

Criándonos entre plantas y hombres

Saberes agrícolas de Chinchaypucyo (Anta - Cusco)



Claudia Palomino Valdivia - Roberto Ojeda Escalante



Organización
de las Naciones Unidas
para la Educación
la Ciencia y la Cultura



Patrimonio
Cultural
Inmaterial



Centro Regional para
la Salvaguardia del Patrimonio
Cultural Inmaterial de América Latina
bajo los auspicios de la UNESCO

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE CHINCHAYPUJO
(GESTIÓN 2011 - 2014)**

Criándonos entre plantas y hombres

Saberes agrícolas de Chinchaypucyo (Anta - Cusco)

Claudia Palomino Valdivia - Roberto Ojeda Escalante

Criándones entre plantas y hombres

Saberes agrícolas de Chinchaypucyo (Anta-Cusco)

Primera edición. Cusco, agosto de 2016

© Claudia Palomino Valdivia y Roberto Ojeda Escalante
ssalimess251@hotmail.com - cocherucusco@gmail.com

En colaboración con: Miguel Sánchez Ramos

Este libro es producto del proyecto “Criándones entre plantas y hombres: Recuperación y transmisión de los saberes agrícolas y medicinales como parte del patrimonio cultural inmaterial del Distrito de Chinchaypucyo”. Ejecutado por el área de cultura de la Municipalidad Distrital de Chinchaypucyo, gestión 2011-2014

El proyecto ha sido financiado por el Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina (CRESPIAL), Centro categoría 2 de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), a través de su Convocatoria a Fondos Concursables de proyectos para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial 2013

Colaboraron en la investigación: Doroteo Chacón García, Alfredo Chacón Huaycochea, Amílcar Huallpayunca Tupa

Fotos: Claudia Palomino Valdivia, Miguel Sánchez Ramos, Doroteo Chacón García, Roberto Ojeda Escalante

Diseño y diagramación: Roberto Ojeda Escalante

Foto carátula: Música en época de aporque, comunidad de Ocra

Foto contracarátula: Traslado del trigo cosechado, comunidad de Chinchaypucyo

Dibujos de separadores:

Página 25: Dilson Tecse Quispe, estudiante de 1ro “B” (secundaria), I.E. San Antonio Abad de Chinchaypucyo

Página 179: Katy Mejía Gonzales, estudiante de 2do grado (secundaria), I.E. de Paucarcoto

Página 267: Gustavo Mendoza Concha, estudiante de 1ro “A” (secundaria), I.E. San Antonio Abad de Chinchaypucyo

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2016-10519

Impreso en:

Tarea Asociación Gráfica Educativa

Pj. María Auxiliadora N° 156-164 Breña

Contenido

Introducción	11
La relación de los humanos y las plantas en los andes. La importancia de los saberes tradicionales hoy.	
El distrito de Chinchaypucyo. Algunos datos históricos. La investigación. Descripción del libro.	
El lenguaje utilizado en el libro. Agradecimientos.	
Primera parte: El ciclo de la crianza mutua	
1. Allpa (La tierra)	27
1.1. Descansos de la tierra	28
1.2. Nos comunicamos; los rituales	31
A la Pachamama. A los apus o auks. Despachos en agosto. Despacho en la chacra.	
Algunas expresiones para las deidades, previas al trabajo.	
1.3. La naturaleza se comunica; señales	35
Las cabañuelas. La lluvia. Las estrellas. Insectos, animales y plantas.	
1.4. Nuestras formas de trabajo	39
El apoyo mutuo. Los descansos en la chacra.	
1.5. La preparación del terreno	43
El guano, los nutrientes de la tierra. Los animales nutren la tierra. Tipo de suelos. La roturación o yapuy.	
Las wankas. El barbecho. La limpieza del terreno y canales de riego. El riego.	
2. Tarayu mita (Tiempo de siembra)	51
2.1. La naturaleza nos dice cuándo sembrar; señales	52
Los animales. Las flores. Las estrellas. Otras señales.	
2.2. La luna nos dice cuándo sembrar	55
2.3. La naturaleza nos dice cuándo va a llover	61
El cielo. Los animales. Otras señales.	
2.4. Algunas señales de cómo será la producción	64
2.5. Las festividades también nos hablan de la siembra	65
2.6. Nuestras formas de comunicación; los rituales	67
La t'inka. El lenguaje con las deidades para pedir buena producción. El q'espey, la comunicación de las semillas. Las primeras semillas se albergan en la tierra. Otros rituales particulares.	
2.7. El guano, la comidita de la tierra	76
2.8. Las técnicas de trabajar la tierra	78
Con yunta de toros. Sin yunta de toros. Algunas formas de sembrar.	
2.9. El momento de sembrar	84

2.10. Las wankas, los cantos a la siembra	88
2.11. El apoyo mutuo entre los cultivos y la tierra	91
Cultivos asociados. La rotación de los cultivos.	
3. Wiñay mita (Tiempo de crecimiento)	97
3.1. Hallmay (el aporque)	97
Señales. Rituales. Organización del trabajo. Llauchiy (el deshierbe).	
3.2. Particularidades del aporque y deshierbe según cada cultivo	103
3.3. El trabajo es una fiesta	104
La qhaswa. Las wankas del aporque.	
3.4. Cuidados de las plantas	107
Las plantas se resienten. El caso de las frutas. Los parientes silvestres.	
3.5. Peligros y enfermedades de las plantas	109
Ausencia de lluvia. Las lagunas que atraen la lluvia. Soqra (aguachinamiento). El granizo. La rancha. La pakurma. Roya o polvillo.	
3.6. Algunos animales perjudiciales para los cultivos	120
Insectos y gusanos. Los venados. Las aves. Otros.	
4. Mihuy oqariy mita (Tiempo de cosechar)	125
4.1. La cosecha	125
Señales. Rituales. En qué orden se cosechan los productos.	
4.2. Tres formas de cosecha	128
El escarbe. Kalchay (corte). Pelay (sacar de raíz). Los riesgos .	
4.3. El deshoje del maíz y el tendal	130
4.4. Saruy (la trilla)	130
La trilla y los caballos. La trilladora. La t'inka después de la trilla. Las wankas. El venteado. La trilla de otros cultivos. Algunas dificultades.	
4.5. Nuestros alimentos van a casa	137
El traslado. Q'osñichiy (humear). Selección de semillas.	
4.6. Lugares donde se almacena	142
El taqe. La marka (altillo). En saquillos. Fuera de la casa. El caso de las frutas.	
4.7. Protección de los alimentos	144
Los guardianes de nuestra cosecha. Las dueñas del taqe (troje). El respeto a los alimentos.	
4.8. Las amenazas	148
Los insectos. La rata. Cuento del ratón y el hak'achu.	
4.9. Nuestros alimentos se transforman	151
4.10. El cambio de las semillas	157
5. Llank'asqanchiskuna santos (Los santos de nuestros cultivos)	161
5.1. Los santos de algunos cultivos y animales	162
La Santísima Cruz. San Isidro Labrador. San Juan. Santiago. San Martín. Los nombres rituales de algunos cultivos.	

5.2. Las patronas de las chacras	167
Santa Isabel y San Antonio. Virgen Purificada. Virgen del Carmen. Virgen Asunta.	
Santa Rosa. Virgen de Fátima.	
5.3. Otras festividades	173
Carnavales. San Lorenzo y el día del fuego en Ocra. Señor de Exaltación. Todos los Santos y Día de muertos. Niño Velya. Otras fiestas religiosas.	
5.4. Las danzas de Chinchaypucyo	177
Segunda parte: Las plantas nos transmiten vida	
6. Mihunanchis (Nuestra comida)	181
6.1. La comunicación con nuestros alimentos, rituales	182
Previos a la preparación. Después de la preparación.	
6.2. Las comidas y bebidas de la chacra	186
Al inicio de la chacra. La hurk'a, el alimento de los descansos. La chicha.	
El descanso de la merienda y al finalizar la chacra.	
6.3. La merienda	191
Las wankas y el transporte de los alimentos. Los que servían. Los primeros y mejor servidos.	
La merienda. El sankhu y el chapu.	
6.4. La comida diaria	197
Desayunos. Almuerzos y cenas. Fiambre o qoqawi. Dulces.	
6.5. Alimentos silvestres	203
Las hierbas. Los parientes silvestres. Algas, hongos y otros.	
6.6. Comidas de fechas especiales	206
En acontecimientos familiares. En festividades religiosas. El pan de trigo.	
6.7. Los utensilios de antes	213
6.8. Algunos saberes en la preparación de comidas	216
Desayunos. Acompañamientos y ensaladas. Lawas o sopas. Carnes o asados. Segundos. Torrejas.	
Uchukutas o ajíes. Chichas y otras bebidas. Dulces o postres.	
6.9. También son alimento para los animales y la tierra	230
7. Hunt'asqan Chinchaypukyupiqa (La diversidad de cultivos en Chinchaypucyo)	233
7.1. Los alimentos que más abundan por comunidad	234
7.2. Las variedades de alimentos	235
8. Allin kausaywan uywanakuspa (La crianza mutua y la salud)	251
8.1. Las comidas que nos dan salud	252
8.2. Los frutos y plantas cultivables que curan	254
8.3. Las plantas medicinales y los hanpiqruna	257
Aprendiendo de las plantas. Se recolecta y almacena el espíritu de la planta.	

8.4. El proceso de curación	261
La condición de los hanpiqrunas. El diagnóstico. El cuidado de las plantas para curar.	
Las deidades que ayudan en la curación.	
8.5. Los hanpiqrunas y los doctores	265
8.6. Las enfermedades	266
Las enfermedades más comunes. Las nuevas enfermedades.	
8.7. Algunos tratamientos	270
Enfermedades convencionales: males físicos. La concepción.	
Enfermedades no convencionales: males del espíritu.	
8.8. Medicina para los animales	284

Tercera parte: La crianza mutua, antes y ahora

9. Uywanakuspa kay watakunapi (Criándonos a través de los años)	287
9.1. Los cultivos en el pasado	287
Los cultivos de los incas. El tiempo de la hacienda. La hambruna. Plaga de langostas.	
La cebada de la empresa.	
9.2. Ya no es como antes	292
El clima y la producción. El riego. Las costumbres. Las nuevas religiones nos alejan.	
9.3. La comida y la salud, antes y ahora	297
La comida antigua y la comida moderna. ¿Por qué ya no se consumen las comidas de antes?	
La medicina tradicional y moderna. Lo partos.	
9.4. El tiempo actual	303
Predicciones para el año 2015. Consejos para este tiempo. Chinchaipucyo y el mercado.	
10. La transmisión de los saberes; los talleres Yachayninchis	307
10.1. La propuesta de talleres “Yachayninchis: saberes de la chacra”	308
10.2. Desarrollo de los talleres “Yachayninchis: saberes de la chacra”	311
10.3. Algunas expresiones brindadas por los estudiantes en sus fichas de registro	322

Anexos:

Vocabulario de términos utilizados en el libro	327
Mapa del distrito de Chinchaipucyo	340
Fuentes orales y participantes del proyecto	341
Bibliografía	347

INTRODUCCIÓN

“Llank’anan sumaqlata, t’ak kayllawan, mana chayqa manan allintachu oqarinki mihuya chaymantapas manan pisinchaqata hap’inachu mihuykunata nitaqmi saruchakunachu chaykunamantan sintikun”.

(Se tiene que trabajar con paciencia, tranquilidad, sino no levantas buena producción, también no se deben de despreciar o pisotear los productos porque de eso se resienten).

Justina Ccahuana Mamani (Sumaro)¹

“Las sociedades de honda tradición como los pueblos andinos han desarrollado una de las agriculturas originarias del mundo al criar una serie de plantas cultivadas y producir el artefacto biocultural llamado ‘chacra’, una expresión de diálogo entre hombre, *deidades*, y naturaleza, y lo han creado y regenerado en medio de alteraciones del clima”.

Grimaldo Rengifo²

I La relación de los humanos y las plantas en los andes

El título de esta publicación hace referencia a una característica importante de la cosmovisión andina, presente también en muchos otros pueblos indígenas y agrícolas del mundo: la relación de equidad entre los seres humanos y otros seres de la naturaleza.

