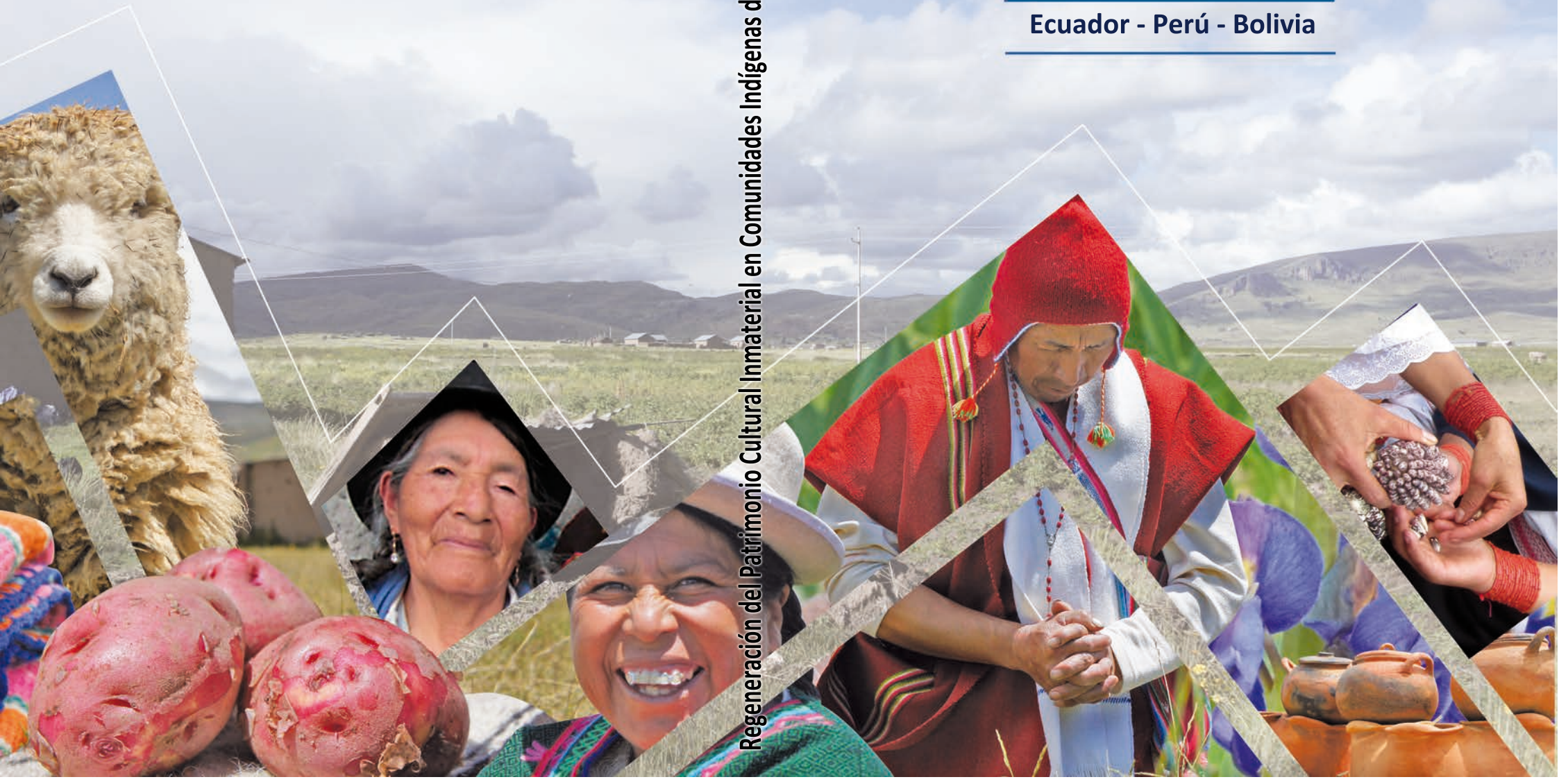




Regeneración del Patrimonio Cultural Inmaterial en Comunidades Indígenas de los Andes Centrales

Regeneración del Patrimonio Cultural Inmaterial en Comunidades Indígenas de los Andes Centrales

Ecuador - Perú - Bolivia



**Regeneración del Patrimonio Cultural Inmaterial en
Comunidades Indígenas de los Andes Centrales**

Ecuador - Perú - Bolivia

© Regeneración del Patrimonio Cultural Inmaterial en Comunidades Indígenas de los Andes Centrales. Ecuador - Perú - Bolivia. En el marco del Proyecto apoyado por Tradiciones para el Mañana y ejecutado por PRATEC desde febrero 2011 a Agosto 2012.

© **PRATEC. Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas - Editor**

Calle Martín Pérez 866, Magdalena del Mar
Teléfono: 51-1 2612825
pratec@pratecnet.org
www.pratecnet.org

Colaboradores: CAIPACHA. Centro de Aprendizaje Intercultural - Bolivia / Yachay Wasi. Núcleo de Afirmación Cultural Andina - Quito, Ecuador / Asociación Suma Yapu, Puno - Perú.

Primera edición: Diciembre 2012

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N°

Impreso en: AMC Editores SAC

Av. Luis Braille 1509, Lima 1. Perú. Teléfonos: 51-1 3367518 / 993458821
aldomorini@yahoo.es amceditores@yahoo.es

Todos los testimonios, entrevistas y datos brindados por los participantes en este programa se han realizado en el marco del Convenio 169 de la OIT sobre Pueblos Indígenas ratificado por el Perú mediante Resolución Legislativa N° 26253, respetando los conocimientos y derechos culturales de las comunidades participantes y de sus miembros.

Toda cita que haga mención a los materiales aquí recogidos debe citar la fuente de la que proviene.

Regeneración del Patrimonio Cultural Inmaterial en Comunidades Indígenas de los Andes Centrales

Ecuador - Perú - Bolivia



PRATEC

Proyecto Andino de
Tecnologías Campesinas



Yachay Wasi

Núcleo de Afirmación Cultural Andina
QUITO - ECUADOR

CAI PACHA 
CENTRO DE APRENDIZAJE INTERCULTURAL

Asociación SUMA YAPU
Puno - PERÚ

Con el apoyo de:



Tradiciones para el Mañana



PICTET

1805

Fondation de bienfaisance
de la banque Pictet

STICHTING HORIZON

Cláusula de salvaguardia sobre saberes y prácticas tradicionales vigentes en las comunidades participantes del programa.

PRATEC con sede en Calle Martín Pérez 866, Magdalena del Mar, Lima, Perú ha producido el presente documento en Lima, a los 20 días del mes de diciembre del 2012, y en el marco de lo dispuesto por:

- a. La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO del 2003, ratificada por el Perú mediante Resolución Legislativa N° 28555 del 20 de junio del 2005.
- b. El artículo 5 del Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo –OIT sobre los Pueblos Indígenas, ratificado por el Perú mediante Resolución Legislativa N° 26253.
- c. El artículo 8 inciso j) del Convenio de Diversidad Biológica –CDB ratificado por el Perú mediante Resolución Legislativa N° 21681.
- d. Los artículos 23 y 24 de la Ley N° 26839 –Ley sobre la Conservación y Aprovechamiento Sostenible de la Diversidad Biológica.

Declara:

1. Que la información colectada y sistematizada sobre saberes asociados a la crianza del monte y de la chacra, así como sus opiniones sobre sus recursos naturales y su eventual explotación por terceros se ha obtenido mediante el diálogo consensuado con los campesinos y comunidades participantes del Programa: “Regeneración del Patrimonio Cultural Inmaterial en Comunidades Indígenas de los Andes Centrales. Ecuador-Perú-Bolivia”. En el marco del Proyecto apoyado por Tradiciones para el Mañana y ejecutado por PRATEC desde febrero 2011 a Agosto 2012.
2. La información aquí comprendida constituye “patrimonio cultural” de las comunidades participantes que la han mantenido, desarrollado y regenerado intergeneracionalmente. Su eventual utilización por parte de terceros debe reconocer los derechos de las comunidades indígenas que aparecen en este documento.

Lima, diciembre 2012

PRATEC

Contenido

Presentación	7
Introducción	10
El saber andino. Sus características.	16
Los jóvenes y el Suma Jakaña.	19
La Declaración de Juli.	22
Perspectivas.	24
Anexo	28
BOLIVIA	31
Prácticas y Saberes de Crianza de la Chacra, Artes y Oficios Campesinos en Comunidades de Altura de Totora	31
Presentación	34
Señas y Secretos de Crianza de la Chacra. Santiago Camacho. Comunidad Chaupiloma Alto “C” Totora – Bolivia, octubre de 2011	35
Saberes de Construcción del Yugo y el Arado. Lucio Sánchez Pérez. Comunidad pampa Grande. Laimetoro - Totora – Bolivia, octubre de 2011	53
Saberes de Crianza de Ovejas y Tejido Artesanal. Severina Rosas. Comunidad Chaupiloma Alto “C”. Totora – Bolivia, Octubre de 2011	63
Saberes de Selección de Semillas, Comida Tradicional Y Artesanía. Teodora García	75
Saberes y prácticas de crianza de la chacra. Florencio Orellana, Casimiro Condori y Demetrio Orellana	89
Saberes desde los sabios criadores. LA UMARAQA	95
PERÚ	
Diversidad Cultural Andina. Valorización de Saberes de los Criadores de la Biodiversidad de la Asociación Suma Uta, Juli, Puno. Perú. Agricultura:	
Prácticas y Saberes de Crianza de la actividad agrícola en Comunidades del Distrito de Juli - Puno	104
Comunidad de Chachacumani. Conservacionistas: Crescencio Poma Olivera y Brígida Candia	110
Comunidad de Chachacumani Conservacionista Rigoberto Ticona Jiménez y Lidia Juli.	116
Comunidad de Queruma. Juli. Familia Conservacionista Eustaquio Mamani Velásquez y Julia Paredes Chucuya	123
Comunidad Palermo Rio Salado. Conservacionista Santusa Lázaro / Evacio Paredes	127
Comunidad Palermo Rio Salado. Familia Conservacionista: Andrea Villalba Chipana Mario Argollo	136
Cosmovisión de la comida en el altiplano - Puno. Perú	142
Comunidad Huallatiri Central. Familia: Marcelino Huayta Cotrado/ Rosa Calderón C’añi.	148
Comunidad de Chachacumani. Familia: Rigoberto Ticona Jiménez, y su Esposa Lidia Juli.	155
Familia: Crescencio Poma Olivera. Sra. Brígida Candia	170

Familia: Eustaquio Mamani Velásquez y esposa Julia Martha Paredes Chucuya.	180
Familia: Nelguardo Huanca / Alicia Mamani	197
Sabidurías de los conservacionistas de las comunidades del distrito de Juli.	205
Comunidad Palermo Río Salado. Familia: Eugenia Mamani Zapata, Gabino Anchapuri	206
Familia: Martina Choquegonza y Rosendo Anchapuri Mamani	209
Comunidad de Chachacumani. Familia: Rigoberto Ticona y Lidia Juli	212

ECUADOR

Ser Anciano en los Andes. “Conmigo se ha de ir la siembra”.	
María Laura Santillán Santillán. Yachay Wasi. Ecuador	219
Introducción	223
Exploración de la noción de la Comunidad Andina y los Tesoros Vivientes	223
Condiciones en las que podría florecer un espíritu de comunidad	224
PCI y Tesoro Viviente	224
Dimensiones de un Tesoro Viviente	225
La primera dimensión de un Tesoro Viviente Andino	225
La separación entre humano y naturaleza promueve la inevitable desaparición de una de ellas.	226
La segunda dimensión de un TV andino	226
Una tercera dimensión	226
Talleres de descolonización académica, una oportunidad para crear espacios de confianza intercultural, ECI	227
Primera fase: Descolonización o sensibilización al profesional	228
Segunda fase: Conversatorio y recopilación de saberes	229
Tercera fase: Presentación del calendario ritual agrofestivo ante la comunidad para las “yapas” de los saberes con otros TV.	229
Cuarta fase: el acompañamiento in situ	229
Presentación y validación del calendario ritual agrofestivo y el reconocimiento de los mayores, tesoros vivientes de la comunidad de Agato	230
Registro de saberes ancestrales compartida por los tesoros vivientes, TV, de la comunidad de Agato	230
Bibliografía	260
Anexos	
1 DVD - Ecuador	
1 DVD - Perú	
1 DVD - Bolivia	

PRESENTACIÓN

Desde febrero 2011 hasta agosto 2012, PRATEC coordinó el proyecto “Regeneración del Patrimonio Cultural Intangible en Comunidades Indígenas de los Andes Centrales. Ecuador - Perú – Bolivia”. El proyecto fue auspiciado por la Fundación Tradiciones para el Mañana con la participación del Centro de Aprendizaje Intercultural - CAIPACHA – Bolivia, la Asociación Yachay Wasi – Quito, Ecuador, y de la Asociación Suma Yapu, Puno - Perú. En este libro se plasman algunos de los conocimientos que los sabios, *yachaqs* y *yatiris* de los tres países nos comparten en diversas áreas del Buen Vivir o Vivir Bien, como medicina tradicional, agrobiodiversidad, comida y artes sanas, que consideramos una distintiva, y hasta entonces invisible, contribución de los pueblos de los Andes Centrales a la salud del planeta.

El proyecto tuvo el objetivo de documentar e implementar una propuesta para reconocer y vigorizar a los criadores andino amazónicos de la biodiversidad en la subregión central andina como “tesoros vivientes” de la humanidad. Las instituciones participantes del proyecto volcaron esfuerzos en sus lugares para sensibilizar, por un lado a las autoridades de los gobiernos locales acerca de la importancia de estos saberes indígenas, mostrándoles que la afirmación de estos conocimientos ancestrales impulsa y cría la biodiversidad.

Por otro lado, en cada país, se logró que los detentores de esos saberes se congregaran en asociaciones de sabios que reflexionaron acerca de sus saberes, necesidades y expectativas en torno al buen vivir llegando a la conclusión de que el bienestar de las comunidades andino amazónicas requiere la recuperación de las relaciones de respeto y cariño hacia sus deidades y la naturaleza, tanto al interior de la comunidad, entre las personas como fuera de ella. Consideramos que el respeto se encarna en estos detentores de la sabiduría en las comunidades: los *yachaqs* o criadores de la vida.

Las actividades que el programa ha desarrollado comprendieron: (i) en cada país, el reconocimiento comunitario de los *yachaqs* como detentores de su patrimonio cultural; (ii) la documentación de los saberes en textos, videos y registros de sonido; (iii) la implementación de iniciativas de afirmación cultural y (iv) la incorporación de saberes en la educación comunitaria; que finalmente, compartieron en un encuentro subregional andino de *yachaqs* con la participación de sabios de los tres países, que se presenta al inicio de este libro.

El reconocimiento de los sabios y sus formas de vida al interior de las propias comunidades y en los gobiernos locales beneficiará a las comunidades involucradas y a los pueblos indígenas en general a través del reconocimiento público y expreso de su contribución al bienestar de los países de los Andes centrales y el fortalecimiento de sus prácticas ancestrales. Un primer ejercicio de este tipo de reconocimiento se ha concretado al final del Encuentro subregional de *yachaqs* realizado del 2 al 5 de julio del presente año 2012 en Puno, en donde el Alcalde distrital de Juli reconoció oficialmente a los sabios de sus comunidades.

En este libro se recogen los saberes en torno a la crianza de chacras, artes y oficios campesinos de comunidades campesinas de Bolivia, Perú y Ecuador. Al libro lo acompañan 3 DVDs con videos de cada país, con algunos testimonios de los propios criadores de cada país acerca de sus saberes.

El objetivo del proyecto ha sido el reconocimiento de los detentores de los saberes existentes en los Andes Centrales (Ecuador, Perú y Bolivia) en áreas invisibilizadas que son fundamentales en su vivencia del Buen Vivir o Vivir Bien. Por esta razón, afirmamos que la participación de todos los involucrados se ha dado en el espíritu del don, de la gratuidad radical, como se muestra en cada uno de los testimonios de este libro. Ignoramos si algún saber aquí consignado puede ser objeto de apropiación con fines económicos mediante derechos de propiedad intelectual. Evitarlo, en todo caso, no ha sido una consideración para compartir estos saberes mediante su acceso público para su uso y reproducción.

Agradecemos a Tradiciones para el Mañana, la UNESCO, Fundación Horizonte, y a la Fundación Pictet por el apoyo que nos brindaron a lo largo de estos años. También expresamos nuestro aprecio y agradecimiento a los sabios, yachaqs y yatiris que se brindaron con generosidad a la construcción de estas redes en los tres países. Lo hacemos a nombre nuestro y también el de nuestros amigos de Yachay Wasi de Ecuador, CAIPACHA de Bolivia, Suma Yapu, Suma Jhata y Suma Uta de Juli, Puno, Perú, a los que hacemos patente nuestro sincero respeto y aprecio por su fraterna confianza.

PRATEC

Diciembre 2012.



Regeneración del Patrimonio Cultural Inmaterial en Comunidades Indígenas de los Andes Centrales

Ecuador - Perú - Bolivia



Introducción



Grimaldo Rengifo Vásquez

PRATEC, Lima, julio 9, 2012

La finalización del Proyecto: “Regeneración del Patrimonio Cultural Inmaterial en Comunidades Indígenas de los Andes Centrales” ejecutado en los países de Ecuador, Perú y Bolivia, tenía previsto la realización de un evento que se llevó a cabo en Juli, Puno, Perú. Este evento presentó ante el conjunto de los criadores (Yachaqs, *Yatiris*, curiosos) participantes, los resultados de las actividades logradas en cada país. Estaban allí los comuneros criadores de la diversidad biocultural para exponer sus sabidurías, así como los promotores de las instituciones para dar cuenta de las actividades de acompañamiento ejecutadas¹.

El domingo 1 de julio llegaron al Perú las delegaciones de Bolivia, y Ecuador, quienes fueron recibidos por una delegación de criadores aymaras que integran la asociación Suma Uta (“bonita casa” en castellano) en el atrio de la Catedral de Juli, Puno. Hubo música y comida. Luego y en vehículos contratados para tal fin, nos dirigimos todos, yachaqs, y organizadores, a las comunidades donde cada criador organizó el alojamiento y la comida para los visitantes.

1 Laura Santillán entregó un video conteniendo 4 registros de criadores de cultura y agricultura andina de Ecuador; y David Callisaya, distribuyó ejemplares de fichas del saber de 6 criadores bolivianos con su correspondiente video. Eliana Apaza, de Suma Yapu, entregó volúmenes escritos con el registro de saberes: agricultura, medicina, organicidad, y oficios, y videos por editar.

Por la mañana del día lunes 2 de julio, iniciamos las sesiones con un ritual aymara de bienvenida de las delegaciones. La Comunidad de Palermo Río Salado, fue la anfitriona de este evento, que reunió en el Centro de Educación Comunitaria (CEC) “Suma Yapu”, a las delegaciones de Bolivia, Perú y Ecuador. Correspondió a la asociación Suma Uta de Juli, que agrupa a 25 criadores de la biodiversidad, presentar durante todo el día los saberes y reflexiones sobre sus prácticas y el sentido que tienen éstas para el buen vivir.

Destacaron el origen de sus saberes indicando que lo que hacen es seguir con la tradición aymara de recibir y transmitir sabidurías inculcadas por sus padres y abuelos. Para ellos y ellas fue necesario asociarse para rescatar y vigorizar saberes olvidados, intercambiar experiencias y garantizar la difusión inter-generacional de los conocimientos, habida cuenta del diagnóstico que hicieron de la cultura aymara: la pérdida del respeto. Esto no lo podía hacer ningún sabio por separado.

Desplegaron en su lengua de modo amplio pero preciso las prácticas que ellos conocen, sea en ritualidad, organicidad, agrobiodiversidad, textiles, comida, y medicina, para luego indicar la necesidad de que éstos saberes continúen regenerándose en manos de la generaciones de jóvenes para lo cual cada criador tiene a su vez un “arquiri” (palabra aymara que designa al que aprende del yatiri) ahora agrupados en la asociación Suma Jatha (bonita semilla). Rigoberto Ticona, una yatiri de la comunidad de Cachacumani, que hizo el ritual de bienvenida, dijo:



Un yatiri te da su saber como una bendición, Este ritual no queda en mí; yo le paso a los *arquiris*, ellos quedan con la sabiduría.

Este es uno de los modos cómo se entiende la difusión del saber: la de *yatiris* a *arquiris*. Otra de las variantes de su difusión, indicada por Eustaquio Mamani de la comunidad de Queruma, Juli, es su promoción en las escuelas de educación básica de la zona. El currículo diversificado con el enfoque del *paya yatiwi* (dos saberes) que se desarrolla en sus comunidades los habilita para el diálogo de sus saberes con la niñez de las escuelas. Allí, indica Eustaquio, se habla de tres cosas con la niñez: cómo era la vida de antes (cómo caminaban nuestros abuelos), cómo es ahora (la vida en la ciudad y la falta del respeto), y cómo debe ser en el futuro (El regreso al respeto, lo que hacemos caminando hacia los Apus). Una tercera actividad consiste en la visita a países y regiones aledañas en las que se realizan encuentros regionales e internacionales en el que la Asociación Suma Uta, participa en su calidad de invitado.

Por la tarde del lunes, bordeando las 5 de la tarde y cuando la temperatura empezó a descender de súbito como es usual en este tiempo, concluyó este primer día con música y alegría, y lindas canciones cantadas por Nelguardo Huanca, uno de los sabios aymaras de la Asociación Suma Uta. Luego cada participante regresó a la comunidad y criador que le dio acogida en su vivienda. Muchos participantes venidos de Juli y otros lugares de Puno, noticiados del evento por la radio, también regresaron a sus lugares de procedencia ese día luego de escuchar la sabiduría altiplánica. El evento fue transmitido en simultáneo por Radio Pachamama de Puno a toda la región. Habríamos sido unas 80 personas ese primer día.

El martes 3, nuevamente nos congregamos en el mismo lugar, algunos llegaron caminando, otros en automóvil desde las comunidades anfitrionas. La tarde del día anterior, había arribado la delegación de Cusco, felizmente sin mayores problemas en el transporte pues la huelga de docentes tomó ese día un cariz violento con la toma de carreteras y enfrentamientos con policías en varios lugares del departamento haciendo inviable el traslado de pasajeros a la zona del Encuentro. En ese marco de pluralidad se inició la exposición de esta mañana con los otavaleños quechuas venidos de la comunidad de Agato, Ecuador.

La exposición estuvo a cargo del ayllu Santillán: Laura, Luis, y María. María se exployó en quechua sobre la medicina y la agricultura andina.

Si no siembras para las aves, ellos toman su comida de la chacra humana. Debemos de sembrar para todo el ayllu... y en curaciones, no olvidemos también que no sólo curan los humanos. Las cascadas de las montañas son curadoras.

Por su parte Lucho, quién desde que llegó animó al evento con los acordes de su gaita, una suerte de flauta travesa andina que tocaba alegremente en cada circunstancia de las exposiciones. Para él:

Tocamos la flauta para que la Madre Tierra escuche, y las plantas bailen en su día. En la cosecha las semillas salen a escuchar y a bailar la música que tocamos. La música no es igual en cada momento. Depende del crecimiento de la planta y de la luna. La música es una autoridad que adelanta a la comunidad humana; por eso va delante de la comitiva.

Luego de esta presentación la colorida delegación cusqueña desplegó sus saberes alrededor del cultivo del maíz. Ocho personas venidas de la comunidad de Queramarca, agrupadas en la asociación Amaru Runa, concitaron la atención de los presentes, comuneros mayormente altiplánicos de origen aymara. Lorenza Mamani, precisó el uso diverso de los maíces, que usualmente se piensan sólo como alimento humano:

Existen 3 variedades de maíz que ponemos en las ofrendas a los *Apus*. Estos son los que le gusta a la Madre Tierra. Para medicina está el *wayrasara*, bueno para el mal aire, y para el daño el que se usa es el *cutisara*. Otro es el guardián del almacén, éste el maíz *taq'e*. Para la venta mayormente es el maíz blanco, el de colores es para nuestro consumo, no lo vendemos. Cuando vendemos nos guardamos un maicito para que el ánimo de nuestro maíz no se vaya. Ese es el secreto para tener siempre nuestros maíces.

Esa mañana densa en sabidurías fue concluida con la exposición de la delegación boliviana. Seis personas venidas de la zona de Carrasco, y Tiraque, provincias del departamento de Cochabamba, donde opera la ONG Cai Pacha, se explayaron en lo que sabían. Margarita Bautista, hizo referencia al aprendizaje habida con sus padres y en el campo.

Aprendí junto a mis ovejas –dijo-. Lo sigo practicando y además recuperando otros tejidos que estamos enseñando a nuestros hijos.

Los Andes son uno de los centros de origen de plantas cultivadas en el planeta. Destacan la papa y la quinua, el maní, y el tomate, entre más de 170 cultivares. De esto nos habló Lucio Sánchez, un comunero de vieja raigambre que vive en Laimetoro. Cultiva 55 variedades de papa, pero lo particular es que todavía sigue, para regenerar nuevas variedades, con un sistema de reproducción botánica de semillas, al igual que lo hicieron desde siempre los cultivadores de papa de los Andes:

El *aylunku* o *makunko* (semilla botánica) lo lavo, y enjuago las semillas con ceniza. Hago el primer año un almácigo. Salen unas semillitas pequeñas que luego las siembro a una chacrita. Salen de un *aylunku* como 10 variedades o más, unas blanquitas, otras negritas. Vuelvo a sembrar estas variedades y al tercer año ya salen las chaparas que los consumo y los cultivo. Estas variedades duran por años, no son como las semillas certificadas de los Institutos que nos duran máximo dos años. Esta forma de obtener nuevas variedades me enseñó mi abuelo.

A mediodía, y luego de escuchar las formas organizativas del trabajo, como la *Humaraqa*, contada por Demetrio Orellana, y la diversidad de instrumentos musicales que construye y enseña Casimiro Condori, nos dimos cuenta que no existe actividad en los Andes que sea realizada por un individuo. Todo se hace en comunidad, y en fiesta, de modo que dos de las dimensiones del saber-hacer andino es su carácter comunitario, y de fiesta.

Seguido se pasó al almuerzo, servido en una mantas largas (*Joyjonas* en el quechua cajamarquino) recreando la antigua costumbre andina de participar de modo comunitario y ritual de los productos de la Madre Tierra.

No faltó en esta manta ceremonial la diversidad de preparados en base a quínuva, y papas. Los chuños y las morayas desfilaron para el disfrute de todos los presentes, los que fueron complementados con sopas de diversidad de productos de la tierra. Para Martina Choqueconza, aymara de Suma Uta: “Nosotros comemos estos productos y les enseñamos a comer a nuestros hijos desde pequeños. Por eso hemos traído aquí para que lo disfruten”. Para Eugenia Mamani, otra sabia de Suma Uta: “Esta es una forma de hacer recordar nuestras maneras de cocinar y comer. Esto viene de la crianza de nuestras chacras”.

Por la tarde del martes y concluidas las exposiciones de las delegaciones, hubo el momento de intercambiar experiencias. Éstas se hicieron en tres grupos y sobre la base de 3 preguntas que fueron surgiendo a lo largo de las exposiciones:



- Qué recomendaciones harían a los Estados de los países andinos para que reconozcan el saber de los criadores de la diversidad.
- Cómo deben organizarse los sabios para hacerse reconocer por los Estados de los países andinos.
- Qué actividades deben hacer los sabios criadores de la diversidad para que su saber no se pierda.

Cada grupo estuvo integrado por comuneros de los 3 países entablándose una animada conversación que concluyó con la presentación de las conclusiones a las que habían arribado cada conjunto y que luego fueron organizados y agrupados en lo que se llamó la “Declaración de Juli”, manuscrito que fue leído al día siguiente en el acto de clausura del evento en el Salón Consistorial del Municipio Provincial de Juli.

Un cuarto grupo lo conformaron jóvenes aymaras de la asociación Suma Jatha (“Buena semilla” en castellano). Ellas, hablaron sobre el camino del buen vivir o “suma jakaña” (“buen camino” en castellano) con una emoción que trasuntaba un deseo fuerte de que la cultura andina continúe su regeneración con dinamismo. Hablaron del papel que en ella tienen las y los jóvenes como uno de los lados del tejido de saberes que poseen los mayores. El Suma Jakaña no sólo es un camino de los humanos, dijeron, sino que compromete a las deidades y a la naturaleza. Por el modo y fuerza cómo lo expresaron, el mensaje impactó en las delegaciones visitantes, y fue el comentario de esa tarde.

El día miércoles por la mañana la cita fue en el Municipio de Juli. Allí, en pequeño y ante las autoridades del Municipio, los criadores presentaron de modo resumido la sabiduría expresada los dos días anteriores. El acto se inició con un ritual de apertura realizado por el *Yatiri* Rigoberto Ticona. Habló y puso en contexto el Encuentro Regional Andino, Eliana Apaza, directora de la ONG Suma Yapu, la anfitriona del certamen. Cada delegación hizo luego una exposición breve de su saber, para luego pasar a un discurso de agradecimiento a las delegaciones así como a las instituciones que hicieron posible este proyecto que duró un año. Eso lo hice yo. Enfatiqué la existencia de una sabiduría que todavía no encuentra en los medios oficiales su reconocimiento que haga posible el tan ansiado diálogo de saberes en el camino de la recuperación del respeto. Este evento fue un paso en esa dirección.

Seguido habló el Alcalde Provincial, quién se refirió a la “Declaración de Juli” como texto de referencia en su alocución. Dijo que en Juli, los centros educativos practican el diálogo de saberes, que se está recuperando el consumo de alimentos nativos en las escuelas prohibiéndose la denominada “comida chatarra”, que se está en un proceso de reconocimiento de los

yatiris, y que se están promoviendo el recojo de saberes para su difusión en la provincia. Luego hizo entrega de dos tipos de reconocimiento: a los visitantes se declaró huéspedes ilustres, y a los yatiris de la Asociación Suma Uta, se les: “Reconoció y felicitó” como criadores de la diversidad cultural y biológica. Este momento fue muy conmovedor. Por primera vez los comuneros sintieron que una autoridad les reconoce su saber, abriéndoles puertas para su visibilidad y conformidad ante las comunidades.

Los comuneros volvieron a exponer sus semillas, ésta vez muchos de ellos intercambiaron simientes, recuerdos, y parabienes, deseándonos todos un retorno sin tropiezos, y en medio de abrazos ceremoniales. La palabra: “que todo vaya bien” fue la frase mágica que nos devolvió a todos el ánimo para regresar con alegría y confianza a nuestra *pacha*. Todo el evento se desarrolló en un clima de afecto, alegría y consideración. Los saberes descritos fueron animados por la música y la fiesta, el rito, y la buena comida. Se acotan unas reflexiones derivadas de lo que se vivió estos 4 días:

1. El saber andino. Sus características.

“Si no hacemos un ritual completo, desaparecen las semillas”, sentenció Marcelino Huayta Cotrado, Teniente de la comunidad de Huallatiri, sector Ccasimuyu, el día 2 de julio en el Encuentro Regional de Sabios. No es suficiente para el aymara realizar correctamente el procedimiento del barbecho, la siembra, las labores culturales, para garantizar la cosecha en las chacras. Es crucial que las actividades sean realizadas con respeto, y el rito es quién sabe su expresión más acabada.

El rito eslabona ceremonialmente el diálogo espiritual, de cariño y consideración entre humanos, deidades, y naturaleza, y tiene que ser, como ellos indican: “completo”. No es suficiente un aytu, un agradecimiento de pasada como la que sucede cuando se transita saludando a una montaña sagrada. Las semillas se hallan en el corazón de la regeneración de la vida humana y del pacha en su conjunto. Se llama “completo” por el tiempo, densidad y copiosidad de las ofrendas, pues no es para un solo agricultor sino para todo el ayllu (familia humana, natural y sagrada). “Hay que acordarse de todos”, señala, Marcelino. En éste mismo sentido el aymara Eustaquio Mamani, agrega:

No sólo hacemos chacra para los humanos, sino también para los animales, para la *sallqa*. Hay que sembrar la comida para ellos. El granizo tiene su camino, llega a la chacra, come y se lo lleva nuestra comida si es que no has hecho chacra para él.

Seguido, Marcelino, amplía: “A las semillas las criamos comunalmente”. La roturación del suelo, las siembras y cosechas son actos colectivos, se realizan en *ayni*, una actividad que articula el trabajo de familias cercanas. Pero además la cosecha es responsabilidad del conjunto de la comunidad. Lo que suceda al otro no me es indiferente. Todos se preocupan de todos.



Por eso se nombra autoridades comunales de la chacra: los *yapucampos* que dependen de los Tenientes. La organicidad para la crianza de todo lo existente se manifiesta en dos dimensiones: la del grupo familiar que se expresa en el *ayni*, y la de la comunidad que se expresa en la *minka*, éste último coordinado por las autoridades de la chacra, en este caso por los *yapucampos* (*Yapu*, en aymara es: chacra) y los Tenientes.

El *Suma Jakaña*, el buen camino aymara, implica además que las siembras tienen que hacerse en fiesta con música y danzas. Como dice el comunero otavaleño Luis Santillán:

Tocamos la flauta para que la Madre Tierra escuche, y las plantas bailen en su día. En la cosecha las semillas salen a escuchar y a bailar la música que tocamos. La música no es igual en cada momento. Depende del crecimiento de la planta y de la luna. La música es una autoridad que adelanta a la comunidad humana; por eso va delante de la comitiva.

En la fiesta la autoridad de la chacra tiene que ir bien vestido. Como indica Marcelino Huayta:

Su chuspa de coca simboliza la palabra justa; el chicote, la autoridad; el poncho, el calor que requiere la vida; su sombrero es el sombrero mismo del Achachila, tanto como su chalina blanca que es la nieve. La faja no debe faltar. La faja mira el camino y protege a la autoridad de los “malos aires”.

Este es el vestido que sintoniza con la danza y que propicia el suma jakaña para las siembras, y para todo tipo de actividades y ceremonias como el matrimonio.

La flauta y sus acordes tienen que estar en sintonía con la luna. Para eso el comunero tiene que dialogar con la naturaleza. Si las plantas, los animales, los astros, dicen una cosa, el comunero está para “seguir” las señas de la naturaleza. Requiere para ello de conocer las señas y secretos, de una sabiduría que le permita leer lo que nos dicen las señas-que es un modo cómo la naturaleza te dice algo- de modo que su actividad entone con lo que sucede en su entorno. Dice Eustaquio, el sembrador de papas:

Para sembrar no es así nomás. Hay que ver las estrellas, en especial el Qot’o (Las Pléyades) del 13 de junio. Ellos te avisan, son las lomasas (señas). Hay que ver las plantas, el zorro, las aves, las arañas, las hormigas. Todos nos dicen algo, el asunto es que tenemos que saber conversar con ellos. Yo por ejemplo en luna llena no toco semillas, no hago ninguna labor, porque no da fruto.

Para doña Andrea Villalba lomasas importantes son: “La danza Chuspi que se reliza el 14 de setiembre indica el momento y lugar de la siembra. La floración bonita de la planta q’ota te indica que es momento de sembrar”. Como indica Herminia Zapata: “Hasta la comida es seña. Si la quínuva no se “levanta” cuando lo cocinamos, no va ir bien el viaje”.

En breve de lo que los aymaras y quechuas nos dicen es que el saber no se restringe a:

- a. La práctica en sí, como puede ser elaborar una terraza, hacer la roturación o la siembra de un terreno, es decir los procedimientos técnicos para hacer algo. Además de eso el saber involucra:
- b. El rito (El “camino correcto”) que es señal de respeto y diálogo con el cosmos.
- c. La fiesta, coloca el ritmo, el sonido, y la danza, que se corresponde con la circunstancia que sucede en la naturaleza.
- d. El diálogo con la naturaleza, pues no es suficiente la voluntad humana para ejecutar una actividad; cuenta lo que dicen las plantas, los animales, la luna y las deidades.
- e. La organicidad comunal es inherente a la vida andina. En los Andes se nace, crece, desarrolla, y muere en comunidad.

Cada Tesoro Viviente, cada Yachaq, cada *Yatiri*, condensa, agrupa, resume, compendia, el saber no sólo de él, sino de su comunidad, de la naturaleza, y de las deidades. El *Yatiri* no es una persona excepcional, es tan semejante que otra, pero por haber vivido más, por sus cualidades innatas de criador, por sus capacidades de transmitir el saber, goza del prestigio de su ayllu, un prestigio que cuida con cariño y respeto porque sabe que de él depende el bienestar de la comunidad. Ser *Yatiri* es tener el cargo de regenerar el *suma jakaña* en la comunidad.

Así como es difícil decir que existe conocimiento –porque no se da una relación de sujeto a objeto, ni se refiere sólo al aspecto procedimental de una actividad- sino saber, difícil decir que existe Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) desde un enfoque antropocéntrico. El Patrimonio se encarna en alguien pero la cultura lo vive en ayllu, en comunidad. El Tesoro Viviente, es de índole comunitario sobre el que no existe propiedad intelectual individual. Las alpacas son del Apu. El humano es sólo un criador.

Además la sabiduría es patente, no se puede separar lo tangible (materia) de lo intangible (mente o espíritu, conocimiento). Además el saber-hacer los junta: la papa es impensable sin la sabiduría del que lo cría. La UNESCO, tiene una aproximación a ésta cuando señala, que PCI es:

Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes (subrayado nuestro)- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. (UNESCO. Convención sobre PCI. Octubre, 2003).

La UNESCO junta artefacto con uso. Habría que asociar, vincular, enhebrar, la expresión visible (el artefacto, y su uso) con su criador: el llamado Tesoro Viviente.

2. Los jóvenes y el Suma Jakaña.

Los jóvenes aymaras han conformado una red llamada “Suma Jatha” que agrupa a unas 15 personas de ambos sexos. Ellas –las mujeres- estuvieron presentes y reflexionaron dos cuestiones: el tema del buen vivir, y la relación con la red de sabios Suma Uta. El buen vivir, en términos aymaras es regenerar el buen caminar. Para ellos toda entidad tiene su camino en la vida, un camino hecho por los mayores –humanos, deidades, y naturaleza- y que debe ser recreado por las generaciones de jóvenes. La máxima es el “buen caminar”. Cada quién tienen su camino: la papa tiene el suyo, como la alpaca, y el humano. La desarmonía viene con la falta de respeto, con salirse del camino, con abandonar la ética prescrita por los mayores. Una de ellas, Gladys Lucía Sagua Huayta, dijo del buen caminar que se traduce también como “buen vivir”:

Vivir bien es vivir en salud, vivir enfermo es vivir sin ganas, y sin energía no se hace nada. Vivir bien es cuidarnos. Eso se logra viviendo el respeto entre humanos y con la naturaleza. El respeto se está perdiendo. Los jóvenes ya no usamos el vestido propio, preferimos lo ajeno, lo mismo que la comida, ya es de afuera. Por eso nuestra cultura cae. Lo principal es dar el ejemplo a los niños y niñas, porque si no se vive desde niño, de joven y adulto ya es más complicado volver al respeto, y se cae en el pandillaje, el alcohol, las drogas. Si no se pone alto a esto, el respeto lo vamos a perder. Por eso los jóvenes debemos mantenernos unidos, recuperar el respeto es recuperar nuestra tradición.

El suma jakaña estuvo presente en todas las presentaciones como la alternativa a vigorizar frente a la penetración de formas de vida y uso de productos de la industria. El clamor de los jóvenes fue la recuperación de la autonomía en todos los órdenes: la vestimenta, la vivienda, la recreación, la comida, las bebidas. La educación comunitaria está para eso, su naturaleza es pedagógica, no comercial. Esto es parte del programa aymara del buen vivir: “No olvidar nuestras costumbres, por más instruidos que seamos, al contrario, debemos de poner más interés. Sino no vamos a saber defendernos en la vida”, recalcó doña Julia Lázaro, de Suma Uta.

En relación con la red Suma Uta, la red Suma Jatha, es como el reverso de la moneda en la regeneración de la vida buena, una no va sin la otra, la mano del abuelo tiene que estar atada a la del nieto, ese es la índole educativa de la regeneración de saberes. Para eso los abuelos han fundado Suma Uta. Como dice la UNESCO sobre el PCI.

Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

Los abuelos en diversos contextos culturales se quejan de que no hay a quién dejar la sabiduría porque justamente se está perdiendo el respeto. Los jóvenes están seducidos por las luces de la modernidad. Tener una red de jóvenes interesados en recrear la sabiduría es una garantía de la continuidad de la vida buena basada en la chacra y la práctica de las artes sanas. La educación comunitaria tiene en la pareja: maestro-aprendiz, su razón de ser. Luz Marina Paredes Lázaro, dijo a este respecto:

¿Para qué esta relación entre Suma Uta y Suma Jatha? Suma Uta son los que nos están enseñando para aprender lo nuestro, y para qué aprender. Para enseñar a la niñez, para transmitir estos mismos saberes a los jóvenes y niños, para que no se pierda el respeto. Este es un camino que debe complementar lo que recibimos en la casa. A Ustedes les pido que como madres y padres deben

enseñar a los hijos, sino lo hacemos, luego rectificar a un árbol torcido, chueco, seco, es difícil. Rectificar a un árbol joven es mejor, lo podemos hacer bonito. Suma Uta nos enseña a valorar nuestras culturas andinas, a estar junto a nuestra pacha, nos enseña a curarnos con nuestras mismas hierbas, a alimentarnos con lo nuestro, a vestirnos con lo nuestro, a valorar la educación propia. El niño aprende el respeto viendo, debe de crecer como un palo recto respetando a sus padres, no discutiendo con ellos. ¿De dónde aprende la discusión?: de un video. El video muestra vidas de otras maneras, del extranjero. ¿Ellos que quieren? Que no valoremos lo nuestro, que consumamos lo que ellos producen: arroz, fideos, pero sin embargo comen lo nuestro: nuestra quinua. Por eso nuestra quinua va al extranjero. Por eso nosotros debemos de alimentarnos de lo que produce nuestra chacra, y para tener buena chacra debemos pedir a nuestra Santa Tierra que nos dé buena producción. Todo esto nos viene enseñando los de Suma Uta a los de Suma Jatha.

Suma Uta lo conforma gente sabía que sabe enseñar. No todos los sabios tienen lo que ellos señalan “mano” o don para enseñar. Aún cuando aprender de los humanos es sólo una de las vías en los Andes para saber –porque también enseñan los sueños, los Apus, los cultivos- la enseñanza inter-generacional es crucial en la regeneración de la vida buena.

Suma Uta considera que un sabio está no para hacer negocio de su saber. Muchos consideran que son sólo intermediarios de un saber que reposa en otras entidades. Al no pertenecer el saber está para ser compartido, donado, regalado. El negocio trae la falta de respeto (“lo fácil viene del mercado-dice doña Santusa Lázaro- pero eso, el pantalón de petróleo nos enferma. Hay que tener paciencia para hacer nuestras cosas. Ahora para todo decimos “no hay tiempo”). La naturaleza del saber indígena es “pedagógica”, está para ser regenerado de generación en generación, no para ser convertido en una mercancía.

De allí que un sabio es el que sabe transmitir sus saberes con paciencia, gusto, corazón justo, motivación para compartir sus saberes, palabra criadora, y modo de transmitir sus saberes, además de establecer una relación de sintonía con el aprendiz, y en especial practicar lo que dice. Dice la aymara María Tacora: “Yo aprendí a curar curándome. Así se aprende”.

El vínculo de empatía entre yatiri y arquiri es el eje de la dinámica del aprendizaje. No en todos los casos dicho empatía llega a su expresión cabal como para producir ese par: maestro-aprendiz. Por tanto no todo joven pertenece a Suma Jatha, sino aquellos que tienen vocación para establecer una relación de aprendizaje con su maestro. Esto no es automático, sino que es expresión de la crianza recíproca entre el que tiene vocación para enseñar y el que tiene deseos y vocación para aprender. Cuando se juntan ambas brota el saber-hacer que regenera la cultura.

3. La Declaración de Juli

Es un documento que resume los diálogos de 3 grupos de trabajo, reunidos el martes 3 por la tarde bajo la carpa del CEC Suma Yapu en la comunidad de Palermo Río Salado. Tiene dos partes: la primera son demandas hacia los Estados de los países andinos, y la segunda: una propuesta de acción.

La demanda tiene un eje que los articula: el reconocimiento. No existe posibilidad de construir un mundo culturalmente diverso en la negación, olvido e invisibilización del otro, del diferente. Hasta ahora y pese a las declaraciones existentes en los diferentes países andinos la inclusión es más asimilación que respeto a lo diverso. La sabiduría se ha “folklorizado”, está más como adorno,



música, “super-estructura”, ideología, y color de lo moderno, que como otro de los pilares de la edificación de un planeta plural y respetuoso.

Lo indígena se considera como magia. No en el sentido extraordinario y maravilloso de lo mágico, sino como superstición, falsas creencias, un vicio de lo objetivo, una visión engañosa de la realidad. Para el mundo oficial, los diálogos de los indígenas con la Tierra, y con las montañas sagradas, deben ser desterrados para en su reemplazo construir una mirada objetiva que observe la naturaleza como un recurso del cuál servirse, al tiempo de hacer del saber-hacer una mercancía.

Esta Declaración se produce en un momento en que en el Perú se debaten dos maneras de ver y percibir la naturaleza producto del conflicto por la extracción de minerales del subsuelo y que ya ha cobrado la muerte de 17 personas ocasionado por las balas policiales. ¿Qué quieren los ronderos de Cajamarca?: respeto. Respeto a su forma de ver y percibir el agua dentro de su

propia cosmovisión. Por eso ellos dicen: “Conga no va”, refiriéndose al nombre de la laguna que la empresa minera pretende hacer desaparecer.

La demanda tiene pues consecuencias prácticas en la vida. Respeto implica convivencia, y más que ellos convivialidad, es decir una actitud activa más allá de la tolerancia, una hospitalidad hacia lo diferente. La convivialidad no está dada. Se cría, se construye día a día. La Declaración solicita normas, leyes oficiales, pero también presupuestos y presencia en la educación de los hijos e hijas. Reclama su sitio en la pedagogía intercultural. El otro eje de la Declaración son las propuestas.

La sabiduría necesaria para el buen vivir se halla erosionada, el respeto camina enfermo y sin rumbo en muchas comunidades. Como señala doña Brígida Candia: “Los abuelos siempre sabían curarse con las plantas medicinales, pero nosotros y nuestros hijos estamos tendiendo a olvidarlo”. Los problemas globales: exclusión social, crisis ecológica, y un deterioro de la vida espiritual, solicitan el concurso de todas las tradiciones. Ninguna de ellas por separado tiene la fórmula que pueda resolver la crisis local y global. Se requiere del concurso de todas. La propuesta es pues: la recuperación del respeto.

Dos precondiciones son necesarias: la vigorización de todas ellas; y el diálogo intercultural. Los indígenas saben que no pasan social ni culturalmente por el mejor de los momentos. Se requiere del *ayni*, de la *minka*, de la organización de ellos. No existe posibilidad de criar diversidad en el aislamiento, es urgente la solidaridad, el tejido, el vínculo. Como dice el aymara Flavio Mamani:

Si no hay unión vamos por el mal camino. Cuando estamos bien organizados todo lo logramos bien.

Este es el primer punto de su propuesta: organizarse al modo andino, y que para ello es bueno saber que no es suficiente la voluntad humana, se requiere la palabra de las deidades y de la naturaleza. Una autoridad en los Andes no deriva su capacidad de gobierno de la sola voluntad humana, sino de lo que anuncian las señas de la naturaleza y de lo que digan las deidades.

Este *ayni* organizativo no debe ser sólo entre indígenas mayores, sino con las generaciones de jóvenes como garantía para la regeneración de los saberes. Deben estar al lado de los *yatiris*, sus *arquiris*. La organización debe abarcar todas las dimensiones de la vida social humana, y de diálogo con la naturaleza.

Este fortalecimiento es tanto intra como intercultural, el diálogo entre tradiciones se impone. El *suma jakana*, el buen vivir aymara, en educación, vivienda, comida, medicina, requiere del concurso de todas las tradiciones. Los problemas nuevos no se pueden hacer con las viejas soluciones, requieren perspectivas nuevas que sólo tradiciones fuertes pueden aportar.

4. Perspectivas

Cada país con sus propios modos de ser y su marco institucionalidad específico encontrará el camino para hacer viable la Declaración. Nos limitaremos a explorar las perspectivas que observamos en Perú en el marco de los quehaceres de las instituciones de la sociedad civil agrupados en los núcleos de vigorización de la cultura y agricultura andina (Naca's).

4.1. La constitución y fortalecimiento de los Centros de Educación Comunitaria

Para concretar la vigorización de la sabiduría de los yachaqs se plantea la constitución e implementación de centros piloto de educación comunitaria (CEC) en sitios con ecologías y culturas diferentes que actúen como mecanismos impulsores articulando la enseñanza de los mayores con el aprendizaje de los jóvenes. La educación comunitaria, dada su naturaleza formativa se sustenta y vive en la sabiduría de los criadores comunitarios (yachaqs) y en los jóvenes aprendices. Tiene su espacio natural en las parcelas agrícolas, bosques y ríos de las comunidades.



Los centros que existen actualmente (Lamas, Cajamarca, Ancash; Cusco, Ayacucho, y Puno) refuerzan esta tradición promoviendo una red orgánica de yachaqs agrupados en “casas del saber”. Suma Uta, en Juli, y Amaru Runa, en Cusco, son dos ejemplos de organizaciones de yachaqs que potencian los usuales vínculos de enseñanza-aprendizaje preparando a los jóvenes en el ejercicio de las artes sanas de sus comunidades.

En la actualidad del Ministerio de Educación ha reconocido a seis (6) CEC, como mecanismos de promoción de la educación comunitaria en el Perú. Esta es una tendencia que puede y debe ampliarse y profundizarse.

4.2. El reconocimiento y valorización de los saberes y de los criadores de la diversidad cultural

El reconocimiento de las comunidades y municipios es un paso importante en el proceso de valorización de los saberes. Se ha iniciado contactos con la Dirección de Educación Comunitaria del Ministerio de Educación para construir una alianza que permita a los CEC organizar los contenidos de los saberes que poseen los yachaqs para que la institución peruana que tiene como responsabilidad la acreditación (IPEBA) pueda conferirles legalidad.

Esta tarea ya iniciada con la recopilación y edición de textos de los saberes de los yatiris—para el caso de Juli- no será sencilla porque usualmente lo que reconocen las instituciones nacionales son conocimientos, en particular los procedimientos técnicos humanos asociados a la práctica de un saber que permita la reproducción de una actividad vinculada a la producción de objetos. Las otras dimensiones de la sabiduría no son consideradas: ritos, diálogo con la naturaleza, fiesta, y la organicidad comunitaria. Pero se está en camino de explorar registros alternativos que sean inclusivos del saber indígena de modo que esta tarea puede facilitarse en el conjunto de las regiones del país.

Existen además contactos con la Dirección de Conocimientos Ancestrales del Vice Ministerio de Intercultural del Ministerio de Cultura del Perú, orientados a acompañar procesos de reconocimientos de saberes y de los criadores de la diversidad cultural y biológica. Esperamos que desde el Estado exista más que voluntad una acción decidida a reconocer y articular a los criadores a procesos de regeneración cultural dentro del sistema educativo como fuera de éste. De este modo puede cobrar para los criadores un sentido práctico y útil su reconocimiento.

Si bien los criadores solicitan al Estado su reconocimiento, el objetivo de este proceso no puede quedar sólo en un acto formal, sino que tiene que tener contenido. Los criadores consideran que el contenido se halla en otra palabra: recuperación del respeto. En plena crisis ecológica, social, y espiritual, la recuperación del respeto entre humanos, naturaleza y deidades, dentro del concepto aymara del Suma Jakaña o buen caminar. Este concepto marca el derrotero de las actividades en la que deben concurrir como activos protagonistas los yachaqs, yatiris, y en general, los criadores de la diversidad cultural y biológica del país. Como dice Marcelino Huayta:

El respeto es importante, con eso han caminado nuestros abuelos.





Anexo

Anexo 1. La Declaración de Juli

Sabiduría y Diversidad Cultural Andina

Encuentro Regional Andino: Ecuador, Perú, Bolivia.

Declaración de Juli

Nosotros, los criadores de la biodiversidad –yachaqs, yatiris- venidos de 3 países de la América Andina: Ecuador, Bolivia, y Perú, reunidos en la comunidad de Palermo Rio Salado, distrito de Juli, Provincia de Chucuito, del 2 al 4 de julio del año 2012, manifestamos lo siguiente:

1. Demandamos a los Estados de los países andinos que reconozcan y respeten nuestras sabidurías enraizadas en nuestra milenaria cultura andino-amazónica. Las incorporen en las normas y leyes nacionales, regionales y locales, y que se abra un registro amplio de yachaqs, yatiris, y criadores de la diversidad cultural y biológica.
2. Los yachaqs y yatiris, y los sabios están reconocidos por sus comunidades, pero requieren de las autoridades estatales como internacionales su reconocimiento como Patrimonio Cultural, para continuar regenerando vigorosamente las sabidurías ancestrales de los pueblos andinos.
3. Pedimos que se nos garantice la continuidad de nuestra sabiduría y la de nuestros pueblos, valorando la diversidad cultural y eliminando todo tipo de discriminación y marginación como sucede con los médicos tradicionales.
4. Solicitamos que se apoye la elaboración de textos con las sabidurías andinas para que los hijos tengan referencias escritas, los lean, y los practiquen.
5. Pedimos que en los presupuestos participativos existan partidas y recursos específicos para rescatar, valorar, y difundir el saber local.
6. Demandamos que se incorpore nuestra sabiduría en el currículo educativo local y regional, incluyendo las costumbres, y los oficios para que la niñez andina aprende a pasar y defenderse en la vida. Se evita así tener una niñez sin preparación práctica para la vida porque el que no sabe un oficio es víctima de la delincuencia y todo tipo de vicios.
7. Reconocemos que los docentes requieren de la sabiduría local para que haya verdadero diálogo de saberes. La educación debe ser de

los docentes y de los sabios criadores de la diversidad cultural y biológica, porque somos nosotros los que conocemos mejor nuestra cultura local. Por ello es urgente nuestro reconocimiento.

