

La Crianza Mutua

En las Comunidades Aymaras

Jorge Apaza Ticona
Valeriano Gordillo Condori
Sabino Orlando Cutipa Flores



La Crianza Mutua en las Comunidades Aymaras



- © **La Crianza Mutua en las Comunidades Aymaras.**
Conversación con el Agua. - Crianza de la Llama. Crianza de Oca, Olluco e Izaño. Jorge Apaza Ticona, Valeriano Gordillo Condori y Sabino Orlando Cutipa.
- © **Asociación Chuyma de Apoyo Rural «Chuyma Aru».**
Puno. Perú.
- © **PRATEC -Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas.**
Horacio Urteaga 1818, Jesús María. Lima 11 - Perú.
Teléfax 4.639545 . Email: Pratec@ddm.com.pe

Lima, Noviembre 1998.

ISBN: 9972-646-08-4

Fotos interiores: Valeriano Gordillo.

Diseño de Carátula, Composición, diagramación y
cuidado de edición: Gladys Faiffer
Av. Aurelio García y García 1563-C. Urb. Los Cipreses.
Tel. 5-643201. Lima I. Perú. Email: Gladys@ddm.com.pe

Impresión: Gráfica Bellido SRL. Los Zafiros 244, Balconcillo.
Tel. 4-702773.



LA CRIANZA MUTUA EN
LAS COMUNIDADES
AYMARAS

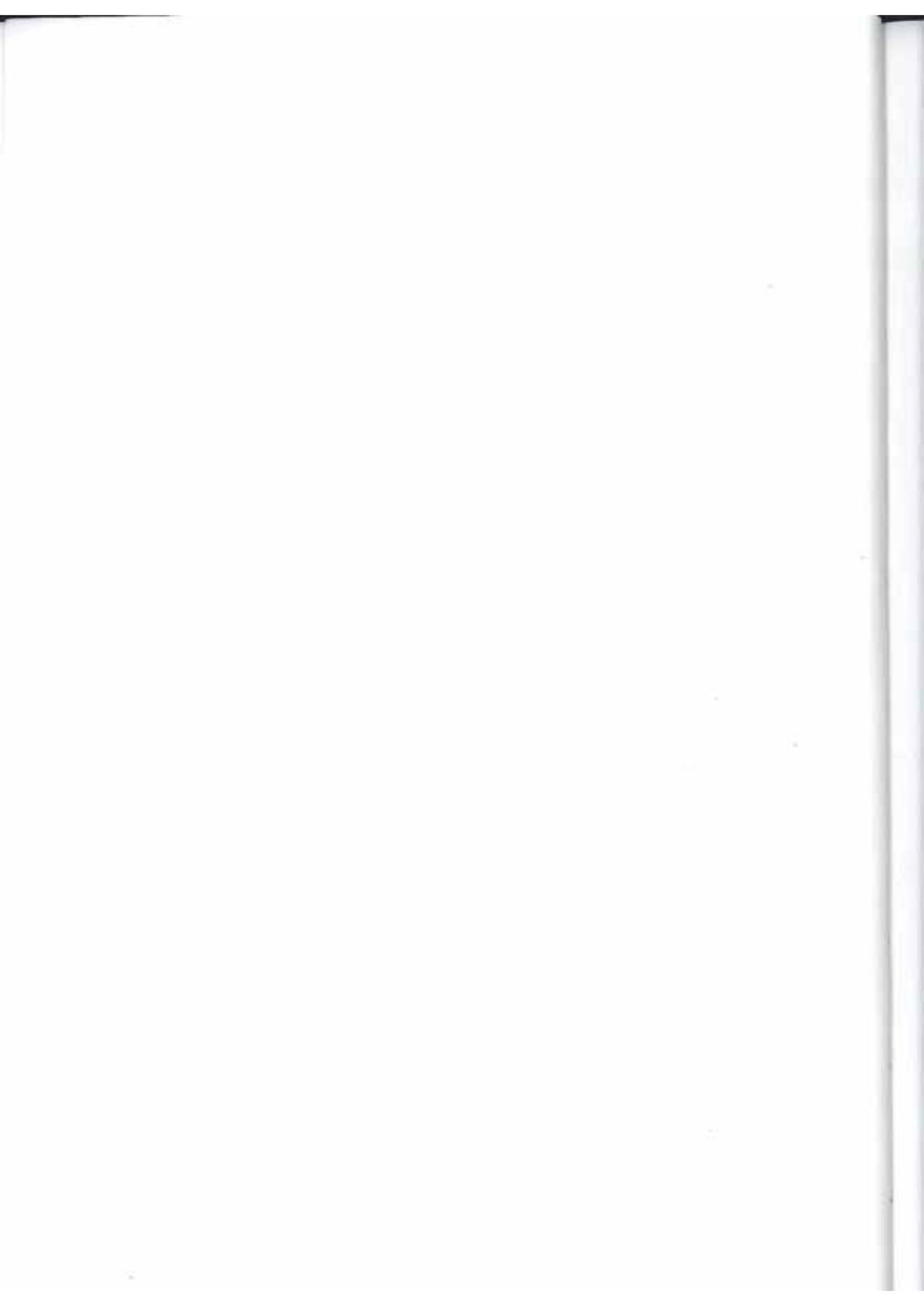


Conversación con el Agua. - Crianza de la Llama.
Crianza de Oca, Olluco e Izaño.

Asociación Chuyma de
Apoyo Rural
Chuyma Aru.
Puno - Perú.



PRATEC
Proyecto Andino de
Tecnologías Campesinas



Índice general

PRESENTACIÓN	VII
--------------------	-----

CAPÍTULO I

CONVERSACION RITUAL ENTRE LAS FAMILIAS DEL AGUA, Y LOS MIEMBROS DE LA COMUNIDAD HUMANA EN CONIMA Y TILALI	11
---	----

INTRODUCCION	15
--------------------	----

A. ASPECTOS GENERALES	16
-----------------------------	----

1. EL AGUA COMO PERSONA	18
-------------------------------	----

2. EL AGUA Y SUS ACOMPAÑANTES	18
-------------------------------------	----

3. ORGANICIDAD ANDINA	19
-----------------------------	----

4. El Agua en sus diversas formas	21
---	----

4.1. LA MAMA QOTA (Madre Lago)	21
--------------------------------------	----

4.2. UMA JALSUS (Manantiales)	26
-------------------------------------	----

4.3. UMA IRPA (Riego)	28
-----------------------------	----

4.4. GLORIA QARPA (La Lluvia)	29
-------------------------------------	----

4.5. QENAYU (Nubes)	34
---------------------------	----

4.6. CHHIJÑA (Granizo)	35
------------------------------	----

4.7. JAWIRAS (Ríos)	39
---------------------------	----

4.8. THAYA (Viento)	40
---------------------------	----

4.9. JUIPHI (Helada)	42
----------------------------	----

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	45
----------------------------------	----

CAPÍTULO II

LA LLAMA EN LA CRIANZA DE LAS COMUNIDADES HUMANAS. COMUNIDAD WENQASI	47
--	----

INTRODUCCION	51
--------------------	----

I. ASPECTOS GENERALES	53
-----------------------------	----

A. ORGANIZACION LOCAL	53
-----------------------------	----

B. INFRAESTRUCTURA	54
C. DEMOGRAFIA	54
II. LA LLAMA EN EL MUNDO AYMARA.	55
A. UNO MÁS DE LA FAMILIA.	55
B. NOS AYUDA EN LOS RITUALES	59
C. NOS CRIAN.	64
III. TURKASIR SARAÑA. (IR DE VIAJE PARA HACER EL INTERCAMBIO). 68	
A. APTHAPISIÑA (Nos alistamos).	68
B. PARA SALIR, PEDIMOS PERMISO.	73
C. LAS APACHETAS.	74
D. LOS JARA KACHIS (Canchones para dormir).	78
E. TURKA (Cambio)	79
F. VIAJE DE RETORNO.	82
G. LA CHHALA (Intercambio de Productos)	86

CAPÍTULO III

CRIANZA ANDINA DE OCA, OLLUCO E IZAÑO EN CONIMA Y PLATERIA	89
INTRODUCCION	93
I. VISION ANDINA EN LA CRIANZA DE OCA, OLLUCO E IZAÑO	95
II. CRIANZA DE OCA, OLLUCO E IZAÑO "ENGREIDAS O MESTIZAS" 99	
A. SEÑAS O LOMASAS (Indicadores)	99
III. ORGANICIDAD PARA LA CRIANZA DE LAS ENGREIDAS	106
IV. PRACTICAS Y FORMAS DE CRIANZA DE LAS "ENGREIDAS"	108
A. CONIMA	108
B. PLATERIA	141
V. LA VISION AYMARA SOBRE LAS ENFERMEDADES Y PLAGAS EN AMBAS ZONAS	151
VI. CRIANZA ANDINA DE LA VARIABILIDAD FITOGENETICA DE LAS "MESTIZAS O ENGREIDAS"	156
VII. SABIDURIA ANDINA PARA LA CRIANZA DE LAS "ENGREIDAS" 158	
VIII. TRANSFORMACION DE PRODUCTOS	160
A. UMA KAYA	160
B. JUIPHI KAYA	162
C. CHILA	164

PRESENTACIÓN

Si hay algo que caracteriza al agro puneño de hoy, es su vida comunitaria. No hay región más campesina ni más comunal en el Perú que Puno. En ella anidan el 22.43% de las comunidades del Perú, vale decir 1, 274 que en gran medida brotaron a la vida pública en los últimos 20 años, recuperando de manos de las empresas más de un millón de hectáreas de tierras. (Valera, Guillermo. "Las comunidades en el Perú". IRP. 1998:11). No hay antecedentes en la vida política y social campesina de tal fenómeno desde la invasión europea hace más de cinco siglos.

Los ayllus puneños se opusieron desde la colonia a la usurpación de sus tierras. Lucharon con todos los medios posibles para recuperar su Pacha dándose en esta brega momentos de mucha tensión y de grandes movilizaciones. En estas luchas mucha sangre andina fue derramada, demasiadas tierras fueron usurpadas y numerosas plantas y crianzas altiplánicas fueron terriblemente arriunconadas. Sufrieron las comunidades humanas, las chacras, la naturaleza y el cariño ritual y respetuoso hacia nuestras deidades andinas. La sabiduría andina fue relegada por el conocimiento dominante y los lazos de cariño entre los ayllus fueron debilitados en medida importante en esta parte del Perú. La *peste* fue demasiado virulenta, pues han tenido que transcurrir más de 5 siglos para empezar a recuperar el Pacha y lo han hecho en medio de una de las épocas más violentas que conoce este siglo.

La salud ahora empieza a *sentar plaza* en los Andes. El ayllu reinicia su florecimiento, y esta vez sin vanguardias, sin partidos, sin Biblias y sin las clásicas movilizaciones campesinas. El turno le ha tocado ahora a las Wacas, a los Apus, a los Achachilas, a la Pachamama. La comunidad humana ha sido un miembro más, ya no la protagonista. No hay manera de entender esta danza silenciosa, ocurrida en las dos últimas décadas en Puno y en muchas partes de los Andes, sin colocar esta dinámica dentro de su contexto ritual, puesto que las

recuperaciones no han sido obra de iluminados ni de burocracias comprometidas ni de buenos e intencionados cuadros políticos. Ha sido un proceso múltiple, en el cual, las mesas rituales han sido grandes oportunidades para conversar y decidir de manera holística lo conveniente para la circunstancia.

La recuperación, -vista así-, hace parte de un retorno, de una revuelta ritual hacia una vida saludable y de cariño entre humanos y naturaleza. Aquí el resultado no ha sido el afianzamiento de los valores del individuo ni de actitudes de competencia. El resultado ha devenido en más vida comunitaria, más cariño y respeto por las wacas y con ello el regreso a la diversidad de semillas y crianzas que las circunstancias exigen.

Obviamente estamos en el comienzo. Cinco siglos no pasan en vano y la armonía no es algo dado sino algo que se cría. Los vuelcos acechan a cada instante y hay que estar atentos a la crianza que pide la circunstancia. Es una circunstancia que requiere de la cooperación desinteresada de todos. Eso es justamente lo que ha empezado a hacer una nueva generación de aymaras; hijos de campesinos que luego de transitar por las aulas universitarias, han sido capaces de sensibilizarse con las palpitaciones de su Pacha, abandonando toda pretensión de impulsar proyectos de modernización, que en el altiplano han dado lugar a la llamada "arqueología del desarrollo"; se han comprometido con la revitalización de la cultura y la agricultura de las comunidades aymaras en un momento en que dicha práctica resulta ser urgente y necesaria. Ciertamente no se trata de nuevas vanguardias de la afirmación cultural andina, sino de solícitos acompañantes que han optado por afirmarse en sus propias raíces abandonando cualquier intento de colocar su profesión como el marco obligado de la conversación con los comuneros.

El trabajo de Sabino, Jorge y Valeriano, miembros del grupo Chuyma Aru se inscribe en una nueva perspectiva profesional. Cuestionando las raíces del conocimiento dominante afincado en la ciencia y técnicas modernas, se inician en la práctica del aprendizaje sereno y revitalizador de su cultura. Sus críticas al saber dominante no resultan de una postura intelectual, nacen porque encuentran que aquella y su interiorización quiebran sus relaciones afectivas con la comunidad impidiéndoles un aprendizaje mutuo.

Los trabajos que presentan en este volumen, son así expresiones de este *aprender desde la comunidad*, y es por ello que nos brindan, de modo profuso, una diversidad de testimonios campesinos de zonas aledañas al Lago Titicaca, pues reconocen en ellos la fuente de un saber ancestral que es preciso conocer y vigorizar.

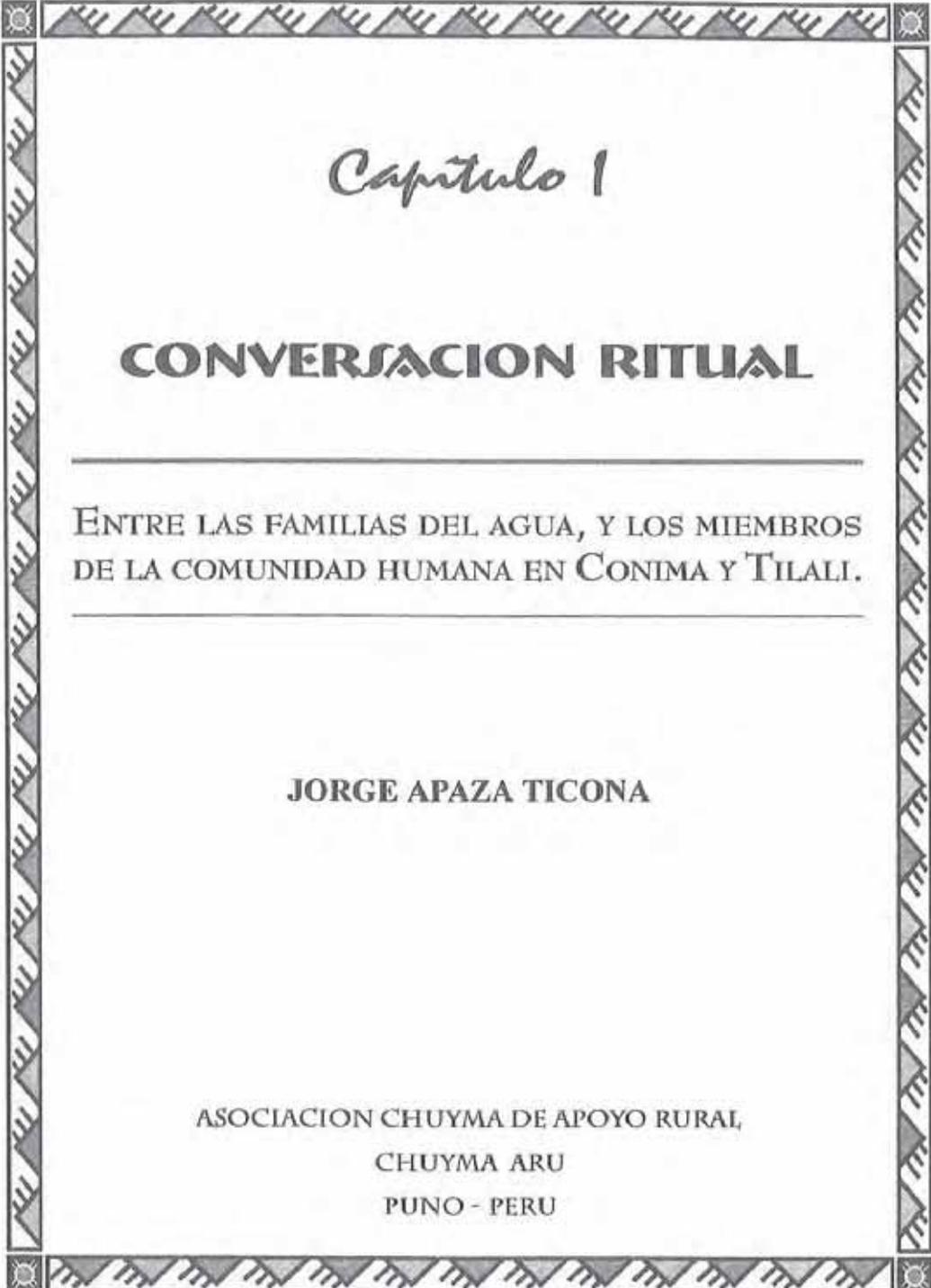
Sabino Cutipa, Jorge Apaza y Valeriano Gordillo, han sido participantes del Curso de Segunda Especialidad en Agricultura y Cultura Andinas que el PRATEC (Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas) dicta en Convenio con la Universidad de Cajamarca. Estos ensayos sobre la crianza de plantas, naturaleza y animales, hacen parte de sus trabajos de investigación que han realizado en el marco de este Curso. Al presentarlos queremos testimoniar además nuestra gratitud a la agencia OXFAM América por hacer posible la publicación de estas vivencias.

Grimaldo Rengifo Vásquez.

PRATEC

Lima, Noviembre 1998.

Conversación ritual entre las familias del agua...



Capítulo 1

CONVERSACION RITUAL

ENTRE LAS FAMILIAS DEL AGUA, Y LOS MIEMBROS
DE LA COMUNIDAD HUMANA EN CONIMA Y TILALI.

JORGE APAZA TICONA

ASOCIACION CHUYMA DE APOYO RURAL,
CHUYMA ARU
PUNO - PERU

Conversación ritual entre las familias del agua....

Contenido del Capítulo I

CONVERSACION RITUAL

ENTRE LAS FAMILIAS DEL AGUA, Y LOS MIEMBROS DE LA COMUNIDAD HUMANA EN CONIMA Y TILALI.....	11
INTRODUCCION	15
<i>A. Aspectos Generales</i>	16
1. EL AGUA COMO PERSONA	18
2. EL AGUA Y SUS ACOMPAÑANTES	18
3. ORGANICIDAD ANDINA.....	19
4. EL AGUA EN SUS DIVERSAS FORMAS	21
4.1. LA MAMA QOTA (<i>Madre Lago</i>)	21
4.2. UMA JALSUS (<i>Manantiales</i>)	26
4.3. UMA IRPA (<i>Riego</i>).....	28
4.4. GLORIA QARPA (<i>La Lluvia</i>).	29
4.5. QENAYU (<i>Nubes</i>).....	34
4.6. CHHIJÑA (<i>Graniço</i>)	35
4.7. JAWIRAS (<i>Ríos</i>)	39
4.8. THAYA (<i>Viento</i>)	40
4.9. JUIPHI (<i>Helada</i>).....	42
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	45

Conversación ritual entre las familias del agua...

INTRODUCCION



El presente trabajo de investigación se refiere a la conversación entre los miembros de la comunidad del agua con la comunidad humana en las localidades de Conima y Tí-lali.

*Los miembros de la comunidad humana, se caracterizan por vivenciar; armonizar y criar la diversidad de vidas y climas en el Pacha. Todos los seres naturales tienen sus propias formas y modos de vida. El campesino aymara de Conima es un miembro más de ésta gran familia andina y tiene su peculiar manera de "ver", "sentir" y "tratar" a su mundo: la **Mama Qota** (madre lago), **Uma jalsu** (manantiales), **Jallu o Gloria qarpa** (la lluvia), **Uma Qarpa** (riego), **Qenayu** (nubes), **Chhijñas** (granizo), **Jawirus** (ríos), **Thaya** (viento), **Juiphi** (helada), son considerados personas vivas. Estos seres conversan, reciprocán y se armonizan en la crianza de la chacra. Todos los seres vivientes del Pacha son chacareros y toda la familia del ayllu se alimenta de la chacra. A nadie se le excluye, todos tienen que estar presentes en esta fiesta de la vida: la Pachamama, los apus, el sol, la luna, las estrellas, las piedras, el agua, las plantas, animales y deidades.*

Los miembros de esta gran familia andina, conversan mediante las señas y esta conversación se da al ritmo de la vida, la misma que late al ritmo de los ciclos cósmicos y telúricos que son sumamente variables e irregulares en el mundo andino.

Finalmente agradezco a todo el equipo de PRATEC por llevar adelante el Curso de Formación de Agricultura Campesina y a la Asociación Chuyma de Apoyo Rural "Chuyma Aru" por los apoyos y sugerencias, para el presente trabajo de investigación.

A. ASPECTOS GENERALES

El Distrito de Conima se encuentra ubicado en la parte Noreste de la ciudad de Puno, al sureste de la provincia de Moho, Departamento de Puno. Su territorio se presenta muy accidentado presentando una diversidad de climas en cada ayllu y en cada parcialidad.

MAPA DE CONIMA



Tal como sostienen los hermanos Néstor y Walter Chambi en su texto *Ayllu y Papas*:

"Conima es parte de la gran meseta alliplánica Peruano-Boliviana y es un pueblo que se asienta sobre el anillo circunlacustre del Lago Titicaca, el mismo que favorece un micro clima muy benigno para las crianzas de plantas y animales. Es comparable a los valles interandinos adyacentes a la zona de ceja de selva, por lo que la agricultura se practica casi todo el año" (Néstor y Walter Chambi; 1995:11).

El clima es muy denso y variable por las características ecológicas que presenta este mundo andino.

Las comunidades naturales, como siempre siguen desarrollando su vida en los diversos espacios: la comunidad de los astros tiene sus formas de vida y espacio, la comunidad del agua tiene sus espacios al igual que las comunidades de *wakas*(deidades), las humanas, la de los animales y plantas. Todos somos hijos de la *Pachamama* (madre tierra) y vivimos juntos en éste Pacha, reciprocando armoniosamente en los ayllus y en la región, vigorizando las formas de conversación en ésta gran familia Andina.

Grinaldo Rengifo Vásquez (1996), en el documento de estudio "La crianza del clima en los andes" (clasificación de cartillas sobre este tema), en la presentación, sostiene que:

"El Pacha es la casa del ayllu, es el territorio donde viven todos los miembros de la familia andina o ayllu y viven "conversando", enseñándose los unos a los otros, criando y dejándose criar... viven criando la chacra, todos son chacareros, incluso la helada y el granizo pertenecen al ayllu por lo tanto son nuestros parientes que también deben compartir las cosechas de la chacra".

1. EL AGUA COMO PERSONA

Como cualquier persona viva, el agua merece respeto y cariño, se acompaña con plantas, animales, el viento, el sol y con otros. Pero también como cualquier persona es caprichosa, según sus "estados de ánimo", unos días, estará bondadosa y prodigando favores, en cambio otros días, podrá estar molesta y hacer daño; esto supone la necesidad de establecer una conversación estrecha para comprendernos y poder vivir juntos armonizadamente.

Hay otro aspecto importante ligado a la cosmovisión del agua como persona; de la misma manera que no hay una persona única, sino un gran número de ellas, tampoco hay una forma única de agua, sino una gran variedad de aguas, cada agua tiene cualidades y defectos propios. Como todas las personas naturales, el agua se cría en el mundo andino.

2. EL AGUA Y SUS ACOMPAÑANTES

En el mundo andino todos son imprescindibles, es decir todos vivimos en simbiosis y acompañados, las diversas formas de vida del agua también son acompañadas por otros seres del ayllu, el acompañamiento no solamente puede ser con las plantas y animales sino, también con las fuerzas cósmicas de los Achachilas y de las otras deidades, por eso el agua tiene diversas bondades. La *Qota mama* (madre Lago), tiene sus acompañantes que son la diversidad de peces. La madre Lago no estaría completa sin la existencia de los peces, pero no solamente los dos se acompañan, también están los sapos, la rana, los patos, la totora, los llachus y otros animales y plantas.

Al respecto presentamos a don Juan José Trujillo Capajaña, poblador de la Parcialidad de Sicuñuñuni, Distrito de Moho, él nos cuenta lo siguiente:

"(...) el agua necesita cuidado, mantenimiento, pero siempre necesita de plantitas que la acompañen como: *Oqorunu* (berro), *Lluch'u lluch'u*, *llima*, cuando no tiene estas plantitas el manantial o

el pozo se puede secar. Es una seña, cuando éstas plantas desaparecen, es para que se seque el manantial. Por eso de donde sea hay que traer estas plantas para los manantiales. Los *such'isilus* (pescados pequeños) también son importantes, cuando hay suchi en el pozo, solita el agua se aumenta, estos such'is con sus aletas escarban el ojo del agua. Otro, mi abuela sabía decirme en años de sequía: -hay que ir a buscar la rana, cuando traemos la rana, a la misma agua la estamos trayendo- sabía decir. Esio nosotros no olvidamos, seguimos practicándolo. Los rituales también los hacemos aquí, el Teniente Gobernador convoca a una reunión, allí acordamos la forma de efectuarlo, para esto hay que juntar huevos de gallinas tiene que ser de doncellas, *dulce misa*, *llamp'u*, *kayuni* (feto de llama), el ritual es acompañado con su música, el agua tiene una música especial".

Don Simón Mamani, de la Parcialidad de Sicuñuñuni- Moho también nos cuenta sobre lo mismo de la siguiente manera:

"Cuando queremos hacer un pozo, lo primero que hay que hacer es buscar dónde hay agua, algunos buscan mediante la coca, pero yo lo hago así: tengo que encontrar plantitas que acompañan al agua o que representan la misma agua por ejemplo; por donde existe *sillu sillu*, *pampa ch'ukuch'uku*, estas plantas nos indican que hay buena cantidad de agua, después previo un ritual de pago hay que escarbar, en otros lugares el agua se acompaña con *wailla jichhu*, *yareta* o con *lluch'u lluch'u*".

3. ORGANICIDAD ANDINA.

La organicidad andina no se da con el objeto de clasificar espacios ni generalizar formas de vida, ni tampoco con la finalidad de homogeneizar la existencia de seres, sino con la finalidad de entender, dentro de estas formas de organización, la vivencia armoniosa de las comunidades naturales.

En la cosmovisión andina de siempre, los componentes de la colectividad natural se encuentran como una familia, manifestando diferentes modos de reciprocidad en los diversos espacios.

"los componentes de las comunidades: humana, *sallqa* (naturaleza) y *wakas* (deidades), se encuentran íntimamente emparentados" (Néstor y Walter Chambi; 1995: 11).

La organicidad de la comunidad de *wakas* (deidades) es muy amplia en el mundo andino, no se puede clasificar, los miembros son considerados como: *Achachilas*, *Luwaranis* o *Uywiris*; que son cerros protectores, los más importantes son los *Malkus*.

Las *Mamas* son las deidades de los productos; como las *Ispallas* son las deidades de los tubérculos, *los Much'os* son las deidades de los granos, la *Pachamama* es la madre tierra, *Lamar Mama Qota* es la deidad de los mares, *la Mama Qota* es la deidad del lago.

Las *Awichas* son las deidades de los manantiales y/o de los gentiles; *Chullumpi* deidad de las llamas, *Ch'urula* deidad de la vaca, *Panchuli* deidad de las ovejas, *Illa o Mullo* deidad de todos los ganados, *Anchanchuni* deidad de los malos parajes o de la riqueza, *Inti Tata* o *Willka Inti Tata* es dios sol, *Phajsi Awicha* es la diosa luna o la abuela luna, *Anqari* la deidad del viento, *Qasa* la deidad de la helada, *Supu Supuni* deidad de la nevada, *Awiyatura* la deidad que envía o transporta los productos, *Kawilto* deidad que armoniza la conversación.

Los *Luwaranis* también pasan el cargo del *Marani* y según los testimonios de los pobladores y de las *kiyas* (médicos - sacerdotes Andinos), dicen que se puede ver la recepción del cargo de los maranis o de los *Luwaranis* en la madrugada de San Silvestre (31 de Diciembre), el *Marani* que asume el cargo se pone una corona de neblina.

Para los aymaras de Conima, todos los componentes de la naturaleza están interrelacionados mediante una conversación mutua entre todos los seres vivientes. El *ayllu* se podría decir que es el resultado de la asamblea de los miembros de las comunidades naturales que participaron; sol, luna, estrellas, lluvia, granizo, cerros, animales, la comunidad humana y otros.

Las comunidades existentes en el *Pacha*, están organizadas y a la vez asociadas con otros miembros del *ayllu* y entre ellos están conversando constantemente para realizar cualquier actividad cotidiana. Según su cosmovisión todos conversan y reciprocen unos con otros, así también comparten los pro-

ductos y de igual manera todos tienen sus nombres y todos hablan, en esta organización también hay equivalencia entre la comunidad natural y la comunidad humana.

"En la visión andina del mundo, el agua es un ser vivo y es también un ser vivificante que fecunda a la tierra año tras año, engendrando el verdor y el florecimiento de la vida en el Pacha local, en el paisaje local, en las circunstancias específicas de cada año."(Eduardo Grillo Fernández; 1991: 135)

En las comunidades naturales hay una regeneración de la vida, hay macho y hembra, así por ejemplo: *Orqo qala* (piedra macho) y *Qachhu qala* (piedra hembra), no como una forma de oposición sino de complementación.

Para entender mejor sobre estas formas de vida del agua, es necesario desarrollar la forma de conversación y reciprocidad con la comunidad humana y las diferentes formas del agua.

4. EL AGUA EN SUS DIVERSAS FORMAS

4.1. LA MAMA QOTA (*Madre Lago*)

Para los pobladores de Conima y Tilali, el agua es vida y al mismo tiempo tiene vida y ocupa un lugar, la Pachamama nos da su sangre para que estemos purificados con ésta su sangre vivificante, como lo manifiesta Greslou:

"El Lago Titicaca, el lago más grande de la sierra de los andes que se parece al mar, es el lugar donde Wiraqocha creó el mundo y mandó a los antepasados que caminasen por debajo de la tierra por la vena del agua subterránea, las venas de sangre de los cerros, desde el lago Titicaca hasta emerger por las lagunas y manantiales donde fundaron sus ayllus, distribuyendo las tierras y aguas a cada uno". (Greslou, Francisco; 1990: 14-15).

De acuerdo a la cosmovisión andina el agua camina y es cíclica, esta circulación es, a la vez subterránea; el agua del lago circula, mediante las venas de la Pachamama, hasta salir por la cima del nevado, desde donde inicia nueva-

mente su recorrido por los senderos de los Apus, también circula por el cielo, mediante las nubes que se forman por la evaporación de la humedad del mar y de la *mamaqota* que la transporta hasta los cerros.

De acuerdo a la cosmovisión andina, la vía láctea es un río, donde existen constelaciones de nubes oscuras y blancas, es por donde la fuerza vital del agua fluye. En la superficie de la tierra, ésta fuerza vital va por los ríos al lago Titicaca. Los pagos son modos de dar fuerza a estas personas naturales. La constelación negra de la llama *qaura*, bebe el agua de los manantiales, del agua del mar y del lago cada noche, para evitar que el desagüe de los ríos eleve demasiado el nivel de las aguas. Los ojos de la llama, las estrellas alfa y beta de la constelación centauro, tienen su posición más baja, la media noche del 30 de octubre, justo antes de que empiece la época de lluvias; en esta época, la cabeza de la llama está en su punto más bajo, en el horizonte oeste, bebiendo las aguas del lago a fin de que las lluvias circulen nuevamente.

El agua al igual que otros componentes de la colectividad natural tiene vida y ocupa un lugar en el espacio, al respecto presentamos parte del testimonio de Don Santos Vilca Cayo de la parcialidad de Aynacha Huatasani:

"(...) Para nosotros la *qota* (lago) es como una persona, al igual que la *Pachamama* (madre tierra) que nos ve o nos cuida todos los días y por otro lado es nuestra segunda madre, que nos cría a todos sus hijos que estamos cobijados en su seno, ella no nos abandona, en cualquier lugar que nos encontremos, ella siempre está para darnos la vida, cuando vamos a trabajar a la chacra tenemos sed y la *qota awicha* nos dá de beber su sangre. Mi abuelo decía: -la *Pachamama* tiene sangre, nosotros estamos tomando eso cuando tenemos sed, también los animales, plantas, cerros, estrellas, el sol y la luna. Por eso todos somos hijos de la *Pachamama*-".

Pareciera que las lagunas están bien organizadas, hay lagunas que están ubicadas en las partes altas, en las zonas intermedias. También hay *Uma jalsus* (manantiales), *Phujos* (pozos) que vendrían a ser parte de la *qota*. Estos seres vivos no sólo nos dan de beber a la comunidad humana, también reciprocán con las plantas y con los animales, así pues nos alimenta y purifica a todos los componentes del ayllu.

A continuación tenemos el testimonio de Don Vicente Yanapa Mamani de la parcialidad de Cambria, Ayllu Ch'eqasaya-Conima, quien nos cuenta:

"(...) La *Qotamama* (Madre lago) tiene sus tierras como nosotros, los manantiales ocupan ciertas áreas en las zonas altas, intermedias y bajas, ellas nos dan de comer de sus chacras proporcionando pescados, patos, plantas y otras especies. La totora es extraída para dar de comer a los animales domésticos, dentro de las totoras los patitos construyen sus nidos, así la totora cumple muchas funciones, las totoras sirven para techar nuestras casas. La *qotamama* es bien caprichosa, algunos años nos da tierras, en ella nosotros sembramos cultivos de siembra *milli* (primera siembra) y algunos años nos quita las parcelas que están ubicadas en las orillas, para que no ocurra esto, nosotros tenemos que invocar a la deidad del agua en los rituales del mes de agosto. Cuando la campaña agrícola es con mucha lluvia, la *Qota mama* nos puede quitar las parcelas que tenemos, hasta a los cultivos se puede llevar, por eso nosotros y algunas familias que viven en la orilla del lago, tenemos que dar de comer a la *Qotamama* en los meses de enero y febrero, cuando no nos recordamos de ella a nosotros nos puede comer (puede provocar muerte), esto sería cuando vamos a pescar sus peces, sin autorización de ella no podemos molestar a sus gallinas (patitos), plantas, piedras y tierras, nos puede enfermar."

Sobre el testimonio, se puede decir que hay una diversidad de formas de vida en el lago, en las lagunas, en los ríos, en los manantiales y pozos, estas diversas formas de vida nos crían a todos y de la misma manera se dejan criar. Para los Conimeños el agua es una persona que vive en las diferentes zonas y/o espacios, la lluvia es considerada como una persona que, mediante la conversación puede aceptar el reciprocarse con la comunidad humana, esto se hace mediante la *l'inkha* (ritual); los habitantes generalmente hacen la *l'inkha* en los meses de enero y febrero *tollqar saraña y qamayaña* (ritual para traer y hacer tomar matrimonio al agua de lluvias como yerno).

La *Mama qota* (madre lago) es una persona de respeto y además es *waka* para la comunidad humana, por eso en los diferentes rituales que efectúan las familias aymaras no se olvidan de llamar a esta *waka*.

Sobre este caso Don Erasmo Larico y su esposa, de la parcialidad de Mililaya-Tilali-Moho, nos cuentan respecto a la *Ch'uwalaka* (la boca de la madre lago):

"Cuando hacemos la *l'inkha* (rituales), siempre hacemos llamar a la *Ch'uwalaka* (la boca de la madre lago), porque en todas las parcialidades como; Sucuni, Japisse, Wal'a, Conima, Cambria y otras te-

nemos *ch'uwalaka*, algunas *ch'uwalakas* están acostumbrados a comer, no se contentan con los pagos que se hacen en los rituales, nosotros conocemos a estos lugares como; *jaqe manqani* (lugares que se mantienen *comiendo a las gentes*), estos lugares son: *Aliama pampa*, que se encuentra entre las parcialidades de Cucuraya y Amsta Huatasani; este lugar come siempre a los humanos. Otro lugar es *Jawira laka* en Millilaya, *Qena pati* y *Qarachi k'uyo* en Cucuraya, estos lugares son más hambrientos, por eso tenemos miedo de pasar por estos lugares y no debemos burlarnos. En los rituales siempre están presentes estos lugares sagrados, cuando hacemos pago, los *kiyas* (sacerdotes andinos) no se olvidan de hacer participar de la mesa de ofrendas, en los rituales siempre están presentes todos los *Luwaranis*, *Achachilas* (cerros tutelares) como el *Achachila Yanariku*, *Qowaje* y *Larak'ata* y otros *Achachilas* lejanos, también están presentes los lugares sagrados como; *Yayinis*, *Llamaani sayt'u qalani*, *Wit'o patja*, *Sojjhori*, *Mulloni*, *Chullpani pata moro qarqa* y *Kasarata qarqa*. Así los pagos se hacen a todas las deidades."

Hay ceremonias rituales de conversación con la Qotamama para que nos proporcione sus productos, con los *uma jalsus* (manantiales) y *phujus* (pozos) para que no les suceda nada a estos lugares los aymaras guardan respeto como ellos lo exigen, cuando se burlan de estos lugares pueden ser castigados con enfermedades, algunos hasta pueden llegar a perder la vida.

Sobre este caso Don Jorge Yanapa Chambi, habitante de Conima nos brinda el testimonio siguiente:

"(...) Yo cuando tenía doce años, estaba en la escuela de varones. Pero yo me dedicaba a la pesca de trucha, la pesca se hacía con cordel (aparejo de pesca), no había redes, a los anzuelos se ponía con *sillqos* (lombrices de tierra), el cordel se ponía por la tarde y se iba a sacar por la mañana. Era mes de agosto, había poca producción de papa, cebada, maíz y otros productos, entonces para el desayuno, almuerzo y comida teníamos que pescar truchas. Una mañana salí temprano a recoger los cordeles, mis amigos también habían venido, esa mañana con ellos entramos al lago, pero mi bote era pequeño tenía filtraciones de agua. Tenía que estar botando agua del bote, pero nosotros nos atrevíamos a entrar así mismo hasta una distancia de 100 a 200 metros lago adentro y era *mik'aya* (profundo) de 6 brazadas aproximadamente *sojjta Jacha loqa*. Cuando estábamos poniendo el cordel, con el peso se aumentó la filtra-

ción de agua y por eso nosotros pedíamos auxilio, no había boteros y nos hemos hundido. Nosotros no sabíamos nadar, poco a poco alcanzamos al bote que estaba volteado y nos agarramos de él. El señor Pastor Cahuapaza nos ha salvado, él nos sacó en su bote hasta la orilla del lago. Mis familiares habían bajado con frazadas, ellos me han llevado a la casa. El lugar donde nos hemos hundido se llama *Qoqorichin pampa*. Al día siguiente, mi abuela Ignacia Layme había venido a mi casa a curarme del susto, ella sabía curar mayormente con las hierbas y con guano de diferentes animales. Me preguntó de lo ocurrido y sacó su coca sobre una Istalla y dispersó las hojas de coca para sortearlo, me sabe agarrar de las venas de mi mano. *La ch'uwalaka* te agarró (el abuelo lago te agarró) te puede comer, te voy a curar, me sabe decir. Las medicinas habían sabido recoger de las pampas, una parte era pura espinas como: *Anuqar ch'aphi* (espina de perro), *Ch'uju ch'aphi*, *Qealla*, *Achajana*, *Pullapulla*, *Waraqo*, *Waylla*; así todo tipo de espinas, y por otro lado guano de gallina, pato, perro, chanco, vaca, oveja, burro, caballo, llama, gato y guano humano. Estas medicinas sabe hacer hervir en dos ollas de barro, en una olla todos los guanos y en la otra las espinas. Sabe pijchar su coca y sabe hacer enfriar el agua hervida en un lavador grande, me sabe meter calato al lavador para bañarme y un poquito me sabe hacer tomar y luego me sabe meter a la cama envolviéndome. Ella no sabe votar el agua, sabe decir que lo llevaría al lago y allá llamaría mi ánimo. Así me sabe curar mi abuela Ignacia."

La Qotamama nos puede agarrar por burlarnos de ella, hasta nos puede comer (matar). Claro que nosotros nos podemos curar con las plantas silvestres y con los animales, tal como menciona don Jorge Yanapa en su testimonio, sin embargo corremos el riesgo de perder nuestra vida.