1 Sumaro es una las nueve comunidades del distrito de Chinchaypujio. Este libro está elaborado en base a este tipo de testimonios.

2 PRATEC (2011: 14).

Comenzaremos señalando que el pensamiento occidental-moderno es antropocéntrico, se ve al ser humano como el único ser racional, un sujeto, mientras todos los demás son seres irracionales que pueden ser tratados como objetos. Este modo de ver la realidad tiene origen en el pensamiento religioso judeocristiano, que considera todos los “bienes de la creación” como puestos ahí por Dios para beneficio de los seres humanos³. Esto se ha incrementado con el racionalismo moderno y capitalista, amparado en una ideología instrumental que ve todo en función de rentabilidad. El ciudadano moderno es un individuo que se relaciona con otros individuos, la colectividad pasa a segundo plano e incluye sólo a los individuos, todo lo demás es considerado objeto, recurso, terreno.

Por el contrario, los pueblos indígenas (y no sólo ellos) tienen una forma diferente de explicar la relación de los humanos con la naturaleza, una visión biocéntrica (Gudynas 2014). Consideran que todos los seres son sujetos, con sus propios modos de vivir y relacionarse unos a otros, el territorio está habitado por humanos, pero también por animales, plantas, cerros, ríos y lagunas. Varios mitos indígenas indican que los humanos somos los enviados de los dioses, para cuidar el equilibrio de la naturaleza. El testimonio que incluimos como epígrafe, expresa que los cultivos son vistos como seres, a quienes hay que agradecer y cuidarlos, no se les ve como un simple objeto.

En su largo proceso histórico, la cultura andina fue esencialmente agrícola, el consumo de carne fue menor y la pesca no era muy frecuente en las zonas altoandinas, la leche de vaca y los huevos de gallina aparecieron ya luego de la conquista española. Por ello, en este accidentado territorio, la base de la dieta fueron las plantas cultivadas⁴ y por eso la importancia que las plantas llegan a tener para la vida.

Como explica María Rostworowsky: “todas las plantas útiles al hombre se veneraban bajo los nombres de Mama: Mama sara (maíz). Mama acxo (papa), Mama oca, Mama coca, etc.” (Rostworowsky 1988). No es que estas plantas fueran consideradas “dioses”, sino seres a los que hay que respetar y agradecer. Lo que ciertos científicos califican de “pensamiento mitológico”, está más cargado de enseñanzas éticas que de mitología, como ejemplifica de modo muy interesante Efraín Cáceres:

“Para un científico racionalista, materialista, etc., la coloración de una planta se explica por asuntos de la composición de la luz y de la estructura química de los pétalos.

En cambio, los andinos responderán: ‘La flor es roja, porque...’ y viene una explicación mitológica o algo similar; esto debido a que la mitología le hace comprender que la flor es un ser viviente, que tiene un sentido, y que es como todos los seres vivos y, en el fondo, como él mismo” (Cáceres 2002).

3 Esta explicación está escrita en la Biblia y se fue incrementando con el desarrollo de la teología cristiana.

4 Ver Antúnez de Mayolo (1981) y Cabieses (2004); entre otros.

En el caso de los pueblos andinos, su temprano y trágico contacto con los colonizadores europeos, no borró la cosmovisión ancestral, y más bien llegó a adoptar a la religión impuesta por los invasores. Aquí, el Dios cristiano y su corte de santos y vírgenes se han integrado al extenso panteón andino, cumpliendo el rol de las divinidades antiguas, con quienes conviven armoniosa y conflictivamente a la vez⁵. Y es que, como explica Favio Lozano: “Los imaginarios religiosos se comportan –al contrario que los discursos y las proclamaciones doctrinales– como un sustrato no evidente y sin embargo altamente incidente en el acontecer sociopolítico y cultural de los pueblos. Son como placas tectónicas en permanente juego de presión que van transformando y condicionando la estructura y la dinámica de las comunidades y los movimientos sociales” (Ameigeiras 2014: 125).

El trabajo agropecuario viene acompañado de una serie de rituales y ceremonias, dedicadas a las plantas, animales y a los seres que los cobijan: la tierra, lagunas, montañas, etc. Aunque existen muchos estudios sobre los cultos a la Pachamama y los apus, mayormente se han centrado en el aspecto religioso, olvidando que la religiosidad andina tiene mucho de cotidiana y vivencial⁶. En los últimos años, varias investigaciones vienen rescatando este aspecto, valorando ese modo de pensar desde una mirada intercultural. Con estudios en diferentes comunidades y regiones, vamos reconociendo esa cosmovisión biocéntrica presente en el mundo andino.⁷

Y es que en este modo de concebir la vida, cultivar es en realidad criar, pero en una crianza que implica a todos los habitantes de un territorio. La ritualidad andina es una forma de reciprocidad entre seres diferentes pero complementarios. La naturaleza retribuye esta crianza, no sólo brindando alimentos, sino también “comunicándose” a través de las costumbres de los animales, la apariencia de las plantas o el aspecto de los otros seres (astros, montañas, fenómenos naturales). Los investigadores han denominado a todo esto como las señales o señas. Desde pequeño, el agricultor andino aprende a “leer” estas señales, cada actividad se planifica en función de estos indicadores naturales.

Esta relación de reciprocidad entre la gente y los otros seres se complementa con la actitud festiva del trabajo, que ayuda a armonizar a la gente entre sí y a la vez con las plantas que se están cultivando. Varias costumbres agrícolas andinas no se explican sin esta relación de “crianza mutua” entre cultivador y cultivo.

5 Los dioses pan andinos (Wiraqocha, Pachakamak) han sido remplazados por el dios cristiano, pero las divinidades locales permanecen. Cada pueblo tiene sus propios *apus* como también sus propios “patrones”, pero con una jerarquía que ubica las divinidades cristianas por encima.

6 Refiriéndose a la medicina andina, Efraín Cáceres menciona varios estudios sobre este aspecto (desde 1917), pero que fueron realizados “como un hecho “tradicional”, “folklórico”, “mágico” o simples curiosidades farmacológicas o médicas” (Cáceres 2015: 14).

7 Como ejemplo, Jesús José Solís cita a Dollfus, Golte, Mayer, Morlon, Rengifo y Grillo (Solís Mora 2015: 137).

II La importancia de los saberes tradicionales hoy

En un artículo de Washington Rozas y Delmia Blanco se describe las contradicciones actuales entre los jóvenes y los mayores en una comunidad andina contemporánea. Allí reflexionan: “Se diría que hoy en día, la lectoescritura es más importante que la palabra oral, ya que por ejemplo, lo escrito es válido para los derechos legales, reclamaciones, deudas, compraventa, etc., mientras que la palabra, genera incertidumbre, desconfianza, duda, etc. No obstante, en Huama persiste todavía el *ayni* sin la necesidad de un compromiso escrito” (Rozas 2012: 178).

Actualmente se vive un proceso complejo en las comunidades andinas, la oralidad y la escritura tienen sus propios valores y se usan en momentos y espacios diferenciados, pero la escritura es más valorada. Esto plantea una serie de problemas a nuestra investigación, en tanto se trata de plasmar un bagaje de saberes orales en el formato escrito moderno. Es claro que lo escrito no reemplaza lo oral, tampoco lo traduce. El conocimiento sigue existiendo en tanto se transmite y se aplica, cualquier investigación y recopilación de saberes funciona más como un registro, como una fotografía del momento. Pero en un mundo que valora más lo escrito, estos trabajos de “registro” también contribuyen a valorar los saberes y a las personas que los poseen.

Esto parecen haberlo entendido quienes se han abocado a la tarea de recopilar los saberes. En este aspecto es interesante el aporte que han desarrollado entidades como PRATEC, en palabras de Julio Valladolid: “Se tiene un registro, en forma de cartillas de más de 3000 saberes de la crianza: PRATEC 2006; Asociación Chuyma de Apoyo Rural 2007; ABA 2008. Estos saberes aun los practican los campesinos altoandinos, herederos de esta milenaria sabiduría andina” (Valladolid 2014: 127). También es interesante la labor de entidades como CEPROSI y Tarea, promoviendo la transmisión de estos saberes, incluso en centros educativos.

Pero los saberes de nuestros pueblos y su forma de relacionarse con los demás seres, no sólo valen por un tema identitario y de valoración cultural. Ante los principales problemas del mundo global (crisis climática, crisis ambiental, creciente alienación, etc.) organizaciones como Vía Campesina e iniciativas como las redes de guardianes de semillas, plantean alternativas a partir de los saberes ancestrales. Intelectuales de fama mundial como Noam Chomsky, Vandana Shiva y Joseph Stiglitz coinciden en señalar que los pueblos indígenas tienen esas alternativas en sus prácticas cotidianas.

Muchos de estos conocimientos y saberes han llegado hasta nuestros tiempos, y si bien algunos ya no son tan exactos, por el mismo clima que está cambiando, sin embargo ya se habla de retomar varios de ellos para contrarrestar las catástrofes climáticas. Asegurar la alimentación de las generaciones futuras exige escuchar y aprender los saberes locales de nuestros pueblos, así como implementar medidas

para adaptarlos a estos tiempos, complementándolos con conocimientos y tecnologías actuales.

Actualmente existen iniciativas que apuntan a ello por todo el continente. Ha contribuido la valoración del patrimonio inmaterial, dejado de lado por muchos años, pero hoy presente en programas incluso desde la misma UNESCO.⁸ Y contribuye también la presencia creciente de la educación comunitaria,⁹ en la que la valoración de los saberes tradicionales es un eje importante. Hoy en día se habla del allin kausay (buen vivir)¹⁰ y el iskay yachay (doble saber)¹¹, como aportes teóricos importantes para construir un pensamiento intercultural y que valore los saberes andinos, indígenas y de otras poblaciones marginadas.

El presente libro pretende ser un aporte en ese sentido. Este trabajo se ha centrado en el distrito de Chinchaypucyo, para mostrar la diversidad e integralidad de los saberes agrícolas en un área específica. Sirviendo así como un ejemplo de la enorme riqueza de patrimonio inmaterial existente en todos nuestros pueblos.

III El distrito de Chinchaypucyo; datos geográficos, su nombre y sus comunidades

El Distrito de Chinchaypucyo pertenece a la provincia de Anta, en la región del Cusco. Limita con los distritos de Limatambo, Ancahuasi, Zurite, Anta (provincia de Anta), Ccorca (provincia de Cusco), Huanoquite (provincia de Paruro), y Cotabambas (provincia de Cotabambas en la región Apurímac). La superficie del distrito es de 390.58 Km², con una topografía accidentada, entre los 2200 y los 4200 msnm. Tiene una población de 4,208 habitantes, distribuidos en 9 comunidades y 32 anexos. El 81.3% es población rural y el 18.7% habita en la capital distrital, que es el pueblo de Chinchaypucyo, ubicado a 3 horas de la ciudad del Cusco¹².

Chinchaypucyo tiene dos cuencas hidrográficas: la del río Ch'eqemayo y la de Pantipata, además de la pequeña cuenca del Sacsahuayco, todas desembocan en el gran río Apurímac. Su paisaje incluye muchas montañas, haciendo que tenga tres pisos ecológicos, el piso alto de puna, los valles y quebradas del piso medio, y el piso bajo de clima más caliente en la desembocadura de los ríos. Su temperatura media promedio anual es de 11.08°C, aunque la diversidad de pisos ecológicos hace que la temperatura también varíe. Esta diversidad propicia una variada producción agrícola, como veremos a lo largo de este libro.

El nombre de Chinchaypucyo proviene del quechua Chinchaypukyu (manante del

8 Caso concreto del CRESPIAL, entidad que financió la culminación de esta investigación y la presente publicación.

9 La educación que se brinda fuera de la escuela y de la educación formal. Recoge la herencia de la educación popular y la experiencia de educación intercultural, así como los saberes y modos de enseñar tradicionales.

10 Denominado también sumaq kausay, concepto desarrollado por intelectuales y movimientos indígenas de Ecuador, Perú y Bolivia.

