulce, en el valle de Condebamba hay mucho porque es de lugares muy temples, hay *cucha poroporo* o *poroporo* de ratón, la chirifrutilla (fresa), el pepino que da en la acequia donde nace el agua, allí hay pepino y manzanita. Igualito al pepino rayadito y bien dulce, la manzanita igualito a la manzana, la planta tiene su espinita, hay la papa madre, el chamburo, la papaya de monte, el poroporo. De todo hay."

2. GLOSARIO

Ambulco	=	Fruto de la papa (semilla botánica).
Bijuquea	=	Referida a plantas rastreras que guían.
Deserbarlo	=	De deshierbar.
Gentil	=	Referido a gente de antes.
Gualte	=	Ichu.
Logur	=	Montones de piedras.
Playa	=	Lugares de clima abrigado.
Ricacha	=	Arracacha.
Secretos	=	Pagos, ofrendas a los orcos; remedio que el curandero prepara y da al paciente sin que lo sepa.

N. "Los Achachilas tienen su chacra."



IV. "Los Achachilas tienen su Chacra".



1. INTRODUCCION

Las comunidades de la Provincia de Yunguyo y Chucuito, ubicadas en el anillo circunlacustre de la hoya hidrográfica del Lago Titicaca, son una de las zonas de concentración de la diversidad fitogénica. En tiempos inmemoriales, esta zona albergó culturas locales que gracias a las bondades climáticas del altiplano criaron diversas plantas cultivadas y no cultivadas que sirvieron de sustento alimentario para sus habitantes. Lo característico del anillo circunlacustre es su clima seco-frío, con una temperatura media anual de 8 grados celsius, una humedad ambiental de 65% y precipitación anual de 750 milímetros. Además recibe fuerte influencia del efecto termoregulador de Lago Titicaca, que permite un clima favorable donde prosperan cultivos de papa, maíz, habas, arvejas, trigo, oca, izaño y muchos otros cultivares.

La cadena montañosa de la cordillera oriental y occidental favorece la crianza de la heterogeneidad, contrastado por el efecto termoregulador del Lago Titicaca que permite que sea un lugar de aclimatación de los diferentes cultivares comestibles. Para los campesinos, todo lo existente hay que cuidarlo con cariño y respeto. Existe una crianza recíproca de hombre-naturaleza y deidades.

Cabe indicar que hace 2 décadas atrás en las comunidades del altiplano se criaban una diversidad de cultivares los que hoy en día vienen reduciéndose debido a la promoción de semillas híbridas ("mejoradas") y a un uso indiscriminado de pesticidas y fungicidas, algunos muy letales (aldrín), por parte de entidades gubernamentales y no gubernamentales. A ello se suma la presencia de fenómenos climáticos como sequías.

Los aymaras tienen su propia forma de ver a la naturaleza. El sentimiento de profundo cariño y respeto a la Pachamama es el afecto de un hijo por una madre. Todos son parientes y entre todos crían las plantas de cultivo como también la sallqa o naturaleza en sus múltiples y dispersas chacras. Esta forma de vivencia campesina, muchas veces no es comprendida ni entendida por los agentes externos, a pesar que muchos son de descendencia campesina. Nuestro patrimonio biológico y cultural ha sido desvalorizado dándose mayor credibilidad y valor a los conocimientos producidos por la sociedad occidental moderna donde priman los criterios de productividad, eficiencia, competitividad, rentabilidad y calidad total basados en un progreso material continuo y depredador. La crianza de la diversidad de las culturas originales como la andina, se contraponen el avance tecnológico del paradigma occidental que carece de perspectiva ecológica y como resultado estamos obteniendo la enorme pérdida de la diversidad biológica, cultural, deterioro de la capa de ozono, cambio climático y superpoblación.

La Asociación Paqalqu para desarrollar el presente trabajo: **Crianza de los Parientes silvestres de las plantas alimenticias cultivadas en los andes**, aborda en una primera parte el contexto donde se da la crianza de especies silvestres, la segunda parte está referida a las vivencias de la sallqa como regulador de la vida campesina.

Según los diversos testimonios, la sallqa es el progenitor de las plantas cultivadas y en algunas oportunidades a la inversa. La sallqa y las deidades alimentan a la comunidad humana cuando ésta atraviesa dificultades, como son los años de extrema carestía (mach'a maras), sequías o carencia de alimentos en determinados meses del año (enero-febrero).

2. Contexto de la crianza de los parientes silvestres:

2.1. Agricultura peruana:

En la región andina desde tiempos inmemoriales, floreció una agricultura original, que crió gran diversidad y variabilidad de plantas alimenticias de importancia nutritiva como la quinua, cañihua, papa, plantas medicinales y plantas para alimentar a los animales, existiendo una autosuficiencia alimentaria, el mismo que fue desbaratado por los colonizadores.

Entonces la colonización para los habitantes de las culturas originarias de los andes, significó la catástrofe en todo aspecto: demográfico, económico y político-social. Cuatro siglos de sobre-explotación, dominación y avasallamiento que pretendió acabar con el ideal de la autosuficiencia alimentaria del Tawantinsuyo. A esto posteriormente, se sumó la dominación imperialista, quienes hasta hoy pretenden hacernos creer que los modelos perfectos dignos de imitar son los "países desarrollados". Sin embargo, la población aún sigue criando con cariño y dedicación cientos y por qué no decir, miles de ecotipos, razas y variedades de diferentes especies de plantas cultivadas y silvestres.

Los habitantes campesinos del Perú desde la colonización hasta hoy han buscado sus propias soluciones frente a situaciones difíciles, porque conocen cada detalle de los diferentes espacios geográficos, por eso es que pueden desarrollar una multiplicidad de posibilidades productivas en los diferentes nichos ecológicos.

Tampoco nuestras comunidades campesinas han escapado a la agricultura industrial que se viene propiciando desde la post-guerra hasta hoy en día. Han recibido diversos apoyos de las entidades de promoción del desarrollo como semillas mejoradas, fertilizantes, pesticidas, animales mejorados, pastos mejorados. Durante medio siglo prevaleció la idea de la revolución verde, el ansiado "desarrollo para un bienestar", pero ésta aún no germina; más bien ha ocasionado graves deterioros a los suelos agrícolas, pérdida de la diversidad biológica, incremento de importación de alimentos, aumento de la pobreza, etc.

Creemos que es importante cooperar con nuestras comunidades campesinas y nativas en la búsqueda de sus propias soluciones partiendo de la heterogeneidad geográfica del país, de la realidad agraria, de las potencialidades que ésta ofrece, la heterogeneidad étnica y la cultura agrocéntrica de sus habitantes. Estas son condiciones básicas para alcanzar el mejoramiento de la salud de la sociedad y de la naturaleza. Como afirma don Eduardo Grillo: "la vigorización de la cultura andina y de la agricultura campesina permitirá, al más breve plazo y con el menor costo, el reordenamiento de la sociedad peruana para el mejoramiento de la calidad de vida de las grandes mayorías poblacionales de nuestro país así como para la armoniosa simbiosis de la sociedad con la naturaleza andina".

2.2. Crianza de especies silvestres.

Desde la visión andina, las especies silvestres, progenitoras de las plantas cultivadas, son chacra de los Achachilas (deidades) que deben ser respetadas y cuidadas, porque la comunidad humana se alimenta de estos cultivos, en meses y/o años de carestía, los utilizan como medicina para aliviar sus males, son sus indicadores (señas) para la realización de diferentes actividades agropecuarias. Por tanto, para los campesinos que son criadores de la chacra no hay planta mala (maleza), no las excluyen totalmente, sólo retiran lo necesario, porque saben que es chacra (yapu) de las deidades (Achachila, Awicha) que necesitan cuidado y cariño.

Los campesinos de los Andes, en particular del altiplano puneño crían la chacra con dedicación, sentimiento de cariño y respeto, es una crianza ritual de plantas y animales en la chacra y en el ayllu. La comunidad humana los considera sus equivalentes, porque son personas como ellos, son sus parientes, familias de su ayllu con quienes hay que vivir en armonía para criar la heterogeneidad que servirá para el bienestar de todos los que lo habitan.

Entonces la comunidad humana cría a la naturaleza, mientras ésta cría con sus productos a la comunidad humana. Es decir las plantas silvestres alimentan a los hombres, a los animales; se alternan con las plantas cultivadas cuando hay carencias en determinados meses del año (enero, febrero) o cuando no es "buen año" (sequías-inundaciones) o cuando se presentan años de extrema carestía (mach'a mara).

En los Andes como en el altiplano, se pueden diferenciar dos épocas estacionales: época de lluvia (jallupacha) y época seca (auti pacha), así en la temporada de lluvias las diferentes plantas y pastos silvestres tienen un definido período de rebrote, crecimiento y producción. Mientras que en la época seca o *autipacha*, las plantas silvestres entran a un período de descanso. Claro que no todas las plantas silvestres tienen el mismo modo de crecimiento. El *sank'ayu*, la *muña* y la *qariwa*, con las primeras lloviznas ya están reverdeciendo, floreciendo. El *sank'ayu* para diciembre o enero ya tiene maduros los frutos; mientras que la *muña* y la *qariwa* con su florecimiento nos está indicando las fechas propicias de realizar las siembras de papa y oca.

En el altiplano la estacionalidad de las lluvias (jallupacha) está entre los meses de diciembre hasta mediados de abril, meses en los que las diferentes especies de plantas silvestres rebrotan, crecen, maduran como el qimillu, ch'iji, layu, sillu sillu, las qantutas, pillis, cebadilla y muchas otras plantas y pastos silvestres.

Los meses del *autipacha* en el altiplano puneño se inician más o menos desde junio hasta setiembre o noviembre. Para esta temporada la mayoría de las especies de plantas silvestres entran a un período de descanso, dando la posta a los alimentos cultivados, porque a partir de mayo hasta mediados de agosto las familias vienen realizando labores de cosecha de papa, oca, izaño, olluco, selección de semilla, transformación de la papa en chuño negro y chuño blanco, en julio y agosto viene el trillado de la quinua, cebada, habas y tarwi; por lo tanto las plantas cultivadas son las que se encargan de alimentar a la comunidad humana y animales.

Las plantas silvestres no sólo sirven de alimento para los animales, sino para la comunidad humana, detallaremos algunas de ellas, así tenemos las siguientes plantas silvestres:

- Sank'ayu: familia de las cactáceas, es agradable su fruto por eso es apetecido por grandes y chicos, es de sabor dulcete.
- Phuskalla: familia de las cactáceas de flor amarilla, es muy parecido a la tuna, madura para abril se come igual que la tuna.
- Ayrampu: familia de cactáceas de cuyos frutos se obtiene un colorante muy especial (rojo), también es usado como medicina para quitar la fiebre por fuerte insolación (lupintata) y sarampión, es posible cosecharla en abril.
- Kollu: *Buddleia Coricea*, árbol nativo del cual se puede obtener khuphis (mangos para herramientas), la hojas y flores son usados para el precocimiento de habas tostado, la flor se emplea para mates durante la menstruación.
- Qantuta: *Cantua Buxifolia*, las hay de flor amarilla y roja ésta última es indicador de la papa, acompaña en rituales de ch'alla a la ispallajatha katu, las flores son usadas para aliviar la tos.

- **Pata muña:** *Mínthostachys setosa*, se usa como mate para dolores estomacales, se emplea para proteger las papas durante su almacenamiento, como hierba aromática en la preparación de challwa lojro (caldo de pescado del lago).
- **Qimillu:** *Eleocharis albibracteata* y *Eleocharis retroflexa*, ésta última crece en áreas húmedas, los niños suelen ir en busca de las flores para chupar el néctar de la flor, las raíces cuando llegan a madurar durante el barbecho y/o desterronado son consumidos en estado fresco, es de sabor dulcete.
- **Cebadilla:** *Bromus catharticus*, son plantas silvestres que sirven de forraje para animales, crece durante la temporada de lluvias cuando las espiguillas logran madurar. En años de carestía sus granos eran utilizados para la alimentación humana.
- **Totora:** *Scirpus totora* Kunth, planta semiacuática, crece en las orilla del Lago Titicaca, es ampliamente utilizada desde la raíz hasta los tallos, la raíz es de color blanco de textura esponjosa es muy apetecida por grandes y chicos, es de sabor agradable. Las familias distantes al lago lo obtienen mediante el intercambio en ferias comunales. La raíz (saqa) se hace secar para moler como harina, los tallos sirven de forraje para los animales, también elaboran balsas de totora, kesanas.
- **Llachu-llima:** *Myriophyllum elatinoides*, *elodea potamogeton*, *ruppia marítima*, son plantas acuáticas usadas para la alimentación de ganado vacuno, en años de extrema carestía pueden ser consumidas por los hombres.
- **Salvia:** *Lepechinia meyeri*, es una hierba aromática, se hace hervir en leche, sirve también para sazonar el caldito de phatasqa (morón), se usa como mate para aliviar cólicos estomacales.
- **Aguj aguj qura:** *Erodium cicutarium*, crece en suelos agrícolas, de flores violáceas, cuando está tierna se usa como mate o es consumida en jugo (zumo) para aliviar malestares hepáticos, fiebres. Cuando está madura sirve de forraje para los animales.
- **Ch'iji:** *Mulhenbergia fastigiata*, sus raíces son de uso medicinal, para la tos se hace hervir o se usa como fresco.

- Pilli o sik'i: *Hypochoeris taraxacoides*, hay de distintas variedades algunas se comen directamente, algunos en mate y otros para elaborar goma de mascar (chicle).
- Layu o treból nativo: *Trifolium amabili*, *trifolium peruvianum*, (de flor rosada) la raíz es muy apetitiva por su sabor agradable, es un alimento fresco.
- Papa silvestre-k'aparu, apharu: *Solanum acaule*, son tubérculos pequeños generalmente usados como medicina, también se pueden emplear como semilla de papa cuando hay carencias de semillas.
- Chilliwa: *Festuca dolichophylla*, no sólo es alimento para el ganado, al hombre también le sirve para una serie de necesidades, proporciona abono a las parcelas donde se va a sembrar papa, para linderos, para elaborar sogas, soguillas, canastas, escobas, esteras para elaborar queso, etc.
- Tisña o waylla: *Stipa obtusa*, es alimento para camélidos, se usa para elaborar chuño, para cubrir los trojes de papa y oca, no permite que ingresen ratones, para estucados de paredes y para que tengan mayor durabilidad frente a las lluvias, para elaborar adobes, permite mayor resistencia.

Del mismo modo los testimonios referentes a la alimentación con plantas silvestres nos evidencian, que la chacra que hacen las familias campesinas en los Andes, no es más que una re-creación de la crianza de la naturaleza que hacen las deidades. De las plantas cultivadas, ciertas plantas de la *sallqa* han devenido en plantas cultivadas y en otras ocasiones las plantas cultivadas se convierten en *sallqa*, caso de las *k'ipas* (papa, oca, habas, quinua), aquí tenemos testimonios de campesinos que nos expresan su sentir, su vivencia respecto a las especies silvestres.

Don Luciano Pilco Mamani de la Comunidad de Machacmarca-Yunguyo nos cuenta sobre los alimentos silvestre que se consume en años de extrema sequía (*mach'amara*):

"...Aquellos años, dice que había años de extrema carestía y se alimentaban de *llyyta*, *ch'iji*, *qimillu*, *k'ita apilla*; estos producen en el mes de enero, *sank'ayu* produce para enero nosotros siempre recogemos sus frutos cuando vamos a aporcar. Las raíces del *ch'iji* se escarba del suelo, se deja solear unos dos

días, después se recoge, cuando se mastica es muy agradable su jugo, por eso los niños lo mastican como chicle, la k'ita apilla mitiga el hambre en los años de carencia.

El qimillu crece en suelo descansado (purumas) sus raíces se escarban del suelo y eso se come; nuestros abuelos nos han enseñado a comer, por eso nosotros cuando había años donde no había buena producción acostumbramos cosechar y esto se recoge cuando barbechamos el suelo, dejamos solear (qawichaña) unos dos días.

La llayta crece en los bofedales sale bastante y son grandes (t'alpa t'alpa) antes dice que recogían bastante y hacían secar sobre cueros de llama, vaca; ésta llayta agregaban a las comidas como mazamorra de quinua, sopa de chuño, caldo de phatasqa (morón); así se preparaban nuestros abuelos sus alimentos, nosotros hoy en día estamos preparando poco".

La Sra. Viviana Mamani, de Machacmarca nos cuenta:

"...Al parecer antes había épocas de sequía prolongadas, mis padres y muchas otras familias consumían todos los alimentos silvestres como las quinua silvestre (aara), las hojas de quinua (chiwa); había frutos silvestres como ch'ijura, wariñuñu esos se comía con un poco de sal, había pilli, layu, alimentos muy apetecidos por los niños. Así mismo antes se tenía mucho respeto a los alimentos no se desperdiciaba, como son personas como nosotros éstas lloran, por eso cuando veo botado alguna semilla lo recojo porque las ispallas cuando se le maltrata lloran y se van. Ahora en temporada de lluvias se come más la quinua, cebada y los alimentos silvestres que hay, los días son prolongados por eso da hambre (jallupacha)".

La Sra. María Sanchez, de Bajo Ayrihuas señala:

"...los frutos silvestres crecen en los cerros de nuestra comunidad (Ccota) como ch'uño qhuru, wariñuñu, sik'i, qabrill sankayu, phus-kalla, ayrampu, sankayu; estos alimentos son consumibles en los meses de lluvia, ahora veo que los niños muy poco comen estos alimentos, algunos ni conocen, me pregunto ¿con el tiempo, qué sucederá a las generaciones que vienen?, los alimentos que se producen serán suficientes? Cuando la semilla de quinua se mantiene por muchos años se vuelve sallqa (aara) el año pasado yo sembré una quinua que lo tenía mucho tiempo y en la parcela apareció bastante quinua silvestre,

entonces tuve que cosecharlo y como sé que es bueno para enfermedades ocasionadas por el frío, para fracturas, lo guardé.

Ahora tampoco podemos decir que hemos olvidado los alimentos silvestres totalmente, nosotros comemos, nuestros niños comen lo que es sik'i, ayrampu, chuñuqulu; para nuestros niños es como la pera (qullupirasa), no hemos olvidado totalmente."

Igualmente la Sra. Marcia Rosas Angles de la comunidad de Chicanihuma nos dice:

"...Mis padres contaban, que sabe haber años de carestía donde no había nada, hasta los cueros servían como alimento, comían sik'i, llayta; éstas eran protegidas no se permitía daño alguno, más bien eran cosechadas con mucho cuidado, hoy en día existen esos alimentos silvestres pero ya no consumimos, lo sacamos de la chacra para alimentar a nuestros animales, antes no lo trataban así, recuerdo que mis padres cosechaban la quinua silvestre y se almacenaba para años de carestía".

El Sr. Severo Ochoa, de Chicanihuma nos cuenta:

"...Yo no he visto con mis ojos, pero mis abuelos contaban que los Achachilas (Apus) tienen su chacra, nosotros tenemos al Achachila Qhaphia, Akucharani Achachila, Qunquman Achachila, a esos cerros siempre vamos, antes ibámos con nuestras mesas, vino, vela para hacer prender. Por cuento se sabe que en el Qhaphia Achachila crece coca en el lugar Chupikiñuw es al otro lado donde hay un lago llamado Warawarani quta, es como un depósito y de ahí desemboca el agua a los diferentes lugares, y más arriba está el cerro donde dicen que hay coca, naranja; los abuelos cuentan que este lugar se llamaba Yungas, posteriormente ya se le llamó Yunguyo, dicen que los abuelos bajaban naranjas, coca, nunca he visto, no sé si hasta ahora existirá.

Ahora de las chacras de los Achachilas tenemos el k'uchuchu, el sank'ayu se come como fruta, que también es un indicador de la papa, la quinua silvestre se come igual que la quinua, yo sé comer, mis abuelos sabían comer; igualmente hay el apharu olluco que se come, papa apharu o papa silvestre variedad amarga (luki), estos no hay que sembrar, de por sí esta produ-

ciendo, dicen que los Achachilas y la Awichas son las que siembran por eso crece y es el mejor alimento. Las k'ipa papa quedan después de la cosecha de papa y éstas se vuelven en aphasis (silvestre) y cuando damos buena tierra crece bien y produce igual que la papa.

Hay también sik'i (pilli). Layu sabíamos comer en años de sequía (dos años de sequía) de niños siempre sabíamos comer cuando sabemos tener hambre, el sik'i crece en las partes altas y son grandes, en las pampas también hay sólo que son pequeños, se come el wariñuñu es de sabor bien agradable.

El Achachila Qhaphia también tiene sus animales como la taruja (venado), wari (vicuña), viscacha, zorro (qamaqi), zorrino (añuthaya), cuy silvestre (uruwanku), perdíz (pisaqa), codorníz (khullu)".

Las colectividades humanas, deidades y naturaleza siempre han tratado de garantizar la seguridad alimentaria por eso es que las sallqas constituyen la base de la ispalla. La cosecha de la quinua silvestre (aara) k'aparu (papa) lo realizan con bastante respeto, el que es colocado en el almacén (depósito) en un lugar apropiado para que cuide las ispallas, los que servirán para la alimentación de las familias. Nuestros abuelos a través de sus recomendaciones expresan lo que ellos acumularon, saben que el pasado autónomo constituyó una época en la que estuvo garantizada la alimentación de la sociedad como el cuidado de la naturaleza, porque la sallqa también alimenta cuando se presentan épocas de extrema carestía, al respecto nuestros testimoniantes nos expresan sus vivencias.

La señora Paulina Tapia, de Palermo Río Salado en Juli, nos manifiesta:

"...Los k'aparus es chacra de la pachamama (awichan choqipaw), ella los cría como nosotros criamos a nuestras chacras. Así la papa k'aparu (variedad amarga, no existe de papa dulce) su desarrollo es similar al desarrollo de la papa amarga, florece y da producto (papas menudas). Los k'aparus crecen en lugares cercanos a los canchones de ganado (dormideros) o donde hay bastante estiércol juntado en los meses de noviembre diciembre, enero. He intentado cosechar, una vez que madura parece que se desaparece o bien el zorrino se lo come. También la quinua silvestre (aara) crece en medio de la chacra de quinua y papa, apenas madura, con el viento y las granizadas, rápido se caen los granos, son muy delicados.

Si queremos cosechar una vez que está ya maduro, tenemos que arrancar cuidadosamente, sólo que a veces se necesita fuerza por su enraizamiento profundo, yo sé cosechar, una vez desgranado se hace secar, se desamarga (pelar con piedra) se lava, se seca y se muele; es muy agradable en la preparación de kispña y mazamorra".

La Sra. Santusa Zapata de la comunidad de Palermo Río Salado manifiesta:

"...La pachamama cría sus cultivos como aara (quinua silvestre), iswilla (cañihua silvestre), k'ita olluco (papa silvestre), k'ita apilla (oca), k'ita izaño (mashua), k'aparu (papa silvestre), estas chacras son muy resistentes a las heladas, plagas. La iswill cañihua es bueno para personas enfermas que se han hecho agarrar con gentil, se hace hervir la cañihua silvestre, su agua debe ser de color rojo y se toma como mate; el k'ita olluco es muy bueno para colerina, también cura la cólera porcina, la oca silvestre (k'ita apilla) crece en suelos francos arenosos (ch'alla uraqi) es muy apetecida por los niños por su sabor dulce, no empalaga, del k'ita izaño su tubérculo es de color medio blanco, es bueno para dolor de muela, se mastica con la muela dañada y al instante calma el dolor".

Los testimonios recogidos nos evidencian que hay variaciones en el régimen alimentario y no es como algunos "científicos sociales" suelen decir que los campesinos tienen una alimentación monótona. Si no hay verduras y/o frutas de mercado, éstas pueden ser proporcionadas por la sallqa. Entre las verduras tenemos el sik'i (pilli), chiwa (hojas de quinua), oqururu (berro), qhanapaqu; entre las frutas tenemos el sank'ayu, la phuskalla, ayrampu, kuchuchu, wariñuñu y otros; por eso es que los campesinos tienen una especial consideración en lo que se refiere a alimentos, esto lo podemos visualizar en los siguientes testimonios:

El Sr. Julián Mamani Limachi, de Machacmarca nos dice:

"...Antes nuestros abuelos comían lo que la sallqa producía como orqu jura (quinua silvestre), layu, sik'i, llayta, quizá nosotros un poco lo hemos dejado porque recogemos buenas cosechas, aunque estos últimos años la chacra viene siendo afectada por los gusanos (gorgojo de los Andes), quizá se deba a que nosotros nos estamos olvidando de la Pachamama, antes nuestros abuelos convidaban a la Pachamama para que les siga cuidando".

Don Francisco Limachi Calle, de Machacamarca nos cuenta:

"...Antes habían años de extrema carestía (mach'amara) así siempre había sido. Las cáscaras de chuño, agua de chuño sabe ser plata, del layu la gente sabe atajarse, la llayta era plata, aara juira. El layu florece blanco, rosado y da cuenta a Dios, se queja, dice que sabe quejarse llorando; hoy los jóvenes van a trabajar a Tacna ya comen arroz, fideo ya no miran lo que es sik'i, layu, para comer se pueden avergonzar creo".

La Sra. Valentina Huarcusi de Rivera, de Bajo Ayrihuas, manifiesta:

"...Las plantas silvestres que crecen en los cerros como el sankayu, ayrampu, phuskalla, chuño qhuru y otros alimentan a los animales silvestres como lagarto, pajaritos y también nosotros comemos cuando vamos a pastear al cerro, el sank'ayu comemos como frutilla, el ayrampu recogemos para pintar a las t'ant'awawas (wawas elaborados con harina-pan) que se hacen en todo los Santos (1^{ro} de noviembre), el phuskalla (tuna silvestre) se come como la tuna".

Igualmente la Sra. Rosa Mollinedo, de Bajo Ayrihuas no dice:

"...Cuando yo era niña, éramos varios hermanos, lo que cosechábamos apenas nos alcanzaba, no teníamos lo suficiente a pesar que sembrábamos en parcelas grandes, entonces una abuelita a mi mamá le había dicho: *Juana, debes recoger el Aara (quinua silvestre) y debes guardarlo en la despensa al lado de los costales de quinua, entonces nunca se terminará tu cosecha en la despensa.* Así lo hizo mi mamá y desde esa fecha hasta hoy no sufrimos de comida, lo que se cosecha no se termina como antes, ésta quinua de la awicha o taika jiura (mamá quinua se llama a la quinua silvestre) sirve de qipa (trama) a los cultivos que nosotros criamos todos los años, igual los Achachilas tienen su chacra, sino hay qhanunas siembra en los khuchitanqatas (parcelas osadas por los chanchos); el aara tiene su momento para recoger, si pasa esa fecha se cae al suelo y queda ahí hasta la siguiente campaña agrícola".

El Sr. Jacinto Rivera, de Bajo Ayrihuas nos manifiesta:

"...Nuestros abuelos contaban que antes había épocas de carestía (mach'amara) porque no había lluvia y solamente para apaciguar el hambre recogían la semilla de Iru Parwaya del

que se hacía tostadito, también se podían moler para prepararse mazamorra con cueritos (qara lipichi); cuando es sequía no hay los sik'is (pilli), ayrampus, sank'ayus, phuskalla; sólo en las partes húmedas se podían conseguir el oqururu (berro) se comía como coca y así se calmaban el hambre, yo no he visto esos tiempos. Ahora cada lugar tiene su sallqa en nuestros cerros hay ayrampu, sank'ayu pero muy poco se come, algunos niños ya no comen porque no les falta comida en la casa, nunca han pasado hambre por eso ya no hay respeto por los alimentos, botan nomás. En estos últimos tiempos siempre nos ha dado alimentos nuestra pacha, aunque hay años en que produce poco, pero siempre hay, sino se cosecha papa se cosecha granos, También el pacha sabe medir, porque si todos los años produciría en abundancia los hombres (jaqis) perderíamos el trato de crianza a los alimentos (uywaña) por eso hay que aprender a criar con cariño a las ispallas".

Del mismo modo el paqalqu Juan Polloqueri, de Chicanihuma nos cuenta sus vivencias:

"...Mi padre sabía decir que lo que hay (animales, plantas) es de los Achachilas, por eso nosotros miramos como indicadores (señales). Así el tiki (ave pequeña) escarba en el suelo con vista hacia la salida del sol, para que haya chuño había sabido formar piedritas con terrones y eso miraban los abuelos y decían el tikitiki ha hecho chuño al año va a estar produciendo, para que no haya producción escarba la tierra en forma desordenada.

Acá en las partes bajas crece el aphaçu (papa silvestre) que es la chacra de los Achachilas puede crecer en el cerro o en las partes bajas, igual el orqu jura (quinua silvestre) se prepara igual que la quinua amarga solo depende de pelarlo y lavarlo bien es muy agradable en mazamorra, kispña; yo un año he cosechado porque produjo bastante, sé estar guardando y esto lo comimos un año de sequía sólo que había entrado polilla y una parte tuvimos que cocinarselo para el chancho mezclado con desperdicios; cuando se guarda mucho tiempo entra polilla.

El k'ita olluco habían sabido comer igual que el olluco, el kuchuchu crece en las pampas de Machacmarca crece en forma de bolsa o tara es de color blanco, en algunos sitios crece grandes, antes cuando era niño buscábamos en las pampas, sabe sacar el chancho y sabemos recoger y es bien dulce. Hay otro que es el llayta hay en las partes húmedas y bofedales

crece como chuño grandes, cuenta mi papá que en años de sequía saben cosechar bastante algunos hasta se atajaban con hondas.

La k'ipas (papa silvestre) de por sí aparecen, a veces como se fuese sembrado, este año en mi chacra ha crecido grandes las k'ipas porque yo le he dado tierra igual que a mi chacra de papas, cuando escarbás es menudo y produce bastante.

Para saber como va ser el año siempre miramos a las plantas, al excremento del zorro donde a veces puede tener habas, caya, papa entonces decimos que va ver producción de papa, oca, habas".

El Sr. Tomás Polloqueri Condimayta de la comunidad de Chicanihuma nos cuenta:

"...Nuestros abuelos contaban que en el momento de hacer el ritual invocaban al Achachila Qhaphía, a Juana Awicha, a Illimani Achachila; igual para sembrar había sabido mirar al Qhaphia Achachila cuando en época de siembra tiene neblina (poncho) decimos en ese lado va a producir, el lado caliente, de igual manera miraban a la Juana Awicha cuando la neblina lo tapa (unpjate) dicen en las pampas va a producir. También en esa entonces había años de carestía (mach'a mara) ya no había chacra, no había que comer en esa entonces los abuelos iban a los cerros, allí podían encontrar warichhuchulli, crece en el cerro como trebó eso escarbaban para comer, el sank'ayu; además las familias antes dice que se atajaban de esos alimentos, no dejaban que saquen de sus sitios, se peleaban incluso dicen. Posteriormente habían entrado a las pampas a sus terrenos de la Awicha Juana (orillas del lago) en lugares donde se riega, bofedales donde crecían las llaytas los que tenían terrenos en partes húmedas sabían hacer crecer y los que no tenían terrenos en lugares húmedos sólo atinaban a mirar, a veces se compraban.

El qimillu es chacra de la Awicha Juana, es una raíz crece en las pampas, las raíces se escarba y se hace solear para comer.

El layu crece en las pampas en suelos descansados y en esos años de sequía los que tenían terrenos grandes estaban bien porque cosechaban y podían vender, así lo cuentan los abuelos. En estos años (actual) nos esta acompañando la bendición (producción) y para hacer chacra siempre miranos al Achachila Qhaphia, a Juana Awicha, Illimani levantando su

nombre hacemos chacra y así estos años estamos teniendo producción para comer. Los abuelos cuentan que en Yanapata hay un cerro llamado Muntukururu en fecha Ascension de Cristo, ese día es de gloria y ese día los abuelos dicen que saben escuchar al medio día el sonido de una campana, nosotros de chicos sabemos querer escuchar pero no sabemos oír nada, los abuelos tenían bastante sensibilidad por eso que escucharían a la Pachamama".

Lo expresan en los testimonios. La Pachamama, los Achachilas tienen, crían sus chacras para alimentar a la comunidad humana en épocas de carestía, en momentos que están cerca a la sallqa, así como cuando van a aporcar sus chacras, cuando van a pastorear el ganado, aquellos momentos son espacios donde suelen comer los sank'ayus, pilli, wariñuñu etc., sin depredar las verduras, frutas, tubérculos y raíces silvestres.

Doña Ancelma Ucharico de Yapuchura, dice:

"En el cerro crece k'ipha ulluku, tuqu kanlla, hoy otro que florece amarillo no me acuerdo su nombre es para ya no tener hijos es de dos variedades uno florece blanco y otro amarillo; janqujanqu se llama y el otro k'illuk'illu, no hay que sembrar de por sí brota de la tierra, el k'hipha ulluku es bueno para aquellas personas que se ha hecho solear y se enferma, hay que ponerse en el cuerpo.

El sank'ayu hay que comer crece grandes de por sí esta creciendo en el cerro, el sik'i crece en las orillas del lago (iramas) en las pampas hay qhanapaqu, berbena, oqururu, el k'uchuchu crece en las pampas; todos estos son comestibles.

También hay el sik'i amarillo, mulasik'i sirve para curar males de insolación, es decir cuando nos hacemos solear con el sol (lupinatataki), chancándose hay que ponerse en el cuerpo.

Hay plantas como el tuqu kanlla que es bueno para la maldición, hay sapa qintu, crece un poquito.

Los aphas crecen en hachuxas (suelos fértiles), el aara crece en medio de las chacras hay que comer, en otros sitios crece bastante y lo sacamos para alimentar a las vacas y a veces cosechamos. Cuando escarbamos siempre quedan algunas papas, ocas y éstas se convierten en k'iphas, las que crecen para alimentarnos en los meses de enero, temporada en que

hay ciertas carencia de alimentos frescos. A los k'iphas nosotros le damos tierra igual que a las chacras sembradas a las ocas, aaras, habas, saben estar produciendo".

La Sra. Modesta Ucharico Cunurana, de Unicachi:

"En los cerros crece sank'ayu (qulluachu), en esta temporada ya florece, en diciembre ya tiene frutos, hay que comer es fruta de los cerros, la phuskalla crece como tuna, hay el wariñuñu, el sik'i crece cerca de las casas claro, también crece en los cerro pero se lo comen los ganados, el k'uchuchu crece en las pampas (juqhus) terrenos descansados (purumas) también hay que comer.

El k'ita ulluku no hay en los cerros más bien crece por aquí cerca, en suelos fértiles (jachuxas) cerca de las chacras, no sé por qué crecerá pero siempre aparece de por sí; también hay el k'itha isañu, no se come pero sabemos recoger como medicina, utilizamos para sacar la calor del cuerpo, es fresco; el K'ita apilla (oca silvestre) o se llama qachuqachu crece de por sí, cuando termina de producir se pierde y cuando es tiempo de sembrío ya se pone verde.

La papa aphaaru crece cerca de las casa, imagino que es chacra de los Achachilas-Dios serán sus chacras desde antes siempre había habido existir.

Cuando yo era chiquita siempre había el sank'ayu hasta ahora sigue habiendo yo tengo 40 años ya, sus propias flores, hojas sirve de estiércol para su crecimiento".

Cada uno tiene sus propias formas de vivenciarlo, de identificarlo así la oca silvestre en Unicachi lo llaman apill chullku chullku en otros lugares será con distinto nombre, pero como podemos ver todo lo que crece como sallqa sirve para la alimentación o bien se le usa como medicina.

La Sra. Josefa Cunurana, de Unicachi, sector Laje nos manifiesta:

"En los cerros crece el sank'ayu hay que comer su fruto, los niños saben recoger, ahora recién está floreciendo. En diciembre ya tiene frutos, produce grandes y es bien dulce.

El Sik'i crece en las pampas, cerca de las casas (uta uyu), se come de por sí crece el sik'i, en el cerro son pequeños. El K'uchuchu crece en los cerros, en las pampas más que todo crece en los xutipatas, produce como oca (tara tara), sabemos

escarbar para consumir. Del K'ita apilla su nombre en mi comunidad es apillchullku-chulku, crece grandes son de color blanco, sus hojas son como de la oca, nosotros de niños sabemos comer bastante porque tiene sabor dulce. El k'itha ulluku crece en las chaxwas a veces inaccesible a las personas (crece en peñascos).

El aara crece en los uta uyus (canchones de la casa), no crece en los cerros, junto a nuestras chacras crece, bien querido es lo aporcamos como si fuera nuestra chacra, otros bien lo recogen, otros no también se pierde ahí mismo, ésta quinua se recogen para elaborar la k'ispiña.

La papa apha ru crece por acá, en los uta uyus (cerca a los canchones) porque tiene guano (estiércol) no hay en el cerro, el apha ru es su yapu de Dios dicen, todo lo que hay es su yapu el sank'ayu, tarwi es su yapu de Dios no hay que hacer llorar. Dicen que el tarwi tiene un solo ojo, cuando la gente siembra algunos no recogen bien ya sabe decir: *Gente así me haces con el nombre de tarwi me manejas, ni siquiera me levantas, si fuera plata con 10 manos me recogerías*, por eso no hay que hacer llorar el tarwi en otros sitios produce bien.

Hay otro la cebadilla que también es su yapu (chacra), otro es el izullaya (especie de cebadilla) en las pampas crece sirve como alimento a los pajaritos.

En el cerro hay zorrino (añuthaya), hay zorro, allqamari, unkalla. El allqamari es un indicador (seña) saben decir que una vez el allqamari había bajado al lago eso indica, año seco va a ser saben decir. El año pasado han hablado casi similar con la diferencia que el allqamari había tenido sus polluelos, -siete dentro de los totorales- que es bueno, pero cuando tiene doce polluelos es decir par, no va a ser buen año, saben decir.

La k'ipas hay porque no escarbamos bien hay kipa de oca, habas, olluco, izaño; éstas k'ipas las criamos para escarbarlas antes de las cosechas".

Del mismo modo la Sra. Eustaquia Juchani, de Unicachi, Sector Laje nos cuenta sobre la sallqa que existe en su comunidad:

"El K'ita olluco crece en los uyus (canchones) de los árboles sirve para curar el pulmón cuando nos dan punzadas (t'apsituw) hay que moler, a veces duele cuando tejemos, se debe poner como parche encima del pulmón, es santo remedio. La papa

Apharu crece, yo sé ver en Zepita, se crece en las orillas del río donde hay estiércol, es papa luki yo no sé comer, derrepente otros sabrán comer, dicen que es bueno para la tos.

En los cerros crece ayrampu, tiene sus frutos ya en Pascua-abril, mayo ya pinta de color se recoge y es bueno para curar sarampión, hay que bañar con el agua del cactus de ayrampu, también es bueno para la maldición, en Zepita hay turuturu sirve para maldiciones. Las k'ipas existen porque hacemos sobrar al momento de escarbar, la papa apharu es otro no es igual que la k'ipa.

En los cerros hay zorro, para nosotros es un indicador se observa en agosto, setiembre, octubre. Sí en esas fechas llora indica que la siembra de papa es oportuna o cuando el zorro hace sus deposiciones (excremento) con papa, cáscaras de chuño, tunta o granos dicen va a haber producción. Otro es el khullu (codorníz) que es un indicador de la lluvia (khulluj jachiw) la codorniz llora para que llueva, suelen decir".

La chacra criada por la comunidad humana puede convertirse en sallqa cuando no realizan muy bien las labores de cosecha, es decir se pueden convertir en progenitores de la sallqa y se incorporan a la chacra de los Achachilas, chacra de las awichas (deidades). Entonces las k'ipas para las siguientes campañas van rebrotando sin que nadie los haya sembrado y así, año tras año se irán convirtiendo en sallqa. Los campesinos conocen este camino de las semillas cultivadas y no cultivadas donde hay una crianza y re-crianza recíproca.

La Sra. Mercedes Rosales, de Bajo Ayrihuas dice:

"Las k'ipas (papas que quedan del escarbo), después de dos o tres años se vuelven semillas silvestres, y estos en un momento dado se vuelven semilla domesticada, por eso yo siempre recojo, selecciono junto con las semillas de papa, sólo que éstas papas silvestres crecen echando raíz a distancias mayores (2 a 3 mts.). Por eso algunos, cuando arrancan la mata no encuentran nada, los que sabemos criar ya sabemos en qué sitios podemos escarbar, esto sucede con la papa silvestre dulce (saya). Los Apharus son muy resistentes a las heladas y a mi mamá le gusta seleccionar semillas de los k'aparos (papa silvestre) junto con las semillas que críamos, en el momento de escarbar la papa aparecen bastantes k'aparos, mi mamá los recoge, dice que es bueno comer estas papas y así no faltará nada en tu vida. Dicen que el ayrampu es indicador

(seña) para laproducción de granos, el sank'ayu de la papa y la phuskalla de la oca; nosotros no dañamos lo que es de los Achachilas (Apus), ni tampoco nuestros niños, lo cuidan. También el ayrampu se usa como medicina, es bueno para la fiebre, para el sarampión, por eso decimos: todo cuanto hay en nuestra Pacha-mama es bueno, es remedio. En nuestro cerro hay bastante, solo que con tiempo hay que recoger, como tunas crece, se baja las maduras, se pela para desgranar".

La sallqa alimenta a la comunidad humana cuando ésta sufre extremas carestías, por eso es que los abuelos siempre recomendaban cuidar de la sallqa, cosechar y almacenar porque estos alimentos mitigarán el hambre de la comunidad humana, para ello siempre deberá existir una conversación permanente, equivalente, en caso contrario se pueden alejar.

El Sr. Mariano Huarcusi, de Bajo Ayrihuas nos dice:

"Antes mi esposa cosechaba la quinua silvestre, se consume como cualquier quinua amarga, depende de lavarlo, es bueno para prevenir enfermedades ocasionados por el frío, se usa también para fracturas de hueso para eso se prepara una masa con sangre de chanco y se coloca como emplasto sobre la parte dañada y santo remedio para las fracturas en las personas, como en los animales. La cosecha hay que realizarlo antes de que los granos maduren, nosotros conocemos el punto (momento propicio) para cosechar, pasado ese tiempo se desgranar; esta quinua para pelar hay que colocar con un poco de cal, se pela en batán, ésta quinua tiene dos cáscaras luego se lava, se seca y posteriormente se muele. En preparado de kispíño tiene un sabor agradable pero para pesqi no es bueno, se cuese como para el pollito.

Los k'aparus en años de escasez son bien considerados (wali yaqata) produce bien las saya k'aparus (papa dulce silvestre) que crece juntamente con el cultivo de papa, éstas papas son muy agradables porque son harinosas, ahora cuando comemos la quinua silvestre (aara juiura) da fuerza (chullqi) resiste a las enfermedades para los niños es muy bueno, se puede preparar kispíña, thajti, pisqi.

El ayrampu también es bueno se utiliza para pintar a los pancitos de wawa, ofrendas en Todos los Santos, en esa fecha es bien buscado por las personas de la comunidad; el sank'ayu es muy apetecido por los niños por su agradable sabor, comen cuando pastorean ganado en los cerros.

Ch'uñu qhuru: también se come tiene una cascarita café y se come pelándolo, es agradable, en épocas de escasez comemos niños y adultos. La phuskalla crece en los cerros del sector Ccota, ahora (julio) ya están comenzando a florecer y va a dar su fruto para abril (cosecha de cebada) para esa fecha van a madurar todas las plantas sallqas que son chacra de los Achachilas (Apus). Estos han crecido desde tiempos antiguos y hasta ahora están creciendo, aunque un poco han desmenuado, pero siempre crecen y a veces recogemos para comer, se come como tuna hay años que produce bastante y años en que produce poco y menuditos.

El sik'i: crece en años de lluvia nosotros conocemos qhiñisik'i es dulce y lukisik'i es medio amargo.

El qimillu también es bueno, crece con la lluvia, a veces se come.

Chiwa: (hojas de quinua) comemos como phuti, en tiempos de escasez se recogía como oro (quri) mi abuela decía que se prepara kispña, en mazamorra. Chhullu saqa: hay en el lago y sabemos comer.

El k'uchuchu: crece en las pampas sus frutos son como bolitas blancas y hay otro que lo llamamos layu k'uchuchu crece en las pampas húmedas, hay que sacar escarbándolo.

También los Achachilas tienen sus gallinas como el qhullu (codorniz), la pisaqa (perdiz) ponen sus huevos en tiempo de siembra y meses de lluvia eso recogemos para comer, no hay que excederse sólo se recoge lo necesario porque si no los Achachilas nos mandan desgracias".

La dinamicidad propia de los Andes es la permanente rotación de la chacra y cultivos para que no se canse la semilla, para que no se empobrezca (qaritajiw) el suelo. Similar situación sucede con las chacras de las demás colectividades, así las comunidades y la sallqa misma crían sus chacras de plantas y animales, alrededor o dentro de las chacras cultivadas por la comunidad humana, es el caso de la papa silvestre y de la quinua silvestre para que puedan protegerse entre sí, para que puedan dar frutos, algunas están en los cerros para acompañar a los pastores. Entonces entre estas colectividades se da una crianza recíproca para así obtener una salud provechosa para todos sus integrantes.

La chacra de las deidades que acompaña a la comunidad humana como son los aphaus (papa silvestre), aara (quinua silvestre), es otra forma de criar la diversidad, porque estas chacras crecen juntamente con los cultivos de papa y quinua; de allí que los campesinos no excluyen a las plantas silvestres porque toda forma de vida es expresión de sintonía, amparo en la recreación de la vida. La sallqa es de los Apus, por consiguiente se debe cuidar la chacra de las deidades. Al respecto, los campesinos nos manifiestan lo siguiente:

El Sr. Basilio Capaquira, de Bajo Ayrihuas nos cuenta:

"En la chacra de papa crecen también los saya k'aparus (papa dulce silvestre), nosotros los criamos porque el k'aparu es de los Achachilas (Apus). Estas papas se enraízan a un metro más o menos. En el momento de la cosecha, en la mata casi no encuentras más que una o dos papitas, pero si buscas a la distancia indicada encontrarás. Los kaparus y las aaras (quinua silvestre) no se deben botar como mala hierba porque los Achachilas (Apus) se enojan y la chacra ya no puede producir".

Don Severo Rivera de la comunidad de Bajo Ayrihuas, nos cuenta:

"Los k'aparus (papa silvestre) en algunos años crece alto, florece se enraíza lejos, da sus papitas igual que la papa cultivada grandes, medianos, menudos y eso se queda en el mismo lugar, los que quieren también lo recogen. Igual la aara (quinua silvestre) crece en cualquier sitio, produce igual que la quinua, es chacra de los Achachilas.

Del ayrampu, ya ha pasado su época, florece en los meses de setiembre y octubre, el ayrampu es medicina para el cuerpo. Para tomarlo se disuelve en agua, es bien rico, hay que tomar. También se usa para teñido en las lanas. El sank'ayu florece y en noviembre, diciembre ya da frutos es muy rico, crece en los cerros".

La Sra. Lorenza Huarcusi, de Bajo Ayrihuas, nos cuenta:

"Cuando pasa la sequía no crece el sank'ayu, ayrampu ni llayta hay, antes en la comunidad de Llallahua en época de lluvia sabía haber bastante llayta, mi mamá cuenta que sabe haber bastante la llayta, lo consumían en mazamorras de quinua, en caldo con chuñito molido, aquellos años se recogían pocos alimentos producto de la cosecha, era año de carencia (pisimara), en sector Ccota no hay llayta, eso da bastante en la comunidad de Llallahua. Cuando me antojo para preparar un

caldito con ají, chuño, papita y llayta voy a recoger a esa comunidad; pero parece que la gente ya no da importancia en estos últimos años porque ya cosechamos bien o siempre hay para comer. Antes sólo sembrábamos papa, quinua, cebada; en estos últimos años hemos aprendido a sembrar todo tipo de cultivos arvejas, tarwi, habas hasta cebolla, repollo, apio y produce nomás, entonces como tenemos lo suficiente para nuestra alimentación no es necesario molestar a las chacras de los Achachilas porque se pueden enojar".

El Sr. Francisco Alfaro, de Chicanihuma, nos dice:

"El sank'ayu sé comer cuando era niño, sé ir a pastear ganado al cerro y en la gorra sabemos ir a recoger. La puskalla también se come produce igual que tuna amarilla aunque yo nunca he comido, también hay oca silvestre, el olluco silvestre, papa silvestre si aporcamos produce como si hubiéramos sembrado, a veces cosechamos para comer. Dentro de la sallqa tenemos a la vicuña que es la llama de los Achachilas, el zorro es su perro, alqamaris (aves rapaces), perdices son sus gallinas, las viscachas, los cuyes sus conejos; así saben decir los abuelos. Sabemos pescar al khullu (codorniz) en nevada, la pisaqa (perdíz) estos animales malogran el sembrío de ocas. Ahora sé escuchar que en Achachila Qhaphia crece coca, naranja en el lugar Warawarani, pero yo nunca he visto.

Tampoco he criado los animales del Achachila, si pescamos puede morir de susto, no se puede agarrar fácilmente sólo cuando cae la nevada se hace agarrar la perdíz, codorníz. A los Achachilas hay que dar mesa, dulce mesa con vino para eso vamos al cerro Akucharani, hay que suplicar un maestro para que haga pasar una mesa".

La Sra. Teodocia Limachi, de Machamarca nos dice:

"Yo no he presenciado la forma de preparacion de algunos alimentos como el aku phiri, sé escuchar decir que de la quinua silvestre se lava bien, se hace secar, se muele para preparar kispña, phiri, mazamorra.

En el cerro crece wariñuñu, sik'i, conozco el sik'i de donde se hace chicle, nosotras sabemos bajar las hojas del sik'i y la leche que sale se va enfriando blanco, lo recogemos y tenemos chicle, layu. De niño siempre comíamos porque es dulce".

La Sra. Paulina Limachi, de Machacmarca, nos dice:

"Nuestras abuelitas nos recomendaban que el challwa lojo se prepara con hojas de quinua silvestre, para preparar kispíña de la quinua silvestre se tuesta un poco, luego se frota con las manos (bajar cáscara), se ventea y se muele que sirve para preparar kispíña, mazamorra con cal. El caldito de chuño se preparaba con llayta".