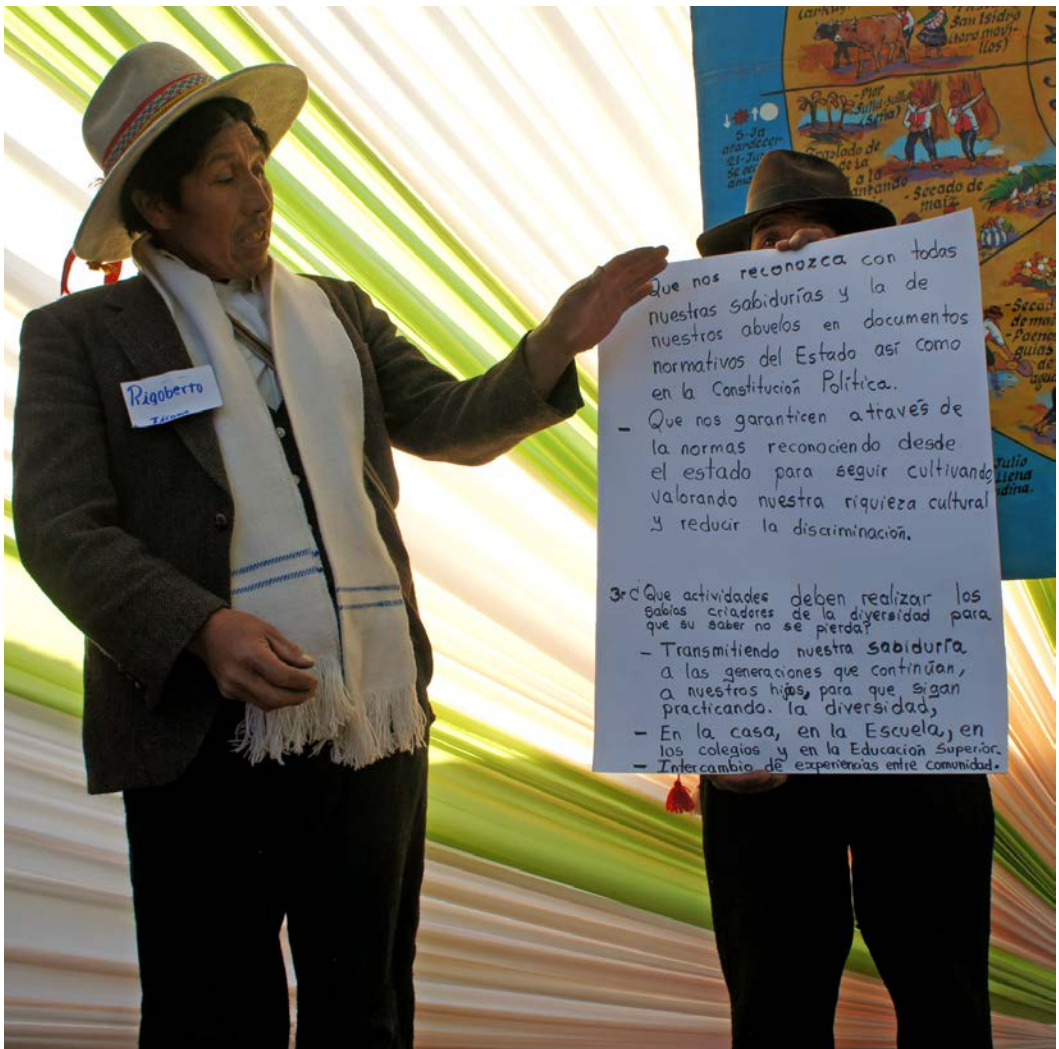
En virtud de todo lo expresado nos comprometemos a:

- a. Organizarnos a través de sindicatos, y asociaciones de criadores de la diversidad cultural y biológica para participar organizadamente en la vida cultural y política de nuestras regiones y países.
- b. Promover eventos para mostrar nuestras sabidurías y enriquecernos con la experiencia de otras culturas.
- c. Recuperar las antiguas formas de organización que crearon nuestros abuelos, fortaleciendo en nuestras comunidades los trabajos de ayni y minka.
- d. Impulsar organizaciones campesinas e indígenas que prioricen nuestras sabidurías para la crianza de las chacras con respeto a nuestras costumbres.
- e. Exigir a nuestros representantes ante el Estado que hagan respetar a la madre naturaleza, la Pachamama, y a nuestra diversidad de semillas y saberes pues son estos conocimientos y simientes los que nos dan suficiencia alimentaria aún en momentos de cambio climático.
- f. Vigorizar la recuperación del respeto entre humanos, naturaleza, y deidades.
- g. Recuperar la conversación entre abuelos, nosotros, y nuestros hijos porque se están perdiendo los saberes y las costumbres.
- h. Recuperar nuestra vida en ayllu para la crianza de la diversidad de nuestras comidas a partir de nuestras semillas nativas.
- i. Fortalecer la transmisión de saberes para que los hijos e hijas que tengan voluntad de aprender continúen practicando la diversidad de prácticas y conocimientos.
- j. Fortalecer las relaciones con los jóvenes formando grupos conservacionistas culturales, evitando la migración, y promoviendo el gusto por la vida comunitaria, porque en la comunidad se encuentra el buen vivir.
- k. Educar a nuestros hijos en nuestras costumbres siendo conscientes que son los propios comuneros los que promueven el olvido y las

prácticas sanas comunitarias al comprar a los hijos tecnologías que los alejan de la vida comunitaria. Debemos retomar la práctica inter-generacional de la educación comunitaria basada en nuestras costumbres.

- I. Promover el consumo de alimentos nativos en la casa, la escuela, y en los medios de comunicación. Nuestros hijos se están alejando del consumo de lo propio y aspirando al consumo de alimentos de la ciudad y que por lo general tienen ingredientes nocivos para la salud.

Juli, 4 de julio de 2012.



BOLIVIA

Prácticas y Saberes de Crianza de la Chacra, Artes y Oficios Campesinos en Comunidades de Altura de Titora





Presentación

La región de Totora se caracteriza por la diversidad de paisajes o pisos ecológicos, alturas, cabecera de valles; valles y yungas. En correspondencia, sus habitantes, comunidades de origen quechua han cultivado prácticas y saberes agrícolas, de crianza de animales, como también saberes para la construcción de herramientas de trabajo, tejidos y confección de la vestimenta propia; así como diversidad de comida de acuerdo a los ciclos del pacha, de medicina natural y tradicional entre muchos otros.

Estos saberes han garantizado por siglos la subsistencia autónoma de las comunidades, pero luego han sido devaluados para abrir paso a las mercancías provenientes de la industria. Para ampliar el radio de acción del mercado, los saberes surgidos de una relación armónica con el entorno han intentado ser sustituidos por otros que permitan el consumo de fertilizantes químicos y biocidas, de tejidos y utensilios industriales que han sido propagandizados como eficaces y más rápidos, para de ese modo succionar los valores generados por la actividad agrícola y los oficios campesinos.

La escuela y los medios masivos de comunicación han contribuido en gran manera a esta devaluación de los saberes propios. Sin embargo, en cada comunidad en los Andes los “yachaj” – los que saben – han conservado y cultivado estas prácticas y saberes de crianza que son su orgullo y el sustento de una soberanía que muchos otros pueblos han perdido.

Es en ese contexto TRADICIONES PARA EL MAÑANA ha propiciado el rescate de estos saberes y el reconocimiento de sus detentores en las Alturas del Municipio de Totora en la Provincia Carrasco del Departamento de Cochabamba en Bolivia.

Animar a que estos sabios compartieran sus saberes no ha sido tarea fácil porque ellos mismos no dimensionan del todo el valor global de los mismos en gran manera porque desconocen como ésta pérdida ha derivado en pobreza en muchos lugares del mundo.

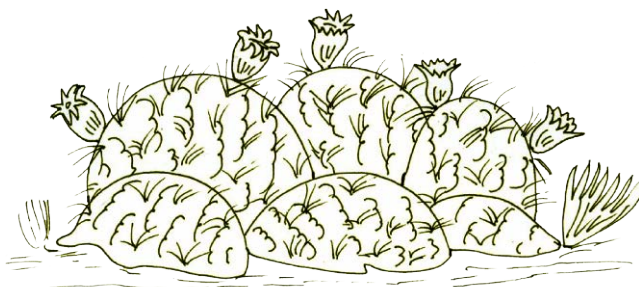
Don Lucio Sánchez de la comunidad Pampa Grande quien comparte sus saberes de construcción de herramientas de trabajo agrícola, de igual forma don Santiago Camacho que relata con mucho orgullo sus saberes de lectura de señas y secretos de crianza de la chacra, saberes de medicina tradicional y trenzado de lazo entre otros, doña Severina Rosas que comparte sus

saberes de crianza de ovejas y tejido artesanal ambos de la comunidad Chaupiloma Alto “C”, doña Teodora García que nos comparte sus saberes de comida tradicional, selección de semillas y artesanía, finalmente doña Margarita Bautista de Tiraque “C” y Gerardo Guillen de Cañada Hornillos quienes contaron sobre los saberes de uso del telar y tejido artesanal. Finalmente, don Demetrio Orellana y Casimiro Condori de la comunidad Chaupiloma Bajo, que comparten sus saberes de crianza comunitaria de la chacra y de igual forma la confección de instrumentos de música y su respectiva interpretación.

Sin duda son apenas una muestra de la inmensa riqueza de las comunidades de Totorá, y tal vez por esa razón es que casi todos ellos consideran sus saberes como propios de toda la comunidad, apenas si admiten que sean dignos de destacarse entre los demás, pero reconocen que las nuevas generaciones no están tan interesados en aprenderlas. De ahí la importancia de mostrarlas, pero también de que ésta publicación pueda no solo incentivar a su valoración sino a valorar su contribución a la vida en armonía con los ciclos de regeneración de la Madre Tierra y la cimentación de la autonomía – empoderamiento de las comunidades.

El CAI PACHA se siente orgulloso de contribuir a esta reflexión necesaria para las actuales y nuevas generaciones del municipio y la región de Totorá y agradece a PRATEC, a Tradiciones para el Mañana, a la UNESCO, a la Fundación Horizonte y a la Fundación Pictet por su apoyo en la realización de estas actividades.

Cochabamba, abril de 2012.



Señas y Secretos de Crianza de la Chacra

Santiago Camacho

Comunidad Chaupiloma Alto “C”

Totora - Bolivia, octubre de 2011



Presentación

Don Santiago Camacho vive en la comunidad de Chaupiloma Alto “C”, que se encuentra aproximadamente a 3100 metros sobre el nivel del mar, a una distancia aproximada de 145 kilómetros de la ciudad de Cochabamba y a 22 Km del pueblos de Totorá, por encontrarse en la cabecera del monte tiene suficiente humedad y agua proveniente de vertientes, los cuales son canalizados para darles uso eficiente, en la comunidad los mayores cultivos son; papa en sus distintas variedades, oca, lizas, izaño, haba, arveja, avena y trigo en menor cantidad.

Don Santiago mantiene vivo la sabiduría de crianza de la chacra concerniente a la lectura de señas y secretos, construcción de herramientas y utensilios, artesanía en tejidos, trenzado de lazo, medicina natural y tradicional, quien cuenta con mucho orgullo, entusiasmo y alegría estos saberes prácticos.

Don Santiago además de ser un sabio en distintos oficios es un criador de animales, entre ellos se cuenta con vacas para la producción de leche, bueyes para el trabajo agrícola, caballos y mulas, ovejas, cerdos, conejos, patos y gallinas, todos ellos para el aprovisionamiento de alimentos y de lana para la confección de ponchos, phullus, chaquetas, pantalones y polleras.

Por otro lado el sistema de organización de la comunidad Chaupiloma Alto “C” corresponde al del sindicato, al igual que el resto de comunidades de Totorá, cada sindicato es representativo de una comunidad, posteriormente el siguiente nivel es la subcentral que reúne a un conjunto de sindicatos o comunidades, para este caso Chaupiloma Alto “C” perteneciente a la subcentral Chaupiloma, el siguiente nivel organizativo está el de la Central Campesina, la organización matriz campesina a nivel del Municipio de Totorá.

SANTIAGO CAMACHO

Aprendizaje del cuidado de la tierra, el trabajo agrícola

A mí me ha enseñado a trabajar mi abuelito. Me decía, “así se hace, así se trabaja” diciendo, me explicaba cómo manejar la “chujchuca”, como se maneja la lampa él me ha enseñado. De esa manera, hasta ahora yo me recuerdo las enseñanzas de mi abuelito, por él he aprendido a trabajar. Él era servidor en la hacienda, hombre antiguo, entonces él me ha enseñado, también me enseñaba a recoger grano, a cortar. A él le gustaba hacer las cosas bien. Sin derramar nada aunque esté haciendo frío no se tenía que derramar.

Cuando teníamos que cortar se derramaban algunas hojas, y nosotros como jóvenes no lo levantábamos, a la rápida hacíamos todo, y mi abuelito nos decía: “tienen que levantar hasta del piso, hay que dejar todo limpio así la gente nos admira.” y muchas otras cosas más nos enseñaba. Ahora yo ya también, como he aprendido les indico a mis hijos, porque muchas veces los jóvenes hacen a la locura, como sea, y les enseño como me enseñó mi abuelito.

El barbecho de antes

En la época de mi abuelito la tierra era un monte, no como ahora que no hay plantas, para eso primero teníamos que limpiar el monte, cortar las plantas “chaqueo” (*chagona*), después dejábamos que se seque y luego lo quemábamos, después que le prendemos fuego, arrinconábamos bien los troncos, ramas para dejar espacio, y recién entraba la yunta.



Cuando se hace el barbecho se pasa con la tres veces, a eso le decimos con tres rejas, y para sacar las hierbas (khoreana) teníamos que poner otra reja, con esas cuatro rejas, se deja secar, después de que seca se realiza el desterronamiento (K'urpo, k'urpeada) posteriormente se hace la “K'oleada”

que es juntar hiervas para quemarlo, después de “k’olear” otra vez teníamos que echar o esparcir eso con pala, finalmente otras cuatro rejadas se pasa en total ocho rejadas es, con eso está preparado el terreno para sembrar.

Después cuando llegaba la época de la siembra teníamos que alistar el Guano. Teníamos que recoger (*wanu* allana) el guano de oveja porque eso nomás se utilizaba antes, después de recoger el guano de oveja teníamos que hacer “K’olar” (exponer al sol en montones para que se descomponga), un mes antes. Porque no se hace en un rato ni se K’ola en un rato.

Después de K’olar hay que fijarnos si este está blanco (blanqueando como cenizo) y si ya estaba teníamos que traer a los animales porque antes no había carro para trasladar lo que sembrábamos entonces en caballos y en burro, así se trabajaba si era grande el trabajo entre 10 o más se trabajaba y si era poco lo que producía aunque con cuatro nomás trabajábamos.

De esa manera sembrábamos pero no era mucho lo que sembrábamos solo era como una carga de semillas “así nomás”, de esa carga se levantaba una buena cantidad de papa, y le llenábamos a nuestras casas con harta papa, bien lleno estaba esta papa.

Antes no había remedio para las papas, ni abono, no había ninguna de esas cosas. Ni la papa no se tenía que curar. Ya después mi papá hablaba, diciendo que había enfermedad para la papa con “Ushpa” se cura. Y de esa manera con “ushpa” nos hacía echar, para que no le entre enfermedad. “De esa manera nomás se producía la papa antes”.

Variedades de papa que producía esas épocas

Había hartas clases de papa, como el Cóndor *imilla*, Paceña, yogalla papa, Icare, Yuraj Imilla, Wayku, Puka qoyllu, Yana qoyllu, Canastillo, Pilipinto, hartas variedades había pues hasta la Runa papa había también la papa de Larimacho, Khuchiaca papa. De una carga nomás sembrábamos y se hacía harto y pesado no podíamos llevar, no podíamos terminar de cargar solo de un pedazo, nuestras casas sabíamos hacer llenar. Antes tampoco no había ni un tractor era solo a Yunta era.

El que hacía la siembra grande (JatunTarpuy) hacía con 2 a 3 cargas, para la venta para que lleven a las ferias eso era suficiente alcanzaba para todo.

El trueque con valles y alturas

Si, traían en tiempo de fruta, en tiempo de cosecha. En tiempo de fruta sabían traer los de Jhopi, ahí tenía hartos amigos, de Jhopi en burros sabían traer y Aquí sabíamos hacer cambios. Ellos venían con higos, uvas, duraznos, todo sabía llegar aquí. Así también pan todo siempre sabía traer. Y nosotros aquí les dábamos papa eso ellos se llevaban. Ahora en

estos tiempos la gente se ha vuelto floja, todo es en carro y ya no hacen trueques. En la feria hay poco pero antes harto sabían llegar el trigo, el maíz igual sabían traer.

La diversidad de comida en tiempos de los abuelos

En el tiempo de mis abuelitos y cuando yo era joven también he servido en la época de los patronos (rosca tiempo), yo todavía era joven en el último tiempo de los patronos, en ese tiempo para comer había de mi abuelita el plato de madera (Kullu chua), es un plato hecho a madera, puro así nomás había, no había ningún plato más. Para tomar agua también había una copita hecho de maderita bien bonito con su base para que se pare, la cuchara también era de madera el plato también.

Después las abuelitas cada tarde, cada noche tostaban meneando en su olla “t’araj t’araj t’araj t’araj t’araj” diciendo, todas las tardes para hacer pito, porque no había molino.

De igual forma mi abuelo en el loto (tejido de lana negro como mantel) que no falta en ninguna casa, encima del batán (Maran) se sentaba a escoger las piedritas o granos de lo que estaba recién tostadito. Cuando terminaba de escoger mi abuelo se molía su pito bien rico. Así nomás era en cada casa.

En esos tiempos mayormente era oca cocida (oqawaycu), papa cocida (papawayku), chuño esos eran mayormente.

El plato de “purmuchi” se hace del grano que lo escogían moliendo en batan lo volvían granulado (chhama), lo cocinaban poniéndole a la olla, echando le agua, tapándole con su tapa y luego se rebalsaba (purmochi), fuerte “phur, phur, phur, phur, phur, phur.” así como un tractor sonaba, y como afrecho se colaba lo echaban a la olla y cuando rebalsaba no quedaba ni un afrecho, y eso espeso y comíamos bien rico como lawa de arroz.

Otro rico plato era el Tojorí, primero hacían remojar el maíz, después de hacerlo remojar lo molían en el batan (marán), después de eso lo desmenuzan, moliendo (*lo chamban*) y lo preparaban con leche, este tojorí de maíz era muy rico.



Antes nuestras abuelitas así nos los cocinaban, ahora ya se ha pedido. Ahora supongo que ya les da flojera ya dicen “que es eso pues”. Una vez mi esposa me lo ha preparado, pero solo tojori ya no el “purmuchi”.

Utensilios de cocina hechos localmente, (cucharas, platos, vasos madera)

Antes sabían hacer, hasta yo sabía hacer, todavía tengo los que he hecho como los platos, cucharón, cucharas. Para comer en estos platos son más ricos, más dulces. Este plato se hace de “chachacoma”. Sé hacer cucharas de toda formita, tutumas, son cucharas antiguas.

Por otro lado las ollas traían de Aiquile a Totorá y de ahí lo comprábamos. Del valle no comprábamos porque no dura, las ollas de Aiquile la tierra es más dura, o le ponen más territa (arcilla) porque los del valle son delgados el de Aiquile para preparar un buen plato está bien. Antes utilizaba todo esto, ahora ya no. También esta ollita tiene su cucharón.

También a parte de esto sabía hacer charango solo para mi uso, bien finito sale. Ahora ya no puedo hacer, ya me da flojera porque es lejos recoger o traer el chachacoma el modelado viendo el cucharón, así con piquitos, mirando nomás sé hacer, las cucharas también sabía hacer en docenas.

El Tejido y la vestimenta

Sobre la vestimenta, ahora de los gringos han llegado antes no era así no había como ahora, abarcas de goma no había, antes mi papa se ponía

y tenía las abarcas de madera, tabla decimos no! Moldes se hacía y lo perforaba para amarrar, después sus abarcas se hacía del cuero de la vaca cortando en dos partes, de eso se hacía.

De las mujeres eran zapatillas, hechas de suela pero sus plantas de trinche, para que no se resbale. Así nomás ha aparecido las abarcas de goma, y ni eso no querían ponerse, no les gustaba, decían que eso era “lari abarca”, no está bien decían.

¿Cómo te sentías antes cuando solo ustedes se hacían la ropa, se hacían todo porque antes no conocían comprar nada?

Hasta la ropa era de k'ayto de la lana de oveja hilaban, de eso nomás se hacía la ropa. Todavía tengo mi telar completo esta, solo falta mis “lizos” porque los ratones ya se lo comieron. Todo sabían tejer (awar) poncho, corte, bayetas, costales, phullos, después sabíamos hacer ñawi ñawita, como ojitos que es un tejido a pura rayas, también sabía hacer lo que llaman wallpachaqui, yo todo se hacer, yo tengo una gran historia tengo varias habilidades; se trenzar lazos, costurar pantalón, chaquetas, dolo el arado nomás no puedo, el yugo sé hacer, pero el arado no siempre.

“Así nos sentíamos felices al hacer nuestras propias obras, nuestra propia ropa”

Yo haciendo todo esto me sentía muy feliz, con el corazón lleno y contento. Feliz porque cuando haces propias obras uno se siente feliz, así es como yo sé trenzar el lazo, solo lo he dejado pero están todavía los cueros y están guardados enrollados. Voy a volver a empezar, pero el telar no creo es para pulmones, ya me duelen los pulmones, antes para nuestro uso sabíamos hacer.

Ahora todos nuestros usos son comprados, porque todo hay para vender como los platos, antes todo era hecho por nosotros hasta las polleras sabía hacer yo. Las polleras de las abuelitas eran del mismo material, era de bayeta su forro igual era de bayeta. Hasta los hombres utilizaban camisas, chaleco y chaqueta, eran hechos de bayeta. Los cortes de pantalón eran gruesos, igual se hacía de bayeta, después de la bayeta ha aparecido los linchus y las mujeres de eso también se hacían sus polleras. Hasta los hombres yo todavía utilizo ropa de lienzo y he hecho terminar ya hartos.

Antes usábamos el “linchhu” eso es bueno mantiene el calor y los hombres de antes eran muy fuertes. Antes por la comida será era, hasta sus dientes sanos hasta el día que se mueran. Pero ahora, cualquier cosa puro químicos, drogas estamos comiendo, antes no había ningún químico ningún remedio, era todo limpio.

El proceso del tejido

Sobre el tejido también se mi telar allí adentro esta; empezaremos primero de la oveja, le trasquilan las mujeres, después lavan, escogen como la papa, lo menudo para vender, los grandes para hilar (phusskanapaj) para hacer ph'ullos medianos, para bayetas se hila de lo mejor, lo que no está bien se vende y después de hilar llevan al tejedor quien pone al telar (inglisana) luego se teje, y después de tejer sacando las bayetas se tiñe, de todo color para que se pongan como polleras y otros se hacen chaqueta de los cortes se hace puro pantalón, entonces para las mujeres es de bayeta y para los hombre de corte, así se tejen de todo, phu'llos, cortes, costales, ponchos, de todo se hacía ahora me da flojera además me duelen los pulmones, mi telar está adentro sanito está, así sabía ser primero de la lana de oveja, después a aparecido la lana, eso era mas suavito y más fácil de tejer.

Hay diferencia dice, para los que utilizan negro viejo (*yana thanta*) dice, sirve para protegerte del frío y las enfermedades, eso conocen las personas de antes, los últimos ya no hemos conocido eso yo también ya me he puesto de "linchhu camisa" ya no de bayetas, sino de "linchhu" me ponía pero ya no hay eso, se compran nomás ya.

Trenzado de Lazos



Se hacer del cuero de la vaca, hay que hacer remojar unas tres semanas dentro de la tierra, cavando una vez cavado hay que ponerlo ahí, y después hay que taparlo, ahí su pelo se desprende y después de tres o cuatro semanas en el suelo hay que tender recto como el tambor, una ves seco empiezo a hacer lo que quiero, "waska" (cuerda) o lazo, eso también es para saber, con cuchillo se corta, si al cortar no es muy liso es para waska, si cortas lizo es para hacer el lazo, para saber también es eso no!, si es áspero y lo cortas para lazo en cuanto estés amarrando se va a romper no dura, con fuerza tienes que amarrar, en cambio si es para waska aguanta, pero el cuero que s para el lazo no se rompe hasta acabar el lazo y eso bonito se trenza no!, para eso también tienes que tener, unas maderitas, parecido al chojllu y allí hay que poner.

Ocho maderitas "chojllu", ambos lados tienen que tener, terminación, si no es así, se enrosca, ya no sirve, esto he aprendido viendo, hago pita para todos para las vacas también, para vender, esto es más seguro es más resistente que la pita no se rompe, a la vaca mejor domina este lazo, cuando amarras a la vaca con pita es blando no le sujeta duro, pero cuando enlazas con esto es duro y eso le domina a la vaca, ahora si quieres ancho o delgadito puedes hacer depende de vos, eso del preparado nomás es.

Señas y secretos

Conversamos con el tiempo y nos fijábamos desde que mi abuelito me enseñaba.

Señas en los animales

Uno de ellos es fijarse en el zorro, cuando el zorro llora para que sea un buen tiempo, "gagagagag" así llora, de una manera clara, y si va ha ser mal tiempo o va tener variación, "wagar... wagare", así llora, no llora claro y hace pausas.

Otra cosa que me se fijar es la perdiz (lluthu), en el lugar donde va a llover llora harto, aunque llora siempre, pero para que no llueva "Wij,... Wij,... Wij" llora no hace morir de forma pausado llora, pero para llueva llora bien alocado "wiwiwiwiiiiwwww..." y eso quiere decir que va a llover. Y cuando lo escucho llorar así alocado yo digo ahora va a llover mañana o pasado va llover y llueve, y yo digo como ese animalito sabe no!, de esa forma yo de ver el tiempo.

De las señas se, por eso me se fijar también, por ejemplo podemos decir de la perdiz "yuthu", ahora hay muchos en las falditas, pero no están llorando o cantando, cuando va a ser mal tiempo, "Way, Way, Waywwww...." diciendo, lloran como si estuvieran muriendo, lloran por aquí por allá, pero si llora normal "Wij, Wij, Wij, Wij" sin exagerar, entonces no pasa nada. Dos clases lloran, se encuentran y se fijan si va a haber lluvia, si va a hacer mal tiempo, quieren morirse llorando, "Way, Way, Waywwww...." diciendo, entonces al día siguiente o dentro de esa semana llueve.

La perdiz solo en tiempo de lluvia canta, tampoco en cualquier tiempo, por eso yo me sorprendo cómo el animalito sabe sobre el tiempo, cómo es que sabe, pero sabe; otro animalito hay como si tuviera reloj: cuatro en punto canta el gallo, te fijas tu reloj y es la cuatro en punto. Nos hace levantar.

Después hay otro, el “chiwaquito” que estábamos diciendo, ese se sube hasta la punta de un árbol y canta solito, diciendo “parachí chulluchi khuritup, parachí chulluchi khuritup...” diciendo canta, y si canta así también llueve.

Después hay otro pajarito que se llama “waquichito”, le dicen así, porque también saben si va a haber visita. Ese cuando llora hay visita, esta mañana también ha cantado para que vengas, alístate, alístate “wakichickuy, wakichickuy, wakichickuy...” diciendo canta en la punta del árbol. Escuchamos eso, decimos alguien va a venir, y ahora has venido, no! Así ya sabemos. De igual forma hay otro el zorrito (sarna atojcito), también sabe para que sea buen año clarito llora “waqaqaqaqaqaaaaa.”, pero para no sea buen año “waqjarr,... waqjarr,... waqjarr...” otro no tan clarito, no se declara, eso yo me fijo.

El zorro solo en Santiago llora, cuando hay que cosechar la papa, en ese tiempo llora, el 25 de julio, en ese tiempo no mas llora, no en cualquier tiempo, eso también hay que fijarnos.

Hay otro animalito el “leugo leugo”, hay que fijarnos eso también, cuando va a ser época de lluvia, sobre los cerritos ponen sus huevitos, pero si va a ser época seca, sobre la planicie pone sin hacer nido, hace un hoyito y allí pone, ese también sabe, eso se mira para el inicio de las lluvias, en este septiembre octubre se ve.

Otro animal que sabe es el burrito, cuando está amaneciendo él está llorando “qhauchis, qhauchis, qhauchis,” diciendo, hay que levantarse dicen escuchando eso, el burro está llorando, levántense.

Señas en las plantas y naturaleza



También se tiene que fijar el 2 de agosto el 6 de agosto, yo me fijaba el dos de agosto y si hacia llovizna (chillchi), nublado un mal tiempo significa que va a ser un buen año, decimos, pero si esos días va a hacer un día soleado y el cielo está despejado va a hacer un año seco decimos. Nosotros nos fijamos todavía, así cuando íbamos a la fiesta el dos de agosto y veíamos que llovía y no podíamos pasar ni el río, ni nuestros animales lo pasaban, y se morían, y ahora ya no hay eso, ya no mueren.



Sí, siempre me fijo cada año. Ahora este año también me he fijado¹, el primero no había casi nada o mejor había algo de nubes, pero nubes nomás, no había ni mal tiempo nada no había; y el 6 de agosto todo era despejado todo el tiempo no había nubes no había nada, al encontrarme con otros hombres les dije este año parece que va a ser año seco. Así será hermanos no hay lluvias, va a haber lluvias, va a haber un poco, pero un tiempito nomás según lo que veo, no te puedo decir con certeza, solo Dios sabe cómo será no!



También nos decían que el dos de agosto hay que voltear la piedra (k`ampana), en las lomas secas, así diciendo nos hacía voltear mi abuelo, si vemos que debajo de la piedra que hemos volteado esta húmeda (chhulla) es para que sea un buen año, y cuando la parte de abajo está seco no

1 Se está refiriendo al ciclo agrícola 2011 – 1012.

tiene ni un poco de humedad, traspiración (jump'i) significa que no va a ser un buen año, es para que el tiempo este seco, eso en cualquier hora, no importa todo el día igual te puedes fijar.

Después también nos fijábamos la luna, para que sea un mes lluvioso cuando la luna se está volviendo al lado del la tierra tiene que estar amarillo y aguanoso, pero para que sea una mes seco, blanco nomás se pone y tiene que estar recto y la luna es blanca.

También nos fijamos en el relámpago, en nuestro sector vemos en dos cerros de frente, si los dos truenan uno tras otro, seguro llueve esa misma noche o al día siguiente llueve, o también en otros llaman el "waira" relámpago, no nos explicamos como saben pero saben.

También nos fijamos en las plantas el kellu kellu, antes que sembremos; esta plantita florece antes que sembremos para que podamos empezar la época de siembra.

Saberes del guardado de la Oca y Papa



El guardado de la oca

El guardado de la oca, es desde la época de mis abuelos sabemos pues, ellos guardaban de tal forma, para que no le entre el ratón, ni la lluvia. Eso se llama SSASSU, entonces cuatro palos plantamos encima otros cruzados, se pone algunas tablas sobre eso ramas, sobre eso paja y recién la oca se guarda ahí.

Construcción del ssassu

Aquí está el "ssassu", primero se plantan los postes, segundo se ponen las tranquilas, después en las esquinas maderas, después recién las ramas se tiende, una vez tendido las ramas bien, encima la paja. Solo es paja y ramas eso nomás, la paja es para que la oca no se caiga, como un nidito se lo hace y ahí se lo tapa.



Tampoco se pone cualquier rama es “qhewiña”, ramas de “qhewiña” porque eso es con muchas hojas como plumas “phuritus”, por eso se tapa con muchos “phuritus”.

Esto nos dura hasta carnavales, de a poquito hasta mientras se marchita un poco, si hace frío le abrigamos más, así no le coge el frío con carpa le tapamos, por eso seco no mas esta,

Guardado de papa



Para guardar la papa, primero las ramas eucalipto se tiende, y la muña un poco nomás pongo al piso y para que no le entre polilla con ceniza se pasa, aquí está la papa de este tiempo, es la “Waych’a”, parece fresquito recién cosechado no!, todo el año hasta carnavales guardamos, para todo el año, así siempre nos guardamos.



Saberes de medicina tradicional

Curación de la fiebre

Yo sé de esas enfermedades **de fiebre**, para eso yo sé como curar con malva, limón, linaza eso preparado con trigo, maíz, mita-mita, eso le pongo en una olla, y al fogón un ratito se hace hervir luego se levanta par que enfríe, después se mezcla con orín y se lava un buen rato a la persona menor o al niño hasta que enfríe su cuerpo, después hay que hacerle dormir en su cama no muy abrigado va a despertar sanito, así se curara a las wawas.

Curación de la diarrea

Después hay otra enfermedad en los niños diarrea (**siky chirisqa**) le dicen. Es una diarrea continua que le da al niño y no le para, en vano se lleva al doctor, sigue con diarrea, para eso hay pampa salvia, moña son buenos, de esas sus hojitas en una sartén hay que hacer calentar con orín, y con eso hay que frotarle su cuerpo. Luego hay que envolverlo bien, hay que cargarse llevarle a un río mientras duerme, hasta que se salga en las hojas ese mal olor en el mismo lugar hasta dos horas y más, cargado hay que pasearle hasta que se pase, una vez que se despierte el niño, lo desenvuelve y lo que has puesto para envolverlo lo botas al río y el agua se lo lleva ese hediondo, su ropita lo cambias, y hasta eso nomás sanó el niño. Cualquier enfermedad así nomás yo curo.

Saberes para ayudar el parto

También sabía ser partero, al doctor van no ve así le ha pasado a mi hija, el lunes ha ido al control, cuando ha llegado le he preguntado que te ha dicho, nada dice; dentro de dos semanas todavía va a nacer me ha dicho.

Cuando esa noche le ha venido sus dolores, al día siguiente martes por la mañana ya ha nacido. Ahora, el doctor ¿sabe o no? Así frotándole nomás hago nacer, pero si se han hecho mover nomás al niño, frotándole nomás nace el niño, frotándole pidiendo a Dios, así nomás, le doy miel de abeja o chankaka, ese rato nace. A cuántos no les habré ayudado aquí en Chaupiloma, ahora ya no me traen, directo a la posta le llevan.

Respeto y valores

Saberes en cuentos y leyendas

Ahora los jóvenes hablan de la enfermedad de la vesícula, pero antes esa enfermedad tampoco se conocía. Solamente antes se hablaba del **Kharisiri**, decían “el kharisiri le había hecho morir” decían, de eso se hablaba y no hablaban de ninguna enfermedad.

Así yo me pienso en eso. A veces de mi culto regreso de noche madrugada, una de la mañana y me vengo pero no hay kharisiris, y eso pensamos yo con mi esposa, antes todo era kharisiri, de eso nomás hablaba la gente y decimos por ignorancia habrán hablado o habrá sido verdad.

También hablaban de los **condenados**, no sé si será verdad, mi abuelito antes me contaba que en su bolsillo se tenía que poner un peine, espejo, para que le proteja. De esa manera contaba que cuando se encontraba con el condenado de frente, él contaba diciendo “yo hablaba con el condenado le preguntaba qué cosa buscas, a dónde caminas, todo eso le preguntaba” diciendo me contaba. Después que le preguntaba “nos dábamos la mano así con sus manos de esqueleto, todo frío, y me decía a tal persona le estoy buscando” y también decía que le pedía maíz blanco, diciendo “no tienes maíz blanco, para que me ponga como dientes”, así nos contaba mi abuelito. Su charla con el condenado.

Otro de lo que sabían hablar los hombres antiguos era del **Jeque**, en las noches llora, y hay que escapar, es cabeza de persona porque se separa de su cuerpo, dejando el cuerpo como una pelota viene, y su cabeza se golpea, y sus cabellos vuelan diciendo “jegue gue gue gue gue gue”, y sus ojos lo deja en un plato, se saca para que no lo derrame, es ciego, a quien quiere embrujar va en busca porque es para embrujar.

La vida de ahora

Yo veo que ahora los jóvenes que son flojos. ¿Cómo en los hombres de antes no había flojera? Cualquier cosita nos hacíamos ese rato ¡pero ahora! estos jóvenes varones no saben hacer nada, no han aprendido nada, todo es comprar platos, vasos, todo es facilidad, se van a lo fácil no saben hacer nada del trabajar para hacerse cosas, ya se ha perdido.

A veces digo, ojalá hubieran sido como los hombres antiguos en cualquier cosita se trabajarían o aprendieran a hacer. Antiguamente, nosotros con nuestro propio trabajo, esfuerzo sabíamos comer, hacíamos nuestros platos, cucharas, ahora se ha perdido.

También los jóvenes de ahora, antes de su tiempo ya se hacen de esposa, se van con mujer, ¡antes qué va hacer así! porque había respeto. Mi abuelito nos aconsejaba y contaba que en la época de los patrones, no se pegaba a la mujer, pero ahora los jóvenes se van al cuartel y regresan todo “paradores”, hecho a los machitos aparecen, ya no hay respeto. Pero antes si el hombre le pegaba o se enojaban con la mujer, ella se le iba a contar al patrón y el patrón en su cuarto en su cama le pegaba al hombre pelado con garrote, y así no había peleas era todo respeto antes de la reforma agraria en la época de los patrones (rosca tiempo).

Ahora que tenemos libertad es peor ni al dirigente respetan, a él también ya le están diciendo cualquier cosa, no le hacen caso, ni a la central hacen caso, ya no hay respeto, porque antes las personas andaban detrás del dirigente diciendo “doncito, doncito” caminaban pero ahora no. Se tenían miedo, hasta nosotros le teníamos miedo y respetábamos. Teníamos un dirigente que se llamaba Aurelio Vásquez, él caminaba con su chicote, haciéndose respetar. Ahora ya no hay chicote, hasta el chicote se ha perdido.

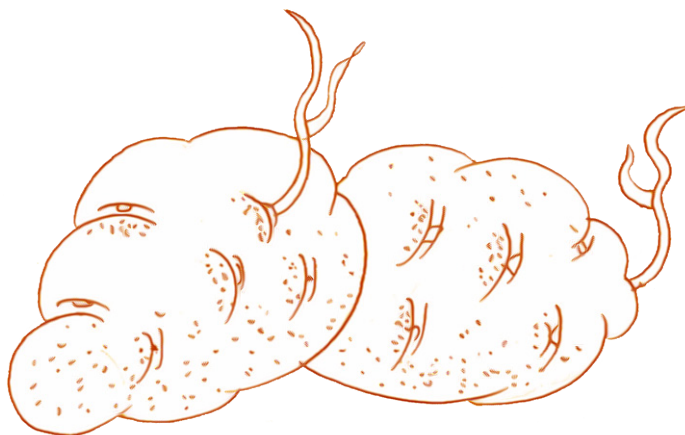
Yo veo que esta época no está bien, como les digo al cuartel van vuelven para que peguen a las personas, para que se peleen entre ellos, qué cosa pensarán, creo que no piensan. Yo también he entrado al cuartel a Cochabamba y mi sargento nos dijo: ahora ustedes son hombres a todos tienen que respetar, saludar, y así no ofender, ni pelear a nadie. Yo me he hecho de esposa, pero la respeto no le sé pegar. Sorprendido y triste miro de los jóvenes no hay respeto, con autoridades, con los mayores y cuando toman con más fuerzas se alteran, preocupado veo eso.

Tal vez sería mejor que vuelva la época de los patrones (Rosca tiempos) para que aprendan, ahí no había ni el sueño, yo trabajaba por ayudarles a mi papá éramos arrenderos, en la hacienda de Salto, nos sabían dar una arroba de semillas y con eso sabíamos sembrar. Semillas nos sabían dar para cada año, sabíamos sembrar en una buena cantidad, después cada persona teníamos que hacer como un círculo, corral y en caballo montado, a los demás animales les votábamos al corral, como una trilla. Después, para trabajar nuevamente lo limpiábamos la tierra, y luego sembrábamos y para sembrar la mitad le dábamos al patrón y la otra mitad para nosotros. Eran 8 arrobas para nosotros y semilla era una arroba. Cada noche se tenía que ir a cuidar la papa ya sea joven o viejo, si te tocaba el turno para cuidar, porque decían que había ladrones de la papa. Sin dormir, así sabíamos ir con mis hermanos Hipolonio y no dormíamos, solo cuidábamos a modo de cuidar wathia sabemos hacernos y eso nos cargábamos, yoqalla papa bien producía.

Así contento vivo de la chacra

Así es pues, pero eso depende del sembrado, hay que sembrar bien y como un niño hay que cuidar, hay que deshierbar, (aporcar) como a un niño siempre hay que cuidar, si siembras y no le cuidas no va a producir la hierba se lo va a comer, y si no le fumigas no va a producir, todo es fumigado, pues se ha acostumbrado. Por lo menos uno se fumiga al mes, si no haces eso se amarillenta, no recupera. Yo por eso cuando siembro cuido como a mi hijo, cada año así hago producir siempre.

Cuando vives del trabajo de la tierra, sobre la chacra, la alegría se encuentra cuando hay buena cosecha, un buen trabajo y con la familia, con los hijos vivir en paz sin problemas, sin discusión, entonces, eso es una vida muy buena, ¿no? Pero si nos maltratamos, entonces eso no sería una buena vida.





Saberes de Construcción del Yugo y el Arado

Lucio Sánchez Pérez

Comunidad pampa Grande

Laimetoro - Totora - Bolivia, octubre de 2011



Presentación

Don Lucio Sánchez Pérez es un comunario de 62 años que vive en la comunidad Pampa Grande desde hace 35 años atrás aproximadamente, tiene tres hijos, dos de los cuales migraron a tierras bajas, y el tercero (Alfonso) vive en la comunidad al lado de su padre, quien decidió quedarse en la comunidad y vivir de la agricultura. Es así que don Lucio, ya mayor al lado de su esposa Alicia, enseñan a sus nietos sus saberes de crianza de la chacra, comida y construcción de herramientas de agricultura.

La comunidad Pampa Grande se encuentra aproximadamente a 3000 metros sobre el nivel del mar, a una distancia aproximada de 182 kilómetros de la ciudad de Cochabamba y a 43 km del la ciudad Colonial de Totora.

La organización de la comunidad Pampa Grande pertenece a la subcentral Laimetoro que cuenta con diez sindicatos: Ukhu Churo, Alizar, Qallpas Pampa, Abra Punta, Tambillo, Chullpas Abra, Chullpas, Real, T'inki Laguna y Pampa Grande. El siguiente nivel organizativo está el de la Central Campesina, la organización matriz campesina a nivel del Municipio de Totora.



Las comunidades de Laimetoro son comunidades de altura humedecidas todo el año por las nubes que salen constantemente por el cañadón que comunica esta comunidad con los yugas, por lo que, las chacras de ciertos sectores producen sin la necesidad de riego.

Sus principales productos son los tubérculos, que por la humedad y la calidad de sus tierras, se pueden encontrar muchas de las variedades de papas y otros tubérculos que en otras comunidades de la región se consideran como perdidos. También se cultivan distintas variedades, oca, lizas, izaño, haba, arveja, avena, trigo maíz estos dos últimos en menor cantidad, debido a las subidas de las temperaturas ya se puede producir maíz.

Don Lucio Sánchez mantiene viva la sabiduría de crianza de la chacra y principalmente la construcción de herramientas para el trabajo agrícola como son el yugo y el arado. En ese sentido con don Lucio se recordaron y realizaron distintos saberes de construcción de estas herramientas, quien cuenta con mucho orgullo, entusiasmo y alegría estos saberes practicas acompañados de sus nietos.

Estos saberes de **“construcción del yugo y el arado”** en la comunidad, pasó por muchos años de generación en generación, de padres a hijos. De esta forma es que también, aprendí de mi padre y mi abuelo a construir mis herramientas de trabajo, cuenta don Lucio Sánchez.

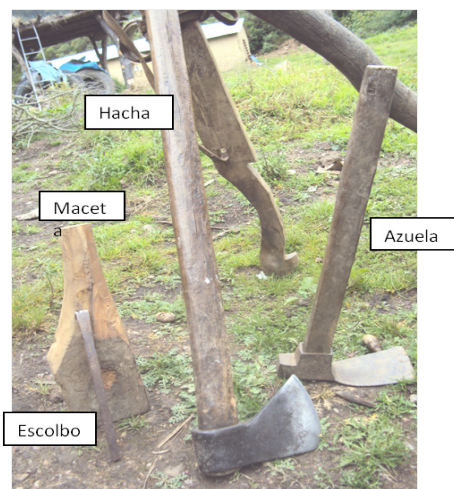
Construcción yugo y del arado

El yugo es la herramienta de madera yuruma con la que se enyunta a los toros o yuntas, este enyuntado se lo realiza con waska (cuerda plana hecha de cuero de vaca), a él se acopla el timos que está unido al arado.

El arado está compuesta de dos partes: la cabeza del arado y el timón. Para la fabricación de la cabeza del arado elegimos por lo general la madera de yuruma, por ser la madera más dura y resistente a la fricción que tiene con el suelo. En caso de no encontrar esta madera se puede usar también coca coca, moqo moqo o Arrayan.

Para la construcción del yugo y el arado se utilizan las siguientes herramientas:

Existen pocas personas que tienen la habilidad y la destreza, para construir bien estas herramientas sin necesidad de utilizar metros, reglas, etc. tallan y acomodan todas las piezas con exactitud y precisión en el lugar que corresponde el cariño y la dedicación que tienen estos Yachaj para la Construcción de Arados y Yugos.



Cortado de la Madera

Tanto la cabeza del arado como el yugo están hechos de madera yuruma, el cortado de esta madera se lo debe realizar en los meses de julio agosto y setiembre, porque a partir de octubre esta verde.



Antes de emprender el camino a donde crece la yuruma al igual que en toda actividad agrícola y de crianza de la chacra, el pijcheo siempre es importante antes de una actividad pues es el momento en que se conversa con el tiempo el clima, se hacen acuerdos para el trabajo y conversaciones entre los participantes, es por eso que para realizar el cortado de la madera del monte observamos el paisaje y la ruta a tomar para llegar al lugar indicado, también es un momento de conversación y aprendizaje intergeneracional pues los ancianos siempre cuentan sus modos particulares de hacer el trabajo y dan concejos a los jóvenes.

Del Yuruma, se hace el cabezal del arado, el timón de pino o llaury, de esos tres también se puede hacer el yugo, pero a veces no resiste.

Para empezar tenemos que ir al monte para cortar los árboles, pero primero tenemos que buscar de cual vamos a cortar, tiene que estar maduro sus hojas amarillando y cayendo, tampoco debe ser muy grueso, eso dificultaría el moldeado, se debe buscar más o menos del grosor que va a ser el yugo y de dos metros de largo aproximadamente.

Para la construcción del arado se debe buscar partes del árbol que tengan forma de codo. Una vez encontrado los árboles **se procede a cortarlo**, puede ser con hacha o con moto sierra, después yendo a un lugar despejado en el mismo monte se realiza el moldeado grueso tanto para el yugo como para el arado.



Moldeado del Yugo

El moldeado grueso del yugo se lo realiza con azuela, siempre cuidando de que este recto, posteriormente se lo lleva a la casa para que seque, el secado se lo debe realizar dentro de la casa en la sombra, no en el sol afuera porque se puede rajar o reventar y el secado no es bueno, se hace secar hasta que se deshidrate puede ser de 2 a 3 meses, de esa forma logra que aguante bien una vez secado tiene que estar duro.

Tallado del Yugo



Después de realizado el moldeado grueso y secado de la madera, se inicia con el proceso de tallado fino de la madera, como en toda actividad del campo se inicia con un breve pijcheo momentos en los que van regenerando los ánimos y fuerza para el trabajo.

Este tallado se lo realiza con mucho cuidado y paciencia dándole forma de yugo, para esto se utiliza la azuela, escolbo, maceta y un cuchillo a modo de cepillo.



Moldeado del Arado

El moldeado del arado al igual que en el yugo se lo realiza después de cortado la madera en el mismo monte, una vez moldeado se lo deja secar bajo la sombra por aproximadamente 2 a 3 meses, para posteriormente realizar el tallado fino de la cabeza del arado.



Acabado del Arado

Después de secado el arado se realiza el tallado fino, se realiza la perforación de la caja donde se apoyara el timón y otra para apoyar la telera, posteriormente se prepara el timón para acoplarlo con la cabeza, haciéndole una perforación para atravesar la telera y la cuña. Este timón se lo puede construir de maderas menos duras como el laurel, suiquillo o pino de monte, este se debe retostar en el fogón o en la brasa, lo cual le da mayor dureza al secar.

Cuando el arado está hecho a lo apurado y sin cariño, la gente te mira y a veces se nos ríen, diciéndonos que esto está hecho por una persona que no sabe. Los más conocidos en la elaboración de arados en mi comunidad, son aquellos que sacan bien el molde y se esmeran en el acabado (tallado finito) y son quienes se dedican a la fabricación de yugos y arados, como no todos tenemos ese don buscamos a estas personas para que puedan hacer yugo y arado.



El arado se hace en función a la fuerza, altura de los toros o según a lo que son chúcaros o mansos. Por ejemplo, si los toros son chúcaros y fuertes se tendrá que construir un arado pesado y bien reforzado como para que se pueda dominar la fuerza y la brusquedad de los toros.

Se tarda aproximadamente cuatro meses desde que va a sacar la madera, se lo seca en la sombra y el trabajo hasta el tallado final.



Crianza de la papa

El aprendizaje de la crianza y cultivo de la papa es desde que uno es pequeñito, como cuenta Don Lucio: yo lo cuido mucho, desde antes siempre sabía sembrar aporcando la tierra removiendo para sembrar toda clase de semilla aunque del vecino robaba 2 o 3 papitas y sembraba siempre wuayk'u, *imilla* papa y otros más, antes no había otras variedades como la wuaycha, puca ñawi, *yana* papa no había ni la colombina pero este sea perdido.

Preparación del barbecho

Los barbechos con tiempo hay que hacer siempre para que haya buena humedad, la tierra antes de arar necesita humedad, a este terreno ya tenía que hacer barbecho pero estaba sembrando papa por ese motivo esta así todavía sino, ya hubiera sembrado.

Indicadores de la crianza de la papa

Don Lucio se fija en las señas que los indicadores que da el tiempo en los animales, en las plantas para hacer sus siembras pese a los cambios del clima, como cuenta don Lucio:

Las Señas para la lluvia

El tiempo ya no es como antes a cambiado mucho, ya no es como antes, para que llueva los pajaritos lloran, en estos meses todavía en junio, julio, agosto en esos meses todavía pasa eso, ahora es más notorio, en el mes de agosto hasta los árboles se ponen verdes los pájaros cantan ya no es seco.

Pero a pesar de que el tiempo ha cambiado, las señas para mirar el tiempo no han cambiado mucho. Eso sigue igual, si los pajaritos se reúnen muchos para cantar en grupos llueve bastante. Los pájaros saben cuándo va a llover,

si se juntan en el suelo hartos para cantar es seguro que llueva porque escuchan el agua. Yo eso nomás me fijo para ver si va a haber lluvia, eso es por el mes de agosto más antes no.

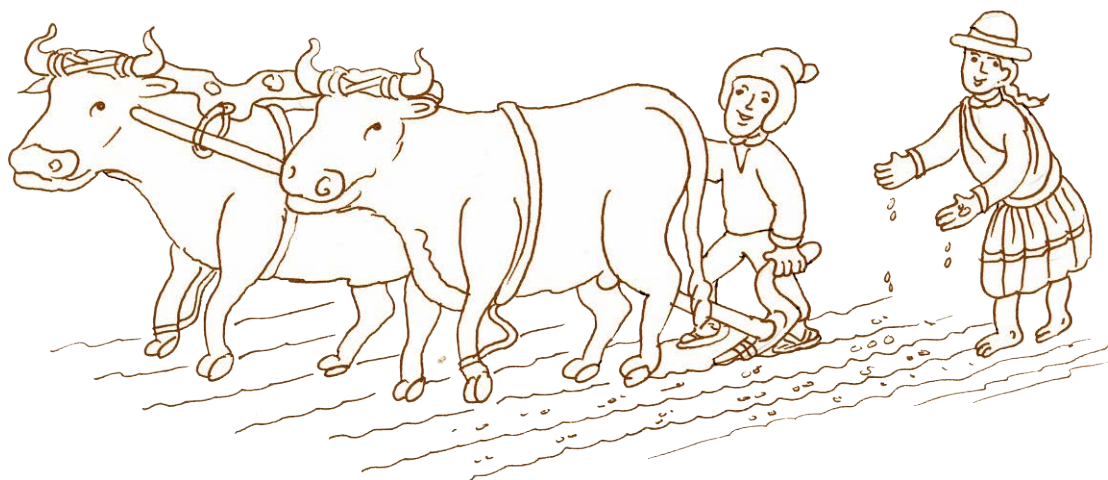
Curación de las papa

De eso no sabía mucho le escuchaba no mas a mi abuelo a mi papa, ni para fumigar esas medicinas no habían, si aparecían algunas enfermedades o manchas negras mi papá les pegaba con la moña a sus hojas eso también se ha perdido.

Indicador de buena producción de la papa

Si la muña florece, la papa tiene una buena producción. Si la papa florece bien, la muña tiene un buena producción; el año pasado no era tanto, este año siempre ha florecido bastante, va a haber buena cosecha estoy diciendo yo.

Laimetoro - Totorá – Bolivia, octubre de 2011





Saberes de Crianza de Ovejas y Tejido Artesanal

Severina Rosas

Comunidad Chaupiloma Alto "C"

Totora – Bolivia, Octubre de 2011



Presentación

Doña Severina Rosas vive en la comunidad de Chaupiloma Alto “C”, que se encuentra aproximadamente a 3100 metros sobre el nivel del mar, a una distancia aproximada de 145 kilómetros de la ciudad de Cochabamba y a 22 Km del pueblo de Totora. Por encontrarse en la cabecera del monte tiene suficiente humedad y agua proveniente de vertientes, los cuales son canalizados para darles uso eficiente. En la comunidad los mayores cultivos son: papa, en sus distintas variedades, oca, lizas, izaño, haba, arveja, avena y trigo en menor cantidad.



Por otro lado, el sistema de organización de la comunidad Chaupiloma Alto “C” es del sindicato. Al igual que el resto de comunidades de Totora, cada sindicato es representativo de una comunidad, posteriormente el siguiente nivel es la subcentral que reúne a un conjunto de sindicatos o comunidades, para este caso Chaupiloma Alto “C” pertenece a la subcentral Chaupiloma, el siguiente nivel organizativo es el de la Central Campesina, la organización matriz campesina a nivel del Municipio de Totora.



Doña Severina, vive sola con su esposo Ezequiel, tiene 8 hijos de los cuales 4 se encuentran en la ciudad y otros cuatro en Totorá. Doña Severina cuenta que vive en la comunidad desde pequeña:

Yo vivo aquí, desde que mi mamá, me llevaba en su vientre, desde ese entonces, no he ido a ningún lado, estoy acostumbrada aquí, pastando mis ovejas al lado de mi mamá he aprendido a ph'uscana (Hila la lana de oveja) a teñir a y a tejer ph'ullus, cinturón para amarrar al caballo, warak'as para pastear, ponchos y chumpis.



Doña Severina se caracteriza por ser una criadora de ovejas y encariñada, cuenta que cada una de sus ovejas tiene nombre de acuerdo a sus características. También cría cerdos, gallinas, caballos y bueyes para el trabajo agrícola, así como animales domésticos como gato y perro, que se acostumbra a tener para el cuidado de las ovejas (perros ovejeros).

Saberes de crianza de ovejas

Las ovejas se pastean desde temprano, se hacen tomar agua llevando al río, después en carnavales, pascua y agosto nacen, ponen hasta dos ovejas por año, uno en pascuas abril y otro en agosto, ponen dos al año. Después de que ponen les cargo a sus crías al pasto les llevo a pastear, cuando hace lluvia se limpia el guano del corral, para que duerman, después se corta su lana, luego se lava la lana.

El cortado de la lana se hace a su año, cuando se hace su primer corte a las ovejas. Desde allí es cuando sirve. A su año siempre es pues, y hay que sacar porque si no el barro se pega a la lana. Su lana se debe sacar siempre, si no cambia a otro color, por eso hay que constantemente limpiar y cortar su lana y cambiarles a otro corral, ese corte se hace cada año.

Después, en San Juan les pintamos a las ovejas, o también señalamos a las ovejitas, porque dicen que es su día. Les adorno a las ovejitas, les hago reventar cohetillos para ellos, en carnaval es lo mismo, pero no pintamos a las ovejas, solo k'oamos, sembramos avena y las ovejitas en las orillas se comen, y el martes de carnaval les festejamos harto. En el martes de ch'alla, les hacemos pastear en el sembradío de avena, ahí comen se alimentan bien, la avena no se desperdicia.