No solamente la conversación es mediante rituales, también existen conversaciones directas con el lago, los habitantes generalmente observan la coloración que presenta el lago en los meses de setiembre a febrero, cuando se torna de color verde oscuro es indicio que ya vienen las lluvias. Cuando se suele escuchar los gritos (el sonido) del lago o éste se vuelve de color celeste es signo de la suspensión de lluvias o próximas heladas, también observan el *uma urpu* (especie de neblina) cuando se presenta o se forma en el nivel del lago es signo de que por la tarde habrá bastante viento.

4.2. UMA JALSUS (Manantiales)

Los *Uma jalsus* son lugares muy importantes y requieren de un trato especial. En la cosmovisión andina los manantiales tienen una forma de vida muy diferente que las demás formas del agua, por eso los campesinos suelen decir, el agua tiene que vivir con el sol, con la luna, con el viento y con la *Pachamama* (madre tierra), no vive en un solo lugar, sino camina según el trato que le da la comunidad humana.

Don Exaltación Cañazaca Limachi de la parcialidad de Patascachi, Ayllu Jilaata nos relata una de las experiencias que tuviera en su parcialidad sobre el trato al *Uma jalsu*:

"(...) En esta parcialidad, hay varios lugares con *Uma jalsu* (manantiales) como: *Tuntaña Uma Jalsu*, *Qaplaya qota*, *Titili qota* y *Choqela k'ucho*. Estos manantiales nos dan vida a todos los seres vivos, todos tomamos agua, hasta el sol, la luna y las estrellas toman agua. Cuando hacemos serenar agua de los manantiales, al día siguiente vemos que ha disminuido el volumen del agua en el vaso que se expone a las estrellas, esto es medicina para nosotros.

Bueno, quería contarte una de nuestras experiencias en esta parcialidad de Patascachi, el agua había sabido vivir con el sol, al igual que los humanos, es cierto, sin el sol no habría vida para nosotros, pero yo me he sorprendido de esto, mi abuelo decía siempre, yo no hacía caso. La parcialidad está en la frontera con Bolivia, el lugar de la feria es denominado *Janq'o Janq'o*, la feria se lleva a cabo los días Sábados y miércoles de cada semana, en este lugar -*Janq'o Janq'o*- había un manantial llamado *Choqela k'uyo*, antes salía bastante agua, pero los días sábados y miércoles se ensuciaba el agua con las basuras que botan en la feria, los habitantes de esta parcialidad se han puesto de acuerdo, para construir una carpa con techo de calamina, lo hemos hecho así, después de una semana el agua se ha desaparecido (se ha secado el manantial) es algo sorprendente para nosotros, tampoco hay eucaliptos por estos sectores de la parcialidad.

Entonces estuvimos preocupados de todo esto. Algunas familias decían que el agua es bien caprichosa, -hay que hacer un pago. Bueno esto había sido por el techo de las calaminas por eso hemos destechado las calaminas, después de una semana el piso estaba con agua. Con esta experiencia ya no techamos a los *Uma jalsus*. Algunos habitantes querían techar el *Uma jalsu*, *tuntaña Uma jalsu*

(lugar donde sale agua) que se encuentra en la frontera con Bolivia, pero en esto tuvimos otra experiencia: hemos construido un canchón grande al ojo del agua, el canchón es de piedra y cemento, esto al agua no le gustó, esta secándose el agua, aparecen otros ojos de agua cerca al canchón pero antes no habían estos ojos. Los habitantes al ver estos casos ya estamos pensando destruir el canchón y hacer un ritual de pago como antes.

Mi abuelo decía siempre el agua merece un trato especial, hay que tener cuidado cuando estamos sacando agua del manantial, *no hay que sacar con las ollas tiznadas sabe irse el pozo*. Tampoco hay que burlarse de estos *Uma jalsus*, porque te pueden agarrar (provocar enfermedades), hay que tener mucho respeto a estos lugares, algunos manantiales tienen sus *such'is* (peces) a estos peces no hay que sacarlos del pozo, porque el pez es la cría del *Phuju Awicha* (manantial). Antes los manantiales eran bien vigilados por los *Maranis* (autoridad de la chacra) y del *Uma Alcalde* (autoridad del agua). Cuando los pozos ya no tenían peces, sapitos y totoras, ellos tenían que traerlos del Lago Titicaca, así se criaba a los manantiales. Así decía mi abuelo, pero eso ya no hacemos en la actualidad, por eso los manantiales están secándose."

Don Erasmo Larico y esposa y Doña Rosa Larico de la parcialidad de Mililaya-Tilali-Moho, nos cuentan sobre el *qocha pata* (manantial de Mililaya), de la manera siguiente:

"Este lugar, *-Qocha pata-* es bien conocido y siempre es llamado en los rituales que hacemos en esta parcialidad en las diferentes fiestas rituales, porque este lugar tiene *illa* (deidad de vacas), en los rituales dicen: *-Qocha pata illani*, los abuelos saben decir: *-ese lugar es bien sagrado, no hay que acercarse, porque nos puede causar enfermedad de katuta* (agarrado con la Qochamama). Para sanarnos de la enfermedad necesariamente hay que curarse con un cambio *turka* (hacer pago a la Qochamama). La comida favorita de esta *Qocha pata* es el toro. Yo he visto que han muerto dos toros del señor Rolando Pomari, un toro se ha muerto de día y otro se había muerto de noche, pero mi abuelo decía: *-a esta Qocha hay que pagar con waka kayuni* (feto de la vaca). Esta qocha es bien honda y nunca se seca, tiene *llachus, kanjas y totorillas*.

Antes nadie podía arrancar las plantas de esta qocha, pero ahora parece que se calmó, no es tan caprichosa como antes. Para el ritual de *Tollqa* (ritual del agua) siempre se lleva agua de esta qocha,

los *Taanis* (médicos-sacerdotes andinos) llamados también Paqos, designan a las personas aceptadas por la qocha, sólo ellos pueden llevar el agua, de esta manera es invocada, pero para llevarla se tiene que hacer un pequeño pago, que consiste en depositar en una esquina del pozo los recados como: *llamp'u*, *hojas de coca*, *las flores de clavel rojo*, a esto le decimos *chill'aña*, y recién llevamos agua en una *wakulla* de barro (depósito de agua de barro cocido), cuando estamos haciendo la fiesta en *kumuna* (todos los habitantes), a esto le llamamos *Tollqa qamayaña* (hacer casar al agua). No solamente el agua se lleva de este lugar a esta fiesta, también la traemos de otros lugares como; *Panani* de Siani, *Qollqe waku*, *K'ullu umaña*, *Nasani qala*, *Phina Phinani* de Mililaya y *Qallinsani* de Bolivia, de estos lugares vienen las aguas a este ritual del agua. Pero cuando el veranillo se prolonga, hay que traer del lago Titicaca, todo esto lo hacemos para suplicar a la lluvia. Así para nosotros el agua es muy importante, las qochas necesitan mucho respeto, si no hacemos eso, se pueden secar, por eso tenemos que pagar constantemente, para que ella también nos cuide de las enfermedades y nos den de comer a todos nosotros."

4.3. UMA IRPA (Riego)

En la Zona de Conima y Tilali, el riego es conocido con el nombre de *Qarpa*. El agua camina por la *jich'a* (canal), para que camine el agua hay que estar constantemente acompañándole, por eso es normal ver a los campesinos con su lampa conduciendo al agua, para que camine normalmente por el canal y luego efectuar el riego a su parcela, pero no tiene que descuidarse porque puede hacer daño a otras chacras. El agua no se maneja, más bien se cría, se cuida.

Sobre esto Don Juan José Trujillo Capajaña de la Parcialidad de Sikuñuñuni nos cuenta:

"(...) Para construir *jich'a* (el camino por donde va a ir el agua), nosotros no utilizamos metros ni nivel, para construir el canal primero siempre le hacemos una *l'inkha* y *ch'ill'a* a la Pachamama luego a las *Awichas* (manantiales). Luego iniciamos el trabajo, el agua solita nos conduce, nosotros solamente le seguimos nomás, claro el agua es vida, sin agua no habría vida, cuando hay agua hasta bofedales podemos criar para nuestros ganados, es fácil sólo hay que bajar un canal pequeñito del canal grande, el agua tiene que bajar constante y solo se forma el bofedal, estas actividades siem-

pre se hacen con ritual. En el seminario el Ing. Néstor Chambi sabe decir: *-el agua llama al agua-*, eso es verdad, cuando crece plantitas en el canal, el agua sola se aumenta".

4.4. GLORIA QARPA (La Lluvia).

La lluvia es otro de los elementos de la colectividad natural, para conversar armoniosamente se requiere estar en la fiesta andina, en la fiesta ritual de todos los miembros de la colectividad natural. Los campesinos aymaras consideran a la lluvia como a un *tollqa* (yerno) en el ritual de *Tollqa qamayaña*, esta forma de agua es muy importante en la vigorización de la vida andina.

Don Armando Cauna nos narra el ritual del agua, él es vecino y autoridad (teniente gobernador) de la parcialidad de Japisse del ayllu Mallku y lo hace de la siguiente manera:

"Los Tenientes Gobernadores de cada parcialidad tienen la obligación de servir a los *Achachilas*, por eso es que cada Teniente Gobernador tiene su *kiya ylo Paqo* (sacerdote-médico andino). Para iniciar su cargo tiene que servir primero a los Maranis o Luwaranis, primero siempre es con la *qallta* (ritual de inicio), tiene que hacer *chikancha* (ritual de medio año) y *tukucha* (ritual del fin de año), estas ceremonias rituales son muy importantes, porque el *Paqo* (sacerdote-médico andino) hace participar a todos las deidades para que exista armonía en las parcialidades. En estas ceremonias invocamos para la buena salud de los habitantes, para el incremento de los alimentos. Para ir a traer agua, el *Paqo* asigna a las personas que han sido aceptados por los *Achachilas*, para traerla se van a lugares como: *Qallinsani, Wiluyo, Ninantaya y Junthu Uma*, van de dos en dos; siempre se trae en *chatus* de barro (deposito de agua).

Nosotros siempre sabíamos traer al *Tollqa* de *Say'u Qola* y de *Qallinsani*, para *Qamayaña* (hacer casar), cuando traemos al *tollqa* es para hacer casar con una mujer joven, el agua es igual que la gente, se casa con la hija de uno de los habitantes, tiene que ser una joven soltera y virgen, cuando llega el *tollqa* (yerno agua) para hacer la ceremonia ritual, lo hacemos tan igual que para el matrimonio de una pareja humana, los habitantes no deben saber quién es la nuera o su pareja del agua, sino la joven puede morir, los Luwaranis se la pueden llevar, así los habitantes participantes no deben saber con quién se casa el agua, por eso los participantes en la ceremo-

nia nos decimos entre todos *aukch'is* y *taych'is* (todos somos suegros y suegras porque se está casando con la comunidad humana). Así nos decimos entre nosotros."

En el mundo aymara hay una diversidad de formas de conversación, esto se manifiesta mediante las ceremonias rituales en todas las actividades, como cuando se hace una casa, cuando se construye un camino, en la crianza de las chacras y animales y cuando hacemos pago a la lluvia, granizada, helada y para el viento, en estos momentos estamos conversando con las deidades de cada uno de los elementos.

Para cada ritual hay diversidad de formas de conversación, la *mesa* para los aymaras viene a ser la ofrenda, con varios ingredientes o recados destinados para las deidades y consta de una hoja de papel, sobre la cual se colocan, según la intención de la ofrenda una cierta cantidad de elementos vegetales, animales, minerales, alimenticios y otros. Estos ingredientes constituyen dones olfatorios especiales para las deidades, es un modo de reciprocitar para recibir determinados deseos (protección, suerte, alimentación, amor, vida). Hay ofrendas que tienen que realizarse los días martes y viernes para los casos negativos y para las cosas positivas el ritual se tiene que hacer los días lunes, miércoles, sábado y domingo.

Don Froilán Layme, habitante de la parcialidad de Japisse del ayllu Mallku, nos narra la gran variedad de ofrendas que él conoce:

"(...) Alta misa, apustul misa, chiwchi misa, chiyar misa, incencio misa, Janq'o misa, kuti misa, llamph'u misa, mujhsa misa, yanqa misa, salud misa. Así mismo hay diferentes formas de hacer pagos a las deidades (Luaranis, Achachilas y otros).

En la cosmovisión andina, principalmente para los aymaras, las diversas formas del agua son consideradas personas que vienen a ser parientes del lago y miembros de esta gran familia andina.

Los Conimeños aún no han perdido en su totalidad esta gran capacidad de conversación con los otros seres vivos, como es la lluvia. Para ellos el agua es una persona que tiene su chacra y sus animales, cuando no se le da de comer (pago), la lluvia podría cosechar para sí nuestros cultivos tal como ocurrió en los años de las inundaciones.

Sobre esto tenemos el siguiente testimonio de don Feliciano Mamani Pomari, de la parcialidad de Mililaya del ayllu Kupisaya, quién nos cuenta cómo es que la lluvia se lleva a los cultivos cuando se encapricha:

"(...) la lluvia para nosotros es muy importante y tiene comportamientos al igual que una persona caprichosa, cuando queremos la lluvia para las chacras no llueve, pero cuando se encapricha cae fuerte, esto preocupa a los habitantes. Cuando yo era Marani (autoridad de la chacra), no sabía llover, entonces a mí nomás los habitantes me decían: -el Marani no ha pagado completo a la *gloria qarpa*- y cuando llueve fuerte y demasiado, hay que solicitar *wara iupy* (sol), así yo tenía que estar constante con los rituales de pago, para apaciguar el comportamiento de estos seres, los rituales no los hacía solo, sino junto con mis Auxiliares y con los habitantes, algunas veces sabía venir la lluvia, pero el viento sabía llevársela, para esto al *Anqari* (deidad del viento) hay que solicitarle "que se lo amarre al viento", así tenemos que suplicar. Cuando uno es Marani tiene que estar junto con estas deidades conversando y reciprocando día a día en este ayllu; en los meses de enero y febrero nosotros no tenemos que sacarnos el poncho negro, cuando lo hacemos, entonces pueden presentarse veranillos y esto nos puede causar problemas, por eso tenemos que estar calentando a la Pachamama como lo hacen los Luwaranis y Maranis con sus ponchos."

La lluvia como ser vivo recíproca también con los demás componentes de la colectividad natural. Los habitantes observan señales durante las diferentes fechas o fiestas para saber cómo va a ser el comportamiento de la lluvia durante la campaña venidera.

"La observación se realiza en la fiesta de San Juan de Dios (8 de marzo), cuando en esta fecha llueve pausado -*llamp'u jallu* en aymara- todo el día y combinándose con momentos de sol, esto indica que será un buen año y con abundante cosecha; y cuando llueve demasiado fuerte como alocándose -*loqhe jallu* en aymara-, es indicio de que habrá inundaciones y consiguientemente un año con problemas. Cuando ese día llueve en forma intensa y sin alocarse indica que será año lluvioso, pero cuando no hay presencia de precipitaciones pluviales, es signo de que será año seco o habrá sequía y consecuentemente un mal año." (Néstor y Walter Chambi; 1995:95).

Así la lluvia tiene esta sensibilidad de conversar con la comunidad humana para ayudar a criar formas o modos de vida armoniosa.

Don Florencio Enriquez Cañazaca, es habitante de la parcialidad de Jojoni, Ayllu Jilaata, distrito de Tilali, provincia de Moho, él nos relata sobre una de las formas de conversar con la lluvia mediante el sueño:

"(...) Para mí los sueños son muy importantes, porque nos avisan lo que podría pasar cuando estamos pensando hacer algo. Cuando yo estoy pensando hacer la chacra, por ejemplo sembrar papa, yo me sueño con las personas desconocidas que llegan a la parcialidad y a mi casa, eso es para hacer producir buenas papas, esas personas para mí son *ispallas* (deidad de la papa). Pero cuando me sueño con las personas que están saliendo de la parcialidad o de mi casa, es para que se vayan las papas o los frutos.

Cuando me sueño con panes, es buena seña para papa, en algunos años sé soñarme con huevos de patos, así, tal como hemos visto en el sueño lo vamos a ver en realidad. Cuando me sueño así, yo estoy alegre, porque digo: *-las papas me van a seguir acompañando-*. Para la poca producción sé soñarme también con panes, pero con panes quemados y con los huevos rotos, así el año pasado me he soñado con los panes quemados, esto en la noche del primero de agosto y así siempre ha sido, nos hemos encontrado con el problema de la gusanera *Choqe laq'o* (gorgojo de los andes). Los sueños para todo nos avisan.

Para llover yo veo en el sueño personas bien borrachas, esto es una seña para la presencia de lluvia. El *Leqechito* (centinela-ave) también nos avisa, ellos desaparecen de las pampas y de las orillas del lago Titicaca, así el Lago Titicaca cambia de color se vuelve color petróleo, las nubes también tienen que estar sobre la superficie del Lago Titicaca. Cuando no está así, eso quiere decir que la lluvia está lejos, *-recién está viniendo-* así yo sé decir. Cuando las nubes se dirigen hacia el lado Oeste todavía no caerá la lluvia, esto tiene que cambiar, las nubes tienen que regresar hacia el Este, ahí sí la lluvia cae fuerte, pero si el viento se lo lleva, las autoridades ya deben pagar a la deidad del viento *anqari*, eso seguro está esperando el viento (se refiere al presente año 1998)."

Don Gregorio Mamani Larico, de la Parcialidad de Cucuraya, Ayllu Kupisaya, distrito de Tilali nos cuenta sobre ritual del agua:

"Cuando cae mucho sol o hay presencia de veranillo, el Marani Juntamente con sú *Kiya* (Paqo) y sus Regidores deben traer al *Tollqa* (agua como yerno). Para ir a traer al *tollqa*, la comisión se sortea, comúnmente traemos de los Luwaranis de: Chaqawara y Ñacapia. Al *tollqa* mayor lo tremos de Qallinsani, en este lugar hay varios manantes para diferentes casos, castas en aymara; manantes de aguacero, otro de helada, de granizo, de nevada. Hay que saber y conocer de qué manante se está treyendo. Hay que saber traer también de Sayt'o qota que está en la parte alta camino a San Juan del Oro, al *tollqa* se trae con t'inkha, con mucho cariño, haciendo la ch'uwa con chicha de cebada, se trae en porongos y botellas adornadas con flores de clavel.

El Mallku Qoaje (Achachila) es el Jach'a Marani del lugar (el Marani mayor). Cada Luwarani o Achachila en este lugar se hace Marani, también los Luwaranis se turnan para pasar el cargo del Mallku Marani, para reconocer el cargo que recibe el Mallku Marani, el *Kiya* del Marani (autoridad de la chacra) sortea a los Luwaranis. También ve que en San Silvestre (1° de Enero) clarito amanece ese Marani cubierto con nubes como si estuviera puesto con un hermoso poncho que cubre a los habitantes del lugar, eso hay que mirar para saber cuál de los luwaranis es el Mallku Marani.

Al Marani (autoridad de la chacra) en la época de chacra no se debe de abandonar o dejar sólo cuando está borracho, los Regidores tienen que estar cuidando porque hay la idea de que los Luwaranis (Achachilas) se los puedan agarrar y encantar. Cuando el Marani no se preocupase de cuidar la chacra, él sería totalmente despreciado y criticado por los habitantes del lugar, por eso el Marani pasa muy preocupado durante la época de la chacra".

Mariano Viamonte Asunción, poblador de la parcialidad de Amsta Huatasani, Distrito de Tilali nos cuenta sobre la fiesta del agua de su parcialidad, cuando se presentan veranillos:

"Para granizo se paga en Altarani, las *tollqas* se traen de diferentes lugares, principalmente de Chuwillumani, otro de Kallahuayani, de esos lugares saben traer. Si es que total se seca, se trae *tollqa* de Sayt'o qota, está de Sina arriba (camino a San Juan del Oro), a las aguas traídas de ese lugar se le hace fiesta de un día en el lugar denominado *Tollqa Qamaña* (donde se hace pasar su fiesta al yerno "agua"), al *tollqa* le hacemos fiesta adornando con flores, si digamos que no siempre quiere llover, entonces éstas wacullas adorna-

das con flores las echamos al suelo, ese acto se hace con todo cariño y siempre motiva a que las lluvias caigan con toda intensidad, ese es el secreto de hacer caer la lluvia, hasta yo hice ese secreto".

4.5. QENAYU (Nubes)

La nube también es una persona y es familia del agua, tiene su habitat en la cordillera occidental y en la parte alta de nuestro Pacha, denominado *Surat'a Khuno qollo* es sitio de aparición de nubes. Esta persona tiene su forma de vivir en las diferentes épocas del año, sus diferentes modos de presentarse es observado por los habitantes de Conima.

"En el mes de agosto se puede determinar si el año será lluvioso o seco, si habrá helada o granizadas en función a la aparición de la nube por una determinada colina de *Sorat'a Khunuqollo*, en el mes de abril la presencia de nubes en este nevado indica que continuará lloviendo y si está despejado anuncia que la lluvia se irá, igual sucede en el mes de julio y en noviembre cuando las nubes aparecen y desaparecen continuamente (lo que en aymara se denomina *qomaqe*) anuncian que caerán lluvias esporádicas". (Néstor y Walter Chambi; 1995:95)

Los aymaras conocen bien las nubes, para ellos hay nubes machos y nubes hembras. Cuando hay presencia de nubes machos, la precipitación pluvial será fuerte y prolongada y cuando hay presencia de nubes hembras la precipitación pluvial no será prolongada. Esta pareja de nubes procrean nubes nuevas, esto es conocido en aymara con el nombre de *jalluw wawachi* o *qallucha* (la nube está pariendo o se está formando su cría), esto se manifiesta en la época de lluvias en forma de un embudo y que parte de las nubes más oscuras, con tempestades y remolinos de viento y se proyecta a la superficie de la masa de agua del Lago Titicaca, extrayendo bastante agua, esto es indicio de que habrá lluvias intensas y en forma continuada por varios días.

En el mundo aymara aún existe esta equivalencia de persona a persona y el respeto de unos a otros. Como las nubes son sensibles ellas lloran cuando se tienen que despedir después de haber estado juntos acompañándose con toda la comunidad natural. Por eso los habitantes dicen: *jalluj jachjewa* (la lluvia está llorando) -seguramente se va a ir muy pronto, nos va a abandonar-. Esto es cuando se presenta la lluvia en los últimos días de su época (marzo), una lluvia muy ralita en pleno sol, algunas veces con arco iris.

Cuando así ocurre este fenómeno, uno de sus extremos está en tierra y el otro en el agua, indica que son las últimas lluvias, esto quiere decir que la lluvia está despidiéndose después de haber compartido con todos los seres del Pacha.

4.6. CHHIJÑA (Granizo)

El granizo es otro miembro de la comunidad natural, para los aymaras es una persona conocida con el nombre de *Qompi Achachila* (Abuelo granizo). En la época de la crianza de la chacra, el granizo también participa en las labores culturales, cuando las parcelas están barbechadas y cae granizada o nevada es que viene a poner guano. No sólo eso, cuando las chacras se encuentran con *yawas* (trips) la granizada menuda viene a hacer *chaku* de *yawas*, así recíproca en las labores culturales con las familias campesinas, la presencia de granizo es observado en San Juan de Dios (8 de marzo), cuando cae la granizada menuda llamada *ch'iriri* anuncia que será un buen año.

El granizo como el humano tiene la necesidad de comer, caminar, llorar, castigar y disculpar, es decir es muy sensible y caprichoso. En la época de chacra el *Achachila* está en constante vigilancia de todos los seres vivos, en esta época tiene que reinar la tranquilidad, respeto mutuo, sin violencia, no hacer llorar a los niños ni a los abuelos, no matar animales de los *Achachilas*, ni practicar abortos las mujeres; estos actos pueden provocar la presencia de los *Achachilas* o pueden molestar y castigar a toda la comunidad, entonces nosotros tendríamos que disculparnos de los actos negativos con un ritual de pago al granizo.

Don Froilán Layme, habitante de la parcialidad de Japisse nos relata sobre este aspecto de la siguiente manera:

"En la época de la chacra, -en los meses de diciembre, enero, febrero y marzo-, en estos meses nosotros los habitantes de esta parcialidad de Japisse, nos juntamos en la casa del Teniente Gobernador, para realizar el pago a los *Achachilas*, a fin de que no causen daños a las chacras, esto lo hacemos generalmente los días martes y viernes con los siguientes recados: *llamp'u* de chancho, hojas de coca, flores amarillas y blancas, todo el preparado de la *misa* se hace con la mano izquierda, invocando a las deidades para que no venga el granizo, ni la helada, así tenemos que pagar en cada campaña agrícola.

Pero a veces, de un derrepente nomás, aparece por la tarde el granizo, viene bien claro con nubes bien oscuras, para esto nosotros preparamos ceniza, pututu (instrumento de viento hecho del cuerno de vaca) cuando hay presencia nosotros gritamos diciendo: -pasa pasa Achachila- esto lo hacemos todos los adultos y niños y algunos agarran el pututu y silbato y las mujeres salen de la cocina con su plato de *qella* ceniza, la ceniza es echada diciendo: *-la granizada llegue como ceniza nomás, que no haga daño a los cultivos*. Y algunas mujeres se levantan sus polleras enseñando sus nalgas al granizo, al escuchar y ver estas manifestaciones y por la vergüenza de no estar mirando a las mujeres los Achachilas se retiran, luego cae lluvia nomás. Cuando la presencia de granizo es constante en la parcialidad por las tardes, es indicio de que alguna de las mujeres de la parcialidad abortó e hizo entierro de su hijo sin nombre, entonces el Teniente Gobernador llama a una reunión comunal para saber por qué todas las tardes viene la granizada. En esta reunión entre nosotros nos preguntamos: ¿quién estuvo haciendo daño? o si ¿alguna mujer estaba embarazada? o si ¿alguien hizo llorar a los niños o a los abuelos?, esto lo hacemos para hacer un pago a los Achachilas, cuando hacemos pago ya no viene la granizada, así nomás nos protejemos de la granizada".

A continuación tenemos el testimonio de don Modesto Hanco, *Marani* de la parcialidad de Mililaya, sobre el pago al granizo en la fiesta de San Sebastián (19 de enero):

"(...) Bueno, como de costumbre todos los años, este día es muy importante para nosotros, como Marani yo tengo que cumplir con mi obligación de servir a los Achachilas, Luwaranis y a las demás deidades, a todos tengo que pagar porque es mi función. Los más caprichosos son los granizos, las heladas y el viento. Cuando quiere llover el viento se lo lleva, cuando no hay lluvia viene la helada y/o granizo, entonces necesariamente se tiene que pagar, por eso en San Sebastián nosotros, todas las autoridades de la chacra, o sea con todos mis hijos (el Jakjata y los Regidores), tenemos que preparar en sacos pequeños (saquitos de alasitas) todos los productos como cebada, haba, papa, maíz, oca, olluku y otros productos, estos se entregan cuando estamos ofrendando en las *q'echas* (lugar donde se ofrenda el pago). Cada saquito representa un quintal de fruto, así también para ese día se tiene que preparar *k'usas* (chichas) de todos los productos. Tiene que haber hasta chicha de pasto; entonces el viento, la helada y la granizada ya están bien comidos y

tienen almacenados sus productos, por eso ya no vienen, sólo hay que suplicar nomás. Los recados favoritos de la helada, viento y granizada son el cebo de chanco y de vaca, las flores amarillas, coca, cigarros y alcohol."

En Conima el trato a la granizada, al viento y a la helada es, como a tres hermanos. Sobre este caso nos cuenta la señora Alicia Trinidad Pomari de la parcialidad de Mililaya, ayllu Kupisaya:

"(...) Mi abuela sabía contarse que la granizada, la helada y el viento son tres hermanos, por eso andan juntos, no se separan los tres. Su madre se llamaba *Santa Elisa*, dicen que eran tres jóvenes huérfanos, pero bien flojos. Un año dice que su madre ha enviado a hacer chacra a estos tres hermanos, dicen que ellos se han ido con dirección a la chacra, era época de siembra de papa, su madre les había dado semillas de papa y ellos no las habían sembrado, más bien se han preparado watiada y se comieron las semillas, por la tarde a su madre la han engañado diciendo que estaban cansados porque han sembrado la papa.

Así pasó la época del deshierbo y aporque, ya estaba cerca la época de sacar las primeras papas, o sea cerca a Candelaria, como eran huérfanos su madre ya no tenía qué cocinar para sus hijos, entonces ella estaba pensando en la chacra que han sembrado sus hijos, entonces antes de San Sebastián, había ido a sacar las primeras papas de la chacra, pero antes había preguntado a sus hijos diciendo: *-¿cómo está nuestra chacrita de papa?*- sus hijos habían contestado: *-nuestra chacra es la mejor, si encuentras una chacra linda esa es de nosotros-*.

La madre había salido de su casa con dirección a la chacra, entonces había encontrado una parcela de papa en plena floración y otras ya estaban maduras, la madre había dicho: *-esa debe ser*, y más luego arrancó unas cuantas matas de papa. Esta era de un hecendado, el dueño de la chacra había encontrado a la madre arrancando las papas, el dueño de la parcela la había agarrado a puro zurreagos, la madre estaba sangrando y llorando, *-cómo me engañan mis hijos-* diciendo, estaba llorando muy dolorosa.

Así regresó a su casa, ya era tarde sus hijos no estaban, la madre arrancó de su cuerpo pedazos de carne, eso se lo había cocinado para sus hijos y los hijos llegaron sólo a comer, la madre les dió de comer su propia carne y lo estaban saboreando. El hijo mayor le preguntó: *-¿de dónde has traído la carne más rica mamá?*-. Y la

madre le contestó: *-ustedes a mí me están comiendo, porque ustedes no lo habían sembrado la papa y me han engañado, diciendo que la parcela de papa más linda es nuestra diciendo, eso era falso y el dueño me ha agarrado a puro zurreago, miren mi cuerpo como está.* Así diciendo, había enseñado su cuerpo a sus hijos la madre de estos hermanos. Los tres hermanos entre ellos nomás se miraban, dice y los tres se han puesto de acuerdo para robar los productos. Yo iré primero como granizada y tu irás como la helada; y tu hermano menor como el viento, así dice que la granizada toda la noche ha golpeado a las chacras, por la madrugada vino la helada y por la tarde del día siguiente, el viento se lo ha limpiado a las chacras. Y al día siguiente, la casa de *Santa Elisa* estaba llena de variados productos. Por eso en esta parcialidad nosotros no acostumbramos hacer llorar a las abuelitas y a los niños en la época de la chacra, sino estos tres hermanos pueden venir a llevarse los productos."

Don Tomas Olvea, poblador del pueblo de Conima-Moho, nos cuenta sobre la granizada en el matrimonio de dos parejas:

"(...) era un día miércoles, víspera de Mamacha Asunción y por otro lado era luna nueva *wawa phajjsi*, por la mañana el cielo estaba bien despejado y a partir de las 10 de la mañana aproximadamente, salieron nubes oscuras encima del gran *Achachila Mulluni* (cerro protector del Ayllu Sullkaata), más o menos era la una de la tarde, los invitados, padrinos y la nueva pareja ya estaban en el Concejo Municipal de este pueblo de Conima, para contraer matrimonio civil. En ese entonces el cielo estaba con bastantes nubes y más luego, ha caído nomás la granizada, las primeras gotas han caído cuando estaba saliendo del Concejo Municipal la nueva pareja recién casados, esto es una seña para que la pareja se separe o de que no van a vivir felices, porque caminarán llorando en la vida. Estos casos hemos visto aquí en Conima, la granizada ya está avisando a la nueva pareja."

Don Gregorio Mamani Larico, de la Parcialidad de Cucuraya, Ayllu Kupisaya, distrito de Tilali nos cuenta sobre el pago al granizo:

"El Marani es el que cuida la chacra, él tiene que estar pagando puntualmente a los Achachilas, también a los Yanqhas, si es que no está pagando, pueden venir y perjudicar a las chacras, principalmente tiene que pagar al Qompi (deidad de la granizada) y Qasa (deidad de la helada).

Los Luwaranis o Achachilas son varios en éste lugar, el Marani se encarga de servir a estos lugares, el Marani y sus Regidores (son representantes de cada cultivo) velan por la salud de la chacra, el Marani es el que cuida y dá vueltas a las chacras. Cuida de los daños, cuando no cae la lluvia ellos están pidiendo las bondades de los Achachilas para que caiga la lluvia y que no venga la granizada, ni mucho menos la helada. Los Regidores cuando encuentran el daño a la chacra por los ganados, ellos los llevan los animales al situlo (casa del Marani), ahí está detenido, el dueño del ganado va a la casa del Marani cargado de muña verde, con eso cambia y recupera su ganado, aparte de eso tiene que hacerse responsable de los daños que ha hecho a la chacra y cuando viene el granizo quema esa muña verde el Marani para hacer alejar a la granizada, el humo de la muña será pues amargo (jjajjo) para el ch'iriri (granizo)".

Feliciano Mamani Poma, es habitante de la parcialidad de Mililaya, ayllu Kupisaya, distrito de Tilali nos cuenta:

"(...) En San Sebastián el Marani hace *pago* para la granizada. Para que pague, los habitantes de esta Comunidad reunimos los recaudos que necesita el Marani para pagar a la granizada, no dejamos al Marani para que él nomás pague, si no que también todos nosotros aportamos, colaboramos a la autoridad de la chacra con: cebo de llama, coca y cigarros, para que el Marani no entre en mucho gasto, algunas personas aportamos económicamente; un sol o dos soles, eso es así, todo este aporte amarrado en una inkuña (tari) le entregamos al primer jaqjata (Regidor) del Marani, en el día del ritual a todos nosotros los habitantes nos hace participar, atendiéndonos con las costumbres que se practican. Cuando el Marani paga para el granizo, todos colaboramos, hasta de otras estancias colaboran".

4.7. JAWIRAS (Ríos)

Don Francisco Vilca Sucaticona, es poblador del Ayllu Huatasani, parcialidad de Aynacha Huatasani, distrito de Tilali-Moho, nos cuenta sobre el modo de regeneración de los ríos de su parcialidad:

"(...) a los ríos nosotros le decimos *jawira*, *Jach'a Jawira* (río grande) y *Jisk'a Jawira* (río pequeño), la parcialidad cuenta con dos ríos; *Punku k'ucho* y *leqe leqelaya*, estos ríos pequeños se regeneran todos los años, mayormente en el mes de loco febrero, cuando es-

tán tapados los canales de estos ríos. Cuando se aumenta el volúmen del agua, el río crece y no respeta a nadie, lleva nomás a los cultivos, por eso nosotros tenemos que limpiar los caminos de los ríos, para que vaya sin causar daño a los cultivos. El agua es como nosotros, hace daño también, esto cuando pierde el control. Algunos años sabe llevar hasta a los ganados. Cuando no tiene camino, el río mismo hace su camino y lo hace a su manera. Mi abuela sabía decir: *-cuando el agua es muy fuerte no hay que atreverse a pasar el río, porque nos puede llevar, el agua sabe decir, "si me están viendo que estoy pasando con gritos y quieren pasar, tienen que gritar más fuerte que yo, tienen que hacerme escuchar"*. La lluvia y el crecimiento de los ríos no se presenta por sorpresa, sino que antes nos están avisando, para que nosotros recibamos bien, para saber hay que observar las señas, de eso mi abuelo sabía mucho, rápido nomás decía, es viento de lluvia o viento de helada, así conversaba con los comportamientos del tiempo. Eso a nosotros nos quieren hacer olvidar cuando estamos en las sectas religiosas."

4.3. THAYA (Viento)

Los Conimeños conocen a la deidad del viento con el nombre de *Anqari* y en otras comunidades aymaras el viento es llamado con el nombre de *Wayra* que viene a ser el hermano menor del granizo y de la helada. Entre los vientos está el *orqo thaya* (viento macho) y el *qachu thaya* (viento hembra), los mismos que tienen sus propios caminos, estos vientos reciprocán constantemente con la comunidad humana y con los demás miembros de la comunidad natural en el Pacha de Conima.

Don Alfredo Apaza, de la parcialidad de Japisse, ayllu Mallku, nos cuenta sobre el viento:

" el viento es uno más de los miembros que nos acompaña constantemente en nuestra parcialidad. El viento para nosotros es muy importante, en la época de cosecha de los productos *Jura apthapiña*, el viento recíproca con nosotros, venteamos la cebada golpeada, (trillada) quinua, habas y chuños, sin viento no se podría hacer nada. El viento es bien caprichoso, cuando necesitamos no viene, por eso mi mamá en la *khuyuña* (en el venteo) sabía decir al viento: *thaya suq suq, thaya suq suq...*, - *te voy a dar a la Vicentina ella esta gordita, está como para ti- thaya suq suq...* así sabía decir, y llamaba al viento y el viento venía sin cesar, eso hacemos con mi esposa cuando venteamos los granos, a veces no nos acepta a la joven

que hemos entregado, entonces de nuevo tenemos que ofrecer otra joven de la parcialidad para que el viento sea yerno. Pero hay varias clases de vientos, algunos son fuertes y otros son suaves, los más fuertes son *orqo thaya* (viento macho); este viento viene del lado de Bolivia. También hay viento de lluvia, de granizada y de la helada.

Los vientos en la época de chacra, parece que bailan con las plantas que están en plena floración, como son: papa, habas, oca, cebada y las plantas naturales se mueven de un lado al otro, esto me parece que ayuda en el crecimiento de las plantas, *muyo thaya* (remolino de vientos) parece que, como dicen los de Chuyma Aru, todos tienen vida. Así parece ser el viento en los meses de julio y agosto, se encapricha el viento, su presencia es muy fuerte con remolinos, hasta levanta polvos y algunas veces destecha las casas de paja. Así para nosotros hay variedad de vientos con diferentes comportamientos, algunas veces nos podemos enfermar con el *sajra thaya* (mal viento), mi madre me decía vas a tener mucho cuidado con los remolinos pequeños, ellos, andan levantando el polvo, dando vueltas y vueltas trayendo muchas enfermedades, con estos remolinos de viento no hay que hacernos topar. Por eso yo me cuido de estos remolinos, cuando vienen me escapo. Pero algunas veces nos puede curar de otros males. El viento así es."

Los vientos nos hablan y nos comunican cosas en el mundo andino. Para hacer la crianza de la chacra tenemos que observar la dirección de los vientos en los diferentes meses como:

"thaya kipu (viento fuerte y muy especial), cuando uno está trabajando y empieza a levantarse un fuerte ventarrón, entonces se debe suspender, porque es signo que empezarán a caer relámpagos que pueden provocar desgracias, además cuando se continúa trabajando es seguro que en la cosecha no se sacará una buena producción y lo poco que hay serán tubérculos demasiado pequeños" (Nestor y Walter Chambi; 1995:96)

Los vientos nos conversan mediante sus señas en las diferentes épocas y en los diferentes ayllus para ejecutar y facilitar las actividades cotidianas.

4.9. JUIPHI (Helada)

En la concepción andina, la helada es una de las hermanas del viento y de la granizada. La deidad de la helada es denominada *qasa*. En la Comunidad de Kupisaya sector Mililaya, el Marani autoridad de la chacra junto con sus doce regidores y los habitantes, realizan el ritual de pago a las deidades del granizo, viento y heladas, este ritual se lleva a cabo el 19 de enero (San Sebastián). Los Conimeños conocen la helada y pueden diferenciar si es macho o hembra, éstas tienen sus formas de caminar. Cuando viene la helada hembra, viene como una mujer con hartas polleras, el espacio afectado con esta clase de helada será mayor. Cuando se presenta la helada macho, está afectará poco a los cultivos, reiteramos que cuando viene la helada hembra, afecta la mayor parte de los cultivos, pero con la helada macho no ocurre lo mismo, la mayor presencia de heladas es por las mañanas.

En la Zona de llave, provincia de El Collao, en la época de la chacra cuando hay señas de presencia de heladas, los pobladores suelen organizarse en grupos de familias o entre vecinos para recibir con fiesta la helada, con el objeto de proteger los cultivos, ellos dicen que la helada viene por la madrugada, hay que hacer cantar (conocido con el nombre de *qochuña*) a los niños y a las niñas, la helada quiere mucho a los niños deformes o a los *kayullas* (niños que nacieron de pie y con dedos en mayor número que los normales), al escuchar sus cantos, la helada no cae. Para esto, a partir de la media noche salen los habitantes en grupos con los niños y algunos cargados de bostas mojadas y se inicia la celebración a la helada con la fogata, los niños cantan de la siguiente manera:

Aymara

waqali waqaaali (tres veces)
juyphiwa saasinsa
anuk'araki juyphaata

jiwrawa saasinsa
araki juyphaata
ch'oqew saasinsa
apharuki juyphaata
karanawa saasinsa
chhojllaki juyphaata
waqali waqaaali (tres veces)
umali umaaali (tres veces)

Castellano

waqali waqaaali (tres veces)
Voy a helar, diciendo
anuk'ara (hierba del campo) vas a helar
nomás.
quinua es, diciendo
quinua silvestre nomás vas a helar
papa es, diciendo
papa silvestre nomás vas a helar
cebada es, diciendo
pasto cebadilla nomás vas a helar
waqali waqaaali (tres veces)
umali umaaali (tres veces)

Así, algunas familias queman *t'una* (desperdicios) de las totoras, las fogatas se hacen en cada parcela, esto con los versos del *pinkillo* (instrumento musical hecho de caña), el bombo y otros hacen reventar cohetillos, así toda la población amanece con la helada, tomando licores en sus parcelas de cultivos.