La Sra Juana Arratia, de Machacmarca nos cuenta:

"Antes consumían llayta, layu hasta dicen que se atajaban con hondas (qorawisipjirinaw), en éstos tiempos ya no comemos layu, llayta, sik'i; lo que es sik'i hay en el cerro, kimillu es bueno como mate contra lik'ichiris, layu también hay, solo que comemos muy poco, antes estos alimentos eran bien resguardados".

La Sra. María Alejo, de Machacmarca nos dice:

"De la quinua silvestre se preparaba pisqi, phiswara (graneado de quinua), chiwa (hojas de quinua precocidas) para ello los abuelos cosechaban la quinua silvestre, lo pelaban sobre un cuero sin hacer caer grano alguno. En los lugares donde había layu, llayta era cuidado, se cosechaba (sacar) lo necesario (sin depredar). Así de la quinua silvestre la kispíña mezclaban harina de quinua con hojas de quinua ésta se hacía coser un poco, se exprime y se amasa".

Según la concepción campesina, a las especies silvestre no les gusta ser sometidas, éstas crecen y tienen su habitat, el Sr. Jorge Rivera, de Bajo Ayrihuas nos dice:

"A los ayrapmus uno quiere criar, pero no se deja criar, puede prender, florecer pero no da fruto, igual sucede con los k'aparus nosotros escogemos las mejores semillas sembramos y ahí desaparece".

El Sr. Antonio Chura Kapía, de la comunidad de Chicanihuma nos manifiesta:

"Cuando cultivamos y fracasa, entonces algunos hacen escarbar con el chancho y así van quedando algunos productos, éstas a la campaña siguiente se convierten en k'ipas, año a año se van convirtiendo en aphaus, algunas veces parecen chacras abandonadas (parcela de cultivo afectado por la helada), para los Achachilas esto debe ser motivo de cólera porque

ya no hacemos bien la chacra, por esas causas ya no produce bien, estamos yendo a años de sequía y cuando no haya producción tendremos que comer el sik'i, la quinua silvestre, k'uchuchu, wariñuñu. Una vez yo he plantado el sank'ayu y hasta ahora no ha producido frutos, crece, florece.

En cuanto al Achachila Qhaphia yo sé ir a pasear a la laguna Warawarani esta en medio de un barranco, sabemos tener miedo para mirar, ahí adentro dice que crece coca, manzanas, naranja ¿cómo será? por cuento nomás sé, yo sólo sé ver crecer verde, si quisiéramos bajar a la laguna nos encantaría. En esa laguna también hay trucha, patos, qiwlla (gaviota) unkalla, patos colorados. En el Achachila Qhaphia están los cerros Santa cruz, Choqikiñu, Akucharani, Kirini en ese cerro dicen que crece coca.

Saben decir que hay que hacer pasar mesa en el Achachila Qhaphia y en el cerro hasta dinero está puesto, eso no hay que levantar, nosotros sólo vamos a rezar, a veces nos llevamos vela a la casa pidiendo permiso, levantamos por necesidad no hay que manejar sin permiso derrepente nos podría pasar algo".

La Sra. Lorenza Huarcusi, de Bajo Ayrihuas nos dice:

"En mi pobreza mi familia se alimentaba de los frutos silvestres como wariñuñu, ayrampu. Ahora mi costumbre es recoger las k'ipas de papa porque no tengo suficientes parcelas para cultivar, por eso recogemos, aunque hoy en día estamos acostumbrados a vivir de los apoyos (alimentos) que solamente generan conflictos entre las familias de la comunidad y más aún es para humillarnos a los pobres".

El Sr. Crispín Ccama, de Machacmarca nos cuenta:

"Los abuelos no desperdiciaban sus cosechas ni las chacras de la sallqa, nuestros padres no permitían que nada se desperdiciara, si caía un tostado nos hacían recoger. En cuanto al ch'iji, k'ita apilla, sank'ayu produce en los meses de enero, en esta época nosotros vamos a realizar aporques y recogemos los frutos del sank'ayu, las raíces del ch'iji se escarba del suelo se deja solear unos dos días después se recoge, es muy agradable, los niños mastican como chicle. Igualmente el qimillu crece en tierras descansadas (purum uraqi) las raíces hay que escarbar del suelo, nuestros abuelos nos enseñaban a comer

y a la vez nos decían que estos alimentos son los que suplen la carencia de alimentos en épocas de carestía (mach'a). Nosotros acostumbramos barbechar terrenos descansados, las raíces de qimillu las dejamos solear unos dos días (qawirañapataki) se recoge y para comer se limpia la tierra".

La Sra. Leduvina Ucharico, de Unicachi nos cuenta:

"Yo he aprendido de mi abuelo a preparar quinua silvestre, ellos cosechaban y almacenaban la quinua silvestre, siempre nos recomendaba que capaz puede haber años de sequía, en esos casos así van a preparar nos decía: La quinua silvestre se pela, se lava, se seca y luego se muele; esta quinua molida se amasa con sangre, chiwa (hojas de quinua) y se cocina la kispíña dando sabor con manteca de chanco. De niño comíamos el sik'i, kuchuchu, chuyma qala, waka aycha, hoy en día a veces me preparo de quinua silvestre porque aprendí de mis abuelos.

A las k'ipas nosotros nos criamos a las más grandes y a los pequeños los deshierbamos porque puede hacer agusanar la chacra. A las k'ipas grandes las cuidamos porque van a producir grandes y antes, por eso damos un poco de tierra y estiércol. Igual hacemos con la k'ipa de oca, habas. Igual con la quinua, las pequeñas las deshierbamos y las grandes hacemos quedar para chiwa (hojas de quinua) es bueno para caldo de pescado, de la quinua silvestre hacemos mazamorra con un poco de leche de oveja o vaca, ahora nos estamos preparando así, si habría años de sequía recogeríamos bastante, ahora hay chuño y a veces ya tenemos flojera de moler la quinua silvestre es bien duro para moler, ni la quinua podemos moler, estamos esperando comprarnos quinua molida para hacernos kispíña.

El olluco silvestre crece en los cerros, produce poquito y sirve para curar las insolaciones (lupintata), como tres produce chiquitos de color blanco y es bien pegajoso (llausa) hay que moler y poner a la persona que esta muy enferma, alarga su vida por lo menos una semana, hay que poner del cuello cuando hace sonidos de la garganta. Cuando nos hacemos solear hay que ponerse del pulmón en un papel como parche.

Sí comemos hasta la fecha lo que es sik'i, antes crecía grandes, ahora son pequeños, kuchuchu ya no hay en mi comunidad (no hay terrenos en descanso) hay poco layu.

En los cerros siempre hay zorros, zorrino, cuy silvestre (uru wanku) estos hay en los ríos donde crece la sewenqa, otros han entrado al lago en las totoras, ahí están comiendo, se han reproducido bastante ya no dejan crecer la totora para los animales, antes los cuyes silvestres sabían estar en el cerro, estos años no sé por qué han bajado al lago. En época de carnaval en las orillas del lago sembramos habas también se lo comen. Ahora el uru wanku (cuy silvestre) sirve como medicina, los que curan hacen pescar para vivir muchos años, con el cuy silvestre se pasan por el cuerpo (turkayasipjiw). Voy a contar del Cerro Qhaphia: a mi hermano del colegio saben llevarlo a marcha de campaña el profesor, no me acuerdo el año, pero saben ir de promoción sabe llevarse su habas tostado, fiambre akupitu cargado de su frazada, su mochila para llevarse agua. Así saben ir, a pie saben entrar a Yunguyo, antes no había carro como ahora, sólo los días domingos los carros iban. Dice que en el cerro han visto una laguna como pantano, ahí crecía llima dice, hay unkallas, chhoqhas hay huevos por montón decía, si intentaríamos entrar nos puede encantar sabía decir el profesor no sabe permitir que entren a la laguna. También dicen que han visto plantas de manzana, planta de coca, tiene su chinkana".

La Sra. Julia Larico, de Poccona nos manifiesta:

"No hemos olvidado totalmente, seguimos utilizando así las flores de panti panti lo tomamos para la tos; salvia es caliente es para el estómago; sillusillu, berbena, qhanapaqu es bueno para colerina; chilikka, chilichili son buenos para parchis, algunos de estos mates no en todo sitio crece, por eso a veces hacemos crecer a la mano".

El Sr. Hipólito Hilaquita Mamani, de Chicanihuma nos dice:

"Voy a hablar de Qhaphia Achachila y de la Juana Awicha, me han contado que el Achachila Qhaphia y Juana Awicha eran como esposos. Para que caiga el aguacero, si el cerro Juana está con neblina significa que va a llover.

Los Achachilas tienen su chacra. Nosotros cultivamos tarwi el Achachila tiene la q'ila, el sank'ayu, sus animales como el zorro, la vizcacha, el zorrino; es decir los achachilas son como nosotros con la diferencia que ellos cuidan sus ganados de noche y de día están libres, ellos siembran donde puede producir. El Achachila hace sus chacras junto a las nuestras o a

veces estan en el cerro y la awicha Juana hace sus chacras en las pampas, por eso que algunos años produce en las laderas y en otros años produce en las pampas, así habían sabido turnarse.

En cuanto a la quinua silvestre nosotros recogemos algunos años, guardado de por sí su cáscara se pela, para moler es un poco duro, no se hace moler facilmente, se cocina con chuño como chayru agregando con llayta y un poco de chalona es muy agradable la comida. La quinua silvestre crece junto a nuestros cultivos de habas, quinua, cuando escarbamos la papa siempre quedan y éstas se convierten en k'ipas y al parecer el Achachila se lo recoge y lo cría como su chacra de papa".

La Sra. Valentina Ochoa, de Chicanihuma nos manifiesta:

"Nuestros papás saben decir que los Achachilas tienen sus animales que son el venado (taruja), la vicuña (wari), la perdíz (pisaqa), la codorniz (khullu), zorro, la viscacha, el zorrino. Esos animales no hay que matar porque saben castigarse, cualquier desgracia puede pasar, si uno quiere bajar uno de estos animales se pide permiso con una mesa, así sé escuchar. Igualmente dicen que el Achachila Qhaphia tiene un lugar llamado Chupikiña donde crece naranja, no sé si hasta ahora estará creciendo, es el cuento de los abuelos nosotros no hemos visto, saben decir que esos frutos no es posible bajar porque está creciendo en una pendiente peligrosa, los abuelos bajaban amarrándose bien con lazos. Ahora el lago Warawarani dicen que es bien peligroso no hay que acercarse sabe encartarse, en esa laguna hay patos, truchas.

El wariñu crece en el cerro, con liukana sabemos escarbar es bien dulce, yo sabía comer. Hay también el k'ita olluco, k'ita izaño es la chacra de la Awicha, es bueno como medicina para el pulmón, chancándolo hay que ponerse encima del pulmón, el k'ita izaño crece cerca a los árboles de kolli, de por sí sale; igual la quinua silvestre de por sí aparece a veces nos gana en el deshiero y los que quedan crecen grandes y eso sabemos estar cosechando.

La forma como preparaba mi mamá la llayta en caldito de chuño ch'axita sazonado con manteca de chanco y un poco de leche, sabe ser muy agradable. Como no habían muchos alimentos se comía lo que había en esas fechas; ahora ya hay papa, oca, habas, cebada de eso nos preparamos. Antes parece que las heladas saben ser muy fuertes no sabe haber cosecha, en las hacien-

das nomás sabe haber, entonces mi mamá sabe ir a vender kullus y con la plata nos comprábamos panes nomás, pero antes los panes eran grandes con maticito tomabámos. Como era niña tenía hambre y cuando sé ir a pastear a la pampa, sé buscar los huevos de la codorniz, del liqichu esos huevos sé llevar donde el gringo (hacienda) para cambiarlo por chuño, lo que nos servía para nuestra alimentación, mi mamá cocinaba caldito de chuño con llayta y leche.

A la Juana Awicha, cerro-deidad tutelar, sabemos ir llevando mesa, las comunidades humanas dicen que cuando hacemos ritual a esta Awicha nos manda dinero, yo llevaba a mis hijos donde el Qhaphia Achachila, los que más saben me sabían decir que no hay que llevar a los niños porque el Qhaphia Achachila quita la memoria, ya no aprenden, quizá sea cierto mi hijo ya no quería estudiar. Las personas mayores vamos, con el propósito de hacer pasar mesa para lo cual preparamos fiambre, llevamos gaseosas, la mesa se hace pasar, previamente se realiza el llamado al Achachila con la finalidad de que éste nos conceda buenas cosechas y bienes pecuniarios, este ritual consiste en dar vueltas alrededor de la mesa que se ofrece (khiwtasisa) llamando con una incuña de color, pidiendo para que nos mande plata (Achachila Rotitataw), ganado, que sus hijos tengan buenos sentimientos, así mismo se pide que nos proteja de las inclemencias climáticas como las heladas y el granizo; para las chacras de los achachilas no los pedimos por cuanto él mismo los cría porque son uraños (sallqas), no se dejan criar ni agarrar.

La Sra. Cayetana Ucharico, de Unicachi, Sector Laje nos dice:

"En los cerros crece el sank'ayu, la phuskalla. El fruto (tuna) de la phuskalla no es dulce, más bien el de sank'ayu es dulce, en setiembre, octubre florece es un indicador de la papa, los frutos recogemos para comer, como kisa se come y es dulce.

La kita olluco crece en lugares donde nadie se acerca, estos de por sí crecen, también la papa apharu crece así nomás es papa luki de color blanco. La quinua silvestre saben decir que hay que comer, ahora que está produciendo no recogemos, si no producirían nuestras chacras, seguro que como oro recogeríamos, este año algunos han recogido porque ha sido como año seco.

El kuchuchu crece en las pampas ahora ya no se vé, cuando sabemos barbechar sabe aparecer como manos (luk'ana) tara es bien dulce, antes sabían buscar kuchuchu.

En los cerros hay animales como el zorro, allqamari, juku (buzo) que baja de noche a llorar, el zorrino viene a escarbar donde está sembrada la papa busca al laqatu que es su comida".

La Sra. Tomasa Tito de Chambi nos manifiesta sobre los alimentos silvestres:

"En épocas de carestía comían sik'i, tunqtunqu, sankayu y yo de niña he comido son de sabor dulce, los que tenían llayta se atajaban dicen de noche iban a robar, las llaytas crecen en bofedales, ahora si llegasen esos tiempos no sé si encontraríamos porque los bofedales que había antes acá ya están barbechados, hay papas agharu que son pocas ahora. Por Tarata hay cactus parecidos a sankayu da frutos grandes eso también se come dicen que es bueno para el hígado.

En años de carestía se come sik'i, después tonqtunqu en el cerro crece, hay san k'ayu son muy agradables, recogían llayta que crece en los bofedales; en estos años de carestía saben atajarse y los que necesitaban tenían que robar de noche en sacos. La papa agharu produce pequeñitos es la papa de la awicha, en estos años ya no crece tanto, antes había bastante y eran grandes, es bueno para el hígado el cactus que crece en Torata traen para vender a Tacna".

El Sr. Ceferino Uchasara, de Unicachi, Sector Laje nos manifiesta:

"En los cerros crece el sank'ayu, la phuskalla florece amarillo pero no sabemos comer, para primero de mayo ya tiene frutos y se recoge para comer. También hay ajo silvestre crece en el cerro, su flor es azul y produce sólo una cabeza, no es como el ajo que comemos que produce bastante.

Hay oca silvestre (apill chullku) florece amarillo los niños que pastean oveja saben estar comiendo, la raíz es de color blanco, si pasase años de carestía no sería suficiente, más bien sí podemos juntar lo que es llayta, laqhu los abuelos cuentan que de lejos traían estos alimentos; la llayta crece en lugares húmedos y terrenos descansados (puruma uraqi) nosotros antes recogíamos para cocinar, ahora no lo miramos.

El Laqhu también se come, la totora la parte blanca, ahora las saqas (raíces) hacen secar para moler como harina y cocinan como un caldo de quaker.

El layu sabían recoger para comer, seguro que esos años no habría productos para comer, yo no he llegado a ver esas carestías, sólo me cuentan que mi abuelo iba hasta Tikina para traer laqhu (algas), a traer llayta, dicen que saben traer en sacos; también cuentan que, donde crece llayta no produce oca, ni habas.

Cuando nuestra zona pasa años de carestía cuentan que saben ir a comprar choclo amarillo, de Puno mi papá compraba trigo, cebada para eso demoraba dos días.

El sik'i se come la parte blanca, las hojas son verdes, se come en años de sequía, para las personas que nunca lo han comido es amargo.

La papa apha ru crece en las chajwas (suelo pedregosos) sabemos sacar es muy parecida a la papa amarga (luki) nunca hemos comido, hay k'ita olluco no se come pero son buenos como medicina para la insolación (lupintata) hay que ponerse chancado.

Estos apha rus crecen en la casa de mi mamá ese lugar se llama Charachara, allí también crece k'ita olluco, k'ita apilla sus productos son pequeños no son grandes. Al k'ita apilla también lo llamamos qhachuqhachu, es muy parecida a la oca, yo sé comer cuando era niño es de sabor dulce; a éstos nosotros no los cultivamos de por sí están creciendo, floreciendo y dando frutos.

Ahora cuando no escarbamos bien durante la cosecha, las papas, y las ocas vuelven a germinar juntamente con las semillas sembradas producen, nosotros llamamos kipa chuqi (papa), kipa apilla (oca), kipa habas eso ya cosechamos más antes.

Hay quinua silvestre, antes nuestros papás recogían ésta quinua bastante, en sacos almacenaban con la mano nomás desgranaban, eso también se comía, yo he comido cuando era niño saben hacer kispíña, mazamorra; ahora ya no cosechamos esa quinua, a veces cuando deshierbamos la papa, oca, habas ya lo sacamos para los animales; pero a pesar de ello siempre crecen.

En el cerro hay zorro, cuy silvestre (uruwanku), viscacha, zorrino, vicuña, venado (taruja); son animales del Achachila, esos animales no los críamos son del Achachila, cuando lo gran agarrar el cuy silvestre se come, al menos el zorrino dicen que es muy agradable sólo hay que tener cuidado de sa-

car la vejiga donde está el orín (yaqallachi), en chicharrón dicen que es como chancho, un tío una vez había logrado agarrarlo y lo han horneado asando su carne, el olor de la orina del zorrino es bien fuerte, su olor se quita de un año.

Hay otros animales como allqamari, paka (aves rapaces), palomas, chiwankus, chalik-chaliku antes éstos animales había bastante, ahora ya llevan para restaurantes. Los abuelos comían la vizcacha. Ahora el zorro para nosotros es un indicador, miramos si va hacia abajo (pampa) o hacia arriba (cerro) o cuando llora tartamudeando (khakti). La unkalla (pato silvestre) hace su nido y pone sus huevos, de niño sé ir a pastear y sé ver que la unkalla entra a un agujero y nosotros sabemos mirar el agujero y sabemos sacar 8 huevos son igual que el huevo de la gallina, cuando empolla ya trae al lago, son las chhuqhas del Achachila.

La quinua silvestre y demás hierbas que crece como la chilka, kolli se prepara parches para pies fracturado, hace sanar rápido.

Igualmente el sank'ayu algunos ponen sobre los murus del canchón para que no entren los rateros a robar, florece de color rosado pero no da frutos, no sé si es por falta de tierra o porque no le gusta que le críen, porque en el cerro sí da frutos. Mi tío sabe ir a pastear ovejas y traía para comer y los niños cuando van a pastear siempre buscan esa fruta".

La Sra. Basilia Yapuchura, de Unicachi, Sector Laje nos cuenta:

"En los cerros crece el k'ita olluco (olluco silvestre)es bueno para el pulmón; la k'ita apilla (oca silvestre) lo llamamos chullkuchullku nosotros, otro es k'ita izaño, otro son las papas apharu tiene flores azules producen tubérculos menudos, aunque otros tienen follajes grandes. Estas son chacras del Achachila no necesitan estiércol. El Achachila también tiene sus animales como el qarwa qarwa (gusano o laq'u de color rojo que camina en el suelo) es bueno para curar el sirki, hay otro llamado qarwa qarwa que es una plantita (qurita) tiene productos, eso crece en los cerros.

Todo lo que crece en el cerro es medicina (qulla), en Unicachi los Achachilas que tenemos son: Siwalaya, Lajituqeta es Tumatumani, Wakuyu, Thiyapata, Phaquqawa pata, Intiniyu pata, a éste ahora están dando rituales con llama (corazón) el día 21 de junio. En sí es una fiesta que recién ha aparecido, participan escuelas hasta vienen del lado Boliviano, antes cla-

ro este lugar era muy bien considerado (yaqaata) por nuestros abuelos, ahora estan recordando nuevamente, los yatires que han hecho el ritual han dicho que este año va a ser buen año para las siembras y los animales también se van a reproducir, habrá que ver esa seña".

Don Roberto Mamani, de Unicachi, Sector Laje manifiesta:

"En los cerros había sabido crecer el k'ita apilla (oca silvestre) nosotros lo llamamos qhachuqhachu es bien dulce se come como fruta es parecido a la oca yo sabía comer cuando sé ir a pastear mis ovejas.

Otro es el phuskalla de flor amarilla, en abril ya tiene frutos es como la tuna, el sank'ayu su fruto es de forma redonda yo sé comer esos.

La k'ipas aparecen porque al momento de escarbar hemos hecho quedar algunas papas, con las lluvias ya comienza a brotar, crecer y produce a eso llamamos k'ipa; hay de papa, oca, habas éstas aparecen en medio de las papas sembradas.

La quinua silvestre (aara) de por sí crece, antes mis padres habían sabido cosechar bastante, nosotros sabemos comer, mi papá sabe hacer kispíña, sabemos cocinar mazamorra; eso nos sabía hacer comer antes mi papá, ahora casi ya no recogemos, es un buen alimento por eso antes comían, ahora la gente ya no toma interés en cosechar la quinua. Pienso que debemos volver a cosechar porque esta quinua de por sí aparece en la chacra de papa, oca, habas y a veces tenemos que deshierbar a pesar de eso queda y esta creciendo.

Los Achachilas también crían sus animales como el zorro (qamaqi), vizcacha, uruwanku (cuy silvestre) sabe decir que la carne del cuy silvestre es muy agradable, la carne del zorrino se come preparado en chicharrón. El Achachila cría también vicuñas, venados; la carne de estos animales son agradables.

Al parecer antes habían años de extrema carestía (mach'a timpunaka) en esas épocas dicen que sabían ir a comprarse el agua de chuño para eso hacían cola, otros cocinaban los cueros (lipichi), si ocurriesen esas carestías ahora tendríamos que comer necesariamente y capaz vamos a llegar a ver esos tiempos."

La Sra. Eugenia Mamani Z., de Palermo Río Salado nos dice:

"Antes cerca a mi casa sabe haber axru sik'i es bien dulce ahora ese axru ya no hay nada en el cerro, no sé qué habrá pasado, parece que la sequía lo ha afectado, yo apetezco de esos alimentos y cuando traen del Suni (Callacami) compro sik'i; hay otra que se llama muchkar sik'i, sólo hay cerca a bofedales. Otra variedad es mula sik'i, asnusik'i esos no se come, dicen que se toma mate para no tener hijos.

El abuelo Zapata contaba que en años de carestía (mach'amara) no había comida, sólo se comía lo que es layu, llayta, sik'i, compraban cueros (qaralipichi) y eso se hacían hervir caldo y ese caldo nomás se tomaba sin recado, de las familias ricas (qamiris) se compraba agua de chuño. Nosotros no hemos visto años de extrema carestía como los que han habido hace años atrás, hubo sequías (iska mach'a) pero producía un poquito así la cebada era como para el chancho (ch'usu) y eso guardabámos para nuestra alimentación se molía para mazamorra, igual afecta a los animales nosotros teníamos que llevar al lago para que tomen agua cada tres días.

Antes se comía el sank'ayu es una fruta muy rica yo siempre comía cuando iba a pastear ganado, recogía una incuña a veces ya no sabemos querer porque cuando comes mucho hace doler los dientes (lak-llijuyasij) ni se puede comer tostado, nosotros recogíamos hasta para el misti de la hacienda porque a él también le gustaba. Ahora la producción de sankayu está bajando ya no hay como antes que daba frutos grandes que estaban reventado (inakiw pallcharasinkirij). Otro es el qaura qaura se come, a la vez es un indicador de la papa, cuando están maduros se los comen las hormigas. La t'ola también es un indicador de la papa. La phuskalla achakana es indicador de la papa, cuando florece amarillo da frutos son como las tunas, eso significa que va a haber producción de papa, ahora parece que ahí nomás se quiere secar. Igualmente la perdíz, la paloma (khullkutaya) para agosto ya hacen su nido eso significa buen año. El zorrino había escarbado en suelo descansado (indica que en cualquier suelo puede producir nomás) pero ahora ha escarbado más en suelo donde se sembró quinua, eso indica que es pakumara (ladera) y si escarba qhanunas indica que no va ver producción (jan utjañatakiw).

El k'ita olluco es igual que el olluco que cultivamos, sólo que son menudos, es bueno como medicina, yo la vez pasada fui donde Walino, en su canchón había bastante, me escarbé un poco porque tengo un sobrino que está con cangrena, pero cuando ya tiene avanzado ya no cura.

La papa apha ru es de variedad amarga, yo sé comer crudo nomás es rico de sabor dulce es remedio también, en la cordillera hay bastante como chacra de papa siempre sabe ser. Tiene también sus mak'un kus (bayas) el chancho sabe estar escarbando eso, antes dice que no sabe haber semilla y esto era utilizado como semilla de papa; también hay apha ru s de variedad dulce eso da en suelos suaves-ceniza (paku uraqi).

El k'ita izaño es remedio para dolor de muela (lakak'ama) eso crece en los canchones, dicen que también es bueno para los locos con agua de k'ita izaño hay que lavarle la cabeza y cura, sus tubérculos son bien agrios produce igual que el izaño.

La quinua silvestre (aara) es la quinua de la Awicha (deidad) de por sí aparece en la chacra de quinua que nosotros sembramos. Esta quinua hay que saber cosechar en su hora, llega a madurar y rápido se caen los granos al suelo (uraqiru tukusij), es sallqa no se deja recoger, claro que la quinua silvestre es muy bueno es una medicina tonificadora por eso siempre recogemos aunque sea para mate.

La cañihua silvestre (iswall cañihua) también se come, ésta crece en la cordillera las personas que comen estos alimentos son fuertes no envejecen rápido, además estos alimentos silvestres se levantan y mueren con el sol y frío (thayamppis, lupimppis chikanchasiw, jiwarak, jaktarak), no los guardamos como los productos que cultivamos.

Los abuelos siempre decían que los Achachilas y las Awichas (deidades) tienen su chacra, sus alimentos, dicen que el Siwiqani Achachila (Apu) tiene bastante comida en sexes (trojes), por eso los yatires (paqus) invocan en los rituales a este Achachila. Otro Achachila que tiene bastante comida es el Qhachipukara Achachila, mis tíos viven en Accasu, Huayllata-Qhachipukara esas gentes tienen bastante comida sejes de chuño, sejes de tunta hay que subir en escalera; como viven en las orillas el lago siempre hay producción y comen pescado fresco, pienso que hasta ahora esas familias deben estar vi-

viendo en paraíso (jakaña) de comida, ellos siempre invocan a su Qhachipukara Achachila, siwiqani Achachila (deidades con alimentos)."

3. La Sallqa en la crianza del paisaje.

3.1. Crianza de la sewenqa: (Cortadera sp).

En algunas comunidades de Unicachi, Ollaraya, Chambi, Quiñoani Provincia de Yunguyo y Bajo Ayrihuas, Zepita tienen experiencias muy buenas en el mejoramiento del paisaje. Han efectuado control de cárcavas en los ríos transplantando *sewenqa* que es una planta herbácea de raíces profundas. Esta planta no sólo sirve como protector de la erosión del suelo, sino que es utilizada como forraje para alimentar a los animales, también tiene uso medicinal y para proteger cercos de adobe. Al respecto los paqalqus (miembros del Ayllu), nos comentan su forma de criar el paisaje.

El Sr. Roberto Juchani nos manifiesta:

"La *sewenqa* no es una planta fácil de manipular a nuestro modo, hay diferentes variedades, algunas de estas son maléficas pertenecen a deidades de manqha pacha y quien lo manipula sin guardarle respeto puede perder la razón, acá en la comunidad hay otras plantas como el iru ichu que sirve para controlar las cárcavas, es importante el saber de nuestros ancestros, nosotros lo estamos descuidando".

El Sr. Luciano Uchasara, de Unicachi nos cuenta sobre cómo crían la *sewenqa* y el mutumutu en su comunidad:

"La *sewenqa* lo transplantamos en lugares de fácil erosión como en las orillas de los ríos, para que proteja de la corriente del agua y no se caiga la tierra, agarra bien. La *sewenqa* lo utilizamos mayormente como forraje para los animales, en los lugares donde no se pastorea ganado la *sewenqa* produce grandes cañas (toqora) que sirve para hacer sexes (trojes), nos sirve también para tumbado remplaza al carrizo.

Criar *sewenqa* es bueno para que no se levanten las zanjas en las orillas del río, en las laderas los plantamos, hay que saber plantar, se planta recto para que no se junte con la otra plantación. Nuestros papás nos cuentan que ésta planta habían sabido traer de las

yungas, los abuelos habían tomado bastante interés, viajaban y se traían para plantar, hoy nosotros no tomamos mucho interés porque hay bastante, antes sólo había en un sitio".

La Sra. Máxima Saire, de Unicachi nos señala:

"La sewenqa crece en las orillas del río, también plantamos en los linderos para que proteja los cultivos, crece bien grande (wali t'ajantij), se planta en época de lluvias".

Así mismo la Sra. Leduvina Ucharico, de Unicachi nos dice:

"La sewenqa hay que plantar en las laderas (parki) cerca de las acequías, es bien fuerte; antes mis papás han sabido criar es como herencia que nos ha dejado, nosotros ya no los cuidamos hasta en algunos sitios esta creciendo bastante, dificulta el paso del agua, este río hay que arreglar, cuando llueve bastante el agua sale del río y puede malograr las chacras".

El Sr. Cristóbal Yapuchura, de Unicachi nos cuenta:

"Para transplantar sewenqa hay que hacer un hoyo en la tierra, luego separar las plantitas en pequeñas manojas (qot qoto apaqañaj) colocar en el hoyo y echar tierra a una distancia de 4 m. del río, se enraíza de por sí, crece grande y año a año se va reduciendo el espacio plantado y eso hay que arreglar bajando las partes crecidas. La sewenqa nos sirve para proteger los muros de los corrales, ponemos en las paredes (kurawa) aguanta unos 3 a 4 años".

3.2. Crianza del Mutumutu (*Acacia spp*):

Familia de leguminosas, arbusto con abundante ramificación de flores amarillas, cuyo fruto son vainas alargadas, las hojas son buenos proporcionadores de estiércol para suelos agrícolas.

El Sr. Luciano Uchasara, de Unicachi nos manifiesta:

"Ahora lo que es mutumutu sembramos como abono para el suelo (jachojañapatakiw) en los linderos o parcelas en descanso, en dos años ya es grande el mutumutu, en época de barbecho lo sacan para utilizar como leña, no es necesario enterrar en la tierra, de por sí se descomponen sus hojas en materia orgánica. Si se trata de sembrar la semilla se coloca con vaina

incluido, hasta llegar a arbustos demora de 6 a 7 años, de sus troncos aprovechamos el mango para liwkhana, sirve hasta para el kuti de uysus. Sus troncos son de consistencia dura, el mutumutu crece en secano, no le echamos agua, ni le damos tierra. El mutumutu produce abundante materia orgánica, durante su crecimiento no hace secar el suelo, crecen en los cerros y laderas cerca a los patapatas".

3.3. Vivencia de los animales de la Sallqa.

La Sra. Viviana Mamani, de Machacmarca nos cuenta:

"Mi abuelo sabe contar que los ratones cuando muere el esposo (chachaj jiwij) todo el día velan (velorio) lloran bastante, se visten de luto porque ha muerto el hombre de la casa, los ratones saben llorar diciendo *-él sabe hacer llegar de Tacna comida, ají, maíz, pan; él siempre hacer llegar toda clase de comidas*. Por eso lloran su partida a otra vida, pero si muere la mujer los ratones se alegran porque dicen: *-esa mujer (pichkalla) bien que se ha muerto, ella siempre sabe atajarse de la comida.*"

4. Las deidades también tienen sus vivencias.

Las deidades son personas igual que los hombres, hay deidad femenina y deidad masculina, quizá con los mismos sentimientos que la comunidad humana, que permite la regeneración de la vida en el Pacha.

El Sr. Agustín Tito, de Chambi, Sector Huarariwi nos cuenta del Achachila Qhaphia:

"El cerro Qhaphia con el Chupikiñ Achachila (Apu) se había sabido pelear por la Awicha Juana, aquellos tiempos dicen que el Achachila Qhaphia (Apu) al Chupikiñ Achachila con una honda le había reventado la barriga (purakphalayatainaj) y eso se ha convertido en mina de azufre, está en Tacora, Chile (tiene mina de azufre). El Chupikiñ Achachila también le había bajado la cabeza al Qhaphia Achachila y su cabeza está en el lindero con Perú-Bolivia, Sikui Achachila se llama, esta cerca de Santiago Machaca, lindero con Bolivia. La awicha Juana (cerro Juana) dice que era bien simpática por ella se habían peleado los dos Achachilas. Ahora el Qhaphía Achachila siempre tiene su coca, manzana, naranja, antes Yunguyo tenía que

llamarse Yungas, del qhaphia no hay que bajar esos frutos, tiene encanto sólo hay que mirar. Los achachilas tienen también sus animales como la vicuña, zorrino que es su chanco, allqamari, perdíz es su gallina".

La Sra. Cayetana Ucharico, de Unicachi nos cuenta sobre el cerro tutelar de la Provincia de Yunguyo:

"Mi cuñado sabe decir que en el cerro Qhaphia hay una laguna, al mirar parece fácil de subir pero no es así, en esa laguna están botado los huevos de las panas, esos huevos no hay que levantar porque están dentro del pantano. Allí la tierra tiembla no se puede entrar adentro, dicen que con palo saben punzar y sabe perderse el palo, hay tres pequeñas lagunas, en esas están los patos, unkallas, en el cerro hay venado, vicuña, burro. Cuentan que por ese cerro hay un camino que va a Tacna y de pasada saben haber estos animales. Antes a pie iban a Tacna y regresaban también a pie".

Don Hipólito Hilaquita de la comunidad de Chicanihuma nos cuenta:

"En el Cerro Qhaphía dice que siempre crece coca, encima hay una laguna, las personas cuentan que a esa laguna no se puede entrar, dicen que una vez el Cura había ido a celebrar misa allí arriba y había hecho caer su anillo de oro, éste anillo había aparecido en Copaphuju, lo han encontrado en el río, viene como una vena de agua, uno sale en Copaphuju, otro sale en Calacoto. No hay que levantar lo que es del Achachila, la laguna que está en Qhaphía cambia de colores antes no se podía acercarse porque encanta a las personas, ahora ya se acercan a la laguna, no pasa nada".

El Sr. Gabino Anchapuri, de Palermo Río Salado, Juli, nos cuenta:

"Que cada Achachila tiene bienes especiales, así en Juli los Achachilas que dan para bienes son Carlo Anuanuni, San Bartolomé, y Pukara Awicha. De allí que hace 5 años atrás en el cerro Pukara (deidad que tiene alimentos-manqani awichai) en la fiesta de Espíritu (pentecostes) sabían jugar al matrimonio. Esta se realizaba conforme es una fiesta de un matrimonio, con padrinos, los novios son parejas jóvenes que representan a las ispallas, bailan, era una forma de festejar a las ispallas, productos alimenticios (manqai uruyij); pero sólo era un juego, esto se perdió debido a que en una oportunidad había terminado en una pelea".

5. Los cuentos andinos son reguladores (normas) de la vida en los Jaqis (hombres).

Los cuentos (siwsawi) aymaras norman la conducta de los jaqis (hombres), porque al niño o niña y a los jóvenes, los adultos les hacen recomendaban haciendo mención de los cuentos "no hay que andar así, porque te puede pasar igual" es decir los cuentos (siwsawi) son recreados adquiriendo nuevas enseñanzas como moralejas que posibilitan que la comunidad humana pueda "caminar con cuidado".

El Sr. Eulogio Quispe, de Machacmarca cuenta:

"Había una familia rica (qamiri) que tenía una hija que ha sido criada sobre todo, la joven iba a pastear ganado al cerro y un día un joven de buena presencia se le presenta y la va cortejando. Como todo los días la chica iba a pastear, él le acompañaba. Los papás se habían enterado de eso y exigieron que se formalice (matrimonio). A pesar del descontento, desprecio al futuro yerno por parte del padre, prepararon la boda y casi al finalizar la ceremonia-fiesta, a uno de los familiares se le ocurre reventar cámara y el joven se convirtió en zorro y escapó hacía el cerro, todos estaban sorprendidos ¿cómo es posible que la joven sea engañada por el zorro?".

El cuento del cóndor, cada persona tiene su propia forma de narrarlo, a pesar que es el mismo: "El Cóndor y la joven", pero constatamos que cada testificante lo hace a su modo, lo importante es que estos personajes sugestivos nos hagan encontrar la alegría de vivir en armonía y con cautela.

La Sra Valentina Ochoa, de Chicanihuma nos cuenta:

"En tiempos de carestía, dicen que el cóndor sabe convertirse en un apuesto joven. Una vez una joven estaba pastando sus ovejas en la pampa pero a la vez estaba buscando kuchuchu, ahí se le acercó el joven (cóndor). Le dijo que quería jugar con ella a cargarse, (qiptasiñata anatañani). La joven sabe contestarle: *¿cómo voy a jugar con un desconocido?*, pero el cóndor le convenció hasta que se pusieron a jugar a cargarse. Así estaban jugando buen rato dicen hasta que finalmente el cóndor se lo cargó a la joven hasta su cueva que estaba en un cerro de rocas alto. Ahí comenzaron a vivir, ya tenían hijos, el cóndor siempre iba a buscar carne porque su mujer sabe apetecer de carne (chichi munij sasa) sólo traía ratones, carnes apestosas; mientras tanto los

papás de la joven saben estar buscandóla dicen. Ahí se le apareció el Lorenzo (ave grande) que se convirtió en persona, le dijo: *-yo he visto a tu hija en lo alto de las rocas, si quieres te lo puedo bajar, pero con la condición que me lo tejas una chalina y un poncho*, - los papás saben aceptar y así lo hicieron. Cuando el cóndor descubrió que a su mujer la habían bajado, recogió a sus wawas que estaban llorando y las dejó atadas en un saco a una abuelita, la abuelita se compadeció de las wawas y los sacó y a cambio puso espinas (kanlla) dentro del costal, el cóndor regresó, pidió el bulto y se fue a su casa, mientras estaba volando le daba punzadas, él se preguntaba: *¿por qué esas wawas me picotean tan fuerte?*. Abrió el costal y sólo eran espinas (kanlla). El cóndor continuaba buscando a su mujer y el alqamari le avisó diciendo que otro alqamari se la había bajado. Entonces buscó y se comió a todos los Lorenzos, -lo que actualmente hay- (lorencitos) son sobras del Lorenzo, porque antes el Lorenzo era del tamaño del cóndor."

La Sra. Tomasa Tito, de Chambí, Sector Huarariwi nos cuenta:

"Antes había kuchuchu, mi abuela sabía decir que no hay que comer el k'uchuchu, el cóndor sabe llevarse al que come k'uchuchu, porque dicen que una joven hija única llevaba sus ovejas a pastear en las pampas y sabe estar buscando k'uchuchu y el mayku cóndor había bajado y se lo llevó al cerro. La joven no podía bajar del cerro alto, sabe llorar y con el tiempo que estaba sabe tener sus hijos, sabe estar criando a sus wawas con plumas, había un ave llamado Lorenzo, dicen que era grande igual que el cóndor y la joven le había suplicado para que la baje y el Lorenzo la había bajado. El cóndor al regresar no había encontrado a su mujer, estaba buscando quien es el que ha llevado a su mujer y había reunido a todos los pajartitos. *-El que no se presente habrá llevado a mi mujer* sabe decir, y a la reunión no se ha presentado el Lorenzo, el cóndor sabía que el Lorenzo había llevado a su mujer y fue a buscarlo hasta encontrarlo y se lo había tragado, por atrás iban saliendo aves pequeñas, los llamamos Lorencito."

Igualmente la Sra. Viviana Mamani, de Machacmarca nos cuenta:

"En noche de luna los jóvenes (varón y mujer) que estaban temporalmente en el cerro con el ganado, se reunían para bailar y en una de esas reuniones sociales el joven zorro se presentó y se puso a bailar con una de las chicas, así estaban bailando ya estaba amaneciendo y el zorro sabe escaparse".

Los Abuelos contaban que los animales que se convertían en jóvenes (varón) apuestos eran: el cóndor, la culebra, el liqichu, el mariano, la vicuña y en mujeres: la perdíz, el sapo y las ranas.

Puno, Agosto de 1998.

Atocpa Ocan, Oca del Zorro

Y. "Los alimentos que tenemos hoy vienen de los apha y aara. de eso vienen".

Néstor Chambi Pacoricona, Walter M. Chambi Pacoricona, Victor Quiso Choque, Valeriano Gordillo Condori, Sabino Cutipa Flores, Jorge Apaza Ticona, Elizabeth Choque Copari y Wilson Chambi Larico.

Asociación Chuyma de Apoyo Rural - "CHUYMA ARI".

*Y. "Los alimentos que tenemos hoy
vienen de los apha y aara, de eso
vienen".*

INTRODUCCION.

En el mundo de la diversidad, la crianza de la colectividad natural y su regeneración depende de la participación de todos los miembros de las diferentes comunidades, es decir la humana, la naturaleza y las deidades, al mismo tiempo cada una de las comunidades hace su propia chacra.

Los parientes silvestres constituyen parte de la chacra de las deidades o Achachilas, de la Pachamama, de los Maranis y Uywiris; cuya participación en la crianza de plantas, animales, suelos, clima y agua son muy importantes, ya que son imprescindibles para la comunidad humana, debido a que actúan como señas, indicándonos la tendencia del clima, épocas de siembra, pisos altitudinales o ecológicos adecuados para la campaña, modalidades o prácticas más adecuadas para cada crianza, las variedades pertinentes que deben ser utilizadas para cada tendencia del clima, etc. Así mismo, nos muestra si los suelos están cansados o fértiles, si el año es para la crianza de tubérculos o granos, nos habla también del comportamiento de la comunidad humana, etc. Los parientes silvestres como personas que son, nos conversan en todo momento y para cada actividad, de modo que ellos nos guían y nos acompañan para una mayor regeneración de la vida en cada Pacha local y como conviene a la vida en cada circunstancia.

Del mismo modo, los parientes silvestres nos acompañan y nos ayudan en la crianza misma del agua, del clima, del suelo, del paisaje, de los animales, de las plantas cultivadas y de las demás crianzas y nos sirven de alimento en momentos en que escasean los productos que han sido obtenidos como consecuencia de las diferentes crianzas. Es decir, como somos hijos de la madre naturaleza, ella nunca nos abandona y siempre está con nosotros permanentemente alimentándonos y curándonos con los parientes silvestres, más aún en los momentos difíciles. Además, las plantas silvestres en su totalidad son alimento de los animales domésticos.

¿Cómo crían las deidades a sus chacras?

Las deidades proporcionan los parientes silvestres a la comunidad humana, para que nos ayuden en la crianza de nuestras chacras y animales; al mismo tiempo ellos se regeneran al participar en las crianzas de la comunidad humana. Estos parientes se encuentran en la sallqa (naturaleza) de la cual los tomamos para la alimentación de nuestros animales y de nosotros mismos. De igual manera, éstos parientes silvestres creciendo en la sallqa ya sean planta o animal nos van conversando como “señas” para alcanzar una crianza armoniosa y fructífera a través de la regeneración plena del paisaje en su conjunto. Es decir, que las deidades como parientes que han vivido más tiempo nos facilitan la crianza integral de cada Pacha local.

¿Cómo la Comunidad Humana colabora en la crianza de las chacras de los Achachilas?

Todas las chacras son personas y como cualquier otra persona tienen momentos de gran actividad, momentos de cansancio y de regeneración. Entonces, la comunidad humana participa en la crianza de la chacra de los Achachilas a través de los diferentes modos de crianza como son el *chaku*, actividad con la cual se facilita que las chacras de los Achachilas se regeneren, porque con el chaku que es una práctica ritual, se hace una saca de los parientes silvestres que han concluido con su ciclo de vida, para dar paso a una nueva vida. El chaku se puede realizar tanto en los montes, praderas, así como con los animales silvestres. Así mismo, a través de los rituales, indirectamente también se favorece la crianza de los parientes silvestres y también participamos en su crianza cuando la comunidad humana cría el paisaje, así como cuando nos preocupamos en tratar de restablecer la salud de toda la colectividad natural, la pesca y la recolección.

La comunidad humana al pastar sus animales en la chacra de los Achachilas, también va provocando que los pastos se renueven permanentemente, de manera que siempre se estará criando condiciones para que los parientes silvestres nos acompañen en la regeneración de la vida.

A Nuestros parientes silvestres en los Ayllus de Conima, Tilali, Moko, Ilave y Juli. Puno.

Así como la comunidad humana tiene sus chacras, los Achachilas y la *qota* Mama también tienen sus chacras, pero tanto la comunidad humana como los Achachilas y la *qota* Mama para sus crianzas se necesitan unos a otros. La comunidad humana para criar sus chacras y animales necesitan de la colaboración de las deidades, por eso los invocan en sus rituales, necesita de los elementos de la naturaleza para que guíen sus actividades en el momento más oportuno y adecuado, para lo cual se vale de las señas, las mismas que son parientes silvestres, de igual manera los Achachilas y la *qota* Mama requieren de la participación de la comunidad humana para que sus chacras estén bien criadas y esta participación se hace a través del *chaku*, la pesca y la recolección y de esa manera es como se va vigorizando la crianza de la chacra de los Achachilas.

Un amigo campesino decía “*los Achachilas sienten por nosotros, por eso en sus faldas crían a las plantas y animales para que nosotros podamos servirnos de ellos*”, entonces no solamente nos han dado las plantas y animales de crianza para nosotros que somos sus hijos o nietos, además de éstas, en la naturaleza hay un sinnúmero de plantas y animales que han dispuesto nuestros Achachilas para que los podamos tomar para nuestra alimentación. Otro aymara nos decía también “*la tierra nos da toda clase de alimentos y medicinas*”. Efectivamente las familias campesinas viven *con* y *de* la naturaleza, de las chacras que crían sacan parte de sus alimentos y la otra parte la reciben directamente de la propia naturaleza tanto para la alimentación como para medicina.

Todas las plantas que crecen en la *sallqa*, naturalmente pertenecen a la chacra de los Achachilas y éstas no sólo son para comer, también al degustarlas uno siente si el sabor es dulce o amargo; y si es dulce eso nos está indicando que la chacra de donde hemos sacado dichas plantas tendrá buena producción y si es de sabor amargo nos está indicando que no obtendremos buena cosecha de esa chacra.

Es importante señalar que todas las plantas y animales tienen sus Wak'as y éstas tienen que ver con la existencia permanente de los productos. Es decir que la Wak'a es la fuente, el almacén o manantial de la regeneración de la vida ya sea de plantas o animales, es una crianza natural al cuidado de los Achachilas, por eso se les llama "las Illas" y cada vez que la comunidad humana tiene problemas con sus crianzas en tiempos difíciles o de sequías, las deidades proporcionan productos de éstas Wak'as a la comunidad humana para que puedan volver a criarlas. De esa manera las deidades crían a los hombres.

Al respecto, don Felipe Chambi de la Parcialidad de Wat'a nos cuenta sobre la existencia del Juira wak'a (illa, deidad o el lugar sagrado de la regeneración) de la siguiente manera:

"En los rituales siempre tenemos que llamar e invocar a nuestros criadores que vienen a ser nuestros parientes, por ejemplo a *Ch'oqeilla* (una isla considerada como la illa de la papa y de otros productos), para que los productos nos acompañen, esta **Juira Wak'a** (deidad, fuente de regeneración de los productos) es bien sagrada, no podemos sacar fácilmente los frutos de la Isla donde se encuentran. Cuando alguien quiere traer los frutos, el fuerte oleaje de la *qota* Mama (madre lago) sabe quitárselos. Para nosotros es nuestra "phina" (almacén) de productos, que nos cría a todos sus hijos. Mi abuela sabía contarnos que, antes la Isla Soto era la *ch'oqeilla* y existía un personaje llamado Puka Kalsuna (la Illa de los productos) que tomó la forma humana y habitaba en la Isla, este personaje sagrado vivía junto con los frutos. Una vez Puka Kalsuna había pedido "Uspisa" (que consiste en un pago) a los habitantes de los ayllus de Conima, pero dicen que nadie sabía qué es lo que pedía, los Maranis (autoridades) enviaron diversos pagos que consistían en frutas, dulce misas y otros, estos recados no habían sido aceptados por Puka Kalsuna. Después de muchas consultas de los Paqos y Kiyas (sacerdotes andinos), la Uspisa que pedía Puka Kalsuna era una ofrenda humana, el pago era una pareja de niños. Dicen que los productos sabían hablar y decían: *si ellos viven de nosotros, nosotros también vivimos de ellos*. En aquel entonces, dicen que no han ofrendado lo que pedía Puka Kalsuna, después de ofrecer, las autoridades se sentían preocupadas y apesadumbradas, (en aymara *llakt'ata*), por la ofrenda entregada, al enterarse de esta preocupación el Puka Kalsuna se trasladó a la isla que hoy es *ch'oqeilla* que queda en Bolivia, si las autoridades no se hubiesen arrepentido o dudado del pago realizado, tal vez hasta ahora la Isla Soto hubiera seguido siendo el almacén de los productos."