11 Concepto desarrollado por intelectuales y activistas de la educación intercultural bilingüe (EIB).

12 Los datos de esta sección están en Ojeda y Palomino (2012: 6-7).

tigrillo), aunque también hay una leyenda que lo hace derivar de Chinkaypukyu (manante perdido)¹³. Los documentos coloniales lo registraron como Chinchaypuquio y en la República se acostumbra escribir Chinchaypucyo. La Ley de creación del distrito consigna Chinchaypujio, pero se continuó usando la escritura anterior, con “c-y”, hasta que en los recientes años, las instituciones estatales usan la escritura de la ley, con “j-i”. En esta publicación usaremos la palabra “Chinchaypucyo”, porque es el nombre como tradicionalmente lo reconoce su población, y sólo al referirnos a las denominaciones oficiales recurriremos a la otra escritura.

Las comunidades y anexos del distrito son las siguientes:

- Anansaya. Ubicada en los cursos de los riachuelos Oramayu y Chiwakomayo, limita con las comunidades de Ocra, Chinchaypucyo, Huambomayo y Totora (distrito de Ccorca, provincia Cusco). Tiene dos anexos: Ccaccapata y Sequiopampa.
- Chinchaypucyo. Ubicada en el curso medio del Ch'eqemayo, limita con las comunidades de Parccotica, Ocra, Anansaya, Huambomayo y Sumaro. Tiene el anexo Racrarumi. El pueblo de Chinchaypucyo es la capital del distrito y está ubicado en la margen izquierda del río Ch'eqemayo.
- Huambomayo. Ubicada en la margen derecha del riachuelo Misk'a, limita con las comunidades de Chinchaypucyo, Anansaya, Paucarcoto y Sumaro. La parte central se llama Pampaera y tiene el anexo Llaullicancha.
- Huancancalla. Ubicada en el curso bajo del Ch'eqemayo y al sur del distrito, limita con las comunidades de Paucarcoto, Aravito (distrito de Huanoquite, provincia Paruro) y Colca (distrito y provincia de Cotabambas, región Apurímac). Tiene el anexo Pacas.
- Ocra. Ubicada en la cuenca alta del riachuelo Oramayu. Limita con las comunidades de Conchacalla y Mantoclla (distrito de Anta), Anansaya, Chinchaypucyo y Parccotica.
- Pantipata. Ubicada en la cuenca de Pantipata, en todo el sector oeste del distrito. Limita con las comunidades de Pivil (distrito de Limatambo, Anta), Ccaccahuara (distrito de Ancahuasi, Anta), Parccotica, Sumaro y Colca (distrito y provincia Cotabambas, Región Apurímac). Tiene 9 anexos: Ccapahuaylla, Chillcaccasa, Chichis, Chupay, Huiscapay, Ivin, Pumahuanca, Samanca y Tizabamba.
- Paucarcoto. Ubicada en la margen izquierda del riachuelo Misk'a, limita con las comunidades de Huambomayo y Huancancalla. Tiene el anexo Pampahuasi.
- Sumaro. Ubicada en la cuenca del riachuelo Huañec y alrededores, limita con las comunidades de Pantipata, Parccotica, Chinchaypucyo y las ex haciendas Tamborada y Ccarcco. Tiene 4 anexos: Cconcahuaylla, Huancarpata, Ivimpampa y San Román. Además incluye el sector Huañec.

13 Cuentan que alguna vez hubo un gran derrumbe que sepultó las fuentes de agua y por eso lo llamaron “manante perdido” (Ojeda y Palomino 2012: 9).

- Urinsaya Parccotica. Ubicada en la cuenca alta del Ch'eqemayo, limita con las comunidades de Compone (distrito y provincia Anta), Ocra, Chinchaypucyo, Sumaro y Pantipata. Tiene 4 anexos: Amantuy, Paro, Saucedo, Sunchumarca. Su nombre completo es Urinsaya Parccotica pero por motivos prácticos suelen llamarla sólo Parccotica, como lo haremos en este libro.

IV Algunos datos históricos de Chinchaypucyo

La antigüedad de los primeros pobladores de Chinchaypucyo no ha sido determinada, las pocas investigaciones arqueológicas en la zona han encontrado vestigios de los períodos killke e inca, pero las enigmáticas pinturas rupestres de Pumawasi podrían darnos la pista de una antigüedad mucho mayor.¹⁴ Existen varias zonas arqueológicas en el distrito, aunque sólo Qollmay (Sumaro) está catalogada y nominalmente protegida por el Ministerio de Cultura.¹⁵ Entre los restos arqueológicos podemos mencionar: K'umur y Pauqarpampa en Parccotica; Inkawasi, Saqsamarka y andenes de Molino en Chinchaypucyo, Mauk'allaqta y Kiskaorqo en Huancanca-lla; Vilcabamba en la ex hacienda Tamborada; Lucre, Wayraq'asa, Markaq'asa, Qayllawasi y varios otros en Pantipata.¹⁶

En el distrito, su historia se inicia con relatos míticos. La leyenda de la nina para (lluvia de fuego), presente en varias zonas de los Andes centrales, recuerda a los habitantes de las cuevas. Luego aparecen las leyendas del inca que arreaba las piedras y su trabajo fue interrumpido cuando cantó el gallo, expresión que simboliza la conquista española. Estos relatos también explican la existencia de impresionantes formaciones rocosas como Wachurumiyoq (Paucarcoto), Ventanayoq (Pantipata), Llullawarkuna (Anansaya) y otras.

Esta forma de narrar la historia se extiende al periodo post hispano (Ojeda 2013). Así tenemos los relatos de los hermanos Wamant'ika (caciques que se convirtieron en apus), la aparición de imágenes como la Virgen Asunta, o la historia del hacendado con "cola" de Paucarcoto. Una muestra más de que en el mundo andino la verdad y el mito son complementarios, mientras la filosofía occidental-moderna los ve como cosas contradictorias.

Los primeros escritos que mencionan Chinchaypucyo son crónicas como las de Garcilaso y Guaman Poma, y documentos coloniales de las reparticiones de tierras.¹⁷ En su listado de adoratorios prehispánicos, Cristóbal de Albornoz menciona las wak'as de Wañeq y Sauma, constatando la importancia de Chinchaypucyo para

¹⁴ Pumawasi es una cueva ubicada en la comunidad de Parccotica. Particularmente una de las pinturas se asemeja a una iconografía Pucara (tradición Yaya Mama). Ver Hosting (2014).

¹⁵ A pesar de esto, son frecuentes los huaqueos en la zona.

¹⁶ Lamentablemente mucho de esto se está perdiendo, algunos pobladores conservan objetos antiguos como amuletos.

¹⁷ Ver el interesante trabajo de Donato Amado (1998).

la zona “quechua” (territorio de las actuales provincias de Abancay, Cotabambas y Anta).¹⁸ En la década de 1570, el “visitador” Estrada fundó los pueblos “San Antón de Chinchaypuquio”, “Visitación de Nuestra Señora de Zumaro” y la “Encarnación de Pantipata” (Jiménez 1965). La zona fue un repartimiento del Corregimiento de Abancay y en los siglos siguientes fueron estableciéndose haciendas que usurparon tierras comunales, mayormente de forma legal.¹⁹

Con el establecimiento de la República, Chinchaypucyo es designado anexo del distrito de Anta, en la provincia de Abancay. En noviembre de 1839 esta provincia es dividida, Chinchaypucyo queda en jurisdicción de la provincia de Anta y el río Apurímac es designado como límite provincial. Por Ley N° 9394, el 1 de octubre de 1941 se crea el distrito de “Chinchaypujio”, con los anexos Pantipata, Sumaro y Huancancalla. El municipio se instaló el 12 de abril de 1942, su primer alcalde fue Honorato Sueldo Chirinos.

Las comunidades celebran el día en que fueron reconocidas legalmente, las primeras comunidades reconocidas fueron Parccotica (18 de febrero de 1946), Pantipata (29 de mayo de 1961) y Sumaro (26 de octubre de 1964). Con la Reforma Agraria de 1969, la mayoría de las tierras de las haciendas son adjudicadas a las comunidades. Este proceso fue diferente en cada comunidad, mientras todos los ayllus y tierras adjudicadas de Pantipata se integran en una sola comunidad, el ayllu de Ocra prefirió no incluirse en las comunidades vecinas y se hizo reconocer como comunidad el 7 de setiembre de 1973.

Chinchaypucyo estaba dividido en los sectores Urinsaya y Anansaya. Por eso Parccotica se hizo reconocer como Urinsaya Parccotica, y Wak’awaylla como Anansaya (26 de setiembre de 1974). El anexo de Huancancalla fue reconocido como comunidad el 14 de mayo de 1975. Todas éstas recibieron terrenos adjudicados de las haciendas. La comunidad de Sumaro recibió por adjudicación las haciendas de Paucarcoto y Huambomayo, pero no las tierras de Tamborada y otras haciendas colindantes, que fueron vendidas a particulares. Paucarcoto se independizó y fue reconocida como comunidad el 13 de febrero de 1987, Huambomayo hizo lo propio el 14 de noviembre de 1991.

Al pueblo de Chinchaypucyo les propusieron integrarse a la comunidad de Anansaya, pero los pobladores se opusieron porque muchos de ellos eran “mistis”.²⁰ Anansaya recibió tierras adjudicadas y el territorio de Chinchaypucyo quedó reducido. Años después, se gestionó el reconocimiento de la comunidad campesina de Chinchaypucyo (18 de Junio de 1990).

Entre los hechos particulares de su historia reciente, podemos mencionar: los conflictos entre el hacendado Ezequiel Luna y la comunidad de Parccotica en la dé-

18 Albornoz (1988), Ojeda (2013) y Amado (2014).

19 A fines del periodo había 16 haciendas en la zona.

20 Expresión para referirse a los que no tienen origen comunal, siendo mestizos o blancos.

cada de 1920²¹, su participación en las rutas y trajines comerciales, conflictos entre comunidades y haciendas, la formación de la Federación Distrital de Campesinos y las rondas comunales en la década de 1980, la electrificación y construcción de carreteras, hasta conflictos recientes con algunas concesiones mineras.

V La investigación

Para explicar el origen de esta investigación, es necesario hablar brevemente sobre el proyecto de Cultura y Derechos Indígenas, de la Municipalidad Distrital de Chinchaypujio durante la gestión de Eduardo Vargas Troncoso (2011-2014). Proyecto que realizó algunas actividades culturales en el distrito: talleres con niños, funciones de cine, visitas para inventariar el potencial cultural del distrito, recopilación de saberes tradicionales, concursos escolares de investigación, implementación de una biblioteca y sala de cultura. A partir de esos trabajos se editaron algunas publicaciones para difundir esta riqueza dentro y fuera del distrito. Comenzamos con un periódico mural quincenal, luego vinieron los boletines “Yachayninchis”, llegando a editar los libros “Chinchaypucyo, testimonios de su cultura” (2012)²² y “Relatos de mi Pueblo” (2014)²³.

Luego de la entrega del primer libro, surgió la idea de realizar una investigación más detallada sobre los saberes agrícolas del distrito, en el marco de algunos proyectos de desarrollo social que la Municipalidad venía implementando. El año 2013 nos enteramos de la convocatoria a los “Fondos concursables de proyectos para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (PCI)”, convocado por el Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina (CRESPIAL). Revisando las bases de esta convocatoria, vimos que nuestra idea encajaba muy bien en los requerimientos del concurso.

Así, nos animamos a participar como Área de Cultura y Derechos Indígenas de la Municipalidad Distrital de Chinchaypujio, en el rubro de proyectos de investigación en PCI. El título que escogimos fue: “Criándonos entre plantas y hombres: Recuperación y transmisión de los saberes agrícolas y medicinales como parte del patrimonio cultural inmaterial del Distrito de Chinchaypujio”. Como el proyecto ya estaba en marcha, postulamos para obtener el fondo para concluir y publicar la investigación, teniendo como contraparte a la Municipalidad. Finalmente, en diciembre de 2013 recibimos la grata noticia de que nuestro proyecto sería premiado.