La helada nos recíproca en la época de transformación de chuño, la presencia de la helada después de la cosecha es muy importante para los Conimeños, al respecto el relato de don Armando Cauna de la parcialidad de Japisse, ayllu Mallku:

"(...) en la época de cosecha ya se necesita la helada para hacer madurar los granos, para hacer chuño de las papas y de las ocas, la kaya, en estos últimos años, hemos necesitado con suma urgencia la helada después de la cosecha de los cultivos para hacer chuño de las papas agusanadas. Nosotros tenemos lugares conocidos para hacer chuño como: *Sitima* y *junt'u uma* y cuando cae fuerte la helada, hiela nomás en cualquier lugar, en esta época también es bueno para hacer *ch'arkhi* y *chadona* así no se malogra la carne, con la helada se seca y esto nos guardamos para llevamos a la selva, así que para nosotros la helada es muy necesario para la transformación en la época de junio y julio."

Don Pedro Vilca, es habitante de la parcialidad de Aynacha Huatasani - Tilali-Moho, él nos cuenta de cómo es que la helada nos habla:

"(...) Cuando hay años de helada, la helada nos está diciendo: -traigan más papas agusanadas y lo vamos a pasar en una sola noche.- Cuando hay bastante helada hacen chillar a las llamas y alpacas que tienen *qarachi* (sarna), en la zona alta. Para nosotros en el campo todo es importante, la helada viene justo cuando ya estamos en la cosecha de los tubérculos y la lluvia viene cuando ya estamos sembrando, así todos son importantes y tienen sus tareas específicas en este Pacha."

La comunidad de los astros en el mundo andino es concebida como miembro de este Pacha. El sol es llamado *Inti Tata* (Padre Sol), debido al comportamiento del tiempo, se puede pedir el *Wara lupi*. La Luna es considerada como esposa del sol y las estrellas son como sus hijos, es una gran familia astral, los habitantes dicen que esta comunidad también tiene su ganado como: la llama *qawra*, el sapo, la culebra, así como también sus instrumentos de labranza como el arado (en la Vía Láctea).

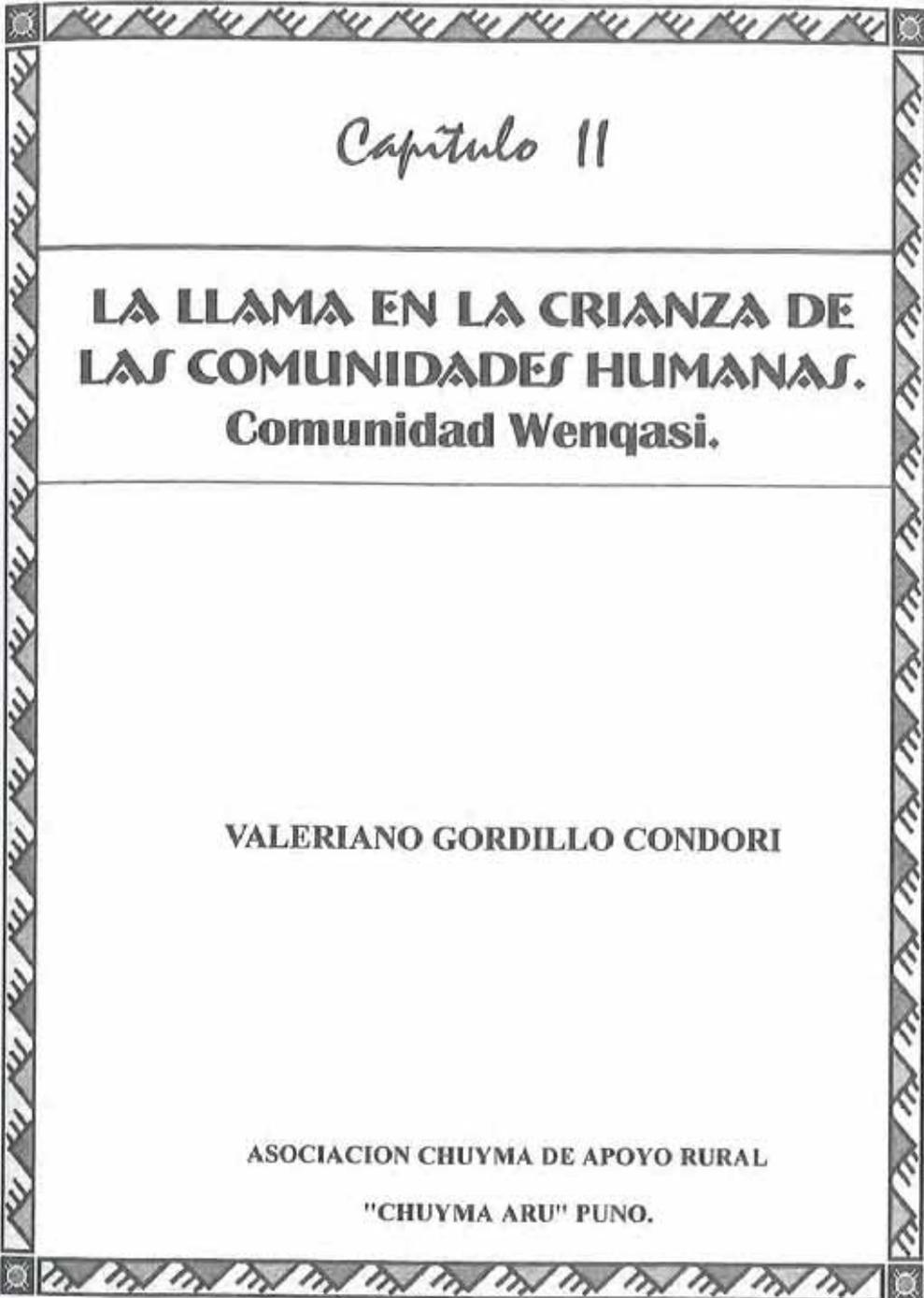
El Marani (autoridad de la chacra) cuando ve que es necesario, solicita a la deidad del sol (*wara lupi*) que proporcione días de sol, esto lo solicita cuando cae demasiada lluvia y en forma prolongada, el ritual para *wara lupi* se hace los días jueves.

El sol, la Luna y las estrellas tienen vida en este mundo andino, sobre el particular nos relata su testimonio don Bonifacio Cahuana Cahuana, de la parcialidad de Siyaani, Ayllu Mallku:

"(...) sobre las vidas del sol, luna y de las estrellas, yo podría decir que ellos son igual que nosotros; bueno, sin sol no habría vida, nos moriríamos de frío, con el sol nos calentamos y vivimos todos: plantas, animales y humanos. El sol, todos los días está con nosotros y nos observa todas las cosas que hacemos, él nomás sabe de todo lo que hacemos y también nos acompaña en los trabajos; cuando estamos cansados nos apura del trabajo para retomar a nuestras casas. Para mí el sol tiene una vida eterna, de día nos cuida y nos acompaña y por la noche descansa como nosotros. La luna es igual que los seres humanos, camina por las noches y al igual que nosotros nace crece y se muere, cuando pasa las lunaciones no hay que hacer la chacra, porque podemos enfermar a la Pachamama. El sol y la Luna nos pueden curar de los males, por eso es necesario tomar agua serenada por las mañanas, así pues, nos ayudan mucho estas estrellas."

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.

1. Chambi Pacoricona, Néstor y Walter:
Ayllu y papas Cosmovisión, religiosidad y agricultura en Conima. Puno. Primera Edición, 1995. Asociación Chuyma de Apoyo Rural "Chuyma Aru" Lima - Perú
2. Grillo Fernandez, Eduardo:
El agua en las Culturas Andinas y Occidental Moderna en: **Crianza Andina de la Chacra**. Primera Edición. 1994, Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas. Lima – Perú.
3. Greslou, Francisco:
Agua en la Visión Andina, Primera Edic.1984, Hisbol, La Paz Bolivia.
4. Rengifo V., Grimaldo:
Crianza del clima en los Andes. Fichado y clasificado de las cartillas.1996. Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas PRATEC. Lima - Perú.



Capítulo II

**LA LLAMA EN LA CRIANZA DE
LAS COMUNIDADES HUMANAS.
Comunidad Wenqasi.**

VALERIANO GORDILLO CONDORI

ASOCIACION CHUYMA DE APOYO RURAL

"CHUYMA ARU" PUNO.

Contenido del Capítulo II

LA LLAMA EN LA CRIANZA DE LAS COMUNIDADES HUMANAS. COMUNIDAD WENQASI.	47
<i>INTRODUCCION</i>	51
I. ASPECTOS GENERALES.	53
A. ORGANIZACION LOCAL.	53
B. INFRAESTRUCTURA.	54
C. DEMOGRAFIA	54
II. LA LLAMA EN EL MUNDO AYMARA.	55
A. UNO MÁS DE LA FAMILIA.	55
B. NOS AYUDA EN LOS RITUALES	59
C. NOS CRIAN.	64
III. TURKASIR SARAÑA. (IR DE VIAJE PARA HACER EL INTERCAMBIO). 68	
A. APTHAPISIÑA (Nos alistamos).	68
B. PARA SALIR, PEDIMOS PERMISO.	73
C. LAS APACHETAS.	74
D. LOS JARA KACHIS (Canchones para dormir).	78
E. TURKA (Cambio)	79
F. VIAJE DE RETORNO.	82
G. LA CHHALA (Intercambio de Productos)	86

INTRODUCCION

Las comunidades alto andinas que están dedicadas a la crianza de llamas y alpacas, mantienen viva la cultura andina y por ende, la cultura aymara. La afirmación de la cultura de la vida persiste, a pesar de ciertas costumbres dominantes y expansionistas que se vienen dando al interior de estas mismas comunidades y que en cierta medida, van causando una erosión en la cultura.

El presente ensayo de investigación tiene el propósito de ayudar a comprender la visión profunda que tienen los aymaras sobre la vivencia armoniosa en compañía de sus animales, medio natural y sus deidades.

Nuestra finalidad es, mostrar a través de la conversación de los propios campesinos sus formas de concepción de la llama. Ellos la ven como a un miembro más al interior de su familia grande, que viene a constituir el ayllu y ahora denominada "comunidad campesina".

En las conversaciones que transcribimos, se nota muy claramente que la llama y los demás animales son parte de su familia y por lo tanto no solamente el hombre aymara es el que cría a los animales, sino que la llama también cría al hombre, aquí lo que prima es una vida de profundo respeto y de equivalencia, para crear y regenerar la vida de todos los que conforman las colectividades.

Al mismo tiempo, en este ensayo quiero mostrar en gran parte las variadas experiencias de los viajes de intercambio que realizaban los aymaras, a fin de hacer o alcanzar la complementariedad de productos agropecuarios y artesanías, donde participaba no solamente el hombre aymara, sino todos los que conformaban la colectividad natural.

El trabajo que presento está dividido en tres partes. En la primera se tocan muy brevemente los aspectos generales, como es la ubicación geográfica, su clima, el paisaje, la organización, etc.; en la segunda parte se verá la visión

del aymara sobre la llama y en la tercera parte se desarrollarán las experiencias de viajes a los valles interandinos y otros. Aclaro que el lenguaje utilizado en el presente ensayo es de acuerdo al léxico que hablan los comuneros llameros.

Finalmente quiero hacer un agradecimiento profundo a los hermanos viajeros de la comunidad campesina de Wenqasi y de otras comunidades circundantes, por mostrarme sus valiosas experiencias sobre las relaciones de intercambio; de igual manera van mis reconocimientos a los hermanos de "Chuyma Aru" por enseñarme el camino de la vida y así mismo a los amigos del PRATEC por darnos la acertada orientación.

I. ASPECTOS GENERALES.

La comunidad campesina de Wenqasi se encuentra ubicada al Sur Oeste de la provincia de El Collao, en el distrito de Juli, provincia de Chucuito, departamento de Puno; entre las altitudes de 4,000 a 5,000 m.s.n.m.. Es una comunidad de reciente creación ya que hasta 1990 pertenecía a la comunidad madre Cangalli, como un sector más. A medida que fue pasando el tiempo también cada uno de los sectores fue creciendo, a ello se tiene que sumar también, que hubo ciertas deficiencias en la administración y más aún, existía una pugna por ocupar la sede; y por último se creó el centro poblado menor de Cangalli, lo que fortaleció más la idea de la separación. Es así, que desde 1990 cada uno de los sectores se separaron para constituirse en comunidades con autonomía propia.

Geográficamente, la comunidad constituye parte de la gran meseta del Altiplano (Perú-Bolivia), su topografía es bastante variada debido a que está conformada por cerros, laderas, pampas y bofedales que en cierta medida favorecen la crianza de alpacas y llamas.

Su clima es muy frío y seco, de allí que predomina más la crianza de alpacas, llamas, ovinos y en pequeña proporción el ganado vacuno. Esta comunidad tiene dos épocas bien definidas: *Jallu Pacha* (época lluviosa) y *Autipacha* (época seca), el primero de ellos tiene una duración de 3 a 4 meses, empezando desde el mes de Diciembre y prologándose hasta el mes de Marzo. El período de la época seca es más prolongado, empieza en Abril y termina en Noviembre, aunque en éste período se dan pequeñas nevadas y lluvias, pero no es algo fijo, porque puede darse en Junio, Julio, Agosto o Setiembre, es decir es muy variable.

A. ORGANIZACION LOCAL.

Desde su reconocimiento, la comunidad tiene una estructura organizacional de acuerdo a la ley de comunidades campesinas, la cual hasta el momento viene funcionando con una asamblea comunal que se lleva a cabo una vez por

mes; sus autoridades representativas son: la Directiva Comunal compuesta por seis miembros; el teniente gobernador que representa al gobierno y también existen algunos comités como: Asociación de Padres de Familia, Guardianía Campesina, Club de Madres y Clubes Deportivos.

La comunidad cuenta con tres sectores como son: sector Sikuni, sector Central y sector Milluni, cada uno de ellos, desarrollan sus actividades enmarcadas bajo el estatuto de la comunidad.

B. INFRAESTRUCTURA.

La comunidad campesina de Wenqasi cuenta con un Centro Educativo Primario Mixto, que en un principio funcionó como escuela particular, con el correr del tiempo lograron que se convierta en estatal.

C. DEMOGRAFIA

Esta comunidad de acuerdo al padrón comunal que tienen, cuenta con 67 familias.

II. LA LLAMA EN EL MUNDO AYMARA.

En la concepción del mundo andino y muy especialmente en el caso de la familia aymara alpaquera, el mundo es una totalidad viva, en donde se vive y se conversa en forma continua con todos los que constituyen las comunidades humanas, Sallqa y las Wacas. Es pues, una vida compartida entre todos los miembros de las comunidades que participan de una u otra manera en las danzas, en los ritos, en todas las formas de crianza, para así en forma conjunta generar y regenerar la vida armoniosamente.

Las familias alto andinas como en Wenqasi y en las demás comunidades circundantes, desde tiempos inmemoriales siempre estuvieron dedicados a la crianza de alpacas y llamas, es por ello que las consideran como parte de su familia.

A. UNO MÁS DE LA FAMILIA.

Para los criadores, todos sus animales sin excepción, son considerados como un miembro más de su familia, de allí que cuando sus animales son afectados por alguna enfermedad, la preocupación es de toda la familia y cuando la salud es próspera también la alegría se comparte. Una familia no puede vivir sin sus animales, porque el animal es parte de su vida; al respecto nos cuenta don Felipe Ilaquita comunero de Wenqasi:

"Yo desde que he nacido, estoy viviendo en mi comunidad de Wenqasi al lado de mi Uywa (ganado); cuando he abierto mis ojos, es decir cuando he tomado conciencia, siempre he visto mis animales, mis padres me hablaban de que hay que cuidarlos bien, para que también ellos no nos hagan faltar nada; así yo crecí al lado de mis uywas, desde chico mi mamá me llevaba a pastear y cuando ya era grandecito con mi hermano llevábamos, pero mi mamá antes de soltar los animales nos encargaba bien, no van a estar jugando, de todos

los lados tienen que cuidar; esa época era de parición, tienen que estar caminando nomás, sino el zorro puede llevarse a las crías; también van a llevar a hacer tomar agua, así nos decía.

Para que vayamos a pastear siempre en una inkuñita nos ponía nuestro *qoqo* (fiambre) para las doce, pero a veces sabemos comer temprano y para después, ya no había. Pero una vez nos hemos puesto a jugar a caballos diciendo, y nos descuidamos de los animales, cuando llegamos en la tarde mi mamá se paró al lado del *uywa uyu* (canchón de animales) como si quisiera conversar con los animales y cuando ya terminaron de entrar todas las *uywas*, nosotros hemos cerrado el canchón y mi mamá nos preguntó, *¿no ha pasado nada?* mi hermano mayor contestó: *Janiway* (no); y calladito entra a la casa y sale con una *q`orawa* (honda) y le azota a mi hermano preguntándole -*¿dónde está el Qarwa Qallo?* (cría de llama) -*¿qué han hecho?*, *vayan a buscar*, - y nosotros, corriendo hemos salido y detrás de nosotros mi mamá venía.

Esa fecha no estaba mi papá, había ido al pueblo donde su compadre, todos asustados nomás hemos buscado en los sitios donde habíamos pasteadado y nada aparecía la cría, seguimos buscando, ¡ni cansancio había!, mi mamá se fue por más arriba, donde había pajas grandes con rocas, de allí bajó casi de noche y nos llamó: *¡vamos chicos!*, nosotros atrás lejitos nomás hemos seguido con bastante miedo, cuando llegamos a la casa nos ha azotado con la *q`orawa* y nos ha hecho entrar a la cocina, allá nos ha reñido fuerte diciendo: -*¿por qué se han descuidado?*, el zorro se la había comido a la cría, -*miren, aquí está lo que ha dejado, ahora ¿qué voy a decir a tu papá?, a mí nomás me reñirá, que sea por última vez.*

Cuando se calmó, nos encargó que hay que cuidar bien a nuestros animales, porque son parte de nosotros, ellos también lloran cuando no criamos o cuidamos bien, nos puede quitar el *Achachila Wenqasi* (cerro más elevado) y *¿con qué animal viviremos hijos?*, *desde ahora tienen que saber cuidar, para eso les hemos dado sus alpaquitas y llamitas, si no cuidan les abandonará y ¿qué harían sin nada? ¿con qué van a vivir?*. Así nos dijo, *Taqe Chuyma* (con todo su corazón)."

Cuando el campesino esta conversando de la crianza no esta hablando solamente de ideas, sino que en ese momento esta viviendo esa realidad, la enseñanza en el mundo andino no es como en el sistema de occidente moderno, donde la enseñanza es con la finalidad de reproducir los conocimientos para una transformación.

Don Felipe, nos continúa diciendo:

"Desde esa fecha, yo me he dado cuenta de lo que significaba un animal y en cada momento siempre iba recordando las enseñanzas de mis padres; ahora que soy mayor de edad de igual manera les digo a mis hijos; yo siempre crío a mis llamas y alpacas con cariño. Desde que mi señora me ha dejado solo, con mis animales vivo, hasta a veces como loco empiezo a hablar con ellos y así me siento contento de la vida, sólo a veces este trago (licor) cuando tomo demasiado me hace olvidar, me hace olvidar de mis animales, pero como gente son, solo falta que hablen, cuando por ahí me tomo muchas veces llego de noche y mis animales solitos están durmiendo en su canchón, por eso a veces me lloro cuando se mueren o les pasa algo a mis Uywas (ganado). Ahora como ves, poco nomás tengo, antes tenía harto, se ha disminuido porque a veces me descuido no me he portado bien, ahora me doy cuenta de todo lo que me encargaban mis padres, seguro me estarán mirando, si estarían vivos me reñirían".

Para el criador alto andino, la llama ha existido desde tiempos remotos y existirá mientras se mantenga el equilibrio entre las comunidades humanas, la Sallqa y las Wacas. Se afirma que para la familia aymara la llama es un miembro más, por consiguiente este miembro necesita ser criado como un ser viviente, necesita ser criado como cualquier otra persona. Es por ello que el llamero con mucho cariño cría sus animales como si fueran miembros de su propia familia humana, brindándoles alimentación, cuidando su salud a través de los *Wayus*, que son momentos de conversación intensa y ritual para revisar las enfermedades y sus curas, ver su contextura física, sus cualidades y hasta la detección de preñez si es hembra, entre otras. Acompañados de rituales, los hace bailar en las fiestas de marcación del ganado, demostrándoles así un cariño profundo, como retribución el llamero recibe cada año una buena cantidad de crías, pero cuando no se le da las debidas atenciones, evidentemente el hato de ganado en forma paulatina va disminuyendo. (Ver fotos N° 1 y 2).

Foto 1:

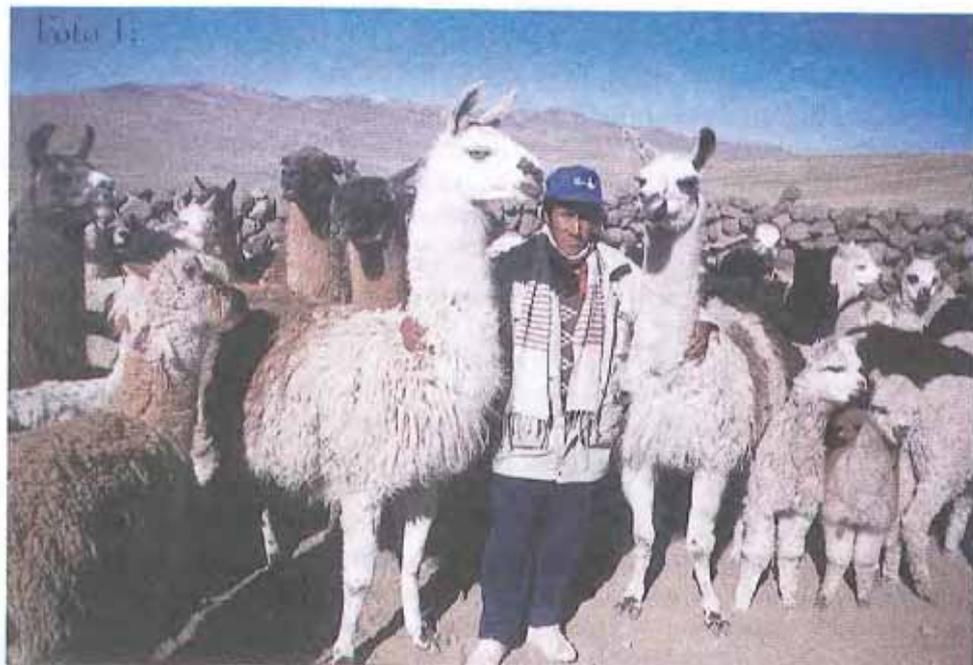


Foto 2:



B. NOS AYUDA EN LOS RITUALES

En la concepción del aymara, las ritualidades vienen a constituir momentos de alta sacralidad porque son espacios en los cuales conversan las tres colectividades (humana, Wacas y la Sallqa) para seguir generando mayor vida y de esa manera mantener el equilibrio.

El andino, desde tiempos inmemoriales hasta la actualidad, ha venido practicando las ritualidades en forma constante, a fin de seguir armonizando la vida. Estos actos se desarrollan en cada una de las actividades que realiza el hombre andino y es así que entre ellos podemos señalar las *Ch'allas*, *T'inkas*, *Ch'uas* y *Wilancho*.

En el mundo andino todas las actividades se realizan con mucho cuidado y respeto, al criador llamero se le ve siempre pastando sus animales con mucha alegría, respeto y cariño. Cuando lo hace con mala voluntad, sin ganas, igualmente la producción ganadera no se incrementará; es por ello que en esta cultura no hay una actividad sin un ritual correspondiente, porque la ritualidad constituye la parte espiritual del quehacer andino. Por eso para iniciar cualquier labor el campesino aymara siempre hace una previa invocación a través de la coca poniéndole su *K'intu* a la Pachamama. Pero cuando una actividad principal de la crianza de llamas y alpacas realiza una ceremonia ritual a fin de pedir ayuda y el permiso respectivo a los integrantes de las colectividades, estos actos constituyen momentos de mayor densidad ritual.

En las comunidades alpaqueras y llameras, la llama se constituye como un elemento principal de todos los actos rituales, ya que permite hacer el nexo de la conversación entre las deidades para alcanzar la armoniosidad de todas las colectividades. La familia campesina emplea la llama en diferentes rituales, como para hacer el *wilancho* en la casa nueva, para hacer el *pago* a los puquios, para el *pago* a las *Achachilas*; cuando no se emplea la llama se reemplaza con el feto de la misma. Antes siempre se utilizaba a la llama para todo tipo de rituales y preferentemente era de color blanco.

Sobre estas formas de conversación que permiten alcanzar una armonización entre las colectividades en forma permanente, nos cuenta don Cipriano Clavitea, en este caso de la *Wilancha*:

"Mis padres siempre tenían la costumbre de hacer pagos para diferentes actividades... Cuando hacíamos una nueva casa, necesariamente mi papá ya sabía tener alistado una llama de color blanco el más bueno era, con mi madre saben conversar y ponerse de acuerdo para la *Wilancha* o *Puluncha*. Mi padre era muy respetuoso de estas cosas, incluso cuando no se ha empezado todavía hacer la nueva casa, sabía sortear en su coca diciendo ¿en qué sitio puede estar bueno? mirando a cual lado, entonces cuando la coca le avisaba: -ahí o allá puede estar bien-, recién se empezaba a escarbar para la cimentación, un buen día tenía que ser, por ejemplo Lunes, porque martes y viernes no son días buenos para trabajar, sabía decir mi papá.

Aquella vez sabía ayudarle a trabajar a mi tío, ya él era el maestro albañil, con bastante calma sabe trabajar y siempre con su coca sabe estar *phusantando*, (poniendo su aliento) para empezar el trabajo y cuando ya estaba listo todo el galpón, sabemos dejar unas dos semanas; en ese tiempo sabíamos alistarnos paja, palos y los cueros de llama para sacar los *lasus* (zurriagos), porque eso siempre utilizamos para amarrar hasta hoy en día. Asimismo, mis padres saben bajar al pueblo para comprar todo lo necesario para techar la casa, coca, vino, alcohol y otros enseres, etc.

Esa vez, yo estaba alegre porque era joven, ya que en el techo teníamos que bailar, un lunes acordaron techar, ese día muy temprano nos hemos levantado, mi tío y otros familiares llegaron también. Entonces mi papá con mi tío *pijcharon* la coca y dijeron también *Ch'allamukt'añani* (hacer la *ch'alla*) para poder empezar el ritual de la *wilancha* o *puluncha*. Allí pues, levantaron un *aytu* pidiendo permiso a la *Santa Tapa* (deidad de la casa) asimismo, invocaron a los *Achachilas* (deidades) con las hojitas de coca, así también todos los que estábamos nos hemos puesto con bastante fe.

Cuando ya hemos terminado, mi tío mirando su coca dijo: -creo que ya es hora, podemos estar entrando la *wilancha*, se refería a la llama designada para el ritual, de un ratito más hemos entrado la llama que estaba destinada para el pago a la Pachamama.

Casi de inmediato, empiezan a agarrar la llama mi tío y mi padre, con mucho cuidado la hacen recostar con la cabeza dirigida hacia la salida del sol, antes de sacrificarla se da a la llama unas cuantas hojitas de coca y un poco de vino, luego se le tapa con una prenda los ojos, entonces recién mi tío con un cuchillo filudo hizo una abertura debajo de la costilla y por ahí metió su mano y en un ratito sacó

su *lloqo* (corazón) palpitando y lo ha puesto a un plato blanco y dijo: *-buena suerte va a estar bien-*, al mismo tiempo la sangre del cuello han recibido mis padres en dos jarros blancos y salieron corriendo del galpón para echar la sangre a la pared formando una especie de arco y todos hicimos igual y mi tío seguía gritando: *¡rápido, rápido! ¡se va a coagular!*.

En ese rato mismo ya estaba ardiendo la luminaria que estaba pircado con *waka phuru* (bosta de vaca), allí pues cuando está en su punto mi tío puso primero *mesa k'intu* y más luego el *lloqo* (corazón), ese rato todos nos hemos arrodillado para pedirnos el perdón y permiso para techar la *machaq uta* (casa nueva), también hemos suplicado que la santa tapa sea eterno, para que vivamos bien felices.

Una vez que ha terminado de quemar, miramos cómo ha pasado, blanco o negro y mi tío dijo: *-la Santa Virgina se ha recibido bien entonces que sea 'buena horapanalla qhuskarusa, buena hora que sea para todos'*, y todos nos abrazamos y después nos hemos saludado: *-buenos días*, diciendo. Lo que ha quemado se ha enterrado en una de las esquinas; más luego vino el desayuno y después todavía, empezamos a techar y terminada la casa ponemos una cruz, algunos ya ponen hasta tres; en la noche se baila el *achuqallu* danza ritual a la casa hasta el amanecer. Es una costumbre que se hace en cada techo de casas.

Esta misma costumbre yo estoy haciendo hasta estos días con mi familia, aunque nosotros tenemos muy pocas llamas porque el terreno se viene dividiendo en pedazos, sólo tengo un poco de alpacas y ovejas, por eso en mis dos últimas casas que hemos techado, de *Wilancha* he puesto alpaca nomás. Esto siempre tenemos que hacer porque sino pagamos a la Pachamama, ésta sabe comer a la gente dice, o si no, no vivimos felices, siempre hay peleas, nos enfermamos, pasa cualquier desgracia ya que la *Pachamama* o *Santa Virgina* es como una madre, también nos cría, nos cuida. Cuando está bien pagada incluso sabe hablar dice, así saben contarme. Por decir, si alguien quiere robarse cualquier cosa de la casa, de por sí nomás los ladrones saben escaparse, dice que cualquier sonido pasa ese rato y les asusta, por eso nosotros siempre con respeto vivimos, incluso cuando viajamos lejos nos pedimos permiso y suplicamos para que nos cuide bien en el viaje y asimismo ella quede cuidando nuestra familia, eso es nuestra costumbre.

Cuando sacan el corazón de la llama en los rituales, esto es mirado como una seña, por decir: si no palpita al momento de extraerlo es un anuncio de un mal augurio, pero si está palpitando es señal de buena suerte. Además, cuando la familia campesina comea cualquier tipo de animal, siempre hace una lectura de todos los órganos internos (las vísceras) y en ellos ven la prosperidad o alguna dificultad que pueda presentarse en lo venidero para la familia".

Dionisio Condori, nos cuenta:

"La Wilancha también hacemos en *Markachi* (marcación de ganado) esa fecha es la fiesta de todos los animales, esto hacemos a partir del 8 de Diciembre, Navidad, Año Nuevo o Candelaria; otros en los Carnavales; esto de acuerdo a la costumbre de cada familia.

Yo hago siempre el 8 de Diciembre, en la Inmaculada Concepción cada año, no puedo mover, para eso tengo que suplicarme un *Paqo* (maestro) y también les aviso a mis familiares para que me acompañen aquí. Con tiempo me alisto todo lo que se necesita, compro *las mesas* (ofrendas rituales), incienso, vino, coca y licor para tomar. Ahí mismo tengo que alistar el animal para la *Wilancha*.

Primeramente el *Paqo* empieza a armar la mesa antes de la media noche, allí todos participamos con mucho respeto. Antes mi papá sabe hacer pasar dos mesas, una hacíamos pasar a la una de la mañana en nuestra casa y en la madrugada la otra mesa, esto se llevaba al cerro. Ahora uno nomás ya hago, la hora siempre lo sortea el maestro como quién le pregunta a los *Achachilas* y *Llaullanis*: -¿a qué hora quieres? diciendo, así parece ser.

Entonces cuando ya está lista la dulce mesa, se hace la *Wilancha*, uno tiene que cortar el cuello y al mismo tiempo otra persona que es *Paqo* le saca el *lloqo* (corazón de llama) vivo, palpitando y lo coloca al plato blanco que ya tenemos alistado para eso. El *Paqo* tiene que cortar pedacitos de carne de todo el cuerpo del animal y eso lo pone al plato del corazón, allí tenemos que levantar con una brasa todos los que estamos, después nos *Ch'uwamos* en un par de *llojes*, otros usan *telmas*, allí mismo tenemos que invocar haciendo una oración a los *Achachilas*, a la *Pachamama*, *Llaullanis*, *Phujo Awichas* y no tenemos que olvidarnos de nada, esto para que haya más producción de nuestros animales.

Cuando ya terminamos, hacemos pasar el *lloqo* y la *dulce mesa* en el lugar acostumbrado, ya que el sitio es sagrado, en el rato que estas llevando la mesa no hay que hacerse ver con la gente, por eso se hace en la madrugada siempre, terminando nos abrazamos buena hora, diciendo, y luego viene el desayuno.

Después de hacer el ritual a los *Llaullanis* y *Altunis* (los del cerro) descansamos un poco, allí tomamos en dos *telmas* o *lojes*, también *pijchamos* coca, y recién empezamos con el *markachi*, otros le dicen: *jinchu k'ichi* pero ahora ya no tenemos que arrear al *kachi* como antes, sino solamente al canchón donde duermen los animales. Nosotros empezamos a las 12 del día; cuando ya están los animales, vamos al *kachi* todos llevando los *mullos* y el *tili* (gato montés), allá adentro hay un sitio ya preparado para sentarse, hay *mesa qala* (mesa de piedra), allí nos sentamos. Luego escogemos una llama, ahora ya hago con alpaca nomás, esto se alista para el casamiento, también tiene sus padrinos como verdadero matrimonio siempre, para ello se hace acto ritual con la coca invocando a la Pachamama, *Llaullanis*, *Achachilas*, después se agarra a los que hemos escogido y los hacemos parar delante de la *misacha*, allá los padrinos se encargan de encadenarlos a los dos, se le echa flores, primero se sahuma a la pareja y luego al resto de las llamas y alpacas, pasando nos *ch'uamos* con *janq'o ch'uwa* y *wila ch'uwa*, con las flores echamos, después hacemos la *t'inkha* y hacemos *akullir* (*pijchar*) la coca a la pareja de animales diciendo: *-hoy día es tu día jichhuroja urumawa*. Siempre es una fiesta grande, todos alegres nosotros *akullimos* tomamos siempre en dos *telmas* -*witru*, *witru* diciendo.

Después de toda la *tinkha* hacemos la *marcación*. Primero el *Paqo* haciéndose una cruz en la frente con las monedas antiguas le corta la punta de la oreja al casamiento, cuando ya se baja lo besa diciendo: *-orejas de oro y plata que se aumentan de mil en mil*, y luego todos dicen igual; después de eso recién se desata el matrimonio, primero a la hembra soltando hacia la salida del sol echándole *mixtura* y flores.

Una vez terminado, llenos de alegría, bien tomaditos al compás de la música nos abrazamos diciendo: *-que éstas flores se multipliquen de mil en mil y que siempre nos críe tanto a grandes y chicos*, allí nos sentamos para tomar alcohol, a veces *cerveza*, *pijchamos* coca y luego de eso recién comenzamos a hacer la *marcación* de toda las *uywas* (ganados), marcamos a los *marachus* (crias que

tienen un año), aquí toda la familia participa muy contenta y pasado un tiempo soltamos a los animales del *kachi* echándoles flores, cañihua. Acompañados de música, bailamos y cantamos, no es que ya estamos tomados, sólo bailamos en ronda nomás, aquí también cantamos para todos los animales: para llama es *mayquito*, para alpaca: *pacocha* y ovino: *romerito*, así es.

Después ya llega la hora de comer eso es *jacha merienda*, empezamos con el fiambre *-jikstaña* decimos, porque sobre el toldo (prenda muy larga como mantel de mesa) ponemos mote de maíz, chuño, kaya cocinada, habas sancochada, después damos un trozo de asado, después comemos caldo, por último un segundo y para terminar tomamos un trago que llamamos *ch`usjhata*, en este almuerzo no tenemos que botar ningún hueso, recogemos para enterrar; en la noche rematamos con un baile toda la noche."

Don Florencio Vizcarra nos cuenta sobre las ritualidades:

"Antes mi papá me contaba que también cada año hacían pasar *wilancha* para los *Phuju Awichas* (deidades de los puquios) y cuando no pagaban, dice que una *Awicha* (abuelita) sabía hacerles soñar pidiéndole algo, esa era la *Phuju Awicha* que quería su pago. Entonces de inmediato saben preocuparse para hacer el pago con una llama. A veces también mi padre sabe preparar bastante *qañihua aku* (cañihua tostada y molida) y con eso sabía poner a los *Phuju Awichas*, eso también había sabido ser bueno.

Estas cosas de nuestros padres nos estamos olvidando, yo ya no hago, quizás por eso la cantidad de agua de los pozos que tenemos estará disminuyendo, ahora que somos más familias ya peleamos por agua y no nos recordamos siquiera de pagar a los *phujus*".

C. NOS CRIAN.

Para el criador de llamas y alpacas, en otro momento la llama se convierte en madre y a la vez hermana, porque de ella depende la existencia. Es decir, que el hombre se beneficia con su carne para su alimentación, con su lana para su vestimenta, además la llama se constituye en un medio de transporte de carga. En el mundo andino no solamente es el hombre el que cría, sino que aquí todos se crían, para así darse vitalidad unos a otros, bajo un marco de respeto y de igualdad entre todos los que conforman el *Pacha*.

1. QARWA KHARIÑA (Saca)

Esta actividad de la saca o matanza, para el llamero constituye el gran momento de lograr y recibir lo que las deidades (*Achachilas* y la *Pachamama*) y la colectividad natural les dan en reciprocidad por los esfuerzos que han puesto en la crianza de sus animales; en tal sentido la matanza viene a ser la cosecha de la *chacra con patas* (Victor Quiso).

De igual manera para los criadores de llamas, esta actividad es una forma de darle vitalidad a su rebaño y de esa manera seguir manteniendo el equilibrio con la colectividad natural. Aquí el llamero tenía muy en cuenta el hecho de que dentro de su rebaño existían animales que ya habían dado toda su contribución a sus criadores y que requerían tomar un descanso (Néstor Chambi, Víctor Quiso). Además en el rebaño siempre hay animales que son defectuosos, enfermizos, degenerados, etc., que afectan la salud del conjunto del rebaño. Por otra parte, es conveniente la saca porque permite también regular al mismo tiempo el paisaje natural, de lo contrario existiría un sobrepastoreo.

Sobre la costumbre de la matanza nos cuenta sus experiencias don Agapito Zegarra:

"En el campo, solamente nuestras llamas y alpacas nos crían y nosotros a ellos también les cuidamos con cariño, yo no tengo ningún otro oficio ni nada, cuando queremos plata para comprarnos algunas cosas de comer, ropa o para hacer estudiar a nuestros hijos, siempre tenemos que carnear nuestros animales nomás (llama o alpaca), por eso yo casi semanalmente tengo que ir al pueblo y a los *qhatos* (ferias) con carne, a veces llevo también lana, de allí ya regresamos con algunas compritas.

Cuando nos bajamos una llama o alpaca no carneamos así nomás, sino que antes de sacrificar tenemos que hacerle *akullir* coquita unas cuantas hojitas diciendo *-akulltma aka laphi* (pijchate estas hojitas) *esta coquita no nos vas a dejar, que siempre haya más*; también tapamos sus ojos con una prenda y su sangre soplamos con nuestro aliento y con eso *ch'allamos* a los *qollos* (cerros) *Llaullanis* (divinidades de llamas y alpacas), al *Phuju Awichas* (deidad de los puquios), a la *Pachamama* para que ellos también participen y nos envíen más llamas y alpacas. Antes no carneábamos semanalmente, sino con mi papá sabíamos hacer la matanza en tiempo de espí-

ritu, solamente en esa época los animales estaban gordos como para comer chicharrones, sabíamos sacar grandes moldes de *lik'i* (cebo) por lo menos 5 a 6 kilos de una llama, eso nos servía para curar la sarna, a veces sabemos hacer también velas para ir a las fiestas, nosotros teníamos moldes para hacer las velas eran muy especiales.

Como en esa temporada se mataba una buena cantidad de animales entonces había bastante carne, mi papá sabe hacer *ch'arqui*, cesina, chalona (carne deshidratada con diferentes prácticas), eso nos guardábamos para la época de lluvias donde nos cocinábamos poco a poco y a veces también se guardaba para llevar al trueque.

Las llamas que carneábamos desde buen tiempo ya saben estar separados, eran animales *ch'ulla q'orotas* (de un solo testículo), los capones, los animales enfermizos, los que nunca tenían crías *kumanas* les decimos. Yo hasta hoy en día vengo criando mis animales en forma separada: crías, machos, urwayas, esto hago porque gracias a Dios tengo animalitos, pero otros hermanos ya tienen muy poco.