1. En la crianza armoniosa, todas las deidades están presentes.

Todos los elementos de la colectividad natural que nos ayudan a criar las plantas y animales tienen sus deidades a quienes la comunidad humana invoca en los rituales para una crianza armoniosa. Así mismo cada elemento tiene su nombre ritual o su aspecto espiritual más sagrado y entonces su participación en las ceremonias rituales es con estos nombres o referencias. Al respecto los siguientes testimonios se refieren a estas deidades:

El señor Manuel Pomari Larico, de la parcialidad de Mililaya nos presenta el siguiente testimonio:

"A la tierra también le conocemos como Pachamama cuando nosotros pijchamos alguna coquita, siempre decimos: *Pachamama Santa Tierra tú nos vas a criar*, tal como antes le invocaban, ahora también lo hacemos igual, tú nos crías a todos, a las papas y a todo lo que sembramos siempre nos bendices, así vivimos".

Don Mariano Mamani Quispe, poblador de la Parcialidad de Sukhuuni ayllu Mallku, del distrito de Conima, nos cuenta sobre la presencia de los Mallku Maranis en los Rituales de la siguiente manera:

"(...) En los rituales grandes y pequeños los Mallku Maranis siempre están presentes, a ellos tenemos que invocar, sino se pueden molestar. Al Mallku Phina Phinani (Achachila que tiene despensas de todos los productos), le decimos: *Mallku Phina Phinani envíanos a tus productos*. Al Mallku Qallinsani (Achachila que tiene al Tollqa-lluvia) hace iniciar actividades, a él le decimos: *Mallku Qallinsani háganos iniciar esta actividad y que sea de provecho para nosotros*; Al Mallku Yanariku (Achachila que hace probar de los productos nuevos), le invocamos diciendo: *Mallku Yanariku háganos probar*; Al Mallku Kustalani (Achachila que tiene productos en sacos) a él le decimos: *Achachila kustalani danos a tus productos*, Al Mallku Qollaata (Achachila que cura): *Mallku Qollata, cúranos de nuestras enfermedades*. Al Mallku Uñjhatasiri (Achachila que sienta y vela por nosotros): *Uñjhatasiri Achachila vela y preocúpate siempre por nosotros, si estamos haciendo mal, corrígenos*.

Pero no solamente hacemos llamar a los Achachilas, también se invoca a la Ispallawalla (deidad de los productos), a la Pachamama y a nuestra *kuntur* Mama (la madre o deidad casa). Así todos participamos en los rituales".

Don Isidro Poma Cerezo, morador de la parcialidad de Mililaya, Ayllu Kupisaya del distrito de Tilali, nos cuenta:

“La Pachamama es nuestra madre, de ella siempre vivimos, ella nos cría, porque no podríamos hacer nuestra chacra sobre los roquedales, la Pachamama siempre nos criará, los cultivos producen con su fuerza, y nosotros esperamos que ésta produzca para nuestra alimentación.”

2. Los animales silvestres y criados son de la *qota* Mama y de los Achachilas.

En nuestra cosmovisión “los animales silvestres y criados son de la *qota* Mama y de los Achachilas”, la comunidad humana sólo tiene los animales de crianza como un préstamo a condición de criarlos bien, con cariño y respeto. Es por eso que las familias campesinas se esmeran en criarlos bien sin maltratarlos, porque de lo contrario la *qota* Mama y los Achachilas se los pueden quitar. A los animales de los Achachilas y de la *qota* Mama no se les puede matar ni maltratarlos, porque pueden castigar a la persona a fin de que escarmiente y aprenda a querer y respetar a los animales y plantas.

Don Rolando Pomari, morador de la parcialidad de Mililaya del Ayllu Kupisaya nos comenta al respecto:

“Nuestros antepasados nos decían que el zorro es el Perro de los Achachilas, por eso cuando los animales de nuestras crianzas se pierden en el pastoreo y como las horas de la noche avanzan, en la casa hay que amarrar con la honda la piedra de moler el ají y sobre eso tapar con la otra piedra plana de moler el ají, diciendo que el perro del Achachila (zorro) no le haga nada a las ovejas, eso así había sido. Otros con kinthu habían sabido depositar al fogón invocando a los Achachilas para que sus perros se vayan lejos.

Don Eulogio Huayhua Gómez poblador de la parcialidad de Sukhuuni, Ayllu Mallku en Conima, nos testimonia sobre la chacra de los Achachilas (cerros protectores) de la manera siguiente:

“(…) La *qota* Mama y los Achachilas son dueños de los zorros, zorrinos, vizcachas, achuqallas (comadreas), wanaku, allqamaris (águila) y otros, no hay que molestar a los animales de los Achachilas. Una vez cuando yo era joven he matado a un zorro, el zorro me había castigado, en aymara se dice T'ukha (castigado) y por eso me enfermé, ya no podía caminar y estuve tres días

en la cama, mis padres han hecho un pago a la *qota* Mama y a los Achachilas, después poco a poco me fui recuperando, no hay que molestar a esos animales, porque ellos tienen vida al igual que nosotros y los Achachilas les cuidan tan igual que a las plantas, a las piedras, a la lluvia, al viento y a la granizada. Los animales de los Achachilas son medicinales y también son señas, ellos nos avisan cuándo debemos sembrar y cosechar los cultivos. Cuando veo a un zorrino es para que se muera uno de mis familiares, cuando veo un allqamari es buena suerte, las hormigas también nos avisan, cuando hay bastantes huevos en su casa, es para que la producción sea buena. Otro, cuando el zorro come a las ovejas es para que se incremente las ovejitas a ello nosotros decimos *Mirayiwa*".

Don Isidro Poma Cerezo, morador de la parcialidad de Mililaya, Ayllu Kupisaya del Distrito de Tilali, dice:

"Los animalitos nos acompañan a nosotros, a ellos tenemos que cuidar, pero en algunas oportunidades por casualidad los pisamos a los "sapitos" o a los "ratones", ellos nos *t'iukha* por haberle lastimado nos sale una herida como ampolla y nos podemos enfermar, tampoco se debe molestar a las "hormiguitas" porque ellas tienen vida como nosotros, cuando levantamos una piedra ahí están las hormiguitas, ellos nos pueden ocasionar enfermedades. En la selva cuando entramos a la casa del "Chaqa", nos da la enfermedad del ayri, de por si nomás se nos levantan las ampollas en los pies, de eso se hace herida, de ésta solo podemos curarnos haciendo necesariamente una "turka". Las Juiras (alimentos) también nos pueden causar el itawi (herida que sale por haberle lastimado a los alimentos, es decir por pisotearlos), la cebolla es la que más nos puede causar este mal. No podemos pisotear a los otros frutos porque son nuestras qepas, por ellas vivimos, hablamos y caminamos.

Don Toribio Poma Cerezo, de la Parcialidad de Mililaya, Ayllu Kupisaya, del distrito de Tilali nos cuenta:

"Cuando estamos descalzos, de repente tropezamos con los frutos o alimentos que hemos sacado recientemente, nos afecta rápido nomás, se nos inflama el pie; eso a mí me pasó cuando era niño, sabe salirme ampollas en el pie. Mi abuela sabe decir: *ustedes están pisando a los alimentos por eso están mal*. Las hormiguitas son igual que los productos, ellos tienen épocas, en la época de seca construyen sus casas debajo de las

piedras, son igual que nosotros, caminan y comen, tienen hijos y casa, cuando les hacemos daño ellas seguro lloran, por eso nosotros nos enfermamos con “t’ükha”, algunos abusan un poco, ellos se enferman con enfermedades leves. Cuando estamos enfermos no podemos curarnos ni el doctor nos puede curar, pero aquí, si tenemos los que saben más que los doctores. Ellos nos dicen que estos males se curan con la “turka” que consiste en hacer pago a las hormigas, los recados ofrecidos primero tenemos que colocarlos en el cuerpo del enfermo, tiene que dormir una noche, después el Kiya lo baja, luego lo lleva al lugar donde existe hormigas, así nomás podemos sanar de los daños causados.”

Don Saturnino Condori Catacora, de la Comunidad Campesina de Chungara, Ilave, dice:

“En este mundo todos los que vivimos tenemos que ayudarnos y respetarnos, por eso hasta a un pajarito por más pequeño que sea no se le debe molestar, porque ellos al igual que nosotros quieren vivir, por eso mi papá sabe encargarnos diciendo: *no van a levantar nada y si quieren alzar sus huevos tienen que conocer*, es decir cuando no está con cría. Mi papá sabe traer los huevos de Perdiz, de Pukupuku, con eso sabemos preparar nuestras sopas cuando no teníamos carne.”

3. Los *apharus* y las *aaras* o *ajaras* son de la *chacra* de los *gentiles*.

Los ancestros de las plantas cultivadas, conocidos con los nombres de *apharus* en el caso de las papas y *aaras* o Ajaras en el caso de la quinua y cañihua, han sido siempre considerados como los cultivos de los “Gentiles” (antiguos) y que a partir de ellas, los habitantes de éstas épocas empezaron a criarlas para diversificar la vida natural. Tanto los *apharus* como las Ajaras o *aaras* se diversificaron en familias de plantas silvestres, en el caso de la papa podemos citar a algunos de ellos: Parqos, Parinas, Phuqoturos, Loq’as, etc. y en el caso de la quinua y cañihua son conocidos la *iswalla qañiwa* y la *iswalla jiura* o *iswalla Jupha*, con una gama de colores diferentes (ecotipos) cada uno. Sobre el particular tenemos los siguientes testimonios:

Don Nicasio Cáceres Choque, de la Comunidad Campesina de Ajhanani Wajra K’ucho del distrito de Ilave:

"Primeramente empezaremos a hablar sobre el *agharu*. El *agharu* era de las personas que vivían en la oscuridad, los gentiles hacían chacra de *agharus*, pero a su vez éstas tenían varias ramas o familias como Parqos, Parinas, Phuqothuros. Así, entonces se dice que en los andenes cultivaban los *agharus* porque era alimento de los gentiles, tenían esas papas. En aquellos tiempos oscuros, dicen que comían cocinándose hasta las doce de la noche, de igual manera comían recién cuando el Sol se entraba o sea que no comían de día, temprano comían hasta antes que cante el gallo, no se hacían ver con el Sol. La chacra de esos tiempos era la *aara* (madre de la quinua), así mismo la *aara* es de diferentes colores; uno es Witulla, Janq'o Qoytu, esos dicen que es la madre de la quinua. Esa *aara*, en tiempos de escasez seguía produciendo, por eso es alimento de los gentiles. Los gentiles bien bonito se construían sus almacenes "pirwas" eso todavía podemos ver en Mulla adentro. Bien bonito es, lindo siempre es la casa del gentili, allí dice que hacían "p'esqe" (quinua preparada con leche) en ollas grandes fabricadas de pura arcilla, "*aara qañiwa*" (cañihua silvestre) estregando bien preparaban el p'esqe, de igual manera en esas horas comían, las quinuas silvestres hasta hoy en día tienen gran bondad para la curación de fracturas. El gentili no veía el Sol, tenía poncho de vicuña, t'riñas y pich'is de plata, eso se ve en tierra de los gentiles (restos) por eso dicen que sus jiuq'illas son mezclados con oro.

La familia de *agharu*, Saya agharu, también Parco agharu, hay también toda una familia, todo lo que hoy en día existe Parina, Loq'as lo mismo son, todo es familia y de igual manera la *isivalla* tiene su familia como: la Qanqela, wanakuri, Ramilla o Ramillita (que es de color rojo), las tres son familias. Los alimentos que tenemos hoy en día son pues provenientes de las comidas que estamos hablando (*agharu* y *aara*) de eso vienen."

4. Los animales silvestres también son los animales de los gentiles.

Según nuestra cosmovisión, sabemos que los animales silvestres al igual que las plantas silvestres, son crianzas de los gentiles y son ellos los que nos legaron a la presente humanidad; al respecto presentamos el siguiente testimonio.

Doña Toribia Apaza Romero, de la parcialidad de Llach'ajoni, ayllu Sullkaata, del distrito de Conima, nos cuenta:

“Los animales que criaban nuestros ancestros en Ch’amak Timpu (tiempos muy lejanos) como la p’isaqa (perdiz) era la gallina de los pobladores de ese entonces y por eso hasta ahora este pequeño animalito sigue comiendo quinua y papa, pero ahora ya se convirtió en animal silvestre. El zorro era considerado su perro, el guardián de la casa a quien encargaban del cuidado de la casa cuando tenían que realizar viajes largos, ahora en las cocinas criamos al cuy, las personas de antes criaban al *uruwank’uchi* (cuy silvestre), su gato era el *titimisi* (gato montés), el venado era su oveja, la taruka era la vaca que le proveía de carne y leche, a la vicuña lo criaban como animal de carga, ahora sólo criamos la llama. El zorrino era su chancho y por eso hasta ahora el chicharrón de zorrino es agradable y también es medicina para enfermedades como la tuberculosis y otras. Todos estos animales se han convertido en *sallqas* (animales salvajes), de repente porque no había el cariño de las personas y por eso se han convertido en silvestres, ahora algunas personas ya no criamos con cariño a nuestros animales, por eso ya no se reproducen o son afectados por enfermedades. Aunque estos animales se han alejado de nuestros corrales continúan acompañándonos, avisándonos y regulando la vida, el zorro por ejemplo nos avisa cómo será la siembra y por la forma como aulla ya nos está avisando en qué momento debemos de sembrar; o el zorrino al comer los *laqatos* hace que estos no se multipliquen demasiado”.

5. Los parientes silvestres, las plantas y animales de crianza humana se turnan para criar a los hombres.

Los parientes silvestres y las plantas y animales de crianza humana, se turnan para criar a la comunidad humana, cada cierto período de tiempo existe un relevo natural organizado por la comunidad de deidades. Así mismo en los años normales hay épocas del año en que no existen cosechas de las especies cultivadas. En estos períodos es en los que algunas plantas silvestres empiezan a fructificar o proporcionar a la comunidad humana algunas de sus partes ya sean hojas, raíces, flores o yemas para su alimentación, así como para la curación de sus enfermedades. Otras plantas silvestres durante el año también van proporcionando sus productos para balancear la dieta de las familias campesinas, pero hay épocas en que se presentan períodos considerables de alternancia, por ejemplo cada siete años los *ispis* aparecen en el Lago Titicaca para criar a la comunidad humana y durante este período la papa descansa y luego de estos siete años desaparece el *ispi*.

Entonces le toca el turno a la papa para volver a criar a la comunidad humana. En otros períodos se conoce que hubieron tiempos difíciles que duraban muchos años y en estos años ya entraban de turno otras especies de plantas silvestres para criar a los hombres. Alguien nos decía que los alimentos son puestos por Dios y no por el hombre, entonces los hombres para recogerlos iban de viaje a otros lugares muy distantes por muchos días. Sobre el caso tenemos los siguientes testimonios.

Don Cipriano Clavitea, de la comunidad campesina de Q'ollawayá del distrito de Ilave, dice:

"En aquellos tiempos en que andábamos muy tristes, en esos años de escasez vivíamos solamente comiendo *llaytha*, oqoruro, así mismo a los pellejos nos cocinábamos, de los apha hacíamos tunta, comiendo *sik'i* y layo, así nomás andábamos, tristes saben andar nuestros antepasados. De igual manera quiero decir que estos alimentos ha puesto nuestro Dios y no los hombres, pero de allí también criando la chacra se ha aumentado más cantidad de semillas que hasta ahora estamos criando. Antes a pesar de los tiempos difíciles se vivía (es decir la vida se sobreponía frente a las dificultades), las mujeres tenían que escarbar los apha y los demás recogían *llaytha*, para recoger iban al sitio llamado *pusiqota* así caminaba la gente de esos tiempos, todos estos alimentos son puestos por Dios."

Don Benito Cáceres, de la comunidad campesina de Llachuni del distrito de Ilave, dice:

"Nuestra vida, ¿desde cuándo habrá existido?, ¿desde qué tiempos serán pues?, ¿cuánto habremos pasado? Así también los alimentos van cambiando, por decir: antes mis padres y mis abuelos contaban que algunas veces se presentaban épocas de escasez, donde todo lo que existía acá (señalando su entorno) era como oro (muy codiciado) y dice que los qamiris (ricos) tenían aara jaira, eso se compraba bien, aara qañawa eso aquí está habiendo, cuando es época de cosecha eso casi no se recoge, así esté madurando, éstos en tiempos de escasez se recoge como oro. Después, dicen que había chuños secos, esos se compraba a la mano, porque también pedía el estómago, no había pues de dónde sacar, por eso en aquellos tiempos el apha *ch'oqe* era como oro, se sacaba de las "jipiñas" (dormideros de los animales o corrales), porque allí crecían, así en esos tiempos llamados "mach'a maras" (años de escasez) todo recogíamos para alimentarnos así dicen."

Don Felipe Chambi, de la Parcialidad de Wat'a nos cuenta sobre la hermandad del ispi y de la papa de la siguiente manera:

“Mi abuela sabía decir: *-el ispi con la papa son hermanos*; para que aparezca ispi, los gusanos afectan fuertemente a la papa, para que desaparezca el ispi, la papa produce normal nomás, los gusanos no afectan mucho. Por ejemplo, en esta última cosecha la papa ha producido bastante pero estaba agusanada, nosotros los pescadores estamos diciendo: *va a aparecer el ispi*. Otro, el año pasado la gusanera afectó bastante a la papa y hubo bastante ispi, estos peces son igual que la papa, tienen su época, a partir del mes de julio aparece bastante y a partir del mes de enero desaparece, claro no desaparece todo.”

6. Todos los parientes silvestres son personas y nos conversan.

Los animales silvestres como seres vivos, también son considerados como personas con las cuales las personas humanas podían y siguen conversando; aunque hoy con menor intensidad debido a que existe una fuerte erosión cultural, provocado principalmente por el sistema educativo. Pero en tiempos anteriores se convivían muy cercanamente y en familia, de allí que nos quedan los mensajes como cuentos y nos hacen pensar de cuán distintos somos hoy las personas humanas que nos hemos alejado de la naturaleza y no compartimos la vivencia muy fluidamente como nuestros antepasados.

Además todas las personas sean humanas, cerros, sapos, zorros, cóndores, wallatas, constelaciones, plantas, rocas, ríos, el sol, la luna, la lluvia, el granizo, la helada, etc., están totalmente compenetrados y por lo tanto tienen sus “otras formas” que muestran en circunstancias deseadas, sobre el particular tenemos los siguientes testimonios:

Don Guillermo Quispe, de la comunidad campesina de Llachuni, del distrito de Ilave

“Todos los alimentos que estamos mencionando en aquellos años de escasez, eran bien respetados por nosotros e incluso se cuidaban porque era la chacra que nos daban los Achachilas, no sólo comíamos nosotros, sino que también otros animales como el Aguila que escarbaba el *apharu* y así dicen como cuento incluso que el Allqamari (gavilán) alcanzaba a las jóvenes: *¿te ayudo a recoger?* Diciendo, y en ese quehacer bromeaban: *te cargo, te cargo*, diciendo y de un momento a otro a la chica sabe llevarselo dicen.

Antes todos eran como gentes hasta los animales, el pankataya (escarabajo) dice que era hombre y entraba donde las jóvenes solamente por las noches. Mis padres siempre saben decir que el cóndor, el zorro eran jóvenes e iban donde las jóvenes para comprometerse con ellas en matrimonio, así dice que era la vida de antes."

Don Florencio Quispe, de la Parcialidad de Mililaya, Ayllu Kupisaya, del distrito de Tilali:

"Desde más antes nuestros abuelos, siempre decían: ...*en este Pacha todos tienen palabra, todo nos conversa, hasta esa piedra que está ahí algún día va a hablar. La casa es nuestra Kunturmamani, nos cuida y protege, los cerros son nuestros Achachilas, la Pa-chamama nuestra madre que nos cría a todos los parientes*".

Don Saturnino Condori Catacora, de la Comunidad Campesina de Chungara del distrito de Ilave, dice:

"Antes decía mi padre, que con los animales silvestres estaban familiarizados, como con el zorro, perdiz, sapo, zorrino y entre otros animales, ellos eran como personas y hablaban. ¿Pero qué cosa habrá hecho perder también eso?, no sé yo. Así siempre sabe contarme como un cuento mi padre, por ejemplo sobre el zorro decía: *que antes el zorro dice que era un joven bien inquieto, de ponchito café caminaba como sobradito a cualquier casa se metía nomás, bien k'usillo (bromista) era. Así dice que iba a las fiestas y de allí logró conversar con las jóvenes y así de vuelta iba y había entrado a la casa en donde estaban dos señoritas y entrando logró hacer un compromiso, como él era un joven guapo, a la joven le proponía casarse, de allí se habían comprometido, entonces la cita había llegado por que el otro también ya había avisado a sus padres diciendo me voy a casar y desde ese momento el joven ya iba a visitar a la casa de la muchacha, antes la fiesta se hacía con pinkillo y bombo. Llegada la fecha del matrimonio, los padrinos habían llegado y para sentarse en la mesa el bombo empezó a tocar, cuando escuchó el sonido del bombo el joven (zorro) dijo: *eso no, eso no, eso no me gusta*, diciendo el joven se escapó, pero ese joven había sido zorro nomás, así pues ellos antes caminaban familiarizados".*

Don Benito Cáceres, de la comunidad campesina de Llachuni, del distrito de Ilave, dice:

«Antes no sé que tiempo sería, tiempo de urtimal (tiempo en el que existía un personaje que robaba de los ricos para dar a los pobres) o tiempos humildes, allí pues hasta la vicuña era joven, jukujha wayna (el buho era joven), el águila también era joven, el cóndor también era joven. Así dice que entraban a las casas de las jóvenes, pero por la noche, no querían amanecerse dice. Ellas se preguntaban ¿por qué no quiere amanecer?. ¿Cómo?, siempre puedo hacer amanecer, diciendo tapaba todos los huecos, entonces el joven no habrá podido salir ni por dónde, porque la puerta estaba cerrada, entonces en la amanecida miró y estaba perdido. Ella se preguntaba: ¿dónde está esa gente?, si he tapado los huecos, ¿qué ha pasado?. Entonces, dice que el juku (búho) estaba sentado en el pillu, de allí lo agarraron lo pelaron y así lo soltaron. ¿Cómo se habrá hecho crecer sus plumas?, así era.

Así mismo la vicuña era joven también con terno, llevando consigo una flauta alcanzaba a las muchachas, así mismo dice que la muchacha se preocupaba por conocer más y siempre había sido la vicuña, también lo ha pescado.

Lo mismo pasó dice con el “Mariano” (nombre cariñoso del Aguila) quien era joven, de pantalón blanco con su saquito negro, alcanzaba y alcanzaba a las muchachas, así la muchacha conversaría con él. Entonces dice que el Mariano había dicho a la muchacha: *-vas a venir a esa quebrada, yo voy a estar cosechando papa*, y cuando había ido al lugar no había nada, sino que el allqamari nomás estaba escarbando k’uchucho. Así se habrá regresado la muchacha, pero en la noche nuevamente el joven regresó a la casa, la muchacha le preguntó, me has dicho que vas a venir, pero no has aparecido, por gusto he estado mirando, solamente el allqamari nomás estaba escarbando k’uchucho así sabe decirle, de esa manera también se hizo descubrir.”

Don Isidro Poma Cerezo, de la Parcialidad de Mililaya, del Ayllu Kupisaya, distrito de Tilali nos cuenta:

“De la otra ave que se llama wallata, no sé el significado de su presencia en la orilla del lago, pero sé que ella tiene bastantes cuentos y uno de ellos es la wallata y el qamaqe. Dice que una vez la wallata tenía bonitas crías como si fueran pintados y un día el zorro se había acercado a la wallata y le había preguntado ¿por qué tus wawitas son tan bonitas?. La otra le respondió de la siguiente manera: *-yo hice un hornito de terrones como*

para la watiada, le calenté intensamente y ahí les metí, luego de un cierto tiempo, del horno escuché un qelq, dos y tres qelq, después las saqué y ví que eran muy bonitas por eso ahora ellas son así. Si tú quieres que tus cachorros sean así, debes hacer como lo hice yo y cuando estés horneando, antes tienes que escuchar decir "phun" y cuentas uno, dos y tres. El zorro había recibido este consejo y se fue donde sus wawas, al llegar ahí, efectuó el consejo de la wallata, él se estuvo alegrando cuando escuchó que sus wawitas iban a ser como de la wallata y del horno escuchó el sonido del qelqs, contó uno, dos y tres, luego lo sacó con mucho cuidado y con ansias de ver a sus cachorritos y vió que todos estaban muy quemados, se molestó total, no sabía qué hacer. Mientras tanto la wallata estaba lejos, en la orilla del lago, el zorro corrió furioso en busca de la wallata, vió que estaba en la orilla, la otra se percató y conjuntamente con sus wawas se entró al fondo del lago, cuando llego la víctima del engaño a la orilla vió que la wallata ya estaba en medio del lago y le dijo: mira lo que me hicisteis, mis wawas todas están quemadas, voy a acabar todo este lago y verás que te va a costar muy caro tu engaño. Pidió auxilio a todos los parientes, diciendo: *parientes de la pampa y del cerro vengan, ayúdenme a secar este lago*. Diciendo esas palabras dice que sabe estar tragando el agua, hasta del trasero le salía el agua como del chisguete. Así este cuento me lo contaron."

Doña Josefa Justo Huayhua, de la Parcialidad del Centro Sullkaata, Ayllu Sullkaata, del distrito de Conima, dice:

"Desde antes siempre los kunkturis (cóndores) existían y siempre decían a la qarqa uta: kunturin ikiñapau (al hueco grande dentro la roca, como el lugar donde el cóndor dormía), asimismo había el pukupuku cuando yo era niña sabemos ir con mi mamá a la feria de Ninantaya y desde un lugar elevado sabe escuchársele hablar diciendo: pukus pukus irayastua, apayastua ch'eje chamarratakiwa apayastua, irayastua. Así nomás en qheasani sabe hablar. El leqeleteq preparaba sus alimentos con los gusanos y hablaba diciendo: yo estoy cocinando mi sopa de mondongo, así hablaba el leqeleteq.

El cóndor al igual que el pukupuku y el leqeleteq eran unos grandes conversadores con las personas y en algunas oportunidades llegaron a convertirse en apuestos jóvenes para conquistar a las muchachas que llevaban a pastear sus ganados.

Estas aves eran capaces de enamorar a las jóvenes y ellas no se daban cuenta, por eso mi mamá sabe decirnos: *-van a tener cuidado si alguien se acerca, ustedes no le harán caso ni tampoco estarán recogiendo el k'uchucho*, cuando uno busca este fruto saben venir estas aves así mi mamá nos sabe advertir."

Los parientes silvestres también son buenos acompañantes, siempre nos acompañan en nuestros viajes y también norman nuestras conductas hacia los animales; al respecto el siguiente testimonio.

Don Rolando Pomari, morador de la parcialidad de Mililaya del Ayllu Kupisaya y distrito de Tilali, nos relata lo siguiente:

"Cuando el zorrino nos acompaña, dice que no hay que molestarle, porque nos esta acompañando la noche que estamos caminando, a mí también en una oportunidad cuando estuve viniendo de Moho a Mililaya, de noche me acompañó hasta el lugar Umajalsu, se adelantaba en algunos momentos y se atrasaba en otros; así venía, yo no le molesté, dicen que cuando se molesta empieza a llorar fuerte, de ahí de por sí los zorrinos aparecen y empiezan a tumbarle al caminante y cuando es así hay que echarse boca abajo.

La Comadreja siempre está caminando cerca de los canchones, cuando le molestamos mata a los cuyes grandes y chicos, por eso no hay que permitir que entre a la casa, disimuladamente hay que alejarle, es vengativo."

B. Los Parientes silvestres en las diferentes crianzas.

Tanto plantas como animales y otros parientes silvestres están en el Pacha para ayudarnos a criar y ser criados, al participar en una crianza ellos también son criados al igual que la comunidad humana, para una mejor comprensión presentamos a continuación en forma bastante esquematizada, la participación de los parientes silvestres en las diferentes crianzas.

1. Parientes silvestres vegetales.

Como habíamos señalado, los Achachilas nos han puesto en la naturaleza una gran cantidad de plantas con las que la comunidad humana entra en convivencia mutua, algunas de ellas nos ha sido dados por los Achachilas a la comunidad humana para que la podamos criar y otros para que nos ayu-

den a criar. Son de éstas últimas de las que nos vamos a ocupar, porque generalmente estos parientes vegetales silvestres son los que menos han sido tomados en cuenta por falta de mayor investigación y mucho tiene que ver con la crianza de la biodiversidad, pero que están presentes por todas partes y en todas las actividades de la comunidad humana.

Así como las plantas cultivadas requieren de mucho cuidado en su crianza, así también las plantas silvestres necesitan el mismo cuidado, es por eso que los abuelos y los padres siempre nos han recomendado que debemos cuidarlos con mucho cariño y respeto, a fin de que estas plantas no nos abandonen y que la vida tenga continuidad.

Estos parientes silvestres vegetales nos ayudan en nuestras crianzas como señas, otros como mejoradores y conservadores de la fertilidad de los suelos, otros como protectores de las plantas cultivadas del efecto de las heladas, de las enfermedades o de otros factores climáticos adversos. Otros ayudan a criar agua para las plantas y la gran mayoría para criar a la comunidad humana como alimento y como medicina.

Muchas veces ya no damos importancia a las madres de nuestros cultivos, que viven junto con nosotros como la chacra de los Achachilas, pero antes se respetaba bastante y sería muy importante vigorizar los saberes en cuanto a sus crianzas se refiere, ya que son los progenitores de las plantas que cultivamos y además constituyen parte integrante de la crianza de la colectividad natural y al mismo tiempo se constituyen como la fuente de la biodiversidad fitogenética.

1.1. Como Señas.

La comunidad humana, para realizar adecuada y oportunamente sus crianzas siempre está en continúa conversación con los parientes vegetales silvestres, los que a través de un lenguaje más universal nos van diciendo la tendencia del clima (lluvioso o seco), siembras adelantadas, intermedias o tardías, si habrá ocurrencia de granizadas, sequías, heladas e inundaciones, si la Pachamama se siente cansada o apta para recibir semillas. En fin, nos van conversando permanentemente en cada momento climático y de esa manera la comunidad humana tiene la gran posibilidad de contar con seguridad alimentaria. Las plantas señas en realidad son bastante numerosas, pero como ejemplo solo citaremos unos cuantos testimonios que ilustran cómo es que ayudan a la comunidad humana para una mejor crianza.

Nos conversa también sobre los pisos altitudinales o ecológicos adecuados para la campaña, modalidades o prácticas más adecuadas para cada crianza, las variedades más pertinentes que deben ser utilizadas para cada tendencia del clima; así mismo, nos muestra si los suelos están cansados o están fértiles, si el año es para la crianza de tubérculos o de granos, nos habla también del comportamiento de la comunidad humana, entre otros. Ocuparnos de las señas nos demandaría escribir bastante, que no es el motivo del presente trabajo, sin embargo queremos señalar que como institución hemos registrado entre plantas, animales y otros alrededor de 450 señas o lomasas que es como le decimos los aymaras a los “indicadores naturales” en las distintas localidades, por lo que sólo como referencia presentamos los siguientes testimonios.

Don Isidro Poma Cerezo, de la Parcialidad de Mililaya y del Ayllu Kupisaya, nos da el siguiente testimonio:

“Las plantas con su desarrollo vegetativo anticipado nos avisan de la campaña agrícola, cuando la Jawaq’olla florea en abundancia es para buen año y a veces se seca como si estuviese helado, eso es para año de escasa lluvia (...)”.

Don Bartolomé Huayhua, de la parcialidad de Llach’ajoni del distrito de Conima, nos cuenta de la siguiente manera:

“Yo te voy a contar acerca de las señas de las chacras, la oluypiña es seña para la siembra de la papa, desde antes la oluypiña siempre nos avisaba cómo sería el año. Hay dos clases de oluypiña: chaka oluypiña (otras familias la denominan chiwanwaya) y uywa oluypiña. Para saber cómo serán las siembras y cosechas yo observo la chaka oluypiña, cuando sus flores son de siete a nueve me está avisando que este año será muy bueno y para que el año sea seco solamente lleva tres flores. La oluypiña sólo me avisa para la siembra de la papa. Después de un cierto tiempo tengo que regresar para ver si ha sido afectado por la helada, el año pasado (1997) por ejemplo, las primeras flores fueron afectadas por las heladas y esto significó que la siembra de milli siempre fue afectada, pero nuevamente volvió a florecer y no fue afectado por la helada, esta siembra fue muy buena ya que no fue afectada por la helada ni la granizada, por eso ahora yo creo más en estas flores porque me avisan y no me hace equivocar en la época de siembra.

También observo al *sank’ayo*, ahora en las partes altas ya está floreciendo, el *sank’ayo* florece en tres temporadas, tal como sembramos nuestras papas, igualito también florece en siembra adelantada (milli), siembra intermedia (taypi) y siembra atrasada

(qhepa), lo que ahora hay que ver es el fruto del *sank'ayo*. Cuando dentro de ella hay gran cantidad de semillitas de color negro, es para que el año tenga muy buena producción, pero si la sustancia mucilaginoso es más que las semillitas, esto nos indica que el año no será muy bueno para la siembra de la papa.

Cuando la qariwa echa sus flores en gran cantidad (florece) significa que la producción de la papa será muy buena, no interesa en qué época florezca, sólo nos avisa que habrá bastante papa. La qantuta nos avisa para la producción de la oca, si la qantuta florece bastante nos indica que la cosecha de oca será muy buena, pero si las flores son afectadas por la helada en diferentes temporadas, nos indica que también la siembra de oca será afectada."

1.2. En la Crianza de Chacras y Suelos.

Las plantas que intervienen directamente en la crianza de chacras y suelos son numerosas, unas nos ayudan incrementando la jachojha (fertilidad del suelo) a través de la defoliación de sus hojas y descomposición radicular, otros captando el nitrógeno del medio ambiente, algunos mejorando la textura del suelo, otras cubriendo las áreas que pueden ser sujetas contra la erosión hídrica y eólica. Ciertas plantas intervienen como repelentes de plagas y enfermedades por el olor característico que despiden éstas, otras como hospederas de controladores biológicos, algunos como protectores de los efectos climáticos adversos, otros contra el robo de productos de la chacra. Algunas plantas defienden de las inundaciones por desborde de ríos y riachuelos, también como sostén de otras plantas cultivadas, entre otras. Hay un testimonio en el que se señala que *"cuando la Pachamama se cansa, cría otras plantas, esas son para abonar los suelos y de esa manera se recupera para seguir criando a las plantas cultivadas"*.

Don Manuel Pomari Larico, de la Parcialidad de Mililaya, Ayllu Kupisaya, del distrito de Tilali, nos cuenta al respecto:

"Para nosotros la muña es muy importante porque abona nuestros suelos, cuando no tenemos muña en nuestras andenerías plantamos la *salliwa* que llama o junta a la *jachojha* (materia orgánica) y cuando llega la época de cosecha esa parte produce bien la papa, siempre junta el abono aparte de mejorar la fertilidad del suelo, estas plantas son también señas para la campaña agrícola venidera."

1.3. En la Crianza del Agua.

Son conocidas las plantas que son acompañantes de las aguas de pozos, manantiales, ríos y riachuelos, lagunas, etc. Existen plantas que captan agua directamente de la atmósfera, otras que absorben las aguas de la napa freática y de ojos o venas de filtraciones naturales y por eso la frase sabia de los aymaras: “*el agua también llama al agua*” (umaj uma jausarakijha), pero siempre con la cooperación de las plantas. Algunas plantas sobre todo, permiten mantener la humedad de un nicho ecológico; la gran mayoría de plantas silvestres crecen muy extendidamente y entonces no permiten al suelo secarse por completo.

1.4. En la Crianza de los Animales.

Las plantas silvestres juegan un papel muy importante en la alimentación de los animales de crianza, sin la existencia de los pastos no habría vida tanto para los animales criados como para los animales silvestres. La Pachamama y los Achachilas no solamente alimentan a la comunidad humana, sino también alimenta a los animales, proporcionándoles diferentes pastos, así como especies arbóreas para que sean aprovechados en su alimentación. Así mismo les sirven de medicinas, cuando los animales se enferman sólo se curan al comer por ejemplo las t'olas para curarse de las diarreas, especialmente lo hacen las alpacas.

La comunidad humana efectúa una serie de prácticas para la crianza de pasturas naturales entre las que podemos citar el riego, abonamiento, siembra indirecta y transplante, quema y construcción de pasto *uyus* (ahijaderos), donde pastan todos los animales silvestres y de crianza.

1.5. En la Crianza de la Comunidad Humana.

Los parientes vegetales silvestres en su mayoría son utilizados para la alimentación y medicina de la comunidad humana, además de ser buenos acompañantes en las celebraciones rituales para la crianza de plantas cultivadas y de animales, también participan en la construcción de la casa.

a) *Como alimentos.*

Estas plantas en la alimentación se consumen directamente como frutas, otras como verduras, para ser cocinados en sopas, segundos o son

preparados como ensaladas, otras son utilizadas como *qollas* (condimentos) aromáticas para sazonar bien las comidas, algunas se acompañan molidas con ají, rocoto, otros combinados con productos de plantas cultivadas para preparar mazamorras, etc.

Las plantas silvestres tienen su tiempo, muchas de estas plantas son consumidas durante los meses de noviembre, diciembre y enero en que los productos de los cultivos criados por el hombre escasean, como también siempre hay algunas plantas que son consumidas en los diferentes meses del año.

Es necesario también señalar que los frutos de algunas plantas como el *sik'i*, *sank'ayo* y otras se prohíben comer hasta el año nuevo (1° de enero), porque en esa fecha recién los frutos ya toman su nombre "inoqasjeu" (ya fue creado) y entonces la Pachamama nos confía sus productos para que la podamos consumir, al respecto presentamos los siguientes testimonios:

Don Saturnino Condori Catacora, de la comunidad de Chungara, del distrito de Ilave, departamento Puno, nos narra lo siguiente:

"Cuando todavía mi padre vivía, siempre sabe decirnos que a la comida no se debe hacer llorar, porque es nuestra *qepa*, por eso siempre sabe guardar todos los alimentos en el cuarto llamado despensa y a este cuarto nunca se entraba con ojotas sino que teníamos que quitarnos en la puerta ya que había un respeto grande.

Antes en el campo se veía con mucho respeto a todo lo que existía y además nunca se pensaba tener en exceso, ya que en años muy lejanos pasaban sequías, inundaciones, en esos años a veces no había tanta alimentación, era escaso. En esos tiempos nos recogíamos *isiwalla* que es familia de la *qañiwa*, y nos preparábamos como alimento y es muy agradable, esto se comía desde mucho tiempo atrás. Pero también estas comidas silvestres crecen sin que nadie las siembre, eso pone Dios para sus hijos pero que nosotros o muchos hermanos hoy en día no le damos importancia. La *isiwalla* tiene su momento para comer, en época de lluvia la *isiwalla* (*qañiwa* silvestre) es bastante deliciosa pero en época de cosecha no es tan deliciosa, sino que es un poco amarga.

Todos estos alimentos que crecen en el campo para nosotros es como una mina, como un almacén de reservas que nos dan los Achachilas, los Uywiris nos ayudan pues en los tiempos de escasez ellos nos dan alimentos. Pero cuando hay, como agradecimiento le convidamos a los Uywiris, Achachilas, a la Santa Wirjina las mejores cosas que ellos también quieren, es como un "ayni" que nos hacemos.

Mi abuelita hablando de esos tiempos, sabe contarnos que todo lo que nos da la tierra sirve. En aquel tiempo cuando no había qué comer, yo cocinaba decía: caldo de *sik'i* con un poquito de sal y eso se comía, así sabe hablar y además en cada conversación decía que ustedes siempre quieren comidas ricas, fácil nomás quieren (...).

Don Florencio Quispe, de la Parcialidad de Mililaya, del Ayllu Kupisaya, sobre el tema nos cuenta:

“(...) La *onqheña* yo he comido, había en las orillas de Sukhuuni. Mi abuelita sabe ir a Japissi a intercambiar con *ispi* (pececillos del Lago Titicaca) seco. Esos años yo he visto, de la *onqheña* se prepara mazamorra, hasta de pasto molido. Si llegáramos a esos años de escasez, tendríamos que prepararnos nuestra alimentación, de los productos de las chacras de los Achachilas, queriendo o no queriendo tenemos que comer. Yo soy huérfano, me recuerdo que el *sik'i* se comía en los meses de lluvia, cuando sabemos ir a aporcar la chacra de papa, mi mamá sabe recoger las plantitas de *sik'i* luego sabe solear un poco, eso sabemos comer y es muy agradable. La *thurpa* sigo comiendo, es medicinal, mayormente sabemos comer en el mes de mayo, para los meses de mayor estiaje ya no es agradable, se vuelve más leñoso, en la época de barbecho seguimos comiendo hasta ahora el *layo*, claro que los jóvenes no quieren.”

Don Rolando Pomari, morador de la parcialidad de Mililaya, del ayllu Kupisaya nos comenta lo siguiente:

“Antes las familias campesinas han pasado muchos años de escasez, mi abuelito conoció esos años. El vivía en el lugar llamado *Wila Laqaya*, *qota Wañata* se conoce también como *qota K'ucho*, desde aquí iba a atender a los mistis de Conima, dice que, ellos hacían sufrir y en esos tiempos yo era un niño, cuando me dí cuenta todavía seguía la escasez y recuerdo que comíamos la *ch'iwa* de *nabusa* (hojas tiernas de nabo silvestre), *llaytha* y afrechos que venían del lado Boliviano, también sabemos comer *qota ch'iwa*, *onqheña*. Las *llaythas* son de dos clases, una se encuentra en las orillas del lago y la otra se levanta en los charcos de agua de lluvia, éstas *llaythas* lavábamos y luego las secábamos y utilizábamos en la preparación de la sopa con chuño, la *onqheña* se ponía como verdura, también se come la *ajara* de quinua y *qañiwa*, cuando estamos

en la chacra y si tenemos hambre nos comemos los *sik'is*, los *qhañachus*. Hay otra plantita que se llama *qhapas qhapasu*, las raíces de esta planta se hornea como la watiada, cuando se cuece es muy harinosa como las papas *qhenis*, actualmente esta planta hay todavía en los cerros. El *qemillo* bien lavadito se seca, luego se muele y se prepara la sopa. Otra de las plantas acuáticas comestibles son los *chhullus*, es muy agradable, es muy bueno para los riñones, hígado y úlceras.

Cuando éramos wawas, en el cerro siempre sabemos estar buscando la *thurpa*, nuestros padres siempre comían, por eso también nosotros seguimos comiendo (...).

Don José Ramos Condemayta, también nos cuenta al respecto.

"(...) Antes en tiempos de sequía (mach'amaras), las lluvias saben caer con rayos y truenos, entonces sabe aparecer la *llaytha* y eso comíamos, las *wawa* (tierna) *llaythas* lo comíamos crudos, pero las *llaythas* maduras los teníamos que hacer cocer. En los cerros también encontrábamos las *ch'ijuras* que eran similares a las ocas, estas las recogíamos para nuestra comida en tiempos de sequía, en los campos cuando íbamos a pastear nuestros ganados siempre con las chicas nos gustaba comer el *k'uchucho* y nuestros padres nos decían que no debemos recoger, porque el cóndor sabe venir y se lo puede llevar a uno de nosotros ya que este *k'uchucho* es chacra de los cóndores, así nos saben decir nuestros padres, También comíamos el fruto del *sank'ayo*, cuando ya estaba maduro teníamos que recoger para luego comerlos, el *sik'i* y la *achajana* también comíamos, pero las *achajanas* no debíamos comer demasiado porque nos producía *qepos* (entran espinillas) en la boca y en la lengua, la *achajana* era igual que la tuna y teníamos que comer pelándolos."

Don Guillermo Quispe, de la comunidad campesina de Llachuni, del distrito de Ilave, dice:

"Cuando era chico, siempre sabía recoger los *apharus* de las pampas, esta papa hay mayormente en donde existe guano y producen grandes, pero estos años yo estoy viendo que hasta esas papas silvestres están siendo atacadas por los gusanos, cuando recogía sabía hacerme *itawi*; cuando cocinamos no es tan rico siempre, tiene un sabor medio amargo, pero para ayudarse con otro alimento esta bien. Así pues, cuando yo era

chico recogía de diferentes partes escarbando, escarbando, cuando hacíamos tunta sale muy bonito, solamente al momento de comer es un poco amargo y parece que se estira, pero antiguamente la gente sabía comer dice, sería pues aquellos años donde no había ni chacra, ni los animales.

Otro también puedo decir de la familia de qañiwa que llamamos nosotros isiwalla, eso también recogía aunque sea para el perro, a veces crecen grandes en estas partes, pero por falta de tiempo ahora no recojo, pero es bien delicado para el granizo, incluso con un poco de lluvia los frutos rápido se caen estando verdes todavía, pero la qañiwa no es así, este alimento cuando recogemos sabemos consumir en época de lluvia tostado y molido y es una ayuda para nosotros, otros hermanos mezclando con un poco de qañiwa hacen k'ispiñu, otros aumentan con quinua, pero ese alimento siempre es algo diferente. Como decía, otros recogen en sacos y eso preparan para comida del perro, yo sé recoger para dar comida a mis gallinas.

Yo he vivido en aquellos tiempos cuando se ha presentado años de escasez, de este lugar sabemos ir tres personas a los valles de Torata por harina con nuestras llamas y de igual manera saben contarme mis padres que también viajaban a Cusco al lugar llamado Acomayo, de allí traían harina. Cuando hacíamos llegar la harina se cocinaba con cuero pelado pero tostado *kankata*; la comida en aquellos tiempos en eso nomás consistía, además para ayudarnos recogíamos *llaytha* (cochayuyualga) de los ríos, otro que recogíamos era el *sik'i* (planta), de esto comíamos la parte basal de las hojas y el resto lo guardábamos bien en un solo lugar y después lavando y picando se ponía al caldo, se hace cocer y comíamos, de igual manera la *llaytha* cortándole en pequeños trozos y agregando harina se prepara. Yo diario sabía estar cosechando la *llaytha*, además recogíamos *paka kayu* (planta muy parecida al *phusaphusa*) tiene sus ramitas, de eso se come sus raíces que es medio chuma y no es amargo, otra planta que se come es también la *chhijura* y esto es de dos clases, una es pequeña y otras son gorditas. Después, otro alimento que la gente comía y que hasta ahora se viene comiendo es el fruto del *sank'ayo*.”

Don Nicasio Cáceres Choque, de la Comunidad Campesina de Ajhanani Wajra K'ucho del distrito de Ilave, dice:

"Cuando nosotros éramos chicos y como éramos bastantes, de la *aara jiura*, y la *isiwalla* preparábamos el *k'ispiñu* que era muy agradable y sabroso, de igual manera el *apharu* hasta hoy en día algunos siguen comiendo, yo mismo sé hacerme tunta, la única diferencia es que cuando lo cocinamos es un poco agrio, más bien el *aara jiura* casi no comemos, porque de tiempo en tiempo nomás produce.

La gente en aquellos tiempos difíciles generalmente comía la *llayta* haciendo secar, incluso se guardaban para *autipacha* (tiempo de estiaje) y remojando lo cocinaban agregando cuero pelado que reemplazaba a la carne y con un poquito de sal. Otro, había el atajo *ch'iwa* se hacía hervir con sal, también se comía el *sik'i* y *ajrosik'i*, *muchkasik'i*, la mitad se comía como lechuga y la otra mitad se cocinaba en la sopa, así pasábamos los días; hasta *layo*, *ch'ijura*, *pakakayu* saben escarbar. El *pakakayu* es una plantita muy parecida a la patita del águila, esas plantas se recogían en los tiempos de escasez. También muchos pasaban comiendo pescado, haciendo hervir cuero con *ataqch'iwa*, *llayta* y las hojas de *isiwalla* con eso preparábamos nuestros alimentos, a estas plantas la helada no les afectaba.

Todas estas plantas y animales que tenemos a nuestro lado, pero en forma silvestre, son muy respetados por la gente humilde, más bien los ricos las aborrecen, pero los pobres hasta hoy en día siguen recogiendo la *iswalla*, ya sea para ellos o para los perros siquiera."

Don Cipriano Clavitea, de la comunidad campesina de Q'ollawayá del distrito de Ilave.

"Antes siempre se hacía cocer cueros pelados este alimento cuando se hace cocer bien a la gente mantenía bien, por eso la gente de antes aguantaba (de mayor longevidad) y los de ahora ya no tienen esa misma longevidad, antes dice que estos alimentos eran bien queridos y respetados, por eso la *llayta* se traía desde más allá de Wenqasi, en burro traían de lejos. Lo mismo la *ch'iwa* de Quinua se recogía para hacer *k'ispiñus* grandes *q'apis* se hacían mezclando quinua molida con *ch'iwa*, en esos tiempos muy tristes se andaba así.

Mucho antes la gente dice que comía *phuskalla*, la *achakana* que son de color amarillo, porque esos años no había nada, por eso los cueros pelados eran como oro y la gente se supl-

caba y a los que tenían ganados les decían: - *por favor, ¿me los guardas los cueros para que me vendas?*, o en otros casos el otro hacía cualquier cosa para que le dé los cueros.”

Don Cipriano Cáceres Villaca, de la comunidad campesina Cangalli del distrito de Ilave, dice:

“En aquellos tiempos las familias solamente cultivaban tubérculos en uywa uyos (en dormideros de animales) muy poco y en esos años cuando había escasez, ellos comían dice *apharu* (papa silvestre), *isiwalla* (qañiwa silvestre) *aara jiura* (quinua silvestre) y otros; estos alimentos se recogían en sacos y para sacar su sabor amargo lo tostaban y luego lo entregaban ya que su sabor amargo está en la cáscara, recién se molía y preparaba para la alimentación.

También sabe contarme mi abuelita, que uno de los alimentos que se comía era la *ch'iwa* mezclado con un poco de quinua molida, se preparaba como caldo y cuando se comía estos alimentos la gente era fuerte. Los niños cuando pastaban sus animales mayormente comían la raíz del *layo* (trébol rastrero) y *qemillo* y no sólo los niños sino también los mayores.