Como dijimos antes, el proyecto ya venía implementándose, pero con el pre-

21 Hecho estudiado por José Destua y José Luis Rénique en “Intelectuales, indigenismo y descentralismo en el Perú 1877-1931”. (Cusco. CBC. 1984).

22 Coeditado por la Municipalidad y el Centro Bartolomé de las Casas, y presentado por el 70 aniversario de la creación distrital de Chinchaypujio en abril de 2012.

23 Libro de relatos recopilados, redactados e ilustrados por estudiantes del distrito. Fue editado por el Fondo Editorial del Congreso de la República y presentado en marzo de 2014.

mio de CRESPIAL se pudo ejecutar con más profundidad. El tiempo de ejecución fue pactado entre abril de 2014 y abril de 2015, pero por diversos motivos, la etapa final se prolongó más de lo planificado. El proyecto consistió en que, apoyados en la memoria y prácticas tradicionales de los pobladores mayores de las distintas comunidades del distrito, se lograse identificar, documentar, investigar, promover, valorizar y transmitir los saberes ancestrales agrícolas, medicinales y gastronómicos de las 9 comunidades.

La investigación cubrió 2 componentes: a) El trabajo con las personas mayores que se hizo a través de fichas informativas, entrevistas personales, grupales, participación en actividades tradicionales. b) La participación y transmisión de saberes a estudiantes de instituciones educativas a través de talleres denominados "Yachay-ninchis: Saberes de la chakra". Las actividades desarrolladas fueron, en un primer momento: Levantamiento de fichas de información en base a productos oriundos y plantas medicinales, entrevistas personales y grupales a personas mayores conoedoras del tema, registro fotográfico y filmico, todo lo que fue realizado durante los años 2013 y 2014. Luego vino la transcripción y sistematización de toda la información obtenida, elaboración del esquema del libro y organización de la información. Sobre el segundo componente (trabajo con estudiantes) se precisa en el capítulo 10 del presente libro.

Como resultado de la investigación pudimos ver que una buena parte de los pobladores, sobre todo los mayores, aún mantiene prácticas tradicionales en sus cultivos y éstos en su mayoría son totalmente orgánicos; asimismo conocen y algunos siguen practicando las formas de alimentación y curación tradicionales. Pero lamentablemente esto está en peligro de perderse de la memoria si no se transmiten y valoran por las generaciones posteriores, así como también están en peligro de extinguirse algunos productos y plantas si no se les valoriza y difunde su cultivo y conservación. Concluimos que nos pareció conveniente el registro, difusión y transmisión de estos saberes y así empezar a propiciar que en estas comunidades los pobladores jóvenes conozcan, valoren las prácticas y saberes de los mayores y así contribuir a mejorar sus formas de vida, basadas en la revaloración de sus costumbres y tradiciones ancestrales; obviamente adaptadas a estos tiempos.

Entre las dificultades en el desarrollo de la investigación, hubo poco apoyo de algunas instituciones educativas, luego la campaña electoral del 2014 que nos hizo postergar los talleres de socialización con mayores (porque al ser realizados por la Municipalidad podían prestarse a malos entendidos). Un problema adicional fue la gran cantidad de información resultante en casi cuatro años de investigación, no calculamos bien el tiempo que demoraría en las traducciones, sistematización, así como estructuración de capítulos. Así llegamos a la etapa final de este trabajo, que fue la elaboración del libro propiamente dicho.

VI Descripción del libro

Este libro está elaborado en base a los testimonios de pobladores del distrito de Chinchaypucyo, principalmente personas mayores. La idea principal era valorar los saberes de estas personas, que de por sí son una riqueza enorme de patrimonio cultural inmaterial. Hacerlo así nos permite transmitir su forma de concebir la realidad, aproximándonos lo más posible a sus modos de relatarla y respetando la belleza de su modo de narrarla. Por eso también se han mantenido algunos de estos testimonios en su forma original en idioma quechua.

En muchos momentos nos encontramos con varios testimonios describiendo lo mismo, así que tuvimos que resumirlos para facilitar la lectura, pero hemos obviado hacer referencias bibliográficas o comparaciones con zonas externas al ámbito de la investigación, para darle ese carácter testimonial al contenido.²⁴ En el mismo sentido, preferimos mantener los modos de hablar propios de la zona, la utilización de términos locales tanto en quechua como en castellano. Para solucionar las dificultades que esto podría ocasionar en la lectura, añadimos un vocabulario de todas estas palabras, las que figuran en letra cursiva todas las veces que se hacen presentes en los textos del libro. Aquí contamos con el apoyo de Miguel Sánchez Ramos, joven agricultor de Chinchaypucyo con una fuerte vocación de investigar, que ayudó a mantener los usos locales y términos antiguos, procurando hallar su traducción más cercana.

También por ello, la escritura quechua respeta los localismos y términos propios, sin inclinarnos por la llamada normalización, que tiende a borrar la diversidad del idioma y la riqueza que esto implica.²⁵ Por ser una sociedad mayormente bilingüe, existen muchos préstamos lingüísticos entre castellano y quechua, los mismos que mantenemos por ser el modo de usarlos, complementando con el vocabulario final.

La primera parte del libro describe la crianza de los humanos hacia las plantas durante una campaña agrícola, por eso está organizada por etapas: preparación de la tierra, la siembra, el crecimiento de las plantas, la cosecha. Cada capítulo incluye los períodos internos de cada una de esas etapas, con sus respectivas señales, rituales, técnicas y costumbres. El quinto capítulo (Los santos de nuestros cultivos) no siguió ese esquema pues a medida que avanzaba la elaboración del libro, vimos que se podía hacer engoroso, así que preferimos darle un espacio aparte a este tema.

La segunda parte aborda los aportes de las plantas a los humanos, para un mejor vivir en un proceso de crianza mutua, incluyendo los temas de la comida y la salud, con sus respectivos procesos, rituales y saberes. La tercera parte realiza una explo-

²⁴ Existen interesantes trabajos contemporáneos con la misma modalidad, por citar un ejemplo, en abril de 2016 John Gibler publicó “Una historia de la infamia”, donde relata los trágicos sucesos de Ayotzinapa (Méjico) con puros testimonios de los sobrevivientes del caso. (Méjico. Grijalbo – Sur+).

²⁵ La normalización busca una escritura unificada para las variedades dialectales del idioma. Sus promotores se inclinan por el trivocalismo, postura que genera resistencias locales.

ración histórica sobre esta crianza mutua, a partir de los recuerdos y comparaciones de los mayores; finalizando con una descripción de la diversidad agrícola actual de Chinchaypucyo; y el trabajo de transmisión de los saberes agrícolas que se realizó con los estudiantes del distrito, como parte del proyecto de investigación.

El contenido de cada subcapítulo está ordenado siguiendo varios criterios, unos según el calendario agrícola, otros según la cantidad de información que contiene cada ítem, y otros buscando concatenar uno con otro. En los que no existe ninguna de esas condiciones, los contenidos se organizan en orden alfabético. Los títulos de cada capítulo están escritos utilizando expresiones quechua utilizadas en el distrito de la investigación, pero que también sean entendidas fuera de ese ámbito.

Aunque la idea del libro, su elaboración y redacción, corrió a nuestro cargo, el equipo que contribuyó a su realización fue más amplio, integrado por jóvenes del distrito. Miguel Sánchez (Chinchaypucyo) aportó en la investigación, redacción, transcripción y traducción de textos. También participaron en distinto grado y distintos momentos: Doroteo Chacón García (Ocra), Alfredo Chacón Huaycochea (Parccotica) y Amílcar Huallpayunca Tupa (Paucarcoto). Los saberes descritos son patrimonio colectivo de las comunidades, los testimonios propiamente dichos sí tienen autores, los mismos que –aparte de mencionarse en cada testimonio o referencia- están listados al final del libro, como principales fuentes del mismo. Todas las fotografías han sido tomadas por el equipo de cultura de la Municipalidad Distrital de Chinchaypujio, gestión 2011-2014.

VII El lenguaje utilizado en el libro

“Criándonos entre plantas y hombres” utiliza esta última palabra en su real significado, hombres significa seres humanos y no sólo varones, lo que suele ser un error bastante extendido. El libro está escrito respetando la relación recíproca entre humanos, plantas y otros seres. Por eso, se mantiene los términos y expresiones cariñosas a lo largo del mismo, puesto que el lenguaje cariñoso es una manifestación del respeto a los demás. No se denomina simplemente semilla, ofrenda o comida; el poblador andino se refiere a la semillita, el alcancito, la comidita. Al referirnos a las plantas, animales o apus, nos estamos refiriendo a seres vivos, a sujetos que merecen considerarlos como tales.

A lo largo del contenido del libro se encuentran expresiones como “crianza mutua”, “cuidado mutuo”, “criadas mutuamente”, “convivencia mutua”, “crianza de nuestros cultivos”; que no están allí por redundancia, sino porque marcan el énfasis en este aspecto indicado desde el título. Por eso también al hablar de las plantas no cultivadas se les denomina “parientes silvestres”, y es que todo el ecosistema es visto como un ayllu, una comunidad, donde los diversos niveles de habitantes podemos ser vecinos (plantas, humanos, apus) y hasta parientes (plantas con plantas).

En un lenguaje moderno se usa comúnmente el término producto, pero creemos que esto prioriza el aspecto económico y comercial. Por eso preferimos utilizar las palabras planta, cultivo, fruto o alimento, según resulte más propicio en cada contexto. Planta resalta su carácter de ser natural, cultivo denota la crianza que el ser humano le brinda a este ser, y alimento es lo que nos proporciona. A diferencia de “producto”, que es algo concreto, “alimento” es algo más complejo. Un producto es algo manejable, vendible, desechable; un alimento es algo con un valor en sí mismo, se puede manejar, vender, regalar, pero lo que se está entregando no es el producto sino su valor. Los términos que se usan en el idioma quechua explican esto de mejor manera: mihuy es a la vez alimento, producto y el acto de comer, no existe un término específico para cada uno de esos significados, porque los tres significados van siempre unidos.

Las mismas razones nos han llevado a incluir textos quechuanos. Sabemos que resultará más cómodo leer la traducción en castellano, pero es importante ponerlos ahí porque es la forma original en que fueron expresados, obedeciendo a la cosmovisión implícita en cada idioma. El modo de hablar en que está redactada la traducción es más comprensible si tiene la versión original allí. Esto también visibiliza las peculiaridades de las expresiones locales.

Muchas de las expresiones proporcionadas por las personas mayores están inmersas en un lenguaje simbólico. No todo lo que se dice es exacto, pues para que la idea quede más clara, en el mundo andino se tiende a exagerar o contradecir. Una expresión como “tenía 800 caballos” no quiere decir que realmente tuviera esa cantidad, sino que es una forma de decir que tenía muchos. Otra expresión muy andina es la contradicción. Se suele decir “me hice golpear” en vez de “me golpearon”, aún más cuando se oye “me estoy queriendo enfermar” por “creo que me estoy enfermando”. En los dos casos se entiende que el primero no quería que lo golpearan y el segundo no deseaba enfermarse, y precisamente esa contradicción resalta que sucedió lo que no se deseaba. Así, se entenderá que decir “rico me he caído” no es masoquismo, sino una forma de poner énfasis en la expresión.

El lenguaje simbólico también menciona nombres de lugares o personajes por el valor simbólico de estas palabras. “Este trigo es de Paruro” es una forma de decir que es tan bueno como el que se produce en esa zona. Esto se hace más presente cuando se menciona apus, santos o vírgenes.

VIII Agradecimientos

Este libro no hubiera sido posible sin el apoyo y el aliento que brindaron muchas personas. Primeramente debemos agradecer al equipo de la gestión municipal 2011-2014 de Chinchaypujio, encabezado por el alcalde Eduardo Vargas Troncoso y el gerente Yuri Mendoza Muñoz, que nos brindaron facilidades para poder desarro-

llar el trabajo cultural y la investigación.