Después, si queremos podemos seguir teniéndolos, pero a veces le matamos para comer. Cuando tiene más edad les vendemos, cuando tienen más de dos, tres o cuatro crías les vendemos, los que tienen cuatro o cinco años de edad. Mis mochos eran hartos, muy grandes, era llenito de ovejas y mochos.

Bien queridos son. Son como mi mamá; así son bien queridos como mis hijos. A las crías hay que cuidar si no el zorro se lo come, para eso se crían

los perros, para eso son ovejeros ellos. Así hacemos, bien queridos con las ovejas, matamos y comemos, si nos falta dinero vendemos.



Las ovejas son dinero, por ellas tenemos dinero, dormimos calentitos con los ph'ullos hechos de su lana; no se desperdicia nada: da leche, se hace queso también, y da guano para sembrar la papa.

Todos en cada casa crían ovejas. Nuestra vida es, si se pierde, busco hasta que le encuentre; si a otro rebaño se va, hasta encontrarlo busco a mi oveja, reconozco a mi oveja, es de mi digo, me lo traigo; la oveja nos da lana, carne, queso, guano, dinero, nada se desperdicia de la oveja.



Mis ovejitas tienen nombre, aquella se llama “martina” la otra “chiwaka”, este otro “avas t’ika”, aquella “pag’a”, “k’ola”, “puja”; tienen nombres cada uno. No faltan, ésta es “cha’ska uya” y ésta “puka uya”, este mocho “merino”, allá en el rincón está.

Para el pastoreo de las ovejas crío perritos para que me acompañen para que sea ovejero, para que patee las ovejas. Este va a ser ovejero y éste otro también. Este gato para que cace ratones es mi tigrillo.

¿Cómo se enseña al perro para que sea ovejero?

Le llevo a pastear conmigo le doy comidita, lechecita, y poco a poco se va a acercar a las ovejas; y si no quiere, a puro chicote va a aprender. Como al ph’uskar hago eso, los grandes con el Chico y el Flaco allá, a las faldas del cerro les llevamos, bastante pasto hay para que puedan comer, pero eso todavía por agosto se hace, por ahora no, para nuestras vacas es.



Yo patee las ovejas desde pequeña, también sé ph’uskar, les saco al pasto, a los rincones le boto, y en un lado me siento y ahí empiezo a ph’uskar. Desde que era niña sé pastear, desde mis 10 años debe ser aprendido a pastear, junto con las ovejas nomás he crecido. En ese entonces no tenía, solo de mi mamá había, eso pateeaba. Ellos nos hacían pastar en grandes terrenos, esas ovejas pateeaban nos decían. Después de ella, ya otros me he comprado, esos a mis hijos se los he dado, para que pateeaban en otros lugares también.

Cuando a los niños se les hace el corte de pelo le regalamos una ovejita. Así, siempre era antes. Esta ovejita, esta vaquita, diciéndoles se les obsequiaba a los niños, con tus papás hacías tu corral o aparte.

Conversación en el trasquilado de la oveja

En la cosmovisión andina las plantas y los animales son considerados como otras personas que viven en la comunidad, es por eso que en el momento del trasquilado siempre se lo hace conversando con los animales, como cuenta doña Severina; “Les hablo, siempre les digo, para que puedan caminar mejor les voy a cortar, es que con su lana no pueden caminar, así comen donde sea, con la honda se les patea, si no se van por aquí o por allá”.

Aquí en el campo, las ovejas no se pierden, solo cuando se come el zorro, pero entre vecinos no hay ladrones. Si se entra a otro rebaño buscamos nomás, no saben robarnos, ese rato nos avisamos: tu oveja, nos decimos. Hay respeto todavía, no hay robo entre nosotros, todavía hay respeto. En la ciudad hay bastante ladrón, eso nomás se escucha, aquí no saben eso, todo se está a veces, nuestras cosas botadas, si dejamos se está, en la mañana hasta la puerta se les arrea para que coman verde y se harten bastante, ahora ya están hartados hay también crías.

Proceso del tejido artesanal



Como es característico en las comunidades campesinas el aprendizaje de los distintos artes y oficios campesinos se da en la vivencia misma caminando junto con los animales y en la crianza de la chacra como cuenta doña Severina: “así caminando mi mama me ha enseñado, sacando fuerzas de donde no hay, gano la lana también, estoy haciendo también ¿no ve?”

Trasquilado y ph'uskado

El trasquilado, se hace en San Andrés, siempre en conversación con los animales como cuenta doña Severina. La lana no se guarda, ese rato se lava y se ph'uska (hilar) aflojando la lana y después envuelvo en las rodillas

(juñina), pero si hay que trabajar y hay cosas que hacer, no se ph'uska porque no hay tiempo. En la época de lluvia en ese tiempo se ph'uska, en época seca, no miramos la ph'uskana, solamente en la temporada de lluvias envolvemos, terminamos de tejer, de eso nos ocupamos, por el mes de mayo, en la temporada de la cosecha de papa para nada. Solo por los carnavales esas épocas ph'uskamos, porque no hay trabajo, no hay cosechas que hacer todavía, pero a veces por la noche ph'uskamos un poco; pero yo ya no veo muy bien ahora. Antes también con piedritas les frotábamos la espalda de las ovejas para que tengan más lana decíamos, ahora ya no.



El teñido de lana de oveja



El teñido lo realizamos pero no ese rato, primero debemos ph'uskarlo. Hay que doblar todavía, después envolver (juñina) en juñis, para posteriormente realizar el teñido de la lana, en el teñido utilizamos polvo, comprando en la feria de Rodeo Chico, Totorá o en Cochabamba, pero primero se debe lavar los juñis en el río después en una paila se hace hervir agua y para que el color se prenda bien con limón y sal hacemos hervir. Inmediatamente ponemos los juñis y dejamos hervir por unos 20 minutos moviendo y volteando constantemente los juñis, después llevamos al tejedor, eso del dinero nomás depende.

Así hacemos. De ahí, llevamos a hacer tejer, recién hacemos llegar la frazada tejida. Un ph'ullu sale de cinco a seis libras de lana ph'uscada

y de una oveja sale de una libra a dos, y el ph'usacado se hace de tres a cuatro semanas, no tardamos mucho tiempo ph'uscando, lo teñimos y lo llevamos a tejer pues en el telar, unos 3 días. Si hay dinero, ese rato hacen, no tardan mucho. Las polleras te haces tejer, una vez tejido se tiñe después y se costura recién.

Tejido de la pollera



Para la pollera el hilado es más fino. Primero se debe lavar bien la lana de oveja. Después, hilar delgadito. Eso se lleva al tejedor para que haga el corte bayeta. Los hombres tejen las bayetas, de ahí te compras para hacer coser. También hay que comprar sus forros y adornos y te haces costurar.

Tejido del chumpi



El chumpi es una faja para bebés, que se teje en el piso. De un extremo en una estaca se atan en una madera los hilos de lana de oveja finamente

hilados, y del otro extremo se ata a la cintura, sentado en el piso se empieza a tejer, en el tejido del chumpi no se demora mucho: uno o dos días.

El fajado es muy importante, en la comunidad todas las mujeres fajan a sus hijos desde que nacen hasta poco antes de un año, como dice doña Severina si no se faja a los hijos, ellos crecen débiles sin fuerza, por lo que no podrán trabajar en la agricultura.

Los colores de la vestimenta y el tiempo agrícola

Cuando estamos sembrando o cosechamos no nos ponemos ningún color especial, así como ahora nomás nos vestimos. Pero en Carnavales, Todos los Santos, en esas épocas nos ponemos de colores, después como estamos nomás.

En la época de los Carnavales había rojo, rosado, esos colores son los más cotizados y en Todos los Santos igual, esos mismos colores verdes, rojos, rosados, azules, toda clase de colores hay. En esos tiempos sabíamos cambiarnos en Todos los Santos en esas fechas.



Reflexiones

A mí me gusta, de eso vivimos no tenemos negocios ni nada de eso, los del campo vivimos de eso del ph'uscado, pero ahora en las comunidades el respeto se ha ido perdiendo, ya no hay respeto. Los jóvenes también son malcriados, las chicas igual, de un tiempo delante de los años anteriores los valores han desaparecido.

En esos tiempos sobre las costumbres también había mucho respeto, ahora también los jóvenes un poco pelados caminan. Estos trajes para las personas mayores se hacen, ni los ph'ullus quieren, la forma de vida de los antepasados siempre era mejor, ahora ni respeto hay.

Yo creo que hay que recuperar siempre nuestras costumbres en otros tiempos todo se hacía con el ph'uscado ponchos, ph'ullus, bayetas, sacos no podíamos alcanzar a nada. Ahora en estos tiempos tanto hombres como mujeres con ropa ligera nomás están. Ya no se ponen ni el corte de pantalón de lana de oveja.

Para que no se pierda a cortar la lana de oveja, como se hace el hilado y como se teje les puedo enseñar siempre, a mis hijos les he enseñado también, y sus mamás les enseñan a sus hijos y los otros también enseñan a sus hijos y así cada mamá enseña a sus hijos así permanece.

El video puede ser para que escuchando los jóvenes, viendo pueden acordarse, pueden ser así siempre, mis abuelos mis papás hacían esto viendo esto se acordarían y pueden hacer siempre no, pero algunos no siempre escuchan eso sería.

Como al pastear, con mis ovejas, también les he enseñado a mis hijos y aso ya saben ph'uscar, son mis hijos pues les enseñó a hacerse, sino con que van a dormir en este frío, si este lugar es frío, todos por el lugar saben, a mis hijas yo misma les hago ph'uscar para que hagan.





Saberes de Selección de Semillas, Comida Tradicional y Artesanía



Teodora García

Presentación

Doña Teodora vive en la comunidad Chaupiloma Alto, que se encuentra aproximadamente a 3100 metros sobre el nivel del mar, a una distancia aproximada de 142 kilómetros de la ciudad de Cochabamba y a 19 Km del pueblo de Totora. Por encontrarse en la cabecera del monte tiene suficiente humedad y agua proveniente de vertientes, los cuales son canalizados para darles uso eficiente.

Los mayores cultivos de la comunidad son; papa en sus distintas variedades, oca, lizas, izaño, haba, arveja, avena y trigo en menor cantidad.

Por otro lado, el sistema de organización de la comunidad Chaupiloma Alto corresponde al del sindicato, al igual que el resto de comunidades de Totora, cada sindicato es representativo de una comunidad, posteriormente el siguiente nivel es la subcentral que reúne a un conjunto de sindicatos o comunidades, para este caso Chaupiloma Alto perteneciente a la subcentral Chaupiloma, el siguiente nivel organizativo está el de la Central Campesina, la organización matriz campesina a nivel del Municipio de Totora.

Doña Teodora, vive con sus hijos y su nieta Eufronia, tiene 8 hijos, de los cuales 4 se encuentran en la ciudad y otros 4 en Totora.

Cuenta que vive en la comunidad desde pequeña sus padres fallecieron cuando ella aun era pequeña y los saberes que ha aprendido los aprendió de quienes le criaron. Recuerda con mucha emoción que en la época de la hacienda la diversidad de platos y los colores de la vestimenta se mantenían, pero ahora los jóvenes ya no quieren saber mucho de eso.

Saberes y prácticas

Diversidad de saberes y cultivos

Doña Teodora cuenta que continúa criando variedad de tubérculos, entre ellas papawayku (*yana wayku* liriguna), canastillo, pilipinta, puka lino pilipinta, tiene papa yogalla.

Hago intercambios de papa en la época verde, ya sea por verduras como la ulupica con todo lo que me traigan. Tenía una variedad de papa que era la tanta wawa pero le hemos hecho perder, también tenía yogalla, papa con la forma de la pinta boquita eso también se ha perdido.

Aparte de la papa siembro oca, papa lisa, aunque este año no he puesto lisas, porque le ha entrado una enfermedad del (kellu). Las lisas saben florecer aquí en mi comunidad, pero la enfermedad les da cuando todavía no están floreciendo y se echan a perder.

Las variedades de oca que yo siembro son: la *yana* oca, carrusilla, k'ellu, puka carrusilla, kellu carrusilla, zapallo oqueta, puka ñawi, yuraj oca, doctor barrosa, todo eso nos sembramos. Todavía eso me falta escoger todavía no lo hice. La oca se escoge como se escoge para la papa.

En agosto se fija cómo va a estar el tiempo, si es que va a ser un buen año o no. Si va a hacer el primero de agosto nubladito (phuyo) va a ser un buen año; si es que va a ser un cielo despejado, no va a ser un buen año.

Ritualidad en la crianza de la papa

Antes sabíamos *q'owar* lo que criábamos, nuestras tierras, con los santitos nos sabíamos *q'owar*. En la loma también sabíamos *q'owar* con los animales, vaquitas alrededor para la chacra y nuestros animales.



Nosotros todavía nos *q'owamos* para sembrar nuestras papitas, otros ya no lo practican, los hermanos ya miran mal. Para cosechar ya no *q'owamos* pero antes sí sabíamos *q'owar*. Antes había *imilla* papa, *wayk'us*, ahora solo hay papa *waich'a*.

Antes unas 5 semillas tenías que adornar y derramar a la tierra primero, antes que todos y se le adornaban con coquitas y al centro le colocaban cigarros. Así hacían los hombres de antes, y eso lo hacían para que produzca bien para que haya una buena cosecha, entonces se creía que la papa también podía y sabía pijchar coca o fumar cigarrito, igual que las personas.

¿Qué fiesta había antes?

Solo carnaval, pero los hermanos todo lo están haciendo perder. Tocaban bombos, laquetas y se reunía harta gente.

También en la pascua había alcancía, carrera de caballo; pero ahora completamente se ha perdido. Ya no hay esa actividad, era una tradición

como parte de su cultura, sabían hacer los pasantes, eran las comadres y los compadres igual en los carnavales. Esta actividad es antigua pero yo todavía he llegado a ver.

Selección de semilla de papa



¿Quién te ha enseñado a escoger semillas? He aprendido sola, quien me ha criado me ha enseñado todo lo que sé y a cocinar, porque mis padres murieron cuando era muy niña. Este saber he aprendido prácticamente sola, porque no tengo ni padre ni mi madre, he aprendido viendo a las personas y a quien me ha criado.

Quando escogemos las semillas de papa, tenemos que guardar afuera y no dentro de la casa. Pero si es que llueve lo ocultamos dentro de la casa porque no se tiene que mojar.

Hay semillas ñawilas (ojosas), llosquetus (lisos): Las semillas que no sirven son las que salen arrugadas, churcos y no uniformes, para una buena semilla se escoge a los mejores, a los más bonitos, medio wawarwados tienen que estar.



De esta papa canastillo, las que son más grandes no se cocinan todavía, guardando cuando empiezan a germinar recién se deben cocinar, si lo ponemos ahora no va a cocer. Por afuera se va a reventar y el centro se queda crudo, entonces cuando ya ha germinado está listo para comer.

Cada año escojo las semillas de papa porque cada año sembramos. Tengo para cada variedad de papa como es yogalla papa, *yana* quyllu, puka liriguna, canastillo, pilipinto, después tengo la papa waicha, ya no tengo papa *imilla*, ni yuraj *imilla*, porque ahora todos siembran solo papa waicha.

Pero todavía puede producir bien la papa *imilla* y la yuraj *imilla* si sembramos. También todavía he guardado semillas para wayku papitas. “yo todavía me siembro estas papitas, pero mi hijo ya no quiere, por eso le digo: entonces me voy a ir a otro lado, cuando yo muera vas a botar si quieres”. Así, cuando me enojo él me hace caso.

Al escoger la semilla, se hace harto, echando al piso, lo tapamos con paja, se guarda afuera, porque si es harto no se puede guardar dentro de la casa.

Dentro de la casa hay el pilipinto (un bichito). Un año que hemos guardado dentro de mi casita toda nuestras papitas se lo había comido, y casi no nos lo ha sobrado ni para que comamos. Por eso nosotros mismos nos hemos dado ideas de curar antes de meter a la casa. Hemos fumigado todo dentro de la casa las paredes, las camas con (karatec). Después hemos esperado que seque y comprándonos plásticos gruesos y largos hemos tendido a lo largo y recién hemos guardado, tapándole. A la pared y todo el suelo también estaba cubierto. Así se está nomás no le sale ni los blanquitos como raíces, hay que cuidar de la humedad porque en agosto el suelo ya se vuelve húmedo, y se sale pues su raíz.

Antiguamente así también se hacía con la muña, pero la muña tampoco ya no le hace nada, ahora solo hay que fumigar, curar nomás. Pero no solo se fumiga una vez sino cada dos veces.

Cuando mi esposo vivía guardaba de distinta forma, solamente le poníamos al suelo, (todavía cuando no estábamos terminando la papa ya salía de este tamaño, grande). Crecía rápido en el suelo y parecía germinado y para comer no estaba bien, no servía para comer.

Las waich’a papas las semillas se guardan afuera, tapando encima con paja y tierra.

También dicen que las semillas se tienen que fumigar para que no le entre polillas. Nosotros curamos con karitilla con lo mismo que curamos a las papas, así ya no le entra la polilla sino se mantiene bien.

Las semillas buscan su tierra para producir

Si todas las papas, los waykus, los yoqallas buscan su tierra, no produce en cualquier tierra. En esas (chaqus jallpitas produce), que son terrenos arenosos y de color rojizo. Solamente esas parcelas no es de nosotros es de mi cuñada, es por esa razón que mi hijo ahí se siembra como compañía. La runa papa también no produce en cualquier lado nomás siempre busca su tierra. La waich'a produce en cualquier tierra,

La siembra de la papa era en octubre y desde que ha aparecido las enfermedades de la papa han empezado a sembrar en septiembre las papas miskhas aquí en Chaupiloma en agosto ya van a empezar a sembrar.



Elaboración del chuño

Para hacer el chuño se escoge la papa pequeña (murmuto), de los que son de término medio, de la papa grande también pero no se hace tanto. Entonces escogemos las semillas para hacer chuño, para comer me lo saco su chapara¹ y su golgen², el (chirmin) y (norman) nos lo vendemos, así escogemos, otros directo lo guardan pero siempre escojo del murmu que decimos, de ese escogemos la semilla.

Para hacer un buen chuño escogemos del doble HH, de la waicha también se hace bien, pero de la papa yogalla no se hace bien porque es medio crudo o duro cuando está cocido, tal vez porque es harinosa.

¿En qué tiempo se hace el chuño?

En el tiempo de frío, cuando ves que el tiempo o el cielo se vuelve rojo, decimos que va a ser frío y efectivamente hace frío. Ahora este tiempo

1 Chapara tamaño de papa grande comercial

2 Golden es el tamaño mediano

el frío se ha adelantado, ha habido helada y nosotros recién estábamos cosechando la papa y no hemos podido echar las semillas para hacer chuño, ha helado por junio, pero ahora va a helar para la Virgen del Carmen³, pero no creo que para esa época hayan papas pequeñas.

Primeramente, para hacer el chuño vemos el cielo, cuando se pone rojo es para que haga frío, así procedemos a echar la papa en la tarde. Después se lo deja por tres días porque tiene que ponerse duro para que no se rompa, ya que en un principio es débil todavía y el sol ayuda a endurecer. Después recién lo pisamos tendiendo un plástico, se pisa mucha cantidad y posteriormente lo lavo y luego en una carretilla lo enjuago.

Para hacer chuño se prepara en mucha cantidad. Se echan las papas pensando en un “suwa tentachicuna”, es decir pensando en un hombre que se lo lleva de callado y se lo hace desaparecer. Por decir, de tres bolsas hechas, una bolsa se pierde por el agua, la otra bolsa se pierde por sacar sus cáscaras. Al final se seca menos de una bolsa. Aunque los cortamos gruesos, pero igual se va desapareciendo, como si cualquier hombre se lo llevara cuando seca. Porque seca poquito.



Después de lavar, recién se hace secar. Seca en una semana y cuando seca tenemos que cuidar de las lloviznas, porque si le agarra se vuelve harinosa y no sirve para cocinar.

3 Fecha de la Virgen del Carmen



Comida tradicional

Aquí comemos la runa papa en pica caldo y también en papa wayk'u, por otro lado la yoqalla papa solo sirve para papawayku y también todos los waykus y no así para pelarla.



En las fiestas también se hace papa wayk'u, para los uma jampicos, (para curar la cabeza después de la fiesta), solo lavándole se cocina.

Antes también sabíamos comer grano porque en toda época daba espillo, también quinua. Antes sabía producir, ahora hemos sembrado y ha dado bien, pero no se ha podido vender por esa razón ya no hemos sembrado harto, pero para comer siempre nos ponemos un poquito.

Aquí en el campo en la chacra toda comida es dulce, hacemos lawa y otros más, solo que todo en su tiempo, no solo comemos una sola cosa. Por ejemplo en la época de la siembra comemos chuño, ensalada, fideo, arroz, pero la papa es mayor en la comida. Cuando la papa se escasea cocinamos también lawa, chague.

La alimentación de antes y la de ahora

Antes no había arroz ni fideo, eso era solo para los ricos, y nosotros solo comíamos granos, nos cocinábamos lawa de grano, solamente es trabajoso hacer porque primero tienes que tostar, luego moler, así sucesivamente, y vigilar bien, hasta que empiece a rebalsar las cascaritas o algunas otras cosas que no se comen (Phurmuchina). Antes solo cocinábamos con cebollita, no hacíamos con otras verduras como ahora, solo era cebolla y grasita (wira).



En años anteriores la alimentación era más sana que ahora, también ahora los niños ya no quieren comer los pancitos que hacemos porque se van a los bizcochitos, a los dulces, a eso nomás ya quieren irse. Sería bueno que los niños comieran lo que antes nosotros comíamos, pero no quieren, escucho decir a madres que sus hijos se vomitan cuando comen lawas. De mi mis hijos, mis nietos sí comen, yo les hago comer lo que antes yo comía, igual que yo comen ellos. Diciéndoles así hemos cocinado, comen, no se hacen problema. Kispillo también se comen nomás.

Pero ahora todo es arroz y fideo, creo que las mujeres ahora también ya se han vuelto flojas, ya no hacen los platos, las comidas de antes, nosotros sabemos cocinar hasta ahora pura lawas, comemos poco fideo y arroz, (sara janka, tipayku, trigo janca tipayku, trigo lluchuygu). Al comer estas comidas como las lawitas me siento bien, estoy sanita, pero dicen que el fideo está atacando a la vesícula, por eso yo estoy feliz porque como una comida sana. Mis nietos comen estas comiditas también.

La comida y sus épocas

Comemos de todo, lawa, chague, en la época de carnaval ya hay la papa nueva y comemos pejtu, también caldos, en la época de mayo la oca apenas lo cosechamos tenemos que cocinarnos, es más rico. En San Juan comemos chuño, lisas, lawa, la papa nueva comemos hasta pasar los carnavales y el machu papa seguimos comiendo, a veces en carnavales tenemos visitas

y cocino arroz laka, con repollo, con ahogado y matamos a una oveja eso cocinamos. Antes se cocinaba uchu lawita, pero hasta ahora sabemos hacer e invitar. Cuando a mis hijos les hacíamos el umarutuku, yo mataba a un corderito y me cocinaba, ají de corderito.

En la época de matrimonio, en la comunidad ahora también ya cocinan con fideos, arroz algunos platos. También hacen sopa de maní pero ya no quieren hacer ningún plato con chuño. Los jóvenes tampoco uchu lawita, aunque algunos todavía siguen haciendo. Ahora todo es fideo, arroz.

Una época especial dentro de la comunidad para los matrimonios es en Primavera, septiembre hasta Todos los Santos. "Ahora ya no es así, se están casando en cualquier tiempo". Se casaban en primavera porque la naturaleza vuelve a florecer, a revivir, los pastos ya están verdes, los arbolitos ya están con vida y de igual forma el hombre vuelve a renacer, por esa razón se dice que era bueno casarse en esta época.



Cuando es la época de las habas igual cocinamos chuño, sopa con su haba y alverja, porque si no hay tengo que comprar y cuando hay papa y haba cocinamos, pejtu de haba, que es con su haba y su chuño. En la época de las lisas hacemos uchu de lisas, phuti de lisas, sopa de lisa, también hacemos papa wayk'u ya esta época estamos cosechando, (miskasaycuña). Es decir estamos en las cosechas adelantaditas.

El chuño dura tiempito, por ejemplo, yo guardo el chuño tres años. Solamente hay que guardarlas bien en un lugar seco, como si estuviera secando, no es votar a cualquier lado porque así no dura.

La oca comemos en la época de junio hasta la época del tarwi, la oca dura poco hasta que se vuelva blanco, pero a veces dura. Otros comen hasta carnaval, entonces casi todo el año nos dura, las lisas duran pero hay que guardarlas bien (phupita jallchaña tian, jolqetitulla kanan tian).

Receta habas pejtu:

Se hace coser la papa junto a la haba, pelando la cáscara exterior y sin pelar su cáscara interna (ukju garitasniyuj) cuando está en la época verde. Después se hace el ahogado con ajo, comino, maní, sirwilita, con eso se mezcla la papa y el haba cuando ya estén cocidas.

Receta chuñu pejtu:

En la época seca el pejtu se hace con chuño, con las habas. Se hace de la misma forma solo con chuño, maní para que le dé más sabor, ajo comino, achuwete, cúrcuma y con aceite, antes se hacía con manteca pero no aguanta mucho, la manteca se vuelve rancia, rápido se debe comer.

Receta chuñu caldo:

Chuño caldo, para el caldo de chuño primero pelamos la papa y la picamos a la olla ya con condimentos, después le echamos el haba pelada, otros con papa harinosa, otros la hacen con otra papa. Después recién le echamos el chuño, que debe estar o desmenuzado en batán o pellizado. Allí entra perejil, culantro o hierba buena también.

Por otro lado, el lisa phuti se hace con huevo o con maní eso ya depende de cada uno. Luego para el Lisa Uchu primero se hace cocer la papa lisa, después las lavamos y desmenuzamos con la mano, y preparamos el ahogado con ajos, comino, cebolla, tomate y ají y los mezclamos con la papa lisa. A eso se llama lisa uchú. Cuando la papa lisa está desmenuzada con las manos (k'apisqeta) se llama Lisa Uchi y para la lisa phuti se hace el mismo procedimiento pero la papa lisa es picada.

Ají de cordero.

Para el corte de cabello yo sé cocinar ají de cordero, que siempre yo cocino en esa fecha. Una oveja la carneamos, con arroz o con fideo y sus papitas, y si quieres también puedes poner chuñito, y si no es eso también puedes cocinar la jarwi lawita o con uchú lawita se puede servir.

Artesanía

Siempre sabía hacer las polleras y criaba mis ovejas en las lomas, donde las pasteaba, haciendo pastear largos recorridos hasta llegar al corral, llegábamos hasta la (wachama), pero a esas tierras ya no podemos ir. Ahora también ya no hay ovejas, existen muy poquitas por eso solo les amarramos, pero también a veces los pasteamos. Le cortamos su pelo a la oveja en el tiempo de San Andrés, es una época más calurosa para que no le afecte el frío. Aquí al momento de cortar a la oveja no conversamos con el animal. Solo conversamos con el tiempo.

Y cuando q'owamos pedimos para que nuestras ovejas estén bien. La phuscana, no es con tiempo, en cualquier momento puedes hilar (phuscar), puedes hilar al momento de pastar tus ovejas.

En San Juan pintamos porque es la tradición desde nuestros padres, abuelos. Decían que les estábamos pintando para que florezcan, para que se reproduzcan más las ovejas.

El awado de la pollera:

Es un hilado delgado. Sabíamos hacer en un día bien hecho la pollera. Ahora las jóvenes, qué van a hacer.

La bayeta sabíamos preparar como un mes, después de eso sabíamos lavar la millma (lana de oveja), luego de eso sabíamos hilar. Eso es de bayeta ñuto, porque La bayeta waylla solo sirve para los costales. Después de hilar khiwina hay que doblar para que se forme. Luego de eso hay que dejarlo un mes y entonces lo llevamos al awador.

El awador hace 3 varas en tres días. Cada vara es 4 a 5 bs antes y ahora es a 10 bs. Después de recoger del aguador teníamos que lavar, tenemos que lavar bien apretito atormentar nuevamente, después de lavar a que envolver bien, después a una olla con agua hervida a que ponerla, hay que lavar y pisar. Luego en una bayeta hay que echar con lavaza de jabón y después enjuagándolo bien se tiñe recién, pero cuando está mojado, ya que de seco no se tiñe bien.

Se tiñe con polvo, desde antes se teñía con polvo, pero antes había una tierra negra (*yana turu*) que produce naturalmente en el campo apallando sabíamos hacer coser en agua caliente y con eso le teñíamos la bayeta pero no agarraba bien... después le hacemos secar.

Antes todos sabían costurar, tejer, yo siempre podía tejer, costurar todo sabía hacer yo, hasta el día de hoy sé. Ahora también puedo terminar de costurar en dos días. Esta pollera de bayeta yo todavía hice, el forro lo hice con lienzo.

Vestimenta:

Antes para las fiestas tenías que ponerte ropa nueva y para diario ropa normal. Antes nosotros solo sabíamos caminar con nuestras polleras, ahora recién nos pusimos los bucitos. Nuestros hijos ya no quieren vestirse como antes con pollera. Ahora solo quieren las ropas modernas, ya no quieren utilizar polleras. Mis nietitos no quieren también, aunque yo les digo. Me dicen que se van a poner pollera, solo que cuando se fue a Santa Cruz le cortaron su cabellito y ahora está esperando que crezca para volverse cholita y trenzarse.

Tal vez antes había una relación con la naturaleza y los colores que hacían como el color verde, rosado, guinda, rojo oscuro.

Usted cree que ahora que ya no se visten así con esos colores, la pachamama se enoja

Tal vez se puede enojar siempre porque algunos tampoco ya no *q'owan*, pero yo todavía sigo *q'owandome*. Así, poco a poco se está perdiendo, ahora la *q'owa* ya no lo entienden, la mayoría ya no hace.

Reflexiones finales

Aquí en el campo, viviendo aquí en la chacra con mis animalitos, con los productos de la chacra y las comidas antiguas yo me siento bien, sería bien que los jóvenes vivieran así, pero las personas migran a las ciudades junto con su hijos y esos niños ya no quieren estar aquí en el campo. Pero los niños que están acostumbrados aquí en el campo se están bien acostumbrados.

Aquí estamos sanos y bien, en la ciudad es contaminado, cualquier enfermedad ya nos está agarrando, mientras que aquí en el campo hace frío y no es fácil que nos de cualquier enfermedad. Es más tranquilo vivir en el campo que en la ciudad. Aquí en el campo el viento corre, solo es frío nada más, hasta la comida sale de nosotros.



Comunidad Chaupiloma Alto

Totora – Bolivia, Octubre de 2011



Saberes y prácticas de crianza de la chacra

Florencio Orellana, Casimiro Condori y Demetrio Orellana



Presentación

Las familias de don Demetrio Orellana y Casimiro Condori viven en la comunidad Chaupiloma Bajo, perteneciente a la subcentral Rodeo Chico, se encuentra aproximadamente a 3100 metros sobre el nivel del mar, a una distancia aproximada de 145 kilómetros de la ciudad de Cochabamba y a 22 Km. del pueblo de Totorá, por encontrarse en la cabecera del monte tiene suficiente humedad y agua de vertientes, los cuales son canalizados para darles uso en la comunidad los principales cultivos son; papa en sus distintas variedades, oca, lizas, izaño, haba, arveja, avena y trigo en menor cantidad.

Otra de las actividades a las que las familias del lugar se dedican es la crianza de animales, entre ellos se cuenta con vacas para la producción de leche, bueyes para el trabajo agrícola, caballos y mulas, ovejas, cerdos, conejos, patos y gallinas, todos ellos para el aprovisionamiento de alimentos y de lana para la confección de ponchos, phullus, chaquetas, pantalones y polleras.

Organización: la comunidad Chaupiloma Bajo al igual que el resto de las comunidades de Totorá se organiza en sindicato, que es representativo de una comunidad, posteriormente el siguiente nivel es la subcentral que reúne a un conjunto de sindicatos o comunidades, para este caso Chaupiloma Bajo pertenece a la Sub Central Rodeo Chico, el siguiente nivel organizativo es la Central Campesina, la organización matriz campesina a nivel del Municipio de Totorá.

Con las familias de don Demetrio y don Casimiro y otras de la comunidad se realizan acciones de regeneración de variedades nativas de papa, en el marco del proyecto KAWSAY “Contribuyendo a la Regeneración de la Vida Comunitaria y Agro-Céntrica en las Comunidades de Alturas de Totorá”, como parte de las actividades de recuperación de saberes y prácticas de crianza de la chacra, los criadores se propusieron recuperar la UMARAQA, “siembra comunitaria, festiva y ritual”.

La agricultura de antes

Florencio Orellana (FO)

En los tiempos antiguos sembrábamos en la época de Todos los Santos, yo tengo 69 años, así es como recuerdo, las antiguas semillas ahora se están perdiendo, ya no hay. Habían *imilla* papa, runa papa, *ikaris*, pilipinto, *llujta* papas, cóndor *imilla*, *yana imilla*, ahora estas papas son muy sensibles para el *tojtu* (enfermedades), eso sembrábamos en la época de Todos los Santos hasta San Andrés, eso sembrábamos con guano de oveja, porque antes no había el guano de gallina, antes también sabíamos utilizar escogiendo guano de vaca. El guano de vaca en costales de *millma* (costales de lana de oveja) sabíamos apoyarnos escogiendo.

Un poco antes sembrábamos de acuerdo a la necesidad, desde San Miguel empezábamos hasta pasado Todos los Santos, así nomás sembrábamos. Antes no teníamos que curar nuestros sembradíos, salía de forma natural, no les daba enfermedades, tampoco había bicho, también solo sembrábamos de noche porque en el día atendía las haciendas, en la noche nomás sembrábamos, en la noche nomás aporcábamos, en la noche nomás escarbábamos las papas, eso era el tiempo de la rosca (tiempo de los patrones)

También teníamos otras papitas, el Qhoshi Niña, Aracacha, la paceña estas papas, runa papa, Cóndor Imillas, Altamacha, una papa que era aplanada no recuerdo su nombre, la paceña es muy lindo bien arenosa es pero son muy delicadas para el *tojtu*.

Antes este lugar no era caliente, más bien era frío, antes el trigo no producía recién hace unos 40 años en algunos trechitos daba pero aquí arriba no producía, solo daba oca lisas avena, papa y los chuspís también (mosquitos) salen por la calor. Antes no se curaba recién hace como unos 20 años a aparecido para poder curar los remedios (*jampis*). Antes había *jampis* de *tawri* natural y luego recién aparecieron *jampis* químicos, insecticidas herbicidas no había.

Demetrio Orellana (DO)

Pero pensándolo bien ha aparecido desde que los ingenieros han venido, al querer producir más rápido y así también han traído semillas que producen rápido. Así también han aparecido las enfermedades y ahora desde ahí solo ha ido produciendo por el remedio (*jampi*) y si no compramos estos *jampis* las enfermedades (*tojtu*) se entran bichitos y se empieza a derramar las hojas, su flor se vuelve amarilla y lo seca, ni siquiera tiene papa.

Antes, decían que no producían con el *wanu* de las gallinas, sino con el *wanu* de la oveja, ni siquiera eso, así nomás sembrábamos sin nada de

wanu, yo creo que antes la tierra tenía mucho alimento, las personas antiguas hasta los 80 o 100 años vivían, yo he visto todavía. Pero en estos tiempos ya no hay; tal vez todo es por la contaminación de los alimentos, todo es fumigado a la fuerza nomás ya parece que hacemos que produzca.

Lectura de señas para sembrar

Florencio Orellana (FO)

En agosto se mira si la piedra transpira, o es húmeda (*jump'i*, *chullasga*), si es así, va a haber lluvia y si no, va a haber escasez de lluvia, nosotros viendo según a eso sembramos. Hay años que no son húmedos y hay otros años que sí, según eso sembramos.

Y si ven que va a ser año con lluvias, en todos lados produce, solo se retrasa un poquito en los lugares secos, pero igual se siembra, la lluvia lo acompaña. Mucha lluvia o poca lluvia, igual arruina a la papa, y cuando es seco también lo arruina.

Cuando hace viento es para que el tiempo este feo. Cuando ventea demasiado es para que haya helada (*qhasa*) y para que llueva. La anterior vez ha hecho caer árboles, postes y al día siguiente ha llovido. Hay una planta que se llama “*kellu kellu sacha*”, cuando empieza a florecer se empieza a sembrar, también le escuchaba a mi mamá decir que si va a haber un buen follaje verde, va a ser, un buen tiempo, pero si no será “*k'ara*” es decir seco.

Las prácticas de crianza de la chacra

Florencio Orellana (FO)

La siembra grande empezamos en la época de San Miguel, en septiembre para el 15, o a veces se hace en octubre y si es pasado Todos los Santos el *t'ojtu* le da y los bichos aparecen sin que siquiera esté floreciendo. El *t'ojtu* le agarra y ya no hay producción. Después de sembrar la papa se siembran otros cultivos como la avena, grano, las lisas y oca se siembran en septiembre y octubre.

Casimiro Condori (CC)

Después de sembrar la papa y antes que salga hay que fumigar para el *piqui piqui*, *llaja*, con el propósito de prevenir enfermedades, pero cuando todavía no brote las papas porque sino se lo puede manchar. Después crece unos 10 cm, sacamos las yerbas lo aporcamos (*jallmamos*), aunque esté un poquito echado el follaje lo tenemos que aporcar para que siga creciendo, después de acuerdo a si la enfermedad va apareciendo lo volvemos a curar.

Rituales en la crianza de la chacra

FO. Había la *q'owa* pero en estos tiempos se están olvidado, sabíamos *q'owar* con nuestra coca, adornábamos las semillas y licor a la hora de sembrar, ahora solo se *q'owa* en carnaval, es época de lluvia siempre. En ese tiempo se hace el aporque y por otro lado estamos preparando el barbecho que hacemos trabajar con tractor, pero a veces cuando hacemos trabajar con tractor la papa no produce, eso se hace entrando a la época de la cosecha en la época de abril, casi mayo.

DO. Nuestra costumbre en la cosecha es guardarnos un 20 % de papa para comer y escoger las semillas. Otros escogemos las mejores, las más grandes porque es mejor para “papawayku”. A esas papas se les dice chapara, además para que las mujeres puedan pelar con más facilidad, porque a veces tenemos que salir de madrugada. Si es grande de 3 a 4 papas puede hacer alcanzar para el almuerzo pero de los chikitos (murmitos) no.

FO y DO. En la selección de la papa, las mujeres escogen las semillas, los hombres también sabemos, pero la mujer es la que sabe más. En estos tiempos no hay peones yo solito nomás siembro. Nosotros sabemos escoger las semillas pero poco. Pero igual escogemos. “Yo escojo pero siempre me hago revisar con mi esposa”.

Variedades que están sembrando

FO. Llogalla papa, pucañawi, waycha, wayku papa la *yana wayku*.

DO. Wayku papa solo las dos clases: la puka llogalla y *yana wayku*, la papa waycha *imilla*, pukañawi, dobleache (creo que sale de las canastillas).

CC. Pukañawi, waicha, llogalla, wayku papa.

DO. Las otras papas se perdieron, pero todavía existen otras papitas como la *imilla* papa la harinosa tal vez se puede mejorar y las semillas se pueden reproducir, hay también la *yana imilla*. Existen todavía, al escoger las semillas las mezclan, pero en poca cantidad y todavía rinde muy bien, también esta *yuraj imilla que* cuando le ponemos al barbecho da muy lindo.

Selección de semillas

FO y DO. Cada año las mujeres siempre van escogiendo las semillas, entonces de esa forma ellas ya saben. Es el deber de ellas y de nosotros los hombres es el de hallar, pero algunos hombres también saben escoger. Yo personalmente no sé escoger bien las semillas, a veces los hombres no hacemos bien, es por eso que me hago controlar con mi esposa.



Doña Cirila:

Las pequeñas semillas son las que más se escogen, porque se hace más semilla y además para sembrar se avanza más y entra más. Al mismo tiempo de cosechar la papa se escoge la papa para la venta, escogemos para las semillas solamente como unas dos cargas de semillas, aunque puede salir más.

Guardado de las semillas

DO. Se guardan las semillas en la misma tierra, donde se cosecha porque hay polillas que les atacan y en nuestras casas estas polillas ya se han entrado.

Desde que hemos traído el guano de gallina (wallpa guano), han aparecido las polillas, son el pilipinto esta salta y se va directo a la papa y ya se agusana después.

Antiguamente contaban que curaban las enfermedades de la papa haciendo coser el tarwi.

Pérdida de variedades nativas de papa

FO. Ya la tierra no quiere producir esas papas, desde que ha aparecido la waicha solamente eso nomás ya produce, las otras papas antiguas runa papa, pilipinta *imillas* son más delicadas que las waichas, pero más se ha perdido desde que ha aparecido las waichas porque cuando ha aparecido ha producido en buena cantidad y rinde bien también en el mercado. Así a nuestras papas antiguas ya las hemos olvidado y no las hemos tomado en cuenta. La semilla nueva ha llegado, ha rendido más por la delicadeza de las papa antiguas.

Saberes desde los sabios

La Umaraqa

Florencio Orellana



Antes había umaraqa: sabían hacer harta chicha y en la noche sabían tomar, y en el día también. En la umaraqa es que a los participantes, los que vienen a ayudar no les pagas, pero les atiendes bien con la bebida. Para el que hace la umaraqa es gasto, pero a los peones no les pagas solo les das buena atención, buena comida. Con su yunta llegaban, pero se invita coca cigarro, convivencia, es un encuentro. Está muy bien hacer la umaraqa porque así también las wawas se van a recordar, así recordamos nuestras costumbres, para que no copiemos otras y para que no se pierdan.



Casimiro Condori

Para hacer la Umaraqa, primero el agricultor que está sembrando grande, él tiene que hacer chicha; eso se hace una semana antes o un poco más, con la q'eta que sale de la elaboración de chicha se va a mink'ar a los vecinos y sus amistades (peones), quienes van a la siembra grande, no al modo de ayni, ni por pago de jornal, sino que el dueño de la parcela tiene que atenderles bien y para eso se elabora chicha, buena alimentación, música y otras cosas.

Después, el día de la siembra “día de la umaraqa”, quienes ya saben vienen nomás, no se les paga, ni nada, solo se debe atender bien, y para atender se elabora chicha. Ese día se siembra grande, cuando les da sed se les ofrece chicha y después al terminar toman y se embriagan.



Para empezar la siembra como a los 3 surcos se pijchea, mientras se prende fuego y se hace brasa para la *q'owa*. Mientras tanto, las papas de unos 3 o 6 se adorna con coca, todos participan en esto y en la chacra a medio surco de derraman las semillas adornadas. Para la merienda se mata un corderito y a modo de descanso se come, pero primero para la Virgen, diciendo (Chajra Pampa Virgenpaj) se pone comida en medio surco, así eran nuestras antiguas costumbres. Después al terminar la siembra se da la bendición a todos quienes ayudaron, se agradece a Dios, a la Pacha Mama se da la bendición con la mano derecha, sacándonos los sombreros. Así es la umaraqa.

DEMETRIO ORELLANA



Para el día de la umaraqa como decía don Casimiro se debe primero hacer chicha y con su *k'eta* vamos a los vecinos y amistades a pedir ayuda para la siembra, también el terreno ya tiene que estar preparado. El día de la umaraqa temprano se empieza a preparar la semilla, el *wanu* y la merienda. Para la merienda una noche anterior se mata un cordero para atender a los participantes.

Para empezar a sembrar se les ofrece coca y cigarro, momento en el que se prepara el ritual, primero se entierra lo que llamábamos licor, ahora ponemos alcohol nomás y encima se prende fuego para hacer la *q'owa* ritual, mientras se adornan las papitas con coca y se pijchea. Todos tiene que participar.

Q'owa ritual de siembra

Una vez hecho el carbón se *q'owa*, hasta mientras se invita coca para “pijchar” quien invita es el dueño, que está haciendo la “Umaraqa” para todos los que van a trabajar, para eso todos tienen que estar presentes para hacer el “pijchu” para entrar en la siembra. Otros adornan las papas, el significado de esto es que la papa, produzca con ojos grandes, eso podemos decir que es una gran semilla, desde que la conozco la semilla “huaych’a”, podemos decir que tiene buena producción, aunque no esté certificada, es de hace tiempo. Así como estamos haciendo esto, el año pasado se ha hecho y la producción era bastante, hemos sacado “dos chaparas”, primero es el “supe” y después las “chapas”. Poca semilla ha salido, qué vamos a hacer, si puro grande produce, hay que ir a comprar a otro lado la semilla o de lo contrario hay que cambiar con otra semilla más pura, así hacemos nosotros.



Sobre el pijcheo podemos decir, que aquí tal vez las mujeres no pijchan todas. Yo aquí veo que el pijchar da fuerzas, quita el hambre, nos da valor, la coca a veces pijchamos, mucho depende de nosotros. A veces en el día pijchamos 2 a 3 veces, mucho también depende si queremos adelantar el trabajo. Yo antes no sabía “pijchar”, poco a poco he aprendido en mi trabajo en la agricultura, ahí “pijcheo” da fuerza yo creo que me da valor, a mi también no me da mucho cansancio, tampoco hambre ese sería el significado del “pijcheo”.

Bueno una vez que ya está el carbón se va *q'owando* a la Madre Tierra, ofrendándole porque ella protege la tierra, cuida la chacra, los animales, creemos que ella hace que produzca para que salga adelante tu trabajo, entonces la *q'owa* tiene un significado. Podemos decir que nuestros antepasados, no les importaba si la *q'owa* era pequeña, mediana o grande siempre *q'owavan*. Nosotros en este tiempo, ya no sabemos todas las costumbres porque se han ido olvidando. En todos lados se está acabando.



Entonces la *q'owada* tiene un significado de dar valor, fuerza, valorar a la Madre Tierra “Pacha Mama”, de igual forma se valorizan estos productos que estamos sembrando. Ese es el significado que le damos, tal vez los abuelitos sepan mejor, pero según la creencia, yo también recién este año estoy empezando a hacer la Umaraqa. En la *q'owa* para la Pacha Mama, hay que fijarnos en qué dirección va el humo de la *q'owa*: si está por debajo humeando a todos los que están pijchando, lo que me decía mi abuelo, es que la papa va a tener buena producción no va a haber mucha enfermedad. A veces cuando k'owamos el humo se salía hacia arriba nomás, entonces decían que no iba a haber buena producción, cualquier enfermedad le va a entrar. Yo también no sé mucho, desde antes siempre era así, gracias a la institución que nos da valor y les decimos gracias, estas semillas van a salir poco a poco. Se van a limpiar y se certificarán y pedimos de esta forma, que esas antiguas papas, recién estamos conociendo, que se pueden certificar y tal vez podamos en otro lado o departamentos a nivel nacional o internacional por exportar nuestras semillas, muy lindo resultaría eso.

Búsqueda del licor

La alegría y la fiesta siempre está presente en la umaraqa estos momentos en los que los Surk'iris buscan el tapado como dice don Demetrio, “aquí tal vez hay una sorpresa, antes decían licor pero ahora ya no se encuentra, tal vez agua nomás se encuentra, eso depende del “surkiri” o “yunturi”. Puede clavar la reja o con el arado de atrás pasando con calma debe encontrar, y si no, con la mano debe escarbar hasta encontrar. Una vez que encuentra invita a todos los que quiere o bien él solo puede tomar, es una ofrenda a la Pacha Mama, para que nos de una buena producción. Agradecemos también a Dios, le agradecemos por la tierra y por la futura cosecha.



Bendición el final



Ya al finalizar la Umaraga el dueño de la parcela da las gracias y la bendición a todos los participantes “gracias a todos, muchas gracias a todos ustedes hijos e hijas, hermanos. Gracias también a los niños, también a la Madre Tierra diciendo Chajra Pampa, a la institución Cai Pacha que también ve cómo trabaja un agricultor, con qué trabajo produce la papa. Ojalá Dios quiera que trabajando así, con estas semillas, que un poquito hemos conseguido, con la bendición de Dios van a producir más, y que todos participen, para vender de todo. Tal vez podemos constituirnos como zona semillera. Estamos dispuestos a realizar intercambios de experiencias. Gracias les decimos a David, Freddy y al más animador Cirilo Fuentes. Gracias les decimos a ustedes que han venido aquí donde estamos

recordando el modo de hacer la umaraqa. Por eso gracias a todos y quienes han venido con sus yuntas, vinieron fortalecidos, a quienes han derramado la semilla, bien fortalecidos, Tata Dios les va a bendecir...” De ese modo el dueño invita a todos a su domicilio para continuar con la fiesta.

La fiesta



Bueno después de terminar de sembrar es una alegría, vamos a hacer donde tengo mi casita (chujllita) que todos los peones que estamos trabajando, a todos tenemos que llevarlos a la casa para invitarles y servirles, compartimos entre todos, no podemos hacernos a un lado. Irnos después como si nada, con todas nuestras herramientas de arado, vacas. Así nos vamos a nuestra casa y compartimos sin hacer a un lado a los peones, hay que atenderlos, como decía don Casimiro. Entonces la “umaraqa” es atender a los peones, es gratuitamente. Yo también no sabía cuando era joven, la umaraqa era nuestra forma de ayudar a nuestro compañero hermano, y siempre a la casa, a todos los peones que vinieron les llevamos mujeres (semilleras) Surkiris, waniadores a todos. Seguimos juntitos compartiendo todos los que han participado, porque la siembra cuesta, es para hartos peones. Yo digo gracias a la institución y que siga apoyando.

Quienes quieren ánimo, han dicho. Entonces podemos decir, que la institución ayuda y quieren ver cómo se hace la “umaraqa”, como es la participación en la siembra gracias a los honorables concejales que también han venido, y a la institución. Yo estoy muy contento, don Román no ha tenido tiempo, pero qué vamos a hacer, todos hemos compartido en mi casa.

Algunas reflexiones

Yo me siento orgulloso, así como mi casa es una chujllita. Así como es mi casa, otros también que hagan de la misma forma. Nosotros los podemos visitar como quienes estamos como socios, como decimos como criadores, podemos ayudar sin decir que estamos yendo en ayni o trabajo, aunque

no nos inviten sin saber que es la “umaraqa” hay que ir por aprender, compartir, ayudar a nuestro hermano compañero. Un día normal no es nada, yo puedo agradecer la institución gracias a la tierra que Dios me ha bendecido y también a la Pacha Mama, Chajra Pampa, yo creo que todos sabemos, que no viviremos para siempre.

Hoy estamos haciendo una fiesta al año, tal vez ya no agradecer a todos aquellos desprotegidos, pidiendo a Dios para que no tengan hambre o sed; yo puedo decir esto gracias como criadores que somos de Chaupiloma.





PERÚ

Diversidad Cultural Andina

Valorización de Saberes de los
Criadores de la Biodiversidad de la
Asociación Suma Uta, Juli, Puno. Perú



Agricultura: Prácticas y Saberes de Crianza de la actividad agrícola en Comunidades del Distrito de Juli - Puno

Presentación

En el presente documento compartimos los saberes, experiencias y crianzas que cada conservacionista conoce sobre la agricultura campesina en las distintas comunidades de la jurisdicción del distrito de Juli, ubicadas en distintos pisos ecológicos tales como la zona del lago, la zona intermedia y la zona alta. Cada comunidad de acuerdo a su ubicación geográfica tiene características propias en cuanto al clima, tipos de suelo, indicadores naturales y los saberes de crianza de los diferentes cultivos.

Crianza de la Diversidad Agrícola

Las familias en las comunidades del altiplano puneño, de acuerdo al espacio geográfico en el que se desenvuelven crían una gran diversidad de cultivares, que son parte de la estrategia para garantizar la soberanía alimentaria de las familias. En las comunidades de la jurisdicción del distrito de Juli, en particular en aquellas cuya actividad principal es la agricultura, aún se practican las *aynuqas*, como también la rotación de cultivos, los cultivos asociados, la observación de indicadores o señas; que son prácticas y saberes de crianza que posibilitan garantizar la capacidad de producción de alimentos.

En la actividad agrícola se cultivan productos como papas dulces y amargas, quinua dulce y amarga, habas, arveja, *tarwi*, oca, olluco, izaño, cañihua en comunidades de zona alta, cebada para granos, trigo, cebada y avena para forrajes. Como se podrá ver, las familias cultivan una gran diversidad, la misma que depende de cariño y dedicación permanente, porque de lo contrario la chacra no produce bien.

Invocamos a los Achachilas (Cerros)

Nosotros, cuando iniciamos alguna actividad agrícola siempre pedimos, invocamos a los Achachilas (cerros) y otras deidades, para la crianza de las chacras y obtener buena producción de papa, quinua y otros cultivos.

Lunaciones

Es importante tener en cuenta las lunaciones cuando se realizan labores en la chacra. Así, en Jairi no realizar labor cultural porque sólo crece el follaje. En *Qara* no se debe sembrar porque no puede crecer, tampoco en Wawapajsi se hace ninguna actividad agrícola. También existen otras fechas en las que no se debe trabajar la chacra, como la semana después de Todos los Santos T'uqhu Semana, no sembrar porque las papas producen sin ojos o vacías (hueco) en la pulpa de la papa.

Cultivo de papa

La papa es un producto alimenticio de primer orden, infaltable en la comida campesina. La consumen durante todo el año como papa fresca y transformada (chuño, moraya). Cultivar papa requiere todo un aprendizaje que va desde la roturación de suelos o barbechos, desterronado o mullido, estiércol, siembra, variedades de semilla, labores culturales, cosecha, selección y transformación; cada una de estas actividades demanda cumplir labores adicionales y la dedicación permanente del criador para poder obtener una buena cosecha, éstas actividades son:

Preparación de Suelo

En las comunidades de Chachacumani, Calliri, Palermo Rio Salado y otras, existe la práctica de *aynuqas*, algunas comunidades tienen una, dos, a más *aynuqas*. En algunas para realizar el barbecho se inicia con un ritual en el que participan las familias de la comunidad, tal como en el caso de la Comunidad de Chachacumani *Challapampa*; mientras que en otras comunidades no es tan estricto, las familias realizan el barbecho entre los meses de marzo, abril, los que se retrasan pueden hacerlo en el mes de agosto si es que hay lluvia.

El barbecho o preparación de suelo se puede hacer usando herramientas como el *wiri* (chakitajlla), sapapico; o puede ser por tracción animal (yunta). En la actualidad, la gran mayoría de las familias lo hacen con tractor, que se inicia pasada la fecha de carnavales a partir de marzo hasta abril. Ahora el barbecho se realiza pasado carnavales, con el fin de aprovechar la humedad del suelo, como también los pastos naturales que ayudan en la fertilización del suelo (abono verde).

Desterronado

El suelo roturado requiere hacer labor de desterronado. Esta tarea se hace a partir del mes de septiembre, luego se realiza la limpieza correspondiente, que consiste en retirar las piedras, pajas (ch'ampas de chilligua, *jichhu*) que se queman en la propia parcela, la ceniza entra como abono. Cuando se rotura suelo con tracción animal hay que pasar dos veces la yunta, luego hacer labor de desterronado a fin de hacer el mullido, que se hace a fin de no dejar terrones que impidan una buena siembra.

Para realizar la labor del desterronado se necesitan herramientas como piquillos, kupañas, sapapicos. Algunos utilizan la rastra del tractor para facilitar el proceso de preparación del suelo agrícola. Una vez preparada la parcela, y faltando dos semanas o menos tiempo se coloca el estiércol o guano de ovino.