Uno de los alimentos era pues también la *llayta*, que de por sí solo aparecía en las riberas de los ríos y riachuelos, cuando se recoge al día siguiente otra vez aparecía, esto se cocinaba mezclado con otros alimentos e incluso se recogía en sacos y se hacía secar y luego con esto se iba a los valles interandinos para hacer intercambio de productos.”

Don Benito Cáceres, de la comunidad campesina de Llachuni, distrito de Ilave, cuenta:

“Cuando la gente comía estos alimentos, dice que eran fuertes, nosotros también cuando estábamos pequeños hemos visto que la *aara qañiwa* eran grandes y se recogían, un *tupo* grande (unidad de medida andina) sabemos guardar y mi madre eso sabe hacernos comer como *phiri* (quinua silvestre tostada y molida, luego se cocinaba agregando agua y sal), así mismo, sabe hacernos comer *k'ispiñu* (quinua molida y preparada con manteca y agua y luego sancochada sólo a vapor de agua) y las otras comidas sabe guardarse, no sabe cocinar, recién cuando llegaba mi padre de la zona baja recién cocinaba.

b). *Como medicina.*

Los parientes silvestres vegetales aparte de servir como alimento para la comunidad humana, naturaleza y deidades, también sirven de medicina tanto para la comunidad humana, así como para los animales y plantas. La mayoría de las plantas que ofrece la madre naturaleza tienen propiedades curativas para enfermedades infecciosas, parasitarias, nutricionales y otras enfermedades que no son conocidas por la ciencia médica.

Entonces las plantas contribuyen en la salud de la comunidad humana y cuando las personas se encuentran sanas y fuertes, con mucho valor y voluntad realizará la crianza de las chacras y estas brillarán como debe ser. Al respecto, presentamos unos pocos testimonios, sólo con el propósito de ilustrar cómo es que estos parientes nos ayudan a cuidar la salud de las personas humanas, animales y plantas.

Don Manuel Pomari Larico, de la parcialidad de Mililaya del distrito de Tilali nos cuenta de la siguiente manera:

"(...) La ortiga decimos que es caliente, cuando alguien se tuerce el pie le decimos tráete ortiga de tallos negros, luego ponte como cataplasma, es un buen remedio, el *qhanachu* es muy bueno cuando uno tiene problemas de hígado, nosotros decimos hay que tomar Qhanachu para curarnos (...)"

De la misma manera don José Ramos Condemayta, nos narra lo siguiente:

"El *ayrampu* es muy bueno para la cangrena, primero se tiene que conseguir leche materna y con ello se mezcla el *ayrampu* y luego se toma eso, es santo remedio. El *amaqollo* es muy bueno para purgarse el estómago, el *amaqollo* se come como zanahoria y después de comer uno debe tomar por lo menos una taza de leche y esta mezcla te limpia el estómago por completo."

Don Rolando Pomari, morador de la parcialidad de Mililaya del ayllu kupisaya, distrito de Tilali:

"En el campo todo es medicina, si uno no conoce las bondades de las hierbas no sabría con qué hierbas curarse.

El *qhanapacho*, es muy beneficioso para el ganado, es medicina para el hígado, para la bilis. Toda clase de plantas nos da la tierra, ya sea medicinales o para alimento".

Don Tomás Chambi Vargas, poblador de la parcialidad de Patascachi, jurisdicción del distrito de Tilali, nos cuenta:

“La familia aymara desde siempre se alimentaba de las plantas y animales que ofrece la Pachamama, algunas se encuentran permanentemente y otras temporalmente, como las hierbas; *nabo silvestre, payqo, llantén, oqoruro, sik'i*, etc.. Yo recuerdo que mis abuelos recolectaban esas hierbas en los meses de enero y febrero. En época de lluvia, las hierbas del campo desarrollan en abundancia y nosotros recolectamos las partes comestibles; hojas, flores, raíces y con eso nos preparamos nuestra comida, a veces se toma mate o sumo. Las hierbas se encuentran en las chacras, ríos, quebradas, cerros, ellas son muy importantes para nuestra salud y alimentación.”

c). *Como materiales que ayudan en la crianza del kuntutur Mama.*

Los parientes silvestres vegetales ayudan en la crianza del *kuntutur Mama* (Madre casa), participando en los rituales de la cimentación de la casa y como materiales para el techado y acabado. Ya sean palos o troncos para el techo, umbrales, vigas, tijerales, o *chhajlla*, las *ch'illiwas*, *jichhus* o pajas para el techo.

d). *Como recados que ayudan en las celebraciones rituales de las crianzas.*

En el mundo andino todas las actividades de la crianza se realizan previa una celebración ritual, con la finalidad de armonizar la actividad. En estas ceremonias rituales no puede faltar la participación de los parientes silvestres vegetales, que ayudan a la comunidad humana a establecer la conversación con las deidades; las plantas silvestres que están presentes son: *q'oa*, incienso, chachacoma, muña, salvia, etc.

2. Parientes silvestres animales.

En la visión aymara los animales silvestres son de los Achachilas (cerros tutelares) al igual que los animales de crianza, sólo que estos últimos son entregados a la comunidad humana para que los críen bien y los animales silvestres como la vicuña, el guanaco, el venado, el uru wanq'o

(cuy silvestre), zorro y zorrino; las aves como el águila, la perdíz, la codorniz, la wallata, la pariguana, los sapos, las ranas, las culebras y los lagartos, son bien respetados y solamente con el consentimiento de los Achachilas se puede tomar la decisión de realizar el *chaku*. Cuando se pide licencia, recién los Achachilas sueltan a sus animales, de lo contrario no se les puede coger fácilmente, muchas veces cuando se hace sin licencia, las personas suelen enfermarse, no está permitido que molesten a sus animales. Por algo ha concedido los animales a la comunidad humana para que puedan criarlos con todo cariño, por tanto no pueden tocar fácilmente los animales silvestres que son de los Achachilas. La mayoría de los animales silvestres sirven de alimento a las personas, también se utilizan sus órganos o el animal entero como remedio y también participan en los rituales. Estos parientes también ayudan en la crianza de los suelos, agua y plantas de las que nos ocuparemos más adelante.

2.1. Como Señas.

Todos los animales silvestres conversan a la gente sobre cómo va a ser el clima del año o la campaña agrícola, también avisa de los problemas que pudieran presentarse en la familia, las personas humanas al recibir los mensajes de los animales silvestres, se corrigen de sus actitudes negativas, y de esta manera viven en armonía con la colectividad natural.

Los animales silvestres aparte de servir como alimento, son *animales señas* de la campaña agrícola, por ejemplo la *unkaylla* y el pato (aves del Lago Titicaca), cuando ponen sus huevos en un solo nido es para buen año, cuando la *unkaylla* pone sus huevos en partes aledañas del lago, eso también es para buen año. En el cerro de igual manera cuando ponen sus huevos en un nido de bastantes plumas y rastros de pastizales, al ver eso decimos está bueno el nido, va a ser buen año. A veces el pato pone sus huevos por repetidas veces, o sea por temporadas, la primera es para el momento de la siembra milli, la segunda para siembra grande y finalmente para las siembras tardías.

Para que el lago aumente su nivel, el *qeñi* y las *chhoqas* ponen bastantes huevos, cuando estas aves ponen pocos huevos en los totorales es para que el lago no aumente su nivel, en el lago hay una avecilla llamada kilikili, ellos para años de mucha lluvia hacen sus nidos en la parte alta del totoral.

Don Toribio Poma Cerezo, morador de la parcialidad de Mililaya, ayllu Kupisaya del distrito de Tilali nos cuenta de la siguiente manera.

“El *allqamari* es bien mirado, cuando estamos terminando el barbecho y en ese momento que aparece decimos: *-Buena suerte, buena suerte, este año va ser buen año-*, y a veces solamente llega un *allqamari* joven de color café, entonces decimos: *-creo que va caer la helada en época de chacra, para eso está llegando-*. El *allqamari* adulto es buena suerte, cuando vamos por el camino preocupados y pensando sobre algún asunto y de un de repente vemos volar o cuando está parado encima de una roca, decimos: *-hay buena suerte, allá está el marianito, vamos a estar bien en nuestro asunto;* a esos parientes siempre le miramos.

Dicen que al *qaqenqori* se le conoce como la persona que anda cargado de bastante plata, cuando vemos que está pasando le saludamos y decimos: *mira el qaqenqori nos va a ayudar con plata, esa iriya* (pensamiento) siempre había habido desde antes.”

Don Isidro Poma Cerezo, de la Parcialidad de Mililaya, Ayllu Kupisaya del distrito de Tilali, al respecto nos dice:

“Los pajaritos del lago nos avisan de la abundancia o de la escasez del año agrícola; cuando esos pajarillos hacen sus nidos sobre la superficie del agua, significa que será un año de poca lluvia y cuando el nido está en la parte alta del total, es para año lluvioso.”

Don Toribio Poma Cerezo, morador de la parcialidad de Mililaya, Ayllu Kupisaya, del distrito de Tilali nos dice:

“Hablando de las aves del lago, ellos también nos conversan con su manera de comportarse, hablando del *unkaalla*, cuando ellos parte- parte ponen sus huevos, nos están diciendo que debemos sembrar parte-parte (es decir en diferentes momentos).

Cuando las *ch'oqas* ponen huevo en un solo nido, al ver eso nosotros decimos, mira va a haber mucha cosecha, están en montón las papas. También el *qota jamach'i* (avecilla del lago), para que la campaña agrícola sea lluviosa, el nido de estos pajaritos está en la punta del total y para poca lluvia, el nido está sobre la superficie o nivel del agua, al ver esos nidos nosotros decimos que va a ser año lluvioso o año de escasas lluvias, habría que sembrar la chacra con mucho cuidado, esas aves nos están avisando, por eso debemos tratar de entender sus formas de vida. Hay años en que la *ch'oqa* pone sus huevos en los meses de agosto y setiembre, al ver eso nosotros decimos que va a ser año de siembra adelantada. Cuando vemos bastantes huevos deci-

mos que ya es momento de sembrar: *-mira está poniendo abundante huevo, hay que sembrar con toda confianza.* Para criar chacra esas comunicaciones de las aves siempre miramos, cuando hay bastante huevo es considerado como el año de la abundancia y cuando no es así, es año de escasez."

Don Mariano Apaza, de la parcialidad de Llach'ajoni, ayllu Sullkaata, del distrito de Conima nos relata lo siguiente:

"El sapo se observa en tiempo de *k'upha* (desterronamiento), cuando el sapo está gordo, si su piel es negra y grasosa nos avisa que la siembra será muy buena; cuando es pequeño, flaco y amarillo es para que el cultivo será afectado por la "yawa" (plagas); y cuando son *ch'ich'ikaña* (sapitos pequeños) nos indica que no habrá producción. También observamos al ratón en la época de desterronamiento, cuando este animalito prepara su nido con pura paja, es para que ese año sea con buena producción, cuando el nido es preparado con lana de oveja significa que la cosecha será escasa, si el nido está preparado con lana de colores es para que la helada se lo lleve nuestra chacra, siempre se debe observar estas señas. Otra seña que nos avisa en la época del barbecho es cuando aparece bastante *qemillo* (planta herbácea) y cuando el ratón come las raíces de ésta y deja en pequeños montoncitos es seña de que la cosecha será muy buena, porque las lluvias caerán en su debida oportunidad, pero si los deja dispersos por todo el terreno, nos indica que será regular la cosecha.

El zorro es otra seña de la chacra, se observa su excremento, si el zorro defeca dejando en un mismo lugar, esto significa que serán muy buena nuestras siembras y cosechas, pero cuando su excremento está desparramado por todo el camino, nos está indicando que no habrá una buena producción. Cuando hace sus necesidades en diferentes lugares es para que ese año las chacras sean afectadas por los gusanos y nosotros decimos: *laq'o maraaniwa* (será año con fuertes incidencias de plagas). También tenemos que estar pendientes de cómo llora (aulla) el zorro, cuando aulla seguido: *waqawaqawaqawa* diciendo, es para *chaku mara* (año de poca producción) no producirá bien. Pero si llora: *waqa qa qa...qa...qa...qa* como si estuviese atragantándose, es para buen año, quiere decir que habrá buena producción. Además el zorro solamente debe llorar tres veces, nada más, si llora varias veces tampoco es buen año, su aullido debe ser uno en la mañana, otro en las doce y por último debe aullar por la tarde".

Don Zacarías Condori Hanco de la parcialidad de Llach'ajoni, ayllu Sullkaata, del distrito de Conima, también nos cuenta sobre las señas:

“Cuando llega la época del barbecho, yo veo a las *k'isirmitas* (hormigas); una vez que llego a la chacra donde voy a realizar el barbecho, recojo todas las piedrecitas y dentro de estas veo los huevos de las hormigas, si los huevos son pequeños me está avisando que en ese terreno las papas no serán muy grandes, pero si los huevos son grandes, entonces las papas también producirán grandes, otra de las señas que observo es la *llika* (especie de tela de araña o es la misma tela de la araña), cuando está por entrar el sol en ese instante se ve clarito cómo la *llika* avanza como hilo sobre el área barbechado y ésta me avisa si será buen año o regular, por ejemplo cuando la *llika* se forma en la parte inferior del surco barbechado, es para que los tallos de la papa crezcan bajitas, cuando están en medio de los terrones barbechados quiere decir que crecerán regularmente, si cae en las partes elevadas de las muñas o *ch'illiwas* me está avisando que crecerán muy altos los tallos de mi chacra de papas.

Las abejas, las mariposas y las piedras también nos avisan acerca de cómo serán las siembras, porque desde antes nuestros abuelos siempre nos han estado hablando de la crianza de la chacra y cómo era la conversación con ellos, ya que en el campo todos nos criamos, las piedras, los cerros, las plantas, los animales, todos estamos unidos y gracias a estos, estamos con vida también, porque si no habría ni agua ni plantas ni animales, de repente no estaríamos en estos momentos aquí.

La mariposa se ve en época de desterronamiento, cuando empezamos a desterronar y de un repente aparece la mariposa y se queda en el terreno mismo, no es bueno porque será año seco, pero si vuela alto nos indica que será buen año y tendremos papa, será un año de lluvias.

Para saber si será un año lluvioso (*jallu mara*), o año seco (*lupi mara*) observamos una avecita llamada *ch'ujllir jamach'i* que hace su nido con techo, si el año será lluvioso su nido (*ch'ujlla*) lo hace en las partes altas, pero si el año será seco, lo prepara su nido en la orilla de los ríos y lago, este ave sabe también si vendrá la granizada o la helada, para lo cual preparan sus nidos en las rocas. Esta ave nos avisa con exactitud y por eso nosotros debemos estar observando cuidadosamente para sembrar en su tiempo y saber en qué momento debemos ir a la chacra.”

Don Florencio Quispe, de la Parcialidad de Mililaya, Ayllu Kupisaya, del distrito de Tilali, sobre las señas nos habla de la siguiente manera:

“Cuando el zorrino nos visita en la casa, es considerado como un mal augurio para la familia, cuando estamos caminando de noche y de un derepente se nos cruza, nos está anticipando que vamos a tener problemas o es para una pérdida.”

Don Rolando Pomari, morador de la parcialidad de Mililaya del Ayllu Kupisaya y distrito de Tilali, nos relata lo siguiente:

“Para empezar las siembras los zorros nos comunican. Cuando aulla correteando no es para buen año, cuando aulla sentado sobre una piedra, eso sí, es el momento oportuno de sembrar, de igual manera su “caquita” hay que mirar, cuando es de color blanco eso significa tunta (chuño blanco) porque habrá bastante papa; para año de siembra retrasada, después esta aullando el zorro. El zorrino es conocido como *yanqha* (como personaje malagüero), a mí me comunica para morir un pariente, cuando el zorrino nos visita y empieza a hacer hueco al costado de la cimentación de la casa o al patio, es malo, es para que alguien se muera, también cuentan que el zorrino lleva a uno de ellos llorando envuelto en una prenda tejida, ellos llevan tal como nosotros llevamos a nuestros difuntos; ahora la dirección por donde está llevando, posteriormente por allí estarán llevando al difunto. Dice que el zorrino lleva diciendo: *turka turka...* por el lugar de Qheyasani, cuando está viniendo así de un derepente nomás hay que asustarle, ellos dicen que se escapan a uno y a otro lugar. Al día siguiente por ahí siempre dicen que saben traer al difunto.

El *allqamari* (Gaviota) cuando nos visita en pareja es mucha suerte, decimos: *-Mariano y María han llegado*, a veces cuando llega solo decimos: *-solo la María nomás había venido*, hay que decirle: *¡suerte! ¡suerte!*; cuando vamos de viaje y vemos pasar al *allqamari*, decimos: *suerte.*”

Don Manuel Pomari Larico, de la parcialidad de Mililaya del ayllu Kupisaya y del distrito de Tilali, nos relata:

“Otros al zorro lo detestan, pero en realidad es muy bueno su presencia en el momento de hacer la chacra, el zorro es una seña, cuando empieza a aullar, decimos ya es momento de sembrar. Cuando el zorrino entra a la casa decimos que un familiar va a morir, esta *iriyá* (pensamiento) siempre se cumple, yo vivía más

abajo de donde actualmente vivo, en Qocha pata, a esa mi casa sabe entrar el zorrino y mi esposa sabe decir: *seguramente yo voy a morir*, lo que efectivamente se cumplió, se fue siempre (se ha muerto). Cuando todavía vivía mi mamá, el zorrino había entrado a la casita de la gallina y de noche salimos a escuchar el ruido que hacía, mi mamá sabe decirnos: *qué es ese ruido, qué está sonando de la casa de la gallina* y con *micha chuwa* (mechero de sebo) fuimos a mirar y vimos que el zorrino estaba ahí, lo incendiamos todo, después que lo hicimos, él no había muerto, claro solamente estaba quemado parte de su cuerpo, pero seguía corriendo y así lo matamos a golpes. Mi mamá sabe decir: *-yo seguramente me voy a morir mis queridos hijos y por eso entra a la casa*, después de unos meses mi madre falleció. Cuando el zorrino viene a nuestras casas es seña que va a morir algún familiar cercano.

Aquí también hay otro animal que es el *tiptiri* (Lechuza), y en las tardes viene y con alas extendidas se detiene a la altura de la casa, y nosotros decimos que viene a beber la sangre humana, para que algún familiar se muera. Otro animal es el *tuko* (búho) que también viene y nos avisa para que algún familiar se muera, en estos últimos años nomás no ha venido, pero los anteriores años siempre venía y todos nos encontrábamos muy preocupados porque cuando viene el *tuku* dice: *tuk ... tuk ... tuk*.

Hay otro animalito que es el *Ninanina*, cuando este insecto llega cerca a nuestra casa y entierra una larva, es seguro que algún familiar nuestro fallecerá.

Don Isidro Poma Cerezo, de la Parcialidad de Mililaya, del Ayllu Kupisaya, del distrito de Tilali, nos comenta lo siguiente:

"El *ch'oseqa* (ave nocturna parecida a la lechuza, pero de tamaño más pequeño), de noche anda y pasa volando, diciendo: *ch'ossj'... ch'ossj'...*, dicen que se la lleva al *ajayu* (ánima) de una persona y se la lleva al panteón, para que la gente muera, esta avecilla lleva el *ajayu* a las siete u ocho de la noche, clarito pasa encima de la casa diciendo: *ch'osj'...*

Hay otro animal que es el *tiptiri* (lechuza) viene a la casa para que uno de nuestros familiares se vaya (se muera), esa ave llora diciendo: *Ch'iphiss ch'ip ch'ip...* o también *dice uwaa... uwaa...*; llora como un bebé, él nos avisa de lo que va a ocurrir en nuestra familia.

Hay años en que viene la pariwana, ellas no vienen todos los años, sino que vienen para años de escasez, cuando vienen se ubican en las orillas de la pampa de Mililaya, al ver eso la gente dice: *había entrado la pariwana, va a ser año de escasez, eso ¿cómo será?*, todavía no estoy muy enterado."

Don Cipriano Cáceres Villaca, de la comunidad campesina de Cangalli, distrito de Ilave, dice:

"Ahora que recuerdo en aquellos tiempos cuando había poca gente, las perdices y otras aves ponían buena cantidad de huevos o sea que tú podías hallar en cualquier sitio y dicen que las gentes recogían los huevos y saben guardarse para el tiempo de carnavales. Para la gente tenía su significado, era seña para todo y parece que ellos estaban en mayor contacto con todo lo que les rodeaba, ya que ellos sabían qué iba a pasar mañana, pasado o después de un tiempo, porque a ellos les avisaban las aves, los sueños, la coca o los animales silvestres, por eso de acuerdo a eso caminaban o trabajaban, así era la vivencia de esos tiempos"

a). *En la crianza de chacras y suelos.*

Los parientes silvestres de los animales también hacen ayni con la comunidad humana en la crianza de las chacras y suelos y de esa manera también los animales de los Achachilas y de la Qota Mama se regeneran mejor con esta crianza recíproca. Al depositar guano, con sus heces mejoran la fertilidad de los suelos y de esa manera la chacra crece mejor pues también hay más pastos para ellos. Por otro lado los parientes silvestres actúan como controladores biológicos, como es el caso de las hormigas que comen los huevos y larvas del gorgojo de los Andes (predadores), las avispas que parasitan las larvas de la *Qhonaqhona* (*Gnorimoschema* sp) plaga del cultivo de la quinua, entonces actúan como controladores biológicos. El zorrino come las larvas de los gusanos de tierra; otros parientes animales silvestres actúan como polinizadores de las plantas cultivadas y de los otros parientes vegetales silvestres, otros parientes viven en simbiosis con algunas plantas cultivadas como es el caso de los *Rhizobiums* que viven en simbiosis con las leguminosas y de este modo fertilizan el suelo con el nitrógeno que capta del medio ambiente. Las lombrices de tierra junto con otros microorganismos preparan el suelo y las sustancias para el aprovechamiento directo de las plantas cultivadas y de las pasturas naturales. Estas pocas referencias que hacemos, creemos que son suficientes para darnos cuenta de cuán importantes son los animales silvestres en las diferentes crianzas.

b). *En la crianza del agua.*

En la crianza del agua, los parientes de los animales silvestres, también están presentes porque al ayudar a la comunidad humana en la crianza del agua, ellos también son favorecidos, debido a que contarán con un medio apropiado para asegurar su sobrevivencia, por lo que podemos decir que la crianza es total, todos crían y son criados para permitir un mejor engendramiento de la vida, entonces todos hacen ayni para que la vida florezca para todos. Así existen peces y batracios que ayudan al hombre a buscar más agua cuando la comunidad humana apertura pozos y estos peces del río son llevados y depositados para que busquen y escarben las venas de agua que existen en el subsuelo, no son los peces solamente sino también algunos animales como la rana, sapos así como los insectos y otras especies de la fauna microbiana aparecen solas para participar en la crianza.

c). *En la crianza de los animales.*

Los animales de los Achachilas ayudan a las comunidades humanas a hacer la crianza de sus animales, guiándoles como señas. Por ejemplo, para hacer el empadre de las alpacas se tiene que observar a los grupos familiares de las vicuñas, para saber a cuántas alpacas hembras puede empadrear una alpaca macho según sea el número de hembras que tenga el grupo familiar de las vicuñas, teniendo en cuenta que las vicuñas al comer las pasturas de la misma pradera donde comen las alpacas, tienen la misma capacidad reproductiva.

Otros animales se ayudan entre ellos para buscar el alimento o protección, como es el caso de los cuyes y ratones que son infomados por un pajarito llamado ruiseñor de la presencia de un gato que puede costarles la vida. El ispi, pececillo del Lago Titicaca, también se acompaña con la quella, estos les anuncian a los pescadores de la presencia de los ispis, para que haya buena pesca.

Otro caso que queremos nombrar como ejemplo es el de unos pajaritos que en la selva conducen a una colonia de hormigas hacia los campos donde existen alimentos para las hormigas y al mismo tiempo amonestan a otros animales para que dejen paso libre o se protejan de las consecuencias que pudieran dejar las hormigas a su paso. Como estos hay muchos casos que se pueden narrar, sin embargo entre acompañantes se benefi-

cian mutuamente, es decir que viven en simbiosis. A continuación presentamos algunos testimonios.

Don Florencio Quispe, de la Parcialidad de Mililaya, Ayllu Kupisaya, del distrito de Tilali, sobre las señas nos habla de la siguiente manera:

"En este Ayllu hay la *achoaqalla* (comadreja), quien es muy importante, si no fueran ellos, los ratones y los cuyes silvestres estarían invadiendo nuestras despensas, ese *achoaqalla* controla (se lo come) a los cuyes silvestres."

Don Felipe Chambi, de la Parcialidad de Wat'a nos cuenta que el *ispi* se acompaña en su existencia de la siguiente manera:

"(...)El *ispi* no anda solo, tiene su acompañante que es *qeulla* (gaviota), es como su guía para los *ispis*, ellos siguen a las *qeullas* nomás, de eso nosotros nos fijamos para efectuar la pesca, cuando hay bastantes *qeullas* en ese lugar hay bastantes *ispis*, porque estas aves comen a los *ispis* cuando estos se movilizan saltando por la superficie del agua o cuando hacemos caer en la orilla, en el momento cuando estamos recogiendo a los *ispis*. También se acompaña con las ranas, debido a eso cuando observamos en el lugar donde hay *ispi* hay bastante rana".

d). *En la Crianza de la comunidad humana.*

Los animales de los Achachilas, de la Pachamama y de la Mama Qota, están puestos por ellos para que las comunidades humanas convivan en una relación de respeto y cariño haciendo ayni. Es decir, practican la ayuda mutua con los parientes silvestres. Por otro lado, las comunidades humanas pidiendo permiso a las deidades hacen el *chaku*, para realizar el raleo de los animales y así permitir una mejor regeneración y de paso aprovechan para conseguir su alimentación. Al hacer el *chaku* aprovechan también para utilizar algunas partes u órganos de los animales o el cuerpo entero como medicina, como recados para las celebraciones rituales o como materiales para criar al *Kuntur Mamani* (Madre casa). En fin, la relación de convivencia con la comunidad humana es muy amplia e íntima, todos apuestan por el fluir de la vida y no por la explotación y el exterminio. Es por eso que en cualquier rincón o espacio andino la vida siempre es posible, pero eso sí, siempre con la participación de las tres comunidades de la colectividad natural (deidades, naturaleza y comunidad humana).

2.2. Como alimentos.

Son muchos los animales silvestres que las familias campesinas utilizan para su alimentación, sean estos animales del lago como los patos, animales de los cerros, como son la taruka, la vicuña, perdíz, wallatas y otras aves, los pescados del lago y de los ríos. Al respecto presentamos algunos testimonios.

Don Rolando Pomari, de la parcialidad de Mililaya del ayllu Kupisaya, distrito de Tilali nos cuenta:

“Todos los animalitos del lago son para nuestro consumo como: los patos, *unkaalla* y *chhoqa*; el *qeñi* es medicinal, es bueno para el *qasawi* (anemia); hay también aves que viven en las partes secas como las *p'isaqas* (perdíz), ésta es como la gallina, cuando encontramos sus huevos en el cerro, se come (...).”

Don Cipriano Cáceres Villaca de la comunidad campesina de Cangalli del distrito de Ilave, también nos manifiesta lo siguiente:

“Antes la gente sabe hacer *chaku* de vicuña y su carne hasta yo he comido, es bien agradable, en asado al menos es bien rico, lo mismo que la taruka se come también, más bien la carne de taruka tiene un olorcito, pero hecho como asado es bien sabroso, sólo que hay que enfriarlo y guardar unos 2 días.”

Don Guillermo Quispe, de la comunidad de Llachuni del distrito de Ilave nos testimonia de la siguiente manera:

“Yo desde chico he conocido las comidas (plantas silvestres) que crecen por sí solas en las chacras, en las *uywaphinas* (estercoleo natural), mis padres siempre saben decirnos: -estas comidas son puestas por Dios. Ellos hablaban más de que: -es comida de los pobres no hay que hacer llorar. Así decían y también hay ese dicho en cuanto a los animales silvestres, esos son de los Achachilas tampoco deben de molestar, pero cuando hay necesidad, previo permiso podemos bajar diciendo, sabe contar.

Antes también la gente sabía atrapar la vicuña en los *qayqos* (trampa para las vicuñas), estos sitios eran hechos de piedra en forma de embudos y en la parte angosta había un pequeño canchón en forma circular hecho con grandes piedras y era alto. Allí arreaban a las vicuñas y las agarraban para esquilar su lana y después bajar para comer e incluso dice que saben comer sin hacer cocer o sea crudo. De igual forma hasta atrapaban al zorro en las *thhojillas*

(trampas para el zorro) y estaban hechas con piedras grandes, seguramente las gentes de antes eran grandes y con mucha fuerza, la carne del zorro también comían."

Don Felipe Chambi, de la Parcialidad de Wat'a, Ayllu Sullkaata, del distrito de Conima, nos cuenta cómo es que el pescador se acompaña con otros parientes para efectuar la pesca de ispi:

"Para pescar ispi, no se va así nomás ni podemos ir solos, sino acompañados. Primero siempre yo invoco con un *k'inthu* a los Achachilas, a la Ch'uwalaka (deidad del Lago) y a las Wak'as de los ispis y también a los difuntos pescadores que sabían hacer pago a ellos hacemos llamar y ellos van junto con nosotros a pescar, esto es bien claro, cuando uno no hace con cariño el ritual, los ispis pueden comer (provocar la muerte). El año anterior nomás pescando ispi se ha muerto uno. Hay que conocer a los ispis, ellos también nos avisan. Por ejemplo, cuando estamos sacando ispis y dentro de ellos se ven unos ispis con boca roja, ya nos está diciendo que no hemos hecho el *k'inthu* con cariño y nos puede pasar desgracias. Cuando aparece *ispi taruka* es para que desaparezcan los ispis, así es. Por eso es necesario conocer, yo conozco tres variedades de ispis uno es wanaku el otro es *ispi taruka*, otros conocen a un ispi con nombre de oro. El secreto para pescar es, cuando estamos sacando a los *ispis* hay que tomar uno y eso hay que comer así crudo mismo."

Don Cipriano Cáceres Villaca, de la comunidad campesina de Cangalli, distrito de Ilave, nos narra:

"En los ríos sabemos recoger como una especie de gusanillos negros lo que llamamos *ch'ichi*, se juntaba en sacos y después se hace cocer (phutsuña) y luego secar y con eso también se iba a la costa, esto se llevaba conjuntamente con salvia secada, estas cosas querían bien los hermanos de los valles. Ahora en estos tiempos ni siquiera hay *ch'ichi* y según cuentan que estos animales han desaparecido, cuando apareció la trucha."

2.3. Como Medicinas.

La gran mayoría de los animales silvestres, son utilizados por las familias campesinas como remedios para la curación de diversas enfermedades. En ciertos casos se utiliza al animal entero, en otros sus órganos, el cuero o la lana, a veces su ingesta, las heces, etc.. En fin cada

animal es bueno para cierto tipo de enfermedades, entonces a parte de ser alimento, son utilizados para la curación de las enfermedades. Al respecto incluimos unos pocos testimonios, los que nos ilustrarán mejor al respecto:

Don José Ramos Condemayta, nos cuenta de la siguiente manera:

“La k'aira (rana) es bueno para aquellas personas que no pueden tener hijos, se le prepara una sopa y luego se le da de comer a la mujer y después de un tiempo llega a tener su bebé. El lagarto es muy bueno para los golpes, para lo cual se coge unos tres lagartos y luego se muele en un batán, una vez molido se le coloca al enfermo en la parte golpeada como parche. También es bueno para las personas que se vuelven locos, se les pone doce lagartos vivos en todo el cuerpo, es como si se estuviera haciendo un cambio y rápido nomás se sana el enfermo. La culebra es remedio para los golpes, también sirve como frotación para las fracturas, primero en una botella se pone alcohol y luego se le coloca la culebra, después de quince días ya está listo para ser utilizado para las fracturas.

El *t'ijut'iju* es un ave muy ágil, y es bueno para los niños que no pueden caminar y para lo cual se golpea con esta avecita de sus pesecitos y luego de por sí empiezan a caminar”.

Don Isidro Poma Cerezo, de la parcialidad de Mililaya del Ayllu Kupisaya, del distrito de Tilali, dice:

“Mi abuelo sabía contarnos cómo él se curaba de las enfermedades causadas por las hormigas, cuando ellas producen t'ukha (por maltratar a las hormigas le sale heridas o hinchazones como ampollas), dice que se ponía con queso fresco a la parte afectada y con la cual tenía que dormir por una noche, luego por la mañana se retira y se lleva el queso al lugar donde hay hormigas, como pago para que puedan comer el quesito y así la persona afectada pueda sanarse”.

2.4. Como Recados que ayudan en la celebración de los rituales de las Crianzas.

Algunos animales silvestres participan en las celebraciones rituales, como es el caso del gato montés, su piel entra como un elemento ritual, también participa el cóndor a través de sus plumas. Entonces también están presentes estos parientes en representación de todos los animales silvestres, para favorecer las crianzas.

3. Otros parientes.

No solamente son las plantas y animales silvestres nuestros parientes, también hay otros parientes silvestres que nos ayudan a las comunidades humanas para efectuar las diferentes crianzas, entre estas podemos mencionar a los llamados minerales, los fenómenos meteorológicos, los fenómenos físicos, los astros y las constelaciones, hasta nuestros sueños, los difuntos e incluso las wakas, son parientes que nos acompañan en cada momento en la regeneración de la vida.

Para las familias campesinas andinas, todo lo que existe en el mundo tiene vida y por lo tanto también son considerados como personas que conversan y participan en las crianzas por ejemplo, los suelos que son personas a las que hay que criar ya sea en forma de andenes, camellones o como qochas, el agua igualmente se cría. Entonces somos una familia muy grande, nuestro mundo es un mundo de muchas crianzas.

1. Minerales

La tierra, el agua, las piedras, la sal, el azufre, el plomo, el imán y otros elementos minerales también intervienen en las diferentes crianzas, unos actúan como señas, como es el caso de las piedras planas que se voltean el 1° de agosto para saber si el año será lluvioso o año seco. Otros son utilizados como remedios para las curaciones, algunos intervienen como recados para las celebraciones rituales, otros son cuidadores de las casas, otros hacen la limpieza de las casas de las entidades negativas como es el caso del azufre. Otros elementos minerales se utilizan en la alimentación, es el caso de la *phasalla* y del *ch'aqho*, éstas últimas sirven también para lavar la ropa, otros para obtener fuego. Como estos se pueden mencionar bastantes, en los que podemos comprobar la forma como intervienen ayudando a las comunidades humanas en sus diferentes crianzas; seguidamente presentamos los siguientes testimonios.

Don Zacarías Condori Hanco de la parcialidad de Llach'ajoni, Ayllu Sullkaata, del distrito de Conima, también nos cuenta sobre las señas:

"Si cuando barbechamos aparecen piedras dentro del terreno, es para buena siembra, lo cual quiere decir que habrá bastante papa; quiero aclarar esta parte, si cuando estamos barbechando en el terreno donde creemos que no hay piedras y aparecen, estas piedras se las recoge y se amontonan en un

sitio, pero si en tiempo de aliurasa (aporque) las piedras aparecen, en ese caso se deja ahí nomás, si lo sacamos estas piedras, es como si estaríamos sacando las mismas papas, por eso cuando mi esposa va, siempre le hago recordar que si encuentra piedras las deje en su sitio nomás.”

Doña Francisca Huayhua de Tintaya, del distrito de Conima nos cuenta de la siguiente manera:

“Con todo se conversaba, hasta a las piedras se les conversaba, mi abuelo sabe decirme *Jisk'a Imilla* (niña) tráeme dos *p'allalla qalas* (piedrecitas planas), pero *orqo qala* (piedra macho) sé llevarle y mi abuelo lo sabe frotar las dos piedrecitas y el fuego sabe salir, con eso nomás sabemos hacer nuestras watas, ahora el tiempo ha cambiado, sólo queremos de lo fácil, como por ejemplo sólo agarramos el fósforo y nadie se acuerda que antes nuestros abuelos solamente utilizaban las piedras para tener fuego y por ello yo puedo decir que nuestros abuelos también seguramente conversaban también con las piedras para que ellas les acompañen por medio del fuego.”

2. Fenómenos Meteorológicos.

Las lluvias, el granizo, las heladas el trueno, el relámpago, los vientos, las nubes, las neblinas los rocíos y otros conocidos por la ciencia como fenómenos meteorológicos, para los andinos todos ellos son parientes, con quienes conversamos. En estas conversaciones ellos nos dicen primero como señas, cómo va a ser el comportamiento del clima, según eso hacemos las crianzas, igualmente ellos directamente intervienen en las crianzas.

La lluvia por ejemplo riega las plantas para que estas sean favorecidas en su desarrollo, el granizo en ocasiones es muy necesaria, principalmente para sacudir a las plantas de sus plagas que en ellas se encuentran como por ejemplo epitrix, trips, etc. La helada es necesaria para la elaboración del chuño, tunta, kaya, y otros, a partir de los tubérculos, así como también son necesarias para que engorde el ganado, las chacras con la helada maduran bien y a la comunidad humana le permite tomar fuerza, los meses fríos con heladas son muy necesarios. Los truenos y los relámpagos provocan a las plantas y animales ciertas mutaciones que son necesarias para la mejor adaptación a las condiciones cambiantes del medio, en el hombre despierta ciertas facultades curativas y espirituales.

Los vientos son necesarios para el cruzamiento de las plantas, para ventear los granos trillados, como también pueden traer las nubes para la ocurrencia de las lluvias o para despejar las nubes de granizo. Por su parte las nubes son señas que nos avisan si el año será lluvioso o no, si habrá inundaciones o no, como también nos dice cuándo caerá la lluvia; las neblinas cuando cubren a los Achachilas (cerros protectores) como con poncho blanco, especialmente el 31 de Enero (San Silvestre) nos revela quién de los Luwaranis estará de turno como Marani en ese año, con quien la comunidad humana entablará una estrecha relación para efectuar las crianzas.

Todos estos parientes cuando se presentan en exceso o en tiempos no oportunos, provocan también desarmonías, más que todo porque la comunidad humana se ha desarmonizado y es una manera como las deidades amonestan a las comunidades humanas para que estos traten de armonizarse nuevamente.

Don Isidro Poma Cerezo, de la Parcialidad de Mililaya, Ayllu Kupisaya, del distrito de Tilali.

"Las plantas, las aves, los animales, las nubes, el viento y todos los miembros del ayllu nos avisan de nuestras crianzas y cuando no sabemos conversar nos equivocamos, algunos conocen muy bien, mientras otros saben muy poco.

Hablando del viento, mi tío había sabido estar venteando los granos de cebada, de pronto el viento se calmó y él sabe decirnos a nosotros que todavía éramos chicos: *-quemem esos rastrojos y llamen al viento*, entonces nosotros hemos quemado y llamado diciendo: *viento de Huancané vengan, vengan... soq soq soq...* y así siempre había sido, el viento sabe venir."

Don Felipe Chambi, de la Parcialidad de Wat'a nos cuenta sobre su experiencia de conversar con el viento para ir a pescar de la siguiente manera:

"(...) Al lago no se puede entrar fácilmente, primero tenemos que ver siempre la dirección de los vientos en la mañana y cómo va a ser por la tarde, para esto vemos Sur, Este, Oeste y Norte, nosotros ya sabemos de qué lado va a venir el viento, es bien clarito, se forma *urpu* (en forma de neblina) encima del agua, para que venga fuerte viento el grosor es alto y oscuro y para poco viento es medio opaco la neblina y el grosor es delgado".

3. Fenómenos Físicos.

En ciertas épocas especiales del año se observan algunas manifestaciones u ocurrencias físicas del lago, del cielo, de los astros, de los nevados y otros y se establece conversación con ellos, para conocer también el clima del año para así tener una mejor crianza. Las coloraciones del lago nos dicen muchas cosas sobre la ocurrencia de las lluvias, igualmente los celajes del cielo en los atardeceres nos avisan de la intensidad de las heladas que ocurrirá durante esa noche, los anillos que se forman alrededor del sol y de la luna nos dirán sobre el clima, incluso sobre el chaku de la comunidad humana en ese año. Después de hacer el barbecho por la tarde se observa sobre la superficie barbechada una especie de tela de araña que es el aliento de la Pachamama, avisándonos de ese modo la cosecha que se sacará en dicha parcela. El brillo intenso o menor de las constelaciones nos hablan sobre la tendencia del clima del año venidero, así como de la mejor época de las siembras de la campaña que se avecina o la mejor época de la crianza de animales. Estos son algunos de los ejemplos de cómo nos ayudan estos parientes en nuestras crianzas.

Don Rolando Pomari, de la parcialidad de Mililaya del ayllu Kupisaya del distrito de Tilali, nos testimonia lo siguiente:

“Los Achachilas con la ayuda del viento, en el camino a San Juan del Oro hacen su chacra, con surcos bien formados; cuando son pronunciados y vistosos los surcos, son para que las chacras produzca bien.”

4. Astros

Si todos somos una sola comunidad es decir “somos el Ayllu”, entonces los astros y las constelaciones son nuestros parientes quienes nos van guiando sobre cómo hacer las crianzas; ¿será año de tubérculos o de granos?, ¿será kuti mara (se puede repetir las siembras de papa en las mismas parcelas del año anterior)?, ¿habrá sequías, heladas o inundaciones?, ¿o será un año para todo tipo de siembra y/o de crianzas?.

Es el caso de la luna, que es uno de los parientes con mayor fuerza e influencia en todas las crianzas, ella nos dirá la mejor lunación para las siembras o la mejor lunación para el empadre de los animales. Por ejemplo, la mejor lunación para empezar a construir una casa es en cuarto creciente, pero si no conocemos sobre las influencias lunares y uno empieza a construir la

casa en menguante, ésta casa nunca la podremos acabar, y si la acabamos nos costará mucho tiempo y mucho gasto. Entonces la luna es decisiva para la realización de muchas actividades de la crianza. Podemos narrar bastante y caso por caso, sin embargo creemos que será mucho más positivo si cada cual investiga en su lugar, solo hemos querido poner un punto de atención para que cada quién sepa vivenciar y comprobar que todo elemento existente en el Ayllu o Pacha local, nos conversa e interviene en la crianza como un pariente más de la vida comunitaria.

Don Felipe Chambi, de la Parcialidad de Wat'a, Ayllu Sullkaata, del distrito de Conima, nos cuenta sobre la participación de las lunaciones en la pesca de ispi de la siguiente manera:

"(...) Las lunaciones nos ayudan a pescar. En urt'a (luna llena) los pescados se muestran como una manta tendida en el agua y en wawa phajhsi (luna nueva) pasa lo contrario, los peces se pierden. En esta lunación se juntan en un sólo lugar los *ispis* ya no se encuentran en la orilla sino que están en la profundidad, las truchas también se comportan igualito, eso hemos visto en la jaula de crianza. Pero nosotros sabemos en qué lunación podemos pescar y en que meses. Mira, cuando pescamos a los *ispis* en la época de lluvia, los *ispis* no secan fácilmente y se pudren, y en los meses de junio a agosto secan rápido nomás".

5. Sueños

Los sueños son el lenguaje de las Wakas, mediante el cual nos revelan o nos anuncian con anticipación cada acontecimiento, a veces con mucha antelación, otras veces con un corto período de anticipación o en un tiempo inmediato de ocurrencia, por eso referimos como ejemplo algunos testimonios que nos permitirán comprender mejor la real dimensión de estos sueños y su importancia.

Don Florencio Quispe, de la Parcialidad de Mililaya del Ayllu Kupisaya y del distrito de Tilali nos relata lo siguiente:

"Con respecto a la campaña agrícola de 1998/99, todavía no puedo afirmar bien, pero pienso que va a ser igual que la campaña pasada. El otro día nomás me he soñado de la siguiente manera: Yo y mi Mit'ani habíamos estado en la cama, efectuando nuestras relaciones y ella de un de repente nomás me botó de la cama y cuando me desperté pensé de mi cargo de Marani y dije: *seguramente siendo*

Marani estamos en estricta relación con la Pachamama y ahora que cumplí con el cargo, seguramente la Pachamama ya ha escogido su otro Marani y conmigo ya no quiere, y por otro lado pensé que este año va ser igual que el año pasado.”

Don Isidro Poma Cerezo, morador de la parcialidad de Mililaya, Ayllu Kupisaya, del distrito de Tilali.

“En nuestros sueños la *kuntur Mama* y los *Uywiris* se presentan como personas con sombrero grande, por medio de estos sueños nos están indicando que necesitan de nosotros y también nos avisan que la casa corre peligro de robo y nosotros debemos de cuidar que nada malo le suceda.”

G. Los parientes silvestres en el camino a una nueva forma de crianza.

En el mundo andino la vida se desarrolla o transcurre en una dimensión cíclica, por tanto no existe un año igual a otro, siempre es diferente y debido a eso la vida se encuentra en continua recreación y renovación, en ese entender las semillas también están en continua recreación y cambio, están de paso de una a otra forma de crianza.

Desde hace mucho tiempo atrás, se sabe por boca de los abuelos, que la comida de los gentiles eran los *apharus* en el caso de la papa y las *aaras* o *ajaras* en el caso de la quinua y cañihua. Estas especies de la naturaleza se conocen como los padres de las especies cultivadas. Hay referencias de que en el pasado los llamados gentiles, que eran los habitantes del tiempo de la oscuridad, cultivaban los *apharus* y *aaras* para su alimentación y se sabe que de estas especies *apharus* y *aaras*, con la crianza se recrearon otras especies también silvestres conocidas con el nombre de *lukí apharu* y *saya apharu* (papas amargas silvestres y papas dulces silvestres). En el caso de la quinua y cañihua eran las *iswalla juiras* y las *iswalla qhañihuas*, con una variabilidad amplia que se distingue por colores y formas de tubérculos o granos según el caso. Las otras especies como son las *k'itha apillas*, *k'itha ollukus* y *k'itha izaño* también se presentan con una variabilidad bien marcada.

Don Cipriano Clavitea, de la comunidad campesina de Q'ollawayá del distrito de Ilave también nos cuenta su experiencia:

“Hablando de estos productos como la *iswalla qañiwa*, *jiura*, *apharu* siempre las personas mayores saben decir que es madre y padre de los alimentos que tenemos, entonces las diferentes clases de

cañihua, quinua y las papas, cada uno es una familia como nosotros también, como son padre y madre yo hasta ahora recojo aunque sea poco.

Me estaba olvidando de otras plantas que también se comían en esos años, el *pakakayu* hasta ahora crece en aquel lugar llamado Janq'o kaya, ésta planta es muy parecida a la pata de las águilas, es muy dulce por eso saben decir que a veces hace levantar el dolor de muela. Otra planta es ch'ijora, eso también se come, hay otro llamado *k'itha apilla* (oca silvestre) esas también se comía cuando éramos niños, la *k'ita apilla* hay mayormente en los cerros, dicen pues mis padres que de ésta planta se formaría las diferentes variedades cultivadas de oca."

Don Benito Cáceres, de la comunidad campesina de Llachuni, del distrito de Ilave, también nos cuenta:

"Decían que estos alimentos como *aara jui ra*, *aara qañiwa*, *apharu ch'oqes* eran comidas antiguas. El *apharu* es de tres clases siempre, uno es *janq'o parqo* y otro es *parqo* nomás, también hay *k'ita ulluma* y eso podemos encontrar en Utaajha Parki. Así es, todo completo es la comida de los gentiles, de esto se ha quedado los alimentos como *aara jiura*, *aara qañiwas*, *apharus*, completo de allí pues Dios ha puesto su bendición cuando el sol empezó a alumbrar y desde ese momento ya ha puesto alimentos que ahora estamos comiendo, después de eso ya hubo la *papa saya* (papa dulce) como otros, porque tenemos *apharu*, *juira*, *qañiwa*, estos tres eran los alimentos más antiguos conocidos como la comida de los gentiles."

Don Zenobio Chura, de la comunidad campesina San Carlos de Marka Qollo, distrito de Ilave:

"Vamos a conversar primero de *aara qañiwa* (cañihua silvestre), dicen que esta *qañiwa* ha existido desde mucho más antes, es decir desde el amanecer de aquellos tiempos. Dicen que la *isiwalla qañiwa* no se podía ver sino que solamente había *aara qañiwa*, cuentan las personas mayores que trajeron de muy lejos, pero ¿de qué parte será?, de eso no recuerdo, con esto dice que vivieron muchos años. De allí se fue ramificando y uno de ellos es la *isiwalla qañiwa*, pero más antiguo es la *aara*, de allí dice que salió la *isiwalla qañiwa* y de ahí a ahora las *qañiwas* que tenemos se están ramificando como son *kuntur kayuni*, *janq'o qañiwa*, *cheje*, *wanakuri*, también hay una *qañiwa* medio amarilla, su nombre ahora no me recuerdo, eso es en cuanto a la *qañiwa*.

Ahora pasaremos a la *aara jiura* (quinua silvestre), pero la *aara jiura* es otro siempre, ahora también vemos que crece uno solo, además es bien áspero, eso fue traído dicen de otro lugar, también es madre de la quinua y de esos sus ramas vienen, son muy parecidos a la *iswalla qañiwa* y a eso otros no conocen bien y la *iswalla jiura* crece con un solo tronco, de allí se ramifica, casi igual que la *wila jiura*, eso yo también me confundo. De la *iswalla jiura* se han ramificado las quinuas que hoy en día tenemos como *janq'o jiura* (*quina blanca*), *wila kayuni*, *janq'o jiura*, *witulla*, *q'ello*, *wila kayuni q'ello*, *janq'o qoyto*, *oqe qoyto*, *wila qoyto*; esos son las quinuas que hay, más bien otro ha aparecido siempre, no sé de dónde habrán traído, no es de nuestra zona, es parecido al arroz.