A los funcionarios y trabajadores que vieron este trabajo con alegría y entusiasmo; al ingeniero Celso Mamani Quispe por sus consejos y brindarnos parte del tiempo de sus proyectos; a Mariano Gallegos Estrada, Víctor Carbajal Almirón, Irma Baca (regidora), Alfredo Triveño Félix (OMSABAR), Gregorio Tecse (oficina de Programas Sociales); y a la memoria de la ingeniera Joysi Tapia (que tuvo un accidente fatídico en la zona).

Agradecimiento especial a los promotores que realizaron varias de las entrevistas, nos guiaron en las comunidades y tomaron fotografías: Miguel Sánchez Ramos (prácticamente co autor del libro), Doroteo Chacón García (que además nos transportó en su moto), Alfredo Chacón Huaycochea y Amílcar Huallpayunca Tupa. También a quienes participaron del proyecto en algún momento, Victoriano Valdez Santa Cruz y Fabio Dante Huamán Huamán. A quienes apoyaron con algunas entrevistas: Lucio Valdivia, Jaime Aráoz Chacón (además de sus consejos y apoyo desde el proyecto de turismo vivencial).

Igualmente a Víctor Flores Mejía. A las instituciones educativas de Chinchaypucyo, Parccotica, Paucarcoto y Sumaro, particularmente a los profesores Oscar Astete Janampa, Marta Ttito Silva y Alex Acostupa Angulo. A Felicia Usca, Eugenia Huilca y las otras productoras que semanalmente llevan la diversidad de Chinchaypucyo a Huancaro, en Cusco.

El agradecimiento principal va a las personas mayores de todas las comunidades, que brindaron sus saberes, los mismos que son listados al final del libro. Para los comuneros de diversas edades que apoyaron y facilitaron este trabajo, para los estudiantes que participaron en las actividades que les ofrecimos. Para los apus y santos protectores del distrito. Y para las plantas mismas.

También debemos agradecer a los que hicieron posible esta investigación desde fuera de Chinchaypucyo. A quienes nos alentaron, aconsejaron y promovieron este trabajo, como Edwin Chávez Farfán, Elsa Valer Weiss, Hugo Blanco Galdós, Alain Dlugosz, Mario Anaya, Carmen Escalante y Ricardo Valderrama. A Pablo Ojeda Vizcarra por la revisión de los textos. A Omar Vargas Laucata y el proyecto de la Fotonoteca del Cusco, y al comité Regional de Educación Comunitaria del Cusco, por hacernos reconocer el componente educativo de este trabajo.

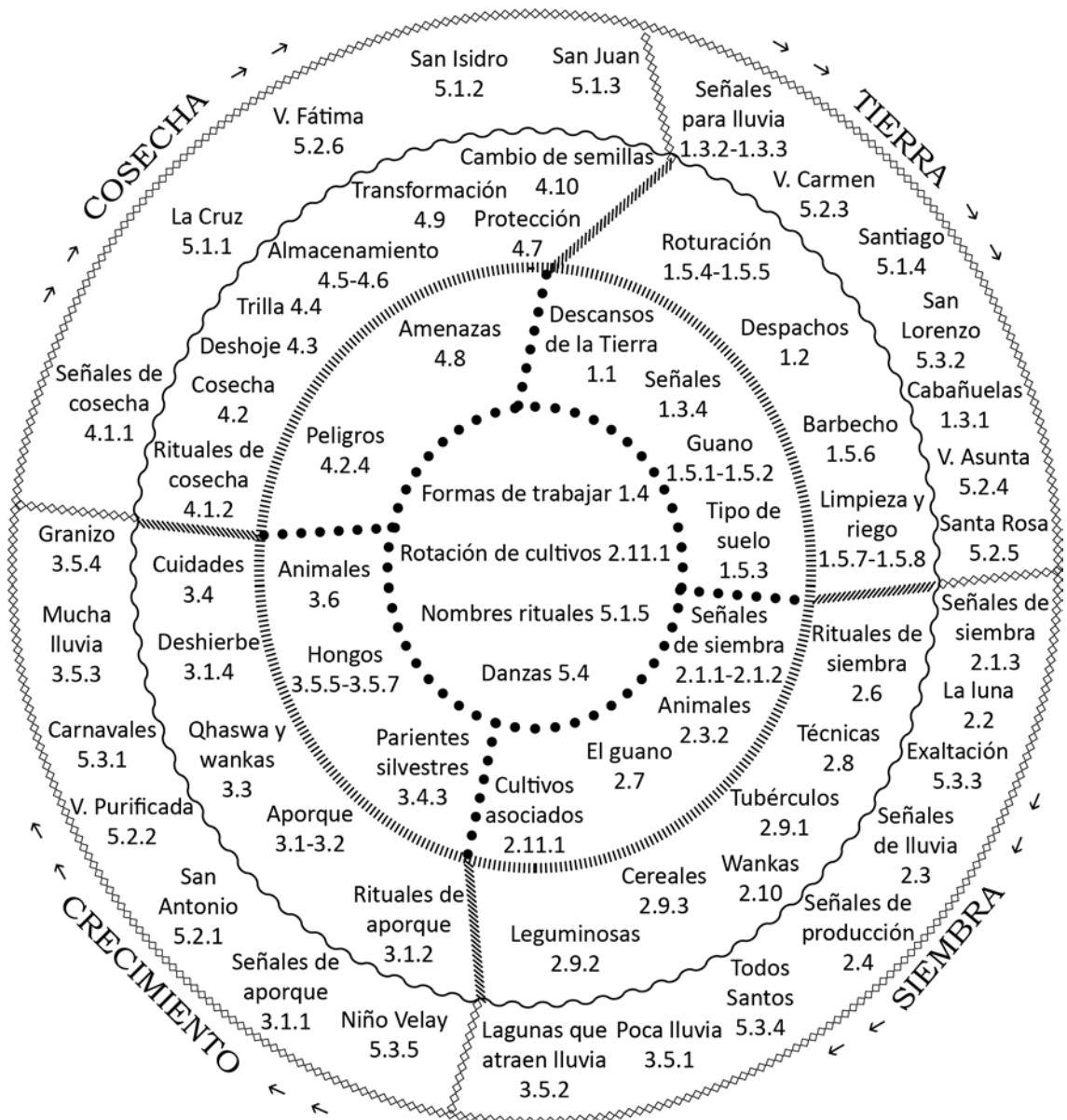
Finalmente un agradecimiento especial a todo el equipo de CRESPIAL por organizar ese importante concurso, por valorar nuestro proyecto y por sus amables orientaciones, especialmente a Gabriela Valenzuela por su comprensión ante las dificultades que se nos presentaron.



PRIMERA PARTE

El ciclo de la crianza mutua





Este diagrama permite ubicar las relaciones y secuencias entre los diversos temas abordados en esta parte del libro. Los números indican el capítulo o sección en el que se encuentra cada tema.

• • • En el círculo interior están los temas transversales a todo el periodo.