En mi casa tenemos que cuidar bien nuestros animales, no carneamos por carnear sino depende de cada año, cuando entran más crías de llamas y alpacas entonces tenemos que carnear, pero cuando no entran muchas crías ya sea por mortandad de crías, entonces tenemos que aguantarnos, por eso hay años que no comemos los chicharrones, porque no hay lo suficiente, pero no nos morimos de hambre, porque siempre tenemos algo; en ese año que no había tantas llamas para vender, sabemos llevar carne de oveja, más bien mucho hemos sufrido en esos años de sequía porque se saben morir nuestros animales por la escasez de pastos y de agua.

A nuestras llamas muy pocas veces hacemos la esquila, porque no son como alpacas, las llamas *karas* no se pueden esquilar, por eso sólo esquilamos los *ch'ucos*, pero es bueno en carne y pesa de 50 a 60 kilos, así pesa. En tiempos de mi abuelo, dice que una llama pesaba 100 kilos en carne nomás y ellos conocían las llamas que sólo eran buenas para carne, ahora no sabemos esas cosas, nos estamos olvidando.

Bueno, como te estaba diciendo, cuando esquilamos sus lanas de nuestras llamas con eso hacíamos costales, sogas, wayaças, *chafas* (chalina) *wachus* (chulo), chompas y frazadas, una parte era para nosotros mismos y la otra parte tejíamos para llevar al trueque, pero

ahora ya no estamos haciendo como antes, flojos nos estamos volviendo y nuestros hijos peor están, sólo ropa de la ciudad nomás quieren, ¿qué será estos tiempos? la plata nos está manejando, antes no había dinero, era puro intercambio, eso era mucho mejor, porque teníamos que trabajar para vestirnos nosotros mismos.

Antes nada comprábamos de los mercados, desde chicos ya sabíamos hacer *qorawas*, sogas, mi papá sabe hacer *wichuñas* (instrumentos de hueso para hacer tejidos en plano), *koyuntas* y *yaurinkhas* (para trabajo con yuntas) del cuero de llama principalmente de la parte del cuello porque son gruesos, así muchas cosas sabía mi papá, nada se perdía, hoy en día hasta los cueros botamos, nadie quiere hacer nada, creo que estamos perdiendo las buenas costumbres de nuestros padres".

III. TURKASIR SARAÑA. (Ir de Viaje para Hacer el Intercambio).

En los Andes y muy específicamente en la cultura aymara, desde tiempos muy remotos se efectuaban actividades de intercambio de productos agropecuarios entre etnias, ayllus, comunidades y/o parcialidades que permitía a los pobladores una complementariedad de productos alimenticios, vestido y algunos materiales para el trabajo cotidiano, que hacían la vida mucho más llevadera.

Las relaciones de intercambio que se practicaban entre las familias del Ande, permitían hacer la redistribución de los productos tanto agrícolas como pecuarios. Asimismo, esta acción posibilitaba hacer el intercambio de diferentes experiencias, las mismas que conjugados en sus respectivos medios, servían para seguir fortaleciendo la crianza entre todas las colectividades, lo que permitía al hombre andino seguir regenerando la vida para todos.

Es así que para el hombre andino el viaje de intercambio siempre ha formado parte de todas sus actividades y como quiera que esta tenía una época determinada, necesariamente se requería dedicarle un tiempo para realizar los viajes de intercambio a diferentes lugares, para ello se preparaban con la debida anticipación.

Los llameros efectuaban grandes viajes que muchas veces eran de sol a sol y además recorrían con sus llamas los lugares más lejanos, como el centro y el norte del territorio peruano, incluso se hacía a nivel internacional.

A. *APTHAPISIÑA (Nos alistamos).*

Los viajes para el intercambio en el mundo andino, generalmente se daban cuando las actividades agrícolas estaban en su proceso de culminación, esto era en los meses de Julio y Agosto, hasta Setiembre. Para las familias llameras y alpaqueras, los viajes se efectuaban anualmente una o dos veces,

ellos se preparaban, por lo menos con un mes de anticipación para el viaje, ya que tenían que preparar sus llamos, sus productos para el intercambio, sus alimentos (fiambre y recados para cocinar), etc. A estos viajes se tenía que ir bien preparado, con mucha convicción y respeto, muchos viajeros no han logrado su cometido, de allí que algunos comuneros señalan:

"Estos viajes hacia los valles son para hombres de valor, no para *chullchus* (hombres de poco valor). Esto, no en el sentido de superioridad porque ni antes ni ahora existieron estas categorías en el mundo andino."

Sobre el viaje hacia los valles interandinos nos relata su experiencia don Honorato Ninaraqui, de la comunidad campesina de Wenqasi:

"...Desde antes, siempre viajábamos con mi papá a los valles de Moquegua, íbamos también a Torata, Carumas y así, para estos viajes teníamos que alistarnos con tiempo, mi papá antes tenía 150 a 200 llamas entre machos y hembras, de allí pues escogíamos los llamos que sabían viajar y tenían que ser *q'aras* (llamas de poca lana) no los *chukos* (llamas lanudas) porque los *chucos* son muy flojos para caminar, sólo sirven para lana; mi papá pues criaba unos llamos que él sabe llamar *konti*, eran altos de color café, plomo y blanco, otro había también *chua*, *mayku*. Estos caminan, no se cansan, así conversando sabemos estar escogiendo a los llamos uno por uno, aquella vez sabemos escoger 15 a 20 llamos y uno más para que pudiera ser carneado en el valle, a todos ellos los poníamos casi un mes en los pastos *jark'atas* (pastos reservados), a veces día y noche saben estar comiendo para que agarren fuerza.

Todos los llamos que escogíamos eran de 3 años para arriba, algunos tenían 7 a 8 años, esos tenían más garantía para hacer viajes y levantar las cargas.

Después que hemos dejado a los llamos en buenos pastos por un buen tiempo ya sabemos estar haciendo los *phollq'os* (parecido a zapatitos) para los llamos que irán de viaje, mi papá cogía sombreros viejos de eso empezaba a cortar y coser, algunos sabían hacer de cuero de la parte de los codos porque aguantaba más, también alistábamos los costales para cargar, éstos costales son medianos o sea sólo de 2 arrobas, porque esa cantidad de carga nomás levantaba un llamo, a veces hasta 3 arrobas, pero se cansaba en el camino, por eso estos costales tenemos que tejer sólo para estos viajes.

Cuando ya está cerca el tiempo para el viaje, mi mamá con mi mujer estaban también alistando lo que teníamos que llevar para *turkaña* (intercambio) con maíz ya sea costales, *wisqha* (zoga), *t'awra* (lana), *wayaqas* (bolsitas tejidas); y yo por mi parte sabía llevarme un poco de *jatha ch'oqe* (semilla de papa) pura *ch'iar imilla* (papa negra) y un poco de coca más; mi papá Feliciano también sabe alistar un llamo para carnear allá en los valles de la costa."

Sobre lo mismo, don Luciano Clavitea nos cuenta:

"Cuando vamos con llama a los valles tenemos que alistarnos con bastante tiempo, mi papá poca llama tenía, entonces entre dos o tres familias nos juntábamos para viajar; las llamas escogidas siempre eran las *q'aras* y tenían que tener *q'orota* (testículo), esos son buenos para caminar, los capones no, se cansan porque están muy gordos.

Yo iba con mi papá y mis tíos a los valles de Torata y siempre demorábamos cinco a seis días de ida y la vuelta era igual, pero a veces yo iba también a pie sin llamos en tres días caminando rápido de sol a sol, nos alojábamos en casas, hay casas pero lejos, lejos están. Allí tenemos que suplicarnos para que nos alojen, a veces otros no quieren, para eso tenemos que convidar algo.

Así poco a poco llegamos a Torata. allí tenemos que buscar como ayudarnos en la chacra, después de trabajar nos ganamos maíz y cuando ya tenemos lo suficiente, regresamos de igual forma. Para el viaje siempre tenemos que hacernos un ritual, eso nos ayuda en todo..."

1. MANQ'AÑA APTHAPISIÑA (Preparación de alimentos y utensilios).

"Luego nos tocaba alistarnos y preparar nuestros alimentos para el viaje, faltando una semana ya estábamos haciendo el *cañihua aku*, mi mamá tostaba la cañihua y mi papá molía en su *qhona* (piedra de moler) y poco a poco se iba llenando la *wayaqita*, también por mi parte tenía que hacer siquiera media *wayaqas*. En los siguientes días, juntos hemos empezado a moler quinua, esta vez yo he ayudado a mi papá Feliciano moliendo, y mi mamá con mi mujer hicieron la masa para hacer el *K'ispiño*, (fiambre preparado a base de quinua molida). Cuando coció la primera olla, antes de que nosotros provemos, mi papá alzando un puñado de *k'ispiño* empezó a soplar

a los *Achachilas* y a los difuntos (almas). Cuando ya hicieron cocer todo lo que hemos preparado, entonces teníamos que hacer orear en sol, para que no se malogre, esa vez nos hemos preparado, más o menos, media arroba; otras veces sabe ser un poco más, depende de cuántos viajeros se acompañaban, según eso se preparan las *manq'añas* (comidas).

Todas las comidas que hemos preparado, nos servirán para comer en cada descanso, a veces también utilizamos en el desayuno. Pero para cocinar otras cosas más, teníamos que llevar: arroz, chuño molidito y más que todo un *pichu charqui* (esternón deshidratado), esa parte siempre sabemos llevar, porque esto desde antes ya teníamos guardado, diciendo: -esto que sea para el viaje. Así pues seguíamos alistándonos otras pequeñas cositas como cebollita, fósforo, salcita, ajo, platos, jarros, cuchillo, una olla pequeña; mi papá más antes llevaba ollita de barro, eso dice que tenía que cuidar bastante, como huevo tenía que cargar dice, ahora sólo llevamos olla de aluminio.

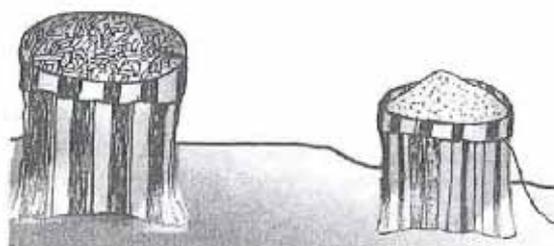
Para realizar estos viajes nunca nos sabe faltar coca, siempre llevábamos coca más o menos media libra, o una libra, más una cajetilla de cigarro, una botella de alcohol, eso era para nosotros más que todo para pasar las *Apachetas*. Asimismo, teníamos que llevar *llamp'u, q'oa*, incienso, vinito. Mi papá me contaba que cuando ha ido con mis tíos por primera vez, han llevado *kayuni* (feto de llama) y otros hermanos también saben llevar una mesa para que paguen en las *Apachetas*.

Todas las cosas, siempre nos alistábamos con mucha preocupación y bastante anticipación, porque estos viajes son muy parecidos al despacho que le hacen a un hermano cuando se va a la otra vida, ya que se le alista en forma mínima sus enseres para el viaje, por que antes, dicen que a veces muchos de los que viajaban ya no regresaban para siempre, pero a nosotros felizmente no sabe pasarnos nada."

El campesino de los Andes aparte de alistar su alimentación para estos viajes largos, durante el año tenía que aprovechar al máximo las bondades que le ofrecían sus animales, por ello en su trabajo cotidiano confeccionaba prendas de vestir, como: chalinas, awayos, kostales, frazadas, sogas, wayaqs y chullos de la lana de llama y alpaca. Del cuero sacaban *kuyuntas, yawringhas*, lasos para techar las casas. Del hueso confeccionaban las *wich'uñas* que servían para hacer el tejido en plano. Todos estos productos de acuerdo a la nece-

sidad de la familia, una parte quedaba para su propio uso y la otra parte estaba destinado para ir a los viajes de intercambio, de ésta manera se efectuaba la complementariedad alimenticia de los alpaqueros-llameros.

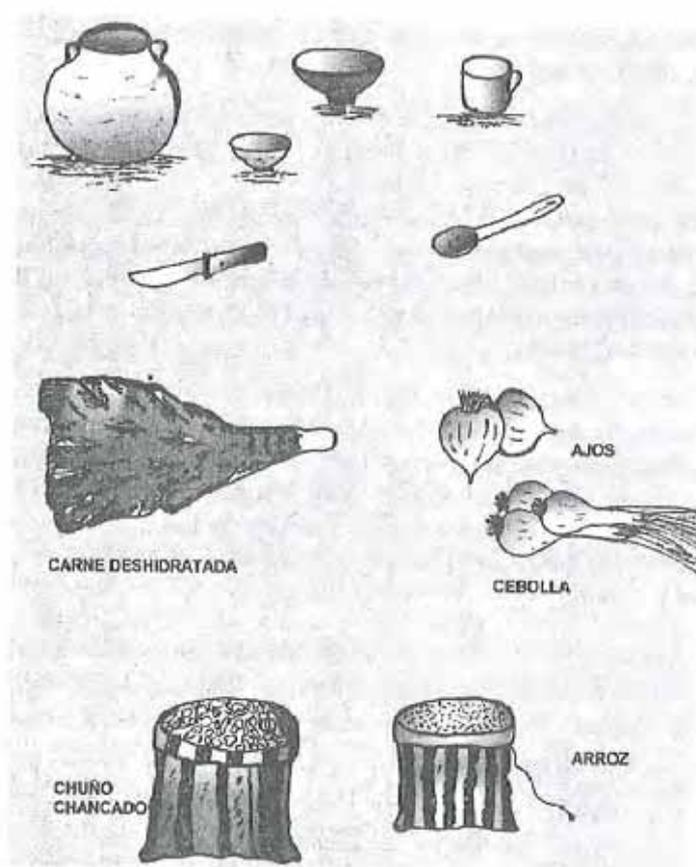
Figura 1.
ALISTANDO
EL VIAJE



K'ispiño oreado

qañiwa aku

Figura 2. UTENSILIOS Y RECADOS PARA EL VIAJE.



B. PARA SALIR, PEDIMOS PERMISO.

En todas las comunidades alto andinas, se practica el **rito** para todas las actividades que realizan, esto es una forma de conversar con sus deidades, *Achachilas*, *Llaullanis*, *Pachamama*, *Phuju Awichas*, etc.

Para realizar el viaje a los valles interandinos, el hombre aymara hace ritos muy especiales de profunda religiosidad, que consiste en la invocación a toda las deidades; desde las deidades locales hasta las regionales, a fin de que en todo el proceso de viaje sean amparados y que les ayuden a conseguir los alimentos para su familia sin ninguna dificultad. Continúa Honorato diciéndonos:

"(..) Los que viajamos a los valles de la costa siempre nos alistamos, yo, desde una semana ya preparaba todo lo que tenía que llevar para el camino, así como para la *turkaña* (intercambio).

Estos viajes los hacemos una sola vez al año, otros van hasta dos o tres veces, principalmente los que tienen bastantes llamas; asimismo, los meses que viajamos a los valles siempre son en julio y agosto. Yo más he viajado en agosto, esa época también el maíz ya está seco y a veces sabemos cambiar más maíz desgranado que con mazorca, eso nos conviene a nosotros.

Para ir a estos lugares, uno tiene que ser *wali chachape* (hombre fuerte), porque no llegaría ni a la mitad del camino, bastante difícil es, por eso algunos no van, tienen miedo y nosotros bromeamos: *tú eres qachu* (eres como una mujer), le decíamos a los que no van, porque con mucho respeto tenemos que ir. Primero desde la casa tenemos que pedirnos permiso para salir de viaje (de 10 a 12 días), para eso los que nos vamos a acompañarnos, hacemos pasar un pequeño *aytu mesa q'intu* (en base a coca), ahí pues, rezando bien nos pedimos permiso de la *Pachamama* de los *Achachilas*, como también ponemos para el camino, las *Apachetas*, los lugares de descanso *jarakachis*, para los lugares donde vamos a llegar, para los llamos, para los alimentos, para todo siempre ponemos hoja de coca, *llampu*, *q'oa* e incienso, esto es para que en el viaje estemos bien y que todos regresemos sanos.

Cuando ya está todo, ponemos para los vientos, para la helada y también para todos de los que nos hemos olvidado; luego hacemos *pasar* (quemar) con bosta.

Esto lo hacemos cuando vamos por primera vez, pero después ya poco nomás preparamos, incluso en *qhere* (fogón) hacemos pasar el *aytu*, si es que no hiciéramos el *aytu* en el camino siempre sabe presentarse algo, los llamos saben cansarse o también uno de nosotros se pone mal e incluso los *saltias* (abigeos) saben asaltar a los viajeros. Mi tío Felipe Condori, sabe estar contándonos sobre las *saltias* de la siguiente manera: *-antes dice que había asaltantes, que saben estar bien escondidos en liyes* (cueva de gran tamaño), *allá dice que guardaban todo lo que quitaban de los viajeros, los k'ispiños estaban como qarwa thajas* (como excremento de llama) *y kañihua aku como tierra amontonada, costales, sogas y otros en buena cantidad; y las llamas encima del cerro saben estar pastando hartos-*, así decía mi tío, era para tener miedo, pero a mi no me ha pasado nada cuando he viajado.

Para el viaje todo tenemos que hacer en su punto, (es decir en el momento y en la forma oportuna) hasta los días se elige, yo partía de mi casa con Guillermo y Mariano los días lunes o miércoles, nuestros sueños también nos avisaban si vamos a estar bien o no, los tres conversábamos para salir de viaje con nuestros llamos.

En la mañana del lunes temprano ya salíamos *pjchando* nuestras cocas y también prendíamos el cigarro para *phusawachar* (soplar a toda cosa negativa), los llamos bien cargados, con todo lo que hemos alistado, también dentro del hatu estaba la llama que será carneado en Torata, de todos los llamos había siempre un puntero, a ese llamo poníamos una campanilla grande en el cuello y él siempre iba adelante y los otros simplemente lo seguían, a eso nosotros: ¡fila tatasu! diciendo, tenemos que arrear, hablando fuerte caminamos en el viaje mirando para todos los lados."

C. LAS APACHETAS.

El mundo andino es una totalidad, en la que todo cuanto existe es vivo; más específicamente, un mundo animal (Kush). Esto es, un mundo orgánico altamente sensitivo, mudable, con deseos, con apetitos, por tanto, misterioso e incluso caprichoso.

En tal sentido, la religiosidad andina es holística, porque para ella todo lo que existe es sagrado; y es más, aquí no se ignoran ni se esconden los conflictos, sino que se saben disolver en el propio flujo de la vida, por eso frecuentemente se realizan ritos de encuentro en los cuales se armoniza la vida. Esto

se puede notar en los viajeros cuando hacen sus ritualidades para bienestar en todos los lugares estratégicos, como son las *Apachetas*; -sitios que en su mayor parte son cerros con cierta altitud y en otros son simples mogotes. Por allí siempre cruzan los caminos hacia los valles interandinos, estos lugares son centros de energía, de allí que muchos viajeros los llaman *munañani* (algo así como: *el de más respeto*).

Don Agustín Fur, nos relata parte de las experiencias sobre las *Apachetas* que tuvo en sus viajes a los valles:

"El viaje es para los que tienen paciencia, no es para gente renegona, se va con paciencia mirando a nuestros llamos diariamente; si están comiendo bien o no están comiendo, si su oreja se está moviendo como bandera, entonces eso es para que se enferme en el viaje, se va cerca, muy cerca a los lados de los *costales*, *wiskhas*. Así el primer día avanzamos hasta donde siempre duermen o pasan la noche todos los viajeros, ese lugar es *Jarakachi* (pequeños canchones de piedra), allí descargamos nuestros animales y los dejamos *warphuta* (entrelazados), en ese lugar duermen junto con nosotros.

Luego nosotros empezamos a cocinar una cena y comiendo ya nos dormimos. Al día siguiente por la mañana, nos ponemos un mate, más un caldo y después cargamos a nuestros llamos sus respectivas cargas, *pijchando* nuestra coca soplamos a los *Achachilas* para que el día sea bueno, así partimos de los *Jarakachis*. Caminando, caminando ya vamos acercándonos a *lak'a Apacheta* un poco subida con montones de piedra, son altos. Cuando vamos subiendo a esas *Apachetas* seguimos la costumbre de nuestros padres, a veces son con cruces las *Apachetas*, como para asustarse son esos lugares vacíos. Entonces nos preocupamos de nuestros animales: *-cuidado que se enfermen*, decimos. Bueno la gente como sea podemos ir, hablando nosotros estamos subiendo y decimos también: *-los Achachilas tienen soroche, nos puede sorochar-*, tenemos que llevarnos piedras para dejar el cansancio, vamos a botar al cansancio, con nuestras piedras subimos a la *Apacheta*, nos acercamos poco a poco, entonces cuando ya estamos cerca realizamos un *aytu*, nosotros sabemos hacer pasar *khuchi kayuni*, *khuchi sullu* (feto de chancho), *-eso quieren los Achachilas*, saben decir. Otros hermanos hacen pasar con coca, *q'oa*, *llampu* junto con *khuchi sullu* levantamos el *aytu*, tenemos que pedimos para que a nosotros nos vaya bien, para que duerman las llamas donde vamos a llegar a las *kachijaras*, para que a nosotros nos alojen bien, tengamos ganan-

cia, como también que terminemos rápido las mercaderías que llevamos, hay otros hermanos viajeros que van con nosotros, pero hacen regresar sus mercaderías, por eso hay que hacer como seña y quemar el aytu en la Apacheta; después como llevamos alcohol tomamos unas dos copas -para valor-, diciendo. Pero a veces otros acompañantes medio borrachitos nos sabemos irnos, hablando, hablando porque hemos hecho pasar el aytu, así nos vamos hasta llegar a otro *jara kachi*".

Cuando el viajero hace un ritual en las *Apachetas*, es porque éstos lugares son centros ceremoniales de bastante energía, en la que el hombre andino conversa de persona a persona con los *Achachilas* para así alcanzar una vigorización conjunta.

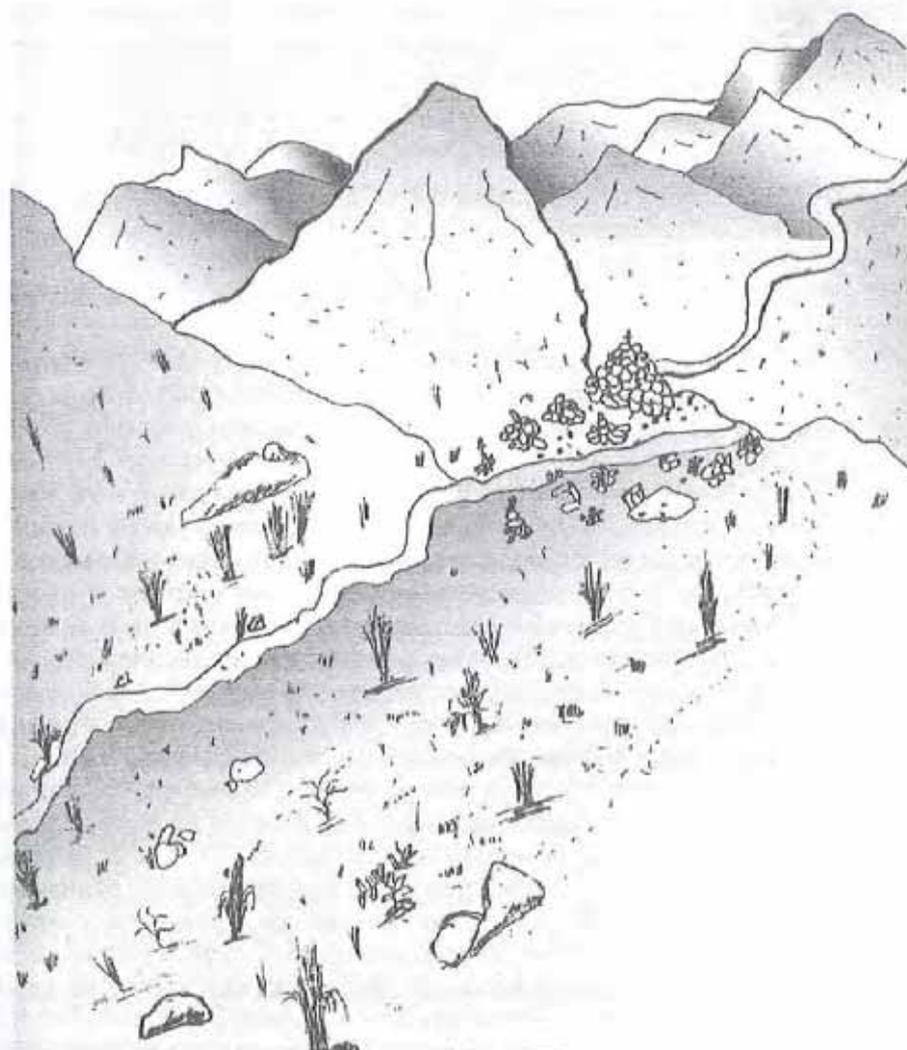
Nos continua diciendo:

"Luego caminando unos dos días, aparece otra *Apacheta* cerca del valle, acá se hace pasar igual que en la otra *Apacheta: khuchi sullu*. Siempre tenemos que llevarnos piedra y dejamos en la *Apacheta*, ahí hay bastantes montones de piedra, las piedras tenemos que ponerlas diciendo: *akaru jaytaja taqe qariñanaka y juj pacha llaquinaka* (acá dejo todo el cansancio y todas las penas) y tenemos que rezarnos bien, hasta con incienso nos levantamos, tiene que ser con toda fe, todo es respeto no hay burlas ni nada.

Cuando no hacemos el pago a los *Achachilas*, sabe dar soroche, de por sí nomás las llamas saben empezar a temblar, pero cuando hacemos pagos en las *Apachetas* no pasa nada tranquilo llegamos a nuestro destino.

En el viaje que hacemos hay caminos para diferentes lados, uno tiene que conocer, sino se perdería. Así también hay *Apachetas munañanis* (de más respeto); y otros son pequeños a esos nosotros sabemos dejar un poco de coca, sabemos rezarnos, eso nomás hacemos".

Figura 3. La Apacheta



D. **LOS JARA KACHIS (Canchones para dormir).**

Generalmente los llameros viajaban a los valles interandinos durante ocho, diez y doce días de recorrido, dependiendo mucho de los lugares a los que viajaban. Los viajeros tenían buen conocimiento de los sitios estratégicos donde pasaban la noche juntamente con sus animales. Dichos lugares los denominaban: *Jara kachis*, estos sitios eran pequeños canchones de piedra que se encontraban ubicados exactamente a un día de camino, es por ello que los viajeros no podían pasar ni retrasarse. Cuando llegaban temprano, sólo hacían comer a sus animales y de paso iban arreglando los canchones que estaban malogrados.

Sobre los *Jara kachis*, nos cuenta su experiencia Mariano Huancapaza:

"Después de caminar todo el día, en la tarde llegamos al *jara kachi*, allí descargamos las llamas que tienen carga y le amarramos con sogas como entretejidos *-warputa* decimos-, para que no puedan escapar, a veces cualquier cosa sabe espantar en la noche, por eso tenemos que cuidarnos. Apenas que hemos asegurado las llamas arreglamos el canchón, otras veces saben estar caídas o derrumbadas algunas partes, así ya se está haciéndose más tarde, entonces nos ponemos a cocinar. El hermano me dice: *-jala agua, yo voy a recoger phaña* (leña)-, tenía que ir lejos a buscar agua y cuando llegué, ya había colocado las 3 piedras para que nos sirva como *qhère* (fogón). Así pues, esa tarde cocinamos la cena y después comimos, luego nos alistamos para dormir, tendimos cueros, un pequeño toldo, así nos dormimos, *-¡pero antes tenemos que pijchar coca, fumar cigarro!*- en eso miramos si va a estar bien la noche o no. Porque una vez, cuando estábamos con José en la noche durmiendo, habrá sido media noche o dos de la mañana, se ha escuchado un aullido: parecía de perro, pero cuando yo me levanté era voz de gente que lloraba, ahí mismo hice despertar a José y las *qarwas jayisiwa* (signo de grito de espanto de las llamas) ese rato cierto miedo nos ha entrado, atentos estábamos, un poco de alcohol hemos tomado y con eso hemos soplado para que el alma se vaya a otro lado. Así pues, poco a poco el sonido se fue perdiendo; de ese rato ya no hemos dormido, estábamos conversando y rezándonos también; felizmente no nos molestó, a otros hermanos sabe asustar total dice, y sus llamas saben escaparse y no sabían a qué lado han corrido, dicen saben sufrir buscando en la noche, al día siguiente lejos de *Jara kachi* saben encontrar, así esa vez nos pasó.

Al día siguiente temprano nos levantamos, nos cocinamos y alistamos nuestras cargas para las llamas y partimos a las 8 de la mañana, esa hora siempre sabe ser bueno. Cuando ya vamos avanzando más días, se nota el cansancio de algunos animales, a veces las patitas saben raspase, hasta se rajan. Ese rato tenemos que curar con un poco de *llamp'u* y luego sacamos los *phallqos* (parecido a zapatitos hechos de cuero o sombrero viejo) que tenemos listo para poner a sus patitas que están mal. Cuando ya estamos acercándonos a Torata ahí encima ya tenemos que llevarnos comida para las llamas, arrancábamos *jichhu* para los animales, el *jichhu* se carga a las mismas llamas, eso era para dar de comer en Torata.

La entrada del valle es muy peligroso, el valle no es igual que nuestros caminos, como entra por la cordillera, sus caminos parecen caminos de ratón, así entra doblando, doblando sobre peñas y abajo se nota profundos abismos como para asustarse, el camino es muy angosto en otras partes, por eso las llamas entran en fila y nosotros estamos arreando *¡fila tatasu! ¡fila fila!* diciendo. A veces también salen del otro lado con sus llamas cargadas, pero los animales se pasan normal, acá el animal es como gente, se encoge, de ellos igual se encogen.

Por Ticaco en la entrada hay una piedra, hasta en sueños siempre aparece, *-¡Kalakalani Achachila!*, yo le llamo, hay una piedra con su *t'ojho* (ventana) en esa hay bastante coca pijchada, allí sabemos poner coca pues, ese lugar es para asustarse, hay arbolitos pequeños, hay rocas, el camino entra por ahí, cuidado que se caiga las llamas decimos, pero otros hermanos han hecho caer, por eso uno debe ir apurado, no vas a estar haciendo esperar las llamas en ese camino angosto, apurado entramos de buen corazón, bien arrepentidos y luego ya entramos al valle donde las calles ya están bien, ahí nos pedimos una cola (gaseosa) de nuestros conocidos para tomar, en las calles la gente sale cuando estamos descargando.

E. TURKA (Cambio)

Sobre esta actividad del cambio nos relata su experiencia don Rubén Apaza y Favio Coaquira:

"...Cuando viajamos, el camino es sagrado, allí no se debe molestar a nada. Cualquier cosa que se hace puede causar algún daño en nosotros y en nuestras llamas, pero cuando ya estamos entrando al

valle nos alegramos, a veces nos encontramos en el camino con otros viajeros y preguntamos: *¿cómo está?, ¿hay o no para cambiarse?*, entonces ellos nos avisan la verdad nomás.

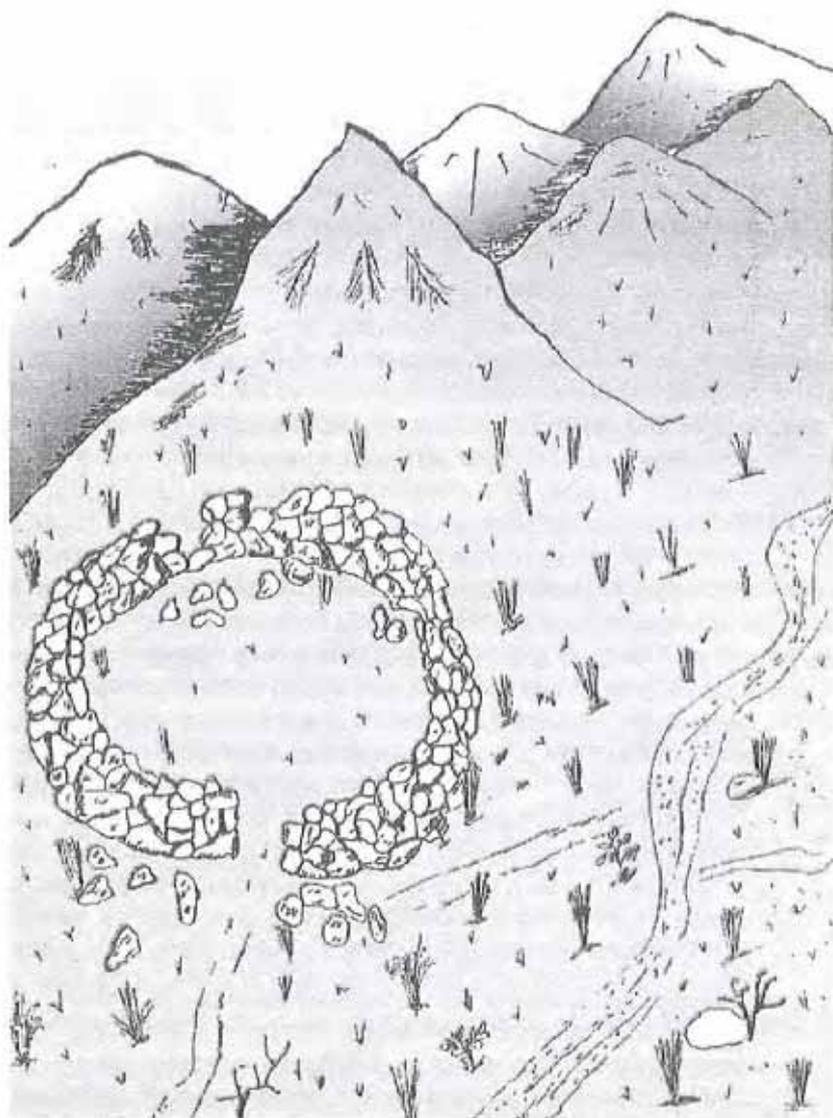
La gente de los valles son buenas, apenas que estamos entrando nos saludan: *-¡compadre, bueno que has traído!*, nos dice. Yo recuerdo cuando estábamos pasando las calles, se amontonaban, *-llega a mi casa*, diciendo, otro igual y a veces cada uno se descargaban de los llamos lo que llevábamos. Ese rato no se puede hacer nada, sólo sabía agarrar papel y lapicero para anotar, cada uno agarraba una carga sin desatar porque ya no hay tiempo, solo sé anotar nombre y dirección: *-¿cómo se llama señor?*- y en la lista pongo: "llevó un costal", uno y otro ya nos ha terminado las cargas, nos vamos con las llamas sin carga, pero para el dueño de la casa tenemos que hacer sobrar aunque sea algo. Entonces le decimos: *-alojanos en tu corral-*, ellos nos responden: *-ahí duerman*. La gente es buena cariñosa, no son mala caras (sobrados). Allá donde el caballero dormimos, al día siguiente todo lo que hemos repartido según la lista recogemos, siempre nos quedamos dos días. Ellos no miran ni desatan, nos hace esperar tal como han llevado, hay otros que sí desatan, pero ellos nunca roban ni una cosa; luego nosotros romanamos (pesan con romana) y allí mismo no los dan, otros nos dicen que volvamos porque no está listo.

Los del valle ya saben, porque siempre llevamos un llamo para cortar allí y algunas veces llevamos papa, por eso nos preguntan: *¿ahora cortarás entonces?*. Cuando cortamos la gente se llena en la casa donde estamos alojados, cuando carneamos cada uno agarra por *tarus* (partes), eso también por lista sabíamos anotar y después así también se recogía, por una libra de carne nos saben dar dos libras de maíz, un costal sabemos doblar en tres partes iguales y uno sabemos soltar, en las dos partes saben llenarnos maíz; cuando entregamos una soga nos daban 6 libras de maíz, antes dice que sabían dar una arroba, esto depende si es grueso, delgado o bien hecho, otros hermanos dicen que saben llevar lana, coca, cigarro nosotros no sabíamos llevar.

Después de hacer todo el cambio, contentos nos sabemos comprar una copa (licor) y nos ch'allamos diciendo: *-ahora ya hemos conseguido todo hermano*", así nos hablamos. Por otra parte los del valle nos saben dar *k'usa tonqo k'usa* (chicha de maíz) como para empezar, bien rico es, en vaso parecido a vaso de cristal, ahí nos da y más una copita de alcohol, con eso ya estamos borrachos, así es

con *K'usa* ya nosotros recogemos las cargas mientras otros que gustan tomar se van a la tienda, les gustará, pero yo más bien nunca he tomado.

Figura 4. Jarakachis



F. VIAJE DE RETORNO.

"Un día antes de regresar, en la tarde, alistamos todas las cargas, las ponemos sólo para alzar rápido con soga, con su soga y después nos dormimos. Al día siguiente nos levantamos temprano y del dueño de casa nos pedimos *sank'a* (brasa) para levantarnos con incienso, también tenemos que sahumar a las llamas y todo lo que habíamos logrado con el cambio, aquí: igual que hemos venido de nuestras casas, así tenemos que partir agradeciendo a la *Pachamama* y a todos.

Acabadas las invocaciones y el sahumado, cargamos a las llamas a cada una dos arrobas de maíz, luego ya ponemos la campanilla de la ida a la llama puntero, como ya conocemos; cuando somos dos o tres grupos tres campanillas ponemos, no siempre vamos de una sola casa, sino de dos o de tres casas, siempre nos acompañamos, así los llamamos punteros que tienen campanilla ya les llevan *-chilin chilin* diciendo, (sonido de campanilla). Entonces nosotros separamos los llamados de 10 en 10 para que no se empujen porque el camino de la salida es bien angosto, lo mismo otros vienen también. Esos nos preguntan: *-¿cómo está el cambio? ¿hay o no?, ¿en qué valle está queriendo o no?*, la verdad nomás hay que avisar sin burlarse, bien sagrado es caminar. Entonces le avisamos: *-en tal lugar quieren, allí pueden ir-*; ellos cargados de soga igual que nosotros también van, ahí nos convidamos coca y pijchamos. A veces al regreso también sabe haber peligro, antes era peor, ahora siquiera es bueno, hay lugares denominados vacíos, por ejemplo cuando se va al lado de Caminaca es dos días de caminata no hay casas todo es arenal (desierto), a Ticaco es igual a veces llegamos a lugares un poco peligrosos, ahí tenemos que dormir con bastante cuidado, allí a veces por turnos sabemos dormir, a los animales amarramos en grupo, así cuando se asustan no se escapan fácilmente, entre ellos se atrasan, mientras eso, fácilmente agarramos. Además antes dice que había *saltia* (abigeato) en aquellas cordilleras, gente armada había como asesinos, ellos quitaban las cargas, animales, incluso mataban gente, hasta ahora están botados los huesos, por eso siempre nos llevamos siquiera chicotes y otros tienen pistola, eso siquiera se llevan, en la noche nos ponemos a nuestro lado y nos pijchamos coca *-a ver ¿cómo va a ser?, ¿qué dice el pijchu, está bien o no?* diciendo.

Al día siguiente después de cocinarnos nuevamente empezamos a caminar, así vamos avanzando a la casa. Bueno en las *Apachetas* sabemos hacer bailar a aquellas personas que van por primera vez

de viaje, a veces son jóvenes, entonces le decimos: *-tú has venido por primera vez, bailate, y el, ¡ya!* diciendo, sabe bailar, sus vueltas y vueltas, él está bailando para los *Achachilas*, así de regreso ya venimos alegres, pero de ida bien arrepentido siempre se anda.

Así como hemos pasado primero las *Apachetas*, igual al llegar hacemos pasar un *aytu* y nos rezamos, así ya pasan los llamos también cargados, después como *enoqa* (especie de creación) agarramos terreno en las *Apachetas*, como jugando nos marcamos linderos: *-de mí es de acá, de tí es allá-*, casitas hacemos de piedras chiquitas con sus ganados, yo tengo dos casas decimos como juego, pero después de un tiempo se llega a cumplir siempre, igual estamos viendo ahora. Así pasamos la *Apacheta*, después entre nosotros hablamos de nuestros sueños: *¿está bien o no en la casa la señora?* y de las lomasas que hemos visto en el camino también comentamos de cómo va a ser el año venidero, de si va a haber cosecha o no.

Después de unos cuantos días llegamos a nuestras casas sin problemas, pero yo casi nunca he llegado con alguna desgracia, por amparo de Dios y de la *Pachamama*, me salvan siempre, cuando a mí llamo le da soroche, rápido sana, otros dicen que cuando da soroche con alma pulvo *saumkataujtana* (con tierra de difunto se sahuma), es efectivo, rápido hace volver a su estado normal; pero otros ahí nomás hacen morir, lo degollan, así sabe ser dicen, a mí nunca me ha pasado, mi suerte será así por la gracia de Dios. Mi ganado es de dos sitios, el animal que camina por los cerros está acostumbrado a pasar esos lugares, no puede dar aire ni ataque; yo tengo un hermano Manuel, su llama parece alpaca. Las llamas grandes cuando viajan les da soroche, cuando viaja muere, a veces los deja en el camino de tiempo lo recoge; así son los animales, costumbre tienen para viaje, ahora ya no voy, puedo mentir.