El *apharu* también hubo desde aquellos tiempos muy lejanos, y de eso mismo se ha ramificado la papa, en esos tiempos seguramente que ni siquiera habrán visto la yunta ni tampoco sembrarían con el *uysu* (herramienta andina para el barbecho), si no que sembraban el *apharu* en los sitios donde el chanco escarbó, de allí dice que sabe levantarse las semillas, por eso hoy en día hay un dicho que dice: *hay que sembrarse aunque sea donde escarban los chanchos si es que las señas nos dicen que este año habrá producción*, eso viene siempre desde nuestros antepasados.

Yo sabía preguntar a las personas mayores: ¿por qué hay mayor producción en los *khuchi tanqatas*? (tierra removida por el chanco) y sabían decirme que desde antes siempre las semillas se levantaban de esos lugares (especie de semilla antigua) y por eso hay más en los lugares donde el chanco ha hociqueado, ahora eso podemos ver siempre. Hay años en que desde esos lugares, el *apharu* se va ramificando y dando lugar a papas con diferentes nombres, por eso el *apharu* es una madre muy antigua, por eso yo también a veces me levanto las papitas grandes, porque serán pues papas de *inoqa tiempo* (de la creación del mundo) y en chuño, pasa (se huela) muy bien, solamente que es un poco aguanosa.

En tiempos muy antiguos, dice que no hubo nada, por eso es que se recogía el *apharu*, a este cultivo no afectaba la helada, por eso se recogía de *khuchi tanqatas* para cocinarse con *llayta* y en vez de carne cuero pelado, eso era en tiempos de mucho temor.

Como el *apharu* es la papa madre, esto dió lugar a que nacieran otros hijos (variedades) como *parina*, *phisi jama* es como torcido, parecido a *azul phoqo thuru*, estos tres caminaban antes y después era el *janq'o parqo*, *laram parqo*, esos son más antiguos, el

phoqo thuru también es más antiguo porque esa variedad da todo completo, para semilla, para chuño también da papas menudas, eso da buena producción. Otro me he olvidado del *luk'i watako* (papa de color azul), esto apareció mucho más antes dice, esto sería el hijo mayor del *apharu*. Así es entonces como dió bastante, la gente dice que no podía cosechar todo, porque había exceso de producción, dice que la gente sabe decir: ¿dónde estás helada?, ¿dónde estas granizo?. Esto habrá sido cuando el mundo estaba en el amanecer, por eso dice que hay helada, granizo, si eso no hubiera pasado, no hubiera habido nada, la gente de antes habrá sido humilde siempre un poco, mucho más antes la producción era buena, por eso es que la gente no habrá podido recoger todo, ya que habrá faltado las cosas para recoger, por eso es que han llamado a la helada y granizo, estas variedades hoy en día nadie maneja, ahora recién aparece otras como son la *piñasa*, *parqo*, *qeta*, *loq'a*, yo he caminado mucho tiempo con las semillas antiguas, recién por lo que dicen que las semillas se cansan por eso he cambiado.

Antes dicen que también había *k'itha olluko* y mayormente crecían al lado de las chullpas de los gentiles, hasta ahora hay, la rama sigue regenerándose, en algunos lugares llevará el viento o no sé como será, el *k'itha olluko* es idéntico a la papaliza de hoy, pero la papaliza tiene mezcla de colores, mientras que la *k'itha olluko* es solo de color rosado, también hay blanco. Otro quiero decir sobre la papa dulce, esto también tiene su *apharu* que crece en las laderas y su flor es de color lila combinado con rosado, su fruto es redondo ovalado, a veces es medio plano, de igual manera diría yo, que esto será la madre de la papa dulce.

Estos productos eran siempre respetados desde aquellos tiempos, por eso que nosotros también sabemos y siempre nos levantamos cuando manejamos dichos productos, porque son criadores de los hombres y siempre las personas mayores saben decir, *-no van a botar nada, bien bonito van a sacar*, y ellos también igual dicen, ellos a mí me crían con respeto y así también a nosotros nos respetan, cuando nosotros no manejamos bien, *-así me hacen llorar*, dice y si botamos en los caminos *-así me hacen llorar*, también dice, *-cualquier persona me recogería*, dicen que sabe decir, por eso algunos cuando encuentran botado se lo levantan besando y se ponen al bolsillo a ellos les bendice, así dice que es, por eso nosotros decimos no van a botar ni en las chacras."

Las *k'ithas* son especies silvestres que pueden tener doble origen, unas que siempre viven en la sallqa (naturaleza), sin la intervención de la mano del hombre y otras *k'ithas* son las que están de retorno de la forma de crianza de la comunidad humana a la forma de la crianza de la comunidad de Wakas (deidades), pero que se hallan en los bordes o áreas ale-

dañas a las parcelas de cultivo, a diferencia de las anteriores las que se encuentran en las montañas o praderas que no están consideradas como áreas de labranza. Sin embargo en los años que las condiciones lo permiten, pueden volver a la crianza de la comunidad humana, siendo recogidas primero como semilla de las *k'ithas* (la palabra en sí significa o hace referencia a aquella persona que se va del seno de la familia por muchos motivos, entre ellos el trato no adecuado, falta de respeto o cariño, entonces se cansa o se va a otra forma de crianza), para ser criados nuevamente en la chacra de la comunidad humana.

Además existen otro grupo de especies de plantas que se encuentran en camino a ser *k'ithas*, luego de estar bajo la crianza de la comunidad humana se convierten en *k'iphas*. Estas *k'iphas* no son sino las plantas que se desarrollan a partir de los tubérculos o granos que quedan de la cosecha anterior y que se desarrollan juntamente con el nuevo cultivo que entra en rotación (para el caso de la zona de Conima-Moho-Tilali es cultivo asociado de oca-olluku-izaño-quinua). Dentro de este cultivo asociado aparecen las *k'iphas* y reciben todas las atenciones que se efectúan como labores agrícolas (deshierbos y aporques) y la producción es más rápida, es decir es más precoz su desarrollo y en consecuencia son plantas que producen primero, éstas son las primeras que consumen las familias campesinas durante la campaña agrícola. Estas *k'iphas* pueden durar una campaña más en ese estado, ya que siempre siguen quedando algunos tubérculos o granos en las parcelas cosechadas, de estas muchas se desarrollan dentro de los cultivos de la tercera rotación si el espacio así lo permite, en este caso se encontraría dentro del cultivo de la cebada o en zonas de habas o arveja, que son especies que entran en rotación como tercer cultivo. Aquí estas plantas *-k'iphas-* reciben un trato o cuidado parcial o en ciertos casos ya no reciben atención alguna de parte de las familias. Si es que ha sido favorecido con las labores agrícolas la producción es cosechada, pero si no recibió ninguna labor agrícola el producto se queda en la parcela sin ser recogido, convirtiéndose para posteriores campañas agrícolas en *k'ithas*, es decir en estado silvestre o mejor dicho como chacra de los Achachilas, al entrar la parcela en descanso sólo se regeneran las pasturas naturales y dentro de ellas están las *k'ithas*.

Merece ser comentado el caminar a otra forma de crianza de estas plantas, pues cuando están bajo la crianza de la comunidad humana estas plantas se desarrollan bastante altas, con follajes también bien desarrollados y con buena producción si es que las condiciones de la crianza así lo

permiten, pero cuando se vuelven *k'iphas* las plantas no muestran el mismo desarrollo comparado con las que están en plena crianza de la comunidad humana. En las posteriores campañas se reducen más en tamaño y en producción, hasta que no se distinguen fácilmente cuando crecen junto con los pastos naturales en las parcelas en descanso, cuando ya han vuelto a ser *k'ithas*. Así mismo, la misma coloración y la forma va cambiando paulatinamente, tomando el aspecto de los *apharus* o *aaras*, igualmente sucede con la calidad de los productos, en el caso de la papa se vuelven más aguanosas y amargas y en el caso de la quinua y cañihua se vuelven más amargas y con granos más pequeños.

Existen otras especies de papas como es el caso de las *taiwas*, que por supuesto tienen gran variabilidad, casi no aceptan ser criadas por el hombre, quiere vivir sola, pero sí da buena producción y permite ser cosechada, lo mismo que es algo difícil porque para cosechar se tiene que usar pico y pala, debido a que tuberiza muy profundo, está incluso a más de un metro de profundidad. El siguiente testimonio nos ilustra mejor al respecto.

Don Rolando Pomari, morador de la parcialidad de Mililaya, Ayllu Kupisaya, del distrito de Tilali nos relata:

"Hay otra variedad de papa que no quiere ser criada en la chacra, si no que ella sola nomás quiere estar en los canchones con *jachojha* (tierras con bastante materia orgánica), esa papa se llama *taiwa*, también crece en los *phyna uyus*. Hay otro que es el *k'itha izaño* que es igual a la *taiwa*; uno es de color morado y el otro es medio plumizo. La variedad *taiwa* hasta en las partes pedregosas crece, cuando es cultivada (criada) en la chacra son afectadas fácilmente por los gusanos y hasta la hacen desaparecer."

Por otro lado todas las familias saben que cada cierto período, llegan los *tiempos difíciles o de escasez* y los cultivos que están bajo la crianza de la comunidad humana ya no tienen éxito en la producción, bajan tremendamente por efecto de heladas y sequías (períodos fríos y secos); se sabe también que precisamente es en estos años cuando los *apharus* y *aaras* o *ajaras* con toda su variabilidad producen bien, por lo que las familias andinas a partir de estos *apharus* y *aaras* inician su nueva crianza. En tiempos normales (períodos húmedos y calurosos) los *apharus* y *aaras* no producen; y si hay son muy pequeños y pocos, *contaditos nomás* dicen los aymaras, lo que nos demuestra que en tiem-

pos difíciles desarrollan muy bien las especies silvestres de las plantas cultivadas y con las otras especies de plantas silvestres toman el cargo para criar a las comunidades humanas, toman la autoridad carismática. Nos dicen las familias campesinas que en años normales no se dejan criar las plantas de las chacras de los Achachilas. Al respecto tenemos el siguiente testimonio.

Don Saturnino Condori Catacora, de la Comunidad Campesina de Chungara, del distrito de Ilave, nos cuenta:

“Todas las comidas como la *iswalla*, *apharu papa*, *k’ita izaño*, *k’ita olluco* tienen sus propias familias, es igual que nosotros, por decir la papa amarga que viene de *apharu* y tiene tres parientes: *parqo*, *khuchi iphilla* y otro es medio redondo, pero hay mucho más y así es en todo. Estos alimentos que crecen sin que nadie lo haga y mayormente en abundancia, da siempre en tiempos de escasez, pero ahora yo siempre recojo la *iswalla* ya que aparte de ser alimento es a la vez remedio para curar a las personas que han sufrido el impacto del rayo, por eso siempre para las marcaciones de ganado preparamos la *ch’uwa*”.

Don Cipriano Clavitea, de la comunidad campesina de Q’ollawaya del distrito de Ilave, también nos cuenta:

“En cuanto a la chacra, puedo decir que los productos como *iswalla*, *qañiwa*, *iswall jiura*, *apharu* y otros, de estos empiezan a aumentar otras variedades, por decir la *iswalla qañiwa* y la *jiura* se sabía comer, estos eran muy ricos, se preparaban *k’ispiñus* y *p’esqe*, solamente que a veces parece que no cociera. Otro alimento que se tiene en la zona es el *ataqo*, esta planta es de color verde y son planas eso se cocinaba con la *llayta*, esta planta de *ataqo* es muy parecida a la lechuga pero su forma es plana, es bien dulce, cuando éramos niños siempre probábamos esta planta hasta ahora sigue creciendo, la gente que sabe leer y los mistis que se creen ya no comen ni tampoco dan importancia como ya hay otras cosas, más prefieren las cosas que parecen ricas.”

En la actualidad muchas familias nos dicen que las plantas silvestres han disminuído demasiado, no hay mucha *onqhena* (planta acuática), no hay la *llaytha* (cochayuyo), hay pocos *itapillos* (ortigas), las *t’olas* (planta leñosa) no están fructificando bien, hay muy poco *sik’i* (planta herbácea). Así muchas otras plantas están disminuyendo, esto es, nos dicen, porque estamos en buenos años o sea años de abundancia. Seguramente los tiempos difíciles deben ser las condiciones óptimas para estas plantas (parientes silvestres), en estas condiciones posiblemente se desarrollarán y producirán más. Sin ir le-

jos ni esperando que lleguen los tiempos difíciles podemos percatarnos que a mayor altura los *apharus* y las *aaras* tienen mejor desarrollo y mucho más si los años se presentan con fuertes heladas y sequías donde estas especies muestran mejor producción.

También queremos decir que posiblemente muchos cultivos al llegar a periodos fríos y secos se hayan perdido, se quedaron como *k'ithas* y la comunidad humana ya no los ha recreado a partir de las *k'ithas* de la sallqa, otras plantas cultivadas posiblemente se pasaron como crianza de los Achachilas por la intromisión, prohibición e imposición de los invasores (época de la invasión europea) o por otras razones como el descuido y el trato no adecuado a ellas, sería muy importante recuperarlas mostrándoles el cariño y respeto para que se congenien nuevamente con nosotros, tal y conforme lo hacíamos en la época autónoma.

Al respecto Doña Francisca Huayhua de Tintaya, Ayllu Sullkaata, del distrito de Conima, nos relata lo siguiente:

"También mi abuelo sabe contarme que antes los Achachilas tenían su chacra, producían *olluko*, *izaño*, *papa* y *ocas k'ithas* (silvestres) que crecían por sí solos, nadie se metía para sembrarlos, sólo los Achachilas se encargaban de cultivarlas, mi abuelo sabe estar yendo a recoger diciendo: *-voy a ir a recoger un poco de la chacra de los Achachilas*. De estas *k'ithas* mi abuelo decía que eran productos que no eran bien tratados por las personas y por eso los Achachilas se las recogían y eran ellos mismos los que los cuidaban, por eso siempre mis padres y mis abuelos nos recomendaban cuidar con mucho cariño nuestras chacras, para que no piensen alejarse de nuestros lados, mi abuelo nos decía que los Achachilas se los recogían diciendo: *-me los llevaré ya que nadie le brinda el cariño que mi chacra necesita*. Es clarito cuando tu papa u otros productos se quieren ir, porque primero se vuelven en *k'ipha* y si no le vuelves a dar un trato especial se puede alejarse de tu lado y se convierten en *k'ithas* (silvestres), por eso de repente muchas variedades de papas nativas han desaparecido porque nadie ya les brindó cariño ni conversaban con ellos, por eso es que se han alejado, tal vez porque vinieron otras variedades y les brindaron mayor atención a éstas, es igual cuando no quieres a tu hijo o no le haces caso, igual se va y no se recuerda de ti, igualito también son nuestras semillitas".

Don Rolando Pomari, morador de la parcialidad de Mililaya, Ayllu Kupisaya, del distrito de Tilali nos relata:

“Cuando cultivamos una chacra hay *k'iphas*, esas producen antes, cuando todavía no ha producido la chacra de papa, las *k'iphas* ya están produciendo, cuando encontramos una plantita de *k'ipha* en la chacra le damos tierra, hay que consolarla”.

De similar manera podemos comentar respecto a los parientes animales silvestres, más conocidos como *sallqa uywas*, sin embargo el siguiente testimonio nos ilustrará mejor al respecto.

Don Cipriano Clavitea, de la comunidad campesina de Q'ollawayá del distrito de Ilave nos testimonia lo siguiente:

“(…) En cuanto a los animales de antes señalamos a la vicuña, guanaco, taruka, zorro y zorrino, eso la gente de antes atrapaba para comer también, con el paso de miles de años aparecen la alpaca, llama y otros, entonces esos animales que ahora se les llama salvajes son los padres y madres de nuestros ganados, así saben hablar las personas mayores”.

D. Autoridades de los parientes silvestres.

En los momentos o épocas frías y secas muy prolongadas, los Achachilas nos ofrecen sus chacras para tomar de ella nuestros alimentos, entonces la comunidad humana se organiza para que los parientes silvestres tanto plantas o animales sean cuidados, criados y utilizados con cariño y respeto y para lo cual nombra autoridades carismáticas que regulan su uso, haciendo que éstos alcancen a todos los miembros de la comunidad humana y que al mismo tiempo no se exterminen y provoquen desequilibrios en la colectividad natural. Sin embargo, es necesario indicar que de la chacra de los Achachilas, la comunidad humana se alimenta cada año aunque no haya sequía o años difíciles, pero existen períodos durante el año (meses de noviembre a enero) en que las plantas cultivadas no producen todavía, lo mismo que los animales de crianza se encuentran muy flacos, justo en estos momentos algunas plantas de la chacra de los Achachilas producen y nos ofrecen sus frutos (hojas, raíces, flores, inflorescencias, larvas, huevos, carne, minerales, etc.), pero es necesario aclarar que estos frutos o productos además de ser alimentos, también son medicinas y nos ayudan en restablecer nuestra salud.

Cuando le llega su turno a los parientes silvestres, éstos también tienen sus propias autoridades y los que los lideran son los Mallku Maranis de mayor fuerza y de carácter regional, son estos los que eligen en realidad a las autoridades de las comunidades humanas, por tanto estas últimas sólo ratifi-

can su designación. Estas autoridades tendrán contacto directo con los Mallku Maranis, por su intermedio la comunidad humana se relacionará con las Wakas (deidades). Estas autoridades son personas de mucha experiencia y de mucha sabiduría, con una capacidad de sintonización y de conversación muy alta y cargados de mucha energía que les permite armonizar mejor la vida en estos tiempos difíciles. Superar los tiempos difíciles necesita de una persona capaz, él a su vez tiene como apoyo a autoridades menores nombrados por la comunidad humana o por él mismo y ratificada por la comunidad humana.

Cada planta silvestre utilizada en la alimentación humana en los tiempos difíciles tenía su autoridad específica, con diferentes denominaciones en cada lugar, quienes son los responsables de hacerlas alcanzar y durar para todo el período; existían autoridades de la *onghena*, *itapillo*, *sik'i*, *llaytha*, *pakakayu*, *t'ola*, *achakana*, *tika*, *layo*, *ch'iwias*, *k'uchuchus*, *muña* y de otros. Así mismo estas autoridades realizaban los rituales respectivos a las plantas de las cuales eran responsables, con el propósito de que estas plantas por el cariño y respeto brindado no puedan abandonarles e irse, de esa manera se permitía la continuidad de la vida. Eran verdaderos maestros armonizadores que no permitían que sus pobladores sufran, eran personas extraordinarias que cuidaban estas plantas para que no sean exterminadas.

No sólo había autoridades para las plantas, también las había para los animales de los Achachilas, así también habían los Maranis, Alcaldes, Jilaqatas, Arariyas y otros, sabiendo que se encontraban en años difíciles, el cuidado a estas plantas y animales debía ser mayor, eso les permitía supervivir sin mucha dificultad.

Pasados los períodos difíciles, estos cargos desaparecen y se recrean los cargos, para velar por los cultivos y animales de crianza, porque los cargos de las autoridades carismáticas surgen según las circunstancias lo exijan, entonces no se eternizan, ni tampoco los cargos son para poseer poder y subyugar a sus hermanos, más por el contrario fueron, son y serán siempre para armonizar mejor la vida en cada momento. Al respecto incluimos algunos de los testimonios que aclaran mejor al respecto.

Doña Toribia Apaza Romero, de la parcialidad de Llach'ajoni, Ayllu Sullkaata del distrito de Conima, nos cuenta:

“Te contaré también de las *ch'iwas* (hojas tiernas comestibles), en el campo tenemos por ejemplo *jupha ch'iwa*, *ajar ch'iwa*, *olluk ch'iwa*, *jawas ch'iwa*, *nawus ch'iwa*, *itapill ch'iwa*, todas estas *ch'iwas* en tiempos de *mach'amara* (sequías o escasez) tenían sus Alcaldes, estos Alcaldes eran nombrados por ser personas que merecían más respeto (en aymara se dice: *lakan jaqenaka*). Hasta ahora en algunas oportunidades seguimos comiendo las *ch'iwas*. Pero te seguiré contando de los Alcaldes, antes estos Alcaldes eran igual que los Maranis, quienes se encargaban de distribuir a todos sus pobladores estas *ch'iwas*. Los Alcaldes se encargaban de servir (hacer ritual) a cada una de estas plantas para que no se vayan, porque si tú no cuidas o no atiendes bien a tus animales éstos se mueren, era igual si uno no le servía a las *ch'iwas*, estas se podían alejarse para siempre de nuestros lados y todos seguramente se quedarían sin tener qué comer. En cuanto a la vestimenta de los Alcaldes no puedo decirte nada, ya que eso seguramente los abuelos conocían mejor, pero ya se han ido (ya fallecieron).

Don Florencio Quispe, de la Parcialidad de Mililaya del Ayllu Kupisaya y del distrito de Tilali, nos cuenta:

“Dicen que antes había años de escasez en donde el *k'uk'u* (raíz principal) de la ortiga tenía su Alcalde, él se encargaba de distribuir a los habitantes, eso me contó mi abuelita. También la *onqhena* tenía su Alcalde, quien le distribuía a los habitantes, esos años de sequía habrá sido más antes, yo no he visto. Aquí en el ayllu, a los frutos les conocemos como nuestra *qepa* (trama); la campaña agrícola que pasó yo fui Marani y tuve mis Regidores, a la papa le decimos: *Ispallawalla*, ella tiene su *t'inkha*, los regidores de las chacras son varias hermanas, cada una de ellas tienen su *t'inkha*. Hasta ahora el *sik'i* se come, de igual manera la *thurpa*, el *qemillo* y el *layo*.”

Don Eulogio Huayhua Gómez poblador de la parcialidad de Sukhuuni, Ayllu Mallku y del distrito de Conima, nos cuenta sobre las autoridades de las plantas de la manera siguiente:

“Antes dicen que todas las plantas tenían sus autoridades, seguramente sería años de sequía, dicen en esos años no había producción, entonces la población dice que comía la *onqhena*, *itapillo*, *tika*, *layo*, *qemillo*, *ch'iwa*, *k'uchucho*, *llaytha*. Claro yo he comido cuando tenía 7 años por lo menos la *onqhena*, *layo*, *qemillo*, *llayta*. Pero hoy solamente comemos *ch'iwa* nomás, tampoco ya existen

la *llayta*, *k'uchucho*, antes había bastante. Las autoridades llamados *Alcaldes*; *onqhena* Alcalde, *k'uchuchu* Alcalde así, ellos dicen eran encargados de cuidar a estas plantas. Ahora ya no hay estas autoridades, solamente en los rituales nomás invocamos a estas plantas".

Don Zacarías Condori Hanco, de la parcialidad de Llach'ajoni y del distrito de Conima, nos cuenta de la siguiente manera, acerca de las autoridades de la chacra:

"Yo le voy a contar lo que mi mamá sabe decirme. Antes había siete años de *mach'amara* (año de escasez) y otros siete años de buena producción. En los años de sequía, los productos que sabemos almacenar, saben acabarse y no teníamos qué comer, pero teníamos nuestras plantitas que crecían como la *tika*, *sik'i* y *onqhena*, mi mamá sabe decirnos que estas plantas, son plantas de nuestros Achachilas (chacra de los cerros tutelares) y cada una de estas tenía su Alcalde y eran ellos los que velaban por las plantas, los Alcaldes cuidaban a las plantas para que no sean recogidas del todo por unos pocos pobladores, las autoridades conversaban con ellas diciendo: *por favor aliméntanos en estos tiempos difíciles, tú eres nuestra chacra, así como tu nos alimentas, nosotros también cuidaremos de tí*, así el Alcalde sabe conversar.

Cada planta tenía su propio Alcalde, los cuales tenían que servir a las plantitas, así como ahora hacemos pagos a los Achachilas y los Luwaranis en esas épocas también se tenía que pagar a las plantitas para que no se vayan y no nos abandonen. Las autoridades eran nombradas por su gran sabiduría y experiencia en el transcurrir de sus vidas, estas autoridades también tenían sus Arariyas, quienes se encargaban de enseñar a los pobladores de qué lugar podían recoger una cierta cantidad de *tika* u *onqheña*.

La vestimenta de cada Alcalde o autoridad de las plantas era igual ya que todos utilizaban poncho negro y vara, similar al Marani que existe todavía en algunas parcialidades de Conima. Mi abuelita nos contaba que a los Alcaldes se tenía que pedir licencia para recoger las plantas como por ejemplo: *achaana*, *tika*, *itapill ch'iwa*. La *onqheña* también tenía su Alcalde, las *onqheñas* maduras no se podían comer, porque parecían como tierra, pero sí se comía las *wawa onqheñas* (algas tiernas del lago), en época de lluvia aparecía la *llaytha* (cochayuyu) similar al chuño remojado, la cual también tenía su Alcalde, cada Alcalde se encargaba en cuidar la planta que se le designaba a su cargo. Mi mamá nos decía:

chicos, los cueros hay que guardar, porque en tiempos de sequías nos servirá para cocinar nuestras sopas. La muña también nos servía para nuestra alimentación y por eso también tenía su Alcalde, la muña nos servía como nuestro ají. Cada planta que crecía por su propia cuenta en tiempos de sequía tenía sus Alcaldes, quienes tenían que servir a estas plantas para que no se alejen de nuestro lado, siempre llevando su coquita, llamp'u y k'usa y con oraciones pedían que no se vayan y que estas plantas les sirva como alimento para todos sus hijos. Asimismo pagaban a los Achachilas en sus respectivas qhechas, diciendo: Achachila son tus plantas, tú los crías, por favor no te lo lleves has que nos siga alimentando porque nadie más que tú eres el que puede conversar con tu chacra, nosotros no nos vamos a olvidar de ti, siempre vamos a estar juntos, por favor Achachilas no nos desampares, así pedían y en esas épocas grandes de sequía nuestras plantitas nos alimentaron”.

Doña Francisca Huayhua de Tintaya, del distrito de Conima nos cuenta de la siguiente manera:

“Antes existían sequías y en esas épocas se sabe nombrar a las autoridades de todas las plantas silvestres como la tika, sik'i, onqhena, muña, oqoruro, qota ch'iwa, itapill ch'iwa, y cada una de estas plantas saben tener su Mallku, estas plantas eran comida de los Achachilas. El Alcalde era igual que el Marani ya que cumplía las mismas obligaciones de cuidar las plantitas, en tiempo de sequía eran las que nos alimentaban y necesitaban el mismo cuidado que las chacras que nosotros sembrábamos. Cada planta tenía su Alcalde, sus Arariyas, su Kampu, mi mamá nos contó que pasó el cargo de Arariya, pasar ese cargo era igual que ahora uno pasa el cargo de Teniente o Auxiliar y todas las autoridades de estas plantas se reunían y cada uno realizaba dicen sus pagos correspondientes, hasta algunos lloraban porque pasaban tiempos difíciles y todos tenían que vivir en armonía porque si peleaban de repente estas plantitas podían alejarse y no tendrían qué comer.

Las plantitas silvestres en tiempos de sequía tenían su Mallku, Kawilto Marani, Arariyas, Jilaqatas, Campo Marani y cada uno de estas autoridades tenían que realizar sus pagos para que las plantitas no se alejen de nuestro lado. Cada planta que era para comer tenía su Alcalde y mi mamá cuenta que tenía que hacerse pagos a los Achachilas, ya que todas las plantas que crecen eran y son chacra de los Achachilas y a ellos se les debe servir, porque al igual que nosotros saben comer también, por eso se les tenía que hacer sus pagos. Antes se solía servir en cada fiesta a nuestros Achachilas, en su tiempo, así como nosotros tenemos nues-

tra hora de comer, así ellos también tienen su tiempo en que se les debe servir, ya que cada Achachila tiene su *qhecha*. Asimismo, al lago y a los ríos también se tenía que pagar porque ellos también nos dan de comer los pescados *suche*, *pejerrey*, *qarachi*, *ispi*, *trucha* antes había el *umanto*."

Don Mariano Mamani Quispe, poblador de la Parcialidad de Sukhuuni del Ayllu Mallku y del distrito de Conima, nos cuenta de la conversación de los Mallku Maranis de la siguiente manera:

"(...) Mi Kiya sabe contar cuando era Marani (autoridad de la chacra), los Mallkus (Deidades regionales) dicen que conversan entre ellos, se reúnen para elegir la Autoridad, en esta reunión participan todos los Mallkus: de agua, piedra, viento, granizada y de los productos, cada uno sabe presentarse dice con sus cualidades, entre ellos se tratan de hermanos, el hermano mayor dice que es el Mallku Illimani, así se tratan en la fiesta de 3 de mayo en Conima cuando los Achachilas danzan."

Don Manuel Pomari Larico, de la Parcialidad de Mililaya, del Ayllu Kupisaya, del distrito de Tilali, nos relata:

"Mi padraastro, ya de edad sabe estar contándome de la siguiente manera: *Nosotros hemos visto los años de escasez, nunca hay que hacer llorar a los productos, cuando se derrama, siempre hay que recogerlos; mire estos años esta produciendo, antes ninguna clase de chacras sabe producir ni habas ni cebada; antes sólo la onqhena y la qota ch'iwa sabemos estar comiendo e incluso saben tener su Alcalde (autoridad) y estas plantas así nomás no se recogían.*"

Don Felipe Chambi, de la Parcialidad de Wat'a nos cuenta sobre la fiesta del *ispi* de la siguiente manera:

"(...) En esta parcialidad antes había autoridades de *ispi* tales como *ispi mayura* y *qeulla mayura*, estas autoridades eran encargadas para hacer fiesta a los *ispis*, *ispi Qamayaña*, a esta fiesta los habitantes teníamos que ir con flores de clavel en el sombrero, a los *ispis* sabíamos sacar de los diferentes sitios de la Mama Qota (madre lago). Los *ispis* al igual que la papa tienen su música, el verso es igual que de la papa, como son hermanas tienen una sola música, también en dicha fiesta sabíamos cantar su canción, las mujeres saben decir: *qew qew qew...* al igual que la *qeulla* (gaviota), así en este día hacemos *ch'uwa* y *ch'alla* al *ispi*, todos los habitantes invocan a los diferentes Maranis y a los Achachilas a Ch'oqeilla también, a los nevados donde hay

minas de oro, estos lugares son Wak'as de los ispis, por eso se invoca a estos lugares. Después de hacer fiesta a los ispis, también nosotros comemos fiambre, luego a los ispis que han participado a la fiesta se entierra a los manantiales, siempre suplicando para que se aumenten los ispicitos. La súplica sabemos iniciar a partir del mes de junio y en agosto se paga a la *ch'uwallaka* con dulce misa, flores, coca, vino y *aloj ch'uwa* (chicha)."

E. Los rituales a los parientes silvestres.

En el mundo andino el respeto y el cariño son lo primero, nunca se deja de ritualizar para efectuar cualquier actividad de las crianzas. En este caso en la crianza de los parientes silvestres tampoco está ausente la parte ritual, porque las comunidades humanas saben que las crianzas no son efectuadas sólo por las personas humanas, sino que participan todos. Entonces al hacer una ceremonia ritual se tiene que nombrar a todos, para que todos ellos participen en la ceremonia y de esa manera estén comprometidos para lograr una buena crianza.

Las celebraciones rituales de mayor intensidad son efectuadas cuando nos encontramos en tiempos difíciles o de escasez, es decir cuando se trata de rituales específicos para las plantas y animales silvestres, que reciben el turno para criar a las comunidades humanas, mientras tanto, cuando el tiempo es normal o bueno los rituales de mayor intensidad se practican para las plantas y animales criados por el hombre, y en este caso solamente se invocan a estos parientes para que estén presentes ayudándonos en nuestras crianzas.

Un modo de compartir ritualmente las crianzas es el de señalar dentro de la chacra de la comunidad humana, una fracción de la parcela sembrada como chacra de los parientes silvestres, igualmente se señalan dentro del rebaño del ganado a los animales de los parientes silvestres, específicamente para el cóndor, para el zorrino, para el zorro, para el gusano, para la sequía, helada y granizo, para los Achachilas, etc. y de ese modo todos tienen su chacra y sus animales y por lo tanto todos están comprometidos para que la crianza sea buena.

Por otro lado debemos señalar que para todos los parientes silvestres se tiene que ritualizar, porque participan permanentemente en todas las crianzas, por eso se invoca siempre a la deidad de la lluvia, a la del granizo, a la de la helada y a todos los parientes silvestres mayores y menores. A continuación presentamos algunos testimonios que ilustran mejor al respecto:

Don Tomás Choque, de la comunidad campesina de Ajanani del distrito de Ilave, nos cuenta lo siguiente:

"Estos alimentos viven junto con nosotros desde tiempos muy lejanos y hasta ahora están, antes las gentes dábamos mucha importancia y más aún en los tiempos de escasez, pero en la actualidad la gente se siente sobrada, a su gusto nomás quiere hacer, están muy mal éstos tiempos.

El *apharu*, la *iswalla qañiwa*, la *aara jiura* son pues las madres de todos los alimentos que tenemos hoy en día, ellos dieron sus frutos y poco a poco se fueron aumentando, diversas variedades en papa amarga, papa dulce, quinua y cañihua.

Yo siempre me recojo el *aara jiura*, la *iswalla qañiwa* y como es la madre, ritualmente pongo en la base de los costales un poquito de estos alimentos para que no se terminen fácilmente los productos; yo creo que esto estamos haciendo muy pocos, nos venimos olvidando, pero Chuyma Aru en buena hora nos dice que nos debemos recordar. En aquellos tiempos de escasez, además de los alimentos que hemos señalado también se comía el *sik'i*, el *sank'ayo*, el *layo*, el *pakakayu*, *chij'ura* y hasta los cueros se comía, éstas plantas eran y son más alimentos que los fideos, arroz y que la gente en esos tiempos aguantaba buenos años (vivía más años) y eran fuertes, así nomás era nuestra vida."

Don Manuel Pomari Larico, de la parcialidad de Mililaya, del distrito de Tilali nos narra lo siguiente:

"(...) En época de lluvia hay *sik'i* y el *layo*, esos nomás teníamos que recoger, pidiéndonos antes una licencia de las deidades, lo mismo hacemos con el *qhanapacho*, así me sabe estar contando; antes dicen que no producía nada ni las *salliw*as ni las *ortigas*, eran como antojo estos, se recogían como la *ch'iwa* y se cocinaban para comer."

Don Cipriano Cáceres Villaca de la comunidad campesina de Cangalli del distrito de Ilave, también nos manifiesta lo siguiente:

"Estos animales no se matan fácilmente, por ejemplo cuando se mata la taruka viene el granizo y la helada, lo mismo sucede con la vicuña; así una vez a mi rebaño de machos se ha entrado una vicuña, entonces esto es un *qollo* (malagüero) diciendo sabemos matarlo y su carne nos hemos repartido, de allí en la época de lluvia el rayo ha matado a cinco vacas de mi hato, recién me he arrepentido, no hubiera matado diciendo.

Para cazar a las sallqa uywas (animales silvestres), previamente tenemos que pagar con un *aytu* (ritual pequeño), porque ellos son los animales de los Achachilas (deidades), por eso la gente antigua sabía bien esas cosas, existía pues un respeto ya que juntos estamos viviendo en el campo, así nomás es”.

Don Bonifacio Cahuana Cahuana, de la parcialidad de Siyaani Ayllu Mallku, distrito de Conima nos cuenta de la siguiente manera:

“Fácilmente no podemos sacar un árbol, porque es como nuestro acompañante; mi *qolli* es como mi hermano, con él hemos crecido juntos, claro para sacar yo acostumbro dar un *k'inthu* y se saca en mes de agosto. Así mismo cuando estamos enfermos, nosotros acudimos a las plantas y animales. Los Achachilas sienten por nosotros, por eso en sus faldas crían plantas y animales.”

Don Rolando Pomari, morador de la parcialidad de Mililaya, Ayllu Kupisaya, del distrito de Tilali nos relata:

“(…) Estas plantitas (los *apharus*) habían sido medicinales, es bueno para bajar la fiebre (se hace hervir y luego se toma). La *onqhena* no había en abundancia, era escaso y por eso tenía su autoridad y su *t'inkha*, antes los rituales eran muy sagrados. Antes para saber exactamente quién era el Marani de los Luwaranis averiguaban en la coca y lo encontraban y ahora poco saben de eso.”

Don Mariano Mamani Quispe, poblador de la Parcialidad de Sukhuuni, del ayllu Mallku, del distrito de Conima, dice:

“Antes cuando había constante “conversación” (ritual) con los Mallku Maranis, con las deidades y el respeto entre todos nosotros; la papa, habas, oca y otros cultivos producían bastante, antes ni gusano había como ahora existe. En la actualidad no hay respeto, más que todo los jóvenes no respetan a nadie, tal vez por eso en estos años se están presentándose la gusanera, las chacras y los productos son como nosotros, ellos lloran, estamos haciendo llorar, por eso se van, no producen ya, no nos aceptan, claro otros seguimos dando cariño a nuestras chacras, por eso suele decirse *uywasir uwasirichijhaya*, *ampar amparachijhaya* depende de la manera y mano con que se cría, aunque estemos sembrando con bastante guano a la papa, si no se congenia con nosotros no produce, igual ocurre con los animales. Por eso mi abuelo sabía decir: *no hay que hacer llorar a los frutos ni a los animales*. Cuando sembraba papa mi abuelo, él sabía asignar los surcos para; granizada,

helada, *gusanos* y para los animales de los Achachilas, los ganados también estaban asignados, todo esto hacía, para que los otros no se sientan sin chacras y reciproquen en la crianza."

Don Bonifacio Cahuana Cahuana de la Parcialidad de Siyaani Ayllu Mallku, distrito de Conima nos cuenta de la siguiente manera:

"(...) Para cazar los zorros hacemos un pago, en la parcialidad de Aynacha Wat'asani-Tilali, para hacer el *chaku* de zorro ellos hacen un pago en el lugar de Wit'upatja, en ahí tiene su *qhecha*. Cuando hacemos perder ovejas yo acostumbro coger una faja de *K'illi* y con la mano izquierda lo hago dar vuelta en el sentido contrario a las agujas del reloj a la *qhecha* de los Achachilas, diciendo: *muña pata, panani, te lo vas a amarrar tu perro, esta noche las ovejas están en tu campo*. Al día siguiente encontré todo mi rebaño, no había molestado el zorro. Ellos nos escuchan cuando suplicamos haciendo una *chillt'a* (...)."

Don Eulogio Huayhua Gómez y esposa, moradores de la parcialidad de Sukhuuni, Ayllu Mallku y del distrito de Conima, nos cuenta de la siguiente manera:

"Para hacer un ritual necesariamente tenemos que alistarnos coca, vino, llamp'u, flores de clavel, chicha, alcohol, cigarro y dulce misa, antes chiuchi misa se usaba en los rituales, hoy lo usamos dulce misa para los Maranis y chiuchi misa es para los productos. El *kíyas* (Médico-Sacerdote Andino) prepara antes de una semana el pago, esto lo hace con calma sin olvidarse de nadie, para el día del ritual ya lo lleva bien preparado, en este día también hacemos el preparado del pago, claro participan todas las autoridades y habitantes de la parcialidad, se extiende un manto ahí se prepara en forma de un nido con la lana de llama y el Kiya inicia con *k'ichjhatasiña* (invocación) y luego continuamos nosotros, el Kiya sabe en que momento se debe iniciar el preparado, pero antes de esto se hace tres *ch'uwas*, el primero es para uywiris, Kawiltos, diciendo: *este año tu me vas a criar, también nos vas a proteger de las enfermedades, reciba pues el cariño de tus nietos*, la segunda *ch'uwa* es para el Mallku Marani, nuestro Mallku es Muñapata, Chanachillko uyo, Pataskachi y Pharawaya, cada Marani tiene sus cualidades, Muñapata es de *ispallas*, Chanachillko uyo es de *lampaya* (oca), Pataskachi es de *choqopa* (habas), y Pharawaya es de *much'o* Marani (los granos), y la tercera *ch'uwa* es para Marani y para los difuntos, en esta invocamos diciendo: *santísima tierra bien nomás vas a*

cuidar y dar fuerza a nuestras qepas, vas a proteger de las enfermedades de nuestros cultivos, diciendo lo invocamos a la madre tierra y a los difuntos, Kiyas (Sacerdote Andino) le decimos ustedes van ha distribuir el pago por igual a todos, así a ellos tenemos que llamar por sus nombres.

Nosotros acostumbramos efectuar tres *t'inkhas* grandes en todo el año, primero es *qallta*, la segunda es *chikancha* y el último es *p'uchuka*. En cada ritual siempre ofrendamos por separado a los mallku maranis, al *kuntur* mama, siempre invocando: *me vas a recibir de mi mano estos recados, para que sea un buen año, este año armoniosamente vamos a caminar todos en esta parcialidad*, diciendo, hacemos llamar a todos los Mallku Maranis que nos cuidan, como a Mallku Yanarico, Phina Phinani, Qoaje, Incapayllita, Mallku Illimani, Huayna Roque Marani, a ellos el Kiya le dice: *nuestros hijos están en esos lugares ustedes me los van ha cuidar de las enfermedades, ustedes son nuestros apoyos*. Los participantes a este ritual hacemos el *kawiltiyaña* (invocar): *-todo lo que estamos entregando que sea en buena hora, que nos reciba con cariño estas ofrendas los Kawilto Maranis y los Uywiris, eso es constante. La ofrenda es entregada a media noche, el Kiya sabe en qué momento pueden recibir estos alimentos los Maranis*".

Don Eulogio Huayhua Gómez y esposa, nuevamente nos cuenta sobre el ritual al granizo de la forma siguiente:

"Cuando las mujeres abortan o cuando el Kiya se sueña con la granizada necesariamente tenemos que ofrecer un pago a la granizada tenemos en esta parcialidad las siguientes *qechas*: Llamaani, Panani, Larik'ata, Turuni, Saywaqalani, Qequerani, Taparkachi, Puriña uyo, Umuspaya, Kalisani, Kasani Pata, Kapasani, Parawayá. Para que no venga la granizada le suplicamos a la Santa isawila Mama diciendo: *-Santa isawila te estamos pagando ya no vas a venir a molestarnos a nuestros cultivos que están en los suyus*. El Kiya es el que conversa directamente con la granizada, él sabe preguntar a qué hora puede recibir y qué recados quiere. El Kiya nos comunica a nosotros sobre los pedidos y preferencias de la granizada, de acuerdo a eso se lo preparamos, generalmente le entregamos productos en saquitos pequeños, hasta 30 saquitos preparamos unidades con diferentes productos a esto lo conocemos como *Phaniya*, su favorito del granizo es feto de oveja y su día

es viernes y martes. Cuando somos autoridad estamos preocupados, listo nomás hay que tener las ofrendas, para la granizada y helada."

Don Bonifacio Cahuana Cahuana de la parcialidad de Siyaani Ayllu Mallku, distrito de Conima, nos manifiesta lo siguiente:

"Para iniciar el trabajo de andenes necesariamente tenemos que hacer pequeños rituales, porque dentro de la tierra hay diferentes vidas, las piedras también tienen su forma de existir, yo hago su *ch'alla* levantando unas cuantas hojas de coca, con la cual hago una pequeña *chillt'a* a la madre tierra diciendo: *no me vas a maldecir ni tampoco me vas a hacer sufrir, acéptame nomás*, así diciendo se invoca a la madre tierra. La primera *ch'alla* es siempre para la Pachamama y para las piedras, luego a los difuntos trabajadores de andenes, a ellos también le suplicamos para que nos ayuden y para que no nos pase accidente, luego también se hace *ch'uwa* y *ch'alla* a las herramientas de trabajo diciendo: *Rápido nomás vamos a avanzar el trabajo, no te vas a gastar ni romper*, claro también hay que estimar y dar cariño a estas herramientas para que nuestro trabajo se avance más y que para nosotros esta labor no sea pesada. Cuando barbecho también hago mi *ch'alla* y *ch'uwa*, esto para que no se molesten las piedras ni la Pachamama porque todos tienen vida."

Don Bonifacio Cahuana Cahuana, de la parcialidad de Siyaani Ayllu Mallku, distrito de Conima nos cuenta de la siguiente manera:

"El camino es nuestro pariente, con él nos acompañamos en los viajes, para iniciar trabajos de construcción de carreteras, el Teniente Gobernador pone una *t'inkha*, en ésta invocamos para que avance el trabajo, para que no ocurra accidentes, en un par de *qeros* hacemos la *ch'uwa*, esto cada año se hace a *qoritupo* y *qollqetupo* (caminos de oro y plata), en este ritual también pedimos al kawiltu Marani: *Mallku Marani para que nuestros tupos (caminos) no se malogren*".

El señor Rolando Pomari, morador de la parcialidad de Mililaya del Ayllu Kupisaya, nos narra de la siguiente manera:

"Antes ésta *qocha* (pozo) era bien limpio, mi abuelo de ésta *qocha* sabía tomar agua, tiene muchos cuentos esta *qocha*, mi abuelo me contó de la siguiente manera: Dice que una noche había bajado a llevar agua y cuando se acercó a la poza, había

visto a un toro grande, gordo y plateado, entonces había pensado atrapar con lazo, mientras regresaba de la casa trayendo sogas, ese toro se había desaparecido, por eso cerca de ésta qocha no hay que hacer dormir a las *wawas* (criaturas) porque tiene su *yayu*, su sonido siempre se escuchaba de noche, cuando los animales entran a la qocha, siempre se mueren, yo perdí un toro y una vaca, de mi tío un toro se le murió, se había amarrado de sus patas, cuando los niños se caen en esta qocha, se hacen bajar su ánimo, por eso mi padre decía que la qocha tiene su *toro illa*, por eso en este sitio nunca nos ha faltado el toro, siempre alguien tiene su toro, aquí las parcelas son reducidas, antes esta qocha más las áreas circundantes habían sido de un solo abuelo. A la amanecida de San Juan (24 de Junio) saben hacer llegar a esta qocha las ovejas, esa madrugada las familias acostumbran llevar a los ovinos de manantial a manantial, siempre teniendo la fe de que reproduzca más ovejas, cerca del manantial con *qañiwa* y mixtura hacen la *ch'uwa* y con una *t'inkha* se lo llevan del manantial, siempre contando de cien, doscientos, trescientos y mil, haciendo así efectivamente las ovejas saben estar reproduciéndose en cantidad, ahora ya no seguimos esas costumbres de *t'inkha*, y es cierto que los ganados ya no se reproducen.

A las chacras también hay que hacer su *ch'uwa* y *t'inkha* para que produzcan bastante los productos, cuando se hace la *t'inkha* hasta en la yunga (ceja de selva y selva) produce, por eso decimos: *hagamos donde hagamos nuestras ch'uwas y pagos, nuestros Achachilas siempre nos escuchan, por más lejos que se encuentren*. Hay un vecino que siempre hace su *t'inkha* a todas sus chacras y dicen que este año buena producción está sacando, pero en todo ese lugar es mermado nomás la producción, pero de él sí produjo más y dice que la gente se ha dado cuenta y recién piensan hacer sus *t'inkhas* y *ch'uwas* a sus chacras y animales.”

Hay un especial respeto a la Pachamama, porque todos nos sentimos como hijos de ella y bien nos toca respetarla y cuidarla con mucho cariño. Al respecto, don Toribio Poma Cerezo, de la Parcialidad de Mililaya, Ayllu kupisaya, nos manifiesta lo siguiente:

“A la Pachamama tenemos que guardar respeto, eso siempre decían nuestros abuelos, porque ella nos cría como una madre, a la Pachamama tenemos que ofrecer *k'inthu*, *ch'uwa* y *ch'alla* en cualquier actividad; por eso en el inicio de la siembra lo primero que hacemos es una *ch'illtha* con coca, flores de clavel, *lamp'u* (sebo

de llama) a nuestra madre tierra, es un pago a la Pachamama, así también se hace la *qhoyacha* (ritual de inicio de la siembra que guía y cuida de las sementeras) a las semillas."

Don Mariano Mamani Quispe, poblador de la Parcialidad de Sukhuni ayllu Mallku, de Conima, nos cuenta lo siguiente:

"(...)La *Kuntur Mama* (deidad de la casa) es nuestra madre, para construir una casa, se inicia previo una *t'inkha* invocando a la Pachamama, a los difuntos, a los Maranis diciendo: *-Kunturmama tú me cuidarás de las enfermedades, a partir de hoy eres mi Uywiri (criador) también cuidarás a los productos, así mismo nos perdonarás si no cumplimos contigo, así también Achachilas, difuntos ayudanos a construir rápido nomás a esta nuestra casa*. Cuando ya está construido le decimos: *-kuntur Mama Kawilto*. La casa nos cobija y nos cría (en aymara decimos Qhomstuwa), por eso de nuestros uywiris nos pedimos permiso, cuando viajamos, a ella tenemos que hablar bien: *-kuntur mama, deme permiso yo voy a viajar, tú me vas a cuidar de los accidentes, de mi salud, así también vas a cuidar a los productos y a los animales, así acepta los encargos también*. Esta conversación es con un *k'inthu* y *t'inkha*. Cuando no le conversamos ni damos su *t'inkha*, la casa puede traer ladrones, la casa es como una persona, es nuestra madre por eso merece respeto y cariño, la casa habla y también tiene pena, por eso cuando sus dueños se mueren la casa queda triste".

Isidro Poma Cerezo, morador de la parcialidad de Mililaya del Ayllu Kupisaya, del distrito de Tilali nos relata:

"La *Kuntur Mama* (deidad de la casa), dice que antes sabía hablar y por eso tenemos que recordarnos siempre decían los abuelos, porque cuando sufrimos robos de la casa o el ratero se lo saca una oveja del corral, dicen que la misma casa se lo sabe vender las cosas. La casa sabe decir donde el *ch'amakani*: *-tú ya no te recuerdas de mi, ni me pides licencia para ir a las fiestas y cuando llegas lo mismo haces, por eso he vendido las cosas*. Así sabe expresar a su dueño. Por eso cuando vamos a las fiestas o viajes debemos pedir siempre el permiso a la madre casa, eso sabían bien nuestros antepasados."

Los Mallku Maranis, los Luwaranis, la Pachamama, los Phujo Awichas, el Tata Inti, el Phajhsi Awicha, son nuestros parientes mayores a quienes permanentemente invocamos para que nos ayuden en nuestras

crianzas, se les invoca por sus propios nombres, de los que nos hemos olvidado, se les dice a todos aquellos que no hemos podido nombrar y que bien saben ellos quienes son para ellos diciendo se hacen las ch'uwas.