Siembra

Los períodos de siembras en las comunidades del distrito de Juli varían, dependiendo de su geografía, ubicación respecto al lago y tipos de suelo (textura); así en la comunidad de Chachacumani, la siembra grande se realiza en el mes

de noviembre debido a que la semilla emerge rápido por ser suelo arenoso. En comunidades de zona alta, la siembra grande se realiza entre los meses de septiembre y octubre, pues dicen que el suelo es frío, por tanto la semilla demora en emerger. Mientras que, en la zona intermedia, la siembra grande se inicia a partir del 10 de octubre hasta el 08 de diciembre, en ese lapso de tiempo las siembras se clasifican en primera siembra, siembra intermedia y última siembra.

La siembra *milli* se practica en aquellos lugares donde hay microclimas especiales (lugares cálidos libres de heladas con materia orgánica y humedad suficiente) donde se hace uso de riego. Estas siembras se realizan entre los últimos días de agosto hasta la 1ra quincena del mes de septiembre, la misma que prospera sin riesgo. Así mismo, la siembra *milli* se practica en forma generalizada en las orillas del lago, que crece aprovechando las brisas y humedad del lago.

Las familias tienen clasificadas las semillas de variedades de papa de acuerdo al tipo de suelo que van a trabajar en la siguiente campaña agrícola, en pequeñas cantidades que varían de dos sacos a más sacos, dependiendo de la cantidad de parcelas preparadas para la campaña agrícola siguiente.

Para realizar la siembra, las familias utilizan diferentes instrumentos de labranza, no siendo extraño el uso del tractor agrícola, pero la gran mayoría utiliza yunta (arado de palo) para *waru waru* usan sapapicos, *wiri*, palas; esto depende del tipo de surco y la resistencia del suelo.

Surcado con yunta

Depende de las variedades de papa y la posibilidad de ocurrencia de lluvias en la próxima campaña agrícola (lomasas o señas). La práctica en sí consiste en abrir surcos de poca profundidad, el distanciamiento entre surcos depende de las variedades a sembrar. Por ejemplo, en el caso de papa dulce: las variedades nativas (*imilla*, *chikiñas*) no requieren de surco ancho (promedio de 80 cm), pero las variedades híbridas necesitan surcos anchos (promedio de 1.10 m) porque enraízan para tuberizar.

Semilla de papa

Las semillas de papa son puestas al surco de acuerdo al tamaño y el número de yemas (ojos); si es grande (80 grs) se pone uno, si son medianas (60, 50 grs) se colocan dos; y si son pequeñas (40 grs) 3 semillas. Luego se coloca estiércol en cantidad necesaria. Una vez terminado de colocar las semillas en los surcos se hace el tapado con yunta, por lo general siempre se realiza un retapado manual con ayuda de piquillos o desterronadores, a fin de dar las condiciones adecuadas a las semillas y puedan emerger.

Para empezar la siembra, las familias siempre realizan un ritual de *aytu* con coca, vino, *untu*, *kupala* en señal de respeto a las deidades, y también están pendientes de las señas de siembra (*piwi*) lunaciones y de las fiestas patronales.

Labores Culturales

Se realizan de acuerdo al desarrollo vegetativo de las plantas, una vez que emergen viene la actividad de *pilchado*, que consiste en levantar surco con la yunta, se hace a fin de facilitar un buen drenaje y la eliminación parcial de malezas.

Luego, viene el deshierbo, cuya labor consiste en remover suelo dando tierra a las plantas y arrancar las hierbas. Cuando el follaje de las papas está por florecer, se realiza la labor de aporque que consiste en dar mayor disponibilidad de tierra a las plantas, pues cuando se da abundante tierra se logra una buena producción. Además, así se preserva a los tubérculos de daños de plagas y enfermedades. Dar tierra es un levantamiento de surcos, que se puede hacer en forma manual con herramientas tales como *lijwana* o piquillos, también algunos se ayudan con yunta; en el caso de los *waru waru* se utilizan palas.

Cuando se da abundante tierra se logra una buena tuberización, además preserva a los tubérculos de los daños de plagas y enfermedades. Cuando se observa que la planta crece débil se debe abonar con estiércol o bien hacer fertilización foliar, que es una forma de estimular el desarrollo vegetativo de la planta.

Cosecha

La cosecha se realiza cuando las plantas han llegado a su madurez fisiológica y debe hacerse de inmediato, porque en estos últimos años la papa viene sufriendo el ataque del gorgojo de los andes. Concluida la cosecha de papa, se hace la labor de selección o clasificación en papa para consumo (medianas y grandes), papa semilla y papa para chuño. Si hubiera abundante producción, algunas familias elaboran *tunta* y moraya de la papa agusanada.

Cultivo de Habas

Las familias de las comunidades de la jurisdicción del distrito de Juli de zona lago e intermedia por el clima favorable cultivan el habas (leguminosa) para obtener granos y forraje para ganados , pero hace 20 años atrás las familias iban a conseguir habas a Provincia de Yunguyo via trueque. El habas se siembra en mes de septiembre hasta la 1ra quincena de octubre dependiendo de la variedad, en parcelas que hayan sido papa o bien oca (*qhanuna*), se hace con semilla seleccionada La densidad de siembra se hace función al resultado a obtener (granos o bien forraje) se hace siembra en surco y por golpe, 2 a 3 unidad de semillas, una vez realizada la siembra se hace el tapado del surco con yunta.

Labores culturales: las labores culturales se realizan de acuerdo a las condiciones climatológicas que se presentan y según la incidencia de presencia de malezas, plagas y enfermedades, el deshierbo se hace manualmente con ayuda de herramientas, se trata de otorgar a la planta las mejores condiciones

de aprovechamiento de los nutrientes del suelo, luz solar y agua, así como el espacio necesario para que las plantas puedan desarrollarse mejor y fructificar. El deshierbo permite disminuir significativamente la presencia de malezas, para ello se arranca las hierbas y malezas que compiten directamente con las plantas en el aprovechamiento de los nutrientes y esta labor se hace cuando esta despejado, en lluvia no se debe trabajar porque ataca el *qasawi*.

Cuando llega a su madurez se arranca o hacer corte con la hoz los tallos del habas y ponerlo en trojes (*challka*) para facilitar su secado. Una vez seco el desgranado se puede hacer manualmente bajando las vainas y apisonar y con la ayuda del viento se obtiene granos limpios. Otra forma de cosechar es trillando con la ayuda de *jauqaña*, en este caso se maltrata los granos y no es muy apto para semilla.

Cultivo de Quinua

La quinua es un producto de importancia, después de la papa se siembra quinua esa es la rotación que se sigue en las aynuqas de las comunidades del distrito de Juli, la siembra se hace al voleo una vez que apertura surco con yunta o tractor, la tierra tiene que estar húmedo para facilidad su germinación, la siembra no debe ser muy denso, la profundidad debe ser 20 cm, el distanciamiento entre surco es de 20 a 40cm. Si se observa que hay malezas es necesario deshierbarlas antes de la inflorescencia.

Llegado a su madurez las quinuas (panojas) se realiza una 1ra cosecha que consiste en arrancar las panojas maduras, después de 10 días o menos se cosecha todo y esta se realiza entre los meses de marzo a inicio del mes de abril. El procedimiento para cosechar quinua es arrancar desde la raíz, la otra forma es cortar con la hoz, luego hacer el emparvado o arrumarlo en forma de troje (*arku*) rectangulares entre las panojas, esta debe ser compacto a fin de evitar el ingreso de agua de lluvia caso contrario daña los granos de quinua, en juli este emparvado tiene una duración de dos a tres semanas luego ya se realiza la trilla, sí pasa más tiempo al momento de trillar sale mucha broza (*jipi*) y poca quinua.

El trillado consiste en desgranar utilizando la *jauqaña* previo se extiende cuero de vaca, toldos, tolderas, frazadas en forma circular, en el cuero se coloca las quinua donde se procede a golpear las panojas de quinua hasta dejarlo limpio. En estos últimos años algunas familia vienen usando el servicio de la trilladora.

Obtenido los granos se hace la labor de venteo con la presencia de corrientes de vientos, previamente se extiende prendas para evitar el desperdicio de los granos, el venteo permite hacer la clasificación de los granos. Los granos de quinua las familias lo guardan para el consumo y si hay excedente lo venden, los granos menudos (*chusus*) se utiliza para animales (aves de corral) y las broza que sale se utiliza para los animales ovinos, vacunos, equinos (burro).

Cultivo de Cebada, Avena y forrajes

El período vegetativo de la cebada es de 05 a 06 meses dependiendo de la variedad, la cebada se siembra en suelo donde la cosecha anterior fue quinua, otros roturan el suelo para obtener un mejor rendimiento, pero la gran mayoría de las familias siembran cuando ha ocurrido las primeras lluvias, el suelo tiene que estar húmedo.

Para obtener granos de cebada sin glumas (*qara cebada*) la siembra se realiza la 2da quincena del mes de septiembre hasta la 1ra semana de octubre, para obtener granos de cebada con espiga la siembra se realiza entre los meses de octubre a noviembre y para obtener forraje la siembra se realiza en mes de diciembre hasta 06 de enero (Reyes).

Siempre se aprovechan la ocurrencia de lluvias, la siembra de los granos de cebada por lo general se realiza con yunta o bien con tractor si son áreas extensas.

Existe diferentes modalidades de siembra, la primera es abrir surco y se va sembrando al voleo y otra forma es espacir la semilla al voleo de manera uniforme en toda la parcela y posteriormente se abre surco con la yunta o tractor. Se realiza el retapado cuando la siembra se hace con yunta, así mismo Algunos desinfectan la semilla de los granos para evitar la qesima, también el deshierbo es opcional, si hay malezas se debe hacer el deshierbo cuando las plantas estan en proceso de macollamiento.

La cosecha de cebada se realiza cuando esta maduros los granos utilizando la segadera (hoz), luego se coloca en challkas para su completo secado, en suelo plano se trilla con *jauqaña* y con la ayuda del viento se clasifica los granos, obteniéndose grano bueno, grano para semilla, grano chuso que es para los animales (gallinas, chancho) la broza (jipi) y la paja es para alimento del ganado vacuno, ovino.

Otros cultivos (oca, izaño, olluco, tarwi, arveja, maíz)

Algunas familias cultivan oca, izaño, olluco, *tarwi*, arveja, maíz en lugares cálidos, estos cultivos lo hace en pequeña proporción, como señalan para diversificar la comida campesina (antojo).

Las familias chacareras siempre están en permanente búsqueda de asemillamiento ya sea mediante trueque, robo ritual o bien vía trabajos de reciprocidad (*ayni*, *minka*).

A continuación conoceremos las prácticas y saberes de crianza de los diferentes cultivos que los conservacionistas de distintas comunidades del distrito Juli, nos comparten más adelante.

1. Comunidad de Chachacumani. Conservacionistas: Crescencio Poma Olivera y Brígida Candia



Como familia hemos vivido en zona alta, Comunidad de Callacami criando ganado vacuno, ovino, llamas, alpacas. Hace dos años me quedé a vivir en la comunidad de Chachacumani (zona baja) aprendiendo a criar la chacra.

Mis padres tienen parcelas agrícolas en la comunidad de Chachacumani, tierras que fuimos cultivando en cada campaña agrícola y como es costumbre en las comunidades, hay que cumplir con los cargos comunales, caso contrario pierde los derechos sobre sus propiedades. Y es así como la familia nos hemos quedado a vivir en Chachacumani, primero asumimos cargo de alferado en la fiesta comunal, luego el cargo de vocal en la APAFA de la Institución Educativa Primaria N° 70651.

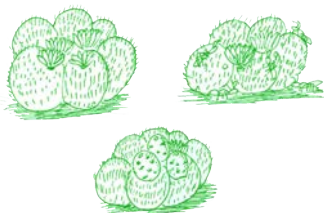
Crianza de la papa

Criando la diversidad de variedades de papa

Nosotros criamos bastantes variedades en papa, cultivamos papas dulces como: *chiar imilla*, *qumpi imilla*, *aku wayaqa* o *akupallalla*, *pitikilla*; también crío las variedades mejoradas como: mi Perú, *chasca*. En la Comunidad de Callacami cultivo la papa amarga (chajlo) como: *janqu chuqiphitu*, *laram chuqiphitu*, *murua luki*, higos papa o *qaisilla*, *wiskall luki*, antes había *axawiri* y se han perdido.

Como indicador o *Lomasa* de papa en la altura donde vivíamos tenemos la *Suput'ula* que es una seña para la papa. Otro indicador que miramos es el *Sank'ayu*, nos fijamos en las fechas de floración (03 momentos) si es densa o poca, vemos cómo fructifica y cuando le afecta la helada

decimos que hay que esperar la siguiente floración, porque puede ser adelantado, intermedio o último. Hay 2 tipos de *Sank'ayu*, uno para papa dulce y otro para papa amarga (*luki Sank'ayu*).



La primera floración de *luki sankayu* se da para el 14 de septiembre, *luki sankayu* lo llamamos porque da frutos pequeños, la otra variedad de *sankayu* da frutos grandes y es seña para papa dulce. Nos fijamos en los frutos que da, a veces llega a tener buen fruto y decimos que va a ser año de papa, y va a haber producción. Pero, a veces si está dando fruto y lo atacan las hormigas (*kisimira*) y se lo comen, decimos que la papa va a ser atacada por la gusanera (*chuqi laqu*).

Entre otros indicadores que a veces observamos está la planta *Nuñumaya*, nos fijamos en su fructificación. También miramos la *Marancela*, la *Inkawisa*, y la *T'ula*. Cuando están floreciendo a veces suelen afectarles la helada, que hace secar sus flores. Ello no es bueno, nos indica presencia de heladas. También como seña escuchamos el aullido del zorro, a veces lo hace antes del 14 de septiembre (*awisaj naira jachij uka naira maratakiw*), nos fijamos si el aullido es con nitidez o apagado (*sallata jachij janiw walkiti sapjiw, jichha maraj sallata jachij y naira jachij, jachij 14 de septiembre esas fechas*).



La siembra de papa:

En la comunidad de Chachacumani comenzamos la siembra para Todos los Santos, más intenso es en San Martín del 11 a 18 Noviembre, algunos siembran hasta el 08 de diciembre, ahí termina la siembra de papa.

Cuando por primera vez se realiza la siembra de papa, las familias siempre hacemos pasar un pequeño ritual. En la actualidad sólo algunas familias lo vienen practicando, otros ya no lo hacen porque pertenecen a otras religiones. En mi caso practicamos aún las costumbres porque mis abuelos y padres siempre lo han hecho, para el ritual utilizamos los insumos como: coca, *untu* (cebo de llama), *quwa*, vino, alcohol.



La campaña de siembra de papa se inicia en días buenos, puede ser lunes, miércoles, jueves, haciendo uso de la coca (*aytu*), haciendo *piwi* y *ch'allando* con vino.

Los abuelos nos encargaban que el día de la siembra de papa, no había que renegar, ni discutir con la familia, así como con los ayudantes, porque no se obtendrían buenas cosechas. Dentro de la familia nuclear los días sábados contamos con el apoyo de los hijos en edad escolar, en los últimos tiempos los niños van a la escuela desde los 05 años, quedando muy escaso tiempo para enseñarles los secretos de la chacra.

Para sembrar papa, los abuelos utilizaban como abono el estiércol fermentado (*jiri*) y estiércol suelto (solo el guano). Aquí en la comunidad, los días óptimos de siembra son los días de Todos los Santos (1 - 2 noviembre) y el día de San Martín (10 noviembre).

Las semillas de papa en el almacén son levantadas por la mujer desde el inicio (*qalla*), a fin de que pueda abastecer con suficiencia a todas las parcelas. Los abuelos recomendaban que la persona que va a sembrar debía *pijchar* coca para que no se lo coma el espíritu de la semilla de papa (*manqataña*).

Cada familia calcula la cantidad de semilla a utilizarse en sus parcelas (*satañaj jatha uñtusa*), la estiman por sacos (*tupu*). Cuando se tiene poca semilla y un mayor tamaño de parcela, la sembramos distanciado a un paso, (*chillqi*); cuando la semilla es de tamaño mediano a regular, sembramos a menos de un paso. Todos sabemos que cuando la semilla es pequeña emerge del suelo sin fuerza, las semillas tienen que tener fuerza. Cuando son afectadas por las últimas heladas, las semillas con fuerza se recuperan sin dificultad (*T'una jathaj janiw qhaqtuskaspati*).

Labores Culturales en papa

Las labores culturales más frecuentes son: el *pilchado* (sacar surco con yunta), es la primera labor después de la siembra; luego viene el deshierbo (*thumi*), que consiste en sacar las hierbas de la chacra de papa a fin de que produzcan las papas nuevas, se realiza el aporque (*qawa*).

Cada una de estas labores culturales es recomendable hacerlas en momentos oportunos, viendo las condiciones del suelo. Debe tener humedad suficiente, pues si trabajamos la chacra en suelo seco cuando no ha llovido (*waña*), la hojas no ayudan a dar frutos y sólo crece follaje. Para trabajar la chacra se respetan los días de lunación como luna llena (*urt'a*), luna menguante (*sunaqi*), *layu semana* (Candelaria) que así se conoce a los días después de la fiesta de la Candelaria (02 Feb.) De igual manera, no debemos hacer labores culturales en los días de *janka semana* (San Sebastián, 20 Enero). Para no cometer errores nos guiamos del Almanaque Bristol; en días aciagos no es bueno trabajar la chacra de papa.

A las chacras de papa las festejamos o hacemos la *ch'alla* en *Jatha Katu* (lunes de carnavales o Jallupacha - tiempo de verdor de los cultivos) y en Pentecostés (Espíritu) (autipacha tiempo seco, se *ch'alla* a los productos cosechados, ese día rodeamos con sogas a los *trojes (phinás)* de papa, los sahumamos, como también sahumamos el depósito de alimentos (despensa).

Elaboración de chuño:

Cuando maduran las chacras de papa, iniciamos la cosecha. Previo hacemos un ritual (*aytu*) y debe ser un día bueno. La selección de las semillas de papa y posterior clasificación de las papas las hacemos desde el escarbo. Almacenamos pre clasificado, sacamos papas para consumo (*mondas*) grandes y papas para consumo mediano (*tantiyu munta*); para chuño son las papas medianas, menudos y papa agusanada. El día de la pre-selección de las papas lo *ch'allamos* con vino y coca y luego lo almacenamos en los *trojes (phinás)*.

Desde los *trojes (phinás)* seleccionamos las papas, gran parte sale para hacer chuño. Para ello nosotros llevamos la papa chuño a la altura. Aquí por el lago no cae fuerte helada, por eso la llevamos a la altura; en una campaña agrícola levantamos un promedio de dos sacos a más. La producción depende del número de parcelas que tengamos en las diferentes *aynuqas*, cuando los terrenos son pequeños cosechamos poco; y si en una *aynuqa* tenemos parcelas de área grandes, cosechamos más. De la papa elaboramos *chuño, moraya y tunta*.

Crianza y señas para la Quínuas:

Para sembrar quinua observamos la *qhut'a* nos fijamos en la floración, cuando florece bastante y tiene frutos decimos hay que sembrar quinua. Hay que saber el momento oportuno de siembra, el suelo tiene que esta

húmedo (juri) después de unos cuantos días la quinua germina (bombo ittatajamaw alinaqani), con ligeras lluvias posteriores la chacra de quinua prospera mejor, no requiere mucha lluvia, con las pocas ocurrencias de lluvia puede desarrollar mejor (*waña jaqi*).

Cuando se siembra en suelo seco (*waña pachparukiw chhaqawjiri, qaraqaraw alinuqiri*) no germina bien, tampoco se debe realizar siembra densa (*wali jathani, inakiw t'unarij*) porque no desarrollan bien.

Nosotros estamos sembrando las variedades de: quinua blanca, witulla, lo que es quinua silvestre a veces recogemos. Para obtener semilla cada año seleccionamos las mejores panojas, el desgranado se hace a mano.

Crianza de Cañihua

En comunidad de Callacami (altura) siembro cañihua, en estos años estamos sembrando y poco es lo que cosechamos, cuando era jovenzuelo se ve que mis padres sabían cosechar bastante, hay años que la cañihua produce bastante, sólo puede afectar la granizada. Las variedades de cañihua que sembramos son la cañihua blanca, rusad cañihua, *qillu* cañihua, chiar cañihua (mezcla con silvestre).

Crianza de Cebada

Existe dos tipos de cebada, cebada sin glumas (*qara tutu*) y cebada con espiga, cada una de estas tiene otras variedades, la cebada con espiga hay *wichinkani* de grano alargado es resistente a la granizada, otra variedad se llama granada, de buen grano pero desabrido, además es muy susceptible a la granizada y sus espigas son pequeñas.

Para obtener grano ya sembramos para mediados del mes de noviembre y la cebada para forraje (*qhachhu*) sembramos para 08 de diciembre, depende del suelo sí el suelo ha tenido buen estiércol la cebada crece mejor.

La cebada sin glumas (*qara tutu*) hay que sembrar en mes de setiembre, a la fecha estoy criando *janqu qara* y *murad qara*, ésta última es para tostado, el *janqu qara* es para tostar y moler.

Crianza de Avena

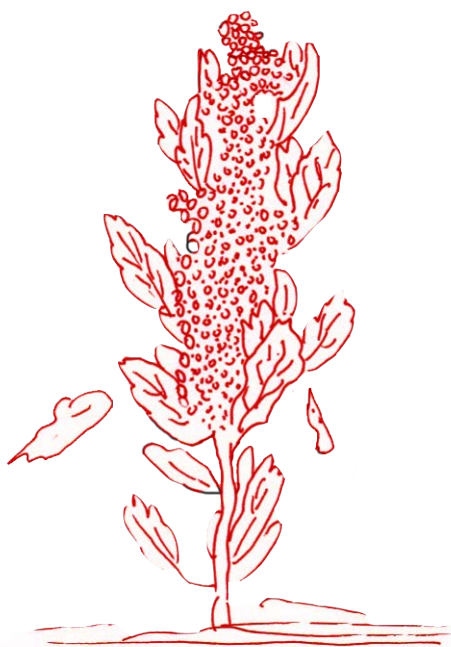
Cultivamos avena para forraje dicen que es mejor la de semilla negra, hay que sembrar antes porque es lento su crecimiento.

Crianza del Habas

Para sembrar habas observamos la floración de la qila, si esta es densa decimos es buen año para sembrar habas (kunawrasati suma azulaki panqarij ukaj sapjtwa jawasaj sumaniw sasa).



Semilla de papa



Quinoa



Cebada

2. Comunidad de Chachacumani Conservacionista Rigoberto Ticona Jiménez y Lidia Juli.



Actividad Agrícola

Barbechos

Para papa roturamos el suelo en el mes de marzo. Hay tres modos de roturar, una es con yunta, con *huisu* y otra con pico; las dos últimas son para roturar suelos descansados (*purumas*). Barbechamos con yunta los suelos franco arenosos (*uraqij jasa*) y muy húmedos. Mientras que los suelos descansados se trabajan con pico o *huisu*; y las parcelas que están ubicadas en la pampa se hacen roturar con tractor.

Indicadores para la Crianza de la Chacra:

Cuando se rotura suelo con yunta, para los sub siguientes meses nuevamente hay que remover la parcela, para posteriormente efectuar el desterronado. Durante el barbecho observamos *Lomasas* como *Layu* (*layu chiyasi*), cuando se parte la raíz nos indica que va a ser buen año y trabajamos con bastante empeño.

Para realizar la siembra de papa observamos el *cactus* (munti *Sank'ayu*) *Sank'ayu*, para año seco todo el *cactus sankayu* sobresale del suelo (jitsuw uraqita); y para año lluvioso el *cactus* se entra al suelo (uraqiru khithintiw *juntupakiw*). Entonces, viendo la posición del *cactus* barbechamos en la pampa o en ladera.

Asimismo, cuando estamos próximos a las siembras miramos la floración del *Sank'ayu*, la floración de *incawisa*, la floración de guindas; nos fijamos en la duración de la floración, si se marchita, y vemos la caída de flores, porque a veces cuando hay fuertes vientos se caen las flores y eso a nosotros nos hace interpretar que puede haber presencia de heladas o granizadas y en función a las señas sembramos la papa, así cuando la *incawisa* está en plena floración (*panqara juphu*) nos dice que es momento oportuno para sembrar.



Desterronado (k'upa)

El desterronado lo empezamos en el mes de setiembre, ello está en función a la ocurrencia de la lluvia, una vez que llueve ya desterronamos inmediatamente. Para ello, utilizamos desterronadores (*kupaña* de piedra y fierro) picos.

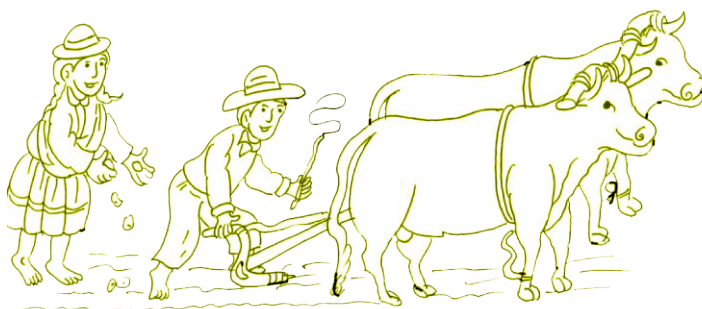
Señas que se observan en el desterronamiento

Al momento de desterronar observamos señas como los sapos: sí vemos sapos grandes en la parcela donde desterronamos, decimos que va a haber producción de papa; si son medianas decimos que van a haber papas medianas y/o menudas en caso que sólo haya sapos pequeños.



Señas en la siembra

Realizamos el *Piwi* pidiendo permiso a la *pachamama* y a Dios con mucho respeto, que consiste en levantar al azar un montoncito de papa y contar de par en par, si termina en impar (por ejemplo en 3) nos indica siembra oportuna. El *piwi* lo hacen todos los que participan en la siembra, desde el yuntero hasta el último ayudante (es un *uñtawi*). Luego empezamos la siembra con la yunta y al concluir hay que encomendar la chacra a la santa Tierra, a los Achachilas (*kataayaniwapjta*) para que la chacra produzca.



Labores culturales de la papa:

Una vez que se ha sembrado, pasadas tres semanas, vamos a ver las parcelas donde se sembró papa, casi constantemente (*yapu awatitapiniw*), para ver si hay algún daño. A veces cuando llueve fuerte suele cortar, eso se arregla haciendo pequeños canales para desviar el agua.

Pilchado y aporques de la papa:

Cuando la papa ya ha crecido unos 15 cm, hay que realizar la labor de *pilchado* (jiskharaña) o sino cuando llueve se levantan las *quras*; y para ello se hace un surco con yunta (pílcharaña). Después de unos dos a más días, ya realizamos el deshierbado (thumi), le damos tierra, retiramos las malezas (*quras*) con *raukana* y los lugares duros los removemos con pico, esto se hace en el mes de diciembre. Posteriormente, para el mes de enero se realiza el aporque con *raukana* (k'uñu), para Candelaria siempre se le da sus pañales a las papas para que puedan producir (k'ilu churaña, mamitaw tumpaspaj sasa, mamataj wawachtjaniw), para Candelaria hay que concluir los aporques.

Días que no trabajamos la chacra

Las fechas donde en que no se trabaja la chacra es en noviembre, pasado Todos los Santos ***T'uxu Semana***, en estos días no se debe sembrar papa, porque produce sin ojos bonitos; otra fecha es San Sebastián (20 enero) ***Jank'a Semana***, en esta fecha tampoco trabajamos aporques porque les puede agarrar la verruga; y otra es Candelaria (02 febrero) a esa semana la llaman ***Layu Semana*** porque las papas desarrollan raíz nomás. También hay que tener en cuenta las lunaciones, no se debe trabajar en luna llena (urt'a), luna menguante (sunaqi, jaipu uñtasiwi), esos días no trabajamos la chacra.

Tipo de suelos para papas nativas

Las papas *chiar imilla*, *qumpi imilla* buscan suelos francos (suma *laqa* taqhij), las papas *saqampaya*, *wisllapaki* busca suelo cascajoso (saju *laqa*) y que son precoces; mientras que la *janqu imilla* produce en suelos francos *paku laqa*.

Las papas amargas producen en suelos descansados tipo *paxra*, además son resistentes a heladas.

Crianza de Oca, olluco, izaño



Estos cultivos criamos juntos, sembramos en una parcela según el tipo de suelo que pudiera tener de preferencia sembramos en *ghanuna* de papa.

El olluco y la producen mejor en suelo suave o *paku laqa*, igual el izaño busca suelo *paku* y un poco húmedo.

Las variedades de olluco que estamos cultivando son: *tanta wawa olluco*, *chixi olluco*, *qillu olluco*, al momento de siembra no utilizamos estiércol, salvo que el suelo sea muy pobre de preferencia utilizamos estiércol de burro, ceniza.



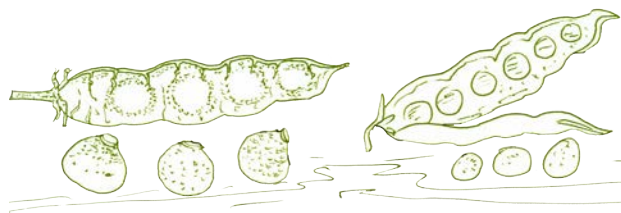
Una vez que cosechamos el olluco, se selecciona en cuatro partes: grandes que es para consumo (sopas), medianas (consumo y semilla) menudas (semilla) muy menudas (para segundo de waik'ani) y el izaño seleccionamos en grandes y medianos, éstas últimas son para semilla.

Todo estos cultivos requieren las labores culturales como pilchado, deshierbo, aporque, sacamos las hierbas, las mismas que hay que hacerlo en momentos adecuados, sobre todo la oca, no se debe trabajar en rocío (*sulla*), ni en lluvia, se trabaja en días de sol. El olluco y el izaño no es como la oca se puede trabajar no es tan susceptible. La oca es muy delicado, el aporque de oca debe concluir para Candelaria, el deshierbo antes de navidad, la semana de navidad no se trabaja la chacra porque las hojas quedan con manchas (*wilja semana*).

Crianza de Arveja

La Arveja se siembra al voleo (*phawa*) nosotros generalmente sembramos en *qallpa* de cebada, se siembra juntamente con el habas, arveja sembramos muy poco como para el consumo familiar.

La arveja cuando los granos maduran se arranca (*ratukiw llujtapipjta*) se y recoge sobre prendas, hay que hacerlo con cuidado porque los granos se caen, en un lugar seco se pone en troje (*arku*) y una vez que se seca ya trillamos sobre cuero de vaca, luego se ventea y los granos guardamos para el consumo.



Crianza de Tarwi

El *tarwi* se siembra al voleo en suelo húmedo, cuando crece la planta no requiere ningún tipo de labor cultural, para que de grano sembramos antes de la siembra de habas, puede ser mediados de agosto o septiembre. El *tarwi* produce en tres momentos, la primera floración cuando madura estos (chaqallu o vainas) se bajan, de la segunda floración igual y de la tercera floración es la que se arranca, pero lo que hacer es arrancar desde la raíz, una vez seco se trilla, luego se ventea quedando limpio los granos.

La hojas lo dejamos en la parcela se barbecha y entra como abono para el suelo, los palos lo quemamos y raras veces utilizamos para atizar fogón, porque malogra los ojos, en la misma parcela se quema los palos. No hay plagas que lo ataque al *tarwi*, tampoco miramos alguna lomasas.

Granos de Cebada

Hay diversidad de variedades, granos sin espiga (*qara* tutu -sin glumas) y grano con espiga (chapin cebada), en *qara* grana cultivamos muti *qara*, chujña *qara*, cartón *qara*, laram *qara*, murad *qara*, la mayoría son susceptibles para granizada. En lo que es cebada con espiga cultivamos chirxi, aliq sillpini, granada; es muy susceptible el chirxi y granada. La cebada sembramos en dos momentos, la cebada sin glumas es fines de septiembre y la otras cebadas siembro casi juntamente con la papa (papampi chika). Chirqhi cultivamos porque rápido produce.

Las cebadas se cosechan una vez que las espigas ya están maduras (puquri) las hojas ya han caído y toma un color amarillento, se corta y colocamos en challka, ahí esta secando, puede estar en challka unas tres semanas o más tiempo no pasa nada, salvo que cuando llueve entre mucho agua ahí lo puede hacer germinar.

Las cebadas sin espigas trillamos sobre cuero y ropa (jañira), la cebada con espiga trillamos en el suelo o sobre jañira. Una vez trillado se ventea y el viento lo separa en dos: granos buenos y grano ch'usu, grano bueno ya guardamos para nuestro consumo y el chuso grano es para engordar chanchos. Mientras que la cebada sin espiga o *qara* grana los granos buenos guardamos para tostado, phatasqa y el chusu lo tostamos y preparamos aku.

No hay ninguna plaga que diezme la producción de cebada, salvo *qisima* y eso se debe a que no lavamos los granos de semillas de cebada, a veces desinfectamos con agua de *tarwi* o bien con un producto químico llamado agallol.



Lo que es trigo hay tres variedades: uno tiene espiga, otro es mote trigo, otro es medio alargado; el trigo cultivamos para obtener harina y hacer pan, hacemos moler para Todos los Santos.

Chiar qara busca suelo *laqa*, en el suelo *Paku laqa* crece pequeño cuando cosechamos más para vender. El trigo con espiga es muy susceptible para granizada, el k'ili trigo es resistente, hay otro: doctorcito *qara* es muy resistente a la granizada (*qiwirantataw*)

De cebada *qara* a veces preparamos *thuxtu* porque absorbe mucho aceite, hacemos moler para pan. Un litro de aceite es *pä thuxtasikiw*, más bien preparamos *kuáquer*, lo que es trigo es para pan y a veces para *thuxtu*.

Lo que es cebada para forraje sembramos desde 8 de diciembre hasta navidad ya concluimos, pero en estos últimos años estamos sembrando alfalfa, cortamos y crece nuevamente y así tenemos alimento para ganado, ahora buscamos tierra para sembrar alfalfa, *qhachu* cebada solo podemos hacer dos cortes mientras que la alfalfa es mucho mejor.

Y la avena cultivamos para obtener semilla, porque cuando compramos nos venden con *ch'usu*, piedras y sembramos junto con la cebada grano, avena busca buen suelo (*suma laqa*) y *qhanuna* allí produce bien. En *qallpa* de quinua no crece muy bien, sólo el viento hacer caer (*wali jilantij thayakiw ikirayij*) o bien la granizada lo hace caer y rápido hay que sacar porque cuando se amarilla las avenas tumbadas ni el ganado quiere. Cultivamos avena para obtener semilla y para forraje, la avena blanca tiene cañas gruesas y malogra la dentadura de los animales y solo cultivamos la avena negra, en caso de cultivar avena blanca lo sacamos cuando esta tierno.

3. Comunidad de Queruma. Juli. Familia Conservacionista Eustaquio Mamani Velásquez y Julia Paredes Chucuya



Variedades de papa:

En papa crío una gran variabilidad, he logrado acopiar y recuperar las variedades nativas vía pasantías, feria de semillas y trueque. En la actualidad estoy criando un promedio de 110 variedades nativas y algunas híbridas como:

- Turill wajra, Yutalino, Casa blanca ojos azules, Casa blanca ojos blancos, Lomo, Khuchi sullu, Pablo, Allka khuchi, Pitikilla largo, Qumpi blanco de ojo azul, laram *llujtapari*, tomasa condemayta, lluzza, Chasca, papa choclo, Simuku chikilla, PitiKilla de ojos grandes, Simuku, *llujtapari* rojo, Ch'anka chikilla, Chikilla amarillo, Janqu Chiquilla, Marino, Marihua, Canchan morado, maman Pili, Mi Perú, Wawa chara, Wislla paki,
- Alqatarma, Wila qumpi, Renacimiento, khunumama, Saqampaya, Waca ñuñu, Laram luki, Allqa *llujtapari*, Mango, Kuchi jiphilla, Janqu Luqa, Janqu *imilla*, Condor Kayu, Yoqall wawa chara, Wila *imilla*, Janqu wila *imilla*, Huayro rojo, Titerillo, Luki *llujtapari*
- Allqa wak'achani, Aku wayaqa, Mari, Imilla rojo de ojos azules, Q'ita, Mamani p'iqi
- Puquya, Laram Parqu, ofrenda, Chuqiphitu, Amajayu, Wila Mari, Allqa luki, Andina
- Peruanita, Jedico, Allqa *llujtapari*, Allqa chikilla, Laram khuchi jipilla, Kawna jamachi, Laran Simuku, Waka laxra, Janqu Simuku, Larama Chikilla, *thuxtu*.

Izaño:

- Cusqueño, pestañero, Ojos negros, Tatitu qunquri, Zapallo izaño con cejas rojas, Zapallo de ojos azules, Zapallo de ojos grandes, Zapallo

izaño con ojos morados, Jachaskiri, Allqa, negro con amarillo (pajarillo), Chiar izaño, Zapallo de ojos blancos, Rojizo, Wila izaño lagrimeando, choclo, Pestañera blanco.

Olluco:

- Rosado, Q'illu, Rojo, janqu olluco, Verde amarillo, Cusqueño, Phisi lajra

Quinua:

- Quito, Pasañqalla, Turku, Naranja, Khuchi wila, Choclo pie rojo, Choclo rojo, Choclo pie blanco, Phantina boliviana, Janqu tuxtu, Saxama mediano, Saxama, Chhimpa, Tunku pula, Chupika witulla, Warakipa, qachu witulla, Wila jiura, Urqu witulla, Janqu witulla, Real, Ayrampu, Quito pie blanco, Quito pie rojo, qanqulla, Pasañqalla rojo

Cañihua:

- Janqu cañihua, cañihua Ramillita, Q'illu

Habas:

- Tripa blanco, Tripa verde, Guinda, Chalekuni, Chhiji, Chuxña chalikuni, Larama, Blanco, Verde, Chiyara larama, Uchukulu larama, Uchu larama chexi, Uchukulo blanco, Uchukulo chhiji.

Tarwi:

- Blanco, Chhiji,

Alverja:

- Gringo blanco

Señas para Criar la Chacra:

Nos fijamos en la floración y reverdecimiento de la hojas de la *Incawisa*, la floración se mira en tres momentos, para nosotros es la primera, siembra intermedia y última siembra de papa, cuando florece densamente decimos que es oportuno sembrar papa, cuando no florea bien decimos que habrá poca producción.

Otra seña que observamos para la son las flores y frutos del *Sank'ayu*, igual tiene tres momentos de floración, si en la primera florece bonito nos indica que la primera siembra será buena, pero a veces la segunda floración es mejor que la primera y decimos va a ser bueno la siembra intermedia, así nos avisa el *Sank'ayu*, no todo los momentos de floración son buenas.

Para la quinua miramos la QHUT'A nos fijamos en la floración y fructificación, si es abundante o es poco la fructificación de la qhuta, pero hay años que se adelanta de fructificar y otros tardamente inician, eso indica de que se puede secar o puede año de poca lluvia.

Señas animales para la Chacra

para la campaña agrícola observamos el color de la piel del lagarto, si la piel tiene un color amarillo nos indica que no habrá lluvia, si la piel del lagarto es de color verde nos indica que pronto lloverá; también observamos la cola de las crías, si la cola es puntiaguda habrá cosecha, pero si la cola está cortada (muthu) significa que habrá helada en la zona y hay que cuidar la chacra.



También escuchamos el aullido del zorro, si es nítido, suave o ronco, si es nítido y ronco significa buen año agrícola, si el aullido es normal habra poca cosecha, de igual forma se debe mirar el excremento del zorro, si tienes restos de productos agrícolas como cáscara de papa, chuño, eso indica que habrá buena producción de papa, a veces las heces del zorro tiene restos de granos de cebada, ello nos indica que será año de granos, cada año agrícola es diferente, no son iguales.

Señas Astros:

Qutu: Se observa las 7 estrellas, nos fijamos en el tamaño y el brillo, entonces miramos si son grandes o pequeñas estas estrellas, si las estrellas son pequeñas serán un año de granos y si las estrellas son grandes con brillo nítido nos indica año de tubérculos (papa). También se observa si el qutu sale en su tiempo, o se retrasa o bien regresa, todos esos movimientos son observados y en razón a ello decimos es año adelantado, intermedio o atrasado o es kutimara.

Arco Iris: Se observa la altura si es elevado quiere decir que las lluvias se irán, si el arco iris esta en parte baja o la cumbre no es elevado quiere decir que las lluvias continuaran, el arco iris se observa en la época de lluvia.



Siembra de Papa:

Existen fechas oportunas de siembras así la fecha de Santa Teresa es siembra adelantada de papa. Las fechas de siembra intermedia son San Calixto, y la última siembra es Todos los Santos, día 03 de noviembre el día de Turku kari uru (distribución de panes wawas) o también se le dice Ofrenda allja uru.

Siembra de Oca, habas:

La fecha óptima de siembra de oca es es la fiesta de exaltación que es 14 de septiembre, también llamado fiesta de los *kusillos* o urqu fiesta.

Lo que es habas se siembra a partir de Exaltación (14 Set.) para ello el suelo debe estar húmedo para facilitar la germinación.



Las **Siembras de papa, oca, habas** debe hacerse en días apropiados, que no coincida con las lunaciones como de luna llena o luna nueva, antes de iniciar la siembra se debe empezar con un ritual, luego hacer el *piwi*, que consiste en contar una porción de papas, oca u habas a la zar y se cuenta de par en par, se termina en impar es buen indicador, habrá producción, otro secreto es hacer quedar un poco de semilla en el saco o costal, eso es para que la semilla alcance y a la vez para hacer *piwi*.

Se debe de llevar a los hijos o niños pequeños por que la Pachamama se alegra al ver a los niños y la chacra produce en abundancia, los niños pequeños son encargados de echar el guano a la papa sembrada o arreglar los surcos.

Cuando estamos concluyendo la siembra aparece un ave como el mariano o el Cernícalo (kili kili) nos indica que habrá abundante cosecha, o bien aparecen en la parcela ratones uno o tres es una magnífica seña, habrá abundante cosecha de papa.

Labores Culturales:

Se realiza cuando las papas están crecidas, el Thumi o deshierbo se hace para retirar las hierbas que crecen junto a las papas, luego viene el aporque

que es dar tierra para que la papa fructifique. Estas labores hay que hacerlo en días apropiados, no trabajar en lunaciones no buenas como luna llena (urt'a) luna nueva (qara) luna menguante (sunaqi). El aporque se debe de terminar antes del 2 de febrero para que las plantas de papa puedan tuberizar.



4. Comunidad Palermo Río Salado. Conservacionista Santusa Lázaro / Evacio Paredes

La Comunidad de Palermo Río Salado está ubicado 04 Km de la ciudad de Juli, su área geográfica es planicie, con ligeras lomas, por la comunidad el Río Salado (agua salada).



Crianza de Chacras

Siembra de papa.

Los que han sembrado más antes deben estar preocupados porque ahora esta despejado, no hay nubes, para un buen año cuando hela en San Andrés es bueno, a esa chacra ya no lo volverá a afectar otra helada, pero sí ese día no ocurre helada es riesgo, la helada puede afectar cuando esta por fructificar, mi abuelo sabía decir la papa es como una madre gestante en riesgo, por ejem una fecha para carnavales estaba floreado bonito y la helada ocurre ahí lo hace fracasar, *panqarkirpacha juihintij*, nunca hay que alabarse la chacra de papa, no es seguro, más bien es seguro cuando la chacra de papa culmina su floración. Una vez yo fui a aporcar la chacra de papa que estaba echando flores con buen follaje, pero pasado dos días la helada lo afecto, la chacra ya no pudo recuperar, cuanto habrá desarrollado los tubérculos eso nomás a madurado, al momento de cosechar no he obtenido buena cosecha, menudos y medianos nomás he recogido.

En el año 2005 todos hemos sembrado, porque la lluvia a ocurrido en momento oportuno, para ello con anterioridad hay que colocar estiércol, en la comunidad la gran mayoría siembra con estiércol, porque cuando se siembra con fertilizantes nos hace mal (chuyma qhatiyasij). Yo sé ver que las instituciones hacen sembrar la papa con úrea y al momento de cocinar la papa pelada es agrio (jaru) y se lava como la verdura, ni así sale el amargor. Por eso las familias muy poco usan los fertilizantes, algunos compran guano de Isla (mataxi), y de la altura compran estiércol, además compran semillas de otros lugares (yujcha papa). Los que producen grandes, vamos a Desaguadero para comprar otras semillas y producen bien. Al sembrar papa hay que hacer el ritual, hay algunas familias que ya no lo hacen: para el ritual su vinito, *quwa*, *kupala*, incienso, *phaña*, fósforo todas estas cosas hay que llevarse. Mi mamá sabe decir que sí hay más niños en la chacra es bueno, *janiw wawani jaqinakaj k'umiñati*, más bien hay que darle más comida para que Dios bendiga la chacra. Tampoco ese día hay que ir a trabajar renegando, es mejor ir trabajar con paciencia. Efectivamente es así, cuando vamos renegando a una chacra la chacra decae, pero sí vamos a trabajar con alegría esa chacra también desarrolla bien.

Semillas de papas

En relación de la crianza de papa sembramos una mezcla de variedades nativas y híbridas, lo que es siembra milli inician desde el 15 de agosto en orillas del lago y en áreas que tienen riego, nosotros cultivamos las siguientes variedades de papa:

Chiar imilla, qumpi, Janqu *imilla*, Jhullo, Simuk chikilla, chiar lluxtaparu, Allka lluxtaparu, Akuwaqa, yungay, tomasa, huayru, wila *imilla*, *waka lajra*, Sana *imilla*, Chasca, Huaycha, Peruanita, Ofrenda, Larama chuymani (semilla del pobre), janqu pitikilla, casa blanca, allqa khuchi, wila chikilla, Wawa chara, Luki parqu (chikilla), amajaya, mariwa, turrill waxra, janqu pitikilla.

Izaño

Cultivo las variedades como chiar nayrani, zapallu izaño, chiar izaño, jacharkiri, Andahuaylas.

Olluco

Cultivo las variedades de olluco Tantawawa, phisi laxra, rosado, larama, q'illu chixji.

Oca

En oca sembramos las variedades: Janqu rosara luki chixji, chiar apilla, rosara luki, chupica *qhini* apilla, iskaJanqu *qhini*, espíritu apilla, thuru Qillu, qhillasunti.

Habas

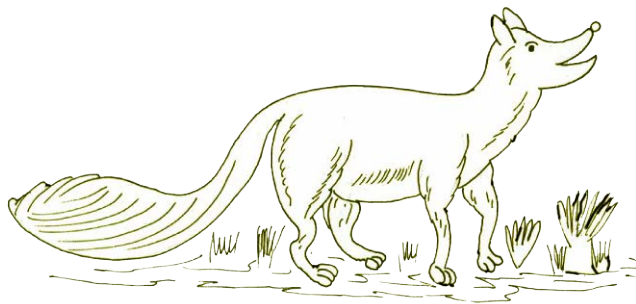
Wila, janqu, *qillu*, chuxña, Larama, allqa, usnayu, uchukula

Señas para criar la chacra

Criar chacra se requiere tener una gran sabiduría, la que nos guía u orienta las fechas oportunas de siembra son la diversidad de señas que miramos, ya sea en plantas, estrellas, agua, animales, sueños; todo ello nos ayuda a garantizar a obtener cosecha para nuestra alimentación. Entre las señas que observamos mencionaré algunas:

Sank'ayu: Se mira la floración, aveces en plena floración la helada lo hace secar eso indica que la primera siembra se lo puede llevar la helada, hay que observar la siguiente floración (2da) sí florece en abundancia y termina de florecer bien eso indica que la siembra intermedia será bueno para la papa. Se observa la Dalia, toda la planta (hojas, flores) si brota bien eso indica que la siembra de papa será bueno, sí afecta la helada a la Dalia ya prevemos como, donde, cuando sembrar la papa, otra lomasa es el *liqiliqi* que nos avisa sobre la campaña agrícola, si va a ser año lluvioso o año seco, entonces nosotros sembramos en función a como nos indica las señas, sí a sí nomás sembramos puede haber ocurrencia de heladas que afectaría la chacra de papa.

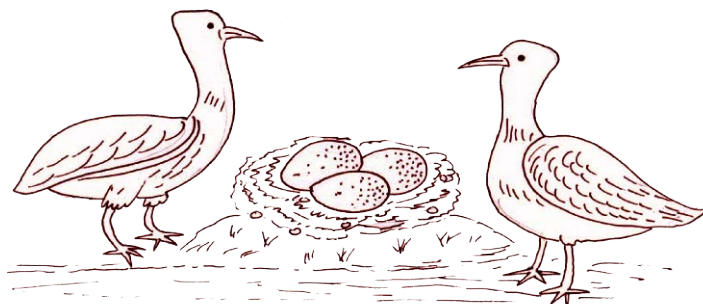
Las señas se manifiestan claramente desde Septiembre, octubre se va a manifestar claramente, otra lomasas es escuchar el aullido del zorro o bien mirar su excremento. El aullido del zorro nos indica como va a ser la campaña agrícola para la papa o bien mirar el excremento del zorro, observando estos indicadores sabemos si va a ver producción o no. Otra lomasas es la floración de dalia, esta verde y ahí lo agarra la helada, ya prevemos como sembrar papa, la lomasas *liqi liqi* nos indica año seco o de lluvia y en función a eso sembramos y esa seña falta todavía. Se mira el excremento zorro (contenido) a veces sabe tener granos de cebada, quinua o cáscara de chuño, *tunta*, cuando encontramos en las heces cualquiera de estos productos no augura buena cosecha. Ejem en el excremento del zorro encontramos cáscara de cebada eso indica que será un año de los granos. Otro que escuchamos es el Aullido del zorro.



Nosotros nos fijamos en todo lo que puede estar relacionado a la chacra, cuando hay en abundancia la NARANJA en el mercado, para nosotros significa producción de papa.

Otro es la kantuta, sí la planta tiene abundante floración, nos indica que es hora de sembrar la papa y en plena floración cae la helada significa que posteriormente puede afectar la helada y se debe de esperar para sembrar la papa.

Observamos el nido y el color de los huevos del ave *Liqiliqi* entre los meses de agosto, setiembre, cuando hace su nido encima de los surcos es para un año lluvioso, y si esta en el surco, nos dice que no habrá lluvia y se debe de sembrar en las partes bajas pero hay años que su nido esta con pequeñas piedras o pedazos de alambre eso indica que puede venir la granizada con truenos.



Para la papa hay fechas oportunas de siembras en la comunidad, así tenemos:

Santa Teresa que es en mes de octubre es siembra adelantada, produce papas grandes. La siembra grande de papa es San Rafael (24 oct.) considerada como buena fecha, otro es San Lucas (18 oct.), otras fecha son Todos los Santos, en especial el día 03 Nov. (Ofrenda allja o turku khari).

Nosotros la semilla guardamos en un lugar frío, donde hace frío, para evitar que las yemas de las papas crezcan, para sembrar bajamos los brotes o yemas (ali).

Señas

Bien hablando de lomazas en distrito de Juli, las siembras milli inician desde el 15 de agosto, para esa fecha ya están sembrando, las lomazas ya están empezando a florear como

Sank'ayu, DALIA, que son indicadores para la papa. Para la siembra de papa nos fijamos en la floración de *Sank'ayu*, si la floración es afectado por la helada eso ya nos anuncia, igual la *incawisa* o la *qariwa* se mira su floración.



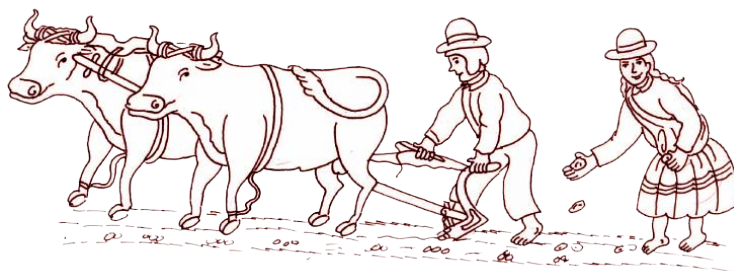
Para esta campaña la primera floración de *Sank'ayu* se ha secado, otras han sido helados, la floración intermedia y última esta con bastante flor, para intermedio florece para fines de octubre, hasta 15 de noviembre ha florecido bonito, pero también nos damos cuenta del carnaval para esta campaña esta en 04 de marzo y por tanto están sembrando con paciencia, igual la *qariwa* la primera floración no estaba bien pareciera que tenía *qasawi*, primero de noviembre estaba bien esas fechas de siembra son buenas. Otra fecha que nos anuncia es la fiesta de San Andrés (30 nov.) para esa fecha las papas sembradas están brotando *inakiw qasparawij* a esta chacra la helada ya no lo quiere, *akaj san Andresan musarataw sasaw juiphij siw*, pero a veces la chacra de papa ha crecido ya esta como para aporcar ahí lo agarra la helada, se recupera y se pone a la par con la última siembra; toda estas señas hace que nos demos cuenta para la obtención de buena producción o poca producción.

Éstas plantas hay que observar porque son indicadores, en estos momentos aun falta todavía, desde 15 de octubre se va a manifestar claramente, otra lomazas a observar es el aullido del zorro o bien mirar su excremento.

El aullido del zorro nos indica como va a ser la campaña agrícola para la papa o bien mirar el excremento del zorro, observando estos indicadores sabemos si va a haber producción o no. Otra lomazas es la floración de

dalia, esta verde y ahí lo agarra la helada, ya prevemos como sembrar papa, la lomasas *liqi liqi* nos indica año seco o de lluvia y en función a eso sembramos y esa seña falta todavía.

Otra señal es 14 de septiembre fiesta de Exaltación o INKA ANATIRI, en esta fecha dos grupos hacen el tinkuy, Grupo de Incas y *Kusillos* se enfrentan en “pelea lanzándose naranjas” (*wali qurawisij, jauq’arasi*), cuando retrocede durante la “pelea” hacia la municipalidad (Concejo) indica año kuti mara.



Siembra de Oca:

Para guardar la semilla de oca hay que tener en cuenta la ventilación del ambiente, hay que guardar en una habitación fresca, o bien afuera el mismo que debe estar bien protegido con *jihhu* o tisña, no debe entrar mucho sol, hay que cuidar de naranja, carne, ni acercar carne fresca, tampoco poner cerca de la semilla de oca licores ni beber cerca a la phina de oca. Requiere cuidado es muy delicado se debe de guardar con especial cuidado, si manipulamos carne o bien licores, rápido se malogra entra macho pudrición, por eso hay que cuidar. Ya estamos próximos a siembra de oca, para sembrar oca hay que ir al cerro a mirar su lomasa, para 14 de septiembre ya se siembra, o bien sabemos ir a natividad llevando *thuxtu* y *kispiña* para hacer trueque con oca, habas grande de lugar Kasani. Hacemos llegar la oca y al día siguiente ya sembramos y/o para 14 de septiembre ya esta sembrado o bien como hoy en día, en Juli decimos el Niño Salvador viene, entonces sembramos en zona de molino o cruz pata, en esos lugares tenemos nuestras parcelas, concluido la siembra nos venimos conjuntamente con el niñito Salvador, así recuerdo yo, pero ahora por falta de lluvia no estamos trabajando, su seña es la *Waicha* (muña).

Cuando esta planta comienza a florecer como alfombra blanca eso nos indica momento oportuno para sembrar oca, queremos que llueva porque ahora esta seco, con la primera lluvia germina las quras y eso sabe malograrlo.

En tiempo de vender también hay que cuidar igual, Al momento de sembrar oca hay que llevarse, fiambre con pescado sea trucha, pejerrey para que la oca produzca grande, no se debe llevar fiambre con carne (chichi), en deshierbo y aporque igual hay que hacer el fiambre con pescado (chaulwa wichinka qarakiw achuqanij sasa), así decía mi mamá y yo esa seña estoy obserando y practicando.