Ahora ya no vamos con ganado, tenemos miedo de viajar, en carro nomás viajamos, a veces en carro también es rápido, más bien tenemos que llevar la carne cortado ya, allí cambiamos igual nomás. Como no tenemos animal no podemos demorar mucho, todo se hace apurado y por otro lado ya no hilamos, pero antes cuando viajábamos con las llamas, sabe haber hilados bastante para costal, para toldo también sabemos tejernos *Wisqhas*, sabemos hacer torcido para frazada, así caminábamos más tranquilo parece; pero en carro solo viajamos manos vacías; sin hacer nada, no aprovechamos el tiempo como antes.

Cuando ya llegamos a la casa nos saludamos, descargamos todo lo que hemos traído con bastante alegría, sabemos poner en la dispensa *uta* (casa almacén), allí sahumábamos con incienso todos los productos que hemos traído del valle, para que nos dure todo el año y no se termine rápido. Hacemos pues como si estariamos conversando y es cierto el producto no se acaba siempre.

Queremos agregar que en otros años sabemos traer frutas y otros de los valles, como manzana, membrillo, aji, maná, higo, con estos sabemos ir de cambio al lado Boliviano, allí cambiábamos con *ch'oqe* (papa) y eso mismo sabemos llevar a los valles, así sabemos vivir.

Este tipo de viaje hacíamos porque teníamos una buena cantidad de llamas ya que se tenía que cambiar las llamas para cada viaje, por eso uno tenía que tener suficientes llamas y los pastos necesarios, pero muy pocos sabemos tener esa posibilidad, ahora algunos ni llamas siquiera tenemos por falta de pastos".

Como en el mundo andino todo es viviente, necesariamente se da la conversación para realizar todo tipo de actividad, es decir se conversa para la crianza mutua entre todos los que están comprometidos en la crianza de los camélidos andinos, donde resalta el saber criar y también el saber dejarse criar; por eso el campesino que viaja a los valles interandinos, da un trato especial a los alimentos que hicieron llegar del viaje, las familias campesinas conversan con los productos e incluso hacen un llamado de la parte espiritual del producto, para que el alimento que traen esté en forma completa para criar por un tiempo determinado. Sobre esto nos cuenta don Zenobio Chura Choque:

"Antes mi padre siempre sabe viajar a Tarata para hacer el intercambio de productos, como todo padre se preocupaba por la alimentación de sus hijos, estos viajes ya eran costumbre cada año y la mayoría de las familias de esta zona saben ir a los valles de Tacna.

Para el intercambio, mi padre llevaba semilla de papa nativa para hacer el trueque con maíz, pero cuando llegaba a Tarata y empezaba el cambio, mi padre al término de esta actividad siempre sabe hacer sobrar siquiera unas tres papitas, eso lo guardaba bien y cuando regresaba del viaje lo colocaba al medio del saco de maíz; las papitas se hacia regresar porque él siempre sabe decirnos: *-todos tenemos ánimo*, (parte espiritual), entonces decía *-el ánimo de la papa está regresándose con él*.

Llegando del viaje, el maíz que ha traído lo ponía al medio del patio y sabíamos sahumar con incienso y además con una campanilla llamaba su ánimo de todos los productos que había traído del valle, luego lo amarraba con una soga y recién sabía guardarle a la dispensa, ese cuarto era sólo para guardar puro alimentos e incluso se entraba quitándose las ojotas.

Mi padre siempre sabía contarnos que los alimentos que traen de lejos y que pasan de pueblo en pueblo ya llegan sin ánimo, porque ellos no llaman su ánimo, por eso que cuando se compra del mercado generalmente no dura, muy rápido se acaba..."

Otra de las actividades que también realizaban los llameros-alpaqueros era viajar a las comunidades agrícolas del departamento de Puno, muy especialmente a las zonas bajas, para lo cual llevaban tejidos como el *urghu* (especie de pollera) las *chaldas* (chalinás), bayetas, lana y también alpaca para carnear en la misma comunidad agrícola.

Según nos cuentan algunos comuneros, la carne fresca tiene buena acogida y si vemos la forma de cambio podemos indicar que por una pierna de alpaca se daba 1 arroba de chuño y en quinua era 1.5 arrobas, es por ello que de una alpaca se llevaban 3 a 4 sacos de chuño.

Mientras que por un *awayu* (manta tejida para cargar) dan como cambio una arroba de chuño; por la soga: una arroba de quinua. Estas actividades se complementan con los viajes interandinos.

Los viajes de intercambio se realizaban y siguen realizándose, aunque con algunas restricciones, a nivel de todo los Andes. El andino viajaba a diferentes lugares para poder abastecerse de diversos productos.

El testimonio que presentamos es de Victoriano Condori, del distrito de Puno:

"...Estos viajes siempre saben realizarse año tras año, ya que era costumbre, para esa fecha con mi papá nos alistábamos costales, bayetas, wayaqas para hacer el cambio; generalmente de esta zona viajábamos a los valles de Moquegua, mi padre siempre sabe ir a Carumas, de allí sabe hacer llegar maíz, manzanas verdes e higos.

Mi padre siempre viajaba con unas dos o tres personas, porque decía que el camino requiere de acompañantes y cuando no había acompañantes, sabía llevarse a mi hermano mayor Daniel, él no

era tan grande, tendría unos 10 ó 12 años nomás, mi padre decía: *-él tiene que aprender a conocer los caminos poco a poco-*. Así han viajado varias veces y cuando mi hermano Daniel ya era grande, solo viajaba a los valles de Carumas.

Mi padre no sólo sabe ir a los valles, sino que también sabemos ir a diferentes lugares de la zona lago, estos viajes a veces los realizaba en compañía de mi madre, los lugares que hemos llegado fueron llave, Acora, Taraqo, Paucarcolla, etc. Todos estos viajes hacíamos siempre en llamas, ahora ya no tengo llamas, pero hasta estos días yo sigo viajando a pie a los lugares más cercanos, porque el trueque para mi es muy importante..."

G. LA CHHALA (Intercambio de Productos)

Esta es otra forma de actividad de intercambio que también realizan las familias aymaras, la *chhala* en sí, viene a ser el intercambio de productos pero en menores proporciones. Dicha actividad se realiza principalmente en las fiestas patronales de los distritos, a las cuales los llameros y alpaqueros concurren llevando más que nada, lana de alpaca, de llama, de ovino y algunos cueros.

Antiguamente para viajar a estas ferias se trasladaban distancias considerables utilizando como medio de transporte los llamos. Sobre estos viajes nos cuenta Juan de Dios Quispe:

"Nosotros siempre hemos viajado a las fiestas de Yunguyo, Casani, llave y a veces sabíamos ir a lchu para podernos *chhalar* (intercambio), alimentos para nuestra familia, antes siempre íbamos con llamas y sabíamos demorar de uno a tres días, esto depende de la distancia; ahora más bien ya vamos en carro. En estas fiestas nosotros tenemos que sentarnos en un lugar donde siempre se hace la *chhala*, allá pues extendemos un *awayu* (manta) o frazada en el suelo y allí ponemos lo que llevamos a la vista, entonces poco a poco las mujeres de la zona agrícola, se van acercando, *-¿quieres cambiar con chuño?, -te cambio con quinua-* diciendo, e igual también nosotros ofrecemos cuando cambiamos, ellos ponen un *phojitu* (puñado) de cualquier producto, otros ponen montoncitos sobre nuestro *awayu* y de ésto, según la cantidad que pone nosotros también le damos la lana: un *q`apí*; y conversando ellas dicen: *-aumentame* y nosotros igual, a veces entre broma y broma hacemos la *chhala*.

La chhala sabemos hacer uno o dos días, diarios así nomás vamos cambiando poquito a poquito, otros también quieren cambiarse los cueros, por decir un cuero de oveja sabemos cambiar con una arroba de grano o quinua, pero el chuño sabe darnos menos.

En esas ferias, como estamos demorando con la *chhala* sabemos estar conversando de cómo va a ser al año que viene, *-¿va a ser bueno o no?, ¿qué enfermedades está atacando más aquí?*, no sólo hablamos de chacras sino de todo un poco.

Apenas que ya terminamos de hacer la *chhala* nos recogemos los productos y preparamos la carga para los llamos, así nuevamente nos regresamos a nuestras casas. Llegando escogemos los productos para poder guardar y una parte para la alimentación diaria, siempre tenemos que guardar en nuestra despensa."



Capítulo III

**CRIANZA ANDINA DE OCA,
OLLUCO E IZAÑO EN CONIMA Y
PLATERIA**

SABINO ORLANDO CUTIPA FLORES

**ASOCIACION CHUYMA DE APOYO RURAL
"CHUYMA ARU"**

Contenido del Capítulo III

CRIANZA ANDINA DE OCA, OLLUCO E IZAÑO EN CONIMA Y PLATERIA	89
INTRODUCCION	93
<i>I. VISION ANDINA EN LA CRIANZA DE OCA, OLLUCO E IZAÑO</i>	<i>95</i>
<i>II. CRIANZA DE OCA, OLLUCO E IZAÑO "ENGREIDAS O MESTIZAS" 99</i>	<i>99</i>
<i>A. SEÑAS O LOMASAS (Indicadores)</i>	<i>99</i>
<i>III. ORGANICIDAD PARA LA CRIANZA DE LAS ENGREIDAS</i>	<i>106</i>
<i>IV. PRACTICAS Y FORMAS DE CRIANZA DE LAS "ENGREIDAS"</i>	<i>108</i>
<i>A. CONIMA</i>	<i>108</i>
<i>B. PLATERIA</i>	<i>141</i>
<i>V. LA VISION AYMARA SOBRE LAS ENFERMEDADES Y PLAGAS EN AMBAS ZONAS</i>	<i>151</i>
<i>VI. CRIANZA ANDINA DE LA VARIABILIDAD FITOGENETICA DE LAS "MESTIZAS O ENGREIDAS"</i>	<i>156</i>
<i>VII. SABIDURIA ANDINA PARA LA CRIANZA DE LAS "ENGREIDAS" 158</i>	<i>158</i>
<i>VIII. TRANSFORMACION DE PRODUCTOS</i>	<i>160</i>
<i>A. UMA KAYA</i>	<i>160</i>
<i>B. JUIPHI KAYA</i>	<i>162</i>
<i>C. CHILA</i>	<i>164</i>

INTRODUCCION

a comunidad humana de la cultura andina, a lo largo de los milenios ha logrado sintonizarse y armonizarse con toda la colectividad natural que le rodea, de igual manera, ha desarrollado los diferentes saberes para la crianza de las chacras y animales para ser criada por las mismas.

El presente ensayo de investigación tiene la finalidad de hacer conocer las diferentes modalidades de crianza de oca, olluco e izaño practicadas en las localidades de Conima y Platería, ubicadas en los lados opuestos (Este y Oeste) del lago más alto del mundo: el Titicaca (ver dibujo número 1). Cada una de éstas tiene sus propias maneras de crianza, principalmente en los ayllus de Conima, el saber endógeno está mucho más vigente que en la localidad de Platería; eso se ha podido confirmar con los diferentes testimonios y saberes expresados por los pobladores. Todas las actividades de crianza de las chacras se inician con una conversación con todos los miembros de la colectividad natural (humana, naturaleza y wakas); la conversación se efectúa ya sea con una *chillt'a*, *ch'alla*, *t'inkha*, *ch'uwa* u otras maneras rituales de conversar con los *Luwaranis* o *Achachilas*, con la naturaleza, con la chacra, etc., dichas conversaciones o invocaciones se efectúan para armonizar la crianza de las chacras y de esa manera recrear y renovar la vida en los Andes.

Para conocer la crianza andina de oca, olluco e izaño, se han recopilado diversos saberes de los pobladores del campo de ambas localidades. En el caso de los pobladores de Platería, los conocimientos ancestrales se han deteriorado un poco, posiblemente por la imposición de los diferentes paquetes tecnológicos, generados éstos en otras latitudes y realidades del mundo, por parte de los profesionales e instituciones de origen "desarrollista". Sin embargo en la vida cotidiana del campo, aunque erosionados, los conocimientos ancestrales se mantienen vigentes. Lo más importante en el camino de la Afirmación Cultural es: recuperar, vigorizar y revitalizar la gran sabiduría campesina, basándonos en las mismas prácticas de los andinos de hoy que crían las chacras con los conocimientos de siempre, esa milenaria sabiduría fue alcanzada por largos periodos de conversaciones con los miembros de la naturaleza.

La oca, el olluco e izaño son especies alimenticias propias de la zona, son muy delicadas en su crianza por eso son conocidas por el poblador andino como las "engreídas o mestizas". En Conima las tres especies son criadas en asociación con quinua o habas; de éstas tres, son las ocas las que predominan más en la chacra de las engreídas, mientras que el olluco e izaño entran en menor proporción.

La realización del presente ensayo, ha sido posible gracias a los testimonios de los amigos del campo en los ayllus de Conima, Tilali y Platería. Así mismo quiero agradecer a mis compañeros de la Asociación Chuyma de Apoyo Rural CHUYMA ARU y a los maestros del Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas PRATEC por haberme encaminado con sus reflexiones en mis propias raíces, para de esa manera vigorizar los saberes de la cultura andina desde el ayllu.

Figura 1. Ubicación de los distritos de Conima y Platería.



I. VISION ANDINA EN LA CRIANZA DE OCA, OLLUCO E IZAÑO

En la comunidad Andina "*todo cuanto existe sobre la faz de la tierra y el universo tiene vida*", esto me lo decían los miembros de la Asociación Chuyma Aru, cuando por primera vez me integré a dicha Asociación. Cuando fui a visitar y a sintonizarme en los ayllus de Conima, ví que efectivamente era así. Para los pobladores del campo, todo lo que ven y presienten de corazón tiene vida, son personas y en algunos momentos son considerados como los más bondadosos, los que renuevan, armonizan y equilibran la vida.

Los *Achachilas* o *Luwaranis* (cerros tutelares) de cada localidad, todos ellos tienen bondades que participan en la crianza de la chacra conjuntamente y en armonía con los pobladores del campo. En Conima y Tilali hay *Luwaranis*, como: *Chelqoya*, *Muñapata*, *Mayku Pharawayay*, *Auki Palomani*, *Aukini*, *Qochapata Calvario*, *Siyaani*, *Qoajje*, *Lloqha*, *Phant'ani*, *Yanarico*, *Punkupunkuni* y *Larik'ata*, entre otros. En la localidad de Platería también hay *Achachilas* como: *Atojja* cuya bondad es la de velar por la salud de los habitantes y de las chacras; *San Francisco de Apu Ccota* (Qhotaqollo), *San Santiago de Camata* que protege de las granizadas a las chacras; *Tihisani Achachila* con bondades de dar riqueza a los habitantes de la localidad; Pucará, Yanamuri, entre otros, todos los *Luwaranis* son personas.

Las pléyades, como *Qoto Wara-wara*, *Ch'eje* o *Cabrilla*; *Ururi*, la *Kurusa* (cruz del sur) y las constelaciones oscuras como: la llama, *Llut'u* (*perdiz*) y el *Jamp'ato* (sapo) son otras personas que también tienen vida y le comunican con anticipación al poblador andino sobre el acontecer de la campaña agrícola venidera, de cómo va a ser el año; si lluvioso o seco, de siembra adelantada, intermedia o retrasada. De igual manera, las plantas también le avisan al chacarero con su desarrollo vegetativo adelantado a la época de la chacra, ellas ya anticipan lo que va a ocurrir con las chacras.

Dentro de la visión andina, la oca, el olluco e izaño son personas y en conjunto las tres son llamadas *las engreídas o mestizas*, porque son muy delicadas en su crianza, se enferman muy rápido y por eso los pobladores de las dos localidades dicen:

...hay que tratarlas con mucho cariño, no se puede abusar de ellas exponiéndolas a las heladas ininterrumpidas (en época de helada a veces suele nublarse o llover), entonces las ocas no se hielan en su totalidad y al ser expuestas por mucho tiempo lloran, diciendo: ch'iss... ch'iss..., tampoco se puede despreciar.

También dicen que las engreídas saben llorar diciendo:

"Aquí me hacen sufrir, me hacen llorar preferiría irme a otro lugar donde mejor me puedan comprender".

En Conima las engreídas son criadas en asociación con quinua o haba porque entre ellas mutuamente se crían y congenian. Cuando comienzan a tubercular, dicen que no hay que hurgar en los surcos, porque ellas son iguales que la gallina clueca que está incubando sus huevos y como ésta, sabe enfriar el nido en el que estaba incubando a los nuevos tubérculos.

Cuando llega cualquiera de estas engreídas a una localidad por primera vez como semilla, llega como *nueva*, es recibida con una *t'inkha* (ritual). Para sembrar hacen la *Qhoyacha* (familiarizan con ritual). En el día de las *Ispallas* (2 de febrero), las papas conjuntamente con los demás cultivos son festejados y en la tercera parte de la ceremonia ritual de las *Ispallas*, denominada: *Ma espíritu Santo*, el *Marani* (autoridad de la chacra) y la *Mit'ani* (esposa del *Marani*), levantan los frutos tanto de la cosecha de la campaña agrícola pasada como la de los nuevos frutos, dando gracias a Dios, a las deidades de las comunidades de la colectividad natural y también a las deidades de las chacras. Se pide perdón y disculpas, principalmente a las deidades de la papa, oca, granos y otras chacras que se crían, diciendo:

"... Porque estando en ésta tierra a ti *Ispallawalla* (deidad de la papa), *Lampaya Mama* (deidad de la oca) te criticamos, te menospreciamos, será porque no hablas, será porque no lloras, será por nuestra ignorancia, de todo eso perdónanos y bendícenos..."

Después de éstas expresiones, por intermedio del *Kíya* (sacerdote andino), en ese ritual encargan los nuevos tubérculos a las papas y ocas viejas, diciéndoles: "*Igual que nosotras, como hemos criado a estos habitantes, ustedes también tienen que criar igual que nosotras*". De esa manera los frutos viejos son relevados por los frutos nuevos.

En la festividad de Espíritu (Pentecostés), los habitantes de la localidad de Platería, efectúan la *t'inkha* de agradecimiento a las *mamatas* (tubérculos grandes y fasciados) y le hacen *ch'uwa* con chicha de cebada o con vino a las papas y ocas grandes, enseguida hacen *pijchar coca*; en este ritual también hacen las invocaciones con *ch'uspa* conteniendo coca a las chacras abandonadas en las mismas parcelas por sus criadores, todo esto ocurre con mucho cariño y respeto llamándolas como si fueran criaturas que andan solas y abandonadas por sus amos, al ser llamadas por otras personas, dicen que ellas se van donde las familias que las están llamando.

En la zona de Conima, específicamente en el ayllu Kupisaya, las autoridades de la chacra son: el *Marani*, la *Mit'ani* y los *Arariyas* (autoridades de cada cultivo), ellos armonizan el fluir de la vida en la crianza de la chacra; ellos cuidan y sienten a la chacra como si fueran sus hijas menores, por eso se preocupan permanentemente de estar conversando con las demás deidades para armonizar el desequilibrio de la *Pachamama*, como siempre dicen; "*hay que cumplir su t'inkha, hay que servir su comida a las deidades, de esa manera ellos no se molestan con nosotros*", por ejemplo para la granizada cuyo nombre ritual es *Qompi*, se hace una *t'inkha* grande antes de San Sebastián (20 de enero) que puede ser un día martes o viernes.

En la localidad de Platería, en la fiesta del Lunes de carnaval, en las diferentes chacras, principalmente en las chacras de papas y ocas se realizan las *ch'uwas* con vino, luego son adornadas con mixturas, serpentinas, floreadas con flores de qantuta y salliwa, después de pasar la *ch'uwa*, son sacados los primeros frutos de las chacras de papa y oca, diciendo; "*...Que las bendiciones nos alcancen a todos los habitantes y que las chacras tengan una buena producción...*".

En ocasiones, cuando los surcos de las engreídas son hurgados por los zorrinos, el poblador de Platería va de noche a la chacra y lo atrapa, luego lo degüella como si fuera un cordero, la carne es utilizada como medicina para curar la tuberculosis, al igual que su orina; su cuero es cortado en pequeños

pedazos y es amarrada a las ramas de las *engreídas*, ésta actividad la hacen con una pequeña *T'inkha* y dicen: "*mi querida chacra, entre ustedes las matas ya se van a defender del zorrino porque ya lo tienen su espíritu...*" y cuando viene el otro zorrino a la chacra, al ver pedazos de cuero de su prójimo amarradas en las ramas se retira y nunca más vuelve a hurgar esa chacra.

II. CRIANZA DE OCA, OLLUCO E IZAÑO "ENGREIDAS O MESTIZAS"

La oca, el olluco y el izaño, son plantas alimenticias originarias y propias de los Andes, son criadas en asociación entre ellas y también con los demás cultivos armonizando la belleza natural de la chacra, cualquiera sea el tamaño de la parcela. Generalmente en las parcialidades de Conima, las parcelas de crianza son muy reducidas y al ser cultivadas en asociación con otros cultivos de pan llevar producen más que un monocultivo, por eso los pobladores de esa zona obtienen altos rendimientos de producción por unidad de superficie, de ahí la gran importancia de la asociación de cultivos, también es la forma más adecuada para el mantenimiento de los suelos.

Los pobladores de las localidades de Conima y Platería tienen diferentes formas de tratar y criar a sus chacras, para eso conversan con los demás miembros de la colectividad natural y éstas son las que constituyen las "señas" o "lomasas", las mismas que pueden ser; físicas, biológicas, telúricas, cósmicas y otras formas de fenómenos.

A. SEÑAS O LOMASAS (Indicadores)

En todo el Altiplano la observación de las señas cósmicas y telúricas es casi igual, sólo difiere en la interpretación que hacen los pobladores del campo de ambas localidades. Las señas manifiestan con sus expresiones anticipadas, todo lo referente a la crianza de plantas y animales de la campaña agrícola venidera. La interpretación anticipada de las señas hace que la crianza sea de la mejor manera posible, pero cada familia de cada localidad interpreta las señas de distinta manera. A continuación es necesario mostrar algunas señas más comunes observadas por el campesinado de Platería y Conima:

1. Qoto Wara-wara, Ch'eje o las Siete cabrillas. (Las pléyades)

Esta constelación cósmica está conformada por siete estrellitas, que salen del horizonte Este, más o menos del 18 al 24 de junio; hay años en que éstas son grandes y alumbran muy brillantemente, eso anticipa al poblador de Conima y Platería que la campaña agrícola venidera va a ser lluviosa y de tubérculos. También hay años en que son muy menuditas y de brillo opacado, entonces, eso da señal para una campaña agrícola de escasa lluvia y de poca cosecha. Si salen antes del 18 de junio es para un año de siembra adelantada; si salen después del 24 de junio es para un año de siembra retrasada y si sale a mediados de las dos fechas, eso indica año de siembra intermedia. Tenemos el siguiente testimonio de doña Silveria Coaquira de Apaza de 48 años de edad, parcialidad de Camjata-Conima:

"La seña que miramos en este lugar, es la salida del Ch'eje (las siete cabrillas), cuando éstas estrellas salen grandecitas y con buen brillo, eso para mí indica buen año. Para año de lluvia las estrellitas salen grandes y de coloración medio marfil claro y para año de sequía no me avisa, más bien me sueño con fuego, con chanchos de color candela, entonces de hecho cae la helada. Otra de las señas para nosotros son los días de San Juan de Dios (8 de marzo), en este año (1997), ese día ha soleado, pero en los días de vispera y días después estuvo cayendo lluvia, por eso estoy pensando que la siembra puede ser adelantada y también un poco retrasada".

2. Kurusa. (Cruz del Sur)

Es otra de las constelaciones que anticipa al poblador del campo la tendencia de la campaña agrícola venidera. Esta constelación se oculta para la fiesta de las Cruces (3 de mayo) en el horizonte Oeste. Si se oculta antes de esta fecha va a ser un año adelantado y si se oculta después de ésta fecha es para un año retrasado, también se está refiriendo a la época de siembra grande. Esta constelación también indica -si entra a un ambiente despejado- que es para año seco, y -si entra a neblinas y nubes- que será buen año, de lo cual nos cuenta don Pedro Vilca Vilca, morador de la parcialidad de Aynacha Huatasani-Tilali:

"La Kurusa, en el mes de mayo (1996) se ha entrado el primero y el segundo día en medio de la nube oscura; eso está muy bien, cuando entra en esas fechas es para año de siembra adelantada, también habrá lluvia y será buen año para las chacras (efectivamente la

campaña agrícola que ha pasado fue de buen año con abundancia de lluvia y las siembras adelantadas y sembradas en las partes altas alcanzaron un buen desarrollo)".

3. San Juan de Dios. (8 de marzo)

Es otro de los indicadores para la crianza de los cultivos, ésta fecha para los Conimeños es bastante significativa. Si en éstos días llueve con dos o tres días de anticipación a esta fecha, es señal de que la siembra de la campaña agrícola venidera sera adelantada, si llueve después es para siembra retrasada y si llueve el 8 de marzo es para año intermedio. También depende de la intensidad de la lluvia, si llueve mucho es para año lluvioso, si llueve poco es para un año regular, si cae nevada es para un año en el que va a haber bastante *tunta* (chuño blanco); y si no llueve nada es para una campaña de poca precipitación pluvial. Sobre esta seña tenemos el testimonio de don Basilio Larico, morador de la Comunidad Campesina de Qheallani-Conima:

"En San Juan de Dios (8 de marzo de 1997), aquí en la comunidad ha llovido, eso a mí me da señal de que en la campaña agrícola de 1997/98 habrá lluvia y será buen año."

Don Marcos Cahuana Cahuana, morador de la parcialidad de Siyaani - Conima, nos relata lo siguiente:

"En San Juan de Dios (8 de marzo) ha caído la lluvia, entonces eso nos dice que las siembras de la campaña agrícola venidera serán intermedias, a veces para ésta fecha suele caer la granizada y nosotros decimos: *-los Achachilas se han puesto su poncho va a haber cosecha-*, antiguamente nuestros abuelos hablaban de los siete años de lluvia y otros siete años de sequía y como está lloviendo en estos años yo digo que en las partes altas nomás se debe estar barbechando porque al año también será lluvioso."

4. Espiritu o Pentecostés. (fines de mayo o principios de junio - fiesta movable).

Los pobladores de Conima indican que: En el día del "Espirit-tata" no debe caer la lluvia, por el contrario debe caer fuerte helada y eso es seña para año lluvioso. Cuando cae poca lluvia en la noche y amanece con helada es para que sea un año de regular a bueno, si llueve es para un año de escasa lluvia. Esta seña varía entre las localidades, por presencia y ausencia de las heladas y llu-

vias, por ejemplo: en el año 1994 en la localidad de Platería ha helado, mientras que en Conima amaneció con llovizna, eso indicaba que en la localidad de Platería iba a haber más chacra en el período 1994/95, y efectivamente fué así, sólo que la cosecha fue regular. También hubo cosecha en Conima.

5. San Juan Bautista. (24 de junio).

Los pobladores de la localidad de Platería observan en esta fecha la dirección del viento; si antes del medio día, viene el viento del horizonte Este *gota thaya* (viento del lago) es para un año lluvioso, y si viene el mismo viento después del medio día es para un año regular, si no viene hasta la tarde o solamente viene el viento del horizonte Oeste, conocido como *suni thaya* (viento de la cordillera occidental) es para un año de sequía o para un año de escasa lluvia.

6. San Pablo y San Pedro (29 de junio).

También en esta fecha los pobladores de la localidad de Platería observan la dirección del viento; si el viento viene antes del medio día del horizonte Este, eso es para año lluvioso y cuando el viento viene en la tarde (2:00 - 4:00 p.m.) del horizonte Oeste es para un año de sequía.

7. Agosto

Para las familias campesinas de la localidad de Platería, el inicio del mes de agosto tiene mucho significado. Cuando el día primero, amanece el *Pacha* (medio geográfico) con el cielo cubierto parcialmente de nubes y con un suave viento del horizonte Este, es señal para un año lluvioso o normal, si amanece totalmente despejado con viento del lado Oeste, entonces es para un año de sequía. Para algunas familias el primero de agosto significa el mes de enero del próximo año; el dos de agosto es para ellos febrero; y el tres de agosto es marzo, si en estos días amanece con nubes o llueve, significa que habrá presencia de lluvia en los tres primeros meses del año venidero. Para otras familias el comportamiento del tiempo de la primera semana del mes de agosto significa enero, la segunda y la tercera semana significa febrero y marzo respectivamente.

El primero de agosto para los pobladores de la zona de Conima también es bastante significativo; los encargados de cuidar la chacra, como los *Maranis*, *Arariyas*, *Kawilto Maranis* y algunos pobladores, acostumbran salir temprano

al campo para voltear y ver las piedras planas en el momento en que el sol todavía no ha salido; si al voltearlas ven que la piedra está húmeda indica que la campaña agrícola venidera será lluviosa y buena, si al voltear la piedra encuentran la base de ésta seca, será un año de sequía.

8. Sueños.

Dicen que cuando el agricultor sueña con **Pan** en la época de siembra, es señal de que va a haber producción de papa y también de ocas; si es que en el sueño ha visto panes grandes, entonces van a haber frutos grandes; panes pequeños significa frutos pequeños. Si el que sueña ve que en su sueño estaba comiendo pan, entonces es seguro que va a haber buena cosecha de tubérculos en el lugar donde radica, si ve que otra gente está comiendo y no le invitan a él, entonces la producción será en otras localidades. Si en el sueño ven panes quemados, significa que las chacras serán quemadas por la helada y el Sol (se presentarán veranillos).

Cuando en la época de siembra se sueña con las fiestas; según testimonios de los pobladores del campo de la localidad de Platería: si en la fiesta ven bailar con vestimentas multicolores, es para que haya buena chacra en la localidad, y si en el sueño la gente está bailando y de repente o instantáneamente cambian de vestimenta a colores negros, entonces significa que las chacras de la localidad serán afectadas por las heladas y veranillos del mes de enero y febrero, se interrumpirá el desarrollo de las chacras.

Cuando en el sueño se ve a la gente con **luto** (ropas de color negro), entonces las plantas de las diferentes chacras van a tener problemas en su desarrollo vegetativo, porque puede caer la helada en el mes de enero. Si en el sueño ven personas muertas o que se están muriendo, es fijo que va a caer la helada. Durante el tiempo de mayor desarrollo vegetativo de las chacras (enero y febrero), dicen que si se sueña con *Nina khuchis* (chanchos de color candela), prácticamente va a caer la helada y helará todo, principalmente aquellas chacras que están en pampas. Si en el sueño se recoge abundante cantidad de *huevos*, eso es para la mayor producción de los tubérculos, principalmente de papa.

9. Nidos de los pajaritos del lago.

Los pajaritos del lago como integrantes de la comunidad natural, mantienen un estricto diálogo con el *Pacha* y comprenden perfectamente lo que va a ocurrir con el clima. Ellos ya conocen la época de lluvia, es por eso que hacen sus nidos en totorales a cierta altura de la superficie del agua del lago. Frente a las actividades de los pajaritos del lago, el poblador del campo comprende la actitud y comportamiento de esas aves e interpretan los signos de la siguiente manera: Si los nidos de los pajaritos están en la parte alta de los totorales de la superficie del agua, es fijo que será un año lluvioso; y si los pajaritos hacen sus nidos en el total al nivel del agua, es para un año seco.

En la época de la crianza de la chacra, los agricultores de ambas zonas están en constante observación del *Pacha*, por ejemplo, para que siga lloviendo observan la coloración de la luna, la neblina de los cerros, el croar de los sapos, las *antawaras* (celajes), el sonido del lago. Sobre el particular tenemos el siguiente testimonio de don Antonio Larico Larico, morador de la parcialidad de Cucuraya-Tilali:

"Para que siga lloviendo, la coloración de la luna es bien clarito, es amarillento y para que deje de llover, es blanquecino. Otra seña son los sapitos, cuando croan mucho ellos están llamando a la lluvia y es muy seguro que habrá bastante lluvia. Cuando está lloviendo, nosotros mismos (comunidad humana) no podemos saber si va a llover o no, por eso estamos observando a todos los que nos rodean, ellos nos avisan. La otra seña son nuestros mismos *Luwaranis* o *Achachilas* (cerros tutelares), ellos se ponen sus ponchos de neblinas y nubes, lo cual apreciamos mayormente en horas de la mañana, en época de lluvia. Cuando los *Achachilas* están puestos con su poncho es señal que la lluvia siga y cuando los *Achachilas* están sin ponchos, hasta las altas montañas se ven todas blanquitas y por las tardes se presentan las *antawaras*, eso nos dice que la lluvia va a cesar, lo cual he comprobado y efectivamente es para la presencia de un veranillo. La otra seña para la presencia de helada en época de chacra es el sonido del lago, en las noches suena fuerte el lago, al cual decimos *Qotaj wajaliwa* (el lago está llorando), eso también es para que se presente el veranillo.

Las *señas* o *lomasas* son variadas, no todas manifiestan lo mismo; las primeras pueden variar con respecto a las últimas, pero a medida que va pasando el tiempo y se va acercando la época de siembra, las *señas* van confirmando

las predicciones, entonces hay mucha probabilidad de que pueda ser así el año agrícola en el lugar en que se ha observado. Cada chacra tiene sus señas particulares, para el caso de la chacra de las engreídas sus señas son pocas, más señas o indicadores tiene la chacra de la papa.

Los pobladores de Conima manejan muchas señas y conocen las particularidades y bondades que tiene cada una de sus parcelas, en ese entender cada uno comprende el tiempo para la crianza de su propia chacra.

10. Muña. (*Myntustachis spicatus*)

Los pobladores de Conima manifiestan, que cuando la muña o waych'a florece bastante (flores de color blanco y medio morado) es señal que las ocas en la campaña agrícola venidera producirán bastante. La época de floración es en los meses de junio a setiembre, hay años en que la muña florece en junio-julio, eso es para siembra adelantada y si empieza a florear en el mes de agosto-setiembre es para la siembra intermedia o retrasada.

11. Payqo. (*Chenopodium ambrosoide*)

Esta planta es mirada como seña en Platería y dicen que cuando el payqo llega a madurar con sus pequeñas panojas y glomérulas compactas y con granos muy maduros, eso indica que las "engreídas" también van a producir bastantes tubérculos.

12. Apill apilla. (*Oxalis corniculata*)

Es una especie que pertenece a la familia de las oxalidáceas, tiene flores amarillas, crece en medio de los roquedales y es indicador para la producción de la oca, olluco e izaño. Al respecto don Andrés Chambi de la localidad de Platería nos testimonia lo siguiente:

"Yo tengo una seña para la oca, es una plantita que crece en medio de los roquedales, se llama *apill apilla*, sus flores son como las de la oca de color amarillo, éstas empiezan a florear en el mes de enero y febrero, cuando está bien cargada de flores eso para mí significa que este año voy a cosechar bastante, esa seña miro. La gente somos diferentes, cada uno maneja su propia seña para cada chacra, para olluco e izaño es igual que la oca.

III. ORGANICIDAD PARA LA CRIANZA DE LAS ENGREIDAS

En la localidad de Conima, la organicidad tradicional para la crianza de las chacras sigue vigente, principalmente en los ayllus de **Ch'eqasaya**, **Sullkaata**, **Mallku**, **kupisaya**, **Jilaata** y **Wat'asani**. En los tres primeros ayllus se practica la rotación de cultivos en los *suyos*, en el lado de llave se llaman *aynoqas*. En Conima son espacios de rotación anual de cultivos de papa, oca-olluco-izaño -quinua, cebada y finalmente habas entre los ayllus. Por ejemplo: el suyo de papa en la campaña agrícola de 1993/94 era en el ayllu Ch'eqasaya; en 1994/95 en el lugar de Minask'uyo perteneciente al ayllu Sullkaata; en 1995/96 en Qheasani que está en Mallku; en 1996/97 el suyo es el lugar de *Janqoum pampa* que está en la parte baja del ayllu Sullkaata y luego en 1997/98 vuelve a Ch'eqasaya.

Por organización y costumbre de los pobladores de estos ayllus no se permite sembrar otros cultivos, al siguiente año después del *suyo* de papa siembran a las "*engreídas o mestizas*" en asociación con la quinua, así sucesivamente rotan los cultivos. La gran ventaja de la rotación de los suyos es que se procrean menos los insectos o plagas que perjudican a las chacras de los campesinos y es controlado en forma cultural y naturalmente.

Durante el tiempo en que se crían las chacras, en el ayllu de Kupisaya jurisdicción del distrito de Tilali, se nombra a una autoridad de la chacra del ayllu, al que se le denomina **Marani**, su esposa es la **Mit'ani**, además tiene a sus **Regidores** o también llamados **Arariyas**, dicen que antes se llamaban **Alvaceas**, el número de Regidores es igual al número de los diferentes cultivos que se siembran en el Ayllu. Por ejemplo: La papa *Ispallas* (nombre ritual), tiene un responsable de la crianza del cultivo ante el *Marani* a quien se le llama *Ispallawalla*, la oca también tiene su regidor que se llama **Lampay mama**, del izaño es el **Mistiz mama**, del olluco es el **Illaku mama**, de igual manera los

otros cultivos tienen sus regidores e incluso como son pobladores que van a los valles de Tambopata, las chacras que se siembran allá tienen su regidor como del cultivo de café **Quinta mama**, y de balusa **Mama balusa**.

En lo referente a las labores de crianza, los pobladores se ayudan los unos a los otros, particularmente en la parcialidad de Camjata-Conima, todos trabajan en Ayni; en el barbecho, desterronamiento, siembra, deshiero, aporque, cegado de cebadas, traslado de leña, techumbre de casa, etc..

El *Marani* es la autoridad de todas las chacras, él y sus 13 regidores (Mililaya 1994) asumen y tienen la gran responsabilidad de cuidar y proteger de los daños a las chacras (daños de granizada, helada, animales y otros), ellos en coordinación y en armonía con los habitantes atienden puntualmente en los pagos a los *Achachilas*; ellos piden los favores y participación de las bondades de las deidades de la colectividad natural para la crianza de la chacra.

En la localidad de Platería la organización ancestral se ha deteriorado; no hay *suyos* ni *aynoqas*, los cultivos en forma organizada y comunalmente no rotan de lugar a lugar, pero cada familia sabe perfectamente el sistema de rotación de los cultivos y solamente rota entre sus propias parcelas que están por todas partes en la comunidad. También han mermado los pagos o rituales a los *Luwaranis* y de igual manera la ayuda mutua.

IV. PRACTICAS Y FORMAS DE CRIANZA DE LAS "ENGREIDAS"

La Oca, Olluco e Izaño en su mayoría son criadas en las laderas de los cerros, en andenerías y no en las pampas de suelos arcillosos. Cada familia, cada lugar tiene sus propias formas de crianza de la chacra, tal como se puede mostrar a continuación en las localidades de Conima y Platería:

A. CONIMA

1. Preparación del terreno.

En la localidad de Conima las engreídas son sembradas en los *qallpares* de papa (terreno en la que pasó la primera rotación con papa). Sobre la preparación de la parcela, tenemos el siguiente testimonio de don Feliciano Cañazaca, morador de la parcialidad Japisse:

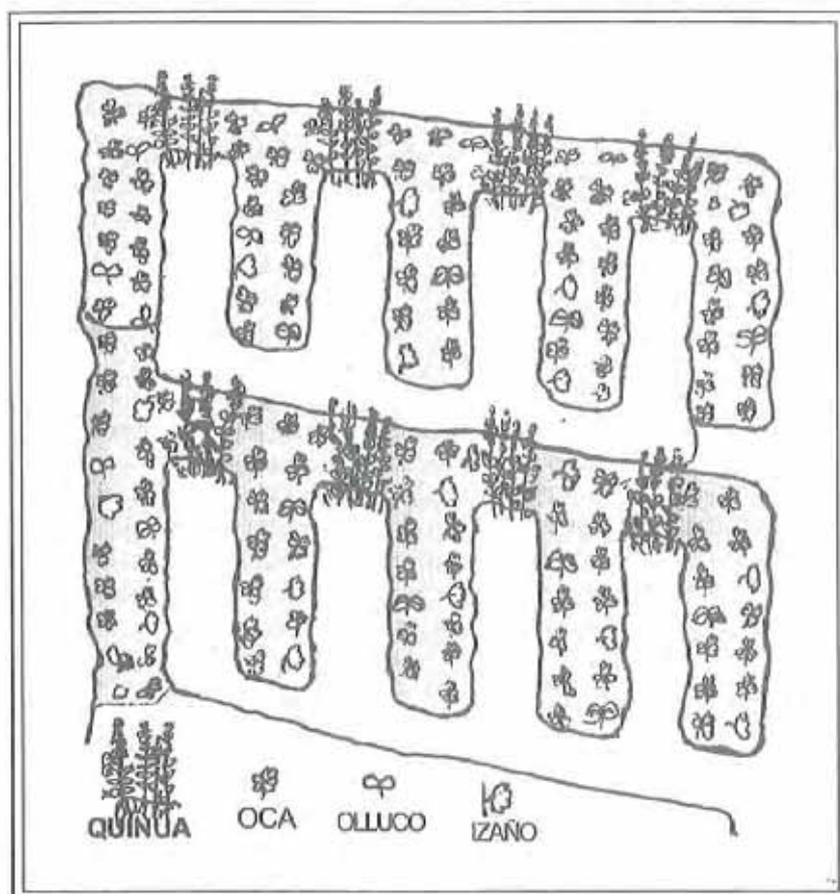
"Antes para iniciar el *qhollí* (barbecho para papa) de los terrenos *purumas* (tierras vírgenes), primeramente se hacía una *l'inkha*, ahora la gente empieza así nomás, la *l'inkha* de antes era con flores; los que barbechábamos nos adornábamos el sombrero con bastantes flores de clavel, ese día se comía bastantes frutas, como también pan y tunas que recién estaba apareciendo, eso se hacía en tiempo de Pascuas. En tiempos de preparación de terrenos para la siembra de oca, olluco e izaño se preparan las *qallpas* de papa, al cual le llamamos *puyuchaña* (arreglo de surcos para la oca), en esto todos los familiares nos ayudamos unos a otros, lo cual es sólo por las mañanas, esta labor la realizamos en el mes de agosto, para la papa hacemos la *japucha* (desterronamiento y quema de rastrojos) en el mes de setiembre."