Don Isidro Poma Cerezo, morador de la parcialidad de Mililaya, del Ayllu Kupisaya, dice:

“Los Luwaranis son igual que la Pachamama, Qoaje es nuestro Mallku, a él podemos suplicar favores, nuestras autoridades en la Candelaria siempre van a Qoaje a suplicar mediante rituales de pago para que la campaña agrícola sea buena, los habitantes también van llevando *llamp'u*, coca, flores de clavel, vino, alcohol y cigarros, el Paqo está encargado de ofrecer el pago a esta Achachila dicen que es poderoso el Qoaje, también tenemos el otro Achachila Yanarico, a el también igual se paga”.

Al igual que a la Pachamama, a los Phujo Awichas o deidad de los Manantiales se les debe mucho respeto. Sobre el particular don Mariano Mamani Quispe, poblador de la Parcialidad de Sukhuni del ayllu Mallku en Conima, nos cuenta sobre manantiales y qhechas de la siguiente manera:

“Antes los manantiales eran bien recelosos, cuando no ofrendábamos los pagos a su debido momento, provocaba la muerte de sus hijos o sabía traer enfermedades, es similar a una persona, a estos manantiales hay que hacer su pago cada año, cuando estamos cumpliendo, ellos nos protegen de las enfermedades. Asimismo, nuestros animales se aumentan. Los pagos llevamos a la Qhecha de Mallku Purapurani, a él siempre le suplicamos para que nos proteja de las enfermedades, para que en los viajes no haya accidentes y para que en nuestras despensas no falten los productos. Los manantiales son nuestras *Awichas* (deidad) y merecen respeto como los demás, también hay que estar pagando constantemente cada año, por eso en los rituales siempre se hace llamar a los *uma jalsus* (manantes)”.

A continuación presentamos cuadros de los nombres de los parientes silvestres de 120 plantas y 69 animales. También de otros parientes como: 9 minerales, 15 elementos meteorológicos, 6 fenómenos físicos, 12 astros y constelaciones y 21 sueños.

PARIENTES SILVESTRES

	COMO SEÑAS	AYUDAN A CRIAR A LA COMUNIDAD HUMANA						
		1	2	3	4	5	6	7
1. PLANTAS								
1 Achakana o achajana	X				X	X		
2 Airampu	X				X	X		
3 Ajara, Ayara o Aara				X	X	X		
4 Ajro Sik'i				X	X	X		
5 Alamo			X				X	
6 Aliluya			X	X		X		
7 Aliso			X				X	
8 Amakollo				X	X			
9 Anuch'aphi						X		
10 Anuk'ara o Januk'ara				X		X		
11 Apharu					X	X		
12 Ataqch'iwa					X	X		
13 Auja auja o sanu sanu				X		X		
14 Auqa coca								X
15 Cebadilla, ciwarilla o chhojilla					X	X		
16 Ch'iji o Tonqo tonqo				X				
17 Ch'illiwa				X			X	
18 Ch'illkha		X				X		
19 Ch'uju o turu turu				X		X		

PARIENTES SILVESTRES	COMO SEÑAS	AYUDAN A CRIAR A LA COMUNIDAD HUMANA						
		1	2	3	4	5	6	7
20 Chaphi						X		
21 Chhijura					X	X		
22 Chhullo			X	X	X	X		
23 Chiwanhuaya	X							
24 Ch'oqe alinku	X			X				
25 Chullku chullku					X			
26 Chuwachuwa			X					
27 Clavel blanco y amarillo						X		
28 Clavel rojo y rosado						X		X
29 Coca								X
30 Colaycaballo				X		X		
31 Flores de pinawa o sank'i				X		X		
32 Flores de qantuta	X							
33 Guinda	X							
34 Incienso								X
35 Iru jichhu				X				
36 Iswalla o k'itha qañiwa					X			
37 Itapillo o atapillo					X			
38 J'aj'chu	X							
39 Jawaq'olla	X							
40 Jhanqho sik'i					X			
41 Jupha jupha	X							
42 Juula o sauku			X			X		
43 K' ita Izaño					X	X		

PARIENTES SILVESTRES	COMO SEÑAS	1	2	3	AYUDAN A CRIAR A LA COMUNIDAD HUMANA			
					4	5	6	7
					44 K'itha Apilla (thaa apilla, apill apilla)			
45 K'uchuchu				X	X			
46 K'uli tonqo				X	X			
47 k'usa					X			
48 Kanlla				X		X		
49 Kapach kapachu				X		X		
50 Kastilljachhu				X		X		
51 Khuymi o chijchipa					X			
52 K'ita olluco					X	X		
53 K'itha olluk ch'iwa					X	X		
54 Lampaya o qeñwa							X	
55 Laqho	X							
56 Layo	X			X	X			
57 Leq'e q'eru	X					X		
58 Lirio	X							
59 Llanten						X		
60 Llaytha (cochayuyo)	X				X			
61 Lima (llachhu)				X				
62 Llojlla						X		X
63 Mayma	X							
64 Macha macha						X		
65 Markhu o altamisa		X		X		X		
66 Menta						X		

PARIENTES SILVESTRES

AYUDAN A CRIAR
A LA COMUNIDAD HUMANA

	COMO SEÑAS	1	2	3	4	5	6	7
88 Ɔewfo o Ɔwcm,u Ɔwcm,u			X	X		X		
89 Ɔewwio					X			
80 Ɔwlsu dsws (d,wswwio)	X							
82 Ɔwms dsws					X			
84 Ɔwms	X							
83 Ɔwms					X			X
85 Ɔwmsawu o Ɔwms Ɔwms						X		
81 Ɔ,os o Ɔws Ɔws								X
80 Ɔ,ewu d,ewu o d,ewu d,ewu					X			
90 Ɔ,ws o d,ws						X		
98 Ɔwms bwms o Ɔwmsbwms					X	X		
99 Ɔwms bwms						X		
90 Ɔwms bwms					X	X		
92 Ɔwms bwms				X				
94 Ɔwms bwms					X			
93 Ɔwms					X	X		
95 Ɔwms	X							
91 Ɔwms	X							
90 Ɔwms o Ɔwms				X		X		
00 Ɔwms o Ɔwms				X		X		
08 Ɔwms, a				X		X		
07 Ɔwms a					X	X		

PARIENTES SILVESTRES

	COMO SEÑAS	AYUDAN A CRIAR A LA COMUNIDAD HUMANA						
		1	2	3	4	5	6	7
110 10foia				X			X	
108 1ika	X							
108 1muipna				X	X	X		
101 1aywa 1aywa	X							
108 1.0ia	X	X				X		
102 1:1aia		X		X			X	
104 2!b;! o 2ap,a					X			
103 2!!!u 2!!!u				X		X		
105 2!K;!				X	X			
101 2andaiaylo	X					X		
100 2auk,ayn	X					X		
08 2ai!ia						X		
08 2ai!!!wa	X					X		
01 Kuda						X		
08 Kefama						X		
02 Kam!!!!ia					X			
04 Kaki! 1aki!					X			
03 Oota cpi!wa o cpi!oda cpi!wa		X					X	
05 Oo!!!		X					X	
01 Ooakasa								X
00 Ohealla			X					
08 Oheanacru o dheanapsdo					X	X		

	COMO SEÑAS	AYUDAN A CRIAR A LA COMUNIDAD HUMANA						
		1	2	3	4	5	6	7
111 Totorilla				X				
112 Tunasa						X		
113 Tunuwari						X		
114 Uma aliluya			X			X		
115 Waraqa						X		
116 Wariñuñu					X			
117 Waylla			X	X				
118 Yareta						X		
119 yerba buena						X		
120 Yunka yunka, t'oqo t'oqo					X			
2. ANIMALES								
1 Achaku	X					X		
2 Achoqalla						X		
3 Allpachu	X				X			X
4 Allqamari	X							
5 Añathuya	X							
6 Anoqara	X							
7 Asiru	X							
8 Ch'ich'i	X							
9 Ch'ijta	X							
10 Chiwanko	X							

	PARIENTES SILVESTRES	COMO SEÑAS	AYUDAN A CRIAR A LA COMUNIDAD HUMANA						
			1	2	3	4	5	6	7
11	Choqa	X							
12	Ch'osiqá	X	X						
13	Ch'ujhllir jamach'i	X	X						
14	Costalch'uko	X	X						
15	Ispi	X					X		
16	Jamach'is		X						
17	Jamat'anqa	X							
18	Jamp'atu	X							
19	Jararanka	X							
20	Joq'ollo	X							
21	Juk'u o tuku		X						
22	K'ayra			X				X	
23	Khullkutaya						X		
24	Khullu						X		
25	K'ili k'ili		X						
26	K'isirmita o kanlli		X						
27	K'iti K'iti o tiki tiki	X							
28	K'uito k'uito			X					
29	Kusi kusi	X							
30	Leqeleqe	X							
31	Mamani		X						
32	Mauri						X		

PARIENTES SILVESTRES
**AYUDAN A CRIAR
A LA COMUNIDAD HUMANA**

	COMO SEÑAS	1	2	3	4	5	6	7
33 mich'i mich'i		X						
34 Miji	X							
35 Misito o phisi	X							
36 Nina nina		X						
37 Paka		X						
38 Pana					X			
39 Pankataya		X						
40 Pariwana	X					X		
41 Pejerrey					X			
42 Pilpinto		X						
43 P'isaqa	X				X			
44 Qamaqe	X							
45 Qapuri o wajalu	X							
46 Qaqemqora	X							
47 Qarachi					X			
48 Qarwa	X				X			X
49 Q'ellunchu	X							
50 Qewlla	X							
51 Qota jamachi	X							
52 Sellq'o		X						
53 Silwi Silwi Jamachi	X							
54 Such'i					X			
55 Taparaku	X							

PARIENTES SILVESTRES

	COMO SEÑAS	AYUDAN A CRIAR A LA COMUNIDAD HUMANA						
		1	2	3	4	5	6	7
56 Taruka	X							
57 Tiptiri	X	X						
58 Tisi tisi		X						
59 Tita tita	X							
60 Tiwlinku	X							
61 Trucha	X				X			
62 Uma chhichhirankha		X						
63 Unkalla					X			
64 Wajcha wanqoiro		X						
65 Wallata					X			
66 Wallpa					X			
67 Wanqoiro		X						
68 Waq'ana o wajjchalla	X							
69 Wari	X					X		

3. OTROS PARIENTES**a. MINERALES**

1 K'athawi					X	X		
2 Phasalla					X	X		
3 Ch'aqho					X	X		
4 Azufre								X
5 Agua	X	X				X		

	PARIENTES SILVESTRES			AYUDAN A CRIAR A LA COMUNIDAD HUMANA				
	COMO SEÑAS	1	2	3	4	5	6	7
6 Tierra		X				X	X	
7 Millo						X		
8 Sal					X	X		
9 Qollpa						X		
b. ELEMENTOS METEOROLOGICOS								
1 Jallus	X	X						
2 Chijchhi Chijña	X			X				
3 Khunu	X			X				
4 Aqarapi	X			X				
5 Chiriri	X							
6 Thaya	X							
7 Thaya kipu	X							
8 Juiphi	X							
9 Qenayo	X							
10 Urpu (neblina)	X							
11 Sulla jallu	X							
12 Relámpago, q'ejo q'ejo	X							
13 Ch'unch'u anata	X							

PARIENTES SILVESTRES	COMO SEÑAS	AYUDAN A CRIAR A LA COMUNIDAD HUMANA						
		1	2	3	4	5	6	7
14 Khuno qollo	X							
15 Jallu wawachi	X							
c. FENOMENOS FISICOS								
1 Antawura	X							
2 Llika	X							
3 Chacra en nevados	X							
4 Cota Uñañaqa	X							
5 Phajsi uyu	X							
6 Inti uyu	X							
d. ASTROS Y CONSTELACIONES								
1 Ch'eje (Qoto, 7 cabrillas)	X							
2 Qarwa naira	X							
3 Cruz andina	X							
4 Jawirra	X							
5 Arado	X							
6 Balza	X							
7 Jam'atu	X							
8 Amaru	X							
9 Qhant'ati Ururi	X							
10 Khullu	X							
11 Inti	X	X						
12 Phajsi	X	X						

PARIENTES SILVESTRES
**AYUDAN A CRIAR
A LA COMUNIDAD HUMANA**
**COMO
SEÑAS**

1

2

3

4

5

6

7

e. SUEÑOS

1 Chanco

X

2 Pan

X

3 Wawa

X

4 Phistha

X

5 Almanaca

X

6 Ninampi

X

7 Wiphala

X

8 Poncho

X

9 Guardia

X

10 k'aira

X

11 Anoqara

X

12 Oveja

X

13 Vaca

X

14 Asno

X

15 k'ahuna

X

16 Alcohol

X

17 Warmi

X

18 Kasarasiña

X

19 Wuancuchi

X

20 Achaku

X

21 Umar mantaña

X

VI. Salqawan Uywanacuy.

Crianza con la Sallqa.

Asociación Pucará Savia Andina. Puno.

VI. *Salqawan Uywanacuy.*
Crianza con la salqa

INTRODUCCION.

Para la colectividad humana andina, vivenciar la vida es compartir todo entre quienes habitan el pacha. Criar la vida diversa como una totalidad es el mayor atributo en un mundo pleno de sentimientos; el emparentamiento es el don consensuado de la más fina interpenetrabilidad logrado con la sintonización aceptando de "todo corazón" el mundo tal y cual se presenta.

La ciclicidad con que se expresa la vida en este mundo, muestra momentos de mayor o menor expresión, cada momento, cada circunstancia es muy particular, de modo que no se puede constatar períodos de tiempo iguales, formas biológicas iguales, etc. Aquí tenemos la regeneración constante de la vida.

Ciertamente, el mundo andino, es de conversación sostenida con todas las circunstancias, la empatía de la vida es aceptar el mundo tal y cual es, no hay la necesidad de adecuarse sino de sintonizarse. Don Juan Hallasi, es miembro del Ayllu Tuni Grande, venido a tierras pucareñas a consecuencia de la inundación del Lago Titicaca en la zona de Taraco, reflexiona así:

"En esta comunidad estamos ya trece años, vivimos comiendo nuestra propia producción que tenemos de la chacra entre papa dulce y amarga, quinua, y cada uno tiene su nombre, así tenemos también *cañihuas*, que en años buenos dan bien, en años malos recogemos poco nomás; sino tenemos, nos alimentamos de *quipapapa*, que es lo que no sembramos, y eso crece, y eso nosotros lo estimamos mucho, también comemos nabo, en los cerros también hay hierbas para el mate y otros para la comida, bueno, esas cosas comemos nosotros. También encontramos el arroz, fideos, pero estos cuestan y por eso compramos

poco, sabemos que lo que recogemos del campo nos sostiene del hambre, el arroz, fideos no cogen el hambre, pero más nos provoca otras enfermedades, así vivimos nosotros y así andamos nosotros; vemos el tiempo para saber si será o no buen año y de eso nos preocupamos, en caso de año bueno hasta para vender más tenemos, entonces compramos del mercado algo que falta nomás. Así vivimos en Pucará, hemos venido por motivos de la inundación y con un Decreto.

La vida en Pucará comparada con la de nuestra tierra Taraco, es muy diferente, allá nosotros vivíamos al lado del lago y allí comíamos *garachi* en los tiempos de enero y marzo, luego también hay huevos como de la *choqa*, *pana* y otros en vez de la carne y eso es nutritivo, comíamos también *chullu* y *sipi* (raíz de totora) que es más rico que el *chullu*, eso comemos y hasta los animales están gordos comiendo *sipi*, en tiempo de octubre comemos *chalhua* (pez) que en noches oscuras es mejor, esas tierras tienen bastante sal, pero aquí en Pucará compramos sal yodada; si estamos comprando sal común hasta en el puesto nos quieren quitar. Antiguamente, cuando mi papá todavía vivía, andábamos mirando las estrellitas como el llamañahui, arado, otros, mirando eso también íbamos al pueblo; yo sigo haciendo así como en Taraco. En una oportunidad yo trabajaba con algunos mistis y decía, ya están saliendo las estrellas, y me decían que era eso, ellos no conocen las estrellitas como nosotros."

La crianza tiene modos de expresarse, también hay maneras diversas de sentirla. Pese a que la cultura occidental intervino e impuso sus patrones culturales, el mundo andino supo recrearlas o digerirlas. Por ejemplo: las manifestaciones cristianas es una muestra; el relato que presentamos a continuación dice:

"...Había un tiempo en que el "*janaj pacha tatitu*" (Dios) anduvo en esta tierra, después de crear al mundo, daba las instrucciones a todo el mundo creado, casualmente todo era como gente, todos sabían hablar, los cerros, la pachamama, las aves, los animales, las plantas, todos tenían forma humana; así es que Dios encargó a la *ccora* (maleza anual) criar a sus hijos, la *ccora* se comprometió alegre diciendo: *-yo ya voy a verlos, voy a criarlos a tus hijos, no te preocupes*, así dijo Dios y se fué al *janaj pacha*.... En sí hoy la *ccora* no ha asumido el rol de alimentar a la colectividad humana, pero sí a los animales; de todos modos de alguna manera, una semilla entra a las cañihuas y las comemos."

El relato anterior es muy común en toda la zona de Pucará. En un mundo holista, desde la visión de mundo y todas las formas de expresión hay un sentimiento de crianza, en el caso andino, las tres colectividades tienen esa virtud, recreando también otras manifestaciones.

La Asociación Savia Andina Pukara (ASAP), con ámbito en el distrito de Pucará, provincia de Lampa, al nor-oeste del departamento de Puno, pretende mostrar la crianza de las tres colectividades, enfatizando la relación del runa con la salqa en el proceso de crianza de las semillas en la chacra.

1. Muchuy Tiempo (Tiempo de carestía).

Muchos testimonios señalan la ocurrencia, otrora, de tiempos de mucha escasez de alimentos, ya no había nada para comer; la duración de esos períodos no se precisan pero hablan de espacios muy prolongados. En esos tiempos hasta los *ccalachos* (cueros exentos de lana) que se utilizaban para sentarse como sobaderos se comían, mucha gente recogía algunos frutos de la salqa para intercambiar con agua de chuño que el patrón de la hacienda poseía, las cucarachas llamadas *charcas* (que aparecen en tiempo de lluvias) eran minuciosamente recolectadas para ser cocinadas, porque contienen mucha grasa, muchas semillas de pastos que actualmente no se comen directamente eran recogidas para la alimentación humana. Estos eran los *muchuy tiempo*. Pero la vida igual continuaba aunque debilitada. En estos períodos, las chacras cultivadas por el runa habían dejado de producir, ni habían ya semillas. Todo aquello demandaba una mayor conversación, una mayor empatía tanto en el nivel local y en espacios geográficos regionales mayores también. Indudablemente en el nivel local, la comunidad humana, impetraba y apelaba más al amparo de los apus, las chacras de la salqa asumían el rol de alimentar. En el nivel regional, los viajes en llamas en pos del intercambio, eran más intensos. Definitivamente se asistía a una forma de organización muy especial.

Pero el *muchuy tiempo*, visto de otro modo, estaba alternado con tiempos de bonanza de alimentos. El testimonio de don Benigno Alvarez Figueroa, habla de modo esclarecedor.

"...Ayaras, eso hasta nuestros padres siempre nos hacían comer cuando no había cosecha, el *jipi* mezclado con *mamaqañiwa* se hacía *tunta*, eso lo molían y nos hacían comer. Esos años eran de *muchuy*, al molido le echaban un poco de harina (*puyucusqa*), con un poco de cal; no había chacras

y yo tenía por lo menos siete años, a esa edad estaré pues comiendo eso y ahora ya tengo cuarenta y cinco años de edad, en esos tiempos no alcanzaba (mana aypajchu).

Su esposa nos cuenta:

"no teníamos siempre para comer, en esos años nosotros comíamos *jataqu*, mi mamá nos hacía comer eso , porque no había quinua, *qañiwa*, también comíamos *qapasu* diciendo que esto es *ruqipapa*, eso lo raspábamos, el agua de cebada".

Refiriéndose a los tiempos de carestía, don Jorge Condori Arapa, nos cuenta:

"En esos tiempos se comían las *salqamiquna*, por el hambre a la *ayara quinua*, *ayara qañiwa*, *apharupapa*, *murmunta* comíamos, siempre habían habido esos tiempos de *yaragay* (hambre).

...ahora podemos indicar a los jóvenes para que sepan y puedan comer, si no lo saben tal vez no lo coman, así se morirán de hambre, tenemos que extender nuestros saberes y ellos puedan cogerlos, si pueden darse cuenta".

Contestando a una inquietud, sobre qué se haría si un día las chacras ya no producen, don Juan Hallasi Kello de Tuni Grande nos dice:

"Yo he escuchado experiencias pasadas que dicen que no había para comer, ¿entonces qué hacían?, se comía el *yuyu* de quinua (hojas tiernas), en vez de verduras, *qocha yuyu* en caldo. Y así se pasaban los momentos de hambre, luego en los cerros hay plantas que no están sembradas o *qitas*, que son buenos unos para la comida otros como remedio, son ocas, izaños y otros, también hay *mamaqañiwa* que es alimento y es remedio y yo me estoy guardando porque mi suegra está enferma".

Sobre lo mismo, el taya Romualdo de Queñuani Bajo nos dice:

"Comprábamos *jipi* para comer, por medios, *warcu* (fracciones del sol de oro), sólo había en algunos lugares, si había bastante así también se compraba otros por uno o dos reales nomás y esos tiempos están pasando ya".

El runa Benedicto Arapa Idme, de Queñuani Alto, nos cuenta de la siguiente manera.

"No recuerdo en que año fué, y no había ya mucho para poder comer, y el hambre no podemos contener con nada, y para eso teníamos pastos como para los animales, teníamos *pilli*, *sallumalla* en los árboles había, *pullmi*, nabo que se hacía hervir aunque sea con sal nomás y con eso al hambre hacíamos pasar. Actualmente los alimentos que antes comíamos lo comen los ganados, esto porque ya tenemos la bendición de Dios, por eso ya vemos poco esas cosas, pero en tiempos de hambre podemos seguir comiendo. Si la chacra ya no produce sería por falta de agua, eso sería por falta de lluvia, esto sería para nosotros hambruna también, como no aguantamos el hambre seguro moriríamos, eso no va a querer Dios.

Pero antes había hambruna, decían que no había lluvia, sería muy triste, porque hasta para el pueblo entra del campo, pero tenemos llama y otros así podríamos sobrevivir pero siempre con lluvia".

Los runas que testimonian, nos dicen que en efecto hubo un muchuy tiempo, que fué sentido como un período en el que el ritmo de la chacra cultivada ha tenido sus mermas y para la crianza pasaron la posta a los alimentos que están presentes en la Pachamama, en este acto se aprecia la sintonía y armonía propias del mundo andino.

2. Chacras de la salqa con parientes cultivados por la comunidad humana.

En la zona de Pucará, se conocen siete especies de vegetales cultivados, y todas tienen su pariente silvestre. Respectivamente serían: **-ruki** (papa amarga) *ruki aphaaru*, *qene* (papa dulce) *qene aphaaru*, *atoj papa*, **izaño** *machuj izañun*, **-oca**: *machuj ocan*, **-illaco** *machuj illacun*, **-quinua** *ayara quinua* y *waira quinua*, **-cañihua** *ayara qañiwa* y *waira qañiwa*. También tenemos la *kerá* que es el pariente silvestre del tarwi.

Una cualidad que muchos criadores señalan, es que hay una alternancia, sobre todo con los *apharus* y las papas criadas por la comunidad humana entre años. Por ejemplo, si hay bastante *apharu*, ese año la producción de papa disminuye y viceversa. Las *ayaras* por su parte, además de mostrar su propia dinámica, pareciera que siguen el camino de la co-

munidad humana, por ejemplo las *ayara* qañiwas crecen en las cabañas antiguas. Si esa cabaña con el tiempo se va erosionando, la *ayara* kañiwa ya no está allí. Respecto a las chacras de la sallqa, recopilamos los siguientes testimonios.

El altoangarino Benigno Alvarez Figueroa, nos cuenta:

"Decían los abuelos que sacaban bastante (apharu) y eso lo hacían chuño, lo echaban al agua para que se haga moraya - *tuntancun*- eso es rico, así decían mis abuelos del apha. También había el *qitailaco*, ahora hay bastante apha - *catatashan* -, está habiendo nuevamente, mis hijos lo recogen y hacen sus morayas y salen blanquitos, antes, había mucho después desapareció, ahora otra vez está reapareciendo. Cuando las papas apha ya no habían, entonces nuestra chacra eran bonitas ¡verdad! ahora cuando está apareciendo el apha ya también está escaseando las chacras hechas por el runa; parece que se oponen o parece que se turnan también..., parece que pasan cargo.

Los illacos de los awichos hay en los cerros, bastante hay en la *sojjas*, al pie de las rocas, ahí siempre crecen, no pueden haber en las pampas; no se le aporca pero va produciendo y produciendo bastante, eso es remedio, *izaños* es remedio para el *jisphay phiti* o próstata, para eso utilizaban los abuelos para curarse, no para comer. Eso se recoge pagando tres *cocaquintus*, no es así nomás, siempre es con devoción de no ser así hay castigo -hay defectos- porque son del viento también, porque sus chacras están en *waquiska*, por eso no se coge ni se come; tienen papas, illacos, izaños, tienen los tres".

El joven, Marcos Huamán Idme, de Yanapampa en La Unión, exterioriza sus vivencias y sabiduría de la siguiente manera.

"Los *apharus* son papas pequeñas, parecidas a la *rukipapa*, eso también comemos, eso se escarba, luego se hace chuño. Luego se pisa para poner al agua -*tuntaycuy*- eso cosecho como un *qeqe*, se cosecha en julio a agosto, eso se hace *tunta* y sale su amargor (jaya) y se puede cocinar en caldo así es rico, sus papas grandes son del tamaño de un pequeño huevo nomás. Hay *añaz izaño*, *illaco*, ajos también hay, el ajo es parecido pero pequeños nomás, también hay su cebolla, eso crece en todas partes, eso no usamos, otros sí tal vez para remedio, o sea son *qitas*".

También en la Unión vive don Domingo Mamani, a sus cuarentaun años de edad, él nos dice respecto a las chacras que conoce.

"El apha ru, eso recién lo escarbamos del *guanumuntun* (montón de guano) que hacemos para el apha ru y para eso necesitamos herramientas, si no tenemos entonces cargamos en nuestra espalda, luego de escarbar hacemos chuño blanco y eso comemos, si no lo hacemos chuño es *pparu* (amargo), son de diferentes tamaños, depende de la cantidad de guano. Si ya no tendríamos semillas de nuestras chacras, escogeríamos los más grandes, pero se debe guardar sólo en la tierra nomás, no puede ser como nuestra papa en la paja, eso se secaría. Nosotros no hemos hecho, pero sí mi papá, contaba diciendo que su abuelo lo mezclaba con un poco de tierra dentro de la casa -*ppampaycuncu*-, y eso se mantenía, seguro eran tiempos escasos, o sea que en los lugares donde crecían las papas ya no habían, entonces sembraban *apharu* en su chacra, pero crecían pequeños y poco nomás, pero cuando le ponían bastante guano se vuelven *rukis* grandes, y así hablaba mi abuelito. Conozco también el *illaco*, eso hay por los *uraycuna* (partes bajas) en los canchones abandonados, es *qjoto* (amargo), no es como nuestra comida y crece idéntico y crece largo, así como en los valles hay zapallo -*wachirparin*- sus colores también son idénticos.... conocemos también los *machu quinuas*, *qañiwás* o *ayaras*, lo usan los curanderos y otros para servir al *machu* en *qintu* con *ayar sara*, *yana sara*".

En su narración, el ayllumasi Jorge Condori Arapa, hace ver también que existen parientes silvestres de nuestros cultivos, y lo presenta así:

"En la sallqa, también tenemos los parientes de las comidas que cultivamos, aunque no lo comemos, pero ahí están, pero si queremos podemos comer también a esas, no es nada malo, entonces tenemos la *ayara quinua*, *ayara qañiwa*; antes cuando ya no teníamos las comidas de nuestras chacras, las *ayaras* se comían, dicen que comían la cebadilla también. Las comidas de la sallqa de por sí nomás aparecen en la chacra que hacemos, será su sitio o qué será pues, pero aparecen, es como un milagro la *ayara qañiwa* y la *ayara quinua* aparecen, entonces esas *ayaras* sin ser cultivadas por la gente donde sea pueden haber nomás, sobre todo las *qañiwás*, en las cañañas abandonadas, en los guanos, en la *jipiña*, solitas se levantan. La *ayara quinua* se levanta sola, pero en las chacras,

junto a nuestras quinuas se levanta (germina), crece y madura y produce, sólo que no lo cosechamos, así son esas comidas. Nosotros (runas), comemos las comidas que hacemos, a las comidas de la salqa casi no la comemos, así nomás están, junto con el pasto aparecen y desaparecen...".

En el Ayllu Koriñahui, vive don Zenón Gomel Mamani, él es nuestro padre, y nos cuenta su vivencia en el campo con las siguientes palabras:

"*Apharu papaqa astanaqacun*. Siempre hay, parece que caminan, no están en un sólo sitio, a veces están en las cabañas antiguas, en las *iphiñas* o en los *machu guanú*; las papitas del *apharu* son pequeños unos y otros grandes; son blanquitas. En otros tiempos, dicen que, cuando no había semillas, el *apharupapa* sembraban, también hacían *chuño* y *moraya*, claro que no he criado, no he sembrado, conozco, he visto, eso nomás. En tiempos de hambre, dicen que se comían los *apharupapas*. *Gene apharu*, *apharu* de papa dulce, se le dice también *atoj papa* (papa del zorro), esos hay en los altos de las rocas (cerro rocosos), sus hojas son como monedas más o menos, verdes son, media lastita es, yo conozco poco. *moraya* de ruki *apharu*, es *moraya* bien blanquita, es como chicle todavía.

Los illacos son rosaditos, menudos nomás se dice *waqaillaco* o *gentil illaco*, aquí en Huancarani cerca del Mallacasi tenemos pues, ese crece igualito al *illaco* que cultivamos, en los rincones de los canchones están, yo decía: aquí hay *illaco*, una vez un vecino me dijo que esto no es *kipa illaco*, es *apharu illaco* me dijo, tiene follaje grande, pero están en los rincones de los canchones, parece una chacra abandonada, crece a su cuenta, pero crece igual a nuestro *illaco*, menuditos nomás son sus tubérculos, quizás haya más grandes cuando se cosechan de verdad, siempre será rico o no eso no sé.

También hay oca, nosotros conocemos como *chulcu chullcu*, es la *kita oca*, cuando yo he escarbado son como *layu*, pequeños y flaquitos nomás son, no son ocas grandes, parecen *qapasu*; esos crecen al pie de las roquitas o junto a la pajita, también están donde antes se han hecho chacras, no hay donde sea, aquí en Siccirani están entre las espinas del *ayrampo*; las hojas de esta oca son igualitas a las ocas que criamos, pero más pequeñitas, cuando mascamos un poco de esa hoji-

ta es bien *chullcu* (fuertemente agridulce) como limón, también le decimos *kita sal de limón* (sal de limón silvestre), es remedio para casos de calor.

La *ayara* qañiwa, es bien conocida por todos, común nomás crece, pero lo que pasa es que de la cañihua que criamos se convierte en *ayara*; eso así siempre es; yo tenía una cañihua bonita, roja, media carmisa (violeta) parecía, después poco a poco cambiaba de color, el grano negro se había convertido; en eso se volvería salqa, ¿no?. Pero tenemos el *ayaraneto*, esa cañihua es pequeña no más, media postrada, como *pilli* parece, sus hojitas son pequeñitas y sus cañihuitas son negritas; hay otras *ayara cañihuas* que crecen bien *saywa saywas* (grandes y erectas) su cañihua también es negra, el sabor de esa cañihua es amarga, lavándolo bien se comía; ahora nomás allá en la pampa hay bastante *ayara* cañihua."

Doña Basilia Apaza, del Ayllu Koriñahui con ancestros en las punas de Palca y Paratía, nos cuenta:

"...el *apharu* papa (ruki) tiene las variedades completas, así hay *cuchampas*, *kapu*, *jatun ruki*; en la puna son grandes; en Vilavila en la paccocha (lugar en que depositan sus deyecciones los animales) crecen los *apharus*..."

"... en Piquisani (lugar aldeaño) el izaño, la oca, y el illaco del *awicho* (deidad de los cerros) es igual a la comida que criamos, están creciendo como en *muta* (un sistema de labranza), cuando crecen llegan a la altura de la cancha, crecen como cualquier pasto, allí hay una mezcla de *apharus*, izaño, illaco, oca, eso es la chacra del *awicho*, la gente no lo escarba, tal vez los animalitos se la comen, sus hojitas, sus tallos son igualitos a la chacra que criamos nosotros, la gente no lo hace; aquí en Mallacasi (otro *awicho*) tiene su izaño junto al camino de los Incas (...) más abajo está su chacra de illacos, para recoger eso hemos pagado coca, necesitábamos para curar a mi hermano Julián, una vecina me ayudó a cosechar, le dimos coca *ñuta*, alcoholcito también quiere, con eso hemos comprado."

"...en una de las islas del Lago Titicaca también hay chacra de los *awichos*, la gente de las orillas del lago van allá, al *awicho* le llevan lo que quiere: coca y otras cosas; cosechan esa chacra (papa,

oca, izaño), hacen la *watía*, lo comen, decían que hay todas las variedades; pero no pueden traerlo crudo, cuando están trayendo se levanta el viento y puede voltear la barca."

3. Chacras de la Sallqa sin parientes criados por la comunidad humana.

A diferencia del muchuy tiempo, en el que todas las crianzas de la *sallqa* eran totalmente comestibles, en el presente se conocen especies determinadas para la alimentación humana. Denota aquí, dentro del año la alternancia de las comidas de la *sallqa* con la chacra cultivada por la colectividad humana.

Respecto a estas chacras el joven Marcos Huamán, del Ayllu la Unión en Yanapampa, nos vuelve a contar:

"Yo conozco lo que comíamos desde niños, comíamos *sancayo* en tiempo de lluvias, cuando las papas ya están apareciendo, y yo hasta hoy sigo comiendo, también comíamos el *jarppa pilli* (planta comestible de las alturas) que es más dulce, ese *pilli* crece en las partes altas y es del tamaño de una palma de mano; también comemos el *chicuro* (planta comestible) que crece en los *acco orcco* (cerros con suelo arenosos) como el Yana orcco, eso es rico, crece dentro de la tierra, flores blancas tiene, hojas verdes, son de flores redondas blancas y amarillas, escarbando se saca su raíz que son bastantes, no es como de la papa y se come raspando y lavando, eso es bien rico, actualmente seguimos comiendo también. Después hay el *jattacco* (planta comestible), crece verdecito en el campo, no hay en todos los lugares, eso se escarba y se come, se cocina picando como a cebolla, en caldito se come, en agua de cebada es más rico todavía, en tiempo de secas ya no hay, sólo en tiempo de lluvias. *Llama llama* (fruto comestible) también hay, eso comemos en tiempo de lluvia, en ese tiempo están ricos, hasta abril, mayo están maduros, igual se come. También hay *ccapaso* (raíz comestible) en este otro lado, hay donde no hay chacra, son de dos clases: *ruki* (amarga) y *qene* (dulce), *ruki* es más amarga se nota por su flor blanca, del *qene* su flor es amarilla y es dulce cuando cocinamos. El *chicuro* (fruto comestible) también comemos, crece en las *ranra raquitas* (partes escarpadas), están maduras para abril es como un arbolito que está pegado a los árboles y luego va floreciendo, tiene tronco verde y sus raíces van a todo lado, se parece al *canlli* (especie

leñosa) y así va floreado y eso comemos, su flor es amarilla y da frutos larguitos como la *taja* (heces) de la llama y es negrito cuando madura, madura en el mes de abril a mayo."

Sobre el tema aludido don Benigno Alvarez cuenta:

"... *chicuru, sancayo, pilli*, se comen de enero hasta abril, el *pullmi* (fruto de una cactácea) el *pullmi es kita tuna* (tuna silvestre), también son remedio esas cosas, la *llama llama* los abuelos nos han enseñado a comer. El *sancayo* no se come todavía antes del 8 de diciembre porque no está todavía bendecido, luego de la bendición se puede comer, lo bendecirá seguro pues el tatito, es igual con el *pilli*, si comes antes, me decían que el piojo me iba a terminar, sólo maduro se comen, si comes demasiado *pullmi*, el *sirqui* (tictes) te termina, eso si comes antes del 8. El *pilli, llamallama, pullmi* son chacras de la santa tierra, también el *ayrampo*, esas cosas son chacras de la santa tierra."

En el Ayllu Koriñahui, mora don Jorge Condori, él por su parte cuenta de la siguiente manera:

"...esas comidas silvestres, las que crecen en los cerros son de varias clases, así las hay para comer cocinado, entre ellas tenemos: *jatacco, ccapaso, chijuro*, también para comer crudo tenemos: *pilli macho y pilli hembra, pullmi, sancayo, ayrampo* (cactácea andina). Esas aparecen para comer cocinadas en tiempos de lluvia. También hay la murmunta que está únicamente en el agua; el *ccapaso* en caldo se come con chuño, también en agua, el *ccapaso* se pica como la papa y el *chijuro* igual como la papa o yuca se pela, se lava y se cocina; la murmunta que aparece en tiempos de octubre y noviembre, está en las acequias o en las orillas de los ríos, es como el *ccocho yuyo*..."

Don Zenón Gomel, al respecto cuenta así:

"...el *jatacco* y el *ccapaso* se comen en enero y febrero, con lechecita se come, también con requesón, yo comía en sopa con lechecita, el *chicuro* es harinoso, son verduras del campo, serían como verduras silvestres. El 8 de diciembre es la fiesta de la Virgen de Concepción, en su misa se bendicen todas las comidas de la *sallqa*, después de eso se comen, decían que ya no es de la *waka*, a eso no se hace mucho caso ahora; de enero a febrero maduran todos, el *pilli* es grueso, el *sancayo* es rico y apretadito, la *llamallama* también. En las alturas tenemos el *jarppa pilli*, es bien rico; estas comidas al hambre ya contemplan; antes cuando yo era

niño, los papás ya no permitían comer por la tarde porque decían que seríamos condenados, están comiendo a sus padres nos decían, todas esas comidas de la *sallqa* no se podían comer después del medio día, solamente por la mañana..."

Nuevamente, doña Basilia Apaza, al respecto nos cuenta su experiencia:

"Los *sancayos* son grandes como papa, el lagarto se lo come, cuando es comido por el lagarto queda rojo a anaranjado, si eso comen las guaguas (bebés) o los adultos se nos hincha el cuello, no es ya bueno comer así. Los perritos también comen el *sancayo* de los vecinos. Cuando era niña yo recogía el *sancayo* harto, era como *alsa* (alimento en recompensa) en *chajmay*, eso allá en Cañihuahuito (su morada) cuando vivíamos en aquellos tiempos, yo me cocinaba temprano, corriendo iba a recoger el *sancayo*, eso me llevaba de día como merienda, eran del tamaño de una papa *imilla* mediana, ahora con tractor lo han metido esas papas ya no habrán *sancayos*. El *pullmi* es bueno para el pulmón, es *llausa* (mucilaginoso), eso la gente comía sea adulto o guagua, por eso la gente de ese tiempo no sufría de los pulmones como ahora, ni tenían dolores del brazo, nada, eso no conocían. Ahora el *pullmi* ya no crece como antes; si no comemos, el *pullmi* con su líquido hay que frotarse los pulmones; hay varias clases de *pullmis*, por los colores podemos conocer, hay unos que son como papa huayro. En tiempo de inicio de cosecha junto a la helada se abren, los ratones comen el *pullmi*, ellos seguro se curan sus pulmones, por ahí cerca hacen sus casas. La *jullunkia* (arbusto) hay en todas partes, es fruta de las *wacas*.

Una vez cuando era niña iba a visitar a mi hermano Julián, en el camino encontré a la *jullunkia*, tenía sus frutos como capulí, entonces harto he recogido, porque era muy rico, a mi hermano le dije: *vamos a comer-* diciendo, *-¿para qué traes?*, me dijo, *-esa fruta es de las wacas no vas a poder ni rezar*, entonces todo lo he botado. Aca en Huancarani también tenemos harto, claro su fruto no se comerá pero su raíz es remedio para muchas enfermedades de la espalda o de la orina, es remedio para los hombres cuando enferman con la próstata. El *ccapaso* y el *yuyu* son bien ricos, con sopita de cebada y lechecita comen. Del *yuyu* sus hojitas se comen en la mañana y tallitos sancochados se llevan para comer de día. El *ccapaso* se come en tiempo de lluvias, pasado ese tiempo su papita se vuelve amarga, no se deja comer, el *ccapaso* en la puna de Vilavila, es como estaca todavía, eso hay que sacar con las manos."

Don Juan Hallasi del Ayllu Tuni Grande, en el proceso de recrear las costumbres de su tierra (Taracco) aquí en Pucará y aprender las de esta tierra manifiesta:

"Aquí siempre hemos aprendido, por ejemplo, a comer el *pilli*, *sancayo*, el *pilli* del cerro es más rico que el de la pampa, a esas comemos como frutas, mis hijos dicen que el *sancayo* es una manzana y cuando yo probé había sido rico, entonces casi siempre comemos, también la *llamallama*, y también el *wilalayo* (una raíz medicinal) es remedio cuando está hervido y se da a uno que está borracho. De eso una experiencia pasó en la comunidad; ya estamos aprendiendo muchas cosas, por ejemplo en nuestra tierra usamos arado, pero aquí hemos aprendido a usar la *chaquitajlla*, con eso ahora avanzamos más y más hondo, no es como el pico por encima nomás. Sí, estamos comiendo de nuestra chacra y de la sallqa, ¿que nos hace falta para que tome más fuerza?."

Por su parte, don Benedicto Arapa reflexiona así:

"Actualmente nadie ha analizado esos alimentos que están en la sallqa: *pillis*, *sancayo*, la *sallumalla* o aceituna serrana como digo yo. La nutrición es igual, pero nadie ha dicho o ha hecho la investigación, por ejemplo del nabo se hace una ensaladita con todo y es eso vitamínico."

4. Ayaras y su utilización.

Todos los granos cultivados parecieran tener sus silvestres ayaras, en especial la quinua y la cañihua. Su utilización es muy particular dentro de un contexto estrictamente ritual, sobre todo en pacto a los *awichos* o en las limpiezas. Sus cualidades alimenticias no están de lado, la ciencia les atribuye alto contenido proteico, dicen que es cura para el raquitismo.

Nuevamente don Benigno Alvarez, quien tiene su casa al pie de un apu importante en su ayllu, cuenta de la ayara:

"...la *ayara* quinua antes se comía mucho, a esa comida ahora decimos *machumicuna* (comida de los *awichus*), de esto se sabe mucho, el grano es de color negro, con eso se hacía mazamorra, *quispiño*, hay veces que lo vence a la quinua, entonces eso cosechamos para comer ahora también..."

Don Zenón Gomel, de la utilización de las ayaras nos cuenta así:

"Las *ayaras* son de los *machus* (cerros donde habitaron los ancestros *gentiles*), los *paccos* conocen muy bien de esto. También hay *ayaras* de maíz y de habas, esas cosas se ponen para el *machu*, es la comida de los *awichus*, esas comidas son utilizadas en los días después del fallecimiento, en la sepultura *pacay* (proceso de limpieza después del fallecimiento), también para las enfermedades provocadas por los vientos de los *machus*..."

5. Wayra cosas y su utilización.

Las quinuas y cañihuas "domesticadas" no solamente tienen a las *ayaras* como silvestres, también hay un grupo de parientes silvestres relacionados a ellos, cuya crianza es algo más específica, es de los *wayras* (viento). El uso de estos parientes silvestres es netamente de armonización en las curaciones de desequilibrios ocasionados por los *machu wayras* (vientos viejos, gentiles).

De la *wayra* cañihua y *wayra* quinua, don Zenón Gomel cuenta así:

"La *wayra* cañihua es del tamaño de la cañihua que criamos, sus hojitas son comunes también, pero *urij* (producción de granos) está dentro de una cosita que tiene la forma de un corazón, su granito es fino como arenita, esa cosita cuando termina de madurar como platito se abre para los dos lados y se salen los granos, eso también es bueno para las cosas del viento. La *wayra* quinua es amarillita, pero otra clase es su crecimiento, su follaje es como *ayara* largo, algo compacto, sus flores son amarillas; cuando madura sus frutos son larguitos como nabo silvestre."

Las *ayaras* y las comidas de las *wayras* tienen la misma utilización en la curación de una enfermedad. De esto don Benigno Alvarez cuenta:

"Tienen completo también, hay *wayra cañihua*, *wayra quinua*, *ayara quinua* y *ayara cañihua*, *wayras* y *ayaras* son distintos, todos son remedios, también hay *ayara sara* y eso lo utilizan los *jampicuj* (curanderos) con eso nos hacen *picharascca* (limpieza ritual) y con eso nos hacen andar bien, nos arregla la

misma cosecha del viento, las *wayra* cañihuas y quinuas entran en el *qapachi* (sahumado), los de la *wayra* al *qapachi* y las *ayaras* a la *picharasca*."

Constatando que todas las crianzas de la *sallqa* son remedios, don Juan Hallasi reflexiona:

"Claro, por ejemplo, para casos de calor me puedo cocinar un caldo de nabo silvestre, con nabos me puedo bañar, sólo que todo debe ser a tiempo, porque cuando es demasiado tarde ya no se puede hacer mucho, *mamacañihuas* (ayara cañihua) o *qita* plantitas (plantas silvestres) son remedios, según yo veo son más fuertes, o sea nosotros mismos nos estamos curando."

6. Asilvestramiento.

En una reunión de *yuyaychanacuy* (intercambio de experiencias) los chacareros del Ayllu Alto Quepa decían:

"Las quinuas que se come el ganado se vuelven *ayara* en el campo, pero eso es rico, en *quispiño* sale más rico. Las comidas criadas por la comunidad humana se vuelven silvestres y son distintas."

De la vivencia que tuvo en su chacra don Benigno Alvarez, cuenta lo siguiente:

"Si nuestras papas quedan en *qipa* (papas que quedan del cultivo anterior en el terreno), esas se *salqayan*, se vuelven *salqa* (silvestre) o sea se vuelve viejo pero no desaparece dentro de la tierra. Están *qallwa* (que pone resistencia al masticar), se pueden encontrar en el *chajmay* de 5 a 6 años, ahí están esas papas, están pequeñitas, *urwayapun* (se vuelven sin capacidad de multiplicación) así como la vaca y la oveja se vuelven *machorra*, así se vuelven duro".

Por su parte, don Zenón Gomel nos dice:

"Don Manuel (pariente suyo) *cañihua* blanca, cerca de su casa no había recogido todo el año pasado, se había convertido en negro, *ayara* se estaba volviendo, de verdad se estará haciendo *sallqa*. Hay variedades de *ayara* cañihuas que por más que nosotros sembramos una *cañihua* purita, siempre en la cose-

cha encontramos *ayarita*, ¿qué pasará pues? pero siempre hay, será por herencia o no sé, así de esa manera siempre estamos comiendo un poco de *ayara*, la quinua *ayara*. También de la quinua que criamos, mayormente de la variedad *ccoyto* y de la *antahuara*, las panojas y otras cosas son parecidos, pero el grano es negro y amargo. Esta *ayara* sí se come, una vez he traído y lo he pelado, he cocinado *pesqe*, es bien rico y pegajoso cuando se come, también podemos hacer *quispiño*. De la cañihua y de la quinua sí puedo afirmar que se vuelven *sallqa* (silvestre)".

7. Domesticación.

En el mundo andino, particularmente en Pucará, todo tiene su tiempo o su lugar dentro de una ciclicidad. El momento presente pareciera no ser de plena *domesticación* de las crianzas de la *sallqa*, aunque sabemos que los apus eligen a una persona para criar su chacra, pero no sabemos quién y cuándo puede ser. Los testimonios señalan que, los *muchuy tiempo* son momentos de mayor conversación y por lo visto de domesticación de cultivos, esto puede ser muy relativo. Un runa cuando requiere de la chacra de Apu hace un trueque o compra, dando a cambio aquello que el Apu o lugar prefiere. No todos los runas tienen esa capacidad.

El momento de domesticación no es evidente, don Domingo Mamani del Ayllu la Unión, nos cuenta un suceso anterior:

"Ahora no hacemos, pero podemos hacer como lo hacían mis abuelos, podemos criar el *apharu*, para semilla podemos escoger los más grandes eso se guarda con tierra nomás, sino se secaría, por ejemplo: podemos escarbar harto y en tierrita lo *phinamos* (almacenamos), entonces en el mismo nomás se conserva; mis papás y sus abuelos así lo hacían; eso hacían en tiempos de escasez; después cuando se siembra se convierte en *ruki*".

Don Jorge Condori del Ayllu Koriñahui dice:

"Si no tuviéramos semilla en la chacra, de todas maneras de la *sallqa* tomaríamos las semillas, haríamos como chacra primero en las *jipiñas* (cabañas), también en las *ccalpas*, la papa *apharu* empezáramos a criar, con eso nuevamente podemos tener vida, ¿qué podemos hacer si no tenemos comida?, porque esas comidas (*apharus*) donde sea están nomás, incluso allí donde la gente no puede estar, si nosotros los humanos empezamos a cultivar, ellos más mejor pueden producir, igual crece cada año, como nuestras comidas, sólo que nosotros no recogemos".

Don Romualdo del Ayllu Queñuani Bajo, recordando tiempos de antaño, cuenta:

"Antes la vida era muy hermosa, ni siquiera habían las heladas, tampoco habían los gusanos, y si había era poco nomás; todo lo hacíamos en su hora, no en *wañu* porque se puede perder. Si no había comida el *apharu* cosechábamos, el *apharu* crece en el suelo, lo preparábamos como a nuestras papas, si lo sembramos dá muy bien, crece en los lugares de guano y hay de todo, esas comíamos antes, especialmente cuando queríamos, y hoy también poco ya."