Cuando la chacra está con rocío (*sulla*) no se debe de hacer deshierbo, ni aporque, aunque antes de sembrar oca íbamos a sembrar a Molino, a veces llovía y teníamos que esperar que las plantas ya no tenga rocío (*sulla*) cuando las plantas no tenían rocío comenzábamos a trabajar, porque la oca es *wañajaqi*, cuando trabajamos en mojado rápido se malogra, todos los juleños sabemos eso, mirando con los ojos no más malogramos decimos “kha yapu apillaj kunjakines sullanaraksa lurija sasa”.



QUINUA: Sus lomasas y siembra:

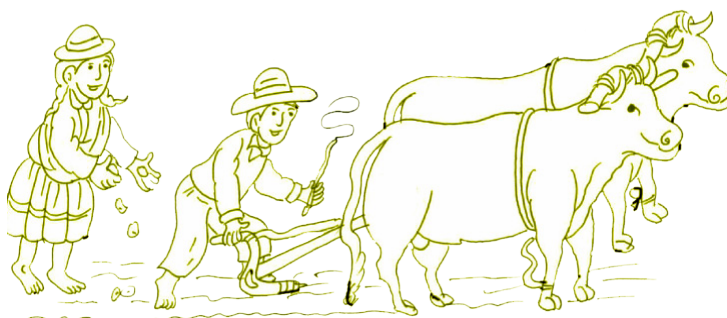
Su lomasas no me acuerdo, pero ya sembramos para 14 de septiembre, mi abuelo sembraba el 14 para que la quinua tenga buen grano, hasta ahora creo que es así, si sembramos antes tiene buen grano, sí sembramos último tiene muy menudo su grano (ch'usu), para 30 de septiembre, ya juega la quinua sembrada con el viento, o bien San Jerónimo, es chika jiura phawa, es *waña jaqi*, también se puede sembrar en suelo seco y al día siguiente llueve o bien hoy llueve y mañana ya sembramos es bueno. Ahora esta seco no ha llovido, porque si lloviera las malezas (*quras*) ya pudieran germinar y para el momento de siembra de quinua roturado suelo ya mueren las *quras* y luego va ha llover y la quinua va a germinar, *qulumkipajani*, luego de por va creciendo.

Actualmente las variedades de quinua que crio son: qamiri, saxama, blanca juli, *qillu* jiura, chupica jiura, jaru jiura, qitu, pisqi jiura o quinua real, esta hay sembrar antes, demora en producir; pasanqalla jiura recién estoy criando.

Crianza de Cebada

Para fines de octubre ya se siembra la cebada eso es para obtener granos, antes había cerveza cebada demora en producir, ahora hay cebadas precoces como la cebada para patasqa, es solo para consumo humano es muy susceptible para la granizada, para forraje sus tallos son poco apetecidos por el ganado, es mucho mejor como forraje la cerveza cebada (ina cebada) y hasta la fecha es bien buscada esta cebada, es bien buscada en el mercado porque es un buen forraje para ganado, el grano de cebadas tiene sabor por eso es bueno para el consumo humano y para el chanco. Para forraje sembramos en Reyes, la siembra de esa fecha no llega a tener grano esta botando espiga en ese momento hay que cegar (cebada suma alkajira ukaj), no es muy tierno ni muy maduro (ch'akarata).

En Quisima a la chacra de cebada no se entra, hay que cuidar más bien el 20 de enero, hay que entrar a la chacra de cebada y decirles “janka jank'akiw achuqata sasa” y rápido se apura.



5. Comunidad Palermo Río Salado. Familia Conservacionista: Andrea Villalba Chipana / Mario Argollo



La familia vive en la comunidad de Palermo Río Salado, también tiene parcelas en comunidades como Calliri, Molino. La familia nos comparte su sabiduría en relación a la crianza de cultivos.

Crianza de la papa

Cultivamos variedades como *Chiar imilla*, *Waicha*, *waka lajra*, qumpi, janqu *imilla*, chasca, quillu papa y tengo 05 variedades de chiquillas que son exclusivamente para papa sancochado.

La papa sembramos en terrenos descansados (puruma) allí se requiere hacer preparación de Suelo, lo hacemos en mes de abril, si hay retraso por alguna razón barbechamos en mes de agosto con tractor.

Desterronado: Para mes de Setiembre realizamos el desterronado, para mes de octubre ya está el suelo bien preparado listo para sembrar papa.



Señas para la papa: Para sembrar papa observamos diferentes señas como la planta **Inkawisa**, nos fijamos en la floración y en el reverdecimiento de la planta, florea para mes de setiembre, octubre.

Sankayu: la primera florea en mes de setiembre y eso florea hasta diciembre, cuando la helada lo afecta las flores se vuelve color negro quemado, cuando ocurre eso decimos que la helada puede afectar, pero para esta campaña agrícola (2008/09) esta regular la fructificación del sankayu (tantiyukiw) .

Zorro: Para mes de setiembre o fines escuché llorar (warari, janiw khaktikiti) al zorro por el cerro de Suancata, cuando el zorro llora en la pampa nos indica que la siembra de papa va a estar en la pampa y decimos esta campaña agrícola es pampa mara. Entonces las lomazas para la papa estan bien las intermedias (taipi sata).

Siembra de Papa: La primera siembra realizo para San Rafael (24 de octubre), la siembra intermedia es la semana de Todos los Santos y la última siembra hago para San Martín (18 nov). Cuando realizamos la primera siembra de papa hacemos el ritual de aytu o sino ponemos coca en el suelo, en las demas siembra solo pongo hojas de coca, ya no hago ritual (kukakiw uraqiru aitañaj).

Abono: En la siembra de papa utilizamos estiércol de ovino, vacuno, equino (burro) y del cuy, cuando la plaga quiere atacar colocamos ceniza, no fumigamos.

Deshierbo, Aporques: Nosotros para navidad ya concluimos los deshierbos, primero hay que sacar surco o pilchar con yunta, luego ya viene la labor de deshierbo, no se pasar Reyes (06 enero), igualmente los aporques termino antes de candelaria (02 feb). La campaña agrícola (2007/08) anterior hubo poca lluvia en estos casos cuando la chacra es en ladera sólo se debe hacer labor de deshierbo, a fin de mantener la humedad del suelo, cuando hacemos aporque el agua de lluvia no se retiene en el suelo y ello hace que las plantas no fructifiquen bien. Solo hay que deshierbar dando mucha tierra así obtenemos buena producción en ladera.

Mientras que en la pampa se tiene que hacer el aporque para que el suelo no se sature de agua.

Fechas no adecuadas: existen fechas no apropiados para realizar labres en cultivo de papa como son: las fechas de Reyes (06 enero) en luna llena porque quema el suelo, igual no se trabaja chuño porque lo quema (urta), en luna jairi no se trabaja la chacra de papa porque no fructifica bien.

Fiestas a la papa: Se festejar a la papa en Espíritu sobre todo a las papas grandes, no se ir al cerro, hago ch'alla a las papas grandes pongo sobre el costal o sobre la misma troje (phina) con vino se *ch'allar* y poner flores. Hay papas con boca mi mamá sabe decir que hay que hacer pijchar coca, caso contrario la papa nos come (jaqi manqantiri)

En Carnavales ch'allamos a la papa que se pesca de las parcelas, sobre una incuña se ch'alla.

Cosecha de papa: Primeramente pruebo como esta fructificando las papas, sí está agusanado ya realizo la cosecha, a veces inició en mes de abril, cuando no está agusanado estamos esperando.

Selección: Una vez cosechado, inmediatamente realizo la selección, no acostumbro poner en phina, selecciono papa consumo, semilla y chuño. Si hay papa agusanada es la que como más antes. Guardo papa consumo la cantidad que hubiera 05 o 07 sacos o más en temporada de demanda vendo si tengo excedente, semilla guardo la cantidad que hubiera una parte siembro y la otra parte lo vendo. Yo utilizo como semilla la cantidad de 06 ó 07 sacos en buen año, en años de poca cosecha guardo 04 ó 05 sacos de semilla papa. La semilla guardo en sacos no hago phina.

Transformación:

La julluta recojo bien y pongo en agua y se sacar en temporada de helada, guardo siempre las jullutas hago secar y posteriormente ya se moler (piqantaña) para la comida del chancho. Yo hago chuño siempre con las primeras heladas en Espíritu los agusanados y posteriormente en 03 de junio. Las fechas fuertes de ocurrencia de heladas en espíritu, 03 de junio, San Juan (24 junio).

Cultivo de coca: Yo cultivo oca las variedades chiar luki osea el pinta boca, chiar *qhini*, sahuacero, *qillu* apilla, tengo unas 05 variedades de oca , siembro mezclado.

Siembra: Para mes de setiembre sobre todo en Exaltación (14 septiembre) ya realizo la siembra de oca , ahora he cultivado en aynuqa de Kalliri. Guardo semilla como 04 arrobas , este año he sembrado 03 @, cuando guardo semilla en más cantidad una parte es para comer y lo restante se vender.

Lomasa: yo observo la *Waicha* me fijo en su floración.

Cuidados: Cultivar oca es tener cuidado porque es celoso, yo una vez sembré cuando menstruaba se malogró, la oca parecía esparcido con sangre, cuando se trabaja en fechas buenas las ocas no presentan ningún defecto (suma chaulla qalakiw). Cuando uno esta menstruando no hay que trabajar labor de deshierbo, aporque, tampoco hay que poner carne por donde se guarda oca, la semilla guardo afuera porque dentro de la habitación se pudre (ñusanti).

Labores Culturales: Igual que la papa se trabaja, requiere deshierbo, aporque , el aporque se estar haciendo en Cuaresma, el deshierbo hago juntamente con la papa.

Cosecha: tengo que estar pendiente, se entra machi ya realizo la cosecha, o cuando se quiere agusar ya realizo la cosecha, sino hay problemas hago cosecha en mes de mayo. Las ocas qhinis utilizo para sancochar y la oca sawacero para hacer kaya.

La oca produce en suelos ubicados en ladera (qullu) *paku laqa*.

Olluco: cultivo la variedad *chixi*, siembro en la parcela de oca, hago dos surco solo para consumo, si es follaje del olluco es denso produce un aproximado de un posillo y si no tiene buen follaje da poco. Como dije cultivo la variedad de olluco janqu *chixi*, hago sataqa de 2 ó 4 surcos no siembro una parcela, a la chacra de olluco no afecta ninguna plaga. Cuando cosecho olluco selecciono olluco monda para cocinar, los ollucos menudos guardo como semilla se poner un puñado o medio puñado en la siembra. Almaceno igual que la oca porque dentro de la habitación se malogra.. El olluco cuando ya es próximo a su siembra ya se agría (*jaruriw*) por eso cosechamos poco a poco.

Izaño: cultivo izaño *chiar nairani* hago sataqa no cultivo bastante, siembro como para el consumo, busca *paku laka*, no ataca ninguna plaga, semilla guardo medianos, los grandes utilizo para sancochado y lo que es muy menudo cocino para el chancho.

¿Qué hacer para tener producción en la chacra? Nosotros para obtener buena producción de la chacra no trabajamos en lunaciones como luna llena (*urt'a*), luna nueva (*jairi*), en Reyes y días de guarda no realizamos labor agrícola. Otro factor para obtener producción es que el suelo donde se va sembrar requiere buen abonamiento, yo sé poner con bastante estiércol, allí sembramos papa. En un suelo bien fertilizado hay producción de papa, hay quinua y cebada, avena. Depende de la cantidad de estiércol que colocamos al suelo.

Podemos fracasar en la chacra en año muy lluvioso o bien cuando ocurre fuerte heladas que puede malograr la chacra, pero yo cultivo en diferentes lugares (03 comunidades). Uno acá y otro en la comunidad de mi esposo (Molino) siempre obtengo cosecha, no puedo decir que he fracasado, al menos por el lado de Molino la producción es seguro no se agusana, mientras que en este lado la gusanera afecta a la papa.

Cultivo de Quinua

Siembro solo dos variedades de quinua janqu *wila kayuni* y janqu *saxama*, para semilla saco cuando esta en parcela las mejores panojas, desgrano pisando con los pies para mantener una buena semilla y esto guardo como 06 kilos de cada variedad .

Siembra: La quinua se siembra pasado Exaltación (14 set.), para San Jerónimo ya sembramos, este año hemos sembrado para octubre (2008).

Claro dicen que la siembra de quinua tiene su momento pero veo que esta mucho mejor la última siembra , las primeras siembras ya estan maduras y pequeños.

Lomasa: yo observo como lomasa de quinua la qhut'a, estaba bonito su lomasa.

Plagas que afecta a la quinua es el mula *laqu* , lo deja molido, no hay modo de controla de por sí sabe estar perdiendo. Algunos deshieran la quinua para luego poner úrea y pueda crecer alto, yo casi no hago así , raras veces hago, más bien deshiero la quinua para que crezca alto con buena panoja, hago raleo de la quinua pequeñas (mitharañaw jiska jiura) saco ya sea para la vaca o bien para los chanchos.

Cosecha de Quinua: cuando ya madura las panojas si son grandes corto con segadora en el momento de trillado no requiere *qalachaña*, pero sí arrancamos hay que *qalachar* al momento de trillar. Una vez que se arranca se coloca en *arku* y debe estar 15 días (phututi) clarito se desgrana cuando es oportuno. Una vez que trillamos hay que ventear la quinua

Venteo de Quinua:

Una vez trillado la quinua hay que ventear, yo clasifico en dos: granos buenos y grano ch'uso, éste ch'uso hago pisqi, poco doy a los pollos. En cada campaña guardo según la cantidad de siembra a veces levanto 04 ó 05 sacos (muru Pichus), durante el año consumimos un saco el resto sobra. La quinua comemos en pisqi, a veces moleremos, no hay modo de comer quinua todo el tiempo.

Quinua Silvestre: yo cosecho un poco la quinua silvestre, porque esta quinua es buena para luxaciones, fracturas. Osea empleo como Medicina para ello se muele la quinua silvestre y preparar un especie de masa, contiene harina de quinua, estiércol fresco de chanco, hierba sanqalaya, cal, todo esto es molido y se cocina ligeramente, éste preparado se pone en la parte afectada, que puede ser luxación o fractura, ayuda rápido a sanar, si es luxación se pone en dos oportunidades con esta preparación.

Almacenar Quinua: No se ver las *waka pirwas*, yo se ver a mi abuela que la quinua guardaba en troje (*sixi*) hecho de totora, yo guardo ahora en saco de polietileno, aunque esta se malogra, no se conserva tan bien. Porque en una oportunidad guarde quinua en estos sacos de polietileno estaba puesto abajo (base) parece que por la humedad se habia malogrado..

Cultivo de Cebada

Siembro cebada para obtener grano, tengo variedad canadá (chhirqhi tutu chapiniw), otro es ina grana. También siembro cebada sin glumas (*qara*) de color blanco y color negro (chiar tutu), tenía auki tutu. La cebada canadá es precoz, de buen grano, pero es muy sensible para la granizada hasta cuando viene truenos fuertes van cayendo los granos, mientras que el Ina Cebada es resistente y es de sabor agradable.

Cuando trillo cebada, se ventea y clasifico en grano bueno (tunqu), grano chusu que se emplea para las gallinas y para el chancho. La cebada grano no vendo, empleo más para consumo, guardo para semilla y para las gallinas y chancho los chusus. Yo para las comidas empleo la cebada de variedad Canadá, pelo para phatasqa o bien hago pelar como morón.

Alimentos Silvestres

Cuando uno vive en el cerro si se puede comer *sankayu*, *siki*, pero vivo en la pampa y no hay esos alimentos, recuerdo que cuando era niña sí comía, durante el pastoreo comíamos pilli (*siki*) a esa hora de las 10:00, 11:00 am. sé comer *sankayu* hasta hacer doler mis dientes (*lak llijtatasiñkamaw sankayu manqirita*). También sabía traer a la casa para comer. Los pillis (*siki*) que se recoger era el que tiene *mik'u* y otro que es *muskar siki*, *ukak kilaranirita*.

Cultivo de Hortalizas:

Desde que tengo pareja cultivo cebolla (mallquera), zanahoria, lechuga, nabo, beterraga. Lo que es cebolla y lechuga cultivo para vender, el resto de las hortalizas es para consumo, primeramente hago camas pequeñas para las hortalizas, por ejem la beterraga empleo en jugo y en ensaladas, del nabo hago ensalada, lechuga comemos las hojas previo lavándolo o bien ensaladas. Cebolla siembro la semilla a veces 2.5 kgr y vendo en mallquera lo que sobra hago transplante.

Perejil tengo un poco como también cilandro, ocupo en sopas y segundos.



COSMOVISIÓN DE LA COMIDA EN EL ALTIPLANO - PUNO. PERÚ

Presentación

Para las familias de las comunidades campesinas del Distrito de Juli, Provincia Chucuito, Región Puno, según su cosmovisión la chacra es la base de la suficiencia alimentaria, porque al cultivar una gran diversidad y variabilidad en diferentes espacios geográficos les permite cosechar productos alimenticios que garantizan el sustento de sus familias. Su experiencia vivencial les ha facilitado seguir criando la agrobiodiversidad con cariño, respetando a sus deidades y a la naturaleza; a pesar de las adversidades climáticas e intervenciones desarrollistas no sostenibles.

En el presente documento están plasmados las experiencias, prácticas y la cosmovisión en relación a la comida, de los criadores de la agrobiodiversidad de las comunidades de la Jurisdicción del Distrito de Juli.

Las diferentes exposiciones que los conservacionistas hacen, expresan la gran sabiduría que existe en torno a la comida, su cosmovisión, la exquisitez, los secretos, las enseñanzas que las comidas traen consigo. Así mismo los productos de mayor consumo es la papa, tubérculo andino que es infaltable en las comidas, mientras que los otros productos como quinua, cebada granos, habas, arveja, oca, olluco, izaño, maíz acompañan para que la comida sea consistente.

Crianza cariñosa:

Los abuelos han sido muy respetuosos de la chacra, por eso las familias de antes realizaban el ritual de permiso a la Pachamama, a los Achachilas, la ch'alla a las semillas, porque en su comprensión todo los componentes del Pacha son personas que necesita de cariño, respeto, necesitan de comida; por eso ch'allaban al momento de empezar cualquier tipo de actividad, sea barbechos, siembras, cosechas etc.

Cuando llegaba los carnavales se festejaba a los animales, a la deidad casa y sobre todo a las ispallas, las ispallas (Madre semilla) también quieren alegrarse como nosotros, antes siempre decían "qipa mamata gracias a ti tenemos vida" hacían wilanchu cuando iniciaban el barbecho, hacían wilanchu con una alpaca blanca. En esta vida no solo comen los humanos sino los Achachilas (cerros) comen, a veces las papitas aparecen con alitas y decían ¿dónde quieres ir? Le hacían pijchar coca, le amarramos con serpentina para evitar que se vaya.

Así criaban nuestros abuelos, por eso hay que recordar las costumbres para que nuestra chacra pueda florecer y obtener cosecha abundante,

además nuestras comidas son sanas y nutritivas (ukat naira jacha jaqinakaj siriw wilaru sarañapaj, manqaruj sapjiruw “qipa mamata” -Madre semilla-jumaw jachatsa arsuyista sasa).

Hasta para la elaboración del chuño, habían espacios apropiados llamados ch'uñawis donde varias familias confluyen para extender papa para chuño, cada familia que extiende las papas, en el medio de la papa extendida ponían una cruz que estaba cargado de un atadito que contenía ají, sal, flores ponía y ch'allaban con vino, luego que pasó la helada lo pisan, posteriormente ya hacen secar y para recoger el chuño seco era una fiesta, sahumaban al chuño, rodeaba con sogas y luego lo llevaba a la casa. Todo lo que se ha venteado (cáscaras) lo recogía todo, así sabían hacer las familias antes, por eso seguramente la comida acompañaba, nuestros abuelos eran personas muy sabias con mucha sensibilidad, mientras que en la actualidad nada de estas cosas se hace, se está olvidando

Entonces cada actividad que hacían era acompañado del ritual donde están presente los insumos como coca, untu, quwa, kupala, a veces se sahumaba para iniciar las siembras, cosechas, barbechos. Hasta para enseñar a arar a los toros, su Santo Patrono es San Isidro y como dicen” Sino hacemos ritual cualquier cosa pasa, puede perder ya sea por timpanismo o se rompe la pata. Nosotros siempre vamos a San Isidro y ese santo ayuda bastante en el carácter del animal, por más chúcaro que sea el animal cuando pedimos a San Isidro mejoran los toros y en San Juan hay que enseñar a arar a los toros (yapiñajij turunakaj) cumpliendo con toda las costumbres y wajrasiri waka wali fémpi ch'alltañaj y ukat yapiñqalaruw *waikatañaj* y yapintaña ukat turuj mullakijiw llukutakij y ukat suma jiktayasij y así va aprendiendo a trabajar. Así mismo los implementos usados para sujetar a los toros eran elaborados, confeccionados con esmero y cuidado como son los anillos, las parachas, las cintas de cuero, sogas; todo completo y eso se guardaba en un solo sitio para que así la yunta pueda trabajar bien. “Mi abuelo sabe decir si vas a estar poniendo en cualquier sitio los implementos de la yunta, ellos no van a saber trabajar bien, sacaré surcos chuecos, antes mi abuelo siempre sabe manejar con mucho respeto los implementos del toro y en la actualidad de cualquier manera manipulamos, llevamos”.

Periodicidad de las comidas:

Se trabaja la chacra para criar una diversidad y variabilidad de productos alimenticios, las que se consumen durante el año con mayor o menor frecuencia, vale decir se come una diversidad de comidas según la temporalidad del pacha.

- En mes de enero, febrero se come las comidas secas como granos (quinua, cañihua), otros alimentos secos como: habas, chuño, kaya, granos de cebada y parientes silvestres.
- En el mes de marzo se come los primeros productos de la chacra como: habas verde, papa nueva.

- En los meses de Abril, Mayo ya se ingresa en cosecha grande, por tanto hay abundancia de comida a base de tubérculos como: papa, oca, olluco, izaño .
- En los meses de junio, Julio se continúa comiendo en abundancia porque es la selección y transformación de los tubérculos cosechados como son los chuños, murayas.
- En el mes de Julio se come los granos como cebada, habas.
- En los siguientes meses de agosto a diciembre se consumen los productos de la cosecha y los intercambiados.

Todos estos productos se comían antes, en la actualidad se come adicionando las verduras como: apio poro, cebolla, zanahoria, repollo, zapallo, tomate, ajo, lechuga, nabo, zapallo.

También se han incorporado los alimentos como arroz, fideo, morón entero, morón chancado, sémola, aceites, papa de Cusco, papa de Arequipa.

Asimismo, las comidas varían según las circunstancias de la vida criadora de las familias como:

- Marcaciones
- Empadres
- Techamientos
- Matrimonios
- Entierros
- Ciclo humano.

En cada uno de estos momentos y circunstancias las comidas tienen sus particularidades en su preparación.

La Comida no se contabiliza

Según la cosmovisión de las familias de antaño la comida no se cuenta, si se contase sólo llegaría a tener la cantidad contabilizada, si se cuenta está hay que hacerlo ritualmente que significa contar por grupos mayores: decenas, centenas, millares, pero jamás por unidad. Los abuelos siempre decían la comida no hay que contar (janiw manqaj jakhunukasiñati), porque estás limitándote a tener esa cantidad. Los Ingenieros y técnicos no entienden, ellos quieren saber ¿cuántos kilos había producido, cuántas papas es un kilo? Solo para seña se cuenta de par en par.

Aprendiendo nuevas experiencias

En la familia campesina el varón casi siempre migra a las ciudades de la Costa y/o Selva para trabajar en agricultura, construcción, confecciones, mina y estos espacios le permiten conocer otras realidades, aprender nuevas experiencias, así un conservacionista nos dice...*"fui a trabajar a la costa, por las noches no podía dormir, tenía insomnio entonces me recomendaron tomar leche con manzana bien hervido, por eso digo que no todo es malo"* lo de afuera.

Intercambios, trueques:

Desde siempre nuestros abuelos han buscado formas, vías para tener suficiencia alimentaría, por eso que se movilizaban de región a región, de cuenca en cuenca para tener una comida diversificada.

Las familias que viven en las partes altas llamadas Suni criaban ganado y a la vez eran colonos de haciendas, por tanto eran necesario trasladarse a las zonas agrícolas para hacer trueque para ello llevaban lanas, tejidos, carne fresca, carne chalona y obtener productos agrícolas frescos y transformados las mismás que tenían sus fechas:

- En el mes de mayo se iba para traer productos frescos como papa, oca, izaño, olluco.
- En mes de agosto se iba para traer productos secos como habas, granos, chuño, kaya, muraya.

En la actualidad estos intercambios persisten, las familias que quieren realizar trueque se trasladan en carro.

Las personas de antes eran muy respetuosas de todo cuanto había, de todo cuánto podían obtener, por eso al hacer trueque ellos traían los alimentos de otras zonas con sus ánimas, venían llamando el ánima del recado, cuando retornaban los viajeros a la casa la familia que queda recibía con mucho respeto los alimentos intercambiados y hacían toda una fiesta ritual mediante wilanchu, se ch'allaba a los productos, se agradecía a la pachamama y a los Achachilas por haber permitido una travesía sin percances, luego los alimentos eran guardados en costales y no se dejaba caer, no había desperdicio de las comidas.

En la actualidad esa fluidez de relacionamiento un poco ha disminuido debido a la presencia de los productos del mercado, otro es que la gente joven ya no es ágil (qapa) se ha habituado al facilismo, al respecto la **Sra. Marcela Chucuya nos manifiesta:**

“Ya no vamos a las ferias a hacer trueque, porque preparar kispíña, thuxtu, cañihuaco es para gente ágil, porque hay que lavar quinua, hacer secar, tostar, moler y cocinar, demanda tiempo. Yo digo que las familias de antes eran personas muy ágiles, por eso habrán hecho esas cosas. En la actualidad ya somos flojos y estamos pendientes de conseguir dinero y con eso nos compramos lo que nos falta. Muy pocas familias se trasladan en carro para hacer trueque quizá no cultivan lo suficiente. Claro en zona Yunguyo la umacaya es agradable y el habas es harinosa, acá produce el habas pero cocinado es un poco duro (kapa), acá produce oca pero la umacaya es poco agradable”.

Así mismo algunas personas se sorprenden de cómo antes han vivido, realizar caminatas largas llevando productos para conseguir otras comidas al respecto la Sra. Luisa Aquino nos dice:

Yo se ir a Copacabana para hacer trueque, iba a Yunguyo, a Kasani ; también íbamos a la zona lago de Ilave como: San Couta, Accaso para hacer trueque, yo a veces me sorprendo de las cosas y caminatas que hacíamos, ¿acaso las personas de antes no eran capaces de hacer la chacra en su lugar? Llevábamos lana, comidas cocinadas como kispina, thuxtu, cañihuaco”, para cambiar con productos como habas, caya, umacaya, muraya.

Efectivamente a pesar que las familias eran colonos de hacienda y disponían de limitado tiempo para trabajar la chacra familiar, se ingeniaban para abastecerse de otros productos para diversificar su comida, no eran dependientes del mercado como hoy en día, al respecto la Sra. Tomása Zapata nos cuenta:

”Las personas de antes eran ágiles (qapa), a Copacabana he ido dos años, a Kasani dos años sé llevar thujtu y kispina para hacer trueque (alaqa). Antes sabía moler para kispina desde las 3:00 am. Comíamos cebada tostaba, se pelaba cebada para phatasqa, nos preparábamos kispina, mazamorra de quinua con cal, jiura phiri. Es decir nuestra comida era a base de granos, una comida sana, yo debo tener más de 60 años de edad, estoy corriendo; las mujeres de ahora están con su jay! Así yo he vivido. Para las fiestas sabíamos preparar chicha de quinua roja con cebada, mi papá sabía ser cabeza de “chuqil mayura” en la iglesia de Qarinuqa era fiesta. Antes sabíamos mojchir la chicha, uka mojchita uskuntirij ma wakullaru, ukaru uka jiura qhunatampi pituntij, ukat másjama tujtunirij, luego cernidurata suma susjawaijij, jamchakiw kirasjij, ukat walliqita umampiw ñatjij aqallpu uka mujchitampi”.

No sabemos valorar lo que tenemos

Durante las reflexiones que se tiene se escucha decir... *“Hoy en día la gente es educada tiene instrucción ya no son analfabetos como antes, pero se están olvidando las costumbres”*, las personas de antes eran respetuosos de la naturaleza hoy ya no quieren tomar en cuenta esas cosas. *“Realmente somos unos flojos solo esperamos tener dinero para comprarlo, toda esas situaciones vienen pasando no sabemos valorar lo que tenemos ni lo que somos, nos despreciamos a nosotros mismos, hay que valorarnos lo que somos, nuestras chacras, nuestras costumbres, valorar nuestros alimentos, valorar nuestros saberes, en la actualidad a veces no comprendemos la dimensión de la visión que tenían nuestros abuelos por ejemplo:*

“Cuentan que a la comida no se maltrata, caso contrario sabe llorar, tampoco al fogón se deja sin ollas, sabe decir estoy calato (naujama qara) y sabe desear que la comida se termine rápido (recadus tukusiskpana sasa), por eso sobre el fogón siempre hay

que dejar puesto algo. Tampoco era prescindible el fósforo, las familias construían sus fogones en las que se mantenían el calor durante las 10 horas (ninaj qullañirw), en caso que se olvidaba iba a pedir del vecino (jan qullktana ukaj mayiniña, nina jiuqtaysaw apaniñaj) y cuando iba a pedir generalmente iban los niños, quienes debían decir que les facilite (sansama katuqita), y no usar el término préstame, sino será eterno deudor.. “mi mamá sabe decir “no le vas a decir sansama chartita porque ukaj wiñai manu”, sino hay que decir sansama katuqtawita (...)

Experiencias y Saberes en torno a la comida por los criadores de la agrobiodiversidad.

La comida o la alimentación es imprescindible para la vivencia de cualquier ser vivo, cómo señalan las familias podemos sobrevivir con ropa desgastada, pero sin probar alimento alguno por varios días, no es posible, de allí que las familias trabajan la chacra con esmero y cariño, a pesar de la presencia de fenómenos naturales adversos como: helada, granizadas, sequías. Cuando hay producción se disfruta, se comparte con alegría con los miembros que integran el Pacha.

En relación a las formas de preparación de las comidas estas varían de comunidad a comunidad y de familia en familia, no existe recetas únicas. A continuación veremos cómo las familias preparan las diferentes comidas con los productos de la chacra, Naturaleza y otros. En esta presentación participan familias conservacionistas de las comunidades del Distrito de Juli, perteneciente a diferentes Cabildos o zonas y son:

- Comunidad campesina de Chachacumani
- Comunidad Campesina de Tutacani Santa Lucía
- Comunidad Campesina de Palermo Río Salado
- Comunidad Campesina de Queruma
- Comunidad Campesina de Suancata
- Comunidad Campesina de Huallatiri Central.



Comunidad Huallatiri Central

La comunidad está ubicada al nor oeste del distrito de Juli, espacialmente corresponde a zona media, donde las familias crían diferentes cultivos y animales.

1. Familia: Marcelino Huayta Cotrado/ Rosa Calderón C'aña.



Comidas a base de papa

La papa es un producto infaltable en la comida, se consume como papa fresca y transformada como son: chuño, moraya o tunta.

De la papa fresca preparan comidas como:

- *waik'ani*,
- *Chayru*,
- *Picadillo*,
- *Saltado*,
- *Sancochado (qhati) con ch'aqu*.

Waik'ani de papa:

Ingredientes:

- Papa fresca
- Ají



- Achiote molido
- Cebolla
- Sal
- Leche
- Trozos de carne.

Preparación:

- Se sancocha la papa, luego pelarlo y moler en un batan
- En otra olla se prepara un aderezo con ají molido, sal, aceite y cebolla picada en cuadrados.
- Una vez hecho el aderezo se le echa agua, luego de hervido se pone carne cocida en trozos).
- Cuando ya esta hirviendo se le agrega la papa molida, luego mover con un cucharón para que se mezcle bien y no se queme.
- Luego bajar del fogón y esta comida se acompaña con chuño cocido o phúti.

Momento de consumo:

- En el ritual de marcación del ganado
- Acabo de año (mara misa)

Comidas a base de quinua

De la quinua dulce y/o amarga se preparar distintas comidas como:

- P'isqi con leche
- Mazamorra de quinua con cal (*juchha*)
- Mazamoras (allpi) con papa, chuño
- K'ispiñas
- Graneado de quinua (phiswara.)

Graneado de quinua (phiswara):

El graneado de quinua se prepara para comidas diarias o bien puede ser una comida de fiesta.

Ingredientes:

- Quinua lavada seca
- Sal al gusto.

Preparación:

- Lavar la quinua para que esté sin saponina, no tenga tierra ni piedras pequeñas, luego se hace secar.
- Calentar la tostadera (jiwk'i) en el fogón, luego tostar la quinua moviendo con un hiposo (chaichaña) para que no se queme y el tostado sea uniforme.
- En olla aparte se pone agua, una vez que hierva se agrega la quinua tostada y hacer que se cuesa, una vez cocido se baja del fogón y se escurre y luego de nuevo se agrega con agua tibia y hacer coser con

un poco de cebo o manteca a fuego lento (phututuyaña) con el vapor de agua y la manteca de chancho se va cocinando hasta que este cocido y sin agua la olla.



Mazamorra de quinua con cal (juchh'a):

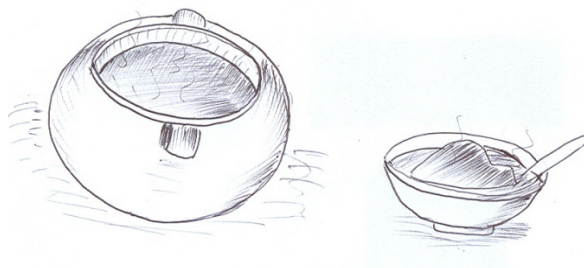
Ingredientes:

- Cal
- Quinua molida
- Manteca de chancho
- Sal

Preparación:

- Contar con harina de quinua.
- En una olla poner agua en cantidad necesaria, luego agregar manteca de chancho (le da sabor agradable) y sal al gusto, hacer hervir.
- Una vez hervido agregar la harina de quinua (aqallpu) moviendo con un cucharón (wislla) para un mezclado uniforme para que no tenga grumos.
- Una vez cocido la mazamorra se agrega la cal previamente disuelta la misma que de ser calculado, se hace coser moviendo con la wislla para que no se queme y se hace cocer bien la quinua y se baja del fogón y se puede servir con aku (cañihua molida) o de cebada también puede ser con leche.





Comidas a base cañihua

Los granos de cañihua sirven para preparar las comidas como:

- Cañihua aku (cañihua tostado molido),
- Pisqi,
- Graneado de cañihua (phiswara),
- k'ispiña,
- Mazamorra (*juchha*),
- Thuxtu.

Cañihua aku:

Ingredientes:

- Cañihua lavada (debe estar semi seco)

Preparación:

- Lavar la cañihua y hacer secar
- Poner a calentar la tostadora de barro (jiuki) para tostar se requiere buen fuego.
- Poner la cañihua en la tostadora mover con un hisopo (chaichaña) para que no se quemé.
- Una vez tostado vaciar en un recipiente.
- Moler en una moledora de piedra (qhuna)) hasta que se vuelva harina lista para consumir, se puede comer seco, con mate pitt'aña (mezclado con agua hervida) o con mazamorra de quinua con cal.



Comidas a base de grano de cebada

Hay cebada con cáscara y cebada sin cáscara se utiliza para las comidas de las personas, los granos de cebada chusu es para los animales (chancho, aves de corral)

- Tostado,
- Phathasqa,
- Aku
- Mazamorra (allpi)
- Mote de habas (jawasa mut'i)
- Habas tostado (jawasa jamp'i)

Phathasqa: (cebada pelada)

Grano con cáscara de preferencia mut'i

Material:

- Batán o piquaña

Elaboración:

- Remojar la cebada grano ligeramente.
- Poner sobre batan de piedra (piquaña) y mover ligeramente con otra piedra especial (luraña) para el proceso de pelado, de un lado a otro lado hasta que salga la cáscara del grano.
- Se puede pelar en dos horas una arroba de cebada con cáscara.
- Luego de pelar se hace orear para ventear las cáscaras y el grano limpio se hace secar y se guardan para ir consumiendo poco a poco.

Comidas a base de habas:

Mote de habas o jawas mut'i:

Ingredientes:

- Habas
- Agua

Preparación:

- Calentar la tostadera y luego poner los granos de haba
- Mover con un hisopo para que se tueste uniforme.
- Luego de hacer tostar, poner en una olla de barro con agua y hacer cocer.

Momento de consumo:

- Se puede llevar como fiambre a la chacra.

Comidas a base de olluco y oca:

De la oca y olluco se prepara comidas como sopas, guisos, ensaladas, sancochado.

Del olluco se prepara comidas como :

- Caldo de olluco,
- Segundo de olluco,
- *Ensalada de olluco*

La oca es sólo para sancochado, se come sólo o bien con caldo o segundo de olluco.

Olluco con charki:

Ingredientes:

- Olluco cocido
- Cebolla picada en cuadraditos
- Ají, Sal
- Carne seca cocido (ch'arki)
- Cebo de alpaca u cordero.

Preparación:

- Se debe de lavar los ollucos y sancochar un día antes o en ese momento.
- Moler el ají y poner a aderezar en una olla con la cebolla picada, sal, con un poco de cebo.
- Luego picar los ollucos y el ch'arkhi
- Poner a la olla del aderezo y echar agua
- Luego se le hace cocer.

Momento de consumo:

Se puede servir con piswara (quinua graneada, con papa sancochado), chuño cocido (chuño *phuti*) se come en tiempo de cosecha.

Curación de las ollas de barro:

En su forma física las ollas de barro no son simples objetos de cerámica, para un hogar campesino las ollas de barro son miembros integrantes de la familia que requieren ser tratado con respeto, por eso cuando la madre o mujer campesina compra estos enseres, antes de usar tiene que hacer el ritual de curación.... “cuando nos compramos una olla nueva de barro se cura con agua de chuño hervido (usqu) se hecha a la olla nueva con eso nomás se lava, este procedimiento se llama curación, se hace para que la olla de barro sea más resistente y la comida tenga sabor agradable”.

Construcción del fogón:

Antes y en la actualidad el fogón era la abuela de la casa (*qhiri awicha*) se le brindaba mucho respeto y cuando se carnea un cordero o alpaca se da de comer al fogón su comida favorita son las aurículas del corazón y cortar la punta del corazón y eso se le invita al fogón (*awicha*) así nomás se hacía y rápido hacía cocer y con un rico sabor las comidas que se cocinaba por que si no lo convidas sabe desearte lo peor, para que te vaya mal y sabe decir diciendo “yo les ayudo a mantener a su esposo, a sus hijos”. Antes era bien sagrado el fogón.



Comunidad de Chachacumani

La comunidad de Chachacumani –Challapampa, se encuentra ubicado en el lado este distrito de Juli, se encuentra a orilla del Lago Titicaca, la actividad principal de las familias es la agricultura, como actividad secundaria la ganadería, pesca artesanal y otros. Cultivan papa, oca, olluco, izaño, quinua, cebadas, tarwi, habas, con los productos de la chacra se prepara comidas nutritivas y saludables

2. Familia: Rigoberto Ticona Jiménez, y su Esposa Lidia Juli.



Comidas a base quinua:

Mazamorra de quinua con cal:

La mazamorra de quinua con cal es una comida muy nutritiva, esta mazamorra preparamos de variedad de quinua witulla o bien de quinua blanca, antes hay que moler la quinua (harina), en una olla hacer hervir agua con sal luego se pone la harina de quinua poco a poco y se va removiendo para evitar que se forme grumos, una vez cocinado la mazamorra de quinua

se agrega la cal disuelta, hay que saber calcular la cal, no se pone poco ni mucho, unas tres cucharitas. Para los niños es necesaria esta comida porque sus huesos desarrollan fuertes.

La mazamorra de quinua con cal es una comida medicinal, cuando nos exponemos a fríos intensos, nos cura. La mazamorra de quinua con cal nos preparamos dos veces a la semana y en cualquier día y comemos con pitu de cebada (*qara grana*) para que tenga sabor agradable la mazamorra ponemos *jamcha* manteca sale de chicharrón de chancho. A los niños muy bebes no le damos mazamorra de cal porque dicen que no pueden hablar bien, cuando el niño ya sabe hablar a ellos ya hacemos comer.



Pisqi de quinua:

Hay que saber preparar *pisqi*, sí ponemos menos quinua no coeci bien (ina chawa qhatij) por eso para cocinar *pisqi* nosotros ponemos calculando bien, por ejem nosotros somos 07 personas y para cada uno pongo un buen puñado de quinua (*sapa mainitaki ma phujtu*) tampoco hay que poner mucho agua, ni mucha quinua, cuando se pone mucha quinua sabe hacer reventar la olla, por eso cocinamos calculando bien la quinua. La quinua siempre se esponja cuando esta llega a buena maduración, pero hay casos en que los granos de quinua no se esponja y eso sucede cuando la quinua no llegó a madurar, es decir durante el desarrollo vegetativo ha sido afectado por la helada o granizada las panojas de quinua. Osea cuando esta en panojamiento o florescencia, los granos son menudos (*ch'usu*) y no se cocina bien, (coeci) tampoco tiene sabor.

El *pisqi* sale agradable de la quinua blanca y de la quinua real coice como si le hubiera agregado leche sólo que es muy amarga hay que lavar de varias aguas. La quinua real sembramos para preparar *pisqi*.

Nosotros en esos casos para que el *pisqi* sea agradable ponemos el tocino (*khuchi lipichi*) de chancho, esto sacamos cuando carneamos chancho.



Comidas a base de olluco, izaño

El izaño o mashua es un tubérculo andino que se consume cuando es fresca, para consumir hay que solear o hay que exponer al sol durante tres días, hay que recoger antes que entre el sol, caso contrario el efecto del frío lo vuelve agrío y duro, prácticamente lo malogra y es poco agradable cuando se sancocha, (wali jallalank'a chiwutakij).



Sopas o caldo izaño:

El izaño de variedad amarillo (zapall izaño) se emplea en sopa, reemplaza al zapallo, lo que es izaño de color negro o chiar izaño se prepara para curar males del pulmón, cáncer usu para ello hay que prepararse caldo de chiar izaño.

Sancochado de izaño:

Nosotros el izaño consumimos más en sancochado, previo hay que exponer al sol y el izaño tiene un sabor agradable, el izaño negro es medicina por eso comemos en sancochado, además cura las enfermedades en mi comunidad así consumimos, quizá en otros lugares las formas de consumo varíen.

Thayacha (congelado de izaño):

En meses de helada el izaño se sancocha y se expone a helada y a la mañana siguiente se come izaño congelado (thayacha wali qajantata), para thayacha utilizamos izaño amarillo, izaño negro.



Consumo de olluco: tubérculo andino que se cultiva y se come en forma fresca para sopas, segundos.

De las hojas: cuando las hojas están tiernas lo bajamos de la planta, se lava ligeramente, luego se sancocha con un poco de agua, se retira del fuego, las hojas cocinadas se exprime y se pica, el mismo que es colocado en un aderezo (cebolla, tomate, ají, carnecitas) y este preparado se come con chuño *phuti*, papa pelada, es una comida que se prepara en temporada de lluvia.

Una vez que el olluco madura preparamos en sopas, segundo sazonado con condimentos, y comemos con chuño *phuti*, caya *phuti*.

Para cocinar el segundo de olluco, se sancocha el olluco, luego picar en rodajas, poner en sartén junto con el aderezo, a veces ayudamos con un poco de harina y se come con el fiambre.

El olluco comemos desde que produce hasta cerca de su siembra (mayo a Julio), de preferencia en segundos, en sopas es agradable. De los ollucos muy menudos se prepara waik'ani para ello se sancocha el olluco como también la papa, luego se muele en batán y luego se coloca en un aderezo con bastante ají, por eso se llama waik'ani de olluco.



Comidas a base de granos de cebada:

Siembro solo dos variedades :

- **Ina cebada**, es resistente para granizada
- **Chirqhi**, ésta última es susceptible a granizada. Chirqhi cultivamos porque es precoz, rápido produce.

Phatasqa:

La *phatasqa* pelamos en batán de piedra (peña) aunque actualmente llevamos a la molinera para hacer pelar algunas familias.

Caldo de phatasqa:

Para preparar caldo de *phatasqa* en la mañana, los granos cocinamos por la noche (jaiputa qhatiyañaw) esto en caso que es pelado en batán de piedra, pero si se pelado en molinera ya es morón, sólo se remoja lo necesario. Luego, cocinarlo en la olla y se va agregando los demás ingredientes como verdura, papa. Para caldo de *phatasqa* ponemos un poco de verdura, papa, habas y carne si hay.

Cuando la *phatasqa* se cocina día anterior se pone junto con la papa, pero si es morón primero hay que cocinar el morón remojado con carne y verduras, luego ponemos papas y comemos siempre con caya *phuti*, moraya *phuti* o chuño.



Pitu de cebada:

De **ina cebada** preparamos pitu (harina de cebada tostada) porque esta cebada es de sabor agradable, hacemos moler en molino de piedra, porque

en molino de fierro se vuelve sin sabor (k'aya) hay que susurrar para *kispiña* o bien preparamos como kuáquer. Qala molino hay ene. Centro poblado de molino, allí llevamos en tiempo de lluvia muele en esa fecha hay agua, ahora para todo santo sabe ser lleno.

Tostado

El trigo hay tres variedades:

- Uno tiene espiga
- Es mote trigo
- Es medio alargado.

El trigo cultivamos para pan, hacemos moler para todo santo.

En cuanto a *qara cebada* tenemos:

- Chiar *qara*
- Muti *qara*
- Wiskalla *qara*

Nosotros *qara grana* cultivamos para preparar tostado, yo cultivo unas tres variedades y con trigo serían cuatro busca suelo. **Chiar *qara*** busca suelos francos (laqa), en suelo paku laqa crece pequeño.

Cuando cosechamos más, vendemos, la arroba de *qara grana*, que en estos momentos está a ocho soles; y el trigo vendemos la arroba a diez soles.

El trigo con espiga es muy susceptible para granizada, el k'ili trigo es resistente, hay otro que se llama doctorcito *qara grana* no se desgranar con la granizada (qiwirantata).

De cebada *qara* no preparamos *thuxtu* porque absorbe mucho aceite, un litro de aceite es pä thuxtasikiw, mas bien hacemos moler para pan, preparamos kuaquer, lo que es trigo es para pan y a veces para *thuxtu*.



Cualquiera de los granos es bueno para tostado, igual para *thuxtu*, *kispiña* a excepción de **laram *qara*** o **murad *qara*** es exclusivamente para tostado.

El **sillpini tutu** hacemos moler y de esta harina preparamos *kispiña*, phiri

su preparación es similar a la quinua, otra comida que preparamos es para *phatasqa*, y con eso cocinamos caldo de *phatasqa*.

Comidas a base de arveja, habas, tarwi:

La **arveja** se siembra juntamente con el habas, arveja sembramos solo como para nuestro consumo, produce mejor en suelo paxra.

Comidas que se prepara a base de las arvejas:

- Tostado de arveja.
- Waik'ani de arveja
- Caldo de arveja:

La arveja cuando los granos maduran lo arrancamos (*ratukiw llujtapipjta*) y recogemos sobre prendas, hay que hacerlo con cuidado porque los granos se caen, en un lugar seco se pone en troje (*arku*) y una vez que se seca ya trillamos sobre cuero de vaca, luego se ventea y los granos guardamos para nuestro consumo.

Tostado (chuta) de arveja:

La arveja preparamos *chut'a* igual que el habas, hay que hacer hervir ligeramente luego con arena caliente se tuesta, es similar al habas. Arveja tostado o *chut'a* de arveja: comemos como tostado, mas se prepara para los niños escolares ellos comen arveja tostadito con tostado de *qara* grana. Cuando la arveja se hace *chut'a* es suave comer, pero si así nomás lo tostamos es duro.



Picante de arveja:

Otra comida en que empleamos la arveja es para picante o *waik'ani*, para picante se tuesta la arveja y se pone a la olla y ahí esta cocinandose y con el ají no se nota. Con su cáscara mas se prepara nosotros no lo pelamos. La arveja *waik'ani* comemos con *kaya phuti*, *qhachu chuño*, *muraya phuti*, *uma caya*, es una comida para la mañana o bien para medio día. Acá en la comunidad el 30 de agosto comemos picante tres tardes consecutivos.



Caldo de arveja:

Para caldo hay que tostar la arveja sin arena y se hace hervir en una olla ligeramente, escurrir y recién colocamos la arveja cocida al caldo, ahí termina su cocción, a ello se agrega verduras, papa, chuño.

Comida a base del tarwi:

El tarwi comemos en **tarwi juqu**, para ello se remoja el tarwi seco, luego se cocina y el agua hay que cambiar tres veces, luego se coloca en pozo de agua o río donde el agua esté en movimiento de cuatro días ya se macera, el **tarwi juqo** es lo que comemos.



Plantas silvestres alimenticias:

- Qapa qausilla
- Sankayu
- Qaya qaya
- Siki
- Mula siki.

Qapa qausilla:

De las hojas se elabora la **goma de mascar**, allá en la ladera hay qapa qausilla (jampat qausilla) en esta temporada hay que hacer eso, es parecido al pilli (sik'i) y se baja su hojas luego protegerlo con piedras y por el efecto del frío el líquido que bota la plantita se fragua, éstas son las gomas de mascar que son recogidas al día siguiente (ukaj qalampiw atiraniñaj, sino jamachiw *juchharirij*, arumantiw kutiñaj ukat suma qichtapranjañaj uka qapa qausillanaka), sino se protege con piedras los pajaritos se lo comen.

Qapa qausilla: familia de pilli se recoge en tiempo de helada janiw aliqa urasanja puquyañakiti, eso se hace en meses de helada, se emplea el instrumen llamado wichuña. Ukaj ampara chakata apsuñawa. Se mastica como goma de mascar durante días no se desgasta, esta goma de mascar se puede guardar meses, años no se malogra. La qapa qausilla crece en los cerros (siki).



Qaya qaya:

Otra goma de mascar es qaya qaya sus hojas son como del habas, esta planta es un poco amargo y es medicinal es bueno para dolor de estómago, hay que masticar constantemente y el mal del estómago se va perdiendo.

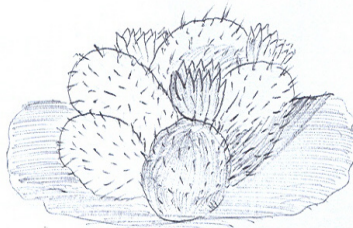
Esta planta qayaqaya crece en la comunidad, la otra qausilla que se saca de qayaqaya existe entre los meses de diciembre a enero, crece en laderas (pata pata), esta planta se rompe los tallos y bota un líquido de color blanco y esto por el efecto del frío se vuelve dura de color amarillo (qillukiw thayij) mas luego se regresa y se recoge las gomas de mascar, esta qausilla es bueno para dolor de estómago. Acá en la ladera de la comunidad crece, como dije entre los meses de diciembre a enero, sus hojas de esta planta son grandes y sus flores de color rojo. Nosotros habíamos transplantado allí cerca al río, en tiempo de seco esta planta se seca.

Este tipo de goma de mascar de qaya qaya no aguanta se deshace después de masticar dos o tres días, mientras que la qapa qausilla uno lo va masticando dura, esta fecha es su tiempo para elaborar la qapa qausilla, por falta de tiempo no vamos. Otra goma de mascar es qaya qaya sus hojas son como del habas, esta planta es un poco amargo y es medicinal es bueno para dolor de estómago, hay que masticar constantemente y el mal del estómago se va perdiendo.



Sankayu:

También se come sus frutos una vez que madura



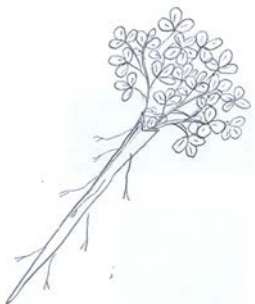
Siki:

Hay varios tipos como manqañ siki y mula siki es medicinal, están consumiendo las familias pobres y los que tienen suficiente alimento ya no conocen.

El layu:

Los abuelos comían porque es medicina para recuperar fuerza o energía.

Las comidas encierran secretos que son para adquirir ciertas cualidades y habilidades para la vida.



K'utu pisqi:

Kutu pisqi viene a ser el graneado de quinua que se encuentra en la boca de la olla cuando uno prepara *pisqi*, esta capa de quinua no deben comer los niños

porque cuando sean jóvenes pueden tener hijos fuera del matrimonio, por eso mis padres no sabe permitirnos comer el *kutu pisqi*, ellos esta quinua que salia como graneado lo bajaban aparte para comer ellos (adultos mayores). Nosotros actualmente la costumbre estamos siguiendo.



Pisqi quemado

Cuando se cocina *pisqi* en la base de la olla suele quemarse, este quemado llamado *k'isu* cuando mis padres saben decir que no se debe comer, porque decían que cuando seamos jóvenes nos puede pretender viudos(as) y estas enseñanzas estamos respetando.



Marcación de ganado:

La comida para la marcación sabíamos comer tres platos con el *pisqi* eran cuatro platos de comida, se sirve cuatro platos de comida, la misma que es bien calculado como para que pueda comer una persona, sí servimos bastante ya no podrían comer. En la actualidad estamos preparando así, a excepción del *pisqi* con leche de oveja, por falta de pasto ya no ordenamos a las ovejas.

Lo que sirve a los acompañantes deben terminar la comida para que así pueda procrearse mas ganado, no hay que hacer sobrar la comida ni botar los huesos que se ha cocinado ese día, no hay que dar al perro, sino el zorro puede venir a robar las ovejas, por eso guardamos esos huesos. Para el zorro hay que marcárselo el mejorcito, porque él va cuidarlo, su marca era *purapa phut'u* y cuando hacemos así el zorro no toca las ovejas, aunque ahora ya no lo estamos haciendo así.



Cuando compramos vacas para criar preparamos diferentes comidas para la tarde y de igual forma invitamos a las familias y vecinos para compartir la comida, porque cuanto hay mas gente es mas animado, por eso preparamos tres o cuatro platos de comida. Hacemos esto para que la vaca (s) sepan comer bien (wali manqtiri, es un secreto) y pueda tener fuerza y así siempre es, sino hacemos así la vaca es engreído sólo quiere comer cebada forraje o bien solo quiere pasto (qusu), de allí que festejamos a las vacas compradas.

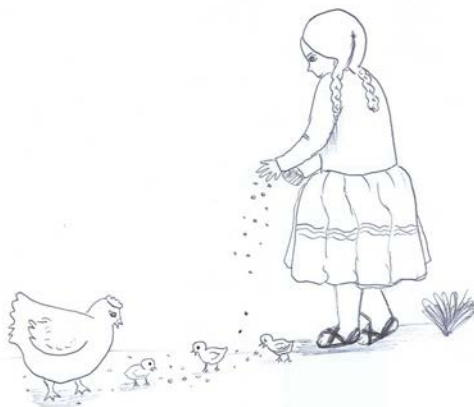


Crianza de animales menores: gallinas

En la casa criamos gallinas, a veces hacemos empollar la gallina, los profesores recomiendan que los niños deban comer los huevos de las gallinas, por eso críamos en la casa. Nosotros no consumimos huevos de granja porque dicen que tiene cáncer, por eso yo hago empollar a la gallina, es bueno hacerlo en tiempo de verdor, porque en tiempo de helada se muere con moquillo los pollitos, hago empollar y salen 08, 10 o 12 pollitos. Para prevenir el moquillo en los pollitos hacemos tomar orín.