|||||| El círculo siguiente está referido a la tierra, las plantas y otros seres naturales.

~~~ En el siguiente se ven las actividades realizadas por los humanos.

◇◇◇ En el círculo externo están los otros seres (astros, santos) que complementan la crianza, con sus respectivas fiestas.

## **Allpa (La tierra)**

“Mana apukunapi iñeqtikiqa kanchu kay allpapipas, chaya onqoypas hap’isunki”.

(Si no crees en los *apus*, en la tierra, la enfermedad te agarra).

Gregorio Gonzales Estrada (Anansaya)

“Allpaqa kausanmi noqaykupakqa, chaymi saminchayku may qasqaymanta noqa aypachini ahachayta cervezachayta maypiña qaspapas qonipunin”.

(La tierra existe para nosotros, por eso la respetamos, donde me encuentre yo, quien me alcance mi chichita, mi cervecita, siempre donde esté le doy).

Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo)

La tierra, que es nuestra *Pachamama*, *Pacha Tierra*, *Madre Tierra* o *Santa Tierra Mama* (son todos los nombres con los que la suelen llamar en Chinchaypucyo), está viva como todos los elementos de la naturaleza, es como la abuela mayor que nos cuida y provee de alimento. Pero ella también requiere descansar a través de las *t’ikras* o *laymes*, requiere alimentarse a través de nutrientes naturales que le brindan otros seres de la naturaleza (plantas, animales, cultivos, etc.) con el apoyo de las personas, requiere comunicarse o transmitir mensajes mediante las *señales* y necesita que las personas sepan escucharla e interpretar sus mensajes, necesita expresiones de cariño y respeto de todos los seres con los que convive, como son los diversos rituales sean *ofrendas*, *pagos*, *alcanzos*, *t’inkas* u otros, y también requiere de todas las actividades que la preparan para albergar a las semillas, que conforman la preparación de la tierra. Y es esta etapa, donde inicia el ciclo de crianza mutua entre plantas y personas.

“Kunanqa rihuriramun huk iñiykuna manañan munankuchu allpa pachanchiskunapi, iñiyta kausanpunin Pachamamapas kanpunin chaymi ñaupakqa haywarikuqkupuni papata tarpunkupaqpas k’intuta ruwankupuni kukawan ahachawan. Chaymi papataraq tarpunku kuka k’intuyuqta. Kunanqa aqnallatama tarpupushanku chaya manaña kanchu miuy, manaña imapas qokunkuchu. Wakillampas ñaupaq kausaykunata añanchashankuraqmi”.

(Ahora han aparecido las religiones que ya no creen en la tierra, pero en verdad existe la tierra, por eso siempre antes hacían la *ofrenda* para sembrar papa, siempre se hace el *k’intuy* con *coca* y con la chichita. Por eso primero tienen que sembrar la papa con *k’intu*. Pero ahora siembran común por eso no hay producción, no les importa. Pero algunos siempre estamos valorando las costumbres).

Juan Pallardel Chaiña (Sequio Pampa, Anansaya)

Lamentablemente, en estos últimos 20 años aproximadamente, nuevas religiones sobre todo evangelistas han llegado a las comunidades, que no creen en la relación de convivencia mutua que existe entre todos los seres de la naturaleza, y que más bien transmiten el mensaje de que los seres de la naturaleza son como bienes materiales de los que solamente hay que servirse; pero felizmente aún sobrevive en las prácticas y memoria de las personas mayores y de los que han aprendido de ellos, esta relación ancestral de armonía con los del entorno.

## 1.1. DESCANSOS DE LA TIERRA

“Allpakunaq samananpakqa t’ikrakunatan ruwaqku, huk watan kaypi huk watan wakpi, kunanqa chaypas chinkapunmi, kunanqa llank’ashanku atisqankuman hinalla, sapanka runapas kaq allpallapi, huk chikanta patampi saqeyuspa”.

(Para el *descanso* de los terrenos se hacían las *t’ikras*, trasladando de un lugar a otro anualmente, actualmente eso desapareció, ahora están trabajando a lo que pueden, cada uno por su lado en el mismo terreno, dejando un pedazo al costado).

Carmen Troncoso Puma (Sumaro)

Las *t’ikras* o *laymes* son los *descansos* que debe tomar la tierra para que pueda recuperar sus nutrientes, es por ello que se van rotando los cultivos y las parcelas donde se cultiva. Se hacía en grupos porque mientras a un lado cultivaban, al otro lado la tierra descansaba con animales que iban nutriéndola con sus excrementos. Actualmente se está perdiendo esta costumbre y los que siguen practicándola comentan que por este olvido, gran parte de los terrenos se están volviendo eriazos.

En Sumaro cuentan que en carnavales<sup>1</sup> hacían el “layme muyuy” (dar la vuelta al terreno). Eso lo hacían en el cultivo de papa, tocando la música y bailando, derramando flores alrededor de las chacras. Lo dirigían los alcaldes varayoc, en los cerros donde estaban los laymes, y cuando pasaba la fiesta comenzaban a roturar la tierra para el otro año.

“Huk watan wiñan trigo, chaymanqa saran tarpukun, watan watanqa kaq mihuyllaqa manan qonmanchu allintaqa, allpa sayk’usqaña kaqtinqa samachinapunin iskay kinsa wata”.

(Un año crece trigo, después se siembra maíz, cada año el mismo cultivo en la misma tierra no daría bien. Si la tierra es muy pobre siempre se debe hacer descansar, de 2 a 3 años).

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto)

“Allpaqa samananmi sapa soqta utaq qanchis wata, ña chay soqta, qanchis watamantaña hukmanta kaq llank’akunallantaq chay ayllu papachakuna tarpunapakqa”.

(La tierra tiene que descansar cada 6 o 7 años, ya nuevamente de 6 o 7 años puedes volver a sembrar para trabajar papa nativa<sup>2</sup>).

Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya)

Para la papa, en las partes altas el tiempo que debe *descansar* el terreno varía según el tipo de suelo, mientras que en Anansaya nos dicen que debe *descansar* cada 6 o 7 años; en Parccotica cada turno es de 8 a 15 años y después de haber sido *roturado* el terreno se puede usar hasta 7 años, cambiando cultivos como la cebada, trigo, habas y así cada año diferente cultivo, porque si se cultiva hasta 2 años seguidos el mismo cultivo puede cogerle la *rancha*. Según Ángel Huamán Concha (Ocra) a veces los turnos tocan de 1 o 3 años dependiendo del clima.

Para el trigo, en Sumaro, la tierra donde se cultiva sólo aguanta un promedio de 3 *campañas* con el mismo cultivo, de allí se debe dejar *descansar* unos 2 a 3 años para volver a *roturar* y sembrar de nuevo, porque en el mismo terreno la tierra está escarbada y ya no sale ningún cultivo más.

En Paucarcoto, cuando no hacían las *t’ikras* o *laymes*, los que tenían *yuntas* removían la tierra de 2 a 3 semanas antes de la siembra, para que se mueran las malas hierbas.

1 Con respecto a carnavales ver la sección 5.3.1.

2 Papa nativa, es la papa oriunda que crece en tierra muy fértil y de forma natural; por ello debe cultivarse en *laymes*.



Laymes de papa en Anansaya.



Ofrenda a la Pachamama. Ángel Huamán y señoritas de Ocra.



Flor de pulla pulla, señal de que habrá buena producción.



Akatanqa empujando excremento.

## 1.2. NOS COMUNICAMOS; LOS RITUALES

### 1.2.1. A la *Pachamama*

“Allin mihiyupa kananpakqa haywakuqkupunin, anch’aynatan rikuq kani ruwaqta kuraq taytaykuta chaywanya allpa allinta ruroq”.

(Para que haya buen alimento siempre le hacían su *ofrenda*, siempre veía a mis abuelos hacer eso y con eso producía muy bien la tierra).

Salomé Gallegos Linares (Sumaro)

Antes de cualquier actividad en la tierra, debe existir una *ofrenda* hacia nuestra *Pachamama*, que tiene sed y hambre. Dependiendo de la actividad puede ser desde un *despacho*, *pago*, *ofrenda*, *t’inka* o *sahumeo*, que es la muestra de comunicación, de respeto, y el pedido de permiso hacia la *Pachamama*. Pero también es nuestro “cariño<sup>3</sup>”, algo muy propio de la lógica de nuestros pueblos, que es brindar nuestro aprecio al otro a través de entregarle algo especial.

“Cuando hago algún *despacho* nunca tomo trago, tampoco como, por eso los lugares y los *apus* también están hambrientos, por eso me reciben bien”.

Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo)

“Antes nuestros padres se hacían *humear* con *inciensos* y *coca*, yo lo sigo haciendo, los demás no sé si lo siguen haciendo, llamando a Dios y los lugares, para eso se compra flores de Cusco, papel picado, esto se pone junto con la *coca*, se quema en *bosta* de ganado”.

Segundina Carbajal Huamán (Chillcaccasa, Pantipata)

Según Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo), para el *despacho* a la tierra, se abre un hueco en la tierra, luego se coloca un *k’antu* de *coca* en el medio, con la cabeza hacia la salida del sol, y se *sahumea* con *inciensos*, para ello algunos se compraban 4 ollitas pequeñas con tapitas. En una de ellas entra *ñawin aha*, en otra vino, en otra cerveza y en otra gaseosa.

### 1.2.2. A los *apus* o *aukis*

“Ñaupaq kuraqnichiskunaqa iñikuqku apukunapi tukuy sonqon, llukulla haywarikuqku despachotapas, mihsqankupipas, chaymanta haywarikuqkun aha-chatapas, traguchatapas. Noqaykuqa catoliku hina manan qonqaykuchu kausay-ninchiskunata chaymi mañakuyku allinta allinkayta apukunamanta. Chaymantas kan kay pacha, hanaq pacha, kausashankutaqmi”.

3 Sobre la lógica del “cariño” se explica en la sección VIII de la introducción.

(Antes nuestros abuelos creían en los *apus*, con fe, a tiempo alcanzaban el *despacho*, en el momento de comer, también alcanzaban chichita, traguito. Nosotros como católicos, no olvidamos nuestras costumbres y siempre pedimos el bien de los *apus*. También la tierra y el cielo existen, y están vivos).

Juan Pallardel Chaiña y Francisco Huamán Valdez (Sequio pampa, Anansaya)

Los *apus* o *aukis* son los cerros, lagos y lagunas protectores, son como los abuelos mayores de la comunidad, ellos cuidan nuestro territorio, protegen nuestros cultivos, a nuestras familias, a nuestros animales y a nuestras posesiones. Al igual que la *Pachamama* están vivos y debemos alimentarlos, darles de beber, respetarlos, comunicarnos siempre con ellos, en las diversas actividades que involucran a las comunidades, como cuando se hace la chacra que las bebidas que se van a tomar primero se sirven al *apu*, *t'inkandole*, para que de esa manera el trabajo del día sea bueno. Según Demetrio Ramos Choque (Ocra) también se *sahumea coca e incienso* o se quema *despacho* para los *apus*, para que lo reciban y así ayuden a evitar desgracias, robos, etc.

“Desde antes se hacía el *alcanzo* a los *aukis*, ahora también lo seguimos haciendo, lo decimos: ‘Pacha tierra mamay ukyaykuy ukyaykuy’ (*Madre Tierra* nuestra, toma, bebe). Siempre le decimos así, nunca nos olvidamos de ella, ahora también siempre hablamos: ‘Apukuna, Pacha Tierra Mamay ukyaykuchis ukyaykuchis, sumaqtaya qoywayku kay t'añuykikunatapas qampa licenciaykima manta ukyasun’. (*Apus, Madre Tierra* tomemos, bebamos, danos buen ganado, bajo tu licencia tomaremos)”.

Segundina Carbajal Huamán (Chillcaccasa, Pantipata)

### 1.2.3. *Despachos en agosto*

“Apukunamantaqa yuyariykupuni qallay agosto killapi utaq iskay p'unchay kama, chaymi killan apukqa, nisanchis hina mana laq'akunapaq, kausaynin-chiskunapaq, imaymanapaqya mañakunki, q'oshñichinki wasikita, picapicawan t'akakunki wasikita, chay qallay agosto killa p'unchayta mañakunki llank'ana tarikunaykipaqpas utaq huqkunatapas, allpapas kausanmi. Chay p'unchaykunaqa allpa kausashan, ch'aynatan ninku kuraqkuna”.

(De los *apus* siempre nos acordamos del primero al dos de agosto, que es su mes del *apu*, por decir para que no te caigas, para la salud, para todo pides, *humeas* tu casa, le echas pica pica a tu casa, el primero de agosto le pides ese mes, para que te consiga tu trabajo y otras cosas, porque la tierra también vive. Esos días, porque ese día la tierra está viva, dicen los abuelos).

Victoria Flores Gonzales (Chinchaypucyo)

“Noqaykupiqa kashanraqmi chay kausay Pachamamaman haywarikuy, ruwaykutaqmi sapa tawa p’unchay agosto tarpuy killata, chay p’unchaytan haywarikuyku. Chaypaqmi rantikamuyku mana imapas mana allin kananpaq, sapankata sutinmanta wahaspa. Chaypaqmi rantikamuyku vinuta ahatawan, chaypaqmi allinta allchakuyku tukuy hunt’asqata”.

(Nosotros todavía tenemos la costumbre de *alcanzarle* a la Pachamama, lo hacemos el 4 de agosto, le hacemos su *despacho*, comprándolo para que no nos pase ningún mal, cada sector lo llamamos por su nombre. Nos compramos vino y chicha, nos alistamos todo).

Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo)

Los *despachos u ofrendas*, así como se dan previos a cualquier actividad, también se dan en épocas determinadas como es el mes de agosto, que es el mes de la tierra, es como el cumpleaños de nuestra *Pachamama* y también de los *apus*, por ello personas como Ángel Huamán Concha (Ocra) y Victoria Flores Gonzales (Chinchaypucyo), en el mes de agosto aparte de dar ofrendas a la *Pachamama*, también le dan a los *apus*.