Y don Zenón Gomel por su parte manifiesta:

"Pero si criamos de la salqa, ¡no sé cómo sería pues!, cuando ya no tendríamos nada qué comer, entonces sí podemos empezar a criar."

8. Algunas crianzas del agua.

El agua, miembro de la colectividad natural también es criadora de muchos alimentos periódicos. La visión respecto al agua es la de una madre, "unu mama". En sus formas temporales y permanentes cría alimentos, la comunidad humana sabe reciprocitar con ella en su momento. Respecto a esta chacra nuestro amigo y altoruna Marcos Huamán, de la Unión nos dice:

"La *murmunta*, hay en las *qochas* (lagunas), ahí dentro hay, hay en la *qochas* del colque, se saca del agua y se cocina en agua de cebada, es igual que *chuño* en tiempo de lluvias, a mi parecer madura antes de las cosechas nomás, o sea que no se turnan porque aparecen casi juntos, si se turnarían sería bueno."

Don Zenón Gomel Mamani, en forma muy breve, nos dice su forma de crianza en el unu (agua).

"A la *murmunta* se le dice también *sangarara chuño*, es como bolita, parece *taquia* de llama, me cocino sopita de cebada con lechecita."

Nuestra madre, la señora Basilia Apaza, demuestra su cariño y forma de conversación con las chacras en agua, y nos cuenta.

"La *murmunta* aparece en tiempos de lluvias, hay grandes y chiquitos, los grandes son del tamaño de la papa, para comer es bueno, preparamos sopita de cebada con lechecita, con eso rico se come la *murmunta*."

Taraco, está ubicado cerca al Lago Titicaca, y es la santa tierra Pachamama de don Juan Hallasi, y él nos cuenta su vivencia:

"En nuestra tierra también hay, por ejemplo el *chullu* lo comemos desde pequeño; yo cuando era niño, tenía mucha hambre, entonces con mi papá íbamos al lago en tiempo de lluvias que son también meses de hambre que es desde noviembre hasta marzo. Ese tiempo arrancamos el *chullu* probando si está rico o no, su sabor es agradable, son de color amarillo, el rojo es más rico y eso lo arrancamos, se parece a la caña, con eso pasamos el día y todavía nos traemos para la casa y es muy nutritivo. El *sippi*, es la raíz de la totora, no sólo eso, también hay *llachu* al que probando recogemos para los ganados, eso me parece el chupete, bien rico es."

9. Animales de la Salqa.

La interpenetrabilidad de los miembros del Pacha, hace que todos seamos lo mismo, de ello se desprende que *todo* es *todo*. En este mundo de siempre, recreándose y regenerándose, se tiene muchas narraciones, que dichas de un modo académico serían "mitología andina", dan cuenta de que los animales en algún tiempo tenían formas humanas, estos miembros del Pacha ahora son miembros de la salqa. En ese contexto, el hombre andino tiene una manera muy especial y fina de relacionarse con ellos. Al amparo del apu Huayna Roque Achachaqe, vive don Benigno Alvarez y él manifiesta:

"A nosotros nos cría la *Pachamama*, sobre ella hacemos quinua, hacemos chacras, papas, izaños, todo, también crece de ella. El añaz, zorro, son animales de ella, y los cría la santa tierra, también por eso Dios tatito siempre había creado los animales de la santa tierra. Si tú cazas una vizcacha, la santa tierra te despacha a otro lugar y ya no puedes vivir ahí donde vivías antes, por eso no se molesta a los animales, es como su chacra y no le molesta a nadie, a nadie le dice: *-críame*. Igual sus *illacos* no dicen a nadie: *-apórcame*, crece solo, lo hace crecer la santa tierra."

En cada lugarcito de esta Pacha, existen muchas formas de criar chacras, y alimentarse de ellas en algún momento, una muestra de ello nos presenta el wiracocha Marcos Huamán.

"*Pato runtu* (huevos de pato), hay en las riberas del Colque, yo sabía encontrar uno, dos o cinco y luego lo llevo para cocinar, no podemos coger al pato porque es salvaje y se vuela; igual es con las *pesaqas*, sólo encontramos su huevo y él se escapa, también

sabía encontrar el huevo de la *huallata* y del *kio* que son *chejche oqe*, algo diferente al huevo del *lequecho*, cuando me encuentro también me cocino en frito. Del huevo del *lequecho*, cuando eres joven todavía comes nomás, pero cuando ya eres de edad ya no te da sueño (no puedes dormir), también el huevo del *lluthu* como yo."

El criador Domingo Mamani, nos cuenta de sus habilidades y también resalta la diversidad de alimentos que se consumen en el campo.

"Los *salqapatos*, más bien normal lo comemos, los cogemos a ellos o a sus huevos en las lagunas y los sancochamos, en la sartén se termina -*wachispa tucucun*, desaparece. También sé pescar *pesaqa*, entonces cuando lo ves, corres un poco y lo haces dormir bonito -*jipircun*- dentro de las pajas y si tienes mano recta con piedra le arrojas o con algo lo golpeas y a veces se rompe las alas o le damos en partes débiles y ahí quedan, así lo agarramos, otros cogen con tojlla."

Don Jorge Condori Arapa es una persona que ha recorrido distintos lugares, en los cuales ha aprendido y recreado muchos saberes, y hoy nos dice:

"A mi parecer los *salqa* animales son crianzas de la santa tierra, son *salqa*, pero la *pesaqa*, el *lluto* son gallinas de la *pachamama*, después, la vicuña, taruka son ganado de la *Pachamama*, así puede ser, porque no necesita que nosotros lo pateeemos o lo cuidemos, nada de eso, ellos están donde quieren y andan como pueden. La vizcacha es la mula de la *Pachamama* y hasta los pajaritos son animales de la *Pachamama*, no podemos criarlos, si lo criamos por ejemplo: a la *pesaqa* o al *llutu*, ellos llaman a la pobreza, ellos son para vivir en la pampa, en el cerro, claro que hay gente que los cría, pero no lo podemos hacer como a los animales que criamos. Los *salqa* animales son remedio para nosotros, la sangrecita, el huesito, su pelito, todo pues es remedio, pero si queremos, podemos comer."

10. Turno o Cargo.

Una de las características del mundo andino, es la ciclicidad. Las circunstancias son de tránsito nada más, no de algo absolutamente acabado. En la crianza simbólica de las tres colectividades, la mayor expresión de cualquiera de ellos tiene que ver directamente con la armonía, afianzándola o desequilibrándola, este proceso es una expresión de afianza-

miento, es el cargo para armonizar la continuidad de la vida. Este cargo cualquiera de las tres colectividades puede asumirlo indistintamente, no todos asumen el cargo simultáneamente sino que hay una alternancia en el ciclo regenerativo.

En los testimonios que presentamos a continuación, se puede apreciar que existe un entendimiento entre los runas con las diferentes chacras que suelen tener a su disposición, con cuyos frutos ha logrado pasarlo bien aún en las circunstancias más difíciles.

Resaltando la crianza con los *awichos*, mama Basila Apaza nos dice:

"Los *awichos* nos dan su comida, para que nosotros las gentes nos curemos, será que ellos mismos nos entran, para eso su misma comida es bueno, nosotros le pagamos *cocañutu*, *Ilijta*, *awicho: dame para remedio*, diciendo; o sea entre ambos lados nos criamos o nos curamos."

En una oportunidad, conversando, sobre los turnos de las chacras de la santa tierra con los del runa, don Benigno Alvarez, contaba de la siguiente manera:

"Creo que sí se turnan, porque cuando nosotros estamos cosechando ellos ya no están, entonces sí se turnan.

Si los *apharus* han habido bastante, entonces nuestras comidas son menos, o sea se están turnando, entonces si se terminan nuestras chacras podríamos comer los *apharus*, pero creo que no habrían ya tiempos como antes, eso según yo pienso.

Si ya no tendríamos nuestras semillas, conseguiríamos de otros lados, también del *apharu* podemos tomar las semillas y sembramos, eso sí ya sería *muchuy*, ¿qué podemos hacer pues?, entonces volveríamos atrás, en ese tiempo de nuevo comeríamos el *ayara* o *machu quinua*, de la salqa volveríamos a criarlos para que nos críen y así serán criados, y sólo en esa condición podemos hacer, no puede ser por toda la vida, eso sería turnos. Como decían siete años *muchuy*, siete años bueno, en esos tiempos comidos de *pilli* que juntábamos por las tardes por atados nomás dormíamos, a veces nos darán agüita con sal o azúcar y nada más, así es."

Domingo Mamani, de la Unión, dice al respecto:

"Sí, un poco nomás se interrumpen, un poco nomás se separan, cuando están apareciendo las comidas de las chacras, las cosas de la *salqa* están ya desapareciendo, no están juntos, sí."

En el mundo andino, siempre se habla de cosas que en sí se dan, pero de una manera cíclica, tal cual es la ocurrencia de una temporada de heladas o fiestas chacareras. Dentro de este marco, se refiere a los turnos don Zenón Gomel, de la siguiente manera:

"El hambre comienza en *santos* (noviembre), después sería San Andrés, a esta fecha decimos: *San Andrés ccaltilagua* (sopa o mazamorra ralita), de esa fecha inicia la *lapaca* de la gente, más o menos desde la conclusión de la siembra la comida escasea, en enero o febrero el *taqe* (almacén) está debil pues. Muchas veces hay *ayni* de comida, en ese momento aparecen las comidas de la *salqa*, como verduras aparecen, en esos momentos de hambre, niños, adultos, todos nomás recogen esas comidas. Ahora incluso llevan para vender, eso hacen por sus cualidades curativas; esas comidas en esos momentos ayudan o remplazan a la despensa; después de esa época esas comidas de la *salqa* cambian de sabor; el *apharu* se cosecha después de la siembra, por ejemplo: en diciembre, en ese tiempo se comía."

El punto de vista del señor Juan Hallasi, es el siguiente:

"Por ejemplo, el arroz proviene de la costa, están con venenos y con riego, pero no son buenos como alimento, sólo lo comemos para balancear, esto cuando nos empalagamos con algunas de nuestras comidas. Los nuestros son más ricos y nos agarra o sostiene más del hambre. Comprando nomás todo nos terminaríamos, tenemos nuestras chacras que se deben hacer bonito, cuando una chacra se hace bonito hay comida, si no se hace con cariño no hay comida, la chacra debe ser limpia, sin *qoras*, si están con *qoras* le come la helada.

Si ya no hay comida en la casa, existen comidas silvestres o *qitas* a los que no estamos valorando y a eso deberíamos de recoger para comer, cuando no tengamos con qué comprar, se puede recoger *mamaqañiwa*. Si lo hiela todo, también puede prenderse normal, porque son resistentes a la helada, si vemos que cuando cae la helada esas siempre se quedan, ¿por

qué no puede prender en nuestras chacras?, yo tengo la experiencia de mi padre, cuando vivíamos en Taraco, él sembró nabos, *mamaqañiwa* que aún en año seco produce, igual hay en cebada una que resiste a la helada y con eso nos sostenía igual o normal, es que también hay que conocer los terrenos donde coge la helada, *Mana wananachu*, o sea que no se debe tener miedo, hay que seguir sembrando, hay que seguir trabajando."

11. *Wacas Illas.*

No hay una diferenciación física entre ambos, tampoco de definiciones. Son las sensibilidades las que hacen sentir, es uno mismo en distintas circunstancias, asumiendo el rol de armonizador en cualquier "dimensión" del Pacha. Generalmente a las illas se les llama también *enccancho* (espíritu), pero asociado a algo físico y dependiendo de la circunstancia puede ser meramente espiritual. El elocuente testimonio del señor Jorge Condori, resalta lo enunciado:

"Así es pues, en la puna de Calca (en Qosqo), está el Puerto chaypa, en esa Chaypapata hay una laguna, de ahí nace el agua para el otro lado y para este lado de Calca. Esa laguna es grande, allí había habido la *waka* de la papa o *waka* de la moraya, en el agua hay un costal tirado, idéntico al que nosotros tenemos, así como podemos empujar un costal abierto, si éste se echaría, de su boca ¿hasta dónde todavía correría la papa?, así igualito esta tirado el costal en el agua, así como papa o misma moraya. Esa había sido la *illa* de la papa, la *illa* de la moraya o su Apu. La gente del lugar me contaba diciendo que era la *illa*, la *waka* decían. Cuando de ella yo preguntaba, me decían que la papa de por sí nomás aparece en los ojos de agua, de las faldas de los pequeños cerritos que allí están, vienen como ríos, de ella dicen salen las papas, entonces están en los cantitos de los ríos. Ellos dicen que esas papas se recogen, entonces muy bonito con devoción lo siembran y esa siembra bonito produce. Ellos porque han sembrado así, por eso nomás han aparecido esas papas de nuevas clases, ellos tenían las clases completas, esas papas no hay en otros sitios, aquí en nuestro sector tampoco hay esas papas, en la puna de Calca siempre de toda clase completo están, cada uno con nombres distintos, así me han dicho de las papas que me han invitado, eran recogidas de esa laguna. Si tiene la *illa*, el *apu*, la *waka*, de ellos estará naciendo las papas, esas estarán recogiendo y sembrando, así había sido eso.

También en el camino a Arequipa, yendo de Santa Lucía, pasando por la Ccasa, hay una laguna grande, allí yo he visto choclos de maíz, son todos mirando hacia arriba, así como nosotros podemos poner varios maíces con sus choclos sentados, así a la vista están para ver en el agua, están dentro del agua; eso lo vemos desde la carretera, su nombre es *Saraccocha* (laguna del maíz), esos choclos son grandes más o menos así (del tamaño de un humano), por eso desde lejos se ve, claro que son así, pero en el agua se ven grandes, de la orilla de ese lago empieza la subida para Arequipa. Por nuestra zona no he visto una *waka* de comida, de ganado sí hay."

12. Reflexionando prospectivamente.

Presentamos algunas reflexiones sobre cómo sería en el futuro la actitud de la comunidad humana, respecto a la crianza de la *salqa*. Nuestros *ayllumasis*, tienen cada uno su punto de vista, en primer termino don Jorge Condori, dice:

"Ahora la nueva gente, ya no saben de esas comidas, pero si pasara una carencia de comidas tendrían que comer las *salqa micunas* de cualquier manera. Cuando ya no haya nada, entonces si pueden comer el *apharu papa* o las quinuas y cañihuas pueden recogerlos, pero mientras tengamos nuestras comidas, ¡qué van a comer!. Antes con trabajo traíamos las comidas de otro lado yendo en viajes con llamas, esa comida lo traíamos con cariño, ahora hay frutas de todos lados, llegan en carro, como sea traen, la gente se acostumbra a eso."

Atendiendo a una curiosidad, preguntamos a don Romualdo: ¿sería bueno comer los alimentos de antes?. El nos contestaba de la siguiente manera:

"Sí, antes se recogían *qitamanzanas*, *kapasu*, y eso ya no conocen los jóvenes de ahora, los *punarunas* están comiendo *apharu*, se cosechaba del suelo, ellos están *lattalatta* todavía."

Don Benedicto Arapa, es una persona que ha caminado en diferentes lugares desde su juventud, y ha visto en sus andanzas las cosas que se dan con las personas de menos instrucción educativa, por eso en una oportunidad refería que salvo su fuerza en el trabajo bruto, los cholos no podían acceder con facilidad a puestos altos, por esa razón, pese a tener habilidad para muchas cosas, retornó hace relativamente poco tiempo a Queñuani Alto para hacer su chacra, y en esta oportunidad se refirió al futuro así:

"En primer lugar, tenemos nuestras chacras de papas, quinuas y hasta de *ayara*, y eso no sabemos aprovecharlo bien, pero son los mejores alimentos; los fideos, el arroz son solamente rellenos, lo que producen los campesinos son buenos como por ejemplo la mazamorra diario que es la cal que fortifica los huesos, por eso los huesos de la gente del campo son más gruesos y son resistentes en la chamba, algunos no estamos valorando, pero también no podemos vivir comiendo la misma comida nomás. Los que vivimos en el campo debemos saber Challcar osea intercalar: dos días mazamorra, dos días *pesqe*, dos días cebada *lawá*, eso es nutrición para los niños. En el caso de las *yapitas* que se reparten en el hospital a mi parecer son engaños, para mí lo primordial del campesinado, lo principal, es su alimentación. Por eso cuando yo fuí al lado del norte del Perú, me preguntaron: ¿de dónde eres?, y al saber que soy de Puno decían: *-ya, al cholo hay que darle el trabajo, porque todo serrano es siempre jairo resistente*. Las puertas están abiertas para el trabajo. Si nuestros hijos comen nuestros propios alimentos, siempre rendirán en cualquier trabajo que se nos presente."

En este pequeño artículo ASAP, presenta la forma de ver y sentir la vida en la cultura pukara, y como se aprecia, tiene un marco chacarero ligado a la alimentación de los runas, los saberes o testimonios descritos dan cuenta de que son mejores los alimentos andinos que los industriales, y que también la diversidad está en manos de las *wakas*, el cariño y la sintonía armonizadora de esta crianza.

GLOSARIO

<i>Awichos</i> :	Referido a ancestros, se aplica relativamente a las deidades.
<i>Apharu</i> :	Equivalente al silvestre de las plantas cultivadas.
<i>Altoruna</i> :	Poblador de las partes altas (<i>Punaruna</i>).
<i>Añaz izaño</i> :	Izaño del zorrino.
<i>Astanaqacun</i> :	Palabra con que se refiere a trasladarse.
<i>Avoció</i> :	Equivalente a proceder ritualmente.
<i>Catatashan</i> :	Cuando está habiendo otra vez.
<i>Cocaqintu</i> :	Hojas de coca intactas, enteras, en ritual.
<i>Ccalachos</i> :	Pellejo depilado, de animales.
<i>Charca</i> :	Escarabajo que aparece en tiempo de lluvias.
<i>Challwa</i> :	Peces.
<i>Chajmay</i> :	Roturación o barbecho.
<i>Chejche oqe</i> :	De color plomo jaspeado.
<i>Chicuro</i> :	Raíz, tubérculo comestible, andino.

<i>Choqa:</i>	Ave del lago Titicaca, y de lagunas altas.
<i>Chullcu:</i>	De sabor agridulce.
<i>Chullu:</i>	Parte de la totora.
<i>Ispi:</i>	Pececillo que vive en el lago Titicaca.
<i>Jisppay ppiti:</i>	Retención urinaria.
<i>Jarpa pilli:</i>	Especie comestible andino, en tiempo lluvioso.
<i>Jipircun:</i>	Se refiere a la posición que toma alguien procurando esconderse.
<i>Jipiña, iphiña:</i>	Lo aledaño a la vivienda rural.
Guanu monton.	Machu guanú: Relativo a rumas de guanú fresco, o de años anteriores.
<i>Kita:</i>	Para referirse a lo silvestre, equivalente a salqa.
<i>Kasa:</i>	En columna de cerros, se refiere a una garganta.
<i>Llamallama:</i>	Fruto de planta silvestre, es comestible, entre febrero y marzo.
<i>Lasta:</i>	Referido a tendido.
<i>Layo:</i>	Trébol.
Lapaca:	Nombre con que se conoce andinamente a la época de poco pasto para los animales y alimentos para la humanidad.
<i>Mamaqañiwa:</i>	Cañihua silvestre.
<i>Muchuy:</i>	Se llama así a la época de "carestía" o escasez.
<i>Micuna:</i>	Alimento.
<i>Pana:</i>	Ave que vive en lagos y lagunas.
<i>Pullmi:</i>	Fruto de cactus, se llama también tuna andina.
<i>Phuyucusqa:</i>	En comida, cuando se pone un poco de harina para espesar.
<i>Pparu:</i>	De sabor fuerte, no agradable.
<i>Ppampaycuncu:</i>	Se refiere al acto de tapar con tierra.
<i>Kipapapa:</i>	Se dice así a la papa, que durante la cosecha no ha sido recogida.
<i>Qarachi:</i>	Especie de pez que vive en el Lago Titicaca.
<i>Qapasu:</i>	Raíz comestible andina.
<i>Qochayuyu:</i>	Especie de vegetal acuático.
<i>Qepe:</i>	Atado o bulto, para ser transportado en la espalda.
<i>Qjoto:</i>	De sabor amargo.
<i>Ranranra:</i>	Espacio de terreno con rocas de difícil acceso.
<i>Sallumalla:</i>	Especie comestible andina, semejante a las aceitunas.
<i>Salqapato:</i>	Pato salvaje o silvestre.
<i>Salqaquinua.</i>	Se refieren también a las quinuas ayara.
<i>Sayhua.</i>	Erguido, parado en forma vertical.
<i>Sojjas.</i>	Pedregal, terreno con bastante piedra.
<i>Tucucun.</i>	Para referirse a -se acabó, se terminó, culminó.
<i>Tuntaycuy:</i>	Sumergir y mantener algo en el agua, especialmente los tubérculos andinos.
<i>Tojlla:</i>	Especie de trampa para capturar perdices.
<i>Uraycuna:</i>	Partes bajas, geográficamente.

Wachirparin: Comunica la idea de irradiación.

Waqailaco o *gentil illaco:* Illaco de las waqas.

Yaraqay: Sensación de hambre.

Yuyu: Plantas y hojas tiernas, que se usan en la alimentación.

VII. Chakrafaga Llapanchikmi Uywanchiq.

Todos Criamos la Chacra.

Yuri Cconislla Ventura
David Cconislla Ventura

Asociación Wari Ayacucho. ANAY .



VII. Chakrataga Llapanchikmi Uywanchiq

Todos Criamos la Chacra.



INTRODUCCION.

Los artículos y textos que compartimos en el presente trabajo, forman parte de las experiencias de interaprendizaje, de los integrantes de la Asociación Wari Ayacucho/AWAY. En el proceso de acompañamiento que realizamos a nuestros hermanos campesinos en el distrito de Socos, Ayacucho, venimos entendiendo, nuestra cultura viva y peculiar forma de vida aquí en los andes, en el marco del Programa de “Vigorización de la Chacra Campesina Andina” que compartimos, en varios departamentos del Perú con la participación tutelar del PRATEC.

Cabe mencionar, que al referirnos a la crianza de las chacras del Señor Huamaní (Apu, deidades, waca) los campesinos comparten su saber, con cierta discreción haciendo notar algo de recelo sobre el tema, el cual consideramos, que puede ser por el respeto a lo sagrado que es el señor Huamaní o una consecuencia del menosprecio cultural hacia nuestra sabiduría por parte de la cultura dominante que es occidente. Pues pese a ello la condición de equidad y la comprensión de corazones de los técnicos de AWAY y los comuneros, hizo posible que brote el cariño y el haber compartido estos saberes de nuestra cultura viva, al referirnos a los “Parientes silvestres de las Plantas Alimenticias Cultivadas en los Andes” que en el quechua sería “kausay kunapa purun ayllun”.

1. Chakrataqa Llapanchikmi Uywanchiq. Todos Criamos la Chacra.

Desde la versión oficial, la preocupación en buscar el bienestar material de la población humana, cuando se refiere a la agricultura, está orientada a lograr la mayor producción y productividad, para la satisfacción de las necesidades del “campesino” en el Perú. En este esfuerzo, no se reparan los demás componentes de la naturaleza, que desde la concepción de la ciencia y la tecnología, están ahí, como recursos para que la humanidad los aproveche y los explote, por tener el don de ser animal racional.

Contrariamente a este modo de ver del Pacha o “naturaleza”, el habitante soqueño tiene su manera peculiar de concebir nuestra vida, al referir que Kaypachapi Kayvidapi (en este pacha, en esta vida) todos participamos en la crianza de la vida de la chacra, por eso todos (los runas, las vacas, la sallqa) tenemos chacras de cultivos, y tenemos animales e hijos; todos somos parte de ello y todos nos debemos respeto mutuo, los unos a los otros. Al respecto don Porfirio Quispe Ventura, del Ayllu San Isidro, comunidad Chunyaq nos dice:

“Ñuqanchik Qinamiki (así como nosotros) los señores Huamani también tienen sus chacras, sus cultivos, Hampi Qorachacuna (hierbitas medicinales) sus animales, incluso nuestras vacas, ovejas, burros, son de ellos, nosotros somos como su *michipakuq* (pastores) nomás; por eso el primero de agosto *chaninchamuniku* (damos un buen pago, ofrenda) y le pedimos, le rogamos, para que nos de más y nos cuide y ampare de todo, así como de las enfermedades”.

También don Zenobio Ventura Janampa, del Ayllu San Miguel de Wirpis, nos dice:

“Ah, señor patrón Huamani, así como nosotros; él también *wawayuq churiyuqmi* (tiene hijos, tiene bebés) para ellos es lo que siembra; por ejemplo delante del señor Hatun Punku; Huillccanca (Apus) en sus costados hay bastante de estos cultivos *purun kausaycuna* (cultivos silvestres); mashua, oca, olluco, papa, etc. de toda clase y mezclado eso decimos *humanipa tarpukuyinmi* (siembras del huamani)”.

Es así que los cultivos que no son comestibles para la comunidad humana, es pues para las deidades, las huacas, la sallqa. Aún nuestros antepasados los gentiles siguen teniendo sus cultivos, del mismo modo los santos de la religión cristiana han sido incluidos como chacareros en la cultura de Socos. Como nos dice doña Anatolia Ventura Quispe del Ayllu Away.

“Mayormente como *kita kausay* o *gentilpa kausaynin*, conocemos al cultivo de los Huamani o de nuestros antepasados, además crecen en lugares encantados “feos” por eso decimos que es la chacra y siembra de ellos, papa, oca, olluco, quinua, achita, maíz, mashua, etc., esto es del señor patrón (Apu Huamani) y respetamos, sino, nos puede castigar”.

La señora Anatolia continúa su relato:

“Un día, el tío de mi mamá, que ya es finado, encontró una chacrita en *iriasito* (pedacito de chacra pobre) allá por Ccacca Kucho (Huamani) había, papa, oca, olluco, quinua, *qapincho*, etc. todo había; él decía: *todo esto está por gusto, qintilpa mikunallanñam* (comida de los gentiles nomás ya es), diciendo eso, lo había arrancado, botado, entonces en su sueño le había revelado diciendo: *Imapaqmi chaqururanki* (para qué lo has quebrado, malogrado mi huerta), *kunanmi sipirusayqui* (ahora te voy a liquidar); por eso mi tío ha pedido perdón llevando una mesa puesta. (ofrenda al señor Huamani)”

La señora Anatolia agrega:

“En Socos los santos cristianos y sus animales como la Mama Asunta, Tayta San Cristóbal, Tayta Amo, entre otros tienen su chacra, a quienes en su momento le ayudamos a trabajar, así ellos también nos ayudan”.

2. Parientes silvestres de las plantas alimenticias cultivadas en los andes.

Al referirnos a esta expresión, en el quechua se puede resumir así: *Kausaykunapa Purun Ayllun en los Andes*.

En las reflexiones que compartimos con los comuneros, respecto a este temas surgen las preguntas: ¿En tiempos muy antiguos habrían habido cultivos que hoy en día nos sirven de alimentos? Si no había ¿Qué comían nuestros antepasados?.

A estas preguntas los comuneros, casi no le dan mucha importancia, toda vez que para el campesino su modo de vida no es pues un mundo de análisis y de explicaciones, como dice Eduardo Grillo “vive nomás en su mundo tal cual es”. Pero aún así nos comparte algunos de sus saberes, como dice don Heraclio Quispe Ortiz del Ayllu y comunidad de San Rafael:

“Qalachapam kausaypaqa purum ayllunqa kan (todos los cultivos tienen sus parientes silvestres), de dónde sino habrían provenido nuestros cultivos, hay del maíz, quinua, achita, calabaza, papa, oca, olluco, mashua, etc. claro eso nosotros no cosechamos”.

Estas plantas silvestres habrían sido refrescadas y domesticadas en conversación con la comunidad humana, las deidades y la Sallqa como nos dice don Víctor Huayhua Huamani del Ayllu Vilca, comunidad Yanayacu:

“Nuestros abuelos los inkas nos han dejado a nosotros *wawanman*, *churinman* (sus hijos, sus bebés) *yachayninkuta* (sus saberes) en palabras; por eso dicen que del maíz, hay un pastito llamado *saraq saraq*, que hay bastante al lado del señor Keruray (Huamani), crece con sus ramitas como maíz, su frutito de eso, nuestros abuelos los inkas, o no sé, habían sembrado, entonces poco a poco habían probado y crecido igualito que el maíz, *mikunanchik sara* (maíz que comemos), esto habían sembrado en estaquitas, como en la selva todavía, de esto habían salido plantitas que hoy en día llamamos maíz almidón, otro morocho, otro *kompitis*, *chulpi*. De esto habían probado en cancha, entonces almidón no reventaba se había quemado y el morocho reventó más o menos, entonces el *chulpi* que le decimos *pillpintupa raprachan*, ese sí había reventado bonito, de esas pruebas ya hoy en día nos agarramos”.

De otro lado doña Anatolia Ventura Quispe del Ayllu Away, nos dice:

“Mi abuelita me ha contado que la papa: primero había, lo que llamamos *sacapo*, esto habían sembrado los gentiles luego de varias pruebas había cambiado al *araq*, después apareció, *paspa papa*, luego el *allccay* así iban apareciendo otras clasecitas”.

En este sentido, los campesinos soqueños, a su modo indican que las plantas alimenticias cultivadas tienen sus *purum ayllu* (parientes silvestres), que en su visión han tenido que ser *paqarimura* (progenitores) lo cual denominan *kausaycunapa*, *mama taytay* (la mamá y el papá de nuestros cultivos y semillas), a los cuales se les tiene bastante respeto ya que son considerados como la siembra o cultivo de los antepasados gentiles o del señor patrón

Huamaní (cerro protector), los mismos crecen en *purumpi* (forma silvestre). Lo cierto es que estos cultivos crecen en mayor abundancia cerca a los cerros tutelares (Huamanis) de Socos, como dice don Juan Curi Cancho, del Ayllu Llunchi:

“Señor Huamaní Waqtampin (a los costados del Huamaní) hay grandes chacras de papa, oca, olluco, mashua, quinua, etc., se encuentran ya como sembrado, encima de los pedregales, en las rocas, nunca desaparecen, aunque comen bastante los chanchos, por ejemplo en la chacra del señor Suytu Lihua (Huamaní), papa, olluco, oca, está como monte ya, en esto pastan los chanchos bastante”.

Estos cultivos que son de la comunidad de las wacas o deidades, además son de la *sallqa* o naturaleza donde también se encuentran los animales, en algunas comunidades los campesinos conocen algunos cultivos silvestres, como el *atoqpapam*, el *atoqpa ollucon*, el *atoqpa occan*, el *atoqpa mashuan*. Como nos dice don Edmundo Quispe Janampa, del Ayllu San Cristóbal, Llaqta:

“*Purumpi llutampi* (en el campo silvestre) que crecen los granos como la *kita* quinua, *kita* achita, *kita* habas, mostaza, etc., ya son pues *espírituchakunapa mikunan* (comida de los pajarillos) es por eso que dejamos en la chacra algunos granos”.

En un mundo de diversidad, los nombres de los parientes silvestres de las plantas cultivadas también varían en cada comunidad humana, es así que se les conoce unas veces con el mismo, otras veces con otro nombre, como se verá a continuación:

CULTIVOS	NOMBRE SILVESTRE
Papa	Atoccpa papa Purun papa Sacapo Kita papa Gentil papa Yutupa papan Waña papa Aracc papa
Oca	Occa occa Atoqpa occan Purun occa Kita occa Gintilpa occan
Olluco	Atoqpa ollukun Kita olluco Purun olluco Monte olluco
Mashua	Chullcco chullcco Kita mashua Gentil mashua Pisqu pisqu
Arracacha	Purun raccacha Huerta raccacha
Camote	Gentilpa camoten
Maíz	Saraq saraq
Quinoa	Quinoa quinua Qintilpa quinua Kita likcha Ayala Kita quinua
Achita	Ataqo Kita ataqo Kipa achita Ayala
Calabaza	Calabaza calabaza Kita calabaza Calabasilla - Putaccallanqo
Poroto	Inchiq wallpa wallpa
Tarwi	Qera Hatun qira Urqu qira Pampa qira
Guindas	Macha macha
Haba	Hapinchu Gintilpa habas
Arveja	Huillko
Trigo	Marquez Valleko
Cebada	Cebadilla

Estos cultivos silvestres, así como nuestra variedad de kausay (cultivos) que son personas, también tienen diversos ecotipos, grandes y chicos de acuerdo a los diferentes pisos ecológicos y microclimas que presentan los suelos de Socos. Al respecto, don Pío Cancho Mendoza del Ayllu Roca de Llunchi, nos dice:

“El *kita olluco* es igualito a nuestro olluco, son grandecitos y hay de varias clasecitas, guindo, amarillita, blanco en puquy uku hay bastante”.

De igual modo don Juan Curi Cancho, del Ayllu Llunchi, nos dice:

“*Atoqpa ollucon* es normal, *tayta ollukunchik Qinam* (es como nuestro señor olluco), hay de toda clasesita, qillu, rosado, ruyaq, blanco, *chiqchi*”.

Los cultivos de las wacas y la sallqa también giran alrededor del ciclo agrícola de las plantas cultivadas por los runas, es decir se da dentro del Puquy Uku y el Usyay Uku. Al respecto, don Juan Curi Cancho del Ayllu Llunchi, nos comenta:

“*Purumpi kausaykuna* (los cultivos silvestres) también tienen el mismo periodo de cultivo al igual que los nuestros, igualito es. *Wiñampas, puqumpas chay igualla* (crece igual, madura igual), por eso cuando cosechamos también ellos se secan y esto comen los animales del campo y muchas veces los chanchos comen, *llutampi, miqui wiñam* (crece pues en cualquier sitio)”.

Las plantas cultivadas por la comunidad humana en este proceso de recreación y de ciclicidad de la vida en los Andes, vuelven a su estado de cultivo silvestre, bajo un proceso de asilvestramiento bajo la crianza y cuidado de la sallqa y las deidades. Esto se da luego de que la comunidad humana, en la época de cosecha de sus cultivos, ya sea por descuido o intencionalmente deja las semillitas en las chacras. Estas semillitas vuelven a brotar por sí solas, lo que los campesinos generalmente denominan “*kipa*”. Este proceso se puede dar incluso año tras año, entonces sus frutos ya no son comestibles para los seres humanos, pasan a formar parte del resto de los habitantes de la sallqa o naturaleza, bajo la tutela de las wacas o deidades. Tenemos así la *Kipa papa*, *Araq papa*, *Kipa olluco*, *Kipa occa*, *Kipa achita*, *Kipa poroto*, etc.

Al respeto, nos dice don Porfirio Quispe Ventura del Ayllu San Isidro de Chunyacc:

“De las quinuas o achitas que dejamos en la chacra, por alguna razón yo no sé cómo esto crece nuevamente, pero sus frutitos ya son negritos, esto ya es amargo por eso ya no comemos, así es año tras año, es decir *purunyayman kutiykun* (vuelve a ser silvestre)”.

En esta vida de crianza de la biodiversidad, la comunidad de wacas o deidades también tiene sus jardines de flores los que en el saber de los campesinos son flores del señor Huamani, por lo que muchas veces no se pueden coger así nomás sino con previo un permiso. Entre sus flores, en la comunidad de Socos se tiene:

Kita clavel	Qapia Qapia
Achanqayra	Romero
Niñopongo	Papilis
Chinchamali	Chihuanhuay, etc.

3. Los animales silvestres son crianza de las Wacas.

En la visión de la cultura viva de los Andes, la comunidad de wacas (huamanis, apus, patrón) también tiene sus animales, al igual que la comunidad humana, por los que también se guarda el mismo respeto, en el entender que también es otra forma de sus chacras.

En este sentir el poblador soqueño nos da a conocer algunos de los animales del *señor patrón*, cuyos animales ha dado para que críe el hombre. Así, para el campesino soqueño estos animales tienen la siguiente apreciación.

NOMBRE SILVESTRE DEL ANIMAL	CASTELLANO	CONSIDERACION CAMPESINA PARA EL SEÑOR HUAMANI
- Añas	Zorrino	Su chanco
- Atoq	Zorro	Su perro
- Luichu	Venado	Su cabra
- Vicuña	Vicuña	Su oveja
- Yutu	Perdiz	Su gallina
- Viscacha	Viscacha	Su cuy
- Huaman		
- Condor		
- Quillinchu	Cernicalo	
- Legles		
- Akaklio		

Del mismo modo, aún los animales domesticados como la vaca, oveja, toro, burros, son animales del señor *patrón Huamani*, son criados bajo la protección tutelar de los *orqos* (cerros huamanis), en ese entendimiento es que los campesinos soqueños realizan sus pagos y ofrendas ritualmente en el mes de agosto, en la herranza, en Todos los santos, en el mes de febrero, dependiendo de cada uno y de su conversación con los Huamanis.

Entre los animales huamanis, se tiene un ave a la que se llama: *Huamán* (parecida al águila) que en la visión del soqueño es el propio *señor patrón Huamani* en persona que aparece como una seña. Al respeto don Senobio Ventura, del Ayllu San Miguel nos dice:

“Cuando aparece en el aire el *huamán*, decimos que el señor Hua-mani le ha enviado, pensamos: *-de repente, algo estará pasando a nuestros animales*; por eso cuando veo, sacándome el sombrero le saludo: *señor Huamaní, buenos días o buenas tardes*; del mismo modo cuando voy por Hatun Punku, le saludo: *señor Hatun Punku, buenos días*; él también nos recibe, *paypas runamiki* (él también es humano, persona), diciendo: *Ave María Purísima*, pues el Huamán aparece todo un señor, *yuraq cobratayoqmiqui* (con su corbata blanca es).»

4. Crianza de la chacra por los santos de la religión cristiana.

En Socos, el campesino en su visión de totalidad para la crianza de la vida, ha incluido en su religiosidad panteísta a los santos de la religión cristiana como deidades que hacen chacra. Es por ello que los abuelos le han dado sus chacras y sus animales denominándolos cofradías, que hoy en día vienen cultivándose y criándose con el acompañamiento y la ayuda de los comuneros, siempre considerados sagrados y que se crían en reciprocidad, durante todo el ciclo agrícola, año tras año. Es por eso que el comunero soqueño en época de siembra lleva su semilla, puede ser maíz, arveja, poroto, calabaza, papa, oca, achita, etc., con el sentimiento de prestarle a manera de *hatichiy* (hacer seguir), rogando que también le de su gracia, su bendición para la buena producción de las diferentes chacras de los campesinos.

En el entender que los santos cristianos tienen sus chacras en Socos, tenemos:

Mamacha Asunta,	tiene ganado vacuno.
Tayta San Cristóbal,	tiene ganado vacuno.
Tayta Amo,	tiene ganado vacuno.
Mamacha Carmen,	
Tayta San José,	
Tayta Asunción,	
Señor Cristo Agonía,	
Mama dolores,	
Señor de Corpus,	
Tayta Padre .	

5. Comentarios acerca del tema.

Como vemos, en la visión del campesino soqueño, todos los habitantes del Pacha, ya sea la comunidad humana, la comunidad de las wacas o la comunidad de la sallqa, conviven en un mundo de crianza recíprocándose los unos a los otros, mostrando un mundo en el que no hay propiedad privada absoluta, ya que todo está dado de acuerdo a los ciclos de la naturaleza y la continua conversación entre todos para el bienestar de todas las comunidades, en donde todos tienen chacra, animales, huertas, remedios, hortalizas, etc., y son utilizados para las múltiples necesidades.

Esperamos que estas enseñanzas puedan ayudarnos a entender un poco más, que en los Andes se vive en simbiosis, de manera diferente al mundo de la vida de occidente, donde el patrón de vida es la racionalidad, en el que la naturaleza o el mundo “debe ser” como lo quiere “la humanidad”.



*VIII. "Esta plantita, es de la chacra de
Tayta Huamani..."*



Pelayo Carrillo Medina
Primitivo Jaulis Cancho.

PAM - Programa de Aprendizaje Mutuo. Ayacucho.

VIII. "Esta plantita, es de la chacra de
Tayta Huamani..."

1. "Somos sus plantas, nos está viendo también, como su
Huamanripa de su jardín..."

Esta es una afirmación de los campesinos alto andinos, en relación al transcurrir de sus vidas. Es que en las comunidades hay seguridad, amparo, cariño, compartimiento, *tinkuy*, etc., entre los hombres, la naturaleza y sus deidades.

No existe una palabra en quechua que indique: planta o animal "silvestre", ni mucho menos "hombre silvestre". Pero sí es cotidiano escuchar la palabra *sallqa*, que aparentemente indica *puna*, o los terrenos más altos de la comunidad. Pero en el fondo *sallqa* engloba tanto a humanos, plantas, animales y apus huamanis que no han *aceptado* o no conocen la palabra de Dios Todopoderoso. Para los comuneros no existe lo silvestre, sino *dos grupos de persona*: los que han sido sometidos por Dios y los que no, claro está, por obra de la evangelización (entre ellos humanos, plantas, animales, chacras).

Para los comuneros de Chuquiuharcaya, el Pacha es todo el planeta y todos los que lo habitan tienen vida y son patentes y evidentes, es incierta para ellos la existencia del qanan y el uku pacha en tanto no lo ven, es una imposición de la catequización católica. El Pacha es el criador de todos, es la Mama pacha. Del mismo modo, todos somos sus chacras, y a la vez, sus hijos, sus plantas, sus animales, etc., de ella y de otras deidades.

La vida en las comunidades alto andinas se sustenta en la chacra y cada una cría sus chacras: la Mamapacha, las deidades, los animales, los hombres, con las que garantizan la reproducción de la vida del planeta, así como de cada uno de ellos mismos. En estas comunidades por ejemplo, las chacras de la Mamapacha vienen a ser los *purum*, los *encanto*, etc. Mientras que las de los Apus Huamanis son los *sallqa*. Pero en el mundo andino

todo es el compartir, no existe la propiedad, los hombres, no se sienten dueños, propietarios de sus chacras, de sus animales, de sus vidas, tampoco la Pachamama y los apus huamanis, sino que todos son parte de todos. Por ello es que no solamente las plantas y animales *que conocen dios*, se encargan por ejemplo de la alimentación, sino que también lo hacen las que crecen en la chacra de la Pachamana y de la demás deidades, garantizando así la suficiencia alimentaria. No existe escasez, por más estragos que realice el clima *caprichoso* en un año agrícola. Un año puede ser: *papa wata*, otro *tuna wata*, *pescado wata*, *lana wata*, etc.

Don Víctor Yanama, alcalde vara de la comunidad de Chuquiuharcaya, en un momento de la fiesta del agua, recibiendo la *Huamanripa*, manifiesta:

“Esta plantita, estito es de la chacra de tayta Huamani, estito es pucha, sagrado...esta plantita todos nos ponemos porque aquí somos *sallqa* todititos carajo. Ahora somos *sallqa* somos del cerro, estamos en sus dominios en su chacra, somos sus animales, somos sus hijos, somos sus hombres.... Si quiere jodernos ahoritita nos jode, por eso hay que hacer bien la fiesta, ahora estamos en *sallqa*, por eso nos ponemos las plantitas de las deidades de lo que ellos se han plantado, de lo que ellos se han cuidado. Somos *sallqa* como el vaquero que vive aquí nomás, *sallqa* como el animal, no conoce dios carajo, por eso ahorita todos estamos en manos del cerro, somos *sallqa*, todos con nuestro *huamanripa*, *kunuka*, *anqoripa*, en nuestro sombrero, porque somos de la chacra de nuestro Apu Huamani..., igual ganadero *sallqa*, por eso, ese *sallqa* acompaña procección con su chullo, su sombrero, *sallqa* pues carajo, *sallqa*. En todo sitio es así carajo, yo conozco, toco banda, conozco todo sitio. Con nuestro *huamanripa*, *kunuka*, somos sus plantas, nos está viendo también como su *huamanripa* de su jardín...”

El compartir es fluido no sólo entre los hombres, sino también con sus deidades y este compartir esta mediado por el cariño, en Chuquiuharcaya lo llaman *paguito*. Esto se evidencia mucho más en las herranzas o marcación de sus ganados. Los animales tanto *domésticos* como *sallqas* son *propiedad* de los apus huamanis, de las deidades, es común escuchar a los comuneros cuando se conversa de la crianza de sus ganados:

“...Ellos son los verdaderos dueños, nosotros los hombres, sólo sus pastores”.

El aumento o la disminución depende del cariño que se le dé, también depende de la ofrenda o *pago* y la voluntad que le tengan los hombres a las deidades. La llamas y las alpacas son los animales *domésticos* que se crían con mayor ritualidad. Ellos cuando son trasladados de una región a otra, en su nuevo *hogar* tiene que comprar primero su *chacra*, para luego asentarse bien y reproducirse. Don Emiliano Huisa, huancavelicano de nacimiento, conocido como *isu* (sarna), *wiswi* (graso), por ser el más curioso en la crianza de llamas y alpacas y responsable de uno de los ayllus, indica:

“La llama, la alpaca papa, no se crían así nomás, hay que saber, es persona como nosotros, es su animalito del cerro. Vaca, carnero, chivo, caballo, burro dice es de dios, por eso en su nacimiento también rodeado, por vaca, carnero, burrito, esta. Es diferente, a ellos les compras o le cambias en otro sitio, u otra comunidad, tranquilo, su paguito al cerro pidiendo permiso ya está, ellos son fácil, pero nuestra llamita no, diferente es. Mira, yo soy autoridad iglesia, en esito también me sirvo, pero también soy llamero, por eso me dicen: *sarna, grasa, pastor de llamas*, ja, ja, ja. No importa, pero yo sé mejor...estas nuestras llamitas del ayllu todavía no paren, pero ya están sentándose porque, hemos traído con todas sus costumbres, con su paguito, está bien, así es. Pero ellos también tienen sus tierras aquí en Huarcaya, ellos también compran su tierra, ja, ja, ja, ja, pero ellos cambian con su vida, por eso las crías maldición para el zorro nomás todavía, compran su tierra, su chacra, su cancha, no te preocupes ya van a reproducir las llamitas y las alpaquitas de los ayllus, ya están pagando su chacrita...” .

2. “Padre tayta apu, tu plantita pues dame, para tus hijos, para tu agua, para tu fiesta...”

“¿Cómo será, cómo es este mundo, nuestra Pachamana, nuestra Mama qocha nos cría, ¿no? a todos igual, comida nos da, no se acaba su *taqe*. Otros malcriados, sin respeto derecho nomás hacen cualquier cosa, otros queremos todavía, con cariño... su *taqe* somos todos, todititos, todititos somos sus hijos... por eso no nos hace faltar a todos...”.

Es lo que manifiesta doña Guillermina Cancho agradeciendo el plato de *yuyucha* (planta que crece en las lagunas) como *ayni*, en la fiesta del agua. Estas palabras indican el mundo de la crianza. Lo silvestre, el *yuyucha*, al igual que el trigo, el maíz, etc., sirve para potenciar el cariño, el sentimiento entre los humanos, la naturaleza y las deidades.

Las plantas de las deidades crecen en sus chacras *encantos* y para tomar estas plantas, que casi todas son medicinales, se hace con mucho cariño, con mucho diálogo y se toma sólo cuando es necesario, de lo contrario el cerro las oculta. Don Víctor Yanama nos indica:

“Las plantas de los cerros no se cogen así nomás, hay que saber, por ejemplo, este *huamanripa* se trae de allá de Totos todavía, hay que saber, tienes que ir con tu *paguito*, sólo así te entrega: *-padre, tayta apu tu plantita pues dame, para tus hijos, para el agua, para la fiesta del agua papacito, se dice...- porque siempre por tu plantita pues vienen a trabajar los comunes en nuestra sequía*, diciendo se pide. Siempre pues los comunes decimos, voy a ir a *ñawin*, voy *huaqota* por *huamanripa*, por *kunuka*... diciendo, porque es buenazo, remedio es pues. Y cuando te recoges de *yarqa* es mucho mejor, porque te da con su consentimiento, el cerro te da así: *-para mis hijos*, diciendo... por eso nos ponemos en el sombrero para que te mire con su plantita: *-allí está mi plantita carajo*, diciendo te mira. Y más tranquilo, alegre tú también trabajas, a veces traen poquito y poquito te dan, y los comunes: *-ya estito carajo*, dicen y a veces pelean para que les aumente..”

Continúa Don Victor.

“Para traer a la *huamanripa* se manda a los vaqueros y los mandan con *llampu*, con claveles, con frutas para que se hagan el paguito, sino, no encuentras *huamanripa*. *Huamanripa* es más jodido, más *sallqa*, sólo en los apus cerros crece, no crece en cualquier cerro, por ejemplo en los cerros de Huarcaya no hay, allá en Lucamarca, en Lirio lo que decimos hay *huamanripa*, en eso también hay *kunuka*, pero *kunuka* hay aquí cerca nomás. Pero *huamanripa* es difícil buscar, ocultadito nomás, con piedrita planito bonito tienes sus costaditos que pircar y con otra piedrita planita tapar, y el próximo año donde ya has tapado vuelves y ese hueco donde has cuidado durante un año ya lleno te espera. Pero siempre con tu paguito por más que te guardas, no es tuyo, sino del tayta apu, tú te señalas nomás pero tayta apu siembra. Todavía tienes que pagar si

no, no encuentras, tu cuchillito todavía con su *llampito* tienes que poner, sino, no encuentras. Todo el día puedes buscar, pero pagando, pagando. Pero si pagas bien te aparece en las rocas, o bien donde siempre haz guardado te aparece lleno..."