Para hacer empollar tiene que ser huevos frescos, la gallina debe tener gallo y esos huevos son buenos (salen gallos y gallinas), pero si la gallina no tiene gallo y esos huevos hacemos empollar salen puro gallos. Hay gallina que pone huevo interdiario, otras que ponen diario, algunas gallinas (criollas) ponen huevo unos 20 o 30 luego estan culecas (qutu).

Solo que en el lugar donde vivimos a los pollitos se lo llevan las águilas, eso sucede porque vivimos cerca de los árboles de eucalipto, mientras que en la pampa donde vive mi hermana dice que los pollos crecen sin riesgo de que se lleve el águila. Para los niños se lo preparo huevo duro, o bien ponemos a la sopa.



Batán y qhunus

¿cómo conseguía las familias las qhunus y el batán?

Los abuelos de antes sabían preparar de piedras especiales la qhuna y el batán, las piedras para esto eran buscados en cerros, ríos generalmente buscaban piedras de cantera, las piedras de cantera son de dos colores uno es medio rosado y otro es medio plomo, hay otro de color medio negro y es dura esta piedra. Conforme lo usamos se va gastando y se puede arreglar chancando con cuidado (chixsaña) y muele ñutu, la piedra plana grande es qhuna (hembra) y la piedra larguita es luruña (macho) la qhuna es pareja.

Nosotros en la casa tenemos dos qhunus uno para moler quinua y otro para moler granos de cebada, sí molemos cebada en qhuna de quinua lo malogra, ya no va moler bien la quinua, por eso en la casa tenemos dos qhunus. Tampoco hay que moler cebada tostada caliente se malogra (llustsuu) esto hay que arreglar (chixsuñaw) mi suegro sabe arreglar con cincel y combo.

Sobre el batán nuestros abuelos creo que sabían conseguir piedras duras o bien sacaban de los gentiles que son especiales, aquellas dos piedras que tengo es de gentiles, nosotros buscamos khuchi qala es medio liso, si serían piedras porosas o suaves se puede levantar arenilla cuando lo usáramos y eso no estaría bien. Cada una de estas piedras como piquaña y qhuna tienen pareja, solas no funcionan, hay que cuidarlos.

En nuestra casa tenemos un solo batán, más bien tenemos dos piquañas para pelar granos de cebada para *phatasqa*. Sobre el batán no hay que sentarse uno puede estar como el batán moviéndose en un solo sitio, a los

niños no permitimos que se siente sobre el batán, sino vas a estar como el batán en un solo sitio, porque el batán permanece en un solo sitio, y siempre hay que recogerlo embrocarlo sobre la piedra redonda, eso hacemos para que no se ensucie y en la casa tiene su sitio.

Las piquañas la tenemos afuera, es también hembra y macho, al macho lo llamamos urqhuña, de la piquaña molemos chuño, papa, granos, habas para los animalitos.



Curación a las ollas de barro:

Cuando compramos ollas de barro primero tenemos que curarlo ritualmente, que consiste en lavarlo (arsuña) interior y exterior.

Lo cocino como una hora poniendo un poco de cebo o bien lavamos con agua de chuño caliente luego colocamos cal y recién una olla de barro puede durar, caso contrario de la base de la olla se remoja, igual hago con los platos de barro.

Otra forma de curar las olla de barro es con cal, la cal se disuelve y lavar lo la parte interior y exterior de la olla nueva.



Para que la olla de barro sea ágil (qapa phuku) con cuchillo le paso a la olla y a veces le golpeo suavemente con la kistuña, esas ollas hacen cocer y hervir rápido.



Las ollas de barro nosotros ya conocemos, la que traen de puno los ñiqi picus son los que tienen mayor durabilidad, las ollas enlozadas no duran.

Las ollas para cocinar *phuti* y *kispiña* compramos de irujana traen a la feria de Ilaquepa, éstas ollas son delgadas y hay que lavarlas con cal para que duren, son ollas de barro de tipo alargado.

Las ollas de barro tenemos para preparar diferentes comidas, olla para sancochar papa, olla para cocinar caldo, olla para cocinar mazamorra de quinua con cal, olla para cocinar *kispiña* o *phuti* es exclusivo para eso, la olla para cocinar *pisqi* es exclusiva para eso.

Aprendizaje de los hijos en preparar comidas:

Mis hijos saben cocinar, mi hijo menor tiene 07 años y puede atizar el fogón, yo coloco las ollas en el fogón, todo mis hijos saben cocinar sólo hay que vigilar para que lo hagan bien, hay que alistarse por ejemplo mi hijo Beltrán ya tiene 12 años y puede cocinar papa sancochada, tostar grano.



3. Familia: Crescencio Poma Olivera, Sra. Brígida Candia



Ellos han vivido en la zona alta (comunidad Callacami) criando ganado, hace dos años que viven en la comunidad de Chachacumani aprendiendo a criar a chacra. Obtener producción depende del terreno que tengamos en las diferentes aynuqas, cuando el terreno es pequeño poco cosechamos y si en una aynuqa tenemos terrenos grandes cosechamos lo suficiente y en base alas cosechas que tenemos preparamos la diferentes comidas.

Comidas a base de papa:

Al cosechar a papa, ésta producción hay que seleccionar:

- Papas grandes para consumo
- Papa mediano no apta para semilla usamos para consumo (tantiyu munta)
- Papa agusanada para muraya
- Para chuño son papas medianos y menudos, consumimos mas el chairu, el chuño nosotros molemos (pikaña), ahí agregamos con verduras, habas.

El día que seleccionamos papa ch'allamos con vino, coca.



Comidas a base de quinua:

De la quinua nos preparamos:

- Mazamorra (allpi),
- Mazamorra de quinua con cal (*juchha*),
- Kispíña,
- Pisqi,
- Phiri : decimos que en phiri entra mas harina de quinua
- Sopas de quinua (harina) con chuñito.
- Sopa de quinua (harina) con habas.

Pisqi:

Es una comida para medio día, a veces cuando vamos a la chacra y cuando regresamos de la chacra comemos caliente, el *pisqi* comemos con leche eso es en meses de lluvia y en tiempo seco *pisqi* comemos con ají o sólo.

Kispíña:

Preparamos *kispíña* pulaza, mi abuela sabía preparar yo sólo he comido, no se muy bien sólo preparamos aliq *kispíña*, phala *kispíña*. Mi abuela hacía diferentes formas de *kispíña* que tenían sus nombres (*nairaj sutini sutiniri amparanakampiw maija luraririj, janiw nayaj yatkti sutinakapa*). Nosotros para *kispíña* no empleamos qatawi como es quinua dulce, de la quinua amarilla preparamos con un poco de qatawi.

Efectivamente la quinua amarga es caliente (*juntuwa*) *chujritakiw qullaj sapjiw* con cal siempre preparan de quinua amarga sea *kispíña*, mazamorra con cal. Para todo Santos en estos años muy poco están preparando lo que es *kispíña*, mas se emplea maná, mientras que antes para todo Santos se empleaba mas *kispíña* de cebada, quinua, ahora preparan muy pocas familias.



Comidas a base de cebada:

Phatasqa:

Preparamos y comemos cuando hay techamientos (achuqallani), fiestas familiares.

Consumo de comidas silvestres:

Desde antes se comían algunas plantas silvestres como los pillis (sikis) que hay varios como:

- Ajru siki se come y es bueno para colerina
- Jatha siki de sabor dulcete
- Muchkara florece ukat wakaniw
- Wari siki y otros sikis como mula siki
- Parecida al siki es el pakakayu se come también

Otro **ch'uño qhulu**, es parecido a pakakayu de flor blanca crece en los cerros (yuqall apacheta).

Los sikis recién están reverdeciendo para febrero es óptimo comer, cuando comienza las heladas los sikis se desaparecen.

Qausilla siki:

Ya está reverdeciendo, en los cerros hay de sus hojitas se obtiene las gomas de mascar, para elaborar se arrancan las hojas del pilli y sale un líquido blanco, este líquido al hacer contacto con el aire frío se vuelve sólido, se baja las hojas de las plantitas por la tarde y para el día siguiente se recoge las gomas de mascar (qausillas).

Sankayu:

Es un kactus que crece en las laderas, luego de florecer comienza a fructificar, en este momento está floreciendo, algunos ya tienen frutos que falta madurar. Hay dos tipos de sankayu: qhini sankayu cuyos frutos son grandes,

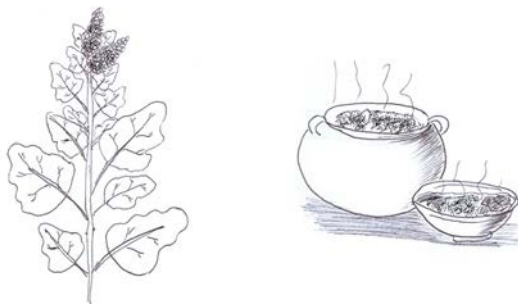
luki sankayu sus frutos son pequeños, los frutos de sankayu se puede comer en mes de enero, a veces para diciembre en algunos lugares ya debe haber.

Llayta:

Hay en los bofedales, existe en abundancia en los meses de lluvia, recogemos para preparar en sopas, de preferencia en mazamorra como mazamorra de harina, en picante, esto se comía antes, en la actualidad ya no comemos.

Hojas de quinua -chiwa:

Cuando las hojas de la quinua son tiernas se baja para preparar comidas, hay que cocinar las hojas de quinua, luego se exprime y se pone a las comidas pueden ser sopas, mazamoras, otros dicen que ponen para preparar *kispiña*, pero yo no lo hecho. Las hojas de quinua se comen para enero febrero.



Comida en fechas especiales:

Marcación de ganado:

La marcación es una fiesta donde la familia comparte con los vecinos

La comida que se prepara, las fechas de marcación pueden darse desde navidad hasta pascua. Para la marcación primero hacemos un ritual (braza astuñaj), istallas, winkulla para casar a los animales, las tikas, puillus alistamos y luego comenzamos a marcar, hay que casar un par de animales decimos van a ser los padres, le tikamos, le challamos con vino, le floreamos así hacemos, concluido la marcación nos cargamos las markha qipi con los jinchu de la uywa y bailamos en el canchón, a la mañana siguiente de la marcación sacamos a los animales un poco tarde, porque hay chuwas que ha sobrado y eso hay que echarles. A veces sobra el janqu chuwa esto se prepara de cebada, maíz y arroz, a nuestros hijos le markhaqamos uywa cuando hacemos la marcación y hay animales cría.



Comida para la helada:

La helada es vista como una persona y para conjurar heladas se pone servido en un plato la comida, porque la helada es una persona que viene a proveerse de alimentos, cualquier comida se le sirve y la helada queda conjurado.



Alimentación durante embarazo:

Yo nunca he tenido síntomas de embarazo (aptasiña *thuxturu*, leche, carne) yo no entiendo eso de tener asco a determinadas comidas, comía de todo con normalidad.

La comida en la despensa:

A la despensa entra sólo la mujer, igual para empezar a consumir alimentos del troje, primero la mujer tiene que bajar los productos (manqa qallaña), el varón o esposo no lo puede hacer por que el varón tienen mano fría y rápido puede agotarse, (tha amparaw chachaj sasa), además hay que hacerlo un buen día (suma uru) y después se puede sacar cualquier día.

La comida enseña, facilita energía para vivir dentro de la corrección:

La proposición de metas personales o arjasiña, inuqasiña depende de lo que comemos desde nuestra niñez, creo que en la actualidad esta vigente estos saberes, mis abuelos decían:

Pezuñas:

Que las pezuñas (najrachu) deben comer los niños para que no gasten la ojota (jiskhu), yo por ejemplo, sé comer y no gasto la ojota.

**Ojo de alpaca:**

Lo que es el ojo de la alpaca no deben comer los niños, porque en esta vida estamos expuestos a diferentes situaciones, no estamos libre en esta vida, puede ocurrir que alguien deja olvidado y nosotros lo levantamos y la persona que dejó olvidado nos descubrirá rápidamente (uka jaqina nairapankaujakiñaniw).

Wila parka (sangre):

Cuando se carnea oveja o alpacas, se recibe la sangre para preparar la comida de "wila parka" ésta comida no se debe dar a los niños, sobre todo a los que recién están aprendiendo a hablar (khaktayiriw) o bien no lo expresamos rápido lo que queremos decir (moteroso).

Cola de animal:

Tampoco comer la cola de la carne del animal, cuando vayamos en busca de algún propósito quedaremos en la cola o en vano nos presentaremos.

**Iris de ojo:**

Cuando cocinamos la cabeza de la alpaca o llama del ojo se saca el iris y con eso hay que frotarse los dedos de los pies, esto se hace para ser buen caminante de día y de noche, porque estos animales no suelen tropezar al caminar. El ojo nos guía cuando caminamos de noche, no nos deja tropezar.



Calostro:

El calostro a los bebés que están aprendiendo a hablar no hay que dar de comer, le malogra el habla (khakta) tampoco dar de comer huevo a las wawas, ni sangre (en *thuxtu, kispña*).

Carne de animal prematuro:

Llamado sullu, no deben comer los niños, porque cuando ingresan a los centros educativos o cuando ingresan a oficinas se ponen a temblar y no dicen nada.

Intestinos:

Llamada *qara jiphilla* no deben comer los niños, pero otros dicen que el *qara jiphilla* deben comer los niños para que en su futuro no sufra de dolencias estomacales.

Lengua:

A los niños no se debe hacer comer lengua, porque pueden ser muy chismosos (*lajr chaka*).

Seso:

Tampoco dar de comer seso, los abuelos saben decir que hay dos tipos de ceso, *sonso lajwi* no se debe dar de comer a los niños.

Kutu pisqi:

Cuando preparamos *pisqi* en la boca de la olla queda el graneado de quinua, este graneado no se debe comer porque cuando sean jóvenes pueden tener hijos fuera del matrimonio.

Pisqi quemado:

(*k'isu*) porque se les pega parejas de mala fama (*jan wali warminaca, jan wali chachanaka*)

No se come pisqi con los pies extendidos:

Porque la quinua al coser sólo revienta como anillos (*pisqi* qiwiquiw mantiri) cuando se come con los pies extendidos nos puede agarrar várices.

Batán, qhuna:

Los niños no deben sentarse sobre el batán, sí es varón le capa y si es mujer nunca logrará propósito esta como la piedra bola del batán.

Toda estas recomendaciones nos han transmitido nuestros abuelos, cuando uno respeta estos saberes podrá desenvolverse sin dificultades.



Comidas a base de quinua:

Nos preparamos mazamorra (allpi), mazamorra con cal (*juchha*), *kispiña*, *pisqi*, phiri a veces porque decimos que en phiri empleamos mas quinua o se gasta mas quinua (*jilaw sarij sapjtw sasaw sirij jacha jaqinakaj*) entonces combinado nomás preparamos, a veces nos preparamos chuñito con allpi y habas (caldo).

Lo que es *pisqi* preparamos mas para medio día a veces cuando vamos a la chacra y para medio día cocinamos *pisqi* y cuando regresamos de la chacra comemos caliente, el *pisqi* comemos con leche eso es en meses de lluvia y en tiempo seco *pisqi* comemos con ají o sólo.

Kispiña:

si comemos preparamos *kispiña* pulaza, mi abuela sabía preparar yo sólo he comido, no se muy bien sólo preparamos aliq *kispiña*, phala *kispiña* ukanaka. Mi abuela hacía diferentes formas nairaj sutini sutiniri amparanakampiw maija luraririj, janiw nayaj yatkti sutinakapa. Nosotros para *kispiña* no empleamos qatawi como es quinua dulce, de la quinua amarilla preparamos con un poco de qatawi.

Efectivamente la quinua amarga es caliente (*juntuwa*) *chhujritakiw* qullaj *sapjiw* con cal siempre preparan de quinua amarga sea *kispiña*, mazamorra

con cal. Para todo santos en estos años muy poco están preparando lo que es *kispiña*, mas se emplea maná, mientras que antes para todo santos se empleaba mas *kispiña* de cebada, quinua, ahora preparan muy pocas familias.

En corpus recuerdo que mi abuelita sabía jaqur jiskhu uta pata ukaj yatiñataki kunjamaskanis uka, igual otros hacían de la quinua (*kispiña*) jaqinaka luraririj creo que cada uno de los miembros de la familia hacía para saber como va estar (salud) uka jaqinaka phuthirataj uta pata jaqukipañaw, k'umptata purij ukaj usuñatakiw sapjiriw, en la actualidad muy poco practicamos, hemos olvidado.

Comidas a base de cebada:

Phatasqa comemos cuando hay techamientos (achuqallani), fiestas familiares.

Consumo de alimentos silvestres:

Desde antes se comían algunas plantas silvestres como los sikis (pilli) que hay varios como: ajru siki se come y es bueno para colerina, jatha siki de sabor dulcete, muchkara florece ukat wakaniw, wari siki y otros sikis como mula siki.

Otra parecida al siki es el pakakayu. Otro ch'uño qhulu, es parecido a pakakayu de flor blanca crece en los cerros (yuqall apacheta). Los sikis recién estan reverdeciendo para febrero es óptimo comer, cuando comienza las heladas los sikis se desaparecen.

Otra es qausilla siki: ya está reverdeciendo, en los cerros hay cuando sus hojitas estan marchita se baja la tierra y se arranca las hojas y el líquido que sale por efecto del frío se vuelve sólido, se hace por la tarde y para el día siguiente se recoge las gomas de mascar (qausillas).

Sankayu: en este momento esta floreciendo, algunos ya tiene frutos que falta madurar, hay dos tipos: qhini sankayu cuyos frutos son grandes, luki sankayu sus frutos son pequeños, los frutos de sankayu se puede comer en mes de enero, a veces para diciembre en algunos lugares ya debe haber.

Llayta: hay en los bofedales, existe en abundancia en los meses de lluvia, recogemos para preparar en sopas, de preferencia en mazamorra como mazamorra de harina, en picante, esto se comía antes, en la actualidad ya no comemos.

Hojas de quinua: cuando las hojas estan tiernas es la que bajamos para preparar comidas, hay que cocinar las hojas de quinua, luego se exprime y se pone a las comidas pueden ser sopas, mazamorras, otros dicen que ponen para preparar *kispiña*, pero yo no lo hecho. Las hojas de quinua se come para enero febrero.

Los niños no deben sentarse sobre el batán, sí es varón le capa y si es mujer nunca logrará propósito esta como la piedra bola del batán, quizá sea cierto. Estas recomendaciones me ha dado mis abuelos porque yo viví con ellos y yo hasta la fecha tengo presente estas recomendaciones y les digo a mis hijos. Tampoco hay que sentarse sobre la qhuna, ni tampoco estar parados en la puerta de la casa la gente sabe mentir.

Lo que no debe comer los niños son la sangre, sullu, la lengua porque los niños que comen lengua son muy chismosos (lajr chaka), tampoco dar de comer ojo a los niños porque cuando hay conflictos (judiciales) o la gente nos miente o nos vemos involucrados. Tampoco dar de comer ceso, los abuelos saben decir que hay dos tipos de ceso, sonso lajwi no se debe dar de comer a los niños.

Cuando preparamos *pisqi* el *kutu pisqi* no se debe dar de comer a los niños ni jóvenes porque pueden tener hijos fuera del matrimonio, el *kutu pisqi* comian los adultos. Tampoco el *pisqi* kisu, porque se les pega parejas de mala fama (jan wali warminaca, jan wali chachanaka) no se come *pisqi* los pies extendidos porque la quinua al coser sólo revienta como anillos (*pisqi* qiwiquiw w mantiri) cuando se come con los pies extendidos nos puede agarrar várices.



Comunidad campesina de Queruma

La comunidad de Queruma está ubicada al lado oeste del distrito de Juli, en cuyo espacio geográfico las familias cultivan una diversidad y variabilidad de productos alimenticios, también crían ganado.



1. Familia: Eustaquio Mamani Velásquez y esposa Julia Martha Paredes Chucuya

La familia cultiva productos alimenticios como: diversidad de tubérculos, leguminosas, y gramíneas, contando en papa mas de cien variedades, y veinte seis variedades de quinua en donde lo cría con cariño y respeto a todas sus variedades y de igual forma se dedica al cuidado de los ovino, vacuno, equinos.

Alimentos silvestres: Llayta

Preparación de comida con llayta:

Ingredientes:

- Llayta
- Aji
- Ajo
- Sal
- Cebolla
- Papa

Preparación:

- Poner un aderezo poniendo ají, ajo, sal, cebolla con aceite freír.
- En otra olla lavando la llayta hacer cocer y poner papa picado en cuadradito y luego cocinar hasta que este cocido.

Otra forma de preparar:

- Hacer cocer la llayta en una olla con un poco de sal
- En otra olla hacer cocer la papa sancochado y pelarlo
- Luego moler en batan hacer volver puré de papas.
- Hacer un aderezo con cebolla y tomate picado en cuadraditos, sal, ají y aceite en la olla que se va a cocinar.
- Luego poner la papa y la llayta cocida en la olla de aderezo
- Agregar agua hervida y hacer cocer moviendo con cucharón para que no se queme en fondo de la olla.
- Una vez cocido bajar del fogón y servir al gusto.
- Se puede comer con umakaya *phuti*, chuño *phuti*, phiswara.



Mazamorra de quinua con cal (k'atawin jucha):

Ingredientes:

- Quinua molida
- Cal
- Sal
- Cebo o chicharrón de cordero

Preparación:

- Lavar la quinua hacer secar sobre un tuyuyú, luego moler en q'una (moledora de piedra) y levantar en un recipiente.
- En una olla hacer hervir agua con sal y cebo de cualquier animal o si no con trozos de chicharrón (puede ser de alpaca oveja o chancho)
- Una vez hervido agregar por puñados la quinua molida moviendo con el cucharón para una mezcla uniforme y hacer hervir.

Una vez hervido agregar la cal preparada en una taza con agua tibi echar a la olla y mover con un cucharón para que se mezcle uniformemente y cambia de color.

Caldo de quinua:

Ingredientes :

- Carne
- Cebolla, ajo
- Apio, zanahoria
- Papa
- Quinua
- Sal
- Orégano

Preparación:

- Primero hacer coser la quinua en una olla
- Luego mover con una wislla
- En una olla de barro poner verdura, carne y papa picada hacer coser
- Una vez cocido poner quinua cosida y mover.

**Refresco de quinua:**

Ingredientes:

- Quinua
- Clavo y canela
- Azúcar

Preparación:

- Hacer cocer quinua 3 cucharas
- Luego poner piña picada, canela y clavo
- Hacer cocer en 3 horas
- Luego servirlo al final se puede agregar azúcar al gusto.

**Comidas a base de papa:**

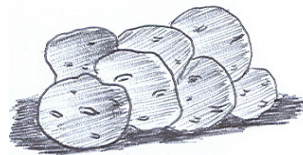
Una vez realizada la cosecha, se selecciona para consumo papas grandes y papas medianas no aptas para semilla, estas papas se emplean para preparar distintas comidas como:

- Sancochado o qhati,
- Picante
- Papa pelada para fiambres.



Caldo de olluco:**Ingredientes:**

- Olluco
- Carne
- Ajo
- Aji
- Zanahoria
- Sal
- Orégano

**Preparación:**

- Lavar el olluco
- Luego picar
- En otra olla poner carne, ajo, aji, zanahoria y olluco hacer cocer,
- Luego agregar papa picada y hacer coser
- Al final bajar la olla, poner orégano al gusto.

Segundo de wila parca:**Ingredientes :**

- Sangre de ovino
- Cebolla
- Aji
- Ajo
- Sal

Preparación:

- Hacer cocer la sangre en una olla
- Luego hacer un aderezo con cebolla, ajo, ají, sal, aceite
- Luego poner la sangre escurriendo
- Luego freír con los demás ingredientes, mezclar bien
- Se puede servir con chuño puti y kati.

Entrada torreja de cañihua:**Ingredientes :**

- Cañigua
- Leche
- Huevo
- Cebolla
- Sal

Preparación:

- Tostar la cañihua y luego moler en k'ona.
- Poner en una llata y acompañar con un poco de harina

- Luego, agregar leche, huevo, cebolla, sal y mezclar bien.
- Luego freír en sartén con aceite
- Se puede comer con tunta puti.

Refresco de cebada:

Ingredientes:

- Cebada
- Clavo y canela
- Azúcar

Preparación

- Tostar la cebada
- Hacer hervir en agua con clavo y canela
- Luego agregar azúcar listo para tomar.



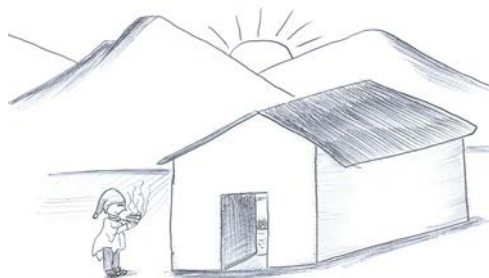
En espíritu (día de las comidas):

Desde muy temprano horas hay que amarrar con sogas (wiska) por eso antes que amanezca hay que sahumar los trojes que estan afuera como también aquellas que estan en la despensa, esto se hace con el propósito que los alimentos siempre nos acompañen.



En marcación:

Es un ritual para el ganado para que siga procreándose, la mesa ritual se hace para que el ganado nos acompañe, la mesa se quema en el canchón en esta fecha la familia prepara varias comidas a base de carne y productos agrícolas. También se prepara chuwa con productos de la chacra, vino, coca, insencio



La chuwa, lo unico que utilizamos la chuwa y el vino, antes habian sabido comer después de terminar la marcación cuatro platos y cuando se come no se debe romper los huesos, tampoco dar al perro, estos huesos hay que enterrar en los lugares llauilla.

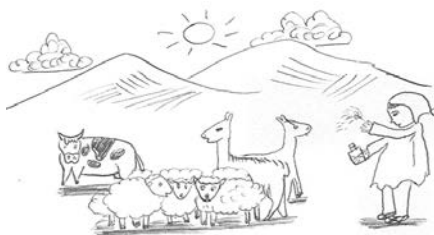


Los abuelos respetaban mucho podriamos recuperar las llawllas y tener mas animales. Para la marcación se prepara el kili caldo, jankuta, se come con mucha alegría porque es una fiesta de los animales y de los que viven al pacha.

Al día siguiente se empieza a contar con cañihua y quinua diciendo waranka pa` waranka, para que los animales nunca se acaben, sea procreen como la quinua y cañihua en abundancia

En San Juan:

Challamos con agua a los animales que criamos como alpacas, ovejas, vacunos para que nos siga acompañando



Comunidad de Palermo Río Salado



Familia: María Tacora Murillo

De la quinua prepara, una diversidad de comidas como :

- Mazamorra de quinua con cal,
- Pisqi caldo
- Kuáquer de quinua mezclado con cebada con manzana.

Comida a base de quinua:

Pisqi:

El *pisqi* preparamos para medio día o bien para la noche, lo que sobra para caldito a veces también se come con aderezo de ají con papita frita, a veces con leche.

Lo que es *pisqi* de vez en cuando preparamos una o dos veces a la semana, yo mismo preparo la quinua no falta en nuestras comidas muy poco compramos lo que es arroz.

Quinua caldo:

Hay que lavar, hacer secar y se cocina el caldo. Tiene que hervir bien blanco, lavamos como dos arrobas y poco a poco vamos preparando. Ahora los hacendados (mistis) decían que para caldo es muy buena la quinua germinada, es una quinua de rápida cocción que se coloca juntamente con la verdura. Ahora no sé cómo lo prepararan los mistis, porque antes era así, ellos así enviaban a Arequipa para sus hijos o familiares la quinua lavada germinada. El procedimiento era: lavar la quinua y por la tarde en dos aguayos amarraban la quinua lavada húmeda, y al día siguiente ya estaba germinada (*wali suma wat'atata qhantatij*); esto había que hacer secarla al día siguiente y esa quinua enviaban a arequipa. Esta forma de quinua es de rápida cocción, se cuece como jugo, luego le agregan verduras y papa y sale un caldo de quinua agradable.

Preparación de *kispiña*:

La *kispiña* se prepara de quinua molida y hacemos *kispiña* pulaza, *japu kispiña*. Por ejemplo, para *japu kispiña*, la quinua se tuesta ligeramente, muele y se amasa con poca agua y se va dando forma a porciones de masa y se coloca en la olla de barro especial. Es una comida de rápida cocción (*jakoukiw qhatij*); mientras que la pulaza se prepara de quinua cruda y su preparación es similar a *japu kispiña*.

Otras formas de cocinar *kispiña* es *qaura jinchu* (*masaj qapij thaxtañaw*), palabrita (*phalarasiña qaptapiñaj*), *anak kispiña* (*phalaraña y ukat kichtaña*).

En San Juan hay que cocinar *kispiña* para sacar suerte, en la víspera se cocina la *kispiña* para arrojar al día siguiente y ver suerte es decir *uñañataki, ukaj kispiñata jaqinakaw lurarañaj, yaqhiphaj sutini lurarasipij, warmi, chacha, ukaj wali yatij usuñatakis, kayuti ñusaqatani ukaj usuñatakiw, inakiw awisaj jauchjtij ukaj usuñatakiw, ukata lurapiwa waka awisaj ina jauchakiw qhatij ukaj jan walitakiw, kispiña qhatitata tantiyasij, awisaj justukiw naktani ukaj kijatakiw.*

En auti comemos muy poco la *kispiña*, la *kispiña* se come más en *jallupacha*, en los meses de mayo, junio no comemos nada de quinua, pero cuando concluyen las cosechas ya comemos quinua en *pisqi*,

Comidas a base de izaño ,oca,ollucos:

En izaño estoy cultivando *chiar izaño* es para *thayacha* es de sabor dulce, es medicina para pulmonía (dicen que se come sancochado y se toma su agua), *qillu izaño* es para *thayacha* y para caldo, esas dos variedades yo cultivo.

Olluco cultivo *chixi olluco janqu* eso produce grandes, otro de rojo *chupi chixi* produce grandes, hay *rusad ulluma*, *chajlo* cultivo el olluco. De olluco nos preparamos *caldito*, *segundito*, *picante* de olluco y comemos con *oca sancochado* y *chuño phuti*.



Picante de olluco:

Para preparar picante primero se sancocha olluco, se muele, agregar un poco de zapallo, ají, carne es muy agradable el picante de olluco.

Durante la cosecha recogemos todo tipo de producto que hemos cultivado preparamos caldito de olluco, caldo de pata con oca sancochado, cuando trillamos quinua comemos *pisqi*, la quinua nosotros consumimos mas en los meses de lluvia (jallupacha) en esta temporada como hay pasto verde hay leche o bien con queso.



La cosmovisión sobre la quinua:

Desde nuestros abuelos y hasta hoy persiste la sabiduría:

- De que no se debe dar de comer el *pisqi* quemado a los niños, niñas y jovencitos porque de pareja les puede tocar viudos o viudas.
- Tampoco se debe comer el *k'utu pisqi* porque puede tener hijos fuera de matrimonio (*k'utusña*).

Señas de las comidas:

- La *kispiña* no cose bien (*chuqti*) anuncia enfermedad puede ser del quién cocina o que algún familiar se enferme.
- Del *thuxtu* se nota claramente, *chikataipi* *alqantij* y *qawayaj nakhari*, o sino *yapu fiambre* *lurañani thuxtuti* *nakhantani* *ukaj jan walitakiw*, nos indica que puede helar o bien se puede secar.

En cuanto a quinua se debe consumir porque es un alimento de calidad nutritiva y creo que las familias aun están comiendo la quinua.

Comidas que los niños no deben comer

- Saben decir que la wawa no debe comer calostro, malogra el habla.
- Saben decir a los muy niños no hay que dar mazamorra de quinua con cal malogra su habla (kala), a los tres años la wawa ya habla y para entonces hay que hacer comer mazamorrita de quinua con cal para que sus huesos estén fortalecidos, debe comer cañihuaco, aku de cebada para que tenga fuerza.
- Sobre todo los niños varones deben comer alimentos que les den fuerza cómo van al cuartel, a veces al saltar se quiebran el pie cuando los huesos son débiles, igual la niña debe alimentarse porque a veces levantamos cargas pesadas.
- A las niñas no se debe dar de comer el corazón porque fácilmente al levantar una carga puede romperse la vena principal (wila sirku), igual cuando damos a luz tenemos bastante sangre por eso no debe comer el corazón, cuando botamos toda la sangre nos levantamos muy débiles.
- Cuando estamos embarazadas la madre debe comer caldo de pescado, mazamorra de quinua.
- El riñón no hay que dar a los niños porque no concretizan lo que planifican, demoran, por decir acuerdan trabajar la chacra el día anterior pero al siguiente día ya cambian de opinión, igual en viajes, va estar como el riñón moviéndose en un solo sitio, sí vamos tampoco vamos a poder regresar rápido (maimurjama qulumnaqtaj sawirakisa), así sabía decir los abuelos de antes.
- A los bebes no se debe dar de comer el ceso porque saben ser mocosos, tampoco la lengua saben ser muy habladores, tampoco el ojo hay que hacer comer, la gente falsamente le puede acusar y enjuiciar, al menos a yuqall wawa no hay que hacer comer el ojo porque le enjuician y el problema judicial no termina rápido.
- Tampoco se debe hacer comer la oreja porque escucha cualquier palabra (kuna arsa istaskakiw) y puede asimilar palabras malas (jan wali aru makataspaj) así sabían decir los abuelos, tenían bastante cuidado del hijo varón.
- Sobre el batán, la qhuna, no hay que sentarse sabe ocasionar enfermedad vaginal (wanthi) wali jathimpiw itxatituj jichhaj jisktapijaw sasaw siri), así dicen que sabe hablar la iyaña y la qhuna, el batán: “gracias a mí comes una comida con colorante sin embargo te sientas sobre mi, me lastimas al sentarte sobre mí”.
- Cuando los niños aprenden a cocinar a veces se ponen a tostar granos en la tostadera y para remover lo hacen con sus dedos, eso jamas se debe hacer porque su chacra crecerá muy pobremente (mayamayaki), por eso mi mamá sabe preparar a 4 *chanchañas*, *ukhamarus janiw paramkatayasiñati*. Yo agradezco a mi mamá

porque mis terrenos son pequeños y los que siembro me alcanza suficiente, así tenga poca semilla siembra a distancia de un metro y normal produce.

Por eso a las *wawas* cuando tuestan, nunca deben mover con sus dedos, los niños ya aprenden a cocinar *yaqhu*. Para que a nuestra *wawa* le dure los alimentos hay que hacer comer *yaqallachi*, es un secreto para que le dure los alimentos.

Antes sabían decir a partir de los 06 meses ya hay que alimentar con mazamorritas de chuño a la *wawa*, papitas, con carnecita, mazamorrita de quinua, ya se debe dar de comer cuando ya quiere comer, hacer hervir la médula de los huesos y agregar alimentos como harina de cañihua, quinua, para que así el niño cuando crezca coma todo los alimentos de nuestra zona, *ukaru jupaj katuj*, por eso los niños tienen ese apego a nuestro alimentos. Así sabía decir los abuelos antes, debe alimentarse para que desarrolle bien intelectualmente como físicamente, hacer comer caldito de *phatasqa*, a los 03 años de edad el niño ya curiosear, quiere conocer todo y todo lo que hacemos quiere hacer. Mi mamá siempre sabe decirnos que a la *wawa* hay que alimentar con puré de papita, huevo duro, mazamorrita de quinua con cal, teníamos una sobrinita a ella sabemos hacer comer, pero la bebe se murió.



Comunidad de Suancata

La comunidad de Suancata está ubicada en el lado oeste del distrito de Juli.

Familia: Nicolasa Clemente:

Comidas a base de habas:

Haba tostada (chutha de habas) :

Ingredientes:

- Habas
- Romero
- Naranja
- Flor de quilli
- Arena

Utensilios:

- Olla
- Jiwqi
- Hisopo
- Fogón
- Leña

Preparación:

- Se hace cocer el habas con cáscara de naranja, flor de quilli romero el habas debe estar cocido la cáscara
- Luego se hace calentar en un jiwqi con arena
- Luego hay que poner el habas cocido moviendo con un hisopo para que el tostado sea uniforme
- Luego bajar del fogón el jiwqi y vaciar sobre un cernidor, y hacer que se separe la arena y quede pura habas tostado.
- Y así se hace todo el proceso hasta terminar de tostar toda las habas.

Momento de consumo

- Se come mayormente en época lluviosa.

Cebada allpi:

Ingredientes:

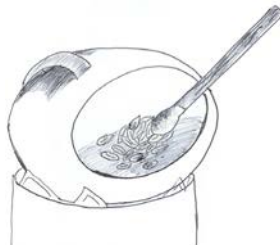
- **Cebada molida**
- **Sal**
- **Papa**
- **Chuño**
- **Chicharrón**

Utensilios :

- Olla
- Jiwqi
- Qhuna
- Cucharón
- Cernidor
- Fogón
- Leña,
- Cuchillo
- Fósforo.

Preparación:

- Hay que tostar la cebada en un jiwqi hay que molerlo luego cernirlo para que se separe la cáscara.
- Luego hay que poner a una olla con agua y trozos de chicharrón, sal y se pone papa picada o también puede ser chuño y luego se hace cocer.
- Luego agregar la cebada molida moviendo con un cucharón de palo para que se mezcle uniforme y se hace hervir y se puede servir.

**Familia: Ricardo Anahua – Suancata****Comidas en la gestación**

- No se debe de comer mucho cuando estamos para dar a luz ya cerca.
- Se debe de comer en abundancia pescado, como el caldo de “carachi”, “p’esquis” o a base de comidas propias. Se debe de comer caldo de patas de gallina para que rápido nomás des a luz.

Comidas de la parturienta:

- Caldo de arroz con “chuño” y carne de ovino o alpaca sin sal, para que recuperes las fuerzas.
- Mazamorra de cal, un poco nomás, se debe de comer para que no te enfermes.
- Caldo de quinua con carne de ovino y “chuño” sin sal, también te ayuda a tener fuerza, se come dos semanas sin sal.
- Mates, se debe de tomar hojas de higo, “chirichiri”, “huaycha”, mates calientes para que la sangre salga y no se quede en el cuerpo.

Comida para el recién nacido:

- Se le da leche materna a los recién nacidos, cuando no hay leche son “chijta” se le ayuda con leche de vaca, o cuando no hay con mates calientes.
- Cuando se le da leche de vaca, son pesados o flojos, que no les gusta hacer nada en el trabajo.
- No se debe de hacer lactar hasta los dos años pasados, porque son malcriados de grande.



Comidas para el muchu wawa

- Se le dice al primer hijo que tenemos, se le dice también “muchu wawa” a los dos años de edad.
- Se le da de comer toda la comida que se cocina en la casa, “chuñu” y calditos.
- Se debe de lavar el cuerpo, lavar la ropa, necesita mucho cuidado y dedicación porque puede entrar al fuego o al agua, no entienden aun los niños.



Comidas de los difuntos:

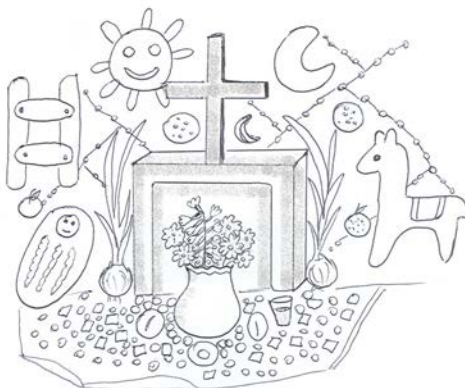
Las almas comen, beben, por eso cada año se les recuerda la fiesta de Todos los Santos o conmemoración de los difuntos es una costumbre en la comunidad de Suancata que es el primero de noviembre. Esa tarde ya hay que hacer el *tulmu*. Hay que recordar a nuestros familiares, a nuestro papá o mamá que se fueron al más allá, a nuestros hermanos, tíos, abuelos, hijos.

Por eso hay que hacer el *tulmu*, esa noche no se debe de dormir, toda la noche hay que estar acompañando tomando licor, porque estamos acompañando a las almas benditas que ya llegaron y hay veces nuestros familiares vienen a visitarnos con mates, hay que recibirlos. No solo es tomar, también estamos en familia conversando. Al día siguiente hasta por lo menos las ocho de la mañana, tomando nuestro mate, los que se han amanecido también descansan un poco y se les debe de reemplazar, hay que ir a visitarlos a la casa con mates y comida.

Luego de haber comido se debe de llevar al cementerio, bajando unas cuantas galletas, turqus, caballos del *tulmu* amarrado en una aguayo negro, también llevamos un chancho entero degollado con una naranja en la boca. Cuando se llega al cementerio se debe poner encima del nicho donde está enterrado el cuerpo del alma bendita, ponemos en una aguayo negro galletas, *turkus*, cebollas, mana, *kispiña* y también el chancho entero puesto con su naranja en la boca. Solo debe de estar sacado del chancho su panza y los hígados, como si estuviera corriendo agarrando una naranja, y se pone todo lo que le sabe gustar al alma bendita comer cuando estuvo presente con nosotros, hasta las frutas se pone, flores y dicen que la cebolla es su sombra, esa costumbre tenemos y hay veces el chancho nos bajamos y a los que rezan para las alma benditas, se le invita porque vienen de diferentes edades, ancianos, adultos, jóvenes y niños, sean varones o mujeres, se les hace rezar para las almas y se le convida en un plato galleta, pan, mana, *kispiña*, se sirven o hay veces se comen o guardan que vienen de diferentes *tulmos* se debe de comer, otros dicen que se deben de comer bien (*jakichi uru*) y así se hace todo.

Cuando ya es medio día se come un lonche con todas las familias que están presentes, lo que nos hemos preparado un plato para comer con todos los familiares que estamos acompañando. Después de comer ya decimos que el alma bendita esta por irse, hay que despachar, decimos, suplicamos a una *yatiri* religioso el que sabe rezar de aymara o de castellano, es el que despacha y alguna *turcos* nos dan para que cuidemos y en ese día, se puede ir a rezar de alma en alma.

Cuando ya lo ha despachado hay que desatar el *tulmu* entre todos los familiares, compadres, ahijados, abuelos hermanos, todos los que están presentes, luego nos vamos del cementerio, cuando llegamos a la casa, ahí de igual forma desatamos el *tulmu*, los palos a un costado amarrado, doblamos las *lloxllas* negras lo ordenamos bonito, luego en la casa también preparan algunos platos, comemos y lo agradecemos a todos los que nos acompañaron y luego nos atardecemos tomando en la casa, cada quien puede irse después de desatar el *tulmu*.



Algunos significados:

- La palomita que lo hacemos es para que vuele como paloma, por eso significa como una ala para que pueda ir, por eso dicen de que hay abuelos que están cansados y para que la paloma pueda volar como un ángel, que tenga sus alas.
- Pero has veces hacen volar las cometas (waruro) eso también dicen, hay que bajar a las almas y también a las almas hay que bajar y eso juegan los pequeños niños.
- Los caballos es, dice de que cuando uno muere dice de que en el camino hay espinas que se debe de caminar y cuando hacemos el caballo o le ponemos el caballo sobre eso caminan por que hay lugares donde no puede pasar.
- De igual forma el *juqu* es que se familiariza y todo eso lo hacemos de pan.
- La escalera se hace para que pueda subir y bajar, cada uno tiene su significado, como nosotros cuando estamos aquí necesitamos de todo para vivir es igual para ellos, cualquier cosa es útil, como a nosotros nos hace falta, para caminar bien igual para ellos les faltan, ha nosotros nos hace falta para hacer un *kispiña* o para sacar una ceniza del fogón nos hace falta, y otros lo hacen así, mirando eso lo hacen.

Como si viviéramos en otro lugar es igual, todo lo que hacemos es como si fuera sus animales parte de su familia, sus quipas, así se convierten para ellos, cuando todo completo lo ponemos, por eso hay que poner vino, agua para que tome cuando tiene sed, se pone con todo cariño y voluntas, de igual forma lo que ponemos es para que tome. Y las cosas que se ponen es para que no le falte nada como a nosotros nos hace falta y se hace por que es su día y hay que festejarle con todo cariño por que se lo merece y es por que se recuerda cada año.

Cuando hay mucha irjata hay que tomar con mucho cariño y voluntad, cuando nos invita de igual forma, porque el alma dicen que es el segundo dios, porque él para nosotros también sabe pedir que estemos bien, por eso se debe de rezar con toda voluntad, eso significa que cualquier cosa que podemos hay que poner de todo corazón, no hay que tener pena, ni de mala gana podemos poner (paya chuyma) cuando ponemos dudando al alma bendita no nos puede ir bien, cuando ponemos de todo corazón en toda cosa nos ayuda o nos hace el milagro, eso es decir mano caliente (junt'u ampara), y eso se tiene mucho significado, hay que servirle con toda nuestra voluntad y eso dicen millón de gracias (yuspayara waranpa) es una bendición para los que hemos atendido a las almas benditas.



1. Familia: Nelguardo Huanca / Alicia Mamani:

Es de la comunidad de Tutacani, Santa Lucía, ubicada a 4 km de la ciudad de Juli, de geografía accidentada, los suelos existentes son suelos aptos para



cultivos de pan llevar.

Comidas a base de papa

- La papa se come de manera fresca y papa transformada en chuño, moraya, tunta.
- Comemos chuño con huevo revuelto, chuño *phuti* sólo, chuño con chicharroncito, el chuño comemos en diferentes formas, al menos en fiambre el chuño es infaltable, comemos junto con papa pelada, habas mote, *kispiña*. La qachaña chuño (deshace) generalmente se come *phuti* (cocción a vapor) aparte guardamos estos chuños. Lo que son chuños menuditos aparte se recoge y estos chuños cocinamos una vez a la semana va en la comida chairu, aunque nosotros mas empleamos en revuelto.



- Poco consumimos la tunta, no es un producto de consumo diario, sólo se come en fiesta o fechas importantes como matrimonios, techamientos, marcaciones, en esas fechas es cuando más se come la tunta. La tunta comemos con carnes fritas, asados, en picantes.
- Consumo de la moraya: si comemos la muraya, sólo que no es de consumo diario, comemos la muraya en segunditos, en guisos, en picante de habas, cuando carneamos oveja la muraya comemos con hígado frito.
- Papa amarga: lo que es papa amarga en esta zona no hay, mas bien conseguimos de la feria de ilave, para antojo compramos o bien vamos donde mi abuelo de él se comprarme, la papa amarga es agradable en sopa de arroz.

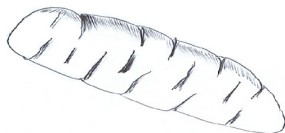
Comidas a base de oca, olluco

- Una vez cosechado el olluco, la papaliza picamos para caldo de olluco y se come con oca sancochado,
- Otro es guiso de olluco: para ello se sancocha el olluco, se prepara aderezo, el olluco sancochado se pica y eso se pone al aderezo, a esta se puede agregar huevo, o sino quesito, o bien charkisito; es agradable esta comida, este guiso se come con graneado de quinua, con muraya *phuti*.
- El olluco menudo nosotros lo ponemos al guiso, previo se sancocha, luego se pica o bien estrujar (*qaptaña*). Algunos el olluco menudo guardan para semilla, yo he probado el olluco menudo no produce bien, son menudos por eso lo más recomendable es consumirlo



- Una vez cosechado la oca, si uno decide hacer umacaya la oca cosechada inmediatamente se coloca en la poza recién sale agradable, caso contrario no es bueno, es un secreto para obtener umacaya apetecible, para umacaya es bueno las variedades de oca luki, saguacero, la umacaya sale de un con una semana o casi de dos meses. La umacaya comemos con toda las comidas se cocina a vapor (*phuti*) hasta en fiambre, se puede comer con queso frito, huevo frito, *phuti* de umacaya se acompaña a calditos.
- La caya obtenemos cuando exponemos a helada es de sabor agradable, nosotros consumimos la waña caya en fiambres, comemos con caldo de cabeza, la caya resulta agradable de las variedades qhini. Los niños

no apetecen mucho de la caya, pero nosotros hemos optado cocinar caya *phuti* y convertirlo en especie de mazamorra y se agrega con chancaca, como es dulce los niños apetecen bastante.



Comidas a base de quinua:

- La quinua una vez cosechado, trillado y almacenado siempre consumimos la quinua en comida como.
- También se prepara chicha de quinua.
- De la quinua se puede preparar una gran diversidad de comidas como tortas de cumpleaños se agrega un poquito de harina, también hacemos *thuxtu suma pululukiw sarij* y eso se come con papa sancochado o bien con quesito.
- Se prepara mazamorra de quinua con leche (*lichini juchha*)
- Se prepara como kuáquer de quinua con azúcar.
- De las hojas de quinua se prepara *jiura chiwa*, se puede agregar huevo o bien agregar queso ralladito y se puede comer con papa sancochado o bien con *phutis* o chuño *phuti*, una vez que la quinua está por florear se baja las hojas tiernas de quinua.

Pisqi:

Comemos con *waika jallpa*, papa frita, de *pisqi* se prepara caldo. El *pisqi* generalmente se prepara en las mañanas y medio día y no así en la noche, mi mamá sabe decir que el *pisqi* no se debe cocinar de noche porque *gintili* sabe venir. Mi abuela sabe contar que su mamá había cocinado *pisqi* para la noche, antes de comer habían salido para recoger a los ganados y luego retornaron a la cocina para comer el *pisqi*, los niños al ingresar a la cocina encontraron a una abuelita cerca al fogón, los niños se asustaron y fueron a avisar a su mamá, la mamá pregunto ¿qué pasó *wawas*?

Los niños contestaron una abuelita esta sentado en la cocina, la mamá fue de prisa para ver quién era, entró a la cocina y no había nadie, vio que la olla de *pisqi* estaba *ina llauchjata*, osea el *gintili* había comido, esa comida no se debe comer, porque en el futuro nos podemos enfermar de dolor de huesos. Un secreto para evitar que el *gintili* se lo coma, sobre la tapa de la olla se pone sal, cuando tiene sal la gentil *awicha* sabe decir esta comida ya tiene sal, dicen que el *gintili* apetece de comidas sin sal.



Kispiña:

La quinua es convertida en harina y se cocina a vapor, la *kispiña* da seña, por decir, yo tengo planificado viajar, por eso hago preparar *kispiña*, pero la *kispiña* se chuqira, entonces me puede estar diciendo que en vano voy a ir o bien puede haber algo.

Hay que saber cocinar la *kispiña*, en la olla se coloca poco a poco a medida que va hirviendo, no se coloca de golpe (apantañaj phututkikipana). Para cocinar *kispiña* ponemos agua para que haga coser unas tres tazas, pero depende del grosor de tapa que hemos puesto en la olla, si hemos puesto tapa alto se puede poner mas chusu, si la tapa es poco se pone poco agua, sino las masas de *kispiña* se deshace, hay que saber calcular, si falta agua se puede agregar agua hervida, para saber si la *kispiña* está cocido se pone una papa, si la papa esta cocido quiere decir que la *kispiña*. Para *kispiña* la quinua deber ser ligeramente tostada (tiwiraña) luego se apisona (takiraña), se ventea y se amasa con agua (tibia) se agrega un poco de cal, manteca de chancho.

De la harina de quinua se prepara mazamorra con cal para que de sabor se pone manteca de chancho, algunos ponen manteca vegetal.

Los deferentes tipos de *kispiña* se llaman qanlla thutumpi, papi *kispiña*, phala *kispiña*.

La *kispiña* comemos con matecitos (junt'umita), se puede comer con queso, o bien con leche, o *kispiña* con ají o *kispiña* sólo se puede comer. La *kispiña* preparamos para todo los santos, para corpus ya no preparamos.

Graneado de quinua o phiswara:

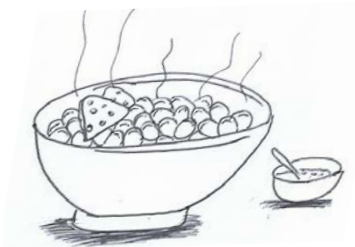
- Para ello se tuesta la quinua y se granea.

Phiri:

- De la harina de quinua se prepara phiri.

Comidas a base de habas:

El habas consumimos en sopas o caldo, motes, habas tostado, habas verde es apetecida por los niños lo comen fresco, también de habas verde comemos habas mote (phuspu), también ponemos habas verde en caldo.



Comidas a base de cebada:

- Hacemos moler en la molinera y se prepara mazamorrilla de cebada, *thuxtu* de cebada para ello se agrega un poco de harina industrial y con buen fuego no consume mucho aceite, con fuego lento gasta mucho aceite, *wali parinja ratukiw thuxturtij*. Igual es el pan de cebada sale doradito en horno caliente.
- Comemos *phatasqa*: es agradable se puede prepara de chapin cebada con espiga, trigo para ello se piedra sobre cuero o bien sobre piedra o en *qalachuwa*, la *phatasqa* se cocina y luego poco a poco se pone al caldito.
- Se prepara también como mazamorra de cebada tostada, ósea se tuesta ligeramente y se muele y se sarandea (susuña) y con eso se prepara mazamorrilla, las *wawas* apetecen de esta comida. A esta mazamorra se puede agregar papita, chuñito o habitas.
- También se prepara *lichini juchha* o mazamorra de cebada con leche
- Tostados: los tostados se prepara de *qara* grana, también se lleva para el pastoreo, el tostado se come con matecito, se puede comer con quesito.
- Los niños comen el cañihuaco con leche, con matecito, yo como el cañihuaco con *juchha* o mazamorra de quinua con cal.

Secretos :

El *pisqi* quemado no se debe comer *chuymaninakaw kiskatasiri*, tampoco el *kutu* del *pisqi* se come, porque el jóven la jóven puede tener hijos fuera del matrimonio, nosotros hasta la fecha aun practicamos lo que nos ha encargado los mayores. Así como nos encargaban nosotros igual encargamos a nuestros hijos.

Phust'aña: cuando uno prepara un alimento muy apetecible y algún miembro no esta presente suelen decir que *phustanitataw*, igual a los que han fallecido hay que *phustar* porque saben decir que el alma está cerca de nosotros. Al menos cuando preparamos *watia* siempre hay que soplar antes de comer "*alma benditanaka manqt'atakiractaw*".

Medicina Campesina Andina en Comunidades del Distrito de Juli – Puno. Cosmovisión de Enfermedad y Sanación



Medicina Campesina Andina en Comunidades del Distrito de Juli – Puno. Cosmovisión de Enfermedad y Sanación.

Los Abuelos sabían bastante.

Las familias hoy en día recuerdan con mucha nostalgia y señalan que los “abuelos de antes sabían hacer muchas cosas por mediante señales, sueños, ellos con precisión, sabían la ocurrencia de lluvias por mediante señales como el zorro, estrellas (qutu, wari naira, cruz, jawira) viendo estas señales sabían: ¿cómo iba ser el año agrícola siguiente?. Ellos no conocían reloj; pero sin embargo sabían exactamente las horas en el amanecer o en el anochecer, sólo observando el cielo”. Mientras que en estos tiempos por mas que hayan estudiado o sean profesores, Ingenieros estan pendiente de un aparato llamado reloj, pero antes los abuelos y las abuelas sabían con exactitud las horas mirando sólo el cielo, ellos no conocían el reloj. Algunos se preguntan ¿vale la pena seguir recordando esas costumbres? Al respecto un padre de familia Fermín Valeriano de la comunidad de Siquicaballuni nos dice:

”Sí, pienso que les pueden servir, aunque a veces los hijos dicen eso no corresponde a los tiempos actuales, lo pasado es tiempo de los abuelos, pero algunos hijos en una familia se interesan por aprender y hay que apoyarlos”.