En todas las comunidades del distrito hacen alguna *ofrenda* en el mes de agosto, siempre dirigido a la *Pachamama* y a los *apus*, el día es lo que va variando según la costumbre de la comunidad y la familia. Algunos mayores lo hacen los primeros días de agosto, sobre todo el primero, pidiendo por sus cultivos, para la gente, para los animales, para la casa, etc. En Parccotica para el *pago* a la *Pachamama* hacen un *despacho* que lo acompañan con *k’intus* de coca, *llama untu*, vino y flores, especialmente clavel y panes. En Huancancalla nos cuentan que también entierran un champán para la sed de los *apus*.

#### 1.2.4. *Despacho en la chacra*

“Mayqen saratapas papatapas, pachamamapipunin ruwakun kay, chakrachaytaqa anchatan munakuni chaymi qoyunipuni. Kay Allpa Pachaqa kausanpunin chaymi ruwanapuni pagunntaqa allinta añanchaspa, chayna pipas suwaqniki allpaykiman hamuktin, rikukunki runata mancharichisunki qatirisunki barrankuman... chaynan señoracha, manan chaynallachu rikurunkin, rikunkin manchachikuqkunata. Suwakuq rispaykiqa mancharichisunkin aswanta”.

(Como cualquier maíz o papa, se tiene que hacer en la tierra, a mi chacrita yo siempre la quiero y siempre le doy. Siempre *Pacha Tierra* existe, por eso se tiene que hacer bien el *pago*, con respeto, a ver que venga alguien a robarte a tu tierra, ven gente y les espanta y les arrea al barranco,... es así señorita, no es así nomás. Ves unas gentes, ves fantasmas. Si estás yendo a robar y estas tímido, más te aumenta y te espanta).

Gregorio Chacón Lloque (Racraru, Chinchaypucyo)

Durante las distintas actividades agrícolas que nos demanda la chacra también es sumamente importante hacer *ofrendas*, así comunicarnos y pedir a nuestra *Pachamama* y a los *apus* o *aukis* para que tengamos una buena producción, que nuestros cultivos estén bien cuidados y protegidos de distintas enfermedades, plagas e inclemencias del tiempo. También se hacen para pedir que no caiga la granizada o que llegue la lluvia a nuestros cultivos. Es por ello que varias personas mayores de las distintas comunidades aseguran que si no tratas bien a la *Pachamama*, no le das su *despachito* u ofrenda, “tu producción no te da bien”. Incluso atribuyen a que una de las causas del poco rendimiento de las tierras y la poca producción es que ya no se respeta a la *Pachamama*, y se cultiva “así nomás, de cualquier manera”.

“Chaymi manaña allinchu lloqsin ima llank’asqanchispas mana haywarikuqtichis, manan p’anpayullanchispaschu Pachamaman kukak’intullatapas moqllontinta, llamauntuntinta, manañan atikunchu imanaqtinchus. Pachamamaqa kausanmi chaymi noqanchismanqa mihiuya qowanchis, manachu kausayniyoq kanman chayqa manan wiñanmanchu kay t’ikakunapas. Noqaqa sapa papata tarpunaypaqpas lisaspaqpas ima habaspaqpas, cebadapaqpas, chaynata kukata hallpayuspa noqaqa churayunipunin chaynatapunin tayta mamaytapas, abueloykunapas chaynatapunin ruwaqku”.

(Por eso no sale bien la producción porque ya no hacen la *ofrenda*, ni siquiera entierran *coca k’intu* con su semilla y con *llama untu* a la *Pachamama*, ya no se puede pues. Porque la *Pachamama* vive, por eso a nosotros nos da producción, si no tendría vida la *Pachamama* no crecería ni estas flores. Yo siempre para sembrar papa, lisis, habas o cebada, así *pikchando mi coca*, yo siempre pongo esa *ofrendita* porque mis papás y mis abuelos siempre hacían así).

Zenón Mesco Huampotupa (Anansaya)

#### 1.2.5. Algunas expresiones para las *deidades*, previas al trabajo

“Llank’ay p’unchay qallarinapakqa taytachakunamantan mañakuna, animakunamantapas, apukunamantapas allin p’unchay kanampaq, mana para kaqtinpas taytachallatan mañakuyku, payllatan manaqasita ruwayku unu parata mañakuspa ‘Unuykita paraykita apachimayku’ chaynatan nispan mañakuyku”.

(Para comenzar el día de trabajo se pide a los dioses, a las almas y a los *apus* para que el día de trabajo sea bueno, si no hay lluvia también le pedimos a nuestro padre Dios, a él nomás le fastidiamos diciendo “Mándanos tu lluvia, tu agua”, así decíamos).

Cornelia Huillca Tumi y Felícitas Huamán Chacma (Pantipata)

Las personas mayores de las comunidades nos contaron que antes que intervengan nuestras manos en la chacra, sea durante la *roturación* o en el *barbecho*,

se hacían unas *ofrendas* hacia las *deidades*, que algunos aún siguen practicando. Compartimos algunos ejemplos:

En Paucarcoto y Sumaro antes de salir de casa se hacía un *alcanzo* a los *apus* con *coca*, *ñawin aha* y de igual manera lo hacían llegando al sitio donde hacen la chacra, para que así la lluvia no interrumpa el día de trabajo.

En Chinchaypucyo, comentaron que antes hacían un *despacho* a la tierra con *coca k'antu*, *llama untu* y chicha, para empezar la *roturación* del trigo.

En Ocra, antes acompañaban la *roturación* para la papa tocando *tinya y quena*.

En Ocra, Sumaro, Pantipata, Paucarcoto y Parccotica; antes de empezar la *roturación* para la cebada, trigo, papa y otros cultivos se hace la *t'inka* a los *apus* de cada comunidad y a la *Pachamama* con chicha o trago, o se les sirve un vaso.

En Parccotica, cuando hacían el *barbecho* de habas y antes de amarrar a los toros, hacían el *despacho* a la tierra con *coca k'antu*, *llama untu*, chicha y trago, también *t'inkaban* a los *apus* y a la *Pachamama*. Al término de esta actividad cada persona da sus palabras, creencias y *ch'allan* con chicha a cada ganado, a esto se le denomina *Waka Mansay*.

“El día de trabajo, primero se sientan los *khuyaq*, personas que van a trabajar, allí se hace el *alcanzo*, *saminchay* a los *aukis*, a cada uno diciendo: ‘Me vas a mirar bien’. Con chicha y trago, también la *coquita* se comienza a *pikchar* con *llipht'a, soplándola*. La chicha se echa hasta tres veces al suelo, diciendo: ‘Qan mamay kay usufructuanaykuta kay uyawwasaykikuta *saminchayamuyki* allinta atendeyuwankiku allin kanqa allinta ruruyachinki’ (Tú madre, esto de lo que usufructuamos y de lo que nos crías, te invito, nos vas a atender bien, va estar bien, vas a hacer producir bien)”.

Teófilo Umeres Pauccar (Pantipata)

### 1.3. LA NATURALEZA SE COMUNICA; SEÑALES

“Kay wataqa manapascha allin watachu kanqa mihuyninchiskunapaq sinchita ruphay chayamushan, phuyukuna ruwakuqtinpas lluytan wayra picharapun, chaymi mana paratapas chayachimunchu. Ñaupaq kausay ya allinqa karan kuanmantaqa mihuynichiskunapas ashka karan”.

(Este año tal vez no será buen año para los cultivos porque está cayendo bastante sol, cuando se forman las nubes el viento las despeja, no deja que caiga la lluvia. La vida de antes era mejor que la actual porque teníamos cantidad de nuestros alimentos).

Sabina Troncoso Chaucca (Sumaro)

La naturaleza y todos los seres que la componen, los *apus*, la tierra, los astros, el clima, los animales, insectos, las plantas, etc. se manifiestan a través de diversas *señales* sobre lo que va a suceder, son sus formas de comunicación para todos aquéllos que están prestos a escuchar, sentir, oler o mirar y comprender sus diversos mensajes.

“Para la hora de levantarse a trabajar hay una señal, en los *wayllares*, hay una ave llamada *waylla sak’aka*, sin cola, que llora o silba a la hora exacta que nos tenemos que levantar para trabajar. También hay otro pajarito llamado *charka pichinko* que también silba a esa hora, antes que cante el gallo”.

Epifanía Salcedo Ccallo y María Fidelia Hanampa Huillca (Pantipata)

### 1.3.1. Las *cabañuelas*

“Cabañuelastaqqa yupakunmi chaypin yachakun imaynachus kanqa chayta, ñaupaqkunaqa manan aknallatachu tarpunku, kunanqa munasqanchisman hinama ruwashanchis chay ya mana imapas kanchu ch’usaqyapun”.

(Se cuentan las *cabañuelas*, allí se sabía del *temporal*, antes no sembraban común, ahora lo estamos haciendo a nuestro modo, por eso se fracasa).

Mario Carbajal Eulate (Sumaro)

“Cabañuelaspas qawakushanraqmi kay pachakunapiqa imapas huk hinan kashan, hatun yachaysapakunapas ninkun pararunqan nispa wakinpin watunku wakinpiqa manan wakinpiqa manan imapas kanchu, nikun qasaramunqan mantaqmi qasamunchu, imaymanatan willakamunku imaynachus kanqa imakunachus kanqa chayta”.

(Las *cabañuelas* también se siguen practicando pero con este tiempo que tenemos todo es diferente, hasta los científicos dicen que va a llover y a veces aciertan en decir, pero en otras veces no funciona, dicen que va caer la *helada* y no cae, todo cuenta en las noticias, lo que va a suceder y lo que sucede).

Juan Pallardel Chaiña y Mariano Huayllas Ccarhuachín (Anansaya)

Según los mayores de las comunidades de Chinchaypucyo, antes se fijaban en las *cabañuelas* o *killayupay* (como nos dijeron en Paucarcoto) para saber cómo iba a ser el clima en el año agrícola y así saber cuándo sembrar, cada día representaba cómo sería el clima de un mes del año. Las *cabañuelas* se miraban desde el primero de agosto, que corresponde al mes de agosto, el 2 de agosto corresponde a setiembre, el 3 de agosto a octubre, el 4 de agosto a noviembre, y así sucesivamente hasta el doce de agosto. Posterior a esta fecha, una semana después, se fijaban la segunda parte de las *cabañuelas* e igual se fijaban un día por un mes, era la comprobación de las *cabañuelas*.

“Eso como se fijaban ellos, si había nube o no, si lo cubría todo decían que en este mes habrá bastante lluvia, si era poco que habrá poca lluvia, si llovía un poco es para buen año. Si la lluvia caía de medio día decían que va a cargar la lluvia de la quincena”.

Mario Carbajal Eulate (Sumaro)

Julia Laurente Chávez y Plácida Laurente Chávez (Huancancalla), Vicente Huan-collucho Acuña (Parccotica), y otras personas mayores; dicen que pocos ya se acuerdan y conocen las *cabañuelas*. Asimismo Zenón Mescco Huampotupa (Anan-saya) y Lucio Ccallo Toromanya (Ivin, Pantipata), dicen que en los últimos años las *cabañuelas* han variado, ya no son tan exactas, ni funcionan como antes.

“Ñaupaq wayna kashaqtiyqa imaynatacha qawanku taytamamaykunaqa yu-yaqkunapas, kuraq yuyaqkunaqa qawaqku hinaspa niqku ‘Manan para kanqa-chu rikullankiqa kay killapi huk killapiqa kanqa kuskan killamanta para kanqa febrero killamanta o manapis qanqachu’.

(Pero antes cuando era joven no sé cómo miraban mis papás y mis abuelos, nuestros abuelos miraban siempre y decían: “No va a haber lluvia, verás en este mes, pero en el siguiente mes habrá, desde el mes de febrero o tal vez no”).

Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya)

### 1.3.2. La Lluvia

La lluvia también es una *señal*, según el día que aparezca la lluvia indica cómo será la temporada agrícola. Son múltiples las fechas que la lluvia tiene su significado y varían según la comunidad campesina o anexo, presentamos tan sólo algunas de las fechas en que la lluvia tiene algún significado.

**24 de junio:** Según Simeona Condori Ramos y Manuela Quispe Reinoso (Parccotica), Vicente Almirón Bustos y Mario Paile Usca (Sumaro); si es que llovía este día decían que la tierra estaba embarazada y puede abortar, no es un buen año.

**29 de junio:** Simeona Condori Ramos y Manuela Quispe Reinoso (Parccotica), nos dijeron que si llueve este día, que es San Pedro y San Pablo<sup>4</sup>, es buena señal.

**16 de julio:** Según las mismas señoras, cuando llueve el día de la Virgen del Carmen<sup>5</sup> es también bueno, aunque algunos dicen que la Virgen está molesta, pero las señoras dicen que ella no se molesta.

**Primeros días de agosto y setiembre:** En Parccotica, cuando llueve los primeros días del mes de agosto y de setiembre dicen que el año será bueno.

<sup>4</sup> San Pedro y San Pablo son mencionados en las secciones 5.1.6. y 5.3.6. del libro

<sup>5</sup> Con respecto a Virgen del Carmen ver la sección 5.2.3.