2. Sataña. (Siembra)

La siembra de las *engreídas* o *mestizas* en los *sines* se hace de la siguiente manera:

Una vez contruidos los *sines* (varios surcos paralelos unidos en su parte superior a otro surco que va en sentido horizontal o transversal) en la campaña anterior, los cuales son arreglados en el mes de agosto y en el momento de la siembra fácilmente se siembran con el *wiri*, en cada surco siembran dos filas de ocas, en los surcos transversales también siembran dos filas de oca y en las partes donde se unen los surcos paralelos con las transversales siembran quinua después de la presencia de la primera lluvia.

Figura N° 2. "Sines" en forma de peine.



En la siembra las mujeres son las encargadas de sacar la semilla del *phina* (almacén). Al respecto tenemos el testimonio de don Gregorio Mamani Cañazaca, morador de la parcialidad de Patascachi:

"Para realizar la primera siembra de oca, de las *phinás*, (almacenes tradicionales) las mujeres son las que sacan las semillas, para eso ellas se piden permiso de la Pachamama y de los Achachilas, depositando hojitas de coca y *llamp'u* al almacén y sacan la semilla. La cantidad que nos llevamos para la siembra es al tanteo, viendo nuestra parcela ya calculamos la cantidad de semillas que se va a requerir, este año (1996/97) la semilla de oca un poco nomás nos abasteció para una parcela, al cual nosotros decimos *jathajha sariwa* (poca semilla nos alcanzó en la siembra) y esta es otra seña para la producción."

Algunas familias tienen sus pequeñas parcelas en sitios húmedos en las laderas de los cerros; en éstas parcelas los *sines* son hechos como las espinas del pescado. Las parcelas son preparadas en superficies planas sin surcos construidos, la oca es sembrada en líneas, ligeramente inclinada a la pendiente y con dos filas en cada surco. La siembra la realizan con el *wiri* (chaquitacla). Al respecto de este instrumento de labranza, don Gregorio Mamani Cañazaca, morador de la parcialidad de Patascachi, nos manifiesta:

"El *wiri* es nuestro compañero, lo criamos desde que está chiquito, en la casa de mi padre había un *qolli* (arbusto nativo) y una de sus ramas tenía la forma del *uysu*, entonces esa parte de la rama lo he cuidado hasta que finalmente la saqué para hacer mi *wiri* (chaquitacla), a esas ramas hay que darle forma con la labor del podado. En la zona de Moho, Conima y Tilali todos tenemos nuestros *wiris*, están hechos de acuerdo a nuestro porte y a nuestras fuerzas y con eso criamos la chacra; barbechamos, sembramos y efectuamos otras labores agrícolas".

En lo referente a la siembra, don Víctor Apaza Justo, morador de la parcialidad de Camjata nos cuenta así:

"Cuando la chacra produce se agradece a la Pachamama, porque ella es la dueña de la tierra, por eso en el momento de la siembra se realiza una serie de invocaciones y agradecimientos por todas las bendiciones que nos da, cuando no invocamos a la Pachamama, ella no nos obedece y menos nos bendice. Tal como antes hacía mi madre la chacra con todas las costumbres, hoy mi esposa y mi familia seguimos haciendo esas costumbres, como por ejemplo la

qhoyacha, consiste en lo siguiente: se hace pijchar a la oca con coca, se suaviza su corazón con llamp'u, se florea con flores de clavel y se hace tomar un poco de vino, la *qhoyacha* se hace con unos 3, 5 ó 7 tubérculos de oca, siempre la cantidad es impar, a eso decimos hay que hacer la *qhoyacha* con su *anakiri* (el que va a permitir mayor producción o regeneración), esas ocas se siembran en medio de la parcela."

Doña Juana Apaza Apaza, moradora de la localidad de Conima, nos cuenta:

"La siembra es muy importante, tenemos que tener mucho cuidado con las lunaciones, éstas afectan a la chacra, nosotros la siembra la hacemos en familia, los varones remueven el suelo con *wiri*, las mujeres depositamos las semillas en su sitio y los niños arreglan bonito los surcos."

Don Antonio Larico Larico, morador de la parcialidad de Cucuraya, también nos cuenta:

"Nosotros sembramos mezclados todas las variedades de oca, es mejor tener ocas de diferentes colores y formas; algunas son como el bebé, otras son largas y cilíndricas, de colores: blancos, rojos, rosados, morados, jaspeados, etc. todo así escoge mi señora para la semilla, las variedades que más cultivamos nosotros son los *qhenis*, es muy agradable cuando es sancochado."

Don Fermin Chambi Layme, morador de la localidad de Conima dice:

"La siembra en Conima es en parcelas, parte-parte nomás sembramos, esta forma de siembra lo hacemos porque las semillas que uno tiene no alcanza para toda las parcelas, entonces en partes se siembra otros cultivos como haba, cebada, esa clase de siembra se hace cuando ya no hay semilla ni plata para comprar. Aquí en Conima la chacra de ocas es asociada con quinua, la papa la asociamos con haba, también algunos asocian con quinua. La asociación de habas y quinua en la chacra de oca está sembrada de la siguiente forma: en los rincones de los *sines* está la quinua y las habas están en los pies de los surcos de los *sines*."

3. Yojch'a. (Semilla como nuera)

Don Feliciano Cañazaca, morador de la parcialidad de Japisse, manifiesta lo siguiente:

"Cuando llega la semilla de oca y de otros cultivos por primera vez al lugar, es recibida con mucho cariño, como a una nuera. En la época de siembra cuando compramos semillas de otros lugares, al llegar a la casa le hacemos una *chill'a* y decimos: *ya tenemos nuestra yojch'a* (nuera). Cuando llega la época de siembra a estas semillas les hacemos la *qhoyacha* con *llamp'u* (sebo de llama), flores de clavel y coca. Para hacer la *qhoyacha*, primeramente hay que pedir el permiso de los *Kawillos*, *Luwaranis*, *Maranis* (deidades) y luego con un cuchillo limpio sobado con sebo de llama, hay que cortar hasta la mitad del tubérculo diagonalmente unas cinco o siete ocas, más o menos como si tuviera boca y a esa boca se le coloca el preparado de coca, *llamp'u* y flores, luego se le hace la *ch'uwa* con chicha de cebada, una vez hecha la *qhoyacha*, sembramos en el medio de la parcela las ocas preparadas y otras más hasta que por lo menos salga un surco, eso depende de cada familia, cuando se siembra decimos: *Estamos empezando con la semilla nuera, éste año nos dará buena producción, va a dar buena producción*".

Don Gregorio Mamani Cañazaca, morador de la parcialidad de Patascachi, nos cuenta:

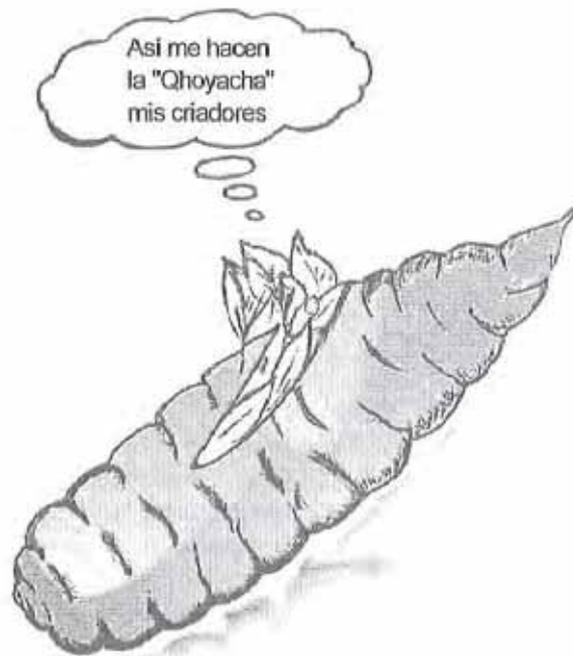
"Para efectuar la *qhoyacha* se necesita 5 ó 7 semillas, a esto le decimos *anakiri* (el que va a permitir una mayor producción o regeneración), para esto se necesita *llamp'u*, coca y flores. Para hacer la *qhoyacha* hay que cortar a la oca por la mitad en forma de boca al cual se pone hojas de coca, *llamp'u* y flores de clavel, la cual se hace diciendo: *sumawa saraala* (vas a conducir bien la chacra o vas a abastecer bien de semilla); y a la Pachamama también se le hace la *chill'a* (depositar hojas de coca a la tierra)."

Don Antonio Larico Larico, morador de la parcialidad de Cucuraya dice:

"...la *Qhoyacha* es preparada en la misma chacra y con una *t'inkha*, la semilla se deposita en el surco, siempre es efectuada por las mujeres, por ejemplo, mi esposa coge la semilla y en ella hace un corte haciendo que se parezca a la boca, el cuchillo que se utiliza está sobado con *llamp'u*, luego a la boca de la oca (parte cortada) se le da su *akulli* de coca, chancaca y *llamp'u*, la *qhoyacha* se hace

con tres semillas y decimos que hay que prepararla con su *anakiri*, cuando el surco es de dos *qhoyas* (de dos hileras) se deposita las dos ocas en las dos *qhoyas* y el último al lado derecho, luego se siembran las demás semillas, la *qhoyacha* no puede ser par, siempre tiene que ser impar, eso es como secreto para nosotros, la mujer que siembra la semilla preparada, dice: ...*Santa tierra Pachamama, este año vas a dar fuerza a esta chacra para que den buena producción nuestras qepas* (tramas). Si la chacra del año pasado no ha producido, le decimos a la Pachamama: *del año pasado me estás debiendo, de eso más este año me vas a devolver*; así diciendo la mujer siembra, así que no hable la Pachamama, pero siempre diciendo esas palabras se depositan las semillas. Cuando se termina de sembrar, en la tarde hay que dejar la chacra con una *chill'a* de hojas de coca y en ese momento decimos: *A ti te entregamos estas lspallas, tú vas a alimentar para que produzca*; después de hacer la *chill'a* recién nos venimos a la casa".

Dibujo N° 3 : Ritual a la semilla "Qhoyacha"



Don Jorge Yanapa Chambi, morador de la localidad de Conima nos dice:

"En Moho, Conima y Tilali, más que todo criamos la chacra en asociación, con los siguientes cultivos: quinua-maíz-habas, para mí la asociación papa y quinua no sabe ser buena, porque a las papas las *yawas* (trips) de color amarillo sabe atacar, claro para algunos sabe producir, más bien a la oca le asocio con la quinua, las cuales saben producir mejor en qallpares de papa, en el medio del maizal la quinua también produce bien. Habas y maíz no sé criar, más bien al maizal pongo hortalizas como zanahoria y nabo, esos producen bien."

Don Santos Yujra de 62 años de edad de la parcialidad de Amsta Huatasani-Tilali, manifiesta:

"Para sembrar la oca, yo primeramente en la parcela siembro papa después al año siguiente siembro la oca; en tierras vírgenes desde nuestros abuelos nunca hemos sembrado la oca. La siembra la iniciamos en el mes de setiembre a veces nos adelantamos en agosto, para el 15 de setiembre ya terminamos, los surcos le arreglamos con *wiri*, en el momento de la siembra no abonamos con guano de corral, solamente espolvoreamos con ceniza, el olluco y el izaño sembramos junto a la oca, hay años en que produce bien y también hay años en que produce poco."

Dice doña Juana Apaza de 90 años de Amsta Huatasani-Tilali:

"La siembra siempre es en el mes de agosto y setiembre, se siembra en cada surco dos hileras de oca *pa nayra* (dos ojos), el olluco e izaño son unos cuantos tubérculos nomás (entran poco en la asociación)."

4. *Jallmkataña y allkataña. (Escarda y aporque)*

Las labores culturales para el crecimiento y desarrollo de las plantas se hacen mirando la chacra. La labor de aporque se realiza entre dos personas; el varón remueve la tierra del canal del surco con el *wiri* y la mujer traslada la tierra removida a la base de la planta. En el primer aporque (diciembre o enero) las *engreídas* ya están empezando a formar estolones y para el segundo aporque ya tienen tubérculos. Por otro lado, las familias campesinas siempre por

costumbre saludan a la Pachamama al llegar a la chacra, a los *Maranis* y a todos los que participan en la crianza de la chacra, este saludo es con una *chill't'a*. Sobre esta labor tenemos testimonios de los pobladores:

Don Víctor Apaza Justo, morador de la parcialidad de Camjata, manifiesta:

"En la chacra, el trabajo del hombre es siempre con el wiri, las señoras son las que depositan la semilla, dan la tierra a las plantas, son ellas las que atienden a la chacra, porque la Pachamama no tiene recelos de ellas, las mujeres son *junt'u ampara* (mano que da fuerza y calor para la regeneración), por eso ellas se hacen alcanzar y hacen aguantar los recados, mientras los varones tenemos mano fría no nos medimos, no sabemos atender bien a las plantas, si lo hacemos, lo hacemos apurados; mientras que las mujeres tienen paciencia. En el aporque los hombres removemos la tierra con el wiri y la mujer da la tierra a la planta. Mi mamá sabe decirme que en tiempo de aporque las plantas necesitan tierra, ellas son como las señoras parturientas y cuando no le damos tierra, dice que la papa sabe decir: *-¿Con qué quieren que yo le abrigue a mis wawas?-* (nuevos tubérculos), *-ellos están de frío-*. Por eso dicen que las chacras que no están aporcadas no producen. Para la fiesta de las Chacras (2 de febrero) ya hay que terminar los dos aporques, porque dicen que la Mamacha Candelaria sabe preguntar a las chacras diciendo: *-¿Dónde están los pañales?, ¿con qué piensas criar a tus wawas?-* y dice que la chacra no aporcada sabe llorar diciendo: *-a mí me hacen reñir, el que me cría es quien no me ha dado los pañales, ni siquiera viene a verme-*".

Don Santos Yujra, morador de la parcialidad de Amsta Huatasani-Tilali, nos manifiesta lo siguiente:

"El aporque se hace dos veces; primero cuando las plantas de las ocas ya han empezado a crecer, al hacer esta labor se remueve la tierra del canal del surco y se le acumula a la base de la planta, a eso nosotros decimos: *hay que dar vestimenta a las plantas*, -ésta labor se hace a fines del mes de diciembre y en enero se hace el segundo aporque y a medida que van creciendo las ocas, también crecen las *qoras* (hierbas) en la chacra, por eso primeramente se hace *jallmtaña* (escarda) o cuando no tiene muchas hierbas junto con la labor del primer aporque se realiza el deshierbo."

Doña Silveria Coaquira de Apaza de 48 años de edad, de la parcialidad de Camjata dice:

"Nosotras las mujeres, damos tierra a las plantas, porque sabemos cómo dar, cuando no se atiende bien a las chacras ellas no producen. Los hombres tienen manos frías, nosotras las mujeres tratamos a nuestras chacras como a nuestras hijas y cuando está floreado nos alegramos, hasta nuestro corazón palpita y decimos; *¡Que bonita está mi chacra!*, cuando no lo vemos ni lo cuidamos no es buena. A la chacra no hay que ir renegando y si vamos así la chacra de igual manera reniega para nosotros y por eso no produce bien, seguramente la Pachamama también se molesta con nosotros."

Figura 4. Siembra de Oca en Sines



5. Llamayo. (Escarbado)

La cosecha de oca la efectúan después de la cosecha de papa (a mediados del mes de abril hasta el mes de mayo), las herramientas que utilizan son las raucanas o las chuntas, para trasladar las ocas cosechadas desde la chacra hasta la casa lo hacen en costales y es trasladada en llamas y burros. Al respecto de esta actividad, doña Luzmila Capajaña de Apaza, moradora de la parcialidad de Camjata, nos cuenta:

"Cuando escarbamos, siempre besamos al primer tubérculo recogido, besamos para que no nos deje ni abandone. Cuando sembramos y cosechamos, criamos diferentes variedades de oca, así por ejemplo el chiwaqo, qheñi y muchas otras más, todas estas variedades sembramos mezcladas (asociadas) para que nos dé buena producción."

Doña Mercedes Ccama, moradora de la parcialidad de Camjata dice:

"Estos meses (abril y mayo de 1997) ya vamos a entrar al escarbo, la cosecha de este año esta bueno, vamos a recoger buena producción tanto de papa, oca, haba y de todos los cultivos que criamos. En el momento de iniciar el escarbo sacamos la primera mata con una oración, invocando a Dios y a los Achachilas para cosechar bastantes sacos de oca."

Doña Juliana Hanco Chambi, moradora de la comunidad campesina de Qheallani dice:

"Cuando iniciamos la cosecha o cuando ya estamos queriendo sacar la primera mata, nosotras siempre nos calentamos las palmas de nuestras manos y decimos: *Candelaria Mamita, Ispalla mamita, Lampaya mamita, te damos muchas gracias por las bendiciones que nos has dado, con estas qepas* (los frutos de las chacras son comparados con la trama de los tejidos que tejen el cuerpo y alma de las personas) *nosotros tus hijos vamos a estar bien, así mismo Luwaranis, Mallku Maranis, Kawiltu Maranis, Awiatu Maranis* (deidades), *ustedes nos han puesto estas qepas para que nosotros vivamos*, diciendo esas palabras nos calentamos y bañamos las dos manos con nuestro aliento y decimos: *-Jujj... Jujj... que ésta chacra produzca harto-*, diciendo esas palabras sacamos la primera mata, así damos por iniciada la cosecha."

Don Víctor Apaza Justo, morador de la parcialidad de Camjata, manifiesta:

"Cuando esta empezando a tuberizar, mi esposa me dice: -oye Víctor, ¿veremos cómo estará esta oca? -y yo le digo: -a ver sácale esa mata grande de oca, ya debe tener oquitas- y lo saca con mucha fe y voluntad diciendo; *achu achu...* (produzcan produzcan...) y cuando tiene suerte saca una mata con ocas (tubérculos) y a veces no tiene, entonces lo vuelve a enterrar, en escarbo la primera mata se saca con toda fe, diciendo: -*Que de esta chacra cosechemos sacos de oca hasta que se caigan las llamas*. La mujer es quien siempre maneja los frutos, en escarbo ellas están primero, mientras los varones a veces nos vamos de viaje, no estamos en la casa, en tiempos de escoger la semillas, ellas siempre se acuerdan y escogen las oquitas que mejor les parecen y dicen: -*Que estas semillas alcancen a todas las parcelas que se van a sembrar*, ellas saben cuales semillas son las más adecuadas y cuales no, los hombres sólo ayudamos a mover y a acomodar las semillas."

6. *Jathachaña. (Escogimiento)*

Después de escarbar, las ocas son trasladadas a la casa en llamas, al llegar a la casa, las depositan dentro. Algunos en el patio las hacen solear y luego las clasifican, para semilla, consumo y kaya. En la casa, primeramente son recogidas con cariño las *mamatas* (ocas fasciadas) para hacer la *ch'alla* en Espíritu (fiesta de Pentecostés). Las ocas de buen tamaño y sanas son escogidas para consumo, las de tamaño mediano y sanas para semillas y las de menor tamaño conjuntamente con las ocas afectadas con *machi* (*Puccinia oxalidis*), agusanadas y las sobras son destinadas para la transformación y procesamiento en *kaya*. Sobre el escogimiento tenemos los siguientes testimonios.

Gregorio Mamani Cañazaca, morador de la parcialidad de Patascachi, nos cuenta:

"El escogimiento tenemos que efectuarlo en un buen día, puede ser un lunes, miércoles, jueves o sábado, uno de estos días lo realizamos. Ese día escogemos para consumo, semilla y kaya, para semilla son ocas sanas y bonitas. Las mujeres siempre cuidan y manejan a las semillas, porque ellas son iguales, por eso en los rituales decimos *Ispallawalla* a las mujeres, las ocas se pueden asustar para los varones porque nosotros andamos silbando. A veces ya no se

puede hacer el escogimiento, porque estos años algunas chacras totalmente se han agusanado y después del escarbo de frente a la *qocha* (poza) le hemos depositado para hacer la *uma kaya*."

Doña Luzmila Capajaña de Apaza, moradora de la parcialidad de Camjata, nos dice:

"Las mujeres siempre escogemos las semillas y separamos para consumo, sacamos las k'iphas, a veces los varones escogen y sacan hasta ocas deformadas y esas al sembrar ya no emergen, por eso le digo a mi esposo que no escoja. Las mujeres somos de manos calientes, porque así nos han dicho, por eso nos consideramos así, también hay mujeres de manos frías y a ellas los recados no les aguanta, rápido se lõ acaban hasta lo que han cosechado, de igual manera cuando sirven la comida no hacen alcanzar a todos, siempre se hacen faltar.

En época de cosecha, el trabajo del hombre es igual que el de la mujer, ellos también están escarbando, llevando las ocas en costales a la casa, cargando en llamas, nosotros en el mismo lugar a veces ya escogemos las ocas para consumo. En época de escoger las semillas, los varones se encargan de sacar los tubérculos de la casa, de igual manera en depositar dentro de la casa, las ocas que producen bien son; el Jisk'a qheñi, Jach'a qheñi, Mulluallqa, Q'ello apilla, Waka lik'e, por eso escogemos estas variedades para semilla, son harinosas y ricas, las otras son buenos también para la kaya, como; Lluch'o apilla y Luk'i apilla."

Don Antonio Larico Larico, morador de la parcialidad de Cucuraya, dice:

"En el escogimiento de las semillas, hay varones que participan, pero yo nunca he participado, porque yo no conozco bien, porque a mi, mi mamá no me ha enseñado a escoger las semillas, cuando no sabemos, fácilmente no podemos participar, mi señora escoge y yo a ella le ayudo."

7. *Imaña. (Almacenamiento)*

Los pobladores de la zona Conima-Tilali, almacenan las semillas en *phinas* que están dentro de la habitación, las *phinas* son construidos de materiales de la zona (piedras y adobes) para el almacenamiento de las semillas. Estas son forradas interiormente con muña y paja, tanto el piso como las paredes

interiores, el uso de la muña en el almacenamiento es muy importante porque actúa como repelente natural de las larvas y de otros fitófagos, especialmente para los gusanos que se hospedan en los tubérculos de las ocas.

En el momento del almacenamiento, las semillas son frías y por eso los agricultores que almacenan en phinas prefieren almacenar por la madrugada. Otra de las formas de almacenamiento de las semillas son las *phinas subterráneas* (almacenes subterráneos). Esta práctica de almacenamiento de oca, olluco e izaño se logró recordar en una reunión de habitantes de la Parcialidad de Cambria en coordinación con los integrantes del equipo de campo de la *Asociación Chuyma Aru* al hablar sobre las formas de almacenamiento endógeno de la papa, oca, olluco e izaño y de los demás cultivos. La forma de almacenamiento en *phina subterráneo* consistía en lo siguiente:

Primeramente escarbaban una poza en un sitio seco (libre de humedad), los participantes a la reunión de esta parcialidad confirmaban que los antepasados forraban la parte interior de la poza con abundante paja y las semillas de ocas eran almacenadas en la madrugada, lo más importante en ese momento es que las semillas estén frías, después de depositar las ocas en la poza, dice que la tapaban con *waylla* (paja) y luego con tierra, hasta la época de siembra estaba allí y cuando sacaban las semillas, dicen que ésta era como recién cosechada. Esta forma de almacenamiento la habían practicado los antepasados de la parcialidad de Cambria y hoy se practica muy poco. También los participantes confirmaban que, cuando son almacenados de día los tubérculos se malogran, porque de día el tubérculo concentra calor y por transpiración dentro del almacén dicen que comienza a malograrse.

Actualmente, los moradores de los ayllus de Conima almacenan las semillas en una esquina de su habitación, cubriéndola con paja, algunos la guardan en pequeños costalillos, viendo la capacidad y disponibilidad de sus parcelas de turno en el suyo. Cuando hay poca cantidad de semillas de oca, las embolsan en costalillos de cotencios o en costales tejidos de lana de llama.

Don Gregorio Ticona Larico, de la parcialidad de Cucuraya -Tilali, manifiesta lo siguiente:

"Mi mamá antes guardaba las semillas de papa y oca en *phinas subterráneas*, ésta estaba cerca al canchón de piedras, el diámetro de la phina era más o menos de 1.20 mts. y 0.80 metro de profundidad, la poza era para guardar las semillas de papa. Para almacenar pri-

meramente cubría la pared de la poza con paja, las ocas no las hacía solear, después de que había depositado las semillas de papa y oca, las cubría por encima con abundante paja, luego con tierra. Sobre eso nosotros sabemos estar caminando normal, ni el agua de lluvia sabe entrar. De igual manera antes mi suegra había sabido guardar en el suelo igual que mi mamá, pero ella había sabido tapar con piedras planas. La época que sabían almacenar en esas phinas era, el mes de mayo hasta agosto, para fines de agosto y para las fiestas de la Natividad todos saben sembrar las ocas."

La otra forma de almacenamiento es en *sejjes* que consiste en lo siguiente: De ramas y palos delgados de *Qolli* son hechos igual que la *qesana* de totora y estos son amarrados dentro de la habitación en forma de cubos, el interior de estos *sejjes* se forran con *waylla* (paja) y allí son almacenadas las ocas, el problema que tiene ésta forma de almacenamiento es que se arrugan los tubérculos.

8. Fiestas de Crianza de las chacras

8.1. Ispallan urupa. (2 de febrero)

En la Parcialidad de Japisse, Ayllu Mallku, jurisdicción del distrito de Conima. El 2 de Febrero del año (1994) tuve la oportunidad de participar en la fiesta ritual a los primeros frutos de los cultivos. Para ese año el encargado de hacer cumplir la fiesta ritual era el Teniente Gobernador Don Cirilo Gomez y Señora Filomena Cahuapaza. Para esa fiesta, el *Marani* (autoridad de la chacra) coordina con su *kiya* (médico-sacerdote andino) y con los habitantes de la parcialidad para el día de las Ispallas.

El 1ro. de Febrero, el Marani, el Kiya y los habitantes de la parcialidad fueron a Qambrapi a pedir la licencia del Mallku Marani, de la Pachamama, de los Achachilas o Luwaranis para recibir las bendiciones, y luego bajaron al *suyo* a recibir los primeros frutos de la Pachamama. Al llegar al *suyo* hicieron la *ch'uwa* a las *Ispallas* (deidad de los tubérculos), a los *much'os* (deidad de los granos), luego las florearón con flores rojas de qantuta, de rosas y claveles, amarrando con lana de llama las plantas de papa, oca, haba, maíz y otros cultivos del ayllu. Después de hacer la *ch'uwa* sacaron los nuevos frutos de las diferentes chacras y los llevaron a la casa del Marani, allí el Kiya los preparó con lana de llama, *llamp'u*, floreó todo con clavel y qantuta, luego los hizo descansar amarrados en dos *llijllas* de colores, a su costado acomodó dos

wakullas de chicha de cebada, después de preparar todo le comunicó al Marani diciéndole: *ya están listas las Ispallas y los Much'os para su día y están descansando en su Kumana* (atado ritual). Todo esto sucede en la víspera de la fiesta de la Mamita Candelaria.

El día 2 de Febrero empezó la fiesta ritual a las diez de la mañana y se pasó el día con las tres partes de la *t'inkha*:

- Ma qallta (un inicio)
- Ma lastuse (un medio día)
- Ma Espiritu Santo (un espíritu santo)

El "Espíritu Santo", es la última parte de la *t'inkha* que ocurre por la tarde. En esa parte de la fiesta ritual, son invitadas las dos *kumanas* de *Ispallas* y *Much'os* a la mesa, una de ellas fue llevada a la mesa de las *Ispallas* (mujeres) y otro a la mesa de los *Much'os* (varones). El *Marani* y la *T'alla Mama* con licencia del *Kiya* levantaron los frutos tanto de la cosecha anterior (*kumana* del año 1993) y el nuevo fruto de este año (1994) y dando las gracias a Dios, a las deidades de las comunidades de la colectividad natural, por intermedio de ellos hicieron encargar a la nueva cosecha con la anterior cosecha, diciéndole: "*Tal como nosotras hemos criado a estos habitantes, a ustedes también les toca criar igual que nosotras*". Después de eso los acompañantes también alzaron el atado ritual y dieron gracias a los criadores de la vida del *Ayllu* y pidieron bendición para toda la familia del *Ayllu*.

Después del *Ma Espiritu Santo*, el *Kiya* hizo cargar a la *Mama T'alla* y al *Marani* las *kumanas* de las *Ispallas* y los *Much'os* para hacerlos bailar, recorrieron bailando el tramo de la carretera de esta parcialidad con el *wiphalito*, cantando a las *Kumanas* (cantos rituales) para cada cultivo, como para la papa, oca, habas, pastos, totora, café. Para la oca cantaban así:

...Inawrasali kunachaaaa ...	No es cualquier momento
Lampaya maman urupaa	es día de la madre oca
nayatwa nayatj'a	yo soy, yo soy
ch'uwirimaj'a nayatwa	yo soy tú ch'uwiri
Jausatataw jausata	Estás llamado, estás llamado
paris qerompi jawsayata	con un par de keros estás llamado
jawsayataw jawsayata	estás llamado, estás llamado
paris tarimpi jawsayata	con un par de taris estás llamado

Qellulla pampa aytiski
sajuna pampa aytiski
jawsayatatw jawsayata
uruma sipan jawsayata...

Como un mar amarillo te vas moviendo
como un mar morado te vas moviendo
estás llamado, estás llamado
por tu día, estás llamado...

Después de haber hecho bailar a las *Ispallas* y los *Muchos* hacen descansar a la *kumana* en la habitación donde llegó en la víspera y en la que luego le hicieron la *ch'uwa* por su llegada como madre para las familias del Ayllu.

En el año de 1995, estuve participando en la fiesta de los cultivos (2 de Febrero) en el Ayllu Kupisaya. En este lugar el Marani es la autoridad de las chacras, él tiene 15 regidores (Cucuraya 1995), su esposa se llama Mit'ani, él y sus regidores son los encargados de cuidar y velar por la salud de las chacras del Ayllu, ellos son los encargados de cumplir con las diferentes *t'inkhas*, de igual manera, de festejar a las *Ispallas*. Ese año la fiesta de los cultivos empezó desde el 30 de enero visitando los lugares donde se ha sembrado. Primeramente la *ch'uwa* empezó desde el lugar llamado *Llamaani*, el Marani y sus regidores han visitado todas las chacras que mejor se han desarrollado, luego han hecho la *ch'uwa* a la chacra y sacaron los nuevos frutos, esto fue en los dos sectores del Ayllu (Mililaya y Cucuraya). De esta fiesta de los cultivos, don Fructuoso Quispe Larico, morador de Cucuraya testimonia de la siguiente manera:

"Yo soy de Cucuraya, el Marani empieza a hacer la *ch'uwa* a las chacras desde la víspera, este año fue de antivíspera (lunes 30 de Enero de 1995). Nosotros estamos manteniendo la fiesta de los cultivos con nuestro *Marani*, la *ch'uwa* a las chacras son hechas por él con sus regidores, antes la fiesta de los cultivos era mucho mejor. Antes a la Santísima Tierra *Pachamama* sabíamos festejarle bien y ahora ya no es así, nosotros un poco nos estamos olvidando, más que todo los jóvenes ya no quieren saber de eso, antes era mucho mejor.

Para festejar a las *Ispallas*, empiezan primeramente con la *ch'uwas* a nuestras 12 *payllas* (bendiciones o cultivos) que criamos. En el momento de la *ch'uwa* el *Kiya* pide de los *Mallku Maranis* las bendiciones para todas las *payllas* que se crían en el Ayllu, diciendo: *...que haya más bendiciones y que todos tengan sus payllas, en este año del Kawillo*. También los *pasmados* (ex-autoridades) cuando hacen la *ch'uwa* a los *Lugaranis*, invocan al lugar donde vive el

Marani, en caso de éste año está en el lugar de *Inca Kasarata*, si-guen invocando al *Mallku Yanarico*, *Mallku Qoaje* (cerros tutelares del lugar).

Para empezar el 2 de Febrero, día de los cultivos, primeramente los moradores de Mililaya van a Cucuraya. los dos sectores somos uno solo. Para hacer la *ch'uwa* juntamos la coca, llamp'u y todo lo que es necesario. Primeramente hacen el *wiphalito* (danzan los solteros por el día de los cultivos), se juntan en la escuela de Cucuraya, luego visitan al *Kawillo Marani* (Teniente Gobernador), ahí le hacen bailar a las *Ispallas* del *Kawillo Marani*, en seguida damos vuelta al *suyo*, le dejamos a dicha autoridad en su *silulo* (habitación destinada para la armonización en la casa del Teniente Gobernador). Luego nos vamos donde el Marani. Nosotros mismos organizamos la danza del *wiphalito*, el que coordina es el guía, él suplica a los maestros tocadores, de igual manera a los jóvenes que puedan integrar este conjunto y todos juntos estamos este día. Así se empieza, hasta incluso sabemos ir hasta Tilali y ahora este año también vamos a seguir yendo el día de mañana (3 de Febrero), eso depende de la tarde, ¿cómo acordarán el Marani y los integrantes del conjunto? Todo esto sé, porque dos años he sido guía de *wiphalito*, este año todavía estamos fallando, como hoy día en horas de la mañana debíamos ir a Mililaya para hacer la *kumana* al *Kawillo Marani* de Mililaya. Eso hemos fallado, hoy día yo sin pensar nomás estoy bailando el *wiphalito*, porque el guía había sido mi padrino de matrimonio, si no participo derrepente él podría pensar mal de mí, por eso los estoy acompañando hoy día. *Kawillo Marani* le decimos al Teniente Gobernador, porque él está con el *luwarani*.

El *wiphalito* después de haber visitado, le hace bailar al Marani y a la *Mit'ani* ambos cargados de las *kumanas* de los nuevos frutos de este año y a todas las *Ispallas* y *Much'os*, cuando estaban todos en el *suyo* cantaban esta canción. (grabado del Señor Pasmado Marani Rufino Limachi Sucaticona morador del Ayllu Kupisaya):

EN AYMARA

...Papasitoy papasito
inaurasati kunacha
paris tarimpi jausayata
paris qerompi jausayata
Kumanaparu jausayataaa...

EN CASTELLANO

...Papacito papacito
no es cualquier momento
con un par de taris estás llamado
con un par de qeros estás llamado
a sú Kumana está llamado...

Primera Kumana, para "Ispallawallataki" (para la deidad de la papa)

Akarakiwa ispallawallataki inaurasati kunacha kumanaparu jausayata inka kasaratanikiwa maranqalloj'a sipanjha	Este es para la deidad de la papa no es cualquier momento a su kumana está llamado está en "Inka casarata" Nuestro Marani, es tu año.
---	---

Segunda kumana, para "much'u" (para deidad de la cebada)

Akarakiwa much'utaki kumanaparu kumant'ata paris qerompi jausayata paris tarimpi jausayata	Este es para la deidad de los granos a su kumana está llamado con un par de qeros estás llamado con un par de taris estás llamado
---	--

Tercera kumana, para "choqopa" (para la deidad del habas)

Akarakiwa choqopataki Kumanaparu jausayata Katuillatsay jausayatay paris tarimpi jausayata	Este es para la deida del habas a su kumana está llamado de katuilla estás llamado con par de taris estás llamado
---	--

Cuarta Kumana, para "Lampaya" (para la deidad de la oca)

Akarakiwa lampayataki kumanaparu jausayata katuillatsay jausayata chukiillatsay jausayat	Este es para la Oca a su kumana está llamado de katuilla estás llamado de chukiilla estás llamado
---	--

Quinta Kumana, para "Illacu" (para la deidad del olluco)

Akarakiwa illakutaki Kumanaparu jausayata Inka kasaratanik sipana kumanaparu jausayata inaurasati kunacha	Este es para Olluco a su kumana está llamado al lugar de Inkacasarata a su kumana está llamado no es cualquier día
---	--

Sexta kumana, para la deidad del maíz

Akarakiwa tonqotaki kumanaparu jausayata katuillatsay jausayata chukiillatsay jausayata	Este es para la deidad del maíz a su kumana está llamado de Katuylla está llamado de Chukiilla está llamado
--	--

Sétima kumana, para la deidad de la quinua

Akarakiwa kinuamamataki inaurasati kunacha kumanaparu kumant'ata inaurasati kunacha papasitoy papasito	Este es para madre quinua no es cualquier momento a su Kumana está festejado no es cualquier día papacito papacito
--	--

Octava kumana, para la deidad del café

Akarakiwa kintamamataki paris tarimpi jausayata qori kumana jausayata qolqe kumana jausayata papasitoy papasito	Este es para Café con par de taris estás llamado kumana de oro estás llamado kumana de plata estás llamado papacito papacito
---	--

Novena kumana, para la deidad de la papa precóz

Akarakiwa phurejataki kumanaparu jausayata Yurimatsay Chikipanitsa jausayatawa jausayata	Este es para phureja a su kumana está llamado de Yurima, de Chikipani estas llamado sobre eso al ser llamado estas más llamado
---	--

Décima kumana, para "Nolberto" (para la deidad de la alverja)

Akarakiwa Nolbertotaki kumanaparu jausayata papasitoy papasito jach'a kumanaru jausayata	Este es para alverja a su kumana está llamado papacito papacito a la kumana grande estas llamado
---	---

Décimo primer kumana, para "apharu" (plantas silvestres)

Akarakiwa apha rutaki inaurasati kunacha kumanaparu jausayata jausayatansa jausayata	Este es para apha ru no es cualquier momento a su kumana estas llamado estas llamado sobre eso al ser llamado estas más llamado
---	---

Décimo segundo kumana, para "Sink'ayo" (Sancayo)

Akarakiwa sink'ayutaki	Esto es para Sank'ayo
------------------------	-----------------------

inaurasati kunacha
papasitoy papasito
inaurasati kunacha

no es cualquier momento
papacito papacito
no es cualquier día

Décima tercera kumana, para la "tierra" (Pachamama)

Akarakiwa tirataki
inaurasati kunacha
tira marani, tira mit'ani

Este es para la Pachamama
no es cualquier momento
Pachamama Marani, Pachamama
Mit'ani

papasitoy papasito

papacito papacito

Décima cuarta kumana, para "layu ch'ijjmo" (trebol)

Akarakiwa layu ch'ijjotaki
inaurasati kunacha
cewarilla pampa aytiski
sajuna pampa aytiski
papasitoy papasito

Este es para el trebol
no es cualquier momento
como un mar de cebadilla te mueves
como un mar morado te mueves
papacito papacito

Décima quinta kumana, para "pastiya" (pastos)

Akarakiwa pastiyataki
kumanaparu kumant'ata
q'alpacha kumanaru kumant'ata
suyusasa muyjt'atawa
kumanaparu kumant'ata
Inkacasaratankiwa
mallku juntawi uyunkiwa
maranqalloj'a sipana Marani
Amsta jilat'anikiwa mit'anqallu
kumanaparu kumant'ata
Suyusasa moyjt'atawa
kumanasa kumant'ata
Yurimatsay jausayata
Chikipanitsay jausayatam
jausayantansay jausayata

Este es para pasto
a su kumana está festejado
a toda kumana está festejado
nuestro suyo está dando vuelta
a su kumana está llamado
Está en el lugar de Inca kasarata
lugar donde se reúnen los Mallkus
Nuestro Marani, es tu año.
la Mit'ani está en la parte alta de Jilaat'a
a su kumana está festejado
Nuestro suyo está dando vuelta
la kumana está festejado
de Yurima estas llamado
de Chikipani estas llamado
al ser llamado más llamado estás.

inaurasati kunacha
maranqalluwa sipanj'a
kayut kayuni purintanta
taypi uyuta purintanta

no es cualquier momento
Marani es tu año.
viendo los pasos has llegando
de tu lugar sagrado has llegado.