Hábitos no saludables

El paquete tecnológico esta presente en las actividades productivas que la familia campesina realiza, con los fertilizantes se hace producir rápido, pero la gente al consumir esos alimentos contaminados rápido avanza en edad, de niño rápido pasa a ser joven, adulto y a los 50 años de edad ya es viejo (auki) y las mujeres a los 40 años ya estan mal y avanzadas en edad (taikas). Mientras que hace unos 50 años atrás las personas a los 30, 40 ó 50 años de edad eran jóvenes aún, su estándar de vida era 100 años de edad, no conocían dolor de muela, tenían sus dientes completos , no envejecían rápidamente como en los tiempos actuales, porque su alimentación era sana y nutritiva. Hoy en día abundan caramelos, golosinas, alimentos endulzados y a los 07, 10 años de edad ya son abuelos, sin buenas dentaduras; las personas de antes no conocían el hospital, tampoco se enfermaban o eran propensos a enfermar, mientras que en estos tiempos los niños y jóvenes son propensos a muchas enfermedades.

Otro factor que influyen en el estado de salud de las personas es la vestimenta, antes las familias en el campo usaban prendas de vestir de acuerdo al clima del lugar donde vivían, las prendas eran tejidas de lana de oveja, alpaca, llama o algodón; mientras que en la actualidad muchos ya usan prendas confeccionadas por la industria, ropa sintética que se adquiere de las ferias, mercados. Nuestro cuerpo elimina lo que no es bueno (sudor) y si nos ponemos ropas sintéticas éstas se humedecen con el sudor, la misma que es absorbido o como dicen regresa al cuerpo por eso siempre estamos propensos a enfermar. Entonces realmente muchos hábitos saludables se vienen perdiendo, la ropa que compramos ya no es saludable, las anilinas no es bueno.

Perdiendo los Saberes sobre propiedades curativas

Los abuelos hoy en día observan con tristeza cómo los jóvenes vienen deteriorando su salud con hábitos consumistas, porque siempre se quejan que les duele todo, los dientes, el estómago, la espalda (jikhani) los pies duelen, la cabeza, los huesos y como opción única es ir al hospital o Puesto de Salud etc para que en allí les entreguen recetas y mas recetas. Los analgésicos que les recetan no curan el mal o dolor, sólo alivian y decimos ya me curó por pastilla o medicamento después de un tiempo estan igual y/o peor y como dice Roxana “sobre hierbas curativas estamos (qulla patana jakstanja), ustedes están haciendo conocer las propiedades curativas de las diferentes hierbas, tenemos para curar dolor de muela, dolor de huesos, fracturas, cáncer y hay diferentes tipos de cáncer en la actualidad. Los abuelos de antes sí sabían ser doctores, acertaban con el mal y se trataban, para todo tenían solución hasta para no tener hijos. Ustedes saben como nos atendemos el parto en la casa, estamos en un ambiente abrigado; mientras que en el hospital es frío ademas entra a la sala de parto solo con su combinación, se hacen entrar frío y están enfermos (usu apantastana)”.

Asimismo don Sebastián Catachura nos dice:

“Efectivamente todo lo que hay en el Pacha es medicina, hay diversos tipos de hierbas, agua, tierra, piedra, animales; ahí están las medicina, hablando de hierbas allí está el doctor. Si nosotros aquí no conocemos bien las hierbas cómo podríamos usarlos, los qulliris seguramente tiene un tipo de energía que le fue dado, no cualquiera es qulliri. Las familias de antes para viernes santo sabían recoger las hierbas (qullas) que eran usados durante el año, aunque ahora decimos las quras no curan, si una *waicha* recogen por la noche ésta plantita duerme de noche por mas que hagan hervir no cura, la plantita o hierba hay que recogerlo con su ánima, muchos dicen que las plantitas se recogen desde las 04:00 am hasta las antes que salga el sol, eso es efectivo si uno desea curarse, entonces recordarán que antes las familias cuando llegaba viernes santo iban a los cerros a recoger diferentes mates, hacian secar bonito y se guardaban para el año”.

La enfermedad es persona

Se dice que la enfermedad es persona, si la enfermedad es varón no te da la enfermedad muy fuerte, si la enfermedad es mujer estas muy enfermo, a veces dicen que la enfermedad como persona te viene a visitar, hasta te toca la puerta, muchas veces nos coge desprevenidos porque ya no contamos con nuestras hierbas medicinales. Las familias de antes recogían diferentes hierbas en semana santa, tenían sus huertos donde criaban algunas hierbas como muña, chiri chiri, paiqu, *qintu*, *chijchipa*.

Cuando se tiene mates recogidos en viernes santo, con esto hay que bañarse y esa agua botar en un camino donde hay cruce, después estarás siempre caminando sano, así sabían curarse las familias de antes. En la actualidad ¿qué hacemos? Cuando estamos enfermos ejem con tos recién estamos buscando *wila layu*, en tiempo seca no hay *wila layu*.

¿Por qué nos estamos olvidando estos saberes? ¿Quiénes nos han hecho olvidar? creo que es necesario reflexionar sobre nuestra vivencia, recordar estos saberes

sobre las plantas medicinales, cuándo recoger, cómo curarnos, dicen que las plantas medicinales hay que recoger en luna creciente.

Una enfermedad no solamente tiene un origen, sino tiene diferentes orígenes, por eso se cura a cada persona de distinta manera, no funciona las recetas únicas. Podemos tener 10 persona con la misma enfermedad, cada uno debe de tener una causa diferente, capaz uno se enfermó asustándose, o bien capaz el otro se enfermó abriendo la puerta o comiendo, da por diferentes causas los que detectan son los yatiris, qulliris y de acuerdo a ello se trata el mal.

Somos descendientes de una cultura de vida

En tiempos pasados nuestros abuelos han sido personas de gran sensibilidad que les ha permitido poseer gran sabiduría en todo aspecto de la vida, amplios conocedores de la medicina natural, conocedores del pacha, sabían conversar con equidad, sabían que tener buena Salud dependía de la ropa que usa y de lo que la familia consume diariamente, entonces somos descendientes de una cultura de vida y no de una cultura de muerte. En la actualidad estas situaciones no se toma en cuenta, nos vestimos de cualquier manera, se come cualquier cosa, lo importante es llenar el estómago, no la buena o saludable nutrición.

Muchos especialistas o entendidos en la “buena alimentación” nos critican que las familias de campo comemos mas carbohidratos, alimentos que no tiene nutrientes caso la tunta, el chuño ¿Será cierto? Si analizan el chuño seguramente no lo van a encontrar nada por qué no hay reactivos que midan lo que contiene, pero para las familias del campo y especialmente para las personas enfermas o están en proceso de recuperación, el chuño es una medicina en potencia, los abuelos sabían, nosotros sabemos, las señoras mamás saben y lo practican. Cuando dan a luz ellas comen caldito de chuño con carne fresca de cordero, porque saben que esta comida les va ayudar a restablecer su organismo.

El chuño de día recibe cualquier cantidad de energía solar (átomos solares), durante la noche recibe átomos de helada y otros ingredientes que no se puede medir con la ciencia. Ahora en el hospital o los entendidos dicen no se debe comer chuño porque no tiene nutrientes, es corcho va a malograrlo su cuerpo que esta delicado.

Sabidurías de los conservacionistas de las comunidades del distrito de Juli.

A continuación presentamos las sabidurías y experiencias que cada familia conservacionista tiene sobre la medicina campesina Andina, cada criador participan esposo, esposa, abuelos, los hermanos, el propósito de mantener vigente sabiduría sobre la medicina campesina, para las generaciones del presente y futuro.

Comunidad Palermo Río Salado

Familia: Eugenia Mamani Zapata, Gabino Anchapuri



Madre de familia tiene 11 hijos, tiene 67 años de edad, vive en comunidad Palermo Río Salado

Señas para Enfermar:

Loco:

Para enfermar a veces soñamos que nos agarran locos o personas desconocidas es para enfermar.

Río:

Soñamos que nos caemos al río, charcos de agua sucia.



Enfermedades y su sanación

Mallqa Pusu:

Antes había enfermedades como mallqa p'usu fue como una epidemia donde murieron varias personas, no había cura, después se enteraron que su cura era el kerosene, tampoco había para comprarlo.

Sarampión:

Se presentó la epidemia de sarampión que les malograba la piel, porque dejaba cicatrices. Para curar sarampión era con tostado de maíz ukampikiw warakipañaj, para mate hacían hervir *sikuya*, anu chapi, t'uqu kanlla iru, según decía que estas hierbas expulsan hacia fuera (p'itariw sasa). Así sabían curar mis padres, con estas epidemias mucha gente murió, también murieron mis hermanos.

Rasca Palomita:

Esta enfermedad se presentó como una epidemia, la gente se curaba haciendo cambio (ritual) caramelos, millu, monedas y estas pequeñas mesas lo botaban en el camino, los niños recogían y de esa manera se traían la enfermedad a la casa, los qulliris charasanis sabían curar con mesas kutiqayañaw sasa.

Katja:

Cuando tocamos o nos caemos cerca de piedras, rocas o lugares de un mal sitio (gintilis, rayu) cuando se pone *millu* visualizan el lugar posible que le ha podido agarrar. Para curarse tiene que hacerse pasar un pequeño ritual (letanía) estos males no curan los doctores, sólo pueden curarse con letanía, o bien ponerse qullpa en tres oportunidades que es para atajar, no para curar.

Dolor de Muela:

Dicen que la muela duele por mal viento (aire) antes como había carencia de alimentos sabíamos masticar *sikuya*, cebada paja, para prevenir la caries se lavaban con cal o bien sal, en el campo no es costumbre lavarse los dientes.

Dolor de pie:

Cuando se siente dolor en los pies hay que curarse con la raíz de *qintu*, se chanca la raíz se hace hervir y con eso hay que lavarse por la noche y se toma un poco de ese mate.

Dolor de estómago:

Puede doler cuando comemos alimentos con poca higiene (sucio) o bien cuando nos exponemos al frío, *purakaj rewilayañaw siriw* con mates

como *quwa*, salvia. Recuerdo que los abuelos de antes criaban las hierbas medicinales cuando estas eran escasas en el lugar.

Después de las comidas siempre se debe tomar mate. Cuando el estómago suena (*puraka qhuqhuqi*) es por frío, para ello antes de acostarse hay que tomar mate de *paiqu* y *quwa*. *Kichisij* por frío.



El empacho:

También da por frío, aunque otros dicen que es por comer mucha grasa, eso no es cierto, porque antes sabíamos comer bastante chicharrón y nunca las familias de antes eran enfermizas. Enfermamos cuando nos exponemos al frío para contrarrestar hay que prepararse mates calientes.

Jikhani usu:

Duele por frío la espalda, yo sé curarme con sal (caliente) cuando me lastimó la vaca al cornearme (*jipqhatiriw wakaj*).

Chuyma jaqsuta:

Yo misma sé curarme con masajes (*piqita taltuña*j, *wawanakas cruzaduta thaltaña*j, *sumaw thaltuña*j).

Dolor en los pulmones:

Se cura con sávila (*lichipa*), o sea el área donde está el pulmón curarse con sávila, ésta quema seguro porque hace salir tremendas ampollas. Antes sabían sacar ventosa y lo hacían con la hierba *Waranqaya* tiene flores amarillas, saca ampollas el agua se saca pinchando con aguja, luego se van secando, así nomás se sacaban. Aunque otros sacan con alcohol, vaso y fuego.

Yo debo estar enferma porque en varias oportunidades el toro, la vaca me sabe cornear, lanzándome lejos, se tomar mate de linaza dicen que este mate se cura (*phisktapisiw*) y aveces yo misma se curarme levantando los pies arriba y voy masajeando, luego ya me siento aliviada. Cuando se jaqunta *jiphilla* duele a la altura de la cadera lado izquierdo *ukat cocampi*, *chancaco ukampiw phututayasirita*, *thalasirita*, *phisktasirita*, así nomás se estar curándome, porque en la actualidad ya no hay personas que realmente curan, antes sí había pero ellos han muerto, ejem la Tia Isidoro sabía curar

y sus manos para hacer masajes eran bien suaves, sabían muy bien atender los partos, además ellos te enseñaban como detectar, así uno aprendía; mientras que hoy en día la gente no sabe.

Familia: Martina Choquegonza y Rosendo Anchapuri Mamani



Rosendo: tengo 49 años de edad, hay enfermedades como tos, resfrios, da por frío. Nos curamos con mates calientes, pienso que todos debemos estar enfermos, porque ya no cuidamos nuestros cuerpos. Por ejemplo antes los abuelos usaban ropa tejida, usaban dos pantalones uno de adentro (allmilla) y otro de encima (pantalón). Antes se cuidaban bastante usando ropas tejidas, pero ahora usamos ropas delgadas que no protegen nada, tampoco sabemos las propiedades curativas de las plantas, estamos mirando boticas, hospital, vacunaciones.

Señas para enfermar

Para enfermar soñamos:

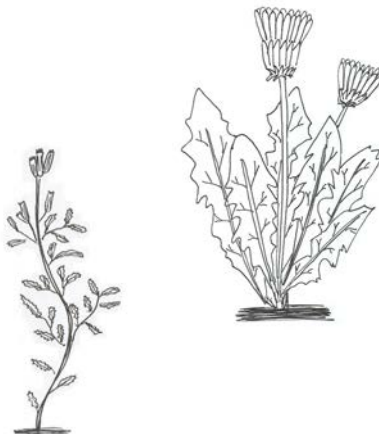
- Cuando entramos a agua turbia
- jaqiw chhukjatsitu
- Loco nos agarra, o nos quiere agarrar.

Propiedades curativas de las hierbas diente de león, qhanapaqu:

Es bueno para mal aliento

Waicha:

Para dolor de estómago.

**Qhunqhuma:**

Es fresco sabe haber en Calliri en los bofedales crece.

Enfermedades y su sanación**Colerina o culira:**

Es por renegar, cuando no curamos nos puede ganar. Yo se un poco porque se enfermarme muchas veces.

Ánimo:

Por ánimo duele la cabeza.

Dolor de cabeza:

Puede ser por fuerte insolación, por colerina, por ánimo, por aire.

- Por colerina se nota por el ojo que es medio amarillo, su cura es hacer hervir la hierba anu kara y lavarse.
- Duele la cabeza por aire se manifiesta con enrojecimiento de ojo (nairaj wilanti, pusunti, laka wijrjayi, ajanu Masaru uñtayi) su cura es con castill ajusa (jaususiñaw) se mastica y con la saliva pasarse por la cara.



Dolor de estómago:

kichisiw purakaj eso se debe al kharisiri, kharisirina llankhata katsanaj por comidas frescas (pescado), el estómago puede doler por varias causas y se manifiesta con diarreas, purakaj inakiw qhuqhuqij pero en el hospital ya quieren operar, cortar la tripa, mientras que en el campo la gente sabe curar, mi mamá cura *jiphilla jaqsuta*, con su mano detecta la causa, en el hospital con su aparato te pone y ni siquiera a veces lo hacen bien. Mi mamá sabe curar *jiphilla jaqsuta*. *Ji`philla jaqsutaj manqt'asij chiqaki pasuyij. Jiphilla jaqukipasnaj* por cargar inadecuadamente (jani nktirini) por caernos.

La diarrea:

Es diferente pasa rápido, afecta a los niños mas por frío, qhana chuchtiw.



Comunidad de Chachacumani

Familia: Rigoberto Ticona y Lidia Juli

Señas para enfermarse:

Sueños:

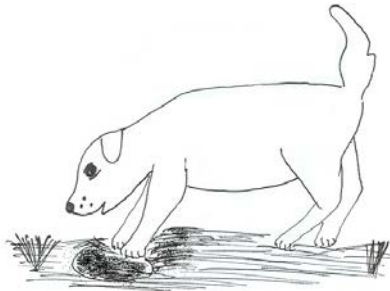
- Cuando soñamos que entramos al agua.
- Bajar hacia abajo
- Entrar en cárcavas (q'awa).
- Entrar al río, eso no es bueno, es como entrar a la sepultura ya nos damos cuenta de nuestro sueño.
- Cuando soñamos que el río nos quita nuestro sombrero, nuestra ojota es muerte de una *wawa*, es seguro.
- Sí soñamos que estamos volando hacia arriba es bueno, o bien subimos al cerro es bueno es progreso de la familia.



Para enfermarse los animales que criamos (caso perro) o silvestres, nos dan señas.

El perro:

Comienza a excavar cerca de las puertas de la habitaciones, eso nos anuncia muerte (sepultura jat'ij).



El juku:

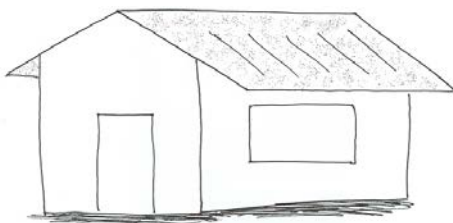
Estas aves viven lejos acá en la comunidad no hay, viene de noche y cerca de la casa suele *jukur*, cuando viene ya sabemos que alguien va a morir, de la forma de *jukur* sabemos sí va ser hombre o mujer, cuando lo hace en voz fuerte es para varón y si es voz delgada es para mujer. Su secreto para conjurar es lanzado con *juku qurawiña*, esta pieza se obtiene de la pata (rodilla) del animal (llama) es una pieza como pastillita este es la pieza que conjura cuando el Búho viene a la casa, esta pieza se pone en la honda y se lanza hacía el búho y no se cumple y cuando no conjuramos se cumple.

Lechuza:

Igual que el búho viene, anuncia muerte, para enfermarse, para pobreza. Para la desunión familiar, para eso viene.

**Zorrino:**

Suele venir cerca de la casa y oza suelo, ello nos anuncia enfermedad y quizá muerte.

**Watiqa:**

Watiqa son aquellas personas muy pobres (*thantha jaqi*) que visitan a la familia que esta pasando fiesta, hay qué recibirlo y atenderle bien porque es el enviado por Dios, sino lo vamos a atender en un mal augurio para quien pasa fiesta ejem para los recién casados.

Qaqaw:

Dicen que es una cabeza que vuela por las noches, qaq, qaq cuando dice así no hay que remedar, caso contrario te perseguirá hasta molerte a cabezazos, lo mata, entonces a esta cabeza no hay que fastidiar, a veces en las noches de la puerta nomás pareciera que dice qaq qaq, mas bien hay que decirle mañana vienes te voy a dar sal y ají, y al día siguiente viene a la casa un vecino jiwir jaqi, en la puerta se hace una señal con la kistuña ukat qhipha alwaj khitis jutaniij ajanupaj qhistinpi raytataniw, entonces ya sabes quién va a morir. Este anuncio no es pronto puede ocurrir de dos meses, hasta un año.

**Se beneficia un animal:**

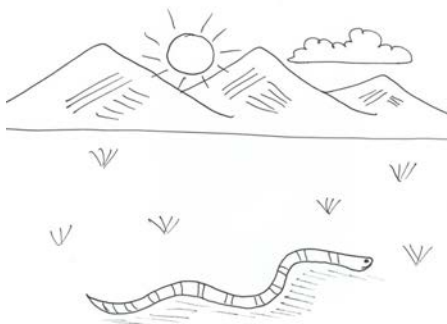
Cuando carneamos un animal para el enfermo claramente se sabe como va a estar, sale como un emplasto y al cortar el animal examinamos todo los órganos, a veces en el mismo kiwcha hay seña de sepultura (kichana kuchillumpi khartatjamaw), externamente la oveja esta bien para carnear pero todo chullurata está, no es buen augurio.

Cuando cocinamos thuxtu:

Para un viaje a veces preparamos *thuxtu* o *kispiña* ésta a veces no suele cocinarse bien *thuxtu* inakiw chujlurauji, *kispiñas* umjti eso no es bueno, puede haber un percanche.

Culebra:

Cuando se nos aparece culebra en el camino o estamos yendo a un propósito para mi es un logro, es para acertar ¡suerte! le decimos, esta uno en lo correcto.



Enfermedades y su sanación

Tos y gripe:

A los niños les agarra la tos, gripe, para evitar que se enfermen de resfrios es mejor abrigo con ropas gruesas, o bien hacer tomar mates calientes como wira wira, eucalipto se hace reposar mate, o bien se exponen a fríos los niños y para eso se hace tomar mate de hierba buena.



Parásitos:

Algunos niños tienen parásitos y la forma de tratarlo es haciendo tomar en ayunas leche con hierba buena, es como disficar, es un purgante, como dije se hace tomar en ayunas o bien en la noche y al día ya lo expulsa los parásitos.

Ánimo en los niños:

Eso ocurre cuando se asustan, para tratar lo podemos hacer los propios padres o bien buscar a un curandero para que llame su ánimo, nosotros lo llamamos casi al entrar el sol en su gorrita y con alguna golosina que le guste, campanilla y flor y con una oración se llama su ánimo, ya luego se mejora.



Orzuelo:

Para nosotros es mala seña, es para que el papá o mamá se enferme, se cura pasando con el phichicho de una *wawa*.

Qillu:

Es cuando sale un diente fuera del lugar de la ubicación de la dentadura, para nosotros es mal augurio, es para que los padres se enfermen, hay que hacerlo sacar.

Laka kirukiyi:

Dicen que es para que se lo coma a sus padres.

Dolor de oído:

La enfermedad del oído da porque no lo protegen, es exponen al frío, tampoco hay que gritar cerca al oído le puede hacer reventar el tímpano, por eso hay que recomendar a los niños a que jueguen con cuidado. Para dolor de oído dicen que es buena la gongona, pero otras dicen que empeora.

Jikhani usu:

Eso puede dar a los niños, eso sucede porque no lo abrigan y niño pude orinar hasta los ocho años, siempre se debe cuidar y proteger al niño con la faja. Cuando no se pone faja a la *wawas* crecen débiles no pueden levantar cargas o cosas pesadas.

Urija:

Es una enfermedad que afecta a los niños, eso puede darse en diferentes situaciones: cuando una mamá embarazada ve un muerto puede *urijar*,

cuando esta lactando y ve un muerto, o bien miran perros muertos, una mamá embarazada puede matar una culebra ésta al menos es difícil de curar.

Para alma urija:

Es bueno hacer tomar mate de tierra de panteón o bien hacer tomar la sangre de *jamachi phisiw phisiw*, otro es *ñuñumaya* en agua caliente se pone las hojas y se coloca en todo el cuerpo (kilsuña). Si es de culebra es un poco difícil curar, su cura es el mismo animal (culebritas) o bien hacer tomar la sangre del pajarito *phisiw phisiw* y se recupera. Cuando no se trata a tiempo la *wawa* enflaquece y se puede morir.

Empacho:

Da por lo general a los adultos, cuando comemos comidas guardadas (puchu), comidas frías con el tiempo se acumula suciedad y la grasa de animales eso es lo que provoca empacho. Para tratar empacho se cura con la hierba *tujsa tuijsa*, eso las hojas de *thujsa thujsa* se pone en orín y se pone las hojas sobre la barriga y calma rápido o bien ponerse emplasto de barro fermentado.



Jiphilla jaqsuta:

A las *wawas* da porque juegan sin cuidado, a los adultos porque levantan una carga sin tener cuidado, o bien cuando juegan pelota, los *qulliris* son los que detectan el mal sólo al palpar al enfermo, para tratar hay que phisktar y para el día siguiente ya está bien. A las *wawas* da *jiphilla* y *chuyma*, *ukatakij suma thalantapjij*, *sustaptapjij ma isisituru apxatasna*.



Ser Anciano en los Andes

“Conmigo se ha de ir la siembra”

María Laura Santillán Santillán

Yachay Wasi

Ecuador



PRESENTACIÓN

El presente texto de María Laura Santillán Santillán que me llena de agrado presentar, **“SER VIEJO EN LOS ANDES”**, nace de una incomodidad y preocupación de la autora, quien recrea, en su edad madura, fluido kichwa y rostro afable las vivencias comunitarias en el trajinar de su vida chacarera y profesional docente, desde su cultura raíz Agato-Otavaló, regida por el *Apu “Tayta Imbabura”*, cultura agro-festiva artesana a la cual pertenezco también por adopción.

La autora afirma, sin embargo, que esta cultura, sintonizada con los ciclos de la *Pachamamita*, criadora y conservadora de la diversidad durante miles de años, se debate entre la asimilación de la modernidad y el abandono de los saberes ancestrales. Como docentes, que acompañamos a niñas y niños indígenas kichwas en las comunidades indígenas campesinas y barrios suburbanos de la ciudad, no estamos contentos, estamos muy preocupados con lo que hacemos en el aula en relación a la transferencia de los saberes ancestrales que los mayores, sabias y sabios indígenas campesinos viven y son detentores; este es el Patrimonio Cultural Inmaterial, PCI.

Asevera, como mujer, amiga, madre, chacarera y profesional que a pesar de dos décadas de existencia de la Educación Intercultural Bilingüe, EIB en ámbitos indígenas, el diseño curricular sigue perteneciendo únicamente a la cultura estatal occidental. Se han hecho traducciones al idioma nativo utilizando la lengua vernácula para transmitir contenidos modernos, sin el contrapeso debido en contenidos y saberes ancestrales, locales que animasen a la población estudiantil a conversar sobre sus saberes dentro de la visión del mundo en la que hallan sentido.

En consecuencia, pareciera que el objetivo de las escuelas de EIB es la asimilación a la cultura occidental, pues las imágenes y contenidos de los textos resaltan la vida “buena de la ciudad”, en desmedro de la vida en el campo en programas denominados “interculturales”, siendo el rol de la mayoría de escuelas la modernización de la comunidad con la ciencia y la técnica como contenidos privilegiados; consideran que su papel no podía ser otro que el de promotores del “espíritu moderno”.

Es común escuchar a los docentes decir refiriéndose a las sabidurías indígenas andinas: “Los niños deben cambiar, deben ser modernos...”. Los profesores alientan la ilusión del empleo urbano y de la profesión para las generaciones posteriores en demérito de sus sabidurías.

La autora hurga con sus familias y compañeros de labores, ¿qué es mejor para todos los que habitamos en esta maravillosa tierra que nos acogió y nos ampara? ¿Ciudadanizar el campo o *campesinar* la ciudad?

Al sintonizarse, en los conversatorios y actividades agrícolas con los mayores sabios de la comunidad, descubre que no está presente en el aula una “cultura educativa de la comunidad”. Por más que se hable de diálogo de saberes y de interculturalidad en la Ley de Educación Intercultural, el currículo sigue inclinado al pilar de la tradición moderna. En él la naturaleza viva y la cosmovisión que la sostiene están ancladas al viejo proyecto cartesiano de ser “amos y poseedores de la naturaleza”. Una escuela amable con la diversidad cultural no va a florecer si es que en la propia comunidad se vive un espíritu no amable en las relaciones entre personas y de estas con la naturaleza y las deidades. Una escuela amable con la diversidad local no va a florecer si no

proclamamos el reconocimiento comunitario de los mayores, sabias y sabios indígenas campesinos como detentores del patrimonio cultural intangible, PCI de la nación, y, en consecuencia, como tesoros vivientes, TV, depositarios de la herencia cultural intangible, HCI.

La propuesta de fortalecer la vigorización de los saberes ancestrales a través de una herramienta curricular metodológica denominada “Calendario Ritual Agrofestivo” desde y con los ancianos depositarios de la sabiduría comunal nos obliga a tener una mirada no antropocéntrica, una mirada en la cual los mayores, abuelas y abuelos, son parte de la naturaleza viva y establecen con ella una relación de respeto, de cariño, no jerarquizada. Sus vivencias son saberes ancestrales, donde la palabra está encarnada, no es la idea o una representación de la cosa, sino la cosa misma. De esta propuesta la autora es pionera desde el año 2005, junto con su *ayllu*.

Al no existir un foro para el diálogo interreligioso en la comunidad, urge crear entre las religiones que habitan, en la comunidad, un clima de tolerancia y cierta hospitalidad a las prácticas de respeto y cariño hacia las deidades andinas, muchas de ellas incrustadas en las celebraciones agrofestivas de la comunidad.

En síntesis, la lectura de esta exploración de los saberes ancestrales, busca aproximarnos a una visión diferente al concepto universal, requiere el reconocimiento comunitario de los mayores, ancianos de las comunidades indígenas del Ecuador y de los Andes centrales, implica que el docente o el técnico profesional articule lo que reza en el artículo 92 de la Ley Orgánica de Educación Intercultural, LOEI y en la Constitución del país sobre los Derechos Colectivos de los Pueblos Indígenas.

Los beneficios que se esperan para las comunidades involucradas y para los pueblos indígenas en general son el reconocimiento público y expreso de su contribución al bienestar de los países de los Andes centrales.

Gratitud a Tradiciones para el Mañana, la UNESCO, la Fundación Pictet, la Fundación Horizonte y al Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas - PRATEC por hacer posible esta publicación.

Fernando Chimba Simba

Núcleo de Afirmación Cultural Andina YACHAY WASI

Quito, 3 de julio de 2012

Revisado por:

Ileana Soto Catedrática de la Universidad

Católica del Ecuador PUCE

El Saber no es teórico, el campesino indígena TV sabe porque se lo dicen o explican, pero lo dicho para ser parte de su vivir tiene que pasar por el tamiz de la vivencia. Justamente, porque el saber se halla encarnado, su “transmisión” es fuertemente vivencial y no teórica (RENGIFO, 2003:104)

Los urpis así dicen ellos en ingichu: *Unguni aaiii aaiii, alverjastamikuni peortatucuni aaiii aiii, cardosantodemikuni alivio tukuni aaiii aaii, cebadadamikuni allilla tukuni*. Rosa María Simba Lema, chakarera, de 82 años, de la comunidad de Tañiloma, provincia de Cotopaxi. Hoy en día es migrante en la ciudad de Quito y sigue criando chakra y conversando con los animales, humanos y deidades.

Los hombres piensan que dejan de enamorarse cuando envejecen, sin saber que envejecen cuando dejan de enamorarse. Gabriel García Márquez



Siembra en la chakrita de Chimbaloma, maíces de colores, comunidad de Agato, septiembre 2011

Introducción

Este ensayo es una exploración sobre las posibilidades de viabilizar el reconocimiento comunitario de los mayores, abuelas y abuelos, como detentores del Patrimonio Cultural Inmaterial de las naciones. Es también una posibilidad, a nuestra forma de ver, única y última para recuperar, fortalecer, vivenciar la cultura andina y transferir a la niñez y adolescencia la continuidad de las sabidurías ancestrales indígenas campesinas en sus diez mil años de empatía y consenso con la *Pachamamita*.



“La siembra en la chakrita es un juego para los wawas y cría respeto a los wambras”

Rosa María Simba Lema, chakarera, de 82 años, de la comunidad de Tañiloma, provincia de Cotopaxi.

1. Exploración de la noción de la Comunidad Andina y los Tesoros Vivos

No es nuestro interés calificar los conceptos de comunidad o las interpretaciones que giran en torno a ella, el propósito nuestro es hurgar el sentimiento de comunidad desde las vivencias de nuestros mayores. La necesidad es entender el despliegue de la comunidad andina sin forzarla, encarnados desde siempre en las abuelas y abuelos que vivencian la sabiduría de su pueblo, en su diario vivir, conocidos en la UNESCO como “Tesoros Vivos” TV, sustentadores del Patrimonio Cultural Inmaterial, PCI. (UNESCO 2003).

Condiciones en las que podría florecer un espíritu de comunidad



Este Patrimonio Cultural Inmaterial, PCI, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana, compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y el desarrollo sostenible.

PCI y Tesoro Viviente

En palabras de Jorge Ishizawa, miembro fundador de la Academia Peruana Nacional de Ciencia y tecnología, define lo que la Unesco declaró en 2003.

Un Tesoro Viviente, TV, se encarna en una persona que expresa en sí la sabiduría de su pueblo —el PCI— en uno o más aspectos relevantes para la vida cotidiana de su comunidad: orfebrería, tejido, cocina, medicina tradicional, danzas, música, pintura, etc. En él o ella, vive la comunidad y su saber y carisma son reconocidos por ésta. Un TV posee además el don de recrear con paciencia, agrado y buen humor su sabiduría con los demás, en especial con niños y niñas, y los jóvenes de las comunidades. Un Tesoro Viviente, en nuestra comprensión, no solo es el que sabe recrear o crear un saber y elaborar un artefacto, sino el que sabe transmitir esta práctica a las generaciones de jóvenes de modo que su regeneración y utilidad se hallen garantizadas. Lo característico en los Andes es que quien podría considerarse TV no practica solo el arte del tejido. Es básicamente un agricultor, un chakarero.



“Conmigo se ha de ir la siembra”. Rosa María Santellán. Abuela sabía de 71 años, chakarera de la comunidad ancestral de Agato, Imbabura, Ecuador.

DIMENSIONES DE UN TESORO VIVIENTE

La primera dimensión de un Tesoro Viviente Andino

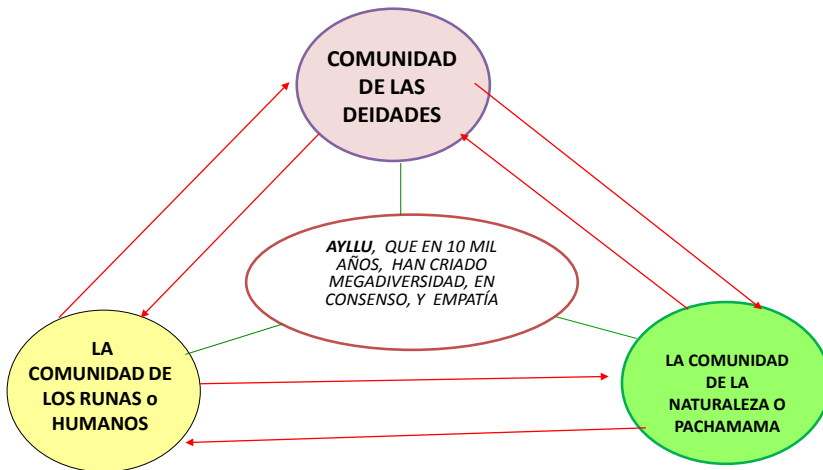
En la experiencia de los Andes centrales, a los TV se los llama “criadores”, y se ha referido principal, pero no únicamente, a su sabiduría en la crianza de la diversidad de plantas cultivadas y sus parientes silvestres (plantas que son cultivadas por los *Apus* o espíritus de las montañas o *wakas* sagradas y que de cuando en cuando bajan a la comunidad humana para endulzar con sus encantos). Su sabiduría expresada en sus saberes, prácticas, conocimiento de señas y secretos para la crianza chakarera, no ha estado desvinculada de lo criado, es decir de la diversidad de papas, *kinwas*, camotes, y maíces, tesoros de la humanidad. En este sentido el criador y lo criado hacen una unidad indivisible. Primera precisión para el reconocimiento de un TV: **la no separación entre lo humano y naturaleza.**

La separación entre humano y naturaleza promueve la inevitable desaparición de una de ellas.

La segunda dimensión de un TV andino

Su relación con la naturaleza no es de individuo a objeto, sino que su vinculación con la naturaleza es colectiva. Un TV nace, vive y muere en comunidad, en *ayllu*, esa sagrada unidad de naturaleza, deidades y humanos. Sus actividades son colectivas; no existe actividad en que no esté presente la comunidad, el colectivo. El TV lo es tanto por obra de su genio creativo como por obra del genio comunitario. Es impensable en los Andes un TV como genio aislado.

**VINCULACION COLECTIVA DE LOS TESOROS VIVIENTES
UN TV NACE, CRECE Y MUERE EN AYLLU.
SAGRADA UNIDAD DE NATURALEZA, DEIDADES Y HUMANOS.**



Una tercera dimensión

Su genio, su temperamento, su ánima en la cosmovisión que lo anida, no procede solo de sus aptitudes y actitudes respecto a la crianza de un oficio. Su capacidad creativa es también capacidad creativa de los espíritus que se encuentran en la *Pachamama* o madre naturaleza. Su canto, su danza o su hilado, no solo es hilado, danza o canto humano, sino que expresa el canto de las deidades y de la naturaleza. Un TV es pues una expresión creativa de la colectividad humana y más que humana.

Visita de reconocimiento y planificación en la comunidad de Agato.

Encomendándonos a nuestros *Apus Tayta* Imbabura y Mama Nieves Cotacachi, montañas de la región de la provincia de Imbabura, iniciamos las visitas a algunas familias de la comunidad que tienen abuelos y abuelas que vivencian la sabiduría, para dar a conocer el propósito de las labores a realizarse.

Con el gobierno comunitario de la comunidad de Agato se vislumbraron las acciones que iban a realizarse en este año con la “recuperación de saberes” de abuelas y abuelos sabias y sabios.

El cabildo manifestó que han venido algunas instituciones solo para recoger información de las tradiciones de los abuelos y que nunca supieron lo que pasó con esa información por lo que solicitaron que se deje un ejemplar del trabajo que se realice tanto la construcción del Calendario Ritual Agrofestivo como del libro, en la casa comunal.

A la par se realizaron visitas y conversaciones con la Directora de la Unidad Educativa “Mons. César Antonio Mosquera” de la comunidad de Agato, regentadas por las religiosas “Hermanas Lauritas”, que atiende a una población de más de 600 estudiantes. Hubo ánimo de parte de las hermanas, pero no como el que esperábamos.

Talleres de descolonización académica, una oportunidad para crear espacios de confianza intercultural, ECI

Al no estar los profesores que participan en escuelas de las comunidades indígenas campesinas preparados emocionalmente para recibir “otras sabidurías” como la andina, se hace necesario abrir espacios de confianza intercultural, ECI, donde las expresiones culturales indígenas conocidas como “cosmovisión”, no sean vehículos de colonización cultural que producen un desconcierto en la niñez, que no sabe si la EIB está para reforzar el apego a su saberes ancestrales o a olvidarse de ella.

Los ECI deben ser lugares que generen cordialidad, cariño, afecto y confianza y que permitan el desarrollo de actitudes y facultades asociados a la cultura de origen de la persona, y de otro modo, su apertura, interés y deseo de conocer, entender, apreciar productos y formas de diálogos de una cultura diferente.

Para que existan los ECI es importante una actitud de crianza recíproca, que todos los que estén allí se sientan criados, un ambiente así permite que la persona confíe, ffe su corazón, alma y vida a los demás y recíprocamente de los demás para con ella. (RENGIFO, 2008:23)

Es esta la motivación de los talleres de descolonización o sensibilización al docente que se realizaron con los profesores de la Unidad Educativa “César Antonio Mosquera” de la comunidad de Agato.



Primera fase: Descolonización o sensibilización al profesional

Con apoyo del supervisor de EIB de la provincia de Imbabura, Licenciado José Enrique Cabascango Terán, los profesores de la UE participaron en la fase 1 de descolonización académica para sensibilizar sus personalidades y ser amables en los conversatorios con los abuelos y abuelas TV.

Se vislumbró casa adentro que la crisis entre la escuela y la comunidad era evidente, grieta que las reformas en EIB no logran superar. La pérdida de respeto es generalizada ¡Este divorcio tiene que superarse! La comunidad de Agato vive esta crisis en escenarios que nacen fuera y al interior de ella. Los profesores alientan la ilusión del empleo urbano y la profesión para las generaciones posteriores, en desmedro de sus sabidurías locales comunitarias. Pasado el tiempo no hay empleo cierto y quienes llegan a profesionales no necesariamente logran emplearse; esto provoca una autonegación, con los consecuentes efectos perjudiciales sobre la personalidad de los individuos, el debilitamiento de los pueblos originarios, la erosión biológica y espiritual de la propia comunidad.

Para los padres de familia, la escuela extravió sus propósitos al enseñar con deficiencia tanto la tecnología de la escritura y las matemáticas, como la desvalorización de los saberes ancestrales, pues a lo mucho solo apuntala el credo religioso judeo cristiano.

Los jóvenes letrados tienen poca o ninguna consideración con el saber ancestral; los valores comunitarios se han resquebrajado y los aprendizajes significativos para la vida no logran plasmarse.

Segunda fase: Conversatorio y recopilación de saberes

Para los docentes, el ejercicio de acompañar los esfuerzos de las comunidades para vigorizar la oralidad y enseñar a través de la escritura, la ciencia y tecnología modernas, requiere de una emoción y preparación diferente a la recibida en institutos de formación docentes.

Una iniciativa educativa orientada hacia la diversidad cultural será sostenible si entre otros aspectos, existen núcleos de docentes que cultiven la diversidad en la escuela y en el aula.

El afecto, la hospitalidad, la empatía por la diversidad cultural no es un producto ni deriva de un decreto de alguna institución pública o privada, que los hay, sino de un espíritu amable y respetuoso con la comunidad indígena y en especial con los criadores de la agrobiodiversidad, las abuelitas y abuelitos, “los tesoros vivientes”.

En estas exploraciones se encontró docentes amigables que pusieron mucho oído y mano presta para registrar los saberes de los Tesoros Vivientes, TV.

Esta afabilidad del docente requiere ser criada y estimulada promoviendo su descolonización de cualquier proyecto homogenizador que limite su apertura hacia la heterogeneidad de saberes campesinos indígenas ancestrales, al tiempo que lo afirme en una cultura de referencia. Es aquí donde el Calendario Ritual Agrofestivo Comunitario tiene sus propios caminos para endulzar a los protagonistas al “hurgar las señas y secretos” de los tesoros vivientes, portadores del PCI.

Una escuela como la UE “Monseñor Cesar Antonio Mosquera” que funciona en una comunidad indígena, en un país intercultural plurinacional como el Ecuador, está obligada por el Art. 92 de la Ley de Educación Intercultural LOEI a integrar y colocar en la vida de la niñez indígena la diversidad cultural que nos es propia, de modo que la cultura oral que se halla en la raíz de las comunidades indígenas campesinas no sea relegada por la textualidad moderna, sino encuentre en ella continuidad y fortaleza.

Tercera fase: Presentación del calendario ritual agrofestivo ante la comunidad para las “yapas” de los saberes con otros TV.

Cuarta fase: el acompañamiento *in situ*

El registro de señas y secretos por los docentes y jóvenes estudiantes del colegio, que recibieron la “cátedra vivencial” que dieron los TV no fueron suficientes, por lo que con el apoyo de las 14 familias fuimos completando con las “yapas” los fines de semana y conversando con las abuelitas y abuelitos. Muchas de las veces terminábamos en sus quehaceres o en sus fiestas andinas familiares o comprometidos a ayudar en la minga.

Presentación y validación del calendario ritual agrofestivo y el reconocimiento de los mayores, tesoros vivientes de la comunidad de Agato

El día de la validación del Calendario Ritual Agrofestivo, los abuelitos y abuelitas tuvieron la oportunidad de expresar su sabiduría mientras los docentes tomaban nota y dibujaban. Al finalizar el tercer día de taller, el calendario recogió la sabiduría de los abuelos y los dibujos elaborados por los docentes. Esta fue la culminación de un año de trabajo en la comunidad.

“La supervivencia de la comunidad está en relación directa con la regeneración de los saberes que anida. En este sentido nadie puede negarse a enseñar a otro lo que sabe, si es que existe voluntad por aprender del principiante.” (RENGIFO, 2008:15)

REGISTRO DE SABERES ANCESTRALES COMPARTIDA POR LOS TESOROS VIVIENTES, TV, DE LA COMUNIDAD DE AGATO

El mundo andino es un mundo vivo y vivificante: es un mundo animal altamente sensitivo y emotivo. Todo cuanto en él existe es vivo: hombres y mujeres, animales, plantas y también los suelos, las aguas, los cerros, los valles y las quebradas, los vientos, las nubes y las neblinas, los montes y todo lo demás (GRILLO, 1996:54).

MES DE AGOSTO

Cuando las nubes en la comunidad de Agato forman *wachos* medianos en el cielo, es muy buena seña para sembrar el maíz, tiempo de abonamiento y preparación de la tierra para las primeras siembras.

SEÑA:

Cuando el huracán viene muy bravo formando torbellinos y se lleva los techos de las casas es seña de que han botado un bebé o que viene una larga sequía.

SECRETO:

Después de las tareas de abonar, tolar, *wachar* y sembrar se comparte bastante comida y se come con gusto el mote (pelado con ceniza), con papas y ají, para que la chakrita dé abundante cosecha.

COMIDA NUTRACÉUTICA:

Tostado con pepa de zambo (muyukamlla)

Se escoge el maicito suave de color amarillo, se tuesta en tiesto y en tullpa, luego se agrega sal y pepa de zambo molida. Este tostado se lleva

de kukayo para las mingas. No debe faltar una chicha de jora para calmar la sed.

PAMBA JAMBI:

Para curar la insolación es bueno frotarse los brazos, pies y cara con hojas tiernas de nabo silvestre, también tomar agua de llantén con amaranto.

RITUAL CHAKARERO

Organizamos a los niños más cercanos de la familia y al caer la tarde les llevamos a las lomas más cercanas y les hacemos gritar para que llamen las lluvias diciendo: **“achili taytiku yakukuta karay señoor”**.

Cuando los niños no logran llamar a la *yaku mama* (madre agua) nos organizamos con todas las familias y subimos con mediano (papas cocinadas con cuy asado) para ofrendar al *Tayta* Imbabura un lugar llamado *Pingull* Cruz. Después de haber cantado, rezado y enterrado su ofrendita regresamos ya con el acompañamiento de la *Tamia Mama* (madre lluvia) a nuestras casas.

MES DE SEPTIEMBRE

Para sembrar se requiere mucha emoción del corazón, emoción que está íntimamente amarrada al estómago, por lo que los TV aconsejan que hay que comer sintiendo y contento. La comida compartida o *wakchakaray* no es solamente para dar de comer a los humanos y animales, comen también los cerros, los ríos, las semillas, las heladas, a veces se ofrece la comida de los humanos y en otras, aquellas de su predilección. (MACHACA, 2008:69)

SECRETO:

Cuando después de la siembra de maíz, frejol, habas, chochos, kinwa, sobra mucha semilla de cada una de ellas se debe compartir con los que ayudaron a sembrar para que la tierrita devuelva bastante.

PAMBA JAMBI:

Bajar la temperatura (fiebre) de una persona

Se coge de la chakra un “llullu zambo” o calabaza tierna pequeña y con una cuchara se saca la pulpa, luego se mezcla con limón. Después se calienta en la tullpa (fogón) para quitarle el frío del zambito, luego se frota a la persona afiebrada todo el cuerpo, menos pecho y pulmones. Esta acción se realiza tres veces al día.

Dolor de estómago

Para el dolor de estómago por indigestión:

Cogemos un ñawi de *yurakchilca*, juntamos con *ashkumikuna* y todo esto se prepara juntos en infusión. Recomiendan las abuelitas *yachaks* “tomar tibiecito”.

Para el dolor de estómago por comer comidas muy calientes:

Tomar agüita de zambo tierno (calabaza) asado.

Para el dolor de estómago por frío:

Recogemos un manojo de flores de manzanilla y dos hojas de higo. Hacer infusión y tomar calentito endulzando con panela negra.

BEBIDA NUTRACÉUTICA:

Yamor Aswa o Yamor tuktuy

Se lleva a moler siete variedades de granos como el chulpi, canguil, maíz amarillo, morocho, maíz blanco, cebada, maíz negro. Se tuesta en la *tullpa* y se lleva al molino, luego se cocina hasta que coja el punto, ni muy espeso ni muy aguado, algunos no ponen panela, sino se quedan con el dulzor propio de los granos (agregar dulce al gusto). Son pocos los mayores que beben la chicha Yamor Aswa cuando están preparando la tierra para la siembra.

COMIDA NUTRACÉUTICA

Tostado Yanka

Se escoge el maicito suave de color amarillo, se tuesta en tiesto y en *tullpa*, sin manteca, sin sal, sin condimentos. Este tostado *yanka* sirve como acompañado de sopas de sal y coladas de dulce.

Tawri kamlla (chochos con tostado)

Después de cosechar el *tawri* (chochos), se lo deja remojando en abundante agua por una noche, luego se cocina durante dos horas. Después desaguamos durante una semana, cambiando de aguados veces al día. Antes se desaguaba en las acequias o en vertientes.

Jabas kamlla (habas tostadas)

Después de cosechar las habas, se tuestan en una *kallana* (tiesto de barro) hasta que las habas tomen color café oscurito. Cuando las habas están reventando como canguil en el tiesto, quiere decir que la próxima cosecha va a ser abundante, pero si revienta y caen muchas habas al fuego, quiere decir que se están yendo y que la próxima cosecha será escasa.

Jabas kallpu (habas tostadas y cocinadas)

Luego de tostarlas las habas en la *kallana*, se cocinan en una olla con agua durante una hora. Después de que se cocine y estén partidas las habas se pone sal al gusto y se come con el “tostadito *yanga*”.

Alverjas kamlla (Alverja tostada)

Se tuesta la alverja en la *kallana*, se pone sal y cebolla para comer con *sarakanchita* (maíz tostado en tiesto).

Muyu uchu (ají de pepa)

Se tuesta la pepa de zambo y se muele con un poco de agua y sal; todo esto se mezcla con cebolla picada fina y ají molido. Siempre está presente en las comidas.

Buda api (colada de varios granos molidos)

Cuando todos los granos están secos se tuestan por separado las habas, el maíz, el frejol, alverjas, se muelen juntas con achiote y ajo. Esta harina llamada *uchujaku* sirve para hacer la *buda api*, que es una sopa exclusiva de toda fiesta. Se sirve en un plato de barro con un pedazo de papa y kuy asado en *tullpa* (fogón de leña).

ROGATIVA O RITUAL CHAKARERO:

Bendición de Semillas

Faltando dos semanas para la siembra, se lleva todas las semillas escogidas a oír misa y hacer bendecir con agua bendita. Estas semillas llevamos a la casa para “velar” junto a otras semillitas que han quedado en la casa. Se le hace velar con velas encendidas, con sahumerio y palo santo.

El día de la siembra en luna creciente se lleva todas las semillitas que “velaron” al terreno donde van a ser criadas. Luego se las pone en la mitad del terreno haciendo una cruz. Las mamas con sus nietos y nietas generalmente hacen el *mañay* (oración) pidiendo a los cerros que vean a las semillitas, que las hagan crecer. Levantan al cielo las semillas para que el agua no falte, la madre luna les crie y no haya hambre para sus *wawas* (nietos).

SEÑA DE BUENA COSECHA

Cuando aparece en la chakra una arañita cargando en su espalda un *kipi* (bulto) blanco, las abuelitas ponen las manos al cielo y dicen: “Ananaygu charikapan kay añankushinami atsa atsa muyukunata aparishpa wasiman tikrashun” “¡Qué lindo así como esta arañita hemos de regresar a la casa cargando nuestras maletas llenas de semillas cosechadas!”

MES DE OCTUBRE

La práctica agrícola obedece a patrones conformados a lo largo de su historia. Modificar el sentido que el grupo confiere a las palabras que se hallan codificadas en la propia manera de hacer *chakra* provoca reticencias y eventuales conflictos, pues entre palabra y actividad existe una unidad que confiere sentido a lo que se piensa y hace en una circunstancia. Por lo demás un cambio de esta naturaleza es vivido como forzado y arbitrario. ¿Quién decide qué cambiar, cuánto cambiar, dónde y cómo cambiar? Solo alguien que se erija como autoridad lingüística por encima de los demás. Parece que este es el papel que han asumido las denominadas Academias de Lenguas Nativas (RENGIFO, 2008:27).

SEÑA DE BUENA PRODUCCIÓN DE POROTOS

Salen muchísimos "*fianllus*" (katzos, escarabajos) de color café Así mismo cuando vuelan muchos katzos por las madrugadas en las faldas de Tayta Imbabura se dice que es seña de buenas cosechas y que en ese año vamos a tener muy buena producción de porotos (fréjol).

CHAKRAPI O EN LA CHAKRA: Últimas siembras del maíz.

SECRETO PARA LA SIEMBRA:

Cuando los *wachos* (surcos) están listos y las semillas escogidas, en *ayllu* (familia) vamos al terreno y en la mitad ofrendamos chicha esparciendo a los lados y diciendo "*ventura, ventura, tayta Imbabura, mama Cotacachi, kay murukunata viñachipangui, ashtaka wawakunatami charini*"

PAMBA JAMBI: Para la ausencia de leche

Cuando la parturienta se resfría la espalda se seca la leche, por lo que se hace un ritualito para que regrese la leche. Se recoge plantitas como la "*tzeztera*, se calienta y se frota los pulmones diciendo *tikramuy tikramuy wawawakajunmi* (regresa, regresa el bebé está llorando).

Para la dieta del parto

Para que la mujercita coja mucha fuerza después del parto, la matriz se cicatrice, se evite el sobreparto y tenga abundante leche para el recién nacido, hay que cocinar zanahoria blanca o arracacha, papas, paico y gallina de campo y servir calientito a la parturienta.

COMIDA NUTRACÉUTICA

Locro de col con *kawka*

La *kawka* es la harina de maíz molido preparada con papas, col repollo picado con paico ajo, cebolla refrita y sal al gusto.

Dulce de zambo

Con leche de maíz y mashwa con panela; se cocina durante dos horas hasta que la pulpa de la calabaza o zambo se desintegre.

Sopa de kinwa

Se pone la kinwa en una funda de tela, luego se lava con abundante agua durante una hora, hasta que desaparezca el amargo; se desagua lentamente para quitar la arena que queda al fondo de la kinwa. Luego colocamos en una olla para cocinar con papas, yuyos, granos tiernos, queso, sal, ajo y perejil.

BEBIDA NUTRACÉUTICA:

Jora aswa (chicha de maíz germinado)

RITUAL CHAKARERO:

Cuando empieza a caer granizo se recoge la ceniza de la *tullpa*, y se pone en la mitad del patio en forma de cruz, diciendo “*kaymantariy, kaymantariy*”, y el granizo se va.

SEÑA PARA SIEMBRAS ATRASADAS:

Cuando aparece el *kuychi* o arco iris.

MES DE NOVIEMBRE

La conversión de la naturaleza en recursos de la modernidad, va acallando de a poco las voces de la culinaria indígena campesina. La comida de los difuntos mantiene la diversidad, el tipo de comida que más contribuye a la vigorización de las diversidades en la chakra. Es la comida ritual del día de los difuntos, pues en ella no solo comen los humanos, sino también come la naturaleza, pero en especial las ánimas, las deidades.

SEÑA DE BUENA COSECHA

Cuando se está aporcando el maicito aparecen en la tierra muchas lombrices y ciempiés pequeñitos. Es seña de que tendremos muy buenas cosechas.

CHAKRAPI O EN LA CHAKRA:

Época de deshierbe y colmada de maíz.

RITUAL CHAKARERO: *Wakchakaray.*

Ritual de Intercambio *wawa* pan y burritos entre *ayllus*

SECRETO:

Cuando se sueña borrego es para llover o no hacer lo que se iba a hacer

RITUAL CHAKARERO:

Ritual de dar de comer a los difuntos y finados (api, yuyos, plátanos, frutas).

COMIDA NUTRACÉUTICA:

Chámpus de maíz blanco. La harina de maíz blanco se pone en una olla mezclada con agua fría y caliente y se deja fermentar durante una semana, luego se bota el agua fermentada, se cierne y se cocina durante una hora con hojas de naranja y panela. Se sirve con *wawa tanda* (pan con forma humana).

Colada morada. El maíz negro molido se cocina con mortuño licuado y piña picada, se condimenta con amaranto, panela, canela, *ishpingo*, clavo de olor, cedrón.