**30 de agosto:** En Chinchaypucyo, Pantipata (sobre todo en Ivin), Parccotica y Sumaro; cuando llueve o llovisna el día de Santa Rosa<sup>6</sup> de Lima, es un buen año agrícola, habrá buena cosecha y abundancia de pastos para los animales. Si no llueve ese día los cultivos producen poco. Según Germán Echegaray Pacheco (Chinchaypucyo) esta llovisna se llama rosasparacha.

**8 de setiembre:** Según varias personas mayores Pantipata, cuando llueve en fecha de la Virgen de la Natividad<sup>7</sup> es buen año, si no llueve los cultivos producen poco, es por ello que ese día las señoras piden a la Virgen que llueva.

### 1.3.3. Las estrellas

**Estrellas Qoto ch'aska o qolqas:** En la noche del 23 para el amanecer del 24 de junio, desde las 12 de la noche que empieza San Juan<sup>8</sup>, todas las comunidades se fijaban en este grupo de estrellas, si venían primero alumbrando bien o si alumbraban más abierto en el medio, decían que va a ser buen año para la producción. Si en caso no alumbraban bien decían que este año no sería bueno.

**Qoyllur:** Según Juan Vicente Quispe Chávez (Huancancalla), algunos se fijan en el *qoyllur*, cuando sale luminoso o *phanchi* (abierto) será un buen año, y si sale un poco opaco no será buen año.

### 1.3.4. Insectos, animales y plantas

Algunos insectos, animales y plantas (hierbas y *parientes silvestres*) nos ayudan a la crianza de nuestros cultivos, no sólo con sus *señales* sobre qué sucederá con el clima, o si será buen o mal año, sino también nos ayudan a criar porque nos dicen dónde, cuándo y qué sembrar, ayudan a controlar plagas, proteger cultivos de los fenómenos climáticos, nutren a la tierra y a los cultivos, retienen el agua, etc.; por ello también debemos cuidarlos y así asegurar que siempre estén acompañándonos, lamentablemente los insecticidas, pesticidas o herbicidas químicos matan a muchos de estos parientes, alterando todo nuestro ecosistema. Compartimos algunas señales en relación al año agrícola:

**Akatanqa (escarabajo estiercolero):** Honorata Santa Cruz y otras señoras de la comunidad de Ocra, dicen que si la akatanqa es de color negro con cabeza de color crema, quiere decir que va a seguir cayendo la *helada*.

**Chaka ruwaq (ave):** Rosa Camargo Mejía (Huancancalla), cuenta que esta ave

---

6 Con respecto a Santa Rosa de Lima ver la sección 5.2.5.

7 Con respecto a Virgen Natividad ver la sección 5.3.6.

8 La festividad de San Juan se menciona en la sección 5.1.3.

que canta bonito y es de la parte baja de la quebrada, para mal año sube hasta arriba, pero si se queda cantando en la quebrada es buen año.

**Huallata (ave):** En Sumaro dicen que si entre los meses de marzo y abril, las huallatas bajan a la comunidad desde la parte alta, significa que va a llover y es buena señal para *roturar* el terreno.

**Lasiwana (ave):** En Sumaro, cuando las lasiwanas salen a la altura del valle es señal que va a llover y te indica cuándo *roturar* el terreno.

**Lechuza (ave):** Según varias personas mayores de Huambomayo, si canta la lechuza es malo.

**Lequecho (ave):** Según Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro): “El lequechito cuida la chacra, es como un guardián que te avisa. Por ejemplo en Asaqwana si pasa el lequecho o si se encuentra con un zorro, dice: ‘qhe, qhe, qhe, qhe’, o si le ve a la gente igual dice: ‘qhe, qhe, qhe, qhe’”.

**Muhu kuru (insecto de la semilla):** Según Narciso Gonzales Laurente (Huancancalla) y otros mayores de Huambomayo, este insecto es similar a la akatanqa. Cuando camina en zig zag dejando huellas en la tierra o en la misma carretera, según los mayores de Huancancalla, quiere decir que será un año seco, pero según los mayores de Huambomayo es anuncio de buen año.

**Perro (mamífero):** Marcelino Mendoza Cabrera y Víctor Gonzales Chávez (Huambomayo), comentan que cuando llega la lluvia y aúllan o lloran los perros es para que haya buen año.

**Qowisqowis (ave):** Rosa Camargo Mejía (Huancancalla) explicó que esta ave que es del tamaño de las palomas y es de color negro, si sube hasta arriba de la quebrada indica que no habrá buena cosecha.

**Durazno (fruta):** En varias comunidades dicen que cuando hay bastante durazno no habrá papa, y cuando no hay durazno, habrá bastante papa.

**Flores:** Trinidad Mejía Quispe, Vicente Almirón y Mario Paile Usca (Sumaro); dicen que las flores de pulla pulla, sullu sullu, qantu y tankar, avisan para que haya producción o para que no haya.

## 1.4. NUESTRAS FORMAS DE TRABAJO

### 1.4.1. El apoyo mutuo

“Kunampas kashallami aynipi, kunan chakra aynipi ruwanapaq, chaypakqa chakrakunatan rina huk runaq chakrankunata yanapaq chaynallatataq huk rukunaqtapas. Ichqa kaypiqa yachanchis imapaqpas aynipi ruwayta”.

“Ahora seguimos en *ayni*, por ejemplo para hacer la chacra lo que es en *ayni*, hay que ir a la chacra de otra persona a ayudar y así a la de varios. Pero mayormente aquí acostumbramos hacer en *ayni* para todo”.

Alipio Gamarra Camargo (Huancancalla)

Las formas de relación en el trabajo de la chacra, ya sea entre varones y mujeres, se basan generalmente en el *ayni* y la *mink'a*, que son formas ancestrales desde el tiempo de los incas. Mientras que el *ayni* se refiere a la reciprocidad que es prestar un servicio a otro comunero o a la comunidad para que luego ese favor sea retribuido con otro servicio, la *mink'a* se refiere a un compromiso de apoyo a otro comunero o a la comunidad pero sin la necesidad de ser retribuido; todas estas formas de trabajo están basadas en el apoyo mutuo. En estas formas no existe el dinero para obtener la mano de obra de una persona o el apoyo con herramientas, animales, etc; pero sí existe una forma de agradecimiento que es brindar la buena comida con la *merienda* y la buena bebida, a través de la chicha.

Aunque en estos tiempos ya están entrando las lógicas económicas, principalmente en las nuevas generaciones, y a veces para trabajar la chacra se debe contratar por dinero a otras personas, ya que ya no desean hacerlo sólo con apoyo mutuo.

#### 1.4.2. Los *descansos* en la chacra

“Kananpunin aha, trago, kuka, runawanña waqawanña ruwanki chaypas kallantaqmi mihuykuna mihunapaq q’ala huntasqa kanan kukapas traguchapas ahachapas”.

(Es necesario tener chicha, trago y *coca*, ya sea que hagas con *yuntas* de ganado o con gente tienes que alistar cosas de alimentación, tienes que preparar todo listo, sea *coca*, traguito y chicha).

Isabel Estrada de Gallegos (Cconcahuaylla, Sumaro)

Los *descansos* son intermedios que se dan en el proceso de trabajo de cualquier actividad que se dé en la chacra, desde la preparación de la tierra en la *roturación* hasta la cosecha de los cultivos; para que los trabajadores puedan recuperar fuerzas, compartir entre ellos y con las *deidades* de la naturaleza la *hurk'a* (chicha, *coquita* y traguito). Los *descansos* son de 10 a 15 minutos, el de la *merienda* puede ser de media hora a más. Los horarios y la cantidad de los *descansos* no son fijos, varían según las costumbres de las comunidades, del dueño de la chacra, las distancias de las chacras a sus viviendas, la hora en que empezaron a trabajar, el tiempo que se tiene para trabajar, porque en algunos casos cuando falta mucho trabajo pueden obviar descansos para poder terminar la jornada en el día. Lo que sí tienen en co-

mún, casi todas las jornadas de trabajo, es el *descanso de la merienda*, en el que las mujeres llegan con los alimentos (en algunos casos *wankando*).

En la comunidad de Chinchaypucyo, los *descansos* son:

- El primer *descanso* es el *hatary hallpa*, que se da entre 8 a.m. a 9 a.m. Se toman varias ruedas de chicha, en seguida se toma un poco de trago y luego se *pikcha coca* con *llipht'a*.
- El segundo *descanso* es el *samay*, entre 10 a.m. a 11 a.m. Y al igual que el primero se toman varias ruedas de chicha, se toma un poco de trago y luego se *pikcha coca* con *llipht'a*.
- El tercer *descanso* es la *merienda* o el *picante*, entre 12 a.m. a 1 p.m. (a veces puede extenderse más de media hora o empezar hasta más tarde, si el terreno donde se trabaja la chacra está alejado). Aquí los que desean pueden tomar primero chicha y luego la *merienda*, después se toma el trago y se culmina *pikchando coca*.
- El cuarto *descanso* es el *ch'akipay*, se realiza aproximadamente a las 3 p.m. y es donde se toma mayor cantidad de chicha porque es la hora donde se tiene más sed, también hay trago y *coca*.
- El quinto y último *descanso* es el *intiwatay* o *hallpay* que es como a las 5 p.m. o al ocultarse el sol. Se toma chicha, luego trago y se *pikcha coca*; de ahí ya cada uno retorna a su casa.

En las otras comunidades varían la cantidad de *descansos*, a veces hay menos *descansos* de los que se practican en la comunidad de Chinchaypucyo, por ejemplo para el *barbecho* de cebada en Paucarcoto descansan 3 veces, para que no se canse las *yuntas* de toros, primero a las 11:00 a.m., segundo a la 1:00 p.m. y tercero a las 3:00 p.m. Así también en algunas zonas altas de Anansaya, Ocra y Pantipata, se hacen menos *descansos* porque los terrenos donde trabajan son más alejados del pueblo y así ganan tiempo para trabajar. O en Tizabamba (Pantipata), Jorge Gerardo Inca Huamán contó que allí, se estila hacer solamente 2 *descansos* (en la mañana y en la *merienda*) y se trabaja hasta las 4 p.m. aproximadamente. Inclusive en zonas demasiado alejadas, ya ni existe la *merienda* que llevan las mujeres y más bien se opta por que cada trabajador lleve su *fiambre*.

También en las comunidades de Huancancalla, Paucarcoto y Sumaro, nos comentaron que empiezan el trabajo muy temprano y hacen el primer *descanso* entre 10 y 11 de la mañana, en el que se toma chichita, *pikcha coquita* y a veces se toma traguito.



Roturación en Chinchaypucyo.



Terreno roturado. Sumaro.

## 1.5. LA PREPARACIÓN DEL TERRENO

Luego de haber cumplido con todas las acciones de *descanso*, respeto, cariño y comunicación hacia nuestra tierra, recién corresponde la preparación del terreno para que pueda estar lista para albergar a las semillas.

### 1.5.1. El guano, los nutrientes de la tierra

“Mihuyninchiskuna has allin kananpakqa askha kananpakqa wanunanchismi allinta allpata chaymantapas muhutan huk muhuwanñataq huk watanqa churana manahinaqa saliyapunmi kutipunanchistaqmi ñaupaq kausaynichiskunaman, kuraqkunaqa manañan imatapas ruwaspa atiykumanñachu, wanuyoqtinchisqa rurunmanraqmi pisillatapas manan ñaupaq hinañachu. Choqlochakunapas ñut’uchakunañatañan rurun mana allpata wanuyoqtinchisqa”.

(Para mejorar los alimentos en calidad y cantidad, debemos abonar bien la tierra, cambiar la semilla cada cierto tiempo y volver con las costumbres, los mayores ya nada podemos hacer, si lo abonamos puede producir todavía un poco pero ya no como antes. Los choclitos salen pequeñitos si no abonamos la tierra).

Juan Vicente Quispe Chávez y Rosa Camargo Mejía (Huancancalla)

“Ñaupakqa manan sinchitaqa taqyataqa churaqchu kayku, uywayku kaqtinqa taqyachaq kayku allpa patapi kaqpi, kanchata kaq allpa patapi ruwaq kayku chaytataqmi wakman wakman astaq kayku, manaraq allpa llank’asqa kashaqtin utaq purunllaraq kashaqtin utaq paray killakunapi allinta allpaman wakaq hisp’aninkunaq haykunanaqa chaymantapas ukyaq taqyanampaq chay unu parapuwanqa allintan taqrukun, chaypiqa allintaya sara imapas rurun”.

(Antes no usábamos tanto el guano, cuando teníamos nuestros animales la forma de abonar la tierra era hacer el corral en el mismo terreno y trasladar de un lugar a otro, en épocas cuando no está cultivada o el terreno está para sembrar o en la época de lluvias, para que nutra la tierra con el orín del ganado y el guano de las ovejas más el agua de lluvias, todos juntos se mezclan bien, allí producía buen maíz y otros alimentos).

Matiasa Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro)

Nuestra tierra requiere estar fuerte para poder apoyar al buen crecimiento de los cultivos, y para ello necesita nutrientes que no sólo se le dan cuando se siembra la semilla, sino desde tiempos previos. Por ello es el *descanso* de la tierra y la *rotación* de cultivos, necesarios para que nuestra *Pachamama* pueda tener su tiempo, para que la ayuden a nutrirse, como el poner plantas que ayuden a nutrir la tierra (como

el árbol de molle cuyas hojas sirven como abono, según Santiago Chávez Suni de Paucarcoto), el cambio de semillas cada cierto tiempo y la nutrición constante con los excrementos de los animales.

### 1.5.2. Los animales nutren la tierra

Es práctica en muchas comunidades dejar a los animales en los terrenos que están descansando, y en ese tiempo los animales con sus excrementos van alimentando, fortaleciendo el terreno y asegurando la posterior producción de la tierra, esto demora años pero mantiene viva a la tierra, a diferencia de cuando se usan fertilizantes químicos que van matando la tierra de a pocos.

“Para que produzca la tierra tenemos que abonar como antes, la tierra se abona no sólo con estiércol sino también con el orín de los animales en el mismo terreno. Si tenemos nuestros animales, los amarramos en el mismo terreno. Ahora acostumbran a amarrar en los terrenos más pobres y con eso ahora está bien el cultivo. El orín es el mejor abono”.

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto)

Por estos motivos la crianza y el cuidado de los animales es sumamente importante no sólo para el consumo de las personas sino para la misma actividad agrícola, por eso en las comunidades hacen *despachos*, *alcanzos* o *sahumean