Cuando estában dando vuelta al *suyo*, uno de los much'os, manifestó lo siguiente:

"En este día, el Marani se encuentra en el lugar del *Inca kasarala*, ahí es su *situlo* (lugar o habitación donde se reúnen las autoridades), así mismo en este momento está lleno con los *much'os* (varones) y con las *Ispallas* (mujeres) en ésta kumana. Ellos están haciendo bailar a las nuevas *Ispallas*, ésta costumbre del Marani es de antes, hasta ahora nosotros los de Kupisaya seguimos con el Marani, él es quién cuida la chacra. Hace momentos llegó el *wiphalito* ahora le está haciendo bailar al Marani y a la *Mit'ani*, ambos cargados de la nueva kumana y todos juntos vamos a ir a dar vuelta al *suyo*, vamos a hacer *kumana* (cantar a las deidades de los nuevos frutos) en el *suyo*. Así mismo en esta fiesta están presentes las autoridades mayores, los *pasmados* (los que pasaron el cargo) y todos los acompañantes.

Así este día 2 de Febrero se festeja a todas las chacras que se crían en el ayllu de Kupisaya, efectivamente el Marani es autoridad que cuida la chacra de todos los riesgos que se pueden presentar en este Ayllu."

Don Gregorio Mamani Larico, Ex-Marani del Ayllu Kupisaya nos cuenta del cargo del Marani:

"El Marani es la autoridad que cuida la chacra, él tiene que estar pagando puntualmente a los *Luwaranis* o *Achachilas*, también a las *yanqhas* (la helada y la granizada son consideradas como entidades negativas en época de chacra), si no se paga, pueden venir a perjudicar a las chacras, principalmente tiene que pagar para el *Qompi* (deidad de la granizada) y *Qasa* (deidad de la helada).

Los *Luwaranis* son varios en ésta localidad, el Marani se encarga de alcanzarles las ofrendas a ellos. El y sus regidores velan por la salud de la chacra, él es el que da vuelta y cuida a las chacras de los daños. Cuando no cae la lluvia, ellos encabezan la invocación pidiendo las bondades de los *Achachilas* para que caiga la lluvia y que no vengan la granizada, ni la helada.

Los regidores cuando encuentran el daño a la chacra por parte de los ganados, llevan a los animales al despacho del Marani, ahí quedan detenidos. El dueño del ganado va al despacho cargado de un *q'epi* (atado) de muña verde, con eso canjea y recupera su ganado, aparte de eso tiene que hacerse responsable de los daños que ha

hecho a la chacra y cuando viene la granizada el Marani quema esa muña verde para hacerla alejar del Ayllu, dicen que el humo de la muña es amargo (jhajho) para el *ch'iriri* (granizo). Los lugares donde se paga para el granizo y helada son: Lloqha, Phant'ani, Yanarico, Punku punkuni, Larik'ata y Jach'a Siyani.

Cuando se presenta el veranillo, el Marani conjuntamente con su Kiya y sus regidores traen al *Tollqa* (el agua como yerno), para ir a traerlo, se sortea una comisión y los comisionados traen de los lugares denominados: Chaqawara y Ñacapiya. Al yerno mayor le traemos de Kallinsani, en este lugar hay manantes de diferentes clases; manantes de lluvia, helada, granizo, nevada y otros. Hay que saber y conocer los manantes para traer.

A veces traemos de Sayt'o qota que está en la parte alta de Solitario ida a San Juan del Oro, el *yerno* se trae con l'inkha y con mucho cariño haciendo la *ch'uwa* con chicha de cebada, se trae en *chatus* (especie de porongos hechos de cerámica y botellas adornadas con flores de clavel. Aquí en el Lago Titicaca, en la línea de frontera entre Perú y Bolivia hay una pequeña Isla llamada *Katuylla*, en esta Isla están las *wak'as* (divinidades) de los diferentes cultivos, principalmente de la papa, oca y quinua. Los que han ido a visitar ésta Isla manifiestan que ahí solamente se puede comer los frutos y no se puede traer, porque cuando se lo traen, el viento y la oleada se ponen bravos y misteriosamente los frutos desaparecen entre las olas del lago.

En este año (1995) el Marani *Qoajhe* (cerro protector) es el *Mallku Marani* de los ayllus. En estos ayllus cada año los cerros tutelares se turnan para pasar el cargo del *Mallku Marani*, para saber cuál cerro es el *Mallku Marani*, el Kiya del Marani sortea a los Luwaranis. También ven en San Silvestre (1° de Enero), clarito amanece ese *Mallku Marani* cubierto con nubes y neblinas en sus faldas y de lejos se observa como si fuese un hermoso poncho que cubre a los habitantes del lugar, eso hay que mirar para saber cuál de los luwaranis es el *Mallku Marani*. Al Marani, en la época de chacra no hay que abandonarle o dejarle solo cuando está borracho, los Regidores siempre tienen que estar cuidando, porque hay la costumbre de decir que los *Luwaranis* se los pueden encantar; cuando no se preocupa de cuidar la salud de las chacras, cuando no hace cumplir con los pagos, él es totalmente despreciado y criticado por los moradores del lugar, por eso el Marani asume el cargo con mucha preocupación y responsabilidad."

Don Mariano Concepción Larico, de Mililaya:

"Es muy importante recordar al Marani, en los últimos tiempos en los demás ayllus de Conima y Tilali ha desaparecido. El pasar cargo del Marani viene desde los tiempos de los *aukiles* (tiempo de los Achachilas), habrá nacido por el sentimiento de convivir en armonía con los Luwaranis, de acuerdo a esas costumbres ancestrales y que otros llaman *iriyas* (costumbres) se vino recreando hasta estos tiempos. En la actualidad cuando no se reciproca a los Luwaranis y Achachilas, viene la granizada o cae la helada, para evitar la venida de las *Yanqhas* (entidades negativas) el Marani cumple con las *t'inkhas* como es de costumbre. Actualmente el Marani sólo hay en nuestro Ayllu de Kupisaya, en los demás Ayllus han desaparecido, antes había en todos los Ayllus de la zona Conima-Tilali. En las estancias donde ya no hay el Marani es reemplazado con mucha responsabilidad por el *Kawilto Marani* (Teniente Gobernador) de la Parcialidad.

En el Mallku Yanarico, hay diferentes *qhechas* (santuarios rituales), el Marani tiene su qhecha en Yanarico, nadie puede tocar, solamente él y su Kiya nomás va. Cuando se presenta el veranillo en el Ayllu, hay un lugar que se llama *Qhojollomuni* ahí tiene su *Qamaña* (lugar sagrado rodeado con cerco de piedra) ahí va el Marani a pedir el favor para que venga la lluvia, este lugar tiene su *qhecha* (santuario ritual) ahí se entrega los *k'inthus*, cuando se presenta el veranillo siempre se pide el favor en ese lugar y luego viene la lluvia.

En *Qhojollomuni* hay *wakullas* (especie de cantaros de arcilla), para la lluvia, para la helada y para otras bondades, y cuando sigue el veranillo, desentierran la de la lluvia, de así también la lluvia sabe empezar a llover y si es que no siempre llueve se trae *tollqa* de Qallinsani y de otros lugares más, uno creo que está en Chhulluni, no sé en que parte queda, ellos (yernos) también tienen sus qhechas, cuando le traen y hacen llegar al lugar llamado *tollqa qamaña* (lugar donde se realiza el ritual al agua), ahí los habitantes hacen la *ch'uwa* con chicha de cebada preparadas exclusivamente para los rituales. Del mar (Océano) nunca hemos traído al *tollqa*, más bien hemos traído de la Apacheta llamado *Sallaqo* que está en el camino a San Juan del Oro, ese yerno siempre hace llover, a ellos siempre hay que traer con una *t'inkha* y hacer llegar directo a su santuario ritual, si es que estaríamos demorando y dando vuelta por otros lugares, las nubes que nos estaban siguiendo se regresarían a su lugar.

Cuando estamos trayendo al yerno desde Sallaqo la lluvia nos persigue y si demoramos un día por decir en Juliaca o en cualquier otro lugar, la lluvia se regresa, por eso hay que traer directo al lugar donde vivimos, sea como sea hay que hacer llegar, no importa que sea de día o de noche, por eso hay que traer con toda preocupación y voluntad para que no se regrese, por eso se dice que no hay que atrasar al yerno en el camino.

Hoy viernes 17 de Enero del presente año (1995), el Marani se está adelantando con el pago para la granizada a los Luwaranis, el pago por costumbre se efectúa un martes o viernes antes del día de San Sebastián (20 de Enero), más bien ese día va a ser un día de t'inkha grande del ayllu, en la mesa del Marani toda la comunidad se va a reunir. Para pasar libre ese día del pago a la granizada y a la helada, hoy los Regidores están yendo a pagar. Después para Candelaria nomás van a salir al Mallku Qoajje.

Aquí en el ayllu Kupisaya le toca asumir la responsabilidad de hacer recibir el cargo del Marani al Teniente Gobernador, esa tarea es muy difícil, hay que estar visitando a uno y a otro morador, a varias familias hay que estar visitando y rogándole para que recibiera el cargo del Marani, la gente visitada nunca acepta fácilmente, nunca sabe querer asumir el cargo del Marani, yo como pasmado (ex-teniente gobernador de 1993) total sacrificio he hecho, por ejemplo; a mí mucho sacrificio me ha costado y como la gente no quería pasar, dije; yo nomás tendré que pasar el cargo del Marani... carajo!, como no quieren yo nomás pasaré ese cargo, así estuve diciendo, pero por lo que le había rogado mucho a Don Julio Rubén Quispe Limachi él me ha aceptado para ser Marani en el año de 1994, es muy difícil de conseguir el Marani, fácilmente no quieren aceptar.

El Marani cuando asume el cargo, tiene que velar intensamente la salud de la chacra, principalmente los tres meses (enero, febrero y marzo), antes había sido cuatro meses y ahora es tres meses nomás, después de carnavales ya se termina esa total preocupación de cuidar la chacra, porque al menos ya hay los nuevos frutos. En los tres días de San Sebastián (19-21 de Enero) el Marani no duerme, esta cuidando la chacra porque en esas noches sabe venir la Qasa (helada) y sabe helar las chacras, de igual manera en los días de la Candelaria. Los tres meses para el Marani es de mucho sacrificio el de cuidar a los cultivos, ellas (las chacras) son muy delicadas, el Marani no tiene tiempo, tiene que estar yendo a los Luwaranis para estar pidiendo o invocando favores, porque es su cargo y esta a su

cuenta las chacras de los habitantes, por ejemplo: Cuando hay daños de ganados a las chacras, es responsabilidad del Marani, también su función es pagar a los Mallku Maranis, el Mallku Yanarico tiene bastantes bondades, él le ayuda al Marani.

También hay años en que aumentan otros Luwaranis para reciprocarse con el Marani, en este año el Mallku *Lankhafa* se aumentó, está en el lado Boliviano, por eso hoy día está yendo un regidor para pagar a la granizada y a la helada. Otros Luwaranis son: Punku punkuni, Larik'ata, Panani, Yunkasani, Phant'ani y otros.

En la *qhechas* del Mallku Yanarico no solamente se paga para la granizada, si no que también se paga para todo tipo de favores, los Tenientes también van allí, los que se hacen hacer su mesa para negocios o para cualquier otro pensamiento también van ahí y siempre va la gente a invocarle alguna petición.

En Carnavales el Marani va a ser invitado por todas las familias y le van a llevar de casa en casa, unos a otros se lo disputan y dicen al Marani: -conmigo vamos, el otro también le dice: -Marani conmigo vamos a hacer la l'inkha a los nuevos frutos, así pasa el Marani en carnavales. Todavía hay otra l'inkha que tiene que cumplir el Marani en carnavales, está en *Isk'a anata uru* que son los días lunes y martes de carnaval, ese día igual que el 17 de enero las comisiones van a ir a pagar a los Luwaranis, el mismo Marani no va, solamente sus Regidores están encargados para ir, él está en su *situlo* (en su despacho) con los acompañantes haciendo la l'inkha.

Como hoy día (día de pago) no hay que encontrarse con esas comisiones (Regidores) que van a pagar a los Luwaranis, ellos dicen que están yendo a pagar a las *yanqha kusasas* (entidades que no permiten la buena crianza) y ellos dicen que la granizada y la helada son *lunthatas* (ladrones), el pago que se hace es para que no vengan a robar. Si nos encontramos con esas comisiones nos pueden castigar a nosotros porque la gente que se cruza en el camino con esas comisiones son consideradas como granizo o helada y nos dicen: -*Tú granizo, tú ladrón, qué diciendo, qué pensando, estás caminando por aquí, tú eres ladrón*; así diciendo nos castigaría con su chicote o con su vara, a ellos no le importa quién sea, después de habernos castigado nos haría emborrachar total, por eso el castigado debe de suplicarse a la comisión, diciendo: -*Yo me voy a ir, no me castigues*. Los abuelos de antes a estas *yanqhas* le decían y le conocían como: los hijos de la vieja Santa Eliza, el hijo menor es más loco, viene gritando. Cuando nos encuentra esa co-

misión de Regidores, nosotros (la gente particular) hay que decir; - *Soy hijo de esa viejita, me voy a ir, nunca más voy a volver, nunca más voy a pedirte*", así hay que decir.

Del turno del Mallku Marani, yo no podría decir, cuál de los Luwaranis será para este año (1995), su Kiya del Marani sabe, él como habrá sacado la suerte, él sortea. Hay bastantes Luwaranis, dentro de ellos hay uno que se hace *Mallku Marani*, a veces está en la parte alta y otras veces está en el lago, cada año siempre toman cargo los Luwaranis como; *Mallku Marani*, también hay *T'alla Marani lugar* y *Cawilto Marani lugar*."

El 20 de Enero de 1995 (día de San Sebastián) fui a visitar al Marani del Ayllu Kupisaya, él me contaba de la siguiente manera:

Julián Fernandez Yujra "MARANI"

"Este año, es mi año, recién estamos empezando a hacer las t'inkhas grandes."

Agregó uno de los Regidores:

"Hoy día estamos en la t'inkha comunal, nosotros los Regidores somos hijos del Marani, así mismo hijos de los Mallku Maranis, por eso nos ponemos a servir con toda fe y voluntad."

Continuó el Marani:

"Yo quisiera, no pasar con trago ésta noche de San Sebastián, porque es noche de velar la chacra, si me emborracho me puedo dormir, eso no puede estar bien, esta noche es de mucha preocupación, nos sentimos entristecidos por las *qepas* (chacras), los Luwaranis tienen poder por eso se les hace sus t'inkhas. Para que no afecte las *yanqhas* (entidades negativas) hay que estar *kawiltiando* (armonizando), los Luwaranis nos darán nuestras *qepas* por estar armonizados, de esas *qepas* nosotros vivimos, los Luwaranis son nuestros mayores y nos dan sus bendiciones a nosotros como a sus *realos* (habitantes).

Yo como Marani me hago cargo del cuidado de las chacras, como del *Ispallawalla*, *Choqopa*, *Much'o*, *Lampaya*, *Mestiza* y de todas las *paillas* (bendiciones) que criamos en este lugar. Todas las chacras, ya sean *Ispallas*, *phurejas*, *mestizas*, *lampayas* son hijas del Marani.

En el año 1995 las autoridades de la chacra del Ayllu Kupisaya, estaban conformadas de la siguiente manera:

- Marani** : Julián Fernández Yujra
Mit'ani : Justina Coaquira Limachi

Regidores o Arariyas

Ispallawala (papa)	: Francisco Sucaticona P.
Phureja (papa precoz)	: Miguel Larico Larico
Much'o (cebada)	: Nicolas Cerezo Hanco
Karachile (grano)	: David Ticona Viamonte
Lampaya (Oca)	: Sebastián Fernández Tito
Mestiza (Izaño)	: Juaquin Vilca Sucaticona
Mama Juliana (Illacu)	: Pedro Larico Ticona
Kinua (Quinua)	: Juan Quispe Quispe
Choqopa (haba)	: Adolfo Larico Pomari
Nolberto (alverja)	: Justino Sucaticona V.
Apharo (Silvestres)	: Aurelio Pilco Mamani
Kinta mama (Café)	: Eloy Pilco Larico
Pastía (pastos)	: Julián Viamonte Quispe
Chokimia (totora)	: -.-
Tierra (Pachamama)	: Basilio Fernández Larico
Aqososoya (Cañihua)	: -.-

Don Feliciano Mamani Poma, morador del Ayllu Kupisaya, testimonia lo siguiente:

"Primero, acá el Teniente Gobernador hace la *t'inkha*, conjuntamente con sus comisarios, en este año han empezado la noche del día miércoles 4 de enero, participan todos los mayores, *pasmados*, así mismo los comisarios, ésta *t'inkha* es para iniciar el cargo, para eso él tiene su *Kiya*, en el ritual hacen pasar las tres *t'inkhas*; esa noche el primero que va a ir al *Mallku Yanarico* es el primer Comisario, luego le siguen los demás Comisarios, al llegar ellos se sientan juntos, *pijchan* su coquita y fuman cigarrillos para calentar el ambiente, luego de eso empiezan a hacer *pasar* (entregar) la mesa en una *qhecha*, después del pago más o menos a las tres de la mañana la comisión vuelve al despacho de la autoridad, luego conjuntamente con los demás que están en la casa empiezan a *kawiltiyar* (invocar para armonizar). En la mañana más o menos a las 8 horas empiezan a visitar por costumbre a las diferentes *qhechas* de la parcialidad, el *Kawilto Marani* o Teniente Gobernador tiene su camino, su

propio modo, ellos cuando van a visitar a los santuarios rituales siempre caminan por el lado derecho, este año dicha autoridad de Mililaya es de *Ch'illiw laya*.

Cuando visitan a las qhechas primero va el Teniente y sus auxiliares, luego le sigue el Kiya. En enero de 1995 primero visitaron el lugar denominado *Cruz pata*, de ahí dicha autoridad comunica en voz alta a sus habitantes, diciendo: *-Realos de Kupisaya vengan vengan*, cuando llegan los *realos* (los habitantes) empiezan a pasar las tres *l'inkhas* y le dan su *paraviña* (felicitación para el bien de la autoridad) y luego vienen al lugar denominado *Umajalsu*, ahí se le pone una *chillpanta* (una ofrenda ritual de fuerza), de ahí se viene al lugar de *Yunkasani*, luego de eso se viene y se descansa. Por la parte alta de la casa de Rolando Pomari, ahí se pasa una *l'inkha* también, de ahí vuelven a la casa del mismo Teniente, el Teniente de Mililaya visita a las cinco qhechas.

Los Luwaranis son varios, el Marani va a pagar a las doce *qhechas* y como este año los Regidores son 16, han aumentado, pero en las doce qhechas hay que hacer pasar la mesa para la granizada. Los Luwaranis o Achachilas, son: *Panani, Larik'ata, Punku punkuni, Mulani, Lajo apacheta, Phina phinani, Atía, Yunkasani, Siyani* y otros. Allí se hace pago para el granizo, como también de los bebés que han muerto sin ser bautizados y de los abortos, en nuestra comunidad es costumbre hacer pagar de aquellos niños que han muerto sin nombre y a eso nosotros lo llamamos *kumpiaña* y ellos (los que se han desarmonizado) van donde el Marani y allí cumplen.

Hasta el momento ya pasaron dos *l'inkhas*, en caso del Marani, su primera *l'inkha* es *ma qallta* (un inicio), la segunda *l'inkha* es para San Sebastian, la tercera que va a venir en Candelaria (2 de Febrero), para hacer la *ch'uwa* en Candelaria el Marani conjuntamente con sus Regidores empiezan. Este año iniciaron con la *ch'uwa* del lugar *Llamaani* y han terminado en *Atiama* que está en el sector de Cucuraya, para hacer la *ch'uwa* llevan la bandera, van tocando la *thuna* (especie de flauta), llevan sus *ch'uwas*, al llegar a la chacra hacen la *ch'uwa*, luego sacan los nuevos frutos que ha producido una mata. Esos frutos que recogen, es para comer en la mañana del día de la Mamita Candelaria, para esto antes había el *wiphalito* y ahora ha desaparecido. El *wiphalito* era integrado por solteros y solteras; las jóvenes vestían con llijllas de color negro, sus sombreros adornados con flores y con polleras de color verde y los varones con sus *Kapachus*, ellos llegaban donde el Marani, la música de los

wiphalitos era de pinkillo y caja, las personas de mayor edad también van a acompañar al wiphalito y ellos cuando visitan al Marani son muy bien recibidos. Para éste año ¿habrá o no habrá?, no sé si va a haber o no el wiphalito, hace dos años de este lugar, Mililaya, ha desaparecido el wiphalito. Cuando viene a visitar el wiphalito al Marani es recibido con t'inkha, las jóvenes del wiphalito tienen la vestimenta parecida a la de Mil'ani (esposa del Marani).

Aparte el Teniente de Cucuraya también hace la vuelta por los lugares que es de costumbre, el Teniente de Cucuraya no puede pasar la parte alta del *Wila wit'o* (lugar límite entre las dos parcialidades), los de Cucuraya también están llegando al Yunkasani, como también donde está la Iglesia de la Inmaculada Concepción, pero eso si ya no llega a Cruz pata, ellos dan vuelta solamente a la parcialidad de Cucuraya, empieza de Wila moqo, Táka, Atiama, Yunkasani, por esos lugares da vuelta el Teniente Gobernador de Cucuraya.

El Marani cuando hace la primera t'inkha, tiene igual camino que el Teniente, pero eso si da vuelta a las dos parcialidades (Mililaya y Cucuraya) y como éste año el Marani es de Cucuraya, él empieza del otro lado hasta Mililaya pasando por los lugares donde se hace las t'inkhas del suyo de las dos parcialidades."

Don Mariano Asunción Viamonte, morador de la parcialidad de Amsta Huatasani:

"Aquí en las parcialidad de Tilali hay bastantes qhechas, las cuales son, como: *Putisani, Altarani, Chinkuni, Qoajje*, en este último, hay *Gloria kawilto* y *Uywiri kawilto*, en la parte alta de Jjojoni hay qhochollas (wacullas), en Putisani también hay wacullas, ahí saben llenar al tollqa, aquí arriba hay un lugar que se llama Santa Wila Cruz Tata (está en Tilali), en ese lugar yo pasé alferado, hice bailar *choqelas* (danza del chaco de la vicuña), este Achachila tiene chacra, tiene plata, tiene papas".

Don Pedro Vilca Vilca y esposa, moradores de la parcialidad de Aynacha Huatasani, ayllu Huatasani del distrito de Tilali, nos cuenta sobre la fiesta del 2 de febrero en esa parcialidad.

"En antevíspera y vispera de la fiesta de la Mamita Candelaria (2 de febrero) nosotros por costumbre tenemos que ir a las chacras de papa, habas, cebada, oca e izaño, en estos días todos acostumbramos hacer el sahumero *q'apichaña* con incienso a todas las cha-

cras que tenemos, también nos llevamos coquita, llamp'u, flores de clavel, vino y chicha de cebada, las mujeres son las encargadas de sacar los primeros frutos y a cambio de los nuevos frutos se deja a la chacra llamp'u, coca y vino para la Pachamama, siempre invocando a todas las deidades, a los Mallkus Maranis y a los Luwaranis, yo a mi esposa siempre le digo; antes de sacar los nuevos frutos, siempre hay que pedirse disculpas de la chacra, diciendo: *-Nosotros te botamos, no te respetamos, no te criamos bien y otros seguramente te pisoteamos, de todo lo que te hacemos nos vas a disculpar papitas, oquitas,* después de pedirnos las disculpas sacamos los frutos y los recogemos en una inkuña y luego recién floreamos las matas grandes y después ponemos la bandera en medio de la chacra, cuando la chacra no ha alcanzado su madurez o no tienen frutos a estas plantas le decimos: *-aún tus frutos son bebés todavía,* de esas plantas bajamos sus hojitas nomás, las cuales también recogemos en la *inkuña* tejido de lana de llama, el cual se llama *kuman q'epi*, el día de la víspera de la fiesta de las Ispallas, mi esposa había sacado papitas, habas, izaño, oca, cebada y frutos nuevos, estos frutos nos hemos cocinado el día de la Mamita Candelaria, aquí en la parcialidad algunos acostumbramos cocinarlos al medio día, pero a mi esposa le gusta cocinarse en la mañana, mientras ella va cocinando yo voy haciendo la ch'uwa con los dos cuyes (macho y hembra) a la Pachamama y las deidades de las chacras, así tiene que ser reciprocado, porque ellas nos dan estos alimentos y todo el año vamos a estar sin hambre, si no habría chacra no habría vida. Luego de la ch'uwa, los cuyes nos cocinamos con estos nuevos frutos, los huesitos y los pelos del cuy, más las hojas de las plantas que se han recogido en el día de la víspera le devolvemos (enterramos) a la Pachamama, los cuales no se debe dar al perro, ni siquiera se debe botar, porque la Pachamama puede renegar y no nos daría su bendición.

El Teniente Gobernador de la parcialidad el día (2 de febrero) es denominado como *Marani*, desde los días de antivíspera él se alista para festejar a las Ispallas. Ese día después del almuerzo, el Kiya del Marani consulta a la coca, diciendo: *-Quién puede ser aceptado fácilmente por las Ispallas-*, ella puede escoger a cualquier poblador de ésta parcialidad que asiste en ésta fiesta ritual; puede ser una niña, joven o adulto, en algunos años sabe aceptar al mismo Marani o al mismo Kiya, entonces la persona escogida tiene que llevar el pago, para cargar la kumana. Debe estar vestida con ropa del Marani y en el sombrero llevar flores de clavel rojo, él carga el

atado de pago y se va al lugar de costumbre acompañado con los músicos que locan el verso de las Ispallas. Al lugar de pago primero van los jóvenes luego los adultos, la Kumana es llevada cantando y bailando, todos los que acompañamos hacemos llamar a las Ispallawallas (deidad de los tubérculos) de todos los lugares, cantando así:

Ispallawalla, ispallawalla
taykaja jaijutjetay jaijutjetay
Katullatsay, choqellatsay
ispallawalla jaijutjetay
tunka payan pinturampi
tunka payan kalizampi
jawsayatay, jaijutjetay jaijutjetay
wipha wiphay mamita Candelaria.

En estos rituales es normal consumir chicha y alcohol, porque la chicha es el favorito de las Ispallawallas y el alcohol de los Luwaranis. Así avanzamos bailando hasta llegar al lugar donde se va a entregar los k'inthus, al llegar al lugar de inmediato tenemos que entregar (quemar la ofrenda), los danzarines del wiphalito siguen haciendo la *kumana*, ellos bailan siempre desplazándose a la derecha, siempre dando vueltas a la qhecha, el pago es como el fiambre de las deidades de los diferentes cultivos, además como agradecimiento le entregamos un par de cuyes (macho y hembra), las cuales tienen que estar vivos, las mismas deidades reciben a los dos animalitos, esta costumbre de ofrendar es de tiempos de *kuwari*, ellos habían sabido pagar un par de criaturas; un varoncito y una mujercita así habían sabido entregar a las Ispallas, después dicen que ya no había los niños para ofrendar, nadie quería sacrificar a sus menores hijos, ni conseguir ya no se podía, entonces el *ch'amakani* había consultado a las Ispallas para ofrendar un par de cuyes, entonces ellas habían aceptado.

El día del pago no solamente se ha preparado el pago para las Ispallas, sino que también se ha preparado el pago para los Luwaranis, en estos pagos se tienen que ofrendar por igual para ambos, cuando está encendiendo la qhecha para las Ispallas, la qhecha de los Luwaranis también tiene que estar recibiendo su pago, es simultáneo, ninguno de los pagos se tiene que atrasar ni adelantarse, en algunos años sabe adelantarse uno de ellos, cuando el pago de las Ispallas es primero eso tiene su seña para un año de

chaku (no habrá producción); y cuando recibe primero el Luwarani eso es para que se presenten enfermedades, plagas, granizadas y heladas, en esos años se mueren bastantes habitantes.

Los Auxiliares que acompañan a los Tenientes Gobernadores, en esta fecha cada uno tienen sus cargos, en nuestro caso de la parcialidad de Aynacha Huatasani; el primer auxiliar es la Ispallawalla y el segundo es la Lampaya, ellos cada uno con su pareja hacen su *ch'uwa* a las qhechas que les pertenecen. En el ritual o cuando estamos en la qhecha de pago, el auxiliar Ispalla dice a los habitantes: *-pidan invocaciones para mí*, de igual manera el auxiliar de otros cultivos.

8.2. Espirit tata (Fiesta de los productos fasciados).

En la Parcialidad de Japisse-Conima en las fiestas del Espíritu, también se hace la *ch'uwa* a los frutos de las diferentes chacras; principalmente a las *mamatas* (tubérculos fasciados) de papa, oca y otros. Don Basilio Pacompia Chambi, nos cuenta de la siguiente manera:

"Antes, mi abuelita hacía la *ch'uwa* a los productos de las cosechas guardadas en phinas con sangre de cuy. En el día del Espirit tata muy temprano agarraba al cuy macho y lo llevaba donde estaban depositadas los frutos de las chacras de papa, oca y sobre la phina de papa cortaba y con la sangre caliente del cuy le hacía la *ch'alla* en toda la vuelta de todas las phinas de tubérculos, ésta actitud era para motivar a que las semillas de los tubérculos se animaran y se estimularan para multiplicar más rápido igual que los cuyes."

Doña Juana Apaza Apaza, moradora de la localidad de Conima, nos dice:

"Siempre hay *mamatas* (tubérculos fasciados), algunos años hay bastante, según la costumbre se dice que en los siguientes años venideros se van a ir las ocas, cuando no hay *mamatas* de ocas está bien nomás. Las *mamatas* tienen diferentes formas, algunas se parecen a la mano, a un bebe, son alados, etc., mi abuelita me ha enseñado y sabía decirme: *-para que estas ocas no se vayan, hay que amarrar con una pita a las mamatas y yo por eso hago cuando encuentro ocas fasciadas, tengo que hacer chinoqa con wiskha (amarrar con una soga de lana de llama que sirve para asegurar la carga de las llamas), hay que hacer la chinoqa diciendo: -A donde estás pensando irte mi bebé?* a estas *mamatas* se les hace

una *ch'uwa* en la casa, con vino y chicha de quinua, diciendo: *-Esta es tu casa, tu familia, ¿a dónde estás pensando irte?*, así le atamos en la *kumana* (atado sagrado de los productos).

Ahora esta forma original de la *ch'uwa* no se practica, pero la gente sigue haciendo la *ch'uwa* en la *fiesta del Espíritu* a los frutos de los cultivos. En la víspera la gente que tiene fe al "Espirit tata" van a la pequeña capilla de *Belén pata* que está en el sector Sanampani - Japisse, en esa capilla prenden su velita para cada uno de sus integrantes de la familia, de igual manera para sus chacras y ganados.

Al día siguiente más o menos a las 10 de la mañana se reúnen en la misma capilla y luego llega el animador cristiano, él primeramente da la bienvenida a todos los presentes, luego prepara el agua bendita, enseguida comienza la ceremonia religiosa tal como es normada por la religión católica, pero al finalizar la ceremonia religiosa, el mismo animador hace una oración a los Luwaranis o Achachilas, a los Mallku Maranis, a la Pachamama y a todas las deidades de la colectividad natural agradeciendo por la bendición y participación de sus bondades que ha dado a la población, después de las oraciones todos los asistentes extienden sus *kumanas* (amarres de frutos en una inkuña) en el suelo contenidos de los mejores frutos *mamatas* (tubérculos fasciados) y arrodillándose levantan en sus brazos los mejores frutos, quienes con un suspiro profundo piden disculpas a los frutos de las chacras, diciendo:

De ti Ispallawalla, Mestiza mama, Jupha mama y de todos los cultivos; nos abusamos de tí, nos burlamos, te criticamos, te echamos afuera y tú nos comprendes, no nos dices nada, será porque te falta tu boca, será porque no hablas, no lloras. De todos estos hechos perdónanos, discúlpanos porque nosotros somos unos ignorantes que no comprendemos de lo que tú eres. Así mismo Mallku Maranis, Pasmado Maranis, Pachamama Santa Tierra, Inkapaallita Marani, ustedes dénnos sus bendiciones para que nuestras despensas estén llenas y que todos los habitantes del lugar vivamos felices y sanos.

B. PLATERIA

1. Preparación del terreno

Antes de remover las *qhanunas* (parcela cosechada del cultivo de papa), lo primero que hacen los agricultores de la localidad de Platería es hacer una pequeña *chill'ta* (pedido de permiso) a la Pachamama, sirviéndole primeramente a ella, luego a los *Achachilas*. La forma de hacer la *chill'ta* consiste en sacar un terrón del suelo con *uysu* (chaquitacla) y luego depositar las hojas de coca, cigarrillos debajo del terrón y enterrarlo. Esta actividad inicial es conocida como *chillpant'aña* (es como saludar, para dar fuerza y hacerle *pijchar coca* a la Pachamama).

Las parcelas que se preparan para sembrar las ocas, izaños y ollucos son llamadas *qhanunas*, estas son volteadas y removidas con yunta, a esta forma de preparar los aymparas de Platería la conocen como *Willi'aña* (removido del suelo con yunta). Las parcelas de menor extensión e inaccesibles para la yunta son preparadas con *uysu* (chaquitacla), esta labor la efectúan en el mes de agosto, cuando ya se presentan las primeras lluvias. Sobre el particular tenemos el testimonio de doña María Chambilla de 87 años de edad, natural de la península de Chucuito, Comunidad de Perca-Platería:

"Antes en parcelas pequeñas nomás sembrábamos la oca, olluco y sabía producir bastante, a ellas las conocemos como las "engreídas" porque son delicadas y siempre se siembra en *qhanunas* de papa, no se siembra en *purumas* (tierras vírgenes), ni tampoco en otros *qallpares* de cebada y de quinua. Nosotros a las pequeñas parcelas ubicadas en las laderas de los cerros las removemos con *uysu* y si son grandes las preparamos con yunta, depende del tamaño de las parcelas, pero siempre antes de remover con *uysu* o con *yunta* se hace la *chill'ta* y su pago a la Pachamama, invocándole diciendo: -Santa tierra, Pachamama, 'Tierra Virgina' críanos, danos tu bendición para que nosotros tus hijos vivamos en esta comunidad...".

2. Sataña (Siembra)

En las parcelas que son accesible para la yunta, los surcos son contruidos con la yunta, orientándola a la menor pendiente de la parcela, el distanciamiento entre surcos es más o menos de dos pies (60 a 70 cm.).

En las laderas de la localidad de Platería la siembra es en el mes de setiembre, en los días de víspera de la Mamita Natividad, fiesta patronal del pueblo (8 de setiembre). Para iniciar la siembra lo primero que hacen los agricultores de esta localidad es conversar directamente con las semillas, ésta forma de conversación es conocida como *piut'aña* y preguntan a las semillas diciendo: *-A ver, mistiz mama ¿van a producir o no?*.

La *piut'aña* es efectuada de la siguiente manera: al llegar a la parcela preparada, los que van a sembrar las vacían del costal y amontonan las semillas de oca en una parte del suelo y alrededor del montón se sientan y dicen: *-a ver, piut'añani* (conversemos con la semilla) *-¿va a producir o no las mestizas?* y cada uno de los que están ahí bajan un poquito de semilla y proceden a la *piut'a* que consiste en devolver al montón grande de par en par las semillitas, si al final le sobran tres tubérculos eso significa que la oca está dispuesta a producir y si sobran dos, significa que la oca no va a producir y dicen: *-seguramente ya se sabe el por qué no va a producir*, de esa manera las semillas les está anticipando si van a producir o no, seguramente ya saben del tiempo que va a ser favorable o desfavorable para ellas, al respecto tenemos el testimonio de don Sabastían Cutipa Flores, morador de la localidad de Platería, él nos cuenta de la siguiente manera:

"Para sembrar la chacra siempre hay que hacer la *piut'a* diciendo: *-Santa tierra Pachamama, qori qepa, qolqe qepa (trama de oro y de plata) avísame si vas a producir o no*. Diciendo eso se baja las semillas del montón y de par en par se las devuelve, cuando sobran tres semillas para nosotros es una suerte y decimos: *-Ayyy... qué bonita, estas semillas van estar produciendo*, luego hay que calentarnos la palma de la mano con nuestro aliento y se levanta, se besa diciendo: *-Qué lindo nuestra madre, la Pachamama nos va a seguir bendiciendo*. Después de la conversación a las semillas yo hago la *ch'alla* con agua de *qarachi* (un pescado del lago Titicaca), diciendo: *-ustedes mis engreídas van a producir bastante como este pescado que produce bastante*, luego de ésta pequeña actividad, las señoras empiezan a cargar con cariño las semillas de las engreídas (oca, izaño y olluco) en forma mezclada las tres especies, claro en menor cantidad el olluco e izaño.

Mientras tanto yo y mis hijos alistamos la junta luego surqueo el primer surco y cuando el surco está húmedo digo: *-la Pachamama está en su punto, hoy había sido su día de siembra*, así siempre me he soñado y con mi coquita le hago la *chill'a* al surco. Después me

encargo de surquear, mientras mi esposa va depositando las semillas en el surco, el distanciamiento entre mata y mata ella ya lo sabe, la oca así nomás sembramos, no utilizamos abono, cuando ya he terminado de surquear ya vuelvo a tapar los surcos sembrados con la misma yunta, porque no hay que hacer secar los surcos, cuando está húmedo rápido emergen las ocas, es mejor sembrar en horas de la mañana porque a veces de día solea fuerte y eso no es bueno.

Quando se acaba la semilla hasta los brotes sembramos, de eso sale nomás las plantas, pero siempre es preferible que no se acabe la semilla, después de sembrar le tapamos bonito los surcos."

Figura 5. Conversación con la semilla "Piut'a"



En las partes donde no llega la yunta, siembran con la chaquitacla, a esa forma de siembra la denominan *q'ajamp sataña*, la cual consiste en lo siguiente: los varones con el *mysu* remueven el suelo como si estuviera sacando un pequeño hoyito y la tierra que es removida es sostenida por un instante con la misma reja y la señora que tiene la semilla deposita uno o dos tubérculos de semilla por debajo de la reja del *mysu*, luego es soltada la tierra, y así sucesivamente hasta terminar la siembra. En el momento de la siembra no abonan con guano de corral. Sobre el particular, los agricultores de Platería coinciden en manifestar:

"Cuando se pone guano de corral (de ovino y vacuno) en la siembra, comienza a agarrar el *qello machi* o *roya* (*Puccinia oxalis*), también producen tubérculos menudos y afectados por el *Ch'iyar machi* o Carbón negro de la oca (*Urocysteis* sp.) por eso no es necesario poner estiércol más bien utilizamos la ceniza para desinfectar las semillas partidas con el cuchillo."

La parcela donde se siembra si es húmeda, es muy buena y dicen los agricultores que *-la Pachamama está en su punto, esta en su hora, es su día para recibir las semillas y va a criar con toda voluntad*. Con respecto a por qué no ponen guano de corral en la siembra de oca, doña María Chambilla, de la comunidad campesina de Perca, sector Jayu Yapu, manifiesta:

"Nosotros solamente ponemos guano a la chacra de papa, ella no se lo ha comido todo, lo que sobra es suficiente para la oca, las ocas no quieren guano fresco."

Sobre la siembra asociada de las engreidas, don Andrés Chambi de la localidad de Platería, manifiesta:

"La Oca, Olluco e Izaño se siembran asociadamente en una parcela, porque a veces la oca u olluco produce y a veces no produce, también se siembra intercalado entre los surcos; un surco de oca, otro de izaño y olluco. Algunas personas también siembran por partes: en las partes altas de la parcela siembran el olluco, en el medio oca y en la parte baja izaño, en aymara a esta forma de siembra le decimos *p'ilu-p'itu sataña* (sembrar de parte en parte). La siembra de las engreidas siempre se realiza en el mes de setiembre, para la fiesta de la Mamita Natividad (8 de setiembre) ya debe de estar sembrado, la siembra es antes de la siembra de papa."

3. *Pichaña. (Limpieza de surcos con yunta)*

Cuando las parcelas han sido sembradas con yunta, nuevamente son limpiados y arreglados los surcos con la yunta también, ésta labor la realizan cuando las ocas ya han emergido en su totalidad, eso es más o menos para después de Todos los Santos (1 ro. de noviembre). Esta labor es con la finalidad de hacer la escarda a la chacra de las engreídas.

4. *Thumt'aña. (Aporque)*

A medida que las plantas de la chacra van creciendo y desarrollándose, el poblador de la localidad de Platería las estima y las trata con mucho cariño, las trata como si fueran sus hijas, el aporque lo hacen cuando las plantitas de las engreídas o mestizas ya tienen la altura de una cuarta. La labor consiste en remover las tierras que están en el canal del surco y es trasladado a la base de las plantas de ambos lados del surco. Doña Josefa Titalo de la localidad de Platería, nos manifiesta lo siguiente:

"Cuando damos tierra a las engreídas o mestizas, es como si estuviéramos dando pañales a nuestras hijas, cuando no le damos tierra, a ellas les falta para criar, abrigar y hacer crecer a sus bebés" (tubérculos).

Don Ricardo Paquera Flores, morador de la localidad de Platería nos manifiesta:

"A la chacra de las mestizas después de dos o tres semanas del *pilchado*, ya se le hace el primer aporque, cuando están bien atendidas, las ocas rápido desarrollan como también rápido empiezan a tuberizar, para el 15 de enero ya tienen sus pequeños frutos (tubérculos), aporcamos dos veces, eso depende del desarrollo de las plantas; el primer aporque lo hacemos a fines del mes de enero, es cuando inicia la floración."

5. *Qoraña. (Deshierbo)*

Antes y después del aporque, a veces suelen seguir creciendo las hierbas, como amor seco, aguja aguja, nabo silvestre y otros; por eso es necesario hacer el *qoreo*, que consiste en sacar las *qoras* (hierbas acompañantes) del campo de cultivo, ellos utilizan las *qoras* para complementar la alimentación de sus ganados, algunos pobladores las utilizan para engordar animales para la venta.

6. Llamayo. (Cosecha)

La cosecha de las engreídas empieza a mediados del mes de abril hasta fines del mes de mayo, también escarban cuando las hojas de las ocas empiezan a amarillear y a secarse, los agricultores de esta localidad saben cuando escarbar porque los gusanos pueden dañar los tubérculos y también dicen que puede agarrarles el *q'ello machi*, eso ocurre cuando el suelo está muy húmedo o cuando continúan las lluvias. La cosecha consiste en escarbar los surcos con las raucanas y recoger los tubérculos de oca, izaño y olluco. En el momento de sacar la primera mata de oca, el que escarba primeramente toma aire y con su aliento calienta sus manos y sobándose las palmas dice: *-Te agradezco Pachamama santa tierra, tú nos crías con tus frutos y ahora ya lo tenemos en nuestras manos, los frutos que produces son nuestras qepas (trama) y con eso somos gente, sin eso no existiríamos;* y al referirse a la mata dice: *-ocas, izaños y ollucos produzcan bastante, para que yo me canse en recoger tus frutos, achu, achu, achu.*

Durante el escarbo hacen lo imposible para no partir con raucana los tubérculos, porque ellos comprenden el dolor que pueden sufrir los frutos (tubérculos), también dicen: *-no hay que partirlas, por eso la mano nos duele.* Las chacras que son sembradas asociadamente con oca, olluco e izaño, en la mayoría de los casos se cosechan por separado, porque las matas de izaños y olluco que hay en la chacra son pocas y en el mercado las conocen como papalizas, estos frutos son destinados directamente para el consumo, se utilizan para la sopa y fiambre. De los izaños hacen la *thayacha* (izaño sancochado y congelado con la helada), guardando para semilla lo necesario. En la época de cosecha las *bocas* de los *costales* (envase para ensacar la producción) son manejados y amarrados con pitas, porque dicen; que los ánimos o espíritus de los frutos de las diferentes chacras se salen del costal y se pueden ir a otro lugar, de igual manera cuando guardan los costales vacíos la boca de estos está amarrada.

7. Jathachaña. (Escogimiento de tubérculos)

Después de la cosecha los productos son trasladados a la casa y cuando llega la época de escogimiento (selección), primeramente son escogidas las ocas de mayor tamaño que no estén agusanadas las cuales son destinadas para el consumo. Para semilla se escogen ocas de regular tamaño y de buena apariencia (buena cara), libre de gusanos, enfermedades y fundamentalmente sin

separar las diferentes variedades de ocas que se encuentran mezcladas; de ésta manera mantienen la variabilidad fitogenética de las ocas cultivadas en asociación con otros tubérculos con la misma delicadeza (olluco e izaño). Finalmente las ocas que sobran son destinadas para hacer *kaya*, también hay variedades que las destinan exclusivamente para *kaya*, como *Lluch'o apilla*, *Janqo apilla* (variedades de ocas) y las que ya no sirven para la *kaya*, se las dan a los animales.

8. *Imaña. (Almacenamiento)*

Las ocas destinadas para el consumo son almacenadas en un rincón de la casa, sobre una manta o paja, algunos las depositan en el piso de una habitación y para consumirlas como sancochado las sacan afuera y las extienden, las hacen asolear para que se vuelvan dulces, lo cual es conocido como *K'assuta* o *K'ansuta* (oca soleada) es dulce al ser sancochada.

Las que son para semilla, son almacenadas de la siguiente manera: las ocas son asoleadas de día con la finalidad de que estén secas y si hay algún gusano estos puedan salir del tubérculo por el efecto del calor del sol. El lugar donde lo almacenan, es una esquina de la habitación con luz difusa, en la esquina construyen la *phina* (almacén tradicional). El tamaño depende de la cantidad de oca a almacenar, esa *phina* está construída de adobes, el piso y la pared son forrados con paja, en algunos casos los forran con muña verde (seca), el almacenamiento en la *phina* la efectúan por la madrugada del día siguiente. Después de haber sido expuesta las ocas al frío durante toda la noche, en el momento del almacenamiento son depositadas en la *phina* con mucho cuidado sin causar ningún daño a los tubérculos y una vez depositada, es cubierta con muña o con *waylla* (paja) hasta la época de la siembra. Durante el tiempo en que está almacenada la semilla no es destapada para nada y si es hurgado, dicen que las ocas empiezan a ser afectadas por el *machi*. Cuando está mal tapado, empiezan a brotar y hasta la época de la siembra los brotes ya son grandes. En la habitación donde almacenan las ocas, se evita depositar alguna clase de sebo y carne, porque dicen que el olor del sebo y de la carne son causantes de que las semillas de oca se malogren.

9. Fiesta de la Crianza de las chacras

1. Lunes de carnaval

En las diferentes comunidades de la localidad de Platería el día lunes de carnaval se hace la *ch'uwa* a las chacras, principalmente a las papas, ocas, habas y otros cultivos. Sobre ésta fiesta de la chacra tenemos el siguiente testimonio de don Fortunato Gómez Ordoñez de la Comunidad Campesina de Ccota - Platería:

"Yo tengo mis parcelas en la comunidad de Perca, en ese lugar para el lunes de carnaval, antes nos organizábamos para hacer la *ch'uwa* a todas las chacras de los habitantes del lugar, los preparativos los empezábamos del día domingo de carnaval, ese día nosotros sabemos ir a la plaza de Acora a comprar: coca, alcohol, flores de qantuta, serpentinas, mixturas, llamp'u, q'oa entre otros recados que son necesarios para hacer la *ch'uwa*. El día lunes de carnaval, en la orilla del lago temprano nos reuníamos para hacer la *ch'uwa* a *Qhochi ch'oqe* (siembra adelantada de papa), en ese lugar sabíamos juntarnos más o menos algo de 19 a 25 personas, a veces sabemos ser más, entre ellos estaban los tocadores de *pinkillos* (instrumento de caña similar a la flauta), las mujeres y todos los que queremos hacer la *ch'uwa* a nuestras chacras, también estaba ahí el *Paqo* (sacerdote andino) o si no es él, está la persona entendida en los rituales y él hacía la *ch'uwa* a las chacras de papa, oca y otros cultivos.

El *Paqo* primeramente sabía extender su incuña de coca y luego preparaba el *aytu* [hojitas de coca preparados con *untu* (sebo) de llama, Q'oa y lana de llama], las hojas de coca estaban ordenadas con la cara a un solo lado y puestas en orden en la incuña, una vez preparadas las hojas de coca, nos llamaba a todos nosotros, para que hagamos nuestro propio *k'intu* de agradecimiento a la Pachamama, a los Achachilas por criar nuestras qepas. El que participaba tenía que levantar tres hojitas de coca, agachándose hacia la Pachamama daba su agradecimiento también a los Achachilas y a todos los que participan en la crianza de la chacra. En ese momento todos pasamos así, luego depositábamos nuestros *k'intus* en una hoja de papel blanco que estaba sobre una bandeja. Después de que hacíamos el *k'intu*, el *Paqo* hacía pasar a la *luminaria* (fuego ritual) que ha preparado en medio de la chacra, de esa manera reciprocábamos con la Pachamama y con los Achachilas que

crian las chacras, y en el momento en que se estaba quemando el *k'intu*, hacia la *ch'uwa* y *Ch'allada* con vino, después que se han entregado los *k'intus* nos frotamos la mano con llamp'u y calentándonos con nuestro aliento de la boca, sacábamos la mejor mata de papa, de oca, a los nuevos frutos le hacíamos la *ch'alla* con vino. En la actualidad pocos seguimos haciendo la *ch'uwa* a nuestras chacras el lunes de carnaval, pero ya lo hacemos familiarmente nomás, a veces cuando nos animamos entre varios también hacemos la *ch'uwa* a la chacra."

2. Espirit tata "Día de los Frutos". (Fiesta de los productos grandes)

Con respecto a esta fiesta nos cuenta don Sebastián Cutipa Flores de Platería, lo siguiente:

"En víspera de la fiesta del Espirit tata, cuando el sol se oculta, rodeamos con *saywas* (hitos) toda la vuelta de la casa, principalmente las *kallchas* (parvas) de cebada, quinua, phinas, corrales de ganado, todo lo que pertenece a la familia, se hace para que no se vayan las chacras donde otras familias.

Cuando ya es de noche, después de la cena se alista con una *prasita* (incensario) en una llijlla grande tejido de lana de llama, todos los frutos más grandes de todos los cultivos, a éstos frutos los llamamos *l'inkhas*, luego los que estamos en la casa para festejar a los cultivos, decimos: *-En ésta hora a todos ustedes los Achachilas del lugar te agradecemos por las bendiciones que nos dan para toda la vida, no te olvides de tus hijos que sufren el hambre y la tristeza.*

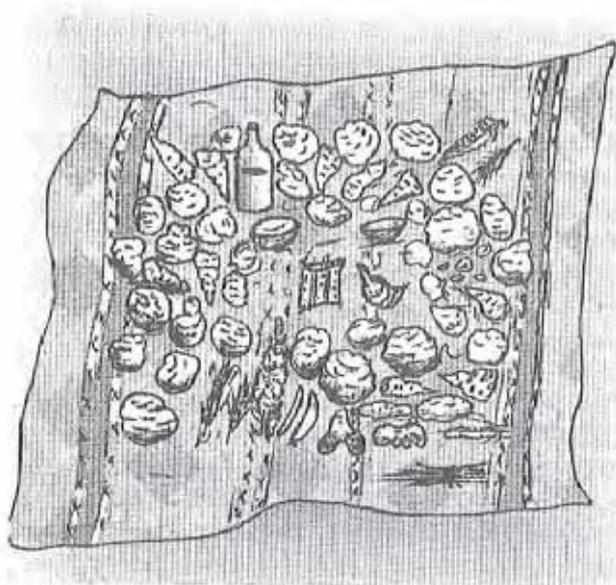
Antes unidos hacíamos la *l'inkha* a los frutos, de casa en casa sabíamos visitarnos, ahora también seguimos visitándonos, esa noche del Espiritu las *l'inkha ch'oques* (papas grandes), las *l'inkha mestizas* (ocas grandes y fasciadas), todos los frutos más grandes de todos los cultivos que se crían en la localidad están puestos en la llijlla y acomodados sobre una mesa con su *ch'uspa* de coca, con su *pichaña* (un manojo de paja amarrada que sirve para barrer) y cuando estamos todos listos empezamos a hacer tomar el vino a las *l'inkhas* y llamamos a los espíritus de los cultivos diciendo: *-Todas las chacras vengan a éste lado, a ésta casa, vengan de todos los lados, de todos los lugares, al año no te acabes ven a este lado!*; se le llama señalando y agitando: *-con la ch'uspa que vengan a ésta casa, repitiendo muchas veces: -ch'oqe mama, mestiz mama, todas las madres vengan a este lado.* Siempre esa noche decimos: *-Asus*

qepaniw, janqo señorana jayp'upawa, (es noche de nuestras tramas), cuando les estamos haciendo tomar vino, armonizamos la llamada con gritos interrumpidos con el mismo fruto, diciendo : *Waaa...Waaa...Waaa...*

Después del llamado a los diferentes frutos de otros lugares nos perdonamos entre nosotros y luego hacemos cargar bien amarrado al burro todos los frutos grandes, el burro es representado por una persona que ha asistido a esta actividad de *ch'uwa* a los frutos, después le seguimos al burro que va cargando todas las *t'inkha* papas, *t'inkha* mestizas a veces el burro no puede cargar a las *t'inkhas*, se cansa, se cae de un lado al otro lado, cada uno de nosotros seguimos diciendo: *...thallmasiñani, thallmasiri sarañani...* (vamos a escarbar, hay que ir a escarbar); y cuando el burro se cae, hace caer a las *t'inkhas* y eso nosotros nos recogemos a la gana gana, luego que ha pasado todo esto decimos: *-Que éste año nuevamente va a haber la chacra, porque el burro se ha cansado cargando las t'inkhas;* después de esa noche de fiesta, descansamos.

Al día siguiente muy temprano nos cocinamos las *t'inkhas* sin lavarlas, así mismo lo metemos a la olla y cuando cuece comemos las papas y ocas grandes con queso, ésta fiesta de *ch'uwa* siempre seguiremos haciendo."

Figura 6. Atado Ritual en "Espíritu"



V. LA VISION AYMARA SOBRE LAS ENFERMEDADES Y PLAGAS EN AMBAS ZONAS

En la crianza de las *engreídas* (oca, olluco e izaño), también tienen problemas fitosanitarios, pero la magnitud de daños es menor que con la papa. En la visión andina los problemas de insectos y enfermedades se originan por:

- El desequilibrio y desarmonización entre los miembros de las comunidades naturales, que participan en la crianza de las chacras, principalmente entre la comunidad humana versus insectos (plagas).
- Por el maltrato que se le da a los agentes que causan daños a los cultivos.
- Por continuar realizando las labores agrícolas en momentos inoportunos sin considerar las influencias cósmicas y telúricas.
- Por entrar a la chacra en momentos inoportunos.

A partir de estas y otras vivencias se originan los problemas de los insectos y enfermedades. En la vivencia campesina; los pobladores de Conima y Platería conocen los efectos de tales ocurrencias, saben los secretos de comprender y tratarlas con actividades correspondientes y oportunas. Para conocer algunas sabidurías, pongo en consideración algunos testimonios de los pobladores de las dos localidades en investigación.

En la localidad de Platería, los criadores de las chacras de oca saben el porque de la presencia de una enfermedad, insecto o plaga, en la chacra de oca, olluco e izaño, según el testimonio de don Timoteo Flores Vilca de Platería manifiesta:

"Cuando la chacra de las *engreídas* está en rocío *sulla* no se debe de entrar, ni tampoco se debe hurgar. Si entramos se presentan las enfermedades del *machi* y estas son de dos clases: *q'ello machi* o *roya* y *ch'iyar machi* o *carbón de la oca*.

Quando hurgamos la *qeya ch'oqe* (planta de papa de la anterior campaña agrícola), estamos haciendo entrar el frío a las matas de las *engreídas*, por eso los tubérculos de las *ocas* tienen bastantes dedos, esto ya no es bueno, por esa razón ya no hay que hurgar las *qeyas* cuando las matas de las plantas de las *ocas* ya está entrando en tuberización."

Sobre el gusano, agrega:

"En la *oca* los gusanos se presentan en el momento de la tuberización, al gusano delgado lo llamamos *apill laq'o* (gusanos de la *oca*), es parecido al gusano de la papa y cuando éstos entran a los tubérculos de las *ocas* ya no se puede hacer nada, lo único que hay que hacer es escarbar."

En la localidad de Conima, cuando los insectos y plagas se presentan en mayor intensidad, se produce a iniciativa de alguna persona de mayor edad, una conversación con los *laq'os* (plagas) para que dejen de afectar a las chacras. Al respecto, don Santos Vilca Vilca, morador de la parcialidad de Aynacha Huatasa-Tilali, nos testimonia lo siguiente:

"También se conversa con los gusanos, ellos tienen su ritual, por eso cuando hay mayor presencia de la plaga, efectuamos su pago y suplicamos a los gusanos *tikuchis* que cortan los tallos de las plantas de papas, a veces también de la *oca* y habas, en la *t'inkha*, diciendo: *-gusanito tú te vas a ir, no vas a sacar a los tallos, para ti hay pastos eso tienes que comer, así lo encargamos, a estos juritu laq'o*, en la *t'inkha* ponemos *llamp'us* y flores y le decimos: *-esa es tu comida*, cuando invitamos comida estamos invitando a todos los *laq'itus* (gusanitos), para que ellos se vayan a las yungas y le decimos: *-en allí vas a pasar vida, vas a tener toda clase de comida, porque aquí la gente ya se están aburriendo de ustedes, algunos te pueden quitar la vida, nosotros tenemos nuestras ipalitas (zorrinos) ellos te pueden comer*. Cuando hay demasiada *ipala* también le encargamos diciendo: *-ipalita, tú no vas a hurgar ni destruir las chacras porque puedes malograr a las mestizas, ellas pueden llorar*, así diciendo le encargamos a estos animalitos de los *Achachilas*, también le suplicamos a los *Mallku Maranis* y hacemos presente los

daños que causan estos animales y le decimos: *-Achachilas están pagados, no sueltas a los chanchitos porque te lo pueden dañar, eso no te gustaría, recógete nomás pues Achachila*, diciendo esas palabras le ponemos el llamp'u en las diferentes tinkhas. Aquí en la parcialidad también le pagamos al Zorro y le decimos: *-tu nos vas a avisar bien sobre la campaña agrícola, cómo va ser el año, tampoco no tienes que comer a nuestras ovejitas porque tú tienes a tus cuyes grandes, eso vas a estar comiendo nadie te va molestar*. A los Achachilas le decimos: *-cuida a tus perros, nosotros derrepente podemos maltratar o matarlo a tus perros, eso no sería bueno, tú te puedes molestar*. Así terminamos haciendo pago a todos los animales que nos acompañan en esta Pacha."

Sobre los *machis*, don Sebastián Cutipa Flores, de Platería, manifiesta:

"El *machi* aparece en la chacra, cuando alguna persona ha pasado por medio de la chacra que estaba en rocío, la otra enfermedad que se presenta es la *mirkha* (manchas de los tubérculos), este se presenta por lo común cuando los ganados entran a la chacra. El *q'ello machi* o *roya* se presenta por entrar a la chacra en rocío y también cuando hacemos pasar la época de la cosecha. El carbón de la oca, aparece cuando la chacra de oca es sembrada con guano de corral, más que todo el guano de la vaca es muy dañino, aparece también cuando se deshierba en rocío. Los rocíos son de dos clases; uno el rocío de la lluvia y el otro rocío seco. No hay que hurgar las matas de las ocas cuando está entrando a tuberizar, cuando manoseamos por eso los tubérculos son menudos; es igual que la gallina clueca que sabe hacer enfriar su nido (mata). Para evitar de los gusanos hay que espolvorear con ceniza de bosta y no de eucalipto."

Sobre el daño del Zorrino, manifiesta:

"El zorrino es llamado *compadre*, pero a veces abusa de las chacras, principalmente de las ocas, destruyen los surcos, ellos buscan su comida que es el gusanito llamado *laqsto*, hay años en que destruye toda la chacra. Yo en una oportunidad, cerca a las fiestas de los carnavales he atrapado y he degollado como si fuera un corderito, porque al final de cuentas, es su chanco de los Achachilas, tiene dos bolsitas de orina; uno es para defenderse y tiene un fuerte olor y el otro es lo normal. La orina que es para su defensa se saca con mucho cuidado y es muy bueno para la TBC, lo mismo su carne. Su cuerito le he cortado en pedacitos y le he amarrado con una pita a las ramas de las plantas de ocas, encargándole a la planta

con una t'inkha, diciendo: -Tú de aquí para adelante vas a proteger-te del zorrino, le dices que se vaya porque vas a correr la suerte de tu compañero. y efectivamente ya nunca más a vuello a abusar de mis ocas."

La otra manera de alejar a los zorrinos es mediante una t'inkha, encargándole a los Achachilas (cerros tutelares) para que cuide o envíe a sus animales a otros lugares.

También algunos pobladores de Platería manifiestan, que cuando el zorrino destruye demasiado la chacra, hay que asperjar la chacra con agua de pescado y también se le rocía a los surcos con escamas de pescado. Los *laqatos* aparecen generalmente en las purumas y después de la primera rotación de cultivos éstos desaparecen.

En la parcialidad de Japisse- Conima, don Feliciano Cañazaca nos cuenta sobre las enfermedades:

"Cuando hacemos pasar la época de cosecha, le agarra a la chacra de oca el *qello machi*. Aquí en Japisse en estos últimos años aparecieron los gusanos de la oca, son parecidos a aguja de coser y le llamamos *yawri laq'o*, en las partes donde los suelos tienen piedra menudas (*aqon laq'as*) no hay estos gusanos ni tampoco en las arcillosas, más hay en las parcelas de bastante materia orgánica, recién quieren aparecer más gusanos. Hay gusanos más que todo en los *qallpares*."

Don Santos Yujra, de la parcialidad de Amsta Huatasani del Distrito de Tilali manifiesta:

"Cuando la chacra está en rocío nunca sé entrar, porque sabe agarrar el *machi*. Yo cuando era joven nunca creía y luego hemos probado a una chacra de oca y efectivamente siempre le agarró el *machi*, los dichos de nuestros abuelos son verdaderos y no están por gusto."

Sobre el gusano agregó:

"Yo conozco los siguientes gusanos: *Jisk'a laq'o* (gusano pequeño), *apill laq'o* (gusano de la oca), *laqato* (gusano blanco *Bolynus sp.*), éstos gusanos son los que se comen las ocas, el año pasado a los

izaños se los ha comido todo, era otra clase de gusano, no ha hecho sobrar nada, son parecidos a escarabajos pequeños de color azul, pero que saltan."

Doña Juana Apaza Vda. de Mamani, moradora de la parcialidad de Amsta Huatasani-Tilali, manifiesta:

"Cuando se hace la chacra en *sulla* (las plantas con rocío), las ocas empiezan a malograrse, empezando con manchas amarillas; a esto nosotros le llamamos *q'ello machi* y otras veces sabe agarrar el *ch'iyar machi* (carbón). las labores agrícolas no hay que hacer los días de cambio de las fases lunares ni en los *asiabus* (aciagos), por eso también suelen enfermarse las plantas. Para que no agarre las enfermedades ni las plagas se utiliza ceniza en el momento de la siembra. Desde el año pasado está apareciendo otras clases de *gusanos*, me parece que se debe al uso de pesticidas y fertilizantes."

VI. CRIANZA ANDINA DE LA VARIABILIDAD FITOGENÉTICA DE LAS "MESTIZAS O ENGREIDAS"

Los pobladores de las dos localidades siembran siempre una mezcla de variedades en cada cultivo que crían. En cuanto a la crianza de las variedades de oca tenemos el siguiente testimonio de don Andrés Chambí de la localidad de Platería:

"La oca, olluco e izaño se siembran mezcladas todas las variedades que tiene cada uno, porque dentro de esta chacra siempre hay variedades que producen, por eso nosotros nunca perdemos la cosecha, siempre hay aunque sea un poquito, también hay ocas que no producen cuando las condiciones climáticas son desfavorables."

Don Santos Yujra de la Parcialidad de Amsta Huatasani, manifiesta:

"Yo siempre, siembro mezclado las variedades de oca, hay diferentes variedades, como *qheñi apilla*, *janq'o qheni*, *negro ch'isme*, entre otros. Cuando sembramos así en años de sequía siempre hay algo, más bien el zorrino nomás a veces nos hace fracasar."

Don Feliciano Cañazaca de la parcialidad de Japisse-Conima, manifiesta:

"Cuando escarbamos la chacra de la oca, vemos aparecer otras variedades, el año pasado yo no he sembrado ocas blancas y ahora en cosecha cuando hemos escarbado aparecieron, de igual manera sucede con los *qheñis*".

Los pobladores de las dos localidades tienen muchas variedades mezcladas dentro de sus semilleros y estas son:

PLATERIA

VARIEDADES DE OCAS:

- qheñi de 5 clases:
 - . qheñi qhella mult'i-larama
 - . qheñi
 - . Janq'o qheñi
 - . Jisk'a qheñi
 - . Q'ello qheñi
- Lluch'o apilla o wari parpa
- Jisk'a lluch'o
- Taypi lluch'o
- Negro apilla
- Ch'iyar ch'issme
- Janq'o apilla
- Taypi Janq'o apilla
- Jisk'a Janq'o apilla
- Q'ello apilla

VARIEDADES DE OLLUCO

- Chupika (de color rojo)
- Rosado
- Q'ello pinta pinta
- Janq'o olluco
- Janq'o paula
- l'una chupika (antes había).

VARIEDADES DE IZAÑOS

- Zapall izaño
- Negro izaño
- Ch'iyar nayran izaño
- Q'ello janq'o

CONIMA

- Qhenis:
 - . Jach'a qheni
 - . Janq'o qheñi
- Mulloallqa
- Lampaya
- Chiwaqo
- Ch'issme
- Ch'iyar ch'issme
- Wari ch'ucho
- Q'ello apilla
- Janq'o apilla
- Waka lik'i

- Rosado ch'ejje
- Rosado
- Janq'o q'ello
- Ch'ejje
- Q'ello

- Zapall izaño
- Ch'ejje o pinta pinta
- Janq'o izaño
- Ch'iyar nayran izaño.

La oca, olluco e izaño más familiarizadas con los pobladores son aquellas que no les han abandonado y son las más criadas, los nombres de algunas variedades son distintos y los de otros son similares, como los *qheñis*. En el caso del olluco e izaño son conocidos más por su coloración.

VII. SABIDURIA ANDINA PARA LA CRIANZA DE LAS "ENGREIDAS"

- El día que marca 1° de agosto en el calendario es tomado como una constante en el resto de los meses de chacra del ciclo agrícola (setiembre, octubre, diciembre hasta enero) ese día, dicen que no hay que hacer la chacra, porque es un día *Asiabu*.

- Según lo que manifiestan los pobladores de Platería, el día que se realiza la siembra (digamos por ejemplo que fue jueves), el jueves no se debe hacer la próxima labor agrícola o cualquiera actividad agrícola, de igual manera no se debe trabajar la segunda labor agrícola en el mismo día de la primera labor agrícola, por ejemplo don Ricardo Flores Paquera de la localidad de Platería manifiesta:

"Si se siembra el día martes, no se debe hacer la limpieza de surcos con yunta el día martes, porque ese día es su día de siembra, siempre tiene que cambiar de día la siguiente labor agrícola, si se realiza alguna labor agrícola ese día, las ocas no producen normal; los tubérculos se desarrollan en el cuello del tallo de la planta, a ésta anomalía le conocemos como *wallqari*".

- Nunca se debe entrar a la chacra cuando las plantas están con rocío, por entrar aparecen manchas amarillas o negras, las cuales son conocidos como *q'ello machi* y *ch'iyar machi*. También los tubérculos crecen con muchos dedillos.

- Cuando las "engreídas" están en tuberización, no se debe sacar las matas ni mucho menos hurgar en los nuevos tubérculos, porque dicen que el frío sabe entrar a la mata y por eso los nuevos tubérculos salen menudos, pocos y solamente se desarrollan los estolones, en aymara dicen *-janiw llanqhañati, tunukiw achuri*. Cuando una planta de oca está en tuberización es igual que

la gallina clueca que cuando la molestan abandona su nido, de igual manera cuando hurgan las matas de la oca, ésta deja de hacer crecer a sus nuevos tubérculos.

- En los cambios de las fases lunares no se deben hacer las labores agrícolas, de lo contrario los tubérculos se desarrollan anormalmente, hay la presencia de muchos estolones en el tallo, a eso se le conoce como *wallqari*.
- Cuando están tuberizando no se deben sacar las papas *k'iphas* después de la fiesta de Candelaria, ya que por la parte removida del surco entra el frío y las *engreídas* producen poco y menudo.
- Los tubérculos fasciados de las *engreídas* se desarrollan así, porque dicen que las ocas ya están pensando en irse a otra localidad, pero también algunos pobladores de ambas localidades manifiestan que eso indica que las ocas, ollucos e izaños van a seguir produciendo más en el lugar donde están.
- En el lugar donde se almacena la oca, no se debe tener el sebo de los animales (oveja, vaca y chancho) porque las *engreídas* se enferman con la enfermedad del *qello machi*, el olor hace que se produzca tal enfermedad.
- Cuando se hace *kaya*, las ocas no deben sufrir, rápido deben ser heladas (por lo menos de 3 a 4 días). Sufre cuando son expuestas unas dos semanas y no cae la helada, aparece la nube, etc., entonces ellas sufren, lloran y pueden irse a otra localidad o dejar de producir.
- Se debe tratar con mucho cariño y respeto a las *engreídas*, ellas son como las hijas, muy delicadas en su crianza y cuando son tenidas así se encariñan con la familia.
- Para protegerlas de los malos momentos del tiempo y de las inclemencias de la naturaleza (granizo, sequía y otros fenómenos que afectan a la chacra), los criadores de las chacras constantemente están dialogando con las demás deidades de las comunidades del *Pacha* que intervienen con sus buenas bondades para la crianza de las diferentes chacras en los Andes.

VIII. TRANSFORMACION DE PRODUCTOS

Los pobladores de ambas localidades, tienen sus propias formas de transformar los tubérculos frescos en productos secos, ésta forma natural de transformar de siempre y para siempre son las *kayas*.

A. *UMA KAYA*

En los ayllus de Conima, cuando se efectúa la labor del escogimiento de los productos destinados para consumo, semilla y *kaya*, se toman en cuenta varias consideraciones: las ocas que se separan para *kaya* son medianas, menudas, arrugadas, con manchas, es decir todos los tubérculos sobrantes de la labor del escogimiento.

La *Uma kaya* se procesa después que se efectúa la cosecha de oca (abril y mayo), el procesamiento es de la siguiente manera:

Todos y cada uno de los pobladores que hacen *uma kaya*, tienen sus propias *qochas* (pozos) que están escarbados en los márgenes del río o en los riachuelos que hay en la localidad, las *qochas* de los riachuelos no son profundas más o menos son de 60 a 70 cms de profundidad, el diámetro es de un metro o un poco más, depende de la cantidad de las ocas destinada. El interior de la poza es forrado con abundante paja, a este forrado lo llaman *qoñachaña*. Las pozas del río son igualmente preparadas, el tamaño depende de la cantidad de los tubérculos de oca que tiene cada familia, algunas pozas del río tienen la pared o talud de la poza pircado con piedras para que no se deslicen las arenas y las piedrecillas del río. Después de preparar la *qocha* recién las ocas son depositadas, luego tapadas con paja y las aseguran con piedras para que el agua del río no se lleve las pajas ni las ocas.

Las familias que depositan las ocas en las qochas del riachuelo, también las tapan, algunos después de una semana, eso lo hacen con la finalidad de que las ocas se empiecen a *pasar* (se dilate y se vuelve blandita) más rápido por la entrada de la radiación solar a la poza. Por otro lado, en el riachuelo el caudal es poco, por eso no se lleva allí a las ocas.

La oca permanece en la *qocha* de cuatro a cinco semanas, dependiendo del lugar, ubicación y exposición al sol, pasado este tiempo, los pobladores de Conima hacen la prueba, si las ocas tratadas en el agua muestran poca consistencia al ser presionadas con los dedos y no se descomponen con facilidad, significa que ya están bien y hay que sacarlas de la *Qocha*, si las ocas se descomponen con facilidad eso significa que se han malogrado. La oca es sacada de la *qocha* una tarde cuando en el clima de la localidad se ve la tendencia a caer helada. Antes de sacar la oca, los pobladores extienden waylla o paja en una determinada área, después sacan las ocas de la qocha y las extienden, para el día siguiente la helada las ha congelado y después empiezan a secarse. Algunos las pisan amontonandolas en pequeños montoncitos para exprimir el agua de los tubérculos tratada en agua y luego las extienden a la helada para que se sequen. Cuando ya están secas, las ventean y ensacan en costales. Las *uma kayas* son destinadas y guardadas para cocinar en las fiestas, para las visitas, para hacer las chacras y son para cocinar en cualquier momento, se comen con la sopa o en la merienda.

Los pobladores de Conima manifiestan que la *uma kaya* es más arenosa, se remoja rápido, pero que se puede guardar poco tiempo a lo mucho dos a tres años, después de ese tiempo pierde su sabor característico. Sobre la transformación de oca tenemos los siguientes testimonios:

Don Feliciano Cañazaca de la Parcialidad de Japisse, nos manifiesta de la siguiente manera:

"Para *uma kaya* a la oca (tubérculos) las depositamos en *qochas*, las ocas buenas y sanas son destinadas para el consumo diario y una cierta cantidad para semilla la guardamos en *phinás* tapadas con muña y paja, con las ocas que sobran hacemos *uma kaya*. Si es que haríamos *uma kaya* de las ocas buenas y sanas; ellas dirían: *-yo me voy, a mí así me hacen sufrir*. La *uma kaya* está buena de cuatro a cinco semanas de permanencia en la qocha, a veces se *pasa* de tres semanas. Para *kaya* ponemos ocas de menor tamaño y malogradas, cuando es de poco o mucho tiempo en el agua no es

bueno, hay que saber templar, pero cuando no ha pasado bien, la helada lo arregla, así nomás hacemos secar, algunos también lo pisan para que seque rápido.

La *uma kaya* rápido se remoja, rápido cuece. De olluco más bien no se hace la kaya ni del izaño, esos así fresco nomás consumimos".

Don Santos Yujra de la Parcialidad de Amsta Huatasani, nos manifiesta de la siguiente manera:

"Para hacer la kaya, las ocas las ponemos en el agua cubiertas y protegidas con paja, en Tilali de un mes ya esta bien nomás, la *uma kaya* rápido se remoja y rápido cuece, de olluco e izaño no se hace chuño ni kaya, sólo es para comer, el olluco es *engreída*, sabe renegar, cuando es expuesta a la helada y a la granizada puede irse a otra localidad de igual manera el izaño".

B. JUIPHI KAYA

Esta forma de transformación, la hacen más que todo los pobladores de Platería, para kaya son destinadas las ocas pequeñas, medianas, agarradas con machi y soleadas por una semana para que se vuelvan dulces, a ésta forma de endulzar los aymaras de Platería la conocen como los *k'assuchata* después las llevan al *ch'uñawi* (lugar donde se hace el chuño).

El juiphi kaya se hace en el mes de junio conjuntamente con el chuño. Los habitantes de Platería ya saben la fecha en que va a caer la helada, ellos dicen que cae más fuerte cuando sale el *qoto wara wara* (pléyades) en San Juan (24 de junio), para ésta fecha llevan las ocas al *ch'uñawi*.

Al llegar a ese lugar, primeramente limpian la superficie del suelo, en donde van a ser extendida las ocas para la kaya, algunos pobladores primeramente extienden paja y sobre eso las ocas, por la noche las rocían con agua para que se congelen en una noche. Después de 3 noches de helada las ocas son congeladas en su totalidad; pero este tiempo puede ser menor, siempre dependiendo de la intensidad de la helada. Después hacen pequeños montoncitos y recogiendo sobre un costalillo de plástico las pisan (solamente para exprimir el agua de la oca), después nuevamente son extendidas para que sequen, algunos para que se sequen rápido permanentemente las van volteando de un lado para otro y cuando ya están secas, hacen suaves frotos con la mano para quitar las pequeñas basuras que puedan estar adheridas a la *Kaya*, una vez seca es amon-

tonada para hacer el venteado. Para eso extienden en el suelo mantas o *mantios* (tejido de lana de llama) y las ventean alzando en una inkuña las kayas, con la ayuda del viento poco a poco se van separando las grandes de las pequeñas, de igual manera las basuras van saliendo. Una vez venteado todo, es separado en dos partes, en una parte las kayas grandes y en otra parte las kayas menudas, luego para embolsarlas hacen una t'inkha de la siguiente manera:

"El varón o la persona de mayor edad extiende su inkuña de coca al lado Oeste del montón de kayas venteadas, con la mirada y posición hacia la salida del Sol, a los dos lados de la inkuña de coca están dos tazas conteniendo un poco de vino, cuando ya está preparado los familiares y las personas presentes en el *ch'uñawi* se acercan, ellos se arrodillan y dan gracias a los *Achachilas* (cerros tutelares del lugar) empezando a nombrar por sus nombres a los *Luwaranis* de la localidad, también a todas las *wak'as* (deidad que genera la vida) del lugar y a todos los miembros de la colectividad natural.

En las *wak'as* está incluido el mismo Dios, Jesucristo, las Vírgenes, los Santos, quienes todos juntos han participado en la crianza de las chacras, luego hacen la *ch'uwa* correspondiente con vino a la Pachamama y a la misma kaya diciendo: *-Tú nuestra madre Pachamama, tus frutos nos has dado, que nos aguante por toda la vida y éstas son la bendición de nuestros criadores.* En seguida alzan la kaya en la inkuña, la besan y recién ellos se sirven un poco de licor haciendo la *ch'allasqa* a la kaya, en seguida lo alzan en la inkuña y poco a poco embolsan al costal, pero siempre y constantemente están diciendo: *-Que esta bendición de la Santa tierra Pachamama me dure todo el año y que nunca se termine en mi despensa.* Después que son llenados los costales, inmediatamente son cosidos con una aguja gruesa llamada *yauri* con lana y en seguida son trasladados a la casa. Este día es una fiesta, la esposa y las hijas de la familia que han levantado la kaya, cocinan *kaya phuti* (oca deshidratada cocinada al vapor) con t'impho de pescado y con bastante ají, algunas familias suelen preparar un t'impho de chalona o de carne fresca."

Las kayas grandes son para cocinarlas en las fiestas y para hacer la chacra, las kayas menudas son para el consumo diario. Generalmente la gente del campo hace doble trabajo, por ejemplo: en época de cosecha se levantan a las tres y media de la mañana y se van a segar cebada, regresan a las siete u ocho de la mañana cargando en sus burros lo que habían cegado, mientras tanto la ma-

dre en la casa va preparando una sopa de olluco o de izaño con *kaya phuti*. Después de haber comido nuevamente se regresan a cosechar otras chacras, van a pastar sus ganados o también se van a las faenas comunales. Con referencia a la transformación de oca a kaya, doña María Chambilla de Gómez, de la localidad de Platería nos cuenta de la siguiente manera:

"Nosotros en Platería hacemos *juiphi kaya*, las ocas destinadas y soleadas para kaya las llevamos al *ch'uñawi* para hacerlas pasar con la helada, ahí lo extendemos bonito. Cuando pasa la helada, de canto se lo congela y luego las pisamos juntándolas en pequeños montones, luego extendemos para que se seque por sí solo. Cuando se seca se estrega y después las volteamos, más que todo lo removemos por las tardes, alzamos la kaya con una t'inkha tal conforme como lo decía mis padres, ellos siempre decían: *-primero hay que hacer bendecir con los Achachilas como también con el mismo Dios Santo todopoderoso*, después de la t'inkha se hace la *ch'uwa* a la kaya con vino y hojas de coca y luego la ensacamos en costales alzando de inkuña en inkuña y en seguida es llevado a la casa.

Del olluco e izaño no se hace kaya es para cocinar el caldito y segundos, principalmente de izaño hacemos la *thayacha* (izaño sancochado y helada), la kaya de izaño es muy amarga no se puede comer."

Don Andrés Chambi de la localidad de Platería nos manifiesta:

"De los ollucos antes hacíamos chuño, también tunta, tiene mejor sabor que el chuño de papa y kaya. Pero ahora ya no hacemos, parece que se ha ido y poco nomás produce.

De los izaños no se hace kaya, porque yo alguna vez hice chuño, era muy amargo para comer, cuando pasa el tiempo los mismos tubérculos se vuelven amargos y ya no se pueden comer."

C. CHILA

La otra forma de transformación de oca es la *chila*, que consiste en lo siguiente: escogen cierta cantidad de ocas, las lavan, luego las cortan en rodajas las cuales son secadas. Este producto es cocinado en fiambres y es muy agradable.

Libro impreso por Gráfica Bellido S.R.L.
Los Zafiros 244, Balconcillo. Telefax 470 2773
RUC 26601347. Diciembre de 1998. Lima - Perú

Chuyma Aru
Asociación Chuyma
de Apoyo Rural



ISBN: 9972-646-08-4



PRATEC

Proyecto Andino de
Tecnologías Campesinas

CHUYMA ARU

Asociación Chuyma
de Apoyo Rural