Mishki tzambu (calabaza dulce)

Mientras se realiza tareas en el campo se coge un zambo maduro endulzado en el sol, luego se asa entero con yerbas secas.

Otra forma de cocinar es pelando el zambo, luego se pica finamente y se cocina con harina de maíz en la *tullpa* y se condimenta con panela y canela, preferentemente en olla de barro, porque cocina más rápido y no pierde su sabor.

BEBIDA NUTRACÉUTICA:

Colada morada; champús

PAMBA JAMBI:

Para la pesadez del estómago, coger una hoja de tuna, llevarla al fuego para quemar los espinos, luego pelar la cáscara. Licuar el cristal del medio, cernir y endulzar con miel de abeja. Luego tomar en vez de la merienda; repetir dos días.

SECRETO:

Cuando se sueña borrego es para llover o no hacer lo que iba a hacer.

MES DE DICIEMBRE

La oralidad en el medio indígena campesino o los TV tiene sus propios caminos para platicar, siendo algunos de ellos las señas y los secretos. La señas son conversaciones del *runa* con el mundo vivo y vivificante o sea con el río, con la lluvia, el sol, la luna, las heladas, los pájaros, nubes, montañas, vientos, arco iris, los sueños y otros. La cosmovisión andina gira alrededor de las señas, así ha sido desde hace miles de años. Sin el mundo vivo las señas no existen, sin las señas el indígena campesino o TV enmudece y si los TV desaparecen la diversidad humana, biológica y de las deidades también.

SEÑAS DE PROSPERIDAD:

Cuando un pajarito rojo llega a la *chakra*.

Cuando los *kuzos* salen en abundancia es buena siembra y cosecha.

CHAKRAPI O EN LA CHAKRA

No se siembra en luna tierna porque los gusanos estropean las plantas.

SECRETO PARA LAS PLAGAS

Amarrar al gusano en un pequeño crucifijo con el pelo del que encontró y decir: *Tayta Imbabura kampak wakrata apapay* (Padre Imbabura llévate tu ganado)

PAMBA JAMBI:

Para la diarrea de los wawas (niños) se debe cocinar dos hojas de trinitaria, flores de malva blanca en un litro de agua; se añade una pizca de sal y dulce y se le da a tomar poquito a poco durante el día.

BEBIDA NUTRACÉUTICA:

Jora aswa: se debe germinar el maíz y cuando ya está de 4 cm y tenga pequeñas raicillas la plantita de maíz se le pone a secar. Se calienta un poco en el tiesto, luego se lleva al molino. Esta harina es la jora y cuando se cocina durante horas hasta que le cubra una nata grasosa y esté medio dulce la chicha le llamamos *aswa*.

COMIDA NUTRACÉUTICA:

Chuspa (bola de maíz)

Se hace secar al maíz tendiendo una estera en el patio; cuando está bien seco se lleva a hacer moler. Después, con la harina se hace una masa con agua y sal. Con la mano se hacen unas pequeñas bolas con queso en el medio. Estas bolas (*chuspas*) se ponen en una olla de agua hirviendo,

luego se pone papas, yuyos de la *chakra*, sal, cebolla, ajo y perejil. ¡Lista la “*chuspa api!* (sopa de bolas de maíz)”.

RITUAL CHAKARERO:

Warmi pascua y kapak raymi,

En esta fiesta la *chakrita* se viste más verdosa y va engrosando sus cañas y alargándose sus hojas, y del vientre de la madre tierra nacen los *katzos* (escarabajos) a las 5:30 de la madrugada después de un amanecer nublado y lluvioso. Los humanos corren de un lado a otro atrapando estos *katzos* para freírlos y comerlos con tostado.

SEÑA PARA DEJAR DE LLOVER:

Cuando llueve mucho y luego aparece el *kuychi* acompañado de viento es seguro que deja de llover por un tiempo.

MES DE ENERO

Avanzar en la comprensión de ambas tradiciones (occidente y andino) es un reto pues mientras la primera pide un anclaje en la academia, la segunda solicita la vivencia, la capacidad de sentir y vivir el modo de vida de una comunidad, pero también, y en el caso del docente, hacer de su vivencia comunitaria un discurso compartible y equivalente a cualquier otra tradición.

SEÑA DE MATRIMONIO:

Cuando una pareja de pájaros *kilikos* vuelan por la casa, es un aviso para empezar a recolectar leña, granos y plata.

CHAKRAPI:

Colmada de maíz .Cargar los porotos en la *Sara Mama* (madre maíz)

SECRETO: Cuando hay luna llena no es bueno sembrar maíz porque le cae gorgojo.

PAMBA JAMBI:

Para bajar la temperatura: coger 4 hojas frescas de granadilla y hacerle huequitos; luego se unta clara de huevo batido en estas hojas de granadilla y se coloca en la barriga, cintura y cuello. Cambiar cada cierto tiempo por otras.

Dolor de estómago:

Hacer infusión con hojas de chilca y tomar tibio.

COMIDA NUTRACEUTICA

Tortillas de Maíz con queso, hechas en tiesto, para comer con la colada de dulce de oca.

Yuyu mikuna (nabo silvestre) Es época de comer los *yuyus* (verduras silvestres de la chakra). Con los yuyos se condimenta las sopas, sirve como segundo plato mezclado con papitas peladas sazonadas con pepa de sambo.

RITUAL CHAKARERO

Se va a la *chakrita* a ver si ya tiene las *arajpapa* para calentar la olla y dar de comer a los *wawas*.

MES DE FEBRERO

En muchas regiones el castellano ha sido kichwizado y el kichwa, para ciertas circunstancias ha sido castellanizado. Se doblega afectivamente a las palabras y a las frases para que digan lo que uno quiere decir. La cosmovisión sigue y las palabras exudan la propia vivencia. Esto solo es posible hacerlo en culturas fuertemente orales.

En la oralidad se anidan las señas, secretos rituales o rogativas, por lo que el discurso del docente debe cambiar, para no erosionar los saberes desde la edad temprana.

SEÑA QUE HAY CHOCLOS

Cuando los pajaros *wirakchurus* salen a la chakra y dicen:” *Uraymanta, wichaykaman, chukllu ñukapaklla* (de arriba hacia abajo los choclos son míos).

CHAKRAPI, EN LA CHAKRA:

Primera cosecha de granos tiernos choclo, porotos, zambo, habas.

RITUAL CHAKARERO

TUMARI: Se recoje flores silvestre de la chakra del *Tayta Imbabura* y se ponen en la cabecita diciendo: *alli pachata charipanki* (que tenga un bonito tiempo).

PAMBA JAMBI:

Dolor de útero por el frío: Se coge una hoja de zanahoria blanca, se hace infusión y se toma endulzado con panela negra calentito antes de dormir.

COMIDA NUTRACÉUTICA**Champús**

Colada de choclo con granos tiernos, condimentada con *tzintzo*, ajo, cebolla, papas y sal al gusto.

Tsambo mikuna (locro)

Se pela la cáscara del zambo tierno, se pica y se cocina con granos tiernos, papas, cilantro, cebolla, ajo y leche de ajonjolí

Caña de maíz para la sed

SEÑA

Cuando juegan los cerros

Apus Tayta Imbabura con la *Mama* Cotacachi, lanzándose rayos. El cerro que gana tiene buena producción.

MES DE MARZO

En la naturaleza la vida se re-crea en armonía. Este atributo natural es re-creado por la comunidad humana a través del cariño y comprensión con que trata a la naturaleza. La comunidad humana no ha querido ser ajena a esta armonía y se ha comprometido ritualmente en su re-creación produciendo la agricultura. De ahí que en los saberes ancestrales, los mayores TV invitan a cantar a la *chakrita* para que crezca pronto, en algunas zonas es necesario que el canto y la música sean ejecutados por niños y niñas, para una buena maduración

SEÑA DE QUE HAY KALLAMPAS EN LOS CERROS

Cuando en la noche los relámpagos juegan.

CHAKRAPI EN LA CHAKRA:

Cosecha de granos tiernos choclo, porotos, zambo, habas.

RITUAL CHAKARERO

Ritual de la fiesta de agradecimiento al florecimiento de los granos tiernos, *Pawkar raymi*.

SABER LOCAL:

Para tinturar la lana se utiliza *shanshi* y tocte.

COMIDA NUTRACEUTICA**Fanesca campesina con granos tiernos.**

Toda la familia se reúne en minga para pelar, desgranar, deshojar, cortar

todos los granos tiernos de la chakra incluidos el zambo y el zapallo. Se cocinan todos juntos, se condimenta con achokchas refritas con cebollas y un poco de leche de vaca.

ChuglloTanta (humitas)

Desgranar choclos un poco maduros, moler, añadir queso, cebolla, sal al gusto, mezclar bien, colocar la masa en las hojas de choclo y cocinar al vapor.

MES DE ABRIL

Los mayores TV, por haber recorrido la vida en sus profundidades están en mejor capacidad para sintonizarse con la naturaleza y las deidades. Algunos de ellos demuestran aptitudes particulares que les permiten “ver” la vida más allá de las circunstancias cotidianas (RENGIFO, 1991: 105).

SEÑA PARA VER EL TIEMPO

Cuando el *kuychi* (arco iris) se pone al oriente, es seña de que llega el verano, pero cuando sale al occidente es seña para llover.

RITUAL CHAKARERO

Hacer oír misa a los *tuktus* (flores del maíz)

COMIDA NUTRACÉUTICA

Mote Luci

Choclo tostado, molido y cocinado como sopa con granos tiernos, se condimenta con hierba buena, ajo, sal al gusto

Chukllu Kamlla

Choclo tierno desgranado y tostado en tiesto.

Mutzikita (arepas)

El choclo tierno molido se mezcla con queso y sal al gusto. Se coloca en la hoja de achira bien limpia y se pone en el tiesto para hornear.

Chukllu Mote

Choclo y fréjol tierno cocinados juntos y sazonados con hierba buena, cebolla y sal al gusto.

Chukllu Api

Colada de choclo con *tzintzo*

SEÑA DE HELADA

Cuando la noche es estrellada es seña de que va a caer helada y para que

no queme el maizal se debe poner unos recipientes con agua en forma de cruz en la mitad de la *chakra*.

MES DE MAYO

La agricultura multiplica la vida y la cultura humana deviene agro céntrica porque no se concibe miembro de la comunidad humana que no tenga *chakra*. (Huamán Poma de Ayala en su “Nueva crónica y buen gobierno” dibuja a Adán y Eva con su *chaquitaclla*). Desde entonces, para la sociedad humana andina, el “hacer *chakra*” es el ritual central que expresa el compromiso humano en la re-creación de la vida.

CHAKRAPI, EN LA CHAKRA:

Cosecha del choclo *kao* (maduro) para hacer chuchuca.

Cuando el choclo está maduro se desgrana y se sancocha un poco. Luego se deja secar hasta que quede como morocho seco.

RITUAL CHAKARERO

Santa Vela Cruz. Tiempo de jugar con las tortas (fréjoles planos), cuando la Cruz del Sur (la Chakata) aparece en el cielo; época de dar misa a los santos chakareros.

COMIDA NUTRACÉUTICA

Api de chuklluluci: choclo, poroto, coles, hierba buena.

Sopa de chuchuka

Chogolloapi: colada de choclo.

Poroto kamlla: tostado de maíz con fréjol.

MES DE JUNIO

La re-creación de la vida agrícola no es posible solo en lo verbal; la práctica es lo que compromete. Este compromiso hace parte del vivir, “brota”, “se da” y se densifica a lo largo de la vida mediante el aprendizaje.

CHAKRAPI, EN LA CHAKRA

Primera cosecha de maíz.

Descanso de la tierra y amarre del ganado (abono)

RITUAL CHAKARERO

Ritual de la fiesta de la cosecha o *Inti raymi*.

Ritual del *armaychishi*: baño de purificación, pagos y ofrendas en cascadas o *pukyus*

COMIDA NUTRACÉUTICA

Buda de San Juan con kuy y papas. La buda es de la harina de *uchujaku*

Sara kamcha: tostado de maíz.

Poroto kamcha: tostado de maíz con fréjol.

Habas kamcha: tostado de maíz con habas.

MES DE JULIO

Tiempo seco. Las madrugadas y las noches muy frías, el día con sol y viento.

Es así que el sapo -por su modo de ser- sabe de asuntos del clima andino que el hombre -por su propio modo de ser no alcanza a saber. Pero si el hombre conversa con los sapos puede enriquecerse con la sabiduría de ellos y viceversa, los sapos que conversan con los hombres se enriquecen en su propio saber (GRILLO, 1996:55).

Fiesta de San Pedro

SEÑA:

Cuando las nubes tienen forma de *wachos* grandes es seña para sembrar papas.

SECRETO:

Arar la tierra para que los tiempos de sequía no enduren la tierra

Wakcha karay: comida comunitaria, ofrenda de mediano para el *Tayta Imbabura*, para que las próximas lluvias no tarden. ***Timbu api***: (*kawka*)

Mishki kamlla: Tostado dulce.

TEMAS EXPLORADOS Y COMPARTIDAS EN LOS TALLERES DE DESCOLONIZACIÓN

1. VACÍOS DE LA EDUCACIÓN INTERCULTURAL BILINGÜE EN EL ENFOQUE INTERCULTURAL

La educación indígena presenta grandes vacíos, tales como:

- Falta de una definición clara sobre el sentido educativo: ¿Para qué educar?
- La propuesta curricular es monocultural antropocéntrica.
- Las organizaciones indígenas no tienen poder “participativo” de decisión sobre el tipo de educación que demandan.
- No existe un enfoque intercultural y justicia ecológica en la formación de los docentes.

Muchos de los docentes que trabajan en comunidades indígenas campesinas o andina hablan kichwa y son de alguna comunidad, pero, el hecho de haber pasado por una escuela colonizadora y racista hace que, algunos de ellos nieguen sus orígenes y desprecien su propia cultura, dando mayor crédito y relevancia al conocimiento científico, propio de las culturas occidentales.

Es menester re-imaginar la formación de docentes desde una perspectiva intercultural con justicia ecológica andina, que incluírá la formación pluralista mediante el desarrollo de currículos interculturales pluricognitivos, orientados a:

- Reconstruir la imagen de un país plurinacional, intercultural y plurilingüe.
- Lograr un cambio en la visión de la diversidad cultural y lingüística, no como problema si no como potencial.
- Un proceso de descolonización mental de los conocimientos hegemónicos que le permitan contribuir en la construcción de un pluralismo cognitivo.

MODELO EDUCATIVO EN CRISIS SIGLO XX		EDUCACIÓN AMABLE CON LA DIVERSIDAD CULTURAL HUMANA, BIOLÓGICA Y DEIDADES	
ESPACIO DE REALIZACIÓN	La ciudad y la industria.	ESPACIO DE REALIZACIÓN	De preferencia el campo (<i>chakra</i>) y ocasionalmente la ciudad (terrenos prestados, macetas, huertas).
LENGUAJE PRIVILEGIADO	Escritura.	LENGUAJE PRIVILEGIADO	Afirmación de la oralidad y el carácter incremental de la lectura y escritura (textualidad).
SABER INDÍGENA CAMPESINO LOCAL	Invisibilizado.	SABER INDÍGENA CAMPESINO LOCAL	Revalorado.

MODELO EDUCATIVO EN CRISIS SIGLO XX		EDUCACION AMABLE CON LA DIVERSIDAD CULTURAL HUMANA, BIOLOGICA Y DEIDADES	
CRITERIOS	Modelo: Modernización rural	CRITERIOS	Propuesta ISHKAY YACHAY (cosmovisión andina y cosmología moderna), en equivalencia.
VISION	El progreso y la vida nueva y moderna. Ideal de países industrializados.	VISION	Afirmación de la diversidad, de una vida nueva, o <i>sumak kawsay ayllupi</i> (humana, naturaleza y deidades).
MISION	Educación para el progreso y desarrollo. Superación y olvido de las tradiciones ancestrales de los pueblos originarios.	MISION	Recuperación del respeto en todas sus expresiones humanas, naturaleza y deidades (lo sagrado).
CONTENIDOS	Ciencia, técnica o tendencia a la heteronomía (estar sometido a la autoridad, que no tienen origen en su propia razón sino que le viene dada de fuera).	CONTENIDOS	Pluralidad de saberes <i>Ishkay Yachay</i> : enseñanza de los saberes ancestrales y oficios indígenas. Tendencia a la autonomía. Y aprendizaje del conocimiento académico moderno. Art. 92 de la LOEI
ROL DEL DOCENTE	Agente de cambio.	PAPEL DEL DOCENTE	Mediador cultural.
PAPEL DE LA COMUNIDAD	Pasiva, receptora de la misión de la escuela.	PAPEL DE LA COMUNIDAD	Activa.
PAPEL DE LA ESCUELA	Motor de desarrollo.	PAPEL DE LA ESCUELA	Se añade a la cultura educativa de la comunidad

2. ELABORACIÓN DEL CALENDARIO RITUAL AGROFESTIVO COMUNITARIO A PARTIR DE LAS VIVENCIAS DE LOS TV

Instrumento curricular o propuesta metodológica para el diálogo de saberes

Hay una diversidad de calendarios como cívicos, agroecológicos, religiosos, escolares y otros. Los calendarios agrofestivos son vivencias cíclicas que muestran las actividades que se realizan en cada etapa agrícola, mostrando la cosmovisión con que el campesino indígena chakarero cría la diversidad de cultivos, tomando en cuenta las señas, rogativas o rituales, comidas y festividad de cada momento.

Los calendarios agrofestivos son herramientas curriculares que sirven de guía a los promotores culturales, técnicos agrónomos, a docentes amables, porque les permite caminar al ritmo del vivir indígena o andino. Los mayores, abuelitas y abuelitos, los TV, no necesitan de un calendario porque el saber lo llevan en el corazón y siguen el ritmo del *pacha* sin descuidar cada momento de la crianza.

Para registrar estas sabidurías andinas y elaborar los Calendarios Rituales Agrofestivos de las comunidades indígenas campesinas tenemos que partir desde la cosmovisión criadora de la heterogeneidad, que viven en sus comunidades y no desde el anclaje académico de los promotores o profesionales.

¿Para qué sirven los calendarios?

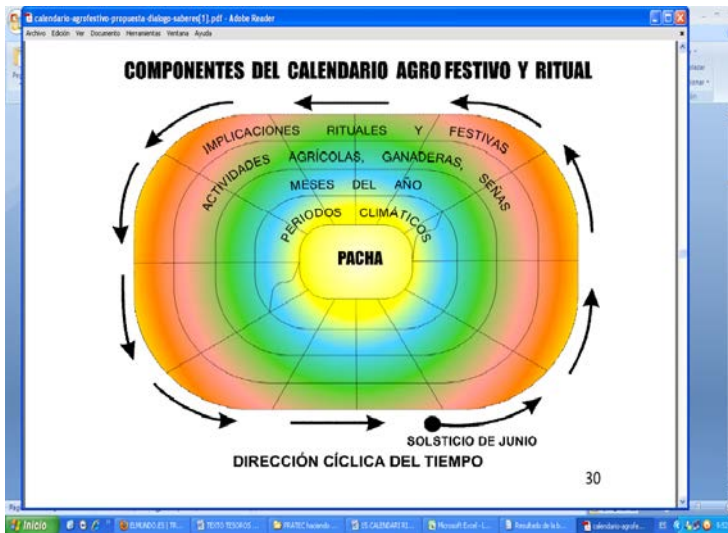
Son de mucha utilidad para los docentes y técnicos de campo, para que realicen actividades de integración y ampliación del saber local en la escuela tomando en cuenta la ciclicidad de cada cultivo.

De la misma forma en la escuela sirve como un ordenamiento de las actividades curriculares con la realidad comunal, produciéndose un descubrimiento para el promotor cultural, una cosmovisión que no está considerada por la oficialidad, pero que es vigente y está presente en las comunidades indígenas.

¿Cómo hacer el Calendario Agrofestivo desde la vivencia de los TV?

Como primera fase, se tiene dos días de talleres de descolonización con profesores y directores. Como segunda fase, un día de conversatorio con los mayores TV y profesores, quienes tomarán nota y construirán el Calendario Ritual Agrofestivo en 8 cartulinas. En la tercera fase y en otro día, se invita a la asamblea de la comunidad para las *yapas* de saberes de otros abuelos/as. Como no es suficiente, el docente acompañara en sus actividades diarias.

De acuerdo a la calidez de la conversación fluyen las preguntas, de acuerdo al caso, al tiempo, a la variedad de semilla nativa andina elegida. Cuando no se da fluidez en la conversación, el docente narra un saber como ejemplo y motivación, focalizándose en las señas y secretos, pero con mucha calidez y respeto.



Se puede observar que algunos indígenas campesinos no aportan mucho en ese instante, por lo que los recopiladores en días posteriores, visitarán en su comunidad para terminar con la recopilación.

Si el calendario se grafica en forma de círculos, puede ser dividido en niveles de la siguiente manera:

- Primer nivel. En este se encuentran distribuidos equitativamente los meses del año,
- Segundo nivel. Se distribuyen las épocas del año agrícola,
- Tercer nivel. Se encuentran las actividades agrícolas,
- Cuarto nivel. Se encuentran las "observaciones" de las señas,
- Quinto nivel. Se encuentran las fiestas y rituales,
- Sexto nivel. Se pueden considerar los caminos de los astros, estrellas y constelaciones con quienes conversa el campesino.

Cabe indicar que para construir un calendario Ritual Agrofestivo se requiere de años.

LA MEDIACION CULTURAL

Para los docentes tanto del sistema de educación intercultural bilingüe y el sistema intercultural hispano que laboran en las escuelas con población campesina indígena, el ejercicio de acompañar los esfuerzos de las

comunidades para vigorizar sus saberes ancestrales y por otro la ciencia y tecnología modernas mediante la escritura, demanda una preparación diferente a la que se recibe en los institutos y universidades de formación docente, así como una emoción también distinta a la moldeada en esos centros educativos. De ahí que en las comunidades hay resistencia

RELIGIOSIDAD ANDINA

Desde nuestra vivencia, el presente ensayo tiene la finalidad de contribuir a la mejor comprensión de las religiosidades andina y de occidente moderno, no en tanto su referente a cada una en sí como en lo atinente a su comparación, a su confrontación, a sus posibilidades de compatibilidad.

PROPÓSITO

Poner en evidencia las diferencias radicales de las dos religiosidades y su incompatibilidad. Con frecuencia se quiere ocultar las diferencias a través de la utilización de términos como sincresis, que hace referencia al sistema filosófico integrado por elementos que son fruto de la unión y conciliación de doctrinas distintas, o cuando se habla de religión andino-cristiana.

Pero no solo hay diferencias entre estas religiones sino que, y esto es quizás lo más importante, es diferente su papel en la vida cotidiana de las culturas de las que forman parte y a las que, a la vez, confieren sus caracteres medulares.

RELIGIOSIDAD EN LA CULTURA ANDINA

Religiosidad holística

La religiosidad en la cultura andina es holística porque la fiesta religiosa no abarca solo determinados lugares o determinados momentos (en la cosmovisión andina el espacio y el tiempo no se conciben separados), sino que la fiesta religiosa se da en todo lugar y en todo momento aunque asume formas diferentes en cada caso.

Es holística porque siendo panteísta, para ella todo lo que existe es sagrado.

Es holística porque es un continuo sintonizar la vida de la familia, la vida humana, la naturaleza y las deidades con el mundo vivo. Carl Sagan (astrónomo), Hans Bethe (físico), Stephen Jay Gould (biólogo) y 22 científicos investigadores más anunciaban que “los esfuerzos tendientes a salvaguardar y apreciar el ambiente necesitan que se les infunda una visión de lo sagrado”.

Gregory Bateson, uno de los científicos más importantes del siglo XX, llamaba “falta de sabiduría sistémica (holística)”.

Religiosidad panteísta - animista

La religiosidad en la cultura andina es panteísta porque para ella toda la realidad es una colectividad de deidades. Es el modo de vivir la vida en que todo es templo, en que siempre es fiesta, porque todo está vivo, cerros, plantas, ríos, astros, todos tienen su ánima, y por eso se los considera personas y se las trata de esa forma.

Es panteísta porque es el mundo de la sensibilidad, un mundo orgánico, altamente sensitivo. El físico inglés James Jeans resumió así los difíciles aprendizajes a los que está exponiéndose el mundo científico: “El universo empieza a parecerse más a una gran mente que a una gran máquina”.

Religiosidad agrocéntrica

La religiosidad originaria es el sentimiento profundo de saberse parte, activa y comprometida, de un mundo vivo, de una colectividad de seres vivos que gozan de igualdad y de incompletitud, de seres vivos que se necesitan los unos a los otros, que necesitan diálogo, conversación y de la reciprocidad, porque diálogo y la reciprocidad son justamente la forma de ver de la vida, que continuamente se está re-creando. La religiosidad nativa originaria de estas tierras tiene su forma recontribuir al florecimiento de la armonía en el mundo.

Aquí en los Andes fue donde apareció por primera vez en el mundo el paisaje agrícola, la *chakra*, y lo hizo no para reemplazar a la naturaleza ni para oponerse sino para acompañarla, para dialogar y reciprocitar con ella, que vino a afirmar el modo de ser del mundo, acrecentando la variabilidad de la naturaleza y la multiplicidad de formas de vida que en ella alberga. La *chakra* es una re-creación de la naturaleza con participación de la comunidad humana. En los Andes amazónicos tenemos más del 80% de climas del mundo; más del 70% de plantas, granos y frutas ha dado al mundo entero para que viva y lo viva bien. La diversidad biológica tiene sus compañeros que son la diversidad humana y diversidad de deidades.

La antropóloga chilena Cecilia Dockendorff dice: “La física cuántica y la biología de sistemas han echado por tierra el paradigma mecánico... que dominaba toda la ciencia. Y a partir de estos hallazgos, muchos físicos se han encontrado hablando un lenguaje muy parecido al de los grandes místicos de todas las épocas”. (MOLINEAUX, 2002:21).

Religiosidad no fundamentalista

En la espiritualidad andina no cabe un orden único sino una gran diversidad de órdenes locales, es inmanente, es decir inherente a algún ser o unido de manera inseparable a su esencia, y consubstancial, o sea que es de la misma substancia; es la exaltación de la sensibilidad, de la alegría de vivir que resulta inseparable de la austeridad.

La espiritualidad andina en los cinco siglos de convivir con occidente ha demostrado su capacidad de digerir al Cristo no aparte, sino que lo ha hecho parte de su diversidad sagrada.

RELIGIOSIDAD EN LA CULTURA OCCIDENTAL MODERNA

Religión monoteísta

La fusión entre el patrimonio cosmológico griego y el monoteísmo semítico, añadido luego el cristianismo, el islámico y hebreo promovió a un dios omnipotente, omnipresente, un dios celoso, que no tolera la menor veleidad idolátrica o de culto a cualquier poder diferente del suyo.

La relación es hombre-Dios, aquí la naturaleza es simplemente un recurso, o un medio más de su realización.

Al ser institucionalizada, está identificada con la intolerancia manifestada numerosas veces y en guerras santas que han protagonizado sus seguidores. Puede decirse hoy en día que el cristianismo es la “**religión**”, donde el hombre **moderno** y el hombre **histórico** descubre simultáneamente la **libertad** personal **individual-ética** y el tiempo **continuo –lineal** (en lugar del tiempo/espacio cíclico o Pacha). Esta extrema forma de hacer la espiritualidad de occidente ha desatado la “gran crisis ecológica” que envuelve hoy en día a toda la tierra.

Teología del mercado total

Países que pregonan de ser cristianos manifiestan: “La guerra y no la paz es la norma que rige los asuntos internacionales (plataforma elaborado para el gobierno de Reagan 1980), o sea la guerra es inherente a la humanidad.

El país del norte declara la lucha en contra del macro-ecumenismo (movimiento que promueve el pluralismo religioso, en especial en América Latina, lugar donde vivimos la mayoría de pueblos originarios del continente), como un problema de seguridad nacional de los EE UU.

Individualismo ético

El individualismo ético no reconoce sino valores del mercado y económico, que exige dureza de corazón nunca vista, que transforma cualquier relación humana en una relación abstracta entre objetos. Transforma en “el no dar” en el principio máximo de la ética. Frente a la pobreza no reacciona exigiendo solución a su problema, sino que pide soportar la situación porque el mercado algún día la resolverá.

Fundamentalismo cristiano

Creencia de que la razón y la revelación equivalen a la verdad (Opus Dei católico y los cristianos protestantes de EE.UU.).

El ILV (Instituto Lingüístico de Verano) con sus misioneros evangélicos se unió al Estado con el slogan “obedecer al Gobierno puesto allí por Dios”, práctica que el ILV considera un servicio cristiano apolítico.

Las convicciones norteamericanas han tenido un claro impacto en los evangélicos latinoamericanos. Los conversos explican que el poder y la gloria de los EE.UU. se deben a sus “cimientos bíblicos” (protestantes) y que la ausencia de este sustento es la causa de la desgracia de Latinoamérica.

En resumen sus objetivos para desaparecer a los pueblos originarios es: la desacralización, deshumanización y descomunalización.

HACIA LA CONSTRUCCION DEL MACRO-ECUMENISMO

Fue en el escenario de la ciudad de Quito en el año de 1992 cuando en la organización de base APD (Asamblea Pueblo de Dios), surgió en el clima de las contra celebraciones del V centenario de la conquista y evangelización del continente, donde participaron una amplia diversidad de pueblos originarios de América, así como actores de la teología de la liberación. Se propuso ir construyendo una pluridiversidad de espiritualidades originarias o nativas (indias y negras), formulándose llevar adelante un proyecto de vida de nuestros pueblos denominándole MACRO-ECUMENISMO, porque reconoce los valores de la religiosidad originaria indo-afro-latinoamericana y se compromete en su rescate, como un derecho a la autodeterminación política y religiosa que nos cobije a todos los pueblos.

Bien dice el octogenario sacerdote católico Fabián Vásquez: La biblia es incompleta si no está las sabidurías ancestrales de los Pueblos indígenas.

Somos partícipes directos de estos procesos, en el mes de diciembre de 2008 se reunieron en la ciudad de La Habana, Cuba para dar continuidad a esta necesidad de sentir una espiritualidad holística que cobije a las culturas raíz.

Exploraciones a las bases epistemológicas desde la cosmovisión de los Andes amazónicos y de la cosmología occidental moderna

LA COSMOVISIÓN ANDINO AMAZONICA SABERES INDÍGENAS ANDINO AMAZONICOS	LA COSMOLOGIA OCCIDENTAL MODERNA CONOCIMIENTO OCCIDENTAL
Local/ contextual	Universal
Sensual /emocional	Cerebral
Incluye a todo el ayllu	Impersonal e individual
Articulado/ explícito	Implícito tácito
SABERES ANDINO AMAZÓNICOS	CIENCIA OCCIDENTAL MODERNA
<ul style="list-style-type: none"> • Cosmocéntrica-agrocéntrica 	<ul style="list-style-type: none"> • Antropocéntrica
<ul style="list-style-type: none"> • Subjetiva: Se ubica uno mismo en ella. 	<ul style="list-style-type: none"> • Objetiva: Aísla a la persona y los sentimientos respecto del objeto de estudio.
<ul style="list-style-type: none"> • Naturaleza espiritual de las cosas Explica y sustenta la lógica de la vida partiendo del origen sagrado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Separa la religión de la ciencia • Naturaleza material de las cosas Lógica cartesiana.
<ul style="list-style-type: none"> • Visión holística: Métodos que incluyen conversaciones con ancianos, ayunos, ceremonias rituales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Visión objetual y fragmentaria basada en modelos formales: métodos que incluyen medición, desmenuzamiento de las cosas, ver cómo funciona el objeto de estudio.
<ul style="list-style-type: none"> • Objetivo primordial: Conocer el “por qué” o la causalidad esencial. 	<ul style="list-style-type: none"> • Objetivo primordial: Describir el “cómo” o la causalidad inmediata.
<ul style="list-style-type: none"> • Resultado: Equilibrio con y dentro del mundo natural 	<ul style="list-style-type: none"> • Resultado: Informes, descubrimientos, muy a menudo se ha destruido un tipo de vida por medio del proceso de investigación y algo creado por el hombre. Existe en su reemplazo.
<ul style="list-style-type: none"> • Control de la comunidad. La prioridad es el ser, la sabiduría 	<ul style="list-style-type: none"> • Control del experto. Éxito basado en criterios materiales.
<ul style="list-style-type: none"> • El hombre no es dueño, sino guardián, cuidador y conversador. 	<ul style="list-style-type: none"> • El hombre es dueño de “todo”, toda la naturaleza es un recurso
<ul style="list-style-type: none"> • Sentido de responsabilidad del traslado del conocimiento a largo plazo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Decisiones de corto plazo
<ul style="list-style-type: none"> • La metodología de transmisión consiste en abrir “esferas de conciencias”, adaptadas a las personas. Valora lo moral y agrega lo sensible. 	<ul style="list-style-type: none"> • La metodología de transmisión es la de abrir lógicas de pensamientos y de ideas desde la teoría (hipótesis).
<p>COSMOVISIÓN: proviene de una concepción sensitiva, afectiva y estética que involucra lo intelectual. Ve al cosmos con todos los sentidos, especialmente con el corazón, con el hemisferio derecho que involucra al izquierdo.</p> <p>Es una forma de estar, de sentir, de ver y de percibir el mundo.</p>	<p>COSMOLOGÍA: Parte de una concepción intelectual, empírica y abstracta. Ve al cosmos solo desde la idea, intelecto, razón.</p>

<p>ANDINA AMAZÓNICA: Sus orígenes van más allá de 10 000 años de saberes y sabidurías.</p>	<p>OCCIDENTAL: Sus orígenes comienzan desde las culturas egipcia, mesopotámica, griega, romana, época medieval, hace 3000 años AC, aproximadamente.</p>
<p>Decimos ANDINA AMAZONICA porque siempre ha habido una profunda interrelación (conversación) entre los dos paisajes. Y lo que le pasa a los Andes le sucede a la Amazonía, y lo que le suceda a la Amazonía sucede a los Andes.</p>	<p>OCCIDENTAL MODERNA: Comienza desde la separación de la madre naturaleza y lo sagrado (deidades) a partir de 1500 DC con el apareamiento de la ciencia, la tecnología y la reforma del protestantismo europeo que impulsó Martín Lutero.</p>
<p>Tiene un carácter global e integrador u holístico.</p>	<p>Tiene un carácter eminentemente parcelario y dispersivo.</p>
<p>La cosmovisión andina amazónica lleva a una perspicaz comprensión de los seres, sus cualidades profundas y devenir existencial.</p>	<p>La cosmología occidental moderna ha llevado a una comprensión del universo: como la física, matemática, mecánica donde predomina la abstracción.</p>
<p>En el hombre andino o indígena no existe el individuo, aquí prima el ayllu, lo comunitario.</p>	<p>En occidente prima el individuo.</p>
<p>Se cría y se deja criar por los aspectos vitales internos de los mismos (humano, naturaleza y sagrado).</p>	<p>Atiende los aspectos externos de los fenómenos.</p>
<p>La comprensión andina no separa tiempo y espacio y lo expresa en la palabra kichwa y aymara <i>PACHA</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El sentido del tiempo es curvo, espiral y cíclico. • Nuestros sabios tuvieron sus sabidurías y dominio del tiempo-espacio. 	<p>Ha fragmentado tiempo y espacio como dos dimensiones distintas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El sentido del tiempo es lineal • La civilización occidental ha convertido en ideal la conquista del espacio
<p>Las sociedades andinas amazónicas giran en torno al <i>ayllu</i> o familia andina, comunidad y organización comunitaria.</p>	<p>En los pueblos del hemisferio norte lo primordial de la vida en lo social es el individuo.</p>
<p>El <i>runa</i> o ser humano andino vive en armonía y conversación con su <i>llakta</i>, <i>allpamama</i>, <i>pachamama</i> y sus deidades.</p>	<p>La cosmología occidental ha llevado a un extrañamiento y desacralización del humano con la naturaleza.</p>
<p>En la cosmovisión andina amazónica, es cíclica en <i>muyuy</i> y en empatía con la comunidad del humano, la comunidad de la naturaleza y la comunidad de lo sagrado o deidades. Esta forma de ver al mundo crió la <i>chakra</i>, por eso es agrocéntrica.</p>	<p>En la cosmología occidental todo gira alrededor del ser humano como lo máximo de los seres vivos. Por eso es antropocéntrica.</p>
<p>Considera al hombre en conversación con los otros seres vivos (naturaleza y deidades) a quienes considera personas: Ejemplo: La <i>allpamama</i> "es" su madre.</p>	<p>Considera a los seres vivos en función de su utilidad para el hombre:</p> <p>La tierra sirve para la explotación.</p>
<p>La forma de vida andina es esencial, simbólica y ritual.</p>	<p>La cosmología occidental es formal</p>

<p>La vida social parte de principios íntegros: <i>ama shuwa, ama killa, y ama llulla</i>.</p>	<p>La vida social parte de convencionalismos formales y jurídicos.</p>
<p>Palabras en castellano amables que más se acercan a la comprensión de la cosmovisión indígena o Andina Amazónica (Kichwa):</p> <p>Saberes, sabidurías, crianza, vigorización, conversación, ritualidad, equivalencia, incompletitud, cariño, agrocentrismo, etc.</p> <p>Términos que ahora ayudan a la continuidad cultural de más de 10 000 años de crianza de la biodiversidad.</p>	<p>Son propios de la cosmología occidental los términos: conocimiento, ciencia, desarrollo, mercado, medio ambiente, pobreza, recursos, progreso, producción, tecnología, ciencia, antropocentrismo, máquinas, etc.</p> <p>Estos son credos del desarrollo, de sus historias y sus implicaciones y más que todo su sesgo perceptivo, su inadecuación histórica y su esterilidad imaginativa. Y que en menos de 250 años ha destruido el planeta Tierra.</p>
<p>Saberes Andinos: Son formas culturales dialogantes y sostenibles que de manera natural, cuestionan las formas occidentales del racionalismo, la homogenización y la actual globalización, como mecanismo de dominación material y espiritual.</p>	<p>Conocimiento: Conocer con la mente, conjunto de cosas que se sabe y está contenido en la ciencia.</p>
<p>La sabiduría no es comunicable. La sabiduría que un sabio intenta comunicar suena siempre a simpleza. El saber es comunicable pero la sabiduría no. Puede hallársele, puede vivirse, nos sostiene, hace milagros; pero nunca se puede explicar ni enseñar. (Hermann Hesse, Siddharta).</p>	<p>Ciencia: La ciencia (del latín scientia, conocimiento) es un proceso de adquisición de conocimiento empírico y la organización de dicho conocimiento, donde se separa el sujeto y objeto.</p>
<p><u>Mundo vivo</u></p> <p>Señas: Conversación en empatía con el mundo natural (plantas, animales, montañas, pájaros) que nos avisan sobre como va a ser la producción en el año o si el tiempo es lluvioso o seco, y sobre la vida misma en el campo.</p> <p>Secretos: El saber que cada campesino chakarero tiene para sembrar, aporcar, cosechar, criado con cariño desde hace miles de años.</p>	<p><u>Mundo maquinizado</u></p> <p>Tecnología: es el conocimiento que permite fabricar objetos y modificar el medio ambiente, incluyendo las plantas y animales, para satisfacer las necesidades y deseos humanos.</p> <p>Nanotecnología</p> <p>Tecnología sintética</p>
<p>Comida Nutracéutica Andina amazónica mantiene su esencia natural que conversa con el humano.</p> <p>La <i>chakra</i> es la crianza de la biodiversidad.</p> <p>Las <i>chakras</i> de las comunidades, los mercados del pueblo son los lugares de dispendio.</p>	<p>Alimentos industrializados, aquí prima el mercado, la producción y el dinero.</p> <p>Los supermercados son los lugares de venta.</p>

<p>Calendario Agrofestivo: Es la expresión de la vida del <i>runa</i>, de la <i>sacha</i>, los espíritus y los animales que se realiza en un determinado medio y que está en sintonía con la crianza de la <i>chakra</i> y el monte, teniendo en cuenta el lugar, el clima, los meses, las señas, las fiestas y rituales.</p> <p>Son también registros de las evidencias de las actividades chacareras que suceden en un determinado espacio.</p>	<p>Calendarios en occidente: (del latín <i>calenda</i>) es una cuenta sistematizada del tiempo para la organización de las actividades meramente humanas, fuera del entorno.</p>
<p>En la cosmovisión andina prima la biodiversidad de la comida.</p>	<p>Sus productos son de consumo masivo, homogenizantes y transgénicos.</p>
<p>La medicina andina es holística, integral, cuerpo y espíritu. Aquí se conversa con la enfermedad.</p>	<p>Su medicina enfoca la atención en una parte del cuerpo, no se relaciona con el espíritu; tiene efectos colaterales.</p>
<p>En la agricultura andina se conversa, el respeto es ritual donde se da de comer a la madre tierra, montañas etc.</p>	<p>Su agricultura moderna es maquinista y con excesivos químicos.</p>

COSMOVISION ANDINO AMAZÓNICA	COSMOLOGÍA OCCIDENTAL MODERNA
<p>AGRICULTURA</p> <p>Crío una agricultura singular y original que aún está vigente por la insistencia pertinaz de los campesinos chacareros indígenas, a lo largo de los andes.</p> <p>La cosmovisión andina es otra manera de “vivir” el mundo.</p> <p>En los andes se originó una gran diversidad de especies vegetales cuya variabilidad es aún mayor. En base a esta riqueza natural los pueblos originarios criaron una agricultura original, a través de la domesticación de múltiples especies de plantas y mediante la crianza integral, integrada y sostenida de su paisaje natural pudieron satisfacer sus necesidades de alimentos y de materias primas.</p> <p>En los Andes hay una gran diversidad de climas, acompañada de una gran variabilidad en las estaciones climáticas.</p> <p>El suelo es irregular muy accidentado</p> <p>Para los andinos el mundo es una totalidad viva, no se comprende a las partes separadas del todo.</p> <p>Las plantas en los Andes son consideradas como seres vivos con quienes se conversa, a quienes se cría con cariño y comprensión y por quienes uno también es criado.</p> <p>Las plantas en los andes no se puede manejar frío e impersonalmente, sino como un acto ritual, lleno de sacralidad, de crianza de plantas juntamente con la crianza de todo el paisaje natural.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En el mundo andino la crianza de las plantas es complicado porque la complicidad de situaciones existente no se deja reducir, no admite ser clasificada en unas cuantas categorías. • Las plantas en el mundo andino son seres vivos con quienes se conversa, a quienes se canta, se les hace participar en las danzas, en los ritos, se les viste, se les cría y también nos crían. • Las plantas es un acompañante con quien se dialoga y reciproca, especialmente con las silvestres. Por eso hay plantas indicadoras del clima, que a través de su mayor o menor floración les dicen si el año será lluviosa o seco. 	<p>Ha desarrollado la agricultura moderna tecnificada, dependiente de la industria, mediante la aclimatación y mejoramiento genético de plantas domesticadas y cultivadas en otras “Cunas de la agricultura”; alcanzando productividad espectacular con la aplicación de la ciencia agrícola occidental.</p> <p>Tienen estaciones bien marcadas y precipitaciones pluviales muy regulares</p> <p>Las tierras agrícolas tienen grandes extensiones y su topografía es plana</p> <p>Se caracteriza por el empleo de grandes cantidades de insumos: fertilizantes, insecticidas, fungicidas, nematocidas, herbicidas, sustancias reguladoras del crecimiento o fitohormonas y un intensivo empleo de maquinaria y equipos agrícolas.</p> <p>Están en sociedades, mayormente bajo un sistema capitalista y subordinada al crecimiento de la industria, su dinámica depende de lo que suceda en otros sectores económicos.</p> <p>Aquí priman los criterios de eficiencia para lograr una mayor rentabilidad.</p> <p>Para occidente las plantas tienen su funcionamiento semejante al de una máquina donde todo se puede separar, reemplazar, y jerarquizar.</p> <p>Las plantas de cultivo son consideradas como máquinas transformadoras de energía, son parte de un mecanismo para producir alimentos que la sociedad industrial requiere en su afán de alcanzar mayor comodidad, derroche y lujo.</p> <p>Es un paradigma de bienestar occidental moderno, sin que importe los daños que cause en el medio natural</p> <p>Inherentes a ésta concepción son las características de la homogeneidad, estabilidad y especialidad que hacen posible la producción industrial a gran escala.</p> <p>En occidente moderno las plantas son almacenes de genes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Las sociedades indígenas se encuentran hurgadas, indagadas y examinadas como nunca antes por la cultura occidental moderna. El mismo patrimonio cultural que otorga a los pueblos su identidad, mucho más ahora que en el pasado, está bajo un asalto real o potencial por parte de aquellos que quisieran recogerlo, despojarlo de su honor y significado, convertirlo en un producto y venderlo. Cada vez que esto sucede, el mismo patrimonio muere un poco, y con él, su pueblo”.
<ul style="list-style-type: none"> • Las plantas es un ser vivo al que se cría personificándolo. • Las plantas como ente vivo que con su diversidad y variabilidad enriquece a la naturaleza. • La crianza ritual de las plantas en los Andes aprovecha la diversidad y variabilidad y es criada por los campesinos indígenas chacareros desde hace más de 10 000 años. La concepción que ellos tienen de las plantas unida a su gran capacidad de observación de los procesos naturales de mutación y la cuidadosa de sus semillas, han hecho posible la sorprendente diversidad y variabilidad de formas en cada uno de sus múltiples cultivos. • El paisaje propiamente dicho es un paradigma moral y una fuente de sabiduría para el pueblo indígena. 	<p>Tom Greaves</p> <p>Intellectual Property Rights for Indigenous Peoples, A Source Book – Society for Applied Anthropology – 1994.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para occidente es una fuente de recursos, un referente inerte del individuo.
<p>“Al criar la semilla, el campesino andino es criado también pues aprenderá del modo de ser de la nueva planta y sus maneras de relacionarse con los otros miembros de la chacra. En reciprocidad la semilla nueva se sintonizará también con esta crianza, se amoldará a la nueva vida si es que el trato es de consideración y cariño como dicen los campesinos. La cultura agrícola se intensifica así con nuevos saberes al tiempo que todos se benefician de los productos”. (Rengifo & Ishisawa 1997)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La semilla en esta cultura occidental es manipulable, violable.

<ul style="list-style-type: none"> • Regeneración de semillas 	<ul style="list-style-type: none"> • Producción de semillas
<ul style="list-style-type: none"> • Conservación In Situ Conservación de los ecosistemas y los hábitats naturales como de las especies y variedades silvestres de la fauna y flora; así como, el mantenimiento de los seres vivos domesticados, su recuperación e incorporación de nuevas especies y/o variedades domesticadas de poblaciones viables, en sus entornos naturales. 	<p>Biopiratería es una práctica mediante la cual investigadores o empresas utilizan ilegalmente la rica biodiversidad existente en países en desarrollo como los conocimientos colectivos de los Pueblos Indígenas o campesinos, para obtener productos y servicios que se explotan comercial y/o industrialmente sin contar con la autorización previa de sus creadores o innovadores, y, sin reconocer una justa retribución.</p> <p>Cuando consideremos la biopiratería, debemos preguntar qué es lo que se ha tomado. No es el ADN, porque éste mueve libremente, tampoco es el conocimiento de los recursos genéticos. Es el valor que yace en los saberes locales o comunitarios.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Diversidad biológica agrícola Variedad y variabilidad de animales, plantas y microorganismos de la tierra que son importantes para la alimentación y la agricultura y que resultan de la interacción entre el ambiente, los recursos genéticos y el manejo de los sistemas y prácticas empleadas por la gente. Se toma en cuenta no solo las especies genéticas y la diversidad de los agro ecosistemas y las diferentes formas de uso de las tierras y aguas para la producción, sino también la diversidad cultural, la cual influye en las interacciones humanas en todos los niveles..." (FAO, 2 - 4 Diciembre 1998). 	<ul style="list-style-type: none"> • Biotecnología Se podría definir como "toda aplicación tecnológica que utilice sistemas biológicos y organismos vivos o sus derivados para la creación o modificación de productos o procesos para usos específicos". Estas formas producen erosión cultural que es la pérdida del conocimiento tradicional asociado a los recursos. <p>Fuente: Convenio sobre la Diversidad Biológica. Artículo 2. PNUD 1992.</p> <p>Otras definiciones son: "la utilización de organismos vivos, o partes de los mismos, para obtener o modificar productos, mejorar plantas o animales o desarrollar microorganismos para objetivos específicos". Fuente: Sociedad Española de Biotecnología.</p>
<p>IMPORTANCIA DE LA BIODIVERSIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> • Refugios de Pleistoceno de la biodiversidad : Situación: Casi el 100% se encuentran en las comunidades indígenas y/o agrícolas del Sur. • Tierras y aguas con mayor diversidad biológica. Situación: El 90% no tienen protección gubernamental, pero son mantenidas por comunidades indígenas andinas rurales. • Saberes ancestrales, colectivos e integrales. Situación: El 99% de todos los expertos con práctica en biodiversidad son miembros de las comunidades indígenas y rurales. • Medicina Tradicional Situación: El 99% de todos los expertos con práctica en biodiversidad son miembros de las comunidades indígenas y rurales. • Fitogenéticos Situación: 90% de los fito mejoradores y otros investigadores agrícolas viven en comunidades rurales. 	<p>En Occidente moderno, el 95% de los derechos es de propiedad intelectual, especialmente patentes pertenecen a las grandes empresas e instituciones gubernamentales, sobre todo de los países industrializados del Norte. Es decir que, la materia prima de los recursos biológicos se encuentran en el Sur, mientras que la tecnología se encuentra en el Norte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos modernos individuales, dueños las transnacionales Tomado de Rural Advancement Foundation International (RAFI). Conservación de Conocimientos Autóctonos: Integración de dos sistemas de innovación. New York, septiembre de 1994. • Medicina mecánica y fría
<ul style="list-style-type: none"> • CARACTERÍSTICAS DE LOS SABERES ANCESTRALES COMUNITARIOS 	<ul style="list-style-type: none"> • CARACTERÍSTICAS DEL CONOCIMIENTO OCCIDENTAL MODERNO
<ul style="list-style-type: none"> • Colectivos o Difusos • Transgeneracionales • Inalienables • Patrimonio/ Herencia • Valor 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuales y bien definidos • Temporales • Alienables • Propiedad • Precio

COMIDA ANDINA ALLI MIKUY	ALIMENTACIÓN OCCIDENTAL MODERNA
<p>En nuestra cultura Andina se cocina para “engrandecer el alma y no para llenar solamente el estomago”, es para dotar a las personas de buenos temperamentos y habilidades.</p> <p>Es comida para el temperamento y el espíritu. La comida en la cultura andina campesina indígena no radica solamente en la ingestión de los alimentos requeridos por las tablas de nutrición pre-establecidos tal como la salud convencional predica.</p> <p>La comida Andina encuentra “empatías” con el organismo, para fortalecer la aptitud chakarera, ganadera, artesana , y la manera particular de la persona.</p> <p>La comida “no se come por comer”, más bien procura la armonía entre los humanos, con la Naturaleza y deidades.</p>	<p>Alimento o bebida que el hombre y los animales ingieren para subsistir, conlleva que la noción de que el organismo es una máquina y alimentarse es suministrarle lo necesario para su funcionamiento.</p>
<p>La cultura ancestral campesina indígena con 10 000 años de crianza, de respeto, hospitalidad y consideración ha cuidado y criado muchísima diversidad, que hoy en día come el mundo entero.</p>	<p>No conozco ninguna otra civilización moderna en la tierra que SE ALIMENTA CON LO QUE LE HACE DAÑO, COMPRA LO QUE NO NECESITA, Y FABRICA LO QUE LE HACE DAÑO.</p>

GLOSARIO

- *Agato: Comunidad indígena campesina y artesana ubicada en las faldas del Apu Tayta Imbabura. Agato de Aka: Chicha fermentada en su punto.*
- *Ashku mukuna: Planta para el dolor de barriga.*
- *Apu: Deidad protectora.*
- *Ayllu: Comunidad de parientes sea humanos, de la naturaleza o deidades.*
- *Buda api: Harina de siete granos tostados y molidos con achiote.*
- *Calendario Ritual Agrofestivo: Instrumento curricular para fortalecer y vigorizar los saberes ancestrales comunitarios de las comunidades indígenas.*
- *Chakra: Palabra polisémica relacionada a un escenario de la crianza de todas las formas de vida. La chakra es considerada también persona que cría y se deja criar.*
- *Chakarera: Persona que cría diversidad de plantas en consenso y empatía con la naturaleza y deidades.*
- *Champus: Harina de maíz fermentado y cocinado*
- *Deidades: Panteón de dioses y diosas de la cultura andina*
- *EIB: Educación Intercultural Bilingüe*
- *E.C.I.: Espacios de Confianza Intercultural*

- Kukayo o kukabi: Comida con diversidad de granos
- Jabas kallpu: Habas secas tostadas y cocinadas
- Muyu kamlla: Tostado de maíz con semilla de calabaza
- Ñawi: Ojito de la planta.
- Nutraceutica: Que nutre y cura a la vez, refiriéndose a las plantas, granos, semillas originarios de la zona andina y amazónica.
- Pachamamita: *Deidad madre.*
- PCI: *Patrimonio Cultural Inmaterial.*
- Pingul: *Lechero.*
- Pamba jambi: *Planta medicinal de campo*
- Rogativa: *Ritual chakarero.*
- Tawri kamlla: *Chochos con tostado*
- Tayta Imbabura: *Montaña de la provincia de Imbabura.*
- Tullpa: Fogòn de leña.
- Seña: *Conversación del Tesoro Viviente T.V. con el mundo vivo y vivificante sean estos humanos o naturaleza y donde el T.V. pronostica lo que viene.*
- T.V.: Persona que encarna y expresa en sí la sabiduría de su pueblo –el PCI-. *Sabios abuelos y abuelas campesinas indígenas criadores de la agrobiodiversidad.*
- Uchujaku: *harina de 7 granos.*
- Wakas: Lugar encantado y sagrado donde se asientan los Apus.
- Wakchakaray: Comida compartida entre todos en eventos especiales.
- Wawa: Niño, niña, que puede ser humano, naturaleza o la misma deidad. También puede ser un adulto wawa dependiendo de las circunstancias del ayllu.
- Yachaks: Abuelitas o abuelitos sabias chakareras que crían, siembran agrobiodiversidad.
- Yamor aswa: Chicha de siete variedades de maíz.
- Yamor tuktuy: Chicha de siete variedades de maíz fermentado.
- Yurak chilca: Chilca blanca.
- Yuyu mikuna: Nabo silvestre

Bibliografía

Grillo, Eduardo. "Caminos andinos de siempre". Lima: PRATEC, 1996.

Machaca, Gualberto. "Volver a la mesa". Lima: PRATEC, 2008

Rengifo Grimaldo. Niñez y Biodiversidad en los Andes, Terre des hommes-Germany, agosto 2001

Rengifo, Grimaldo. A mí me gusta hacer chacra "Ser wawa en los Andes". Editor: PRATEC, Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas, 2005.

Rengifo, Grimaldo. "La enseñanza es estar contento" Educación y Afirmación Cultural Andina. Lima septiembre 2003.

Memoria del Diplomado en Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable. Unidad I, II, III Huanta, Ayacucho, Perú, 2005.

Molineaux, David. En principio era el sueño "El cosmos y el corazón humano". Editorial cuatro vientos, Santiago de Chile, septiembre 2002.

Seminario Internacional Educación, Interculturalidad y Biodiversidad. Marzo 15, 16,17. Agato-Otavalo, Ecuador: 2007.