La chacra de la Pachamama *es todo, somos todos*, manifiesta don Víctor Yanama, pero ella siembra en las chacras llamadas *purum*, sus plantitas o sus chacras son las llamadas *qitas* o *purum plantas*. Don Víctor nos explica:

"Hay bastantes plantitas de los *purum*, solitos crecen decimos nosotros, pero es nuestra *Pachamama* quien se cría, *purum* es chacras que descansan, algunos de 5 a 6 años descansan pues, hay muchas plantitas. *Mashua* también es *purum*, pero este no crece en el suelo sino al pie de las rocas, al pie de las paredes, en esos se escapa o dentro de las rocas. Este es remedio para el *merca*, que es cuando en nuestra cara aparece como manchas blancas, con eso cuando le sobas se cae, Yo tenía grande aquí, mancha blanca. Por eso he ido a Lawa Pampa y he sacado grande negro, plomo negro romano y con eso me he sobado. Pero estito también se come su frutito, cuando le pones al sol es rico, le pones al sol entonces es como *mashua*. El *merca* sabe que nos vamos a poner pobres (huérfano), para que tu papá o mamá se mueran. Todo blanco se cae, con el *quita mashua*.

También hay su papa del zorro, pero nosotros le decimos: *purum papa*, esos salen rápido salen poquito y rapidito, se reproduce y bastante, igual que papa sale, se madura igual. Cuando aparece la flor de la papa, aparece también la de él, igual papa es. Ellos alimentan a los que más paran en las punas, los pastores, los que siembran papa, cuando no hay papa. Por eso los que están en la puna cosechando esito se hacen sopita, en sopita comen esa papita. El *purun oca* ya también no da fruto, sus raíces nomás, su tallo es igualito, florea también amarillito. Su tallo es bien amargo, pero este no da fruto, sus raíces nomás, este sirve para leche, de cuajo hacen, en lugar de cuajo se usa. *Oqa oqa* decimos nosotros, con ese *oqa oqa*, con su limón o con su tumbo, con eso se prepara y se echa a la leche y agarra, corta. No es veneno nada, por eso leche corta, este no crece en la puna, sólo en quechua. Nuestra *Mama-pacha* se siembra en quechua, en *quechua* nomás. Debajo de Huaracaya, debajo de los tunales, debajo de los árboles. Es igualito que la hoja de oca, igualito su hoja es acidito (amargo) cuando le masticas."

Don Agapito Sicha, también nos comenta:

“Yo conozco a una persona que era tan pobre, pero de un día para otro se volvió de tener, y él me decía que cada vez que hacía su pago a los Huamanis, a pesar que no tenía animales, quizá por eso una noche en su sueño dice, le había revelado diciendo: - *sabes, tienes que venir a dormir a sara machay* (cueva de maíz) *y te regalaré tres pares de poroto que ni siquiera a tu perro le va a gustar, pero tienes que hacer un corral de la cueva*. Los porotitos de diferentes colores cogió, inmediatamente iniciamos a hacer, al día siguiente amanecieron vaquitas de diferentes colores. Puras *pillkas*, igual que los porotos. La gente somos envidiosos, al ver que el pobre tenía vacas tan especiales comenzaron a averiguar y el pobre tal como es, lo contó, entonces había personas que por ambición lo hacían como él, pero al final por dormir en la cueva se enfermaron, hasta uno ha muerto. Entonces el Tayta Huamani sabe a quien ayudar...”.

3. “Los apus tienen chacras igualmente como nosotros, cristianos serán pués...”

El mundo andino es agrocéntrico, la vida gira alrededor de ella, en base a ella, todo es crianza. Todos sus componentes son personas, son equivalentes. Todos son chacareros. Don Víctor Yanama nos ilustra:

“Todo en esta vida de campo tiene vida, todos nos ayudamos, somos chacrecros. Todos, ¿quién no?, nuestros tayta apus tienen, son más ricos todavía que nosotros, bien criador, ¿quién no?, quizá *cuculicito* (pájaro), los espíritus (gorrioncitos), pero ellos también comen de la chacra. Pero *cuculicito*, ellos se reúnen, si nos encontramos su *taqe* (despensa), tienes suerte, nunca te faltará semilla en tu *taqe*. De ellos su *taqe* hay en las rocas o árboles, en eso ellos se *taqen* toda clase de *viditas* (semillitas), para agosto se guardan y hacen su *taqe*. Por eso, si su *taqe* te encuentras tienes suerte, no te suelta la *mama vida* (semilla), o se encariña, a tu *taqe* lo vacías y juntos a tu maicitos, tus habitas, su quinuita, todo lo vacías, a cada uno le pones la *mama vida* a la que son... pero es como premio, porque eres o siembras con mucho cariño, sino, no. Los apus tienen sus chacras, y cuando de ellos sus chacras lo travesearas, no haces paguito, te gana. Clarito te sueña, sí, igualmente como nosotros cristianos será pués, por eso cuidan. Por ejemplo tienen sus puertas para entrar al cerro, su puerta es

conocida, a la vista en su puerta cualquiera florcita o cualquiera hierbita crece y delante esas *soras pampas* (plantas nativas). Ese es su huerta, su chacra. Eso te *chakmeas*, entonces ellos también se molestan. *Sora* es florcita amarillo, como rositas es su flor, también el *arwinchito*, es como el *warwiy piña*, así con esa florcita también hay otro como el clavel parecida su florcita. Pero en chico, nomás hay, no en grande, en chico nomás, eso nomás es su jardín. Sus jardines ellos tienen. De ellos pues hay en las alturas, *soras*. Ellos su jardín nomás se siembran esas *soras* florcitas y cualquier clase de florcitas, hay varias solitos, se secan. Si te da el cerro o te gana te aparece cualquier florcita, florcitas que ya conoces, clavelitos, *sumay sunchu*, cualquier florcita se te aparece si te quiere a ti el cerro, y si le coges ya te jodistes ya, si no te pones enfermizo te mata, bien con dolor de barriga. Si te quiere es así. Ese *Orqoqocha* (deidad) es más jodido. *Kunuka*, *huamanripa* te aparece si quieres, ellos siembran florcitas nomás remedio, para curarnos, nosotros también somos sus chacras, sus animales, así nomás vivimos. Las plantas de los cerros también son la *huamanripa* pues, la *kunuka*, *pachapa purum*, *angoripa*. Esos son las plantas de los cerros, sirve pues para bronco, pero es de tres clases, poco calor y de frío, por eso hay que templar. *Huamaripa* le muelas con limoncito, le tiemplan y eso tomamos, para bronco es lindo *huamanripa*, *angoripa* también, igual se toma en traguito *angoripa*, *kunuka* ya también para el dolor de estómago. *Kunuka* te haces hervir, con olorcito es *kunuka*, ese tomamos. *Pachapa purum* ya también es para cólico, dolor de estómago es amargo, este se toma como su caca de la llama, cuando te duele el estómago, con eso con su caca de llama, es buenazo para cólico...".

4. "Cada Apu tiene su manera de criar sus plantas y animales..."

Los animales *no domésticos* son llamados *urqupa uywan*, también *purun uywa*, entre ellos se tiene al zorro, la lagartija, las culebras, la perdiz, el venado, las aves, etc. Estos animales viven en la chacra de la *Pachamama* y de los Apus. El señor Tito de la Cruz, nos cuenta:

"Cada encanto (peligroso) que hay en nuestros pueblos, son grandes ciudades, pero dice también hay ricos y pobres (se refiere a los apus), el más rico dice tiene su *yunca* (selva), uff mi papá creo que era amigo con los cerros, todo sabía de sus vidas, y cada apu tiene su manera de criar sus plantas y ani-

males, a ver, dándose cuenta, ¿acaso en todos los cerros o sitios se encuentra *huamanripa*, *tatora*, *waylla ichu?*, los cóndores están en todos los cerros?”.

Presentaremos como es el entendimiento de los humanos y las deidades con algunos animales "no domésticos".

Perdíz :

Considerado como la gallina de los apus, son diferentes: *Pisaqawayla*, *wiraka*, *qarañawi* y *chalchaka*, sus huevos sólo se encuentran raras veces y si los encuentras es porque estás con buena suerte. Don Fernando Pariona nos cuenta:

“Los apus te castigan cuando no te acuerdas de ellos, por ejemplo, una vez soltó a sus gallinas (perdiz) a mi siembra de haba, porque no he hecho mi paguito cuando hice la chacra, ahí desde mis padres no sembrábamos, entonces tal vez ya ha sido su huerta del apu *Sayaq rumi*, ahí crecía *wawillay*, *lambras itana*, *pinku pinku*, a pesar que no era puquial. Entonces lo que hice fue hacer pago inmediato, porque las perdices como envidiosas empezaron a tumbar las habitas que estaban recién creciendo. El pago fue: un ramo de flor, quinto de coca, cigarrito y naranjita; y luego de esto parece mentira ha dejado de hacer daño y en mi sueño un señor blancón con su sombrero de paja me miraba riéndose...”.

Del mismo modo doña Feliciano Rimachi, dice:

“A la perdiz así nomás no se caza, cuando era soltera nomás todavía, para poner *tuqlla* en los puquiales teníamos que hacer paguito y así cazábamos hasta 6 perdices y si no hacíamos ni uno entraba a la *tuqlla* (trampa). Incluso cuando estaba a unos pasos ¿acaso puedes hacer agarrar tirando con piedra? Difícil, tal vez por casualidad; esto pasa porque el cerro lo protege porque es su cría...”

Zorro :

Don Luis Ramos, comenta:

“El zorro es un pendejo, más curioso e inteligente, muchos comentaban diciendo que el zorro paga al apu sólo el corazón de la gallina y de oveja, será poderoso, es considerado como el perrito del Apu por tanto tiene mucho poder como los Huamanis, al zorro qué le va a fallar, si ofendes ahí mismo se te venga (de venganza).

Yo me acuerdo que una vez estaba a punto de chapar a la oveja de mi tía y le pasé la voz para que suelte con sus perros, y casi de tres horas, a mí me ha hecho llorar, llevándose mi uñita (corderito)...".

El zorro es conocido por los campesinos, como el mejor rescatero (negociante de ganados), porque tiene mucha capacidad de caza de los animales, cuando una persona no hace bien sus pagos al *patrón*, (tayta Huamani), éste inmediatamente suelta a su perro (zorro) y luego se paga con las ovejas. Sobre esto el señor, León Cancho nos comenta:

"Sí no llevas al *patrón* mesa completa, o tal vez lo haces aburriéndote o sin ganas, te castiga, hay veces te da cólico o aire, pero sí alguna cosita falta en la mesa, rapidito manda a su perrito (zorro) y se lo paga con la oveja, pero su carne no come, si no que mata y sólo saca su corazón para que le dé al *patrón* y de ésta manera la mesa pagada recién se completa; por esta razón a veces se encuentran ovejas solamente *sarwuida*, sólo muerta y lo único que le falta es su corazón, esto generalmente encuentran las personas que están con suerte...".

El zorro, también predice el año agrícola, a través de su aullido indica si el año va a ser bueno o malo y para las personas predice generalmente la mala suerte.

Culebra :

Se encuentran en todas partes, pero hay lugares donde abundan más y generalmente son conocidos como *encantos* o chacra de las deidades.

Cuando se cruza en tu camino o aparece cerca de tu casa, indica la mala señal, que pueden ser presagios de fallecimiento o también alejamiento de la casa. En la comunidad de Chaka afirman que las culebras son criadas por un apu, que además es el más curioso en la crianza de agua. Por ello cuando sueñan a la culebra lo relacionan con el puquial o con el agua, razón por la cual es indicadora del inicio, continuidad y alejamiento de las lluvias.

Para los humanos es indispensable para fracturas y disloques de los huesos, y para cazarla se tiene que hacer un pago, de lo contrario no se les encuentra aún buscando todo el día, porque no hay permiso del Huamani.

Venado:

Conocido como *luichu*, según Joaquín Pariona de la comunidad de Chaka:

“El venado es *uywa* del taya *orqo* (animal del cerro), desde mis abuelos lo llaman *la cabra del apu*, es por eso que a él fácilmente no podemos cazar. Por ejemplo, una vez casi ha terminado mi chacra de haba y mashua, entonces de rabia me presté arma del comando y me fui con mi hermano a fusilarlo. En la madrugada ocultaditos ya estábamos esperando, pero maldición no se ha aparecido a la chacra, con más rabia, ya nos pusimos a busca al monte donde siempre duermen y no hemos encontrado ni sus rastros. Entonces ya nos venimos porque hasta hambre ya nos había dado, y por casualidad de medio camino miramos la chacra y vemos a 2 venados entrando a la chacra, carajo de rabia regresamos con las armas listos para disparar y en los hechos no hemos podido hacer agarrar a pesar que estaba cerquita, y ni siquiera corrieron, sino apenas entraron al huayquito y en un segundito se ha perdido totalmente, entonces cuando al taya *orqo* no quiere no se puede cazar por más que lloras...”

Don Joaquín continua:

“Una vez, también igualito ha pasado con los soldados de la base de San José, llegaron aquí a Chaka y me llevaron casi pegándome a buscar venados, yo tenía que obedecer, entonces llegamos al monte y en los primeros disparos saltaron 4 venados, acaso han podido matar, las balas salían como cancha pero no sé por dónde pasarían, los venados riéndose se escaparon por las narices de los soldaditos y todo el día ni uno mataron”.

Sobre lo mismo, don Alejandro Huamaní, cuenta:

“Para cazar venado hay que ofrecer su pago al *tayta orqo*, de esta manera se pide permiso y con su voluntad nos *suña* (regalo). Antes aquí, había varios pobres que no tenían ni una oveja, porque el hacendado no nos dejaba criar, entonces había que cazar venado, vizcacha y hasta zorrillo, pero teníamos que hacer pago al *Tayta orqo*, con mucho respeto y se colocaba la mesa diciendo: *Tayta yuraq qaqa* (porque yo iba a esa zona) *te visité para molestarte tu animalito, quisiera que me suñas* (obsequio) *para poder probar, reciba ésta mi voluntad, sí falta por favor perdóname, pero no te molestes*”. Hay que conversar pues con ellos así,

porque son personas también, claro no te contestará, pero te escucha y muchas veces te revela en tu sueño, antes sólo así a veces probamos carnecitas...".

Lagartija.

Don Humberto de la Cruz, curandero nos manifiesta:

"El lagartito es el moro asnito del cerro, el Tayta *Pisaqayuyq* me ha revelado diciendo: *al final, para que todo sea completo tienes que limpiar con mi moro asno*, (burro de color plomo con manchas blancas) entonces eso es la lagartija, es por eso yo cuando hago sanar a un enfermo tengo que limpiar (muda) con lagartito todavía, el *tayta pisaqayuyq* siempre me acompaña, a veces cuando fallo me llama la atención en mi sueño y yo también tengo que corresponder...".

Zorrinos :

Don Porfirio Muñoz comenta:

"El añas (zorrino) es un animalito gracioso, de noche camina de persona, mis abuelitos decían que era el chanchito de los cerros. Hay 2 tipos (tipo chancho y tipo perro), el tipo chancho es rico en chicharrón, es como chancho pues. Además cuando comes carne de años, difícil te agarra la *Pachamama* y *yawar tuqay* (branco), además su grasa es útil, su pellejo es bonito para hacer *pisca* (recipiente de coca).

Aves :

Existe una gran diversidad y cada una tiene sus propias virtudes. Sobre algunas de ellas, don Alejandro Rimachi nos comenta:

"Pucay pucay, es como el gallo que nos hace despertar cuando cantan en madrugada; es así el *pucay pucay*, es el reloj de los apus, él canta cada hora, por eso un huevito es bueno para hacer comer a los niños, para que no sean dormilones cuando sean grandes. *Las wachwa* (gavilán), no duermen en cualquier cerro, sino que tienen donde vivir, principalmente en cerros *encantos* (apus lizos).

El uso de las aves silvestres son diversos principalmente para la curación de los hombres, como por ejemplo para prevenir de epilepsia, brujería, etc.

IX. Kipa. Kita y Purun Kawsay
Crianza de la biodiversidad
andina en el paisaje natural

Magdalena Machaca, Marcela Machaca, Lorenzo Núñez, Gualberto Machaca y Silvestre Mendoza.

A.B.A. - Asociación Bartolomé Aripaylla.
Ayacucho.

IX. Kipa. Kita y Purun Kawsay.
Crianza de la biodiversidad andina en el
paisaje natural

INTRODUCCION.

En la visión campesina andina, la noción de lo silvestre y lo domesticado como categorías de vida, organismos categorizados, no existe. Las plantas o animales, sean silvestres o cultivados, son vivenciados como personas y parte de la familia, por lo mismo, nos es ajena la noción de propiedad como sinónimo de dominio sobre otro. Se vivencia en términos de pertenencia y convivencia, donde las plantas son crianzas no sólo del hombre sino también de los animales, de los cerros deidad, pero al mismo tiempo son *Kawsamama*, la madre planta, que cría al hombre como también a las otras plantas y animales. Para don Ignacio Espinoza Quispe, una planta de haba con características particulares (sin frutos, “cloróticas”) es la madre de otras plantas de haba dentro de una chacra.

Por otro lado, la noción de chacra es compartida también como crianza, donde el ser chacarero no es únicamente un atributo humano. Así como hay chacra de runas, los ayas, gentiles, wuamanis, quchas, zorros, cóndor, perdicés, también tienen y hacen chacra.

La noción de crianza y chacra es ajena a la noción de la evolución que presupone un proceso de transformación lineal, donde lo silvestre se opone a lo domesticado, representa un cambio, ruptura o salto gradual o continuo. En esta visión, las papas cultivadas (por ejemplo, *Solanum*

tuberosum) son especies superiores de la *Solanum acaule*; sin embargo, en la visión campesina, esta especie es el *atuqpa papan*, es el cultivo de los zorros pero no en el sentido utilitario.

Por otro lado, los términos *kita* y *purun* que nos puede sugerir la existencia de una noción similar a la evolución, nos coloca en otra manera de ver y vivir con las plantas, sobre todo eliminar y no tener bordes claros entre lo que es la vida silvestre y la domesticada.

El *aya* se refiere a las crianzas *del muy antiguo*; es decir, son crianzas de los abuelos de los *gentiles*, pero tanto los *ayas* y los *gentiles* son abuelos de la generación actual, no de algo pasado y muy lejano. La presencia de estas especies en el paisaje natural se debe a que fueron cultivadas en las áreas que hoy vienen ocupando, tal como manifiesta don Víctor Quispe Pacotaípe del barrio Huertahuasi:

"Los *purun kawsay*, las *aya plantas* son de los antepasados, ellos han sembrado esas clases de cultivos; mientras, las *kitas* vienen sólo de las *kipas*. Los cultivos una vez sembrados nunca desaparecen, ahora estamos viendo eso, a las *kipas, kitas* hacemos desaparecer a la fuerza, volteando, deshierbando, así los *purun* también son cultivos de los abuelos, más bien las perdices picotean, cosechan y no dejan aumentar más."

Las plantas *kita* y *purun* conviven mejor con otras plantas, viven en parientes y son entrañables entre ellos, por ejemplo el *kita maswa* vive en simbiosis con el *hatun tankar* (Marcial Chuchón de la comunidad de Waracco); los *tumbes* con los *chachas* u otros árboles, tienen un sentimiento de amparo entre ellos, se cuidan y *tupan* (se congenian) con quien les es familiar y comparten la vida.

1. Los cultivos se hacen purun.

Los cultivos se vuelven *kipa, kita* y *purun*, pero también el hombre mismo se hace *purun*, así lo manifiesta don Modesto Machaca Mendoza del barrio de Unión Potrero:

"Cuando morimos, siempre regresamos a nuestra casa, salimos, volvemos hasta acostumbrarnos a esa nueva vida, así poco a poco ya nos acostumbramos a ser *purun* y luego caminamos como cualquier otro animal de la sallqa.

También los cultivos se vuelven *kitas* y luego *purun*. A los ollucos y maswas no hay que devolver una y otra vez a una misma chacra porque se vuelven *kitas* por eso ya no se permite más a las *kipas* (las que emergen después de una cosecha) del segundo año se deshierba, pero el olluco una vez sembrado en una chacra desaparece difícil y año a año salen las *kipas*. Las *kipas* se vuelven *kitas*, éstas dan buenos tubérculos pero se vuelven *capca* (duros), no se cocinan, y en el caso de *maswa* es muy amargo."

Los cultivos y los frutales tienen su *kita* y *purun*, asimismo, lo cultivado y el *purun* son cambiantes.

"El *purun* olluco crece en Erapata, crece igual que olluco, hay rojo y amarillo pero no forma tubérculos, tiene estolones, flores y hojas igual que del olluco. (Marcos Mejía Vilca, Unión Potrero).

Sara sara, tiene su *parwa* (inflorescencia) igual que de maíz pero más menudo, crece en Puchqu yaco, en Mollebamba. Mientras, *ayala* es *kita* de quinua, crece igual que quinua pero es bajito nomás, crece en tierras fértiles como en Wayllapucro, comen los pajaritos. (Eusebio Flores Machaca, Llacctahurán)."

Don Víctor Quispe Pacotaípe del barrio de Huertahuasi, nos manifestó:

"Existe también *purun* tumbes, crece en Chullcomayo y Puchqo yaco, crece igual que *tumbo*, se puede comer, es igual que *tumbo* plantado, así es. Otro hay *taksa* *tumbo*, igual se parece a *tumbo*, se come también. Existe igual *purun purupuru* (granadilla), también al madurar es amarillo y otros son verdes, hay varias clases, igual se come pero demasiado te hace emborrachar.

Conozco también *qawcha* o *kita* camote, su papita es fresca, es aguanosa, comen cuando están en la chacra pero si se come demasiado hace daño, una vez yo acabé tres papitas nomás y empecé a vomitar, es también remedio para las vacas cuando están con calentura, también les gusta a las perdices.

El *purun maswa* crece en zonas bajas y también en altura, se puede comer pero es un poco *qauchi*, no se cocina bien.

En Mollebamba, Chullcomayo y partes bajas crece el *purun* arveja, de flores moradas y rosadas, crece siempre junto a árboles, es igualito que arvejas, sus vainas son peludas y los frutos son algo arrugados. También hay *habas habas*, es igualito que el haba, más adentro (partes bajas) son altos y hacia la puna son pequeñas pero también hay rastreras. También hay el *purun* poroto, son altos y pegan (trepan y conviven) con los árboles, incluso envuelve a todo el árbol, tiene flores azulinas, tienen habas (vainas) grandes con estrías azules y frutos también son grandes. Crecen en Mollebamba y Chullcomayo.

También hay *kita* calabaza, así le llamaban en Chuymay, eso he escuchado hace poco nomás a don Antonio Portugal Todelano, *calabacito* decimos en Quispillaccta. Su flor es azul pálido, crece en las partes bajas nomás, hay en Chullcomayo, Acco como quien va a Chuymay, Tomanga, Chaka y Mollebamba, son igualito que calabaza pero bajitos nomás, sus frutos también es igual que de calabaza y lleva estrías pero son chiquititas. Esto utilizamos para el cuajo, moliendo y exprimiendo juntamos con manzana verde y limón.

La banderilla es *kita* de avena, es igualito, sus espigas también tienen buenos granos, muchos cosechan para sembrar como forraje. También la *sara sara* tiene hojas igual que del maíz, tiene tallos blancos."

También las hortalizas y las *asnapas* (hierbas aromáticas) tienen sus *kitas* y *purun*. Agustina Vilca Rocha, de Pallqa-Chuschi, dice:

"El zapallo-zapallo, crece en partes bajas, aparece en casas abandonadas, no sé cómo aparece su semilla, echa lazos, cubre todo el techo o paredes. Sirve para controlar la calentura, se debe soasar y frotar el cuerpo." (Marcela Galindo, Yuracc Cruz).

"*Purun tuna*, *taksa tuna*, crece en Sancaypata, Qispipata o en Condorlaqi, de repente hay en Qutaña, crece chiquito nomás, su adentro es como del higo pero es rico. Asimismo, el *purun* tumbes crece junto a Chachas o a cualquier árbol, también crece en Huertahuasi (parte alta), tiene frutos pero son chiquitos nomás." (Jorge Huamaní Cuello, Huertahuasi).

"En todo hay *purun*, hay el *uchu uchu*, *kita alfalfa*, *purun raqacha*. El *uchu uchu* es igual que ají, pica y huele feo. El *uchu uchu* es muy bueno para curar de *aya viento*, para eso hacemos hervir junto a *aya muña*, retama, *aya nisperos*, *sábila* y *aqichiway*. El *purun kita alfalfa*, es hembra y macho, es remedio, usamos para problemas renales, para eso hacemos hervir junto a *berros*, *cola de caballo*, *llantén*, también tiene que ser hembra y macho, *pimpinella* y *pelo de choclo*. Existe también toda clasecita de *purun rajacha* (*arraca-cha*), es muy bueno para *yawar otunco* (hemorragia post parto) junto a *apio* y *orégano*. También hay el *ceboilla-ceboilla*, *orégano orégano*."

2. Las crianzas de los Huamanis y Quchas.

Los *purun* animales, así como las plantas, muchas de ellas medicinales, muy buscadas en la curación de las enfermedades procedentes de la tierra, o del puquio, son crianzas de los Huamanis. A continuación algunas versiones que dan cuenta de ello.

Hilaria Mendieta Conde, de Unión Potrero, dice:

"*Runaqa* sólo somos *michipakuq* (pastores) de los *uywas* (ganados) de los Patrones (Huamanis). Los *uywas* son crianzas de los Huamanis o de las *mama Quchas*, por ejemplo, *Paqcha* tiene *ovejás*, las *vicuñas* y *pumas* son de *Pucacunca*. También las *soraway-tas*, *choquero*, *anqoripa*, *wamanripa*, *llankawasa*, *maraicera* son de ellos. Estos crecen en sitios feos, en *wari puquios*, en boca de los cerros, por eso cuando el *Urqu* quiere burlarse de uno, hacen aparecer cantidad de estas plantitas, en este caso ya no sabes qué coger, eso es *camaca*, entonces hay que comer un poquito de *tierrita*."

Magno Mejía Espinoza, de Puncupata, nos cuenta:

"En los *purun uywas* los *zorrinos*, los *patos*, *viscachas*, *venados*, *wachwas* también son *uywas* de los *wuamanis*, por eso los que desafían hasta pagan con su vida. Los *zorrinos* son los *chanchos* de los *wuamanis*, ellos crían con cuidado para no dañar a los cultivos de los *runas* porque hay dos clases de *zorrinos*, uno es *allqu añas* (*zorrino perro*) y otro es *kuchi añas* (*zorrino chancho*); el que afecta más a los cultivos es el *kuchi*

añas, por eso nos hacemos respetar haciendo de todo. Un secreto es pelear con el vecino, inculpándolo, diciendo: *chay kuchikita imanasqam mana watakun-kichu, mana micuchinkichu ... kaynata papachallayta wikatiparusqa*, (¡por qué no amarras a tu chancho, no le das de comer!, a mi papita le había botado). Lo que peleamos escucha el dueño, el wuamani, y dice estoy haciendo pelear entre ellos, mejor voy a tener cuidado con mi chancho- dicen los wuamanis, así deja de dañar el zorrino a la chacra. Pero no hay que odiar a estos animalitos porque peor se molestaría el wuamani y diría: -*jése mezquino!* - diciendo peor soltaría a sus animales, por eso la persona que recibe insultos, si se da cuenta, dice: -*Niñochalla, lo guardaré, ya no te dañará mi chanchito*".

Asímismo, en la visión de los quispillactas, los wuamanis y los animales conocidos como *sallqa uywa* también son chacareros y sus cultivos abarcan muchas chacras cuando el momento es pertinente, pero también se enojan cuando el hombre abusa de sus plantas.

Nos cuenta doña Hilaria Mendieta Conde:

"*Achanqaray wayta* y *runtu wayta* son plantas del granizo, cuando se les cogen las flores, el granizo se molesta y nos puede seguir hasta donde vayamos. Así podemos guiar al granizo hacia nuestras propias chacras que terminan por haber cogido estas flores, que por cierto son tan lindas que cautivan a quien sea."

Asímismo, "*hacen retornar*" sus *puchkatillos* (estaca de choquero utilizado en el torcido e hilado de lanas) cuando se coge sin permiso alguno. Al respecto don Heraclio Núñez Galindo, Unión Potrero, nos manifestó durante el Taller "Crianza de árboles y montes", lo siguiente:

"Los árboles de la parte baja están subiendo poco a poco para arriba, están apareciendo acá, allá, pero uno no sabe cómo. Podría ser por los pajaritos, pero no es así porque siempre los pajaritos hubieran esparcido así. Lo que se habla es que los Chachas son árboles del Urqu, ellos plantan, traen a sus árboles, igual a los Choqueros por eso estos crecen sólo en sitios feos. Cuando uno trae el *puchkatillo* de choquero (arbusto utilizado para el hilado) estos desaparecen de por sí, por eso hay que amarrar, bautizar con sal o orin del niño para que no regrese, el Urqu hace regresar."

Las ofensas a las crianzas de los wuamanis muchas veces son irremediables, ellas no pueden ser desafiadas sin permiso alguno, tal como manifiesta doña Alejandra Núñez Huamaní del barrio de Pampamarca:

"Cuando era niña junto con mi tía Luisa Pacotaípe solíamos encontrar en Tapaqucha huevo de pato en pila-pila (montonés), cocinábamos en ollas y ollas, es que en Tapaqucha hay unas islitas que estaban siempre llenas de huevos, pero encontrábamos más cuando íbamos juntas, eso era *camaca*, la laguna nos estaba "ganando" por eso ella murió vomitando sangre, ya con nada han podido salvarla."

En este sentido la comunidad humana no se siente con autoridad para disponer de la diversidad existente, aunque ella fuera *purun*, son plantas cuidadas por otras personas que las cultivan con mucho cariño y cuidado.

3. Cultivo de gentiles y animales.

Los testimonios que a continuación mencionamos, muestran que los loros, los zorros y el cóndor también son chacareros.

"El *urito* (loro) trae al maicito. Cuando los *uritos* pasaron (revolotearon) por Amayni, ahora se siembra maíz por esos lugares, crecen buenos maíces, también pasaron por Uchkupata ahí igual ha dado maíz. A los loros no hay que odiar porque ellos más bien traen a sus maicitos a sitios donde nunca ha crecido".

(Eusebio Flores Machaca, Llacctahurán en Taller: "Crianza de Arboles y Montes".)

"Como todos saben yo estoy en juicio permanente con los loros, es pues por mi huertito de Pongo, en esa chacrita aparece primero los *lullos* (primeros frutos), frutas por eso a los loros los espanto, pero siempre se paga con otras chacras que tengo, como hereje termina hasta en toda la chacra, yo les persigo con honda, coloco *mana-chachis*, hago de todo, pero peor me odia, y de mis vecinos nada, no desafía, y ellos me dicen: - *es porque odias*".

(Cirilo Galindo Espinoza, Llacctahurán).

"También el zorro tiene chacra de papa por eso se llama *atoqpapan*, éstas crecen *ira-ira* (en grupos), como chacra pues. En estas chacras también hay clases de papa como *waña* y *hatun papa*, lo que es *waña* crece en el suelo y el *hatun* papa son más altos."

(Serapio Huamaní Vilca, Huertahuasi).

"Hay otras clases de *atuqpa papan*, hay de tallos blancos y otros de tallos negros, ambos dan papas chiquitas, es *qatqi qatqi* (bien amargo). Hay también *papa waña*, esto es bueno para *mancharisqa* (para asustados), con el agua de las papas sancochadas se empapa la cabeza, asimismo es bueno para *wañuymaña* (ataques epilépticos), hirviendo la papa se da de tomar su agua y se come su papa."

(Marcos Mejía Vilca, Unión Potrero).

"También el cóndor tiene chacritas de maíz, a eso llamamos *condorpa saran*, forma unos granitos igual que el choclo, pero no tiene panca, dice le gusta a los cóndores por eso llaman como maíz del cóndor, crece en sitios feos, es dulce y son coloraditos. Asimismo las perdices tienen papa, éstas crecen en las partes bajas, en las quebradas, sus flores son lila y es como lirio, su papa le gusta a los perdices".

(Hilaria Mendieta Conde, Unión Potrero).

Las crianzas de los *gentiles* (antepasados), en circunstancias peculiares vuelven a formar parte de la diversidad actual en la chacra campesina, son los que auxilian a los runas en años difíciles, tal como manifestaba don Marcial Chuchón de la comunidad de Waracco:

"En años de escasez escarbamos las *maswas* de los gentiles, son grandes pero no se cocinan bien, pero *qawisqa* (soleado) es bueno para comer, también cuando no tenemos semilla recurrimos a ellas, iniciamos a sembrar y se vuelven *allin maswas* (cultivables)."

Por su parte don Serapio Huamaní Vilca, Huertahuasi, nos manifestó:

"*Gentilpa masman* (maswa de Gentil) crece en Chullcomayo, es igualito que *maswa* a veces encontramos *ruyasu* (frondoso), crece como *maswa*. También los gentiles tienen olluco, a eso llamamos *gentilpa ollucon*, éstas crecen en monte y su papita (tubérculo) es redonda."

Para don Felimón Espinoza Huamaní y Eusebio Flores, tanto los *gentiles* como los *ayas* (espíritus, ánimas, los antiguos) también tiene ollucos, *maswas*, *nísperos*:

"El *gentilpa maswa* crece en Chullcomayo, camino a Pirhuamarca, es parecido a *misa maswa* (maswa de varios colores y estrías, amarga, medicinal y veneno para los caballos), tiene su papa (tubérculo) igual que de maswa, su flor y sus hojas son iguales que de la *maswa*. También hay *gentilpa ollucon*, su tubérculo es rosado pálido igual que del olluco pero redondo como de papa, tiene más mucílago y su flor es blanca. Es bueno para *chikisqa* (hechizo), cuando se toma en ayunas el sumo de su papita y por la tarde se hierva sin destapar para tomar a las 3 ó 4 de la mañana.

También hay *aya níspero*, crece en Socobamba y en cualquier sitio de las partes bajas, es igual que níspero pero bajito nomás. Su fruto es remedio, es bueno para *aya viento*, hay que amarrar la cabeza con sus hojas, también se hierva sus hojas juntamente con *aya muña* o con cedro para lavar la cabeza antes que llegue el sol. También se soasa para amarrar la cabeza."

Don Eusebio Flores Machaca, de Llacctahurán, dice:

"*Getilpa oqan* crece en roca y en quebradas, hay en Wayllapucro. La flor y sus hojas es igual que de las ocas. También hay *aya maswa*, crece en Llacctahurán más que todo crece encima del tankar, su fruto es alargadito, sirve para *usnu* (enfermedad de la piel y proveniente de *usnu allpa*), se debe frotar partiendo."

4. Illa de los Cultivos.

Se considera como parientes e *illas* de los cultivos a las plantas señas, por ejemplo, el qantu es *illa* de la oca, el *uchuy tankar* es *illa* de la papa, el *qarampa* (pléyades) y el *molle* es *illa* del maíz, el *hatun tankar* de los granos, el *ayrampu* de las habas, pero a la vez son señas.

Por otro lado, para doña Justina Quispe Machaca de la comunidad de Huertahuasi, todas las plantas ya sean cultivadas por el hombre o por las deidades tienen su madre, viven en familia:

"La madre de las plantas de la *sallqa* es la *muña*, que crece en el monte como también crece en los huertos. La madre de las plantas cultivadas por el hombre es la quinua que fructifica abundante y da de comer a la gente".

X. "La Arac papita avisa para la siembra"

Isidro Gamarra Gutiérrez.

*CESA. -Centro de Servicios Agropecuarios-
Puncartambo - Cuzco.*



X. "La Arac papita avisa para la siembra"



1. Los Apus y la Sallka también crían.

El lugar de la crianza se da en Ancahuachana, provincia de Paucartambo, en los distritos de Challabamba y Paucartambo, en la comunidad de Carpapampa.

La comunidad de las Huacas y la Sallka tienen su propia organicidad, realmente es tan exquisita en sus pulsaciones que prevé todo lo indispensable para la conservación y regeneración de los seres que crían en sus chacras.

A través de una constatación y observación que se viene haciendo a un hermoso lugar llamado Ancahuachana que está ubicado a unos 3,650 m.s.n.m., perteneciente a la comunidad de Carpapampa, que por su pequeño riachuelo diríamos que es tributario de la sub cuenca del Mapacho. A este sector se llega por un camino de herradura a una hora de caminata desde la comunidad de Huaynapata, el camino de herradura nos lleva hasta la comunidad de Carpapampa, muy conocida por ser productora de una gran variedad de papas nativas desde tiempos inmemoriales. Al margen derecho del camino está Ancahuachana, ubicada entre el límite con la comunidad de Umana que está ubicada en otro espacio también tributario de la subcuenca del Mapacho, microcuenca que a su vez guarda inmensos secretos sobre la agroastronomía andina.

Ancahuachana es conocida por algunos estudiosos de la agronomía científica que visitan cada cierto tiempo este lugar.

Ancahuachana es un lugar protegido por un inmenso peñón de roca con protuberancias y orificios, lugar preferido por las águilas del lugar para anidar y procrearse. Sin embargo, las heces que depositan y hacen caer las aves en el lugar, son una gran cantidad y son arrastradas por las aguas de lluvia a la parte baja de este lugar, especie de quebradita, abonándola en forma natural, en cuyos recovecos se regeneran y conservan diversos tubérculos que son los padres de los tubérculos que han domesticado y actualmente crían los agricultores de la comunidad de Carpapampa y otras.

Esta es la chacra de las huacas presente en la sallka, y los campesinos lo saben y respetan mucho el lugar, no cultivan ni pretenden ampliar áreas de cultivos en ese espacio porque consideran que es un lugar sagrado y de respeto.

2. Las Arac papas en la microcuenca del Huilluca, distrito de Challabamba.

Esta microcuenca converge y se junta en la cima de los cerros, con la microcuenca del Qenqomayo que pertenece al distrito de Colquepata. Las comunidades de la parte alta de ambas microcuencas de los dos distritos, tienen una intensa relación con diferentes manifestaciones y actividades. Primero porque existe una fuerte relación de parentesco por medio de los matrimonios, las fiestas más importantes como el carnaval son compartidas entre comunidades vecinas y los intercambios de productos son acompañados por los aynis para la chacra.

La altitud del Huilluca es variada y va desde los 2,800 a los 4,500 m.s.n.m.. Su topografía agrícola es de ladera con pendientes promedio del 50%, las aguas de su río permanentemente son tributarios del río Mapacho. Sin embargo, existe un claro conocimiento y tecnología de la crianza y protección del suelo mediante patapatas y andenes protegidos por arbustos y plantas leñosas que dan una hermosa visión de paisaje combinado con variedad de plantas existentes en la naturaleza en gran cantidad notándose en la parte baja intermedia la presencia de bosques de *intimpa* (romerillo) que hoy sólo está en parques y lugares de reserva.

En este lugar denominado “Huilluca huaycco” por los campesinos, comparten su existencia 9 ayllus de la microcuenca del Huilluca, 3 ayllus de la cuenca del Quencomayo Colquepata y 2 ayllus pertenecientes a la provincia de Calca, claro está que entre estas comunidades no existen estas divisiones de orden político oficial.

La ya profusa actividad productiva agrícola de la microcuenca, porque allí se cría y produce maíz, trigo, papa, oca, olluco, haba, tarwi, frijol, soya, quinua, cebada, zapallo, calabaza, arveja, llacón racacha, entre los principales, haría pensar que las comunidades ya están inmersas dentro de la economía productiva para el mercado y por lo tanto el conocimiento nativo tradicional ya estaría en desuso o echado de lado para dar paso a los insumos que alientan la alta productividad. Sin embargo, en gran parte esto no es así, como lo demostraré con el relato siguiente.

Don Félix Ccana Sotalero, de 54 años de edad, de la Comunidad campesina Majopata, sector Manzanayoc, nos cuenta sobre las papitas "arac ttumira".

"A estas papitas en mi comunidad, así como en el huaycco Huilluca los comuneros no damos mucha importancia porque las papas mejoradas le hacen competencia porque dan harta papa, la cosecha es bastante como para vender en el mercado. Las raíces de estas papitas (mejoradas) no caminan mucho para formar nudos, sólo crece al lado del tallo de la planta.

Por eso será que mis *runamasis* (mi gente como yo) no le toman importancia, a veces yo en los años que me hace falta la semilla de papa, hago mi *ayni* a las *arac papitas* que crecen en los costados de mis chacras y huertos, estas papitas cosecho para sembrar en mi huerto. En otros años en mi chacra, en pequeñas extensiones, estas papitas cosecho en los meses de enero y febrero justo en el tiempo en que falta la comida (mijuy) y escasean en el *ttaque*.

Como ya sé que el año va a ser malo para la chacra, guardo pues las semillitas de las *arac papitas* que he cosechado en ese tiempo, guardo para sembrar en los meses de la siembra (tarpuy quillapac), estas semillitas siembro en los meses de julio y agosto como a cualquier papita en surcos; el aporque lo realizo en los meses de octubre y noviembre, esto dependiendo mucho de las lluvias que vengán a humedecer la pacha, y que las plantas crezcan como para aporcar.

El *arac papa* es muy difícil porque las raíces para formar nudos caminan lejos (purinmi) de 50 cm., a un metro, de un surco a otro caminan, por eso es muy difícil para aporcar, lo hago con mucho cuidado, en algunos casos ya no realizo el aporque porque mucho se cortan las raíces con la lampa. Para no cortar las raíces amontoño tierra que limpio de la casa, pongo

ceniza alrededor del tallo de la papa, así cubro el tallo, así llamo a la raíz para que esté cerca del tallo y que no camine lejos en busca de guanito (abono, estiércol) para formar los coditos.

El *arac ttumira* es precoz, rápido madura (pahuaylla poccoramun). A mi *arac papita* lo dejo crecer donde ellos crecen y donde se acomodan, ya sea en los cercos, dentro de charamoscas o en las chacras, crecen nomás junto a los otros cultivos también, a los gusanos no les gusta comer el *arac papa*, tampoco las enfermedades lo quieren, a otras papas lo ataca, ¿por qué no atacará gusanos, *rancha* como a las otras papas?, a las *arac papa* no se necesita fumigar.

En la cosecha cuando ya están maduras todas las plantas, no recojo (cosecho) la *arac papita* mientras está descansando tranquilo dentro de la Pachamama hasta la nueva campaña, de nuevo sale solita para crecer y producir sin ser atacado por los gusanos y las enfermedades. Así nomás vive la *arac papita* en mi lugar donde vivo.

La *arac papita* también avisa para la siembra, si la siembra va a ser antes, en el medio o después, de acuerdo a cómo la Pachamama y el tiempo muestren su humedad (Pachamama jumpin, tiemputac ccontamun) ellas vuelven a rebrotar, la *arac papita* crece alrededor de mi casa, ¿será porque me halla (yachacuanchariqui) o será su chacra donde vivo?".

*XI. Los parientes silvestres de las
plantas alimenticias cultivadas en Vicos.
Ancash*

Asociación URPIGHALLAY - Huaraz.

XI. Los parientes silvestres de las plantas alimenticias cultivadas en Vicos. Ancash.

A continuación, ofrecemos una lista de algunos parientes silvestres de las plantas alimenticias cultivadas en Ancash, Quebrada Honda, Comunidad de Vicos-Huaraz. Esta lista comprende tubérculos, raíces, leguminosas, granos, hortalizas, frutales y condimentos.

1. Tubérculos:

1.1. Papa

ATOCPA PAPAN (PAPA DEL ZORRO)

ATOCPA PAPAN ÑAÑA

ATOCPA PAPAN LOYAC, y

ATOCPA PAPAN YANA: Mayormente se encuentra en las partes altas de la Quebrada Honda, crece entre rocas y lugares pedregosos y en algunos casos en el medio de las chacras de siembra y descansadas. Esta papa se utiliza principalmente para dolor de cabeza, se corta la papa en láminas delgadas y se ponen alrededor de la cabeza.

YANA CURO (CURO NEGRO)

PUKA CURO (CURO ROJO)

LOYAC CURO (CURO BLANCA), y

ÑAÑA CURO (CURO ROSADO): Crecen en las chacras de la parte baja (algunas veces), media y alta en terrenos cultivados; sus estolones son profundos y estos crecen solos en la chacra. Al momento de cosecharlo se cosecha todo lo que se encuentra, se consume solo o sancochado con ají. Esta papa al estar en la chacra recibe también los cuidados necesarios para su producción; estos tubérculos crecen en las parcelas cultivadas con cereales y tubérculos.

1.2. Oca

ATOCPA OCAN: Sólo crece en las partes altas de la comunidad, sus tubérculos son pequeños, blancos y sirven como medicina para el dolor de cabeza. Para esto los muelen y colocan a manera de emplasto en la cabeza, sólo se cosecha fresco para usarlo como medicina.

ATOCPA OCAUSHUN: Crece sólo en las partes altas, las hojas se utilizan como medicina, mezclándolas con *dulce berros* que crece a las orillas de los riachuelos; los dos se hacen hervir y se toman y calman el dolor de estómago.

1.3. Olluco

ATOCPA OLLUCUN CARHUASH (Olluco amarillo)

ATOCPA OLLUCUN VERDE, y

ATOCPA OLLUCUN MORADO: Crecen en las partes altas de la Quebrada Honda, en los terrenos pedregosos, en terrenos cultivados, chacras descansadas y zonas de pastizales. Se utiliza como medicina para el dolor de cabeza, fiebre, dolor de muela. Se utiliza molido en emplastos.

1.4. Mashua

ATOCPA MASHUA: Tiene buena producción, una de sus familias es el *pató*, crece en las partes bajas, en las chacras sembradas con maíz. Los campesinos acostumbran recoger en el momento del aporque las hojas tiernas para utilizarlas en las sopas, y en picante con papa, si no tienen papa, sólo preparan ajíaco. Al año cuando hay mucha producción de *pató* se acostumbra recoger las hojas, secarlas denominándolas *kawa*, este *pató* seco se lo guarda y utiliza en la cocina.

2. Raíces.

2.1. Nabo

HETKA: Denominado *quipa hetka*, lo utilizan en picante con manteca de chanco. También se usa como pasto para cuyes, se encuentra en abundancia junto a los tubérculos y cereales.

3. Leguminosas.

3.1. Chocho.

TAYA: Sus tallos y hojas se utilizan para dislocaduras de animales y humanos, con sus tallos y hojas se amarra la parte afectada. Sus hojas son tostadas en qallana o tiesto para emplastar el lugar afectado. También sirve para el frío, las hojas se hacen hervir y se toman para el frío.

UPECHUCRU: Las familias campesinas no acostumbran coger la leña de upechucru, si en caso cogieran su leña y atizaran el fuego para una olla de barro, ésta se rajaría y se partiría la olla, las hojas se usan para el dolor de muela, molidas en batán y se pone en el lugar afectado.

4. Granos.

4.1. Quinua.

LICSHKA: Se le denomina *urcush*, se reconoce por sus semillas que son de color negro y su floración de color blanco, se utiliza en el momento en que las hojas están tiernas, se consume en picante, esto crece con la quinua principalmente.

4.2. Achis.

URCUSH: Crece junto con el achis, y sus hojas tiernas se consumen en picantes.

HATAQO: Se encuentra en las parcelas sembradas de tubérculos y cereales, en las épocas de lluvias, le sirve como alimento para el cuy, las hojas tiernas se consumen en picante y ajiaco y en sopas de habas y trigo.

5. Hortalizas.

5.1. Col

CULIS: Anteriormente se acostumbraba a plantar culis, no conocían la col, se consume en puchero y en sopas; el culis es usado principalmente para preparar la comida a los muertos y sirve como medicina cuando sus tallos están maduros. Se les muele y se saca su jugo, se toma para refrescar el cuerpo. Sirve para levantar a los convalescientes.

5.2. Berros.

BERRO AMARILLO: Crece en los bordes de los riachuelos, florece carhuash, lo utilizan para preparar salsas y picantes.

HATUN BERROS: Crece al borde de los riachuelos, florece yolac, lo utilizan para preparar picante. También sirve como medicina para la hinchazón del estómago.

6. Frutales.

6.1. Purush.

ATOCPA PURUSHNIN: Se encuentra en las partes intermedias y altas de la zona, los frutos maduros se utilizan para frotar todo el cuerpo de los niños de 2 a 4 años cuando están gordos y llenos de parásitos, a este fruto una vez frotado se lo revienta en el suelo diciendo “wanucutsun kuro” (parásitos muéranse), cuando pasan dos o tres días los niños empiezan a enflaquecer y tienen más hambre.

LLUTA PURUSH: Florece de color rosado con el intermedio blanco.

HUANQUISH PURUSH (Castillo purush): Florece de color rosado con floración abierta.

6.2. Uvillas.

PATZHA UVILLAS: Crece en las partes bajas, en los bordes de las acequias, los niños acostumbran consumirlo en grupo cuando van a la escuela.

6.3. Fresa.

LLUTA FRESA: Crece en las partes bajas en los bordes de las acequias, los consumen los niños.

6.4. Macha macha.

Es una planta que se encuentra en la zona baja e intermedia, crece en los pastizales cuando uno consume el fruto lo hace emborrachar.

6.5. Carhuachaclla.

Es laxante, purgante, sirve para limpiar el estómago.

6.6. Mullaca.

Sirve como medicina. La mullaca con el Sulta Sulta se juntan y se hacen hervir los dos, con esto se baña todo el cuerpo, cura la verruga. El sulta sulta se puede encontrar al lado de los baños de Chancos.

7. Condimentos.

7.1. Chinchu. (Huacatay)

YACUCHINCHU: Crece en las huertas y raras veces en los bordes de acequias, sirve para el agua de choclo tierno y para envolver la Pachamanca hojas y tallos, sirve para moler el ají.

7.2. Hierba buena.

LUYAC HIERBA BUENA: Sirve para caldo de cabeza y para dolor de estómago, crece en las huertas familiares.

YAYA HIERBA BUENA: Sirve para dolor de cintura por frío, se tuestan las hojas en qallana, las hojas se muelen y el jugo se exprime en una taza de leche, cura los parásitos internos y bronquitis.

7.3. Culantro.

ALLCA CULANTRO: Se acostumbra utilizar en las sopas en la altura.

CULANTRO QORA: Sus hojas en el momento de la floración son dañinas para los animales, pero el burro las respeta, no las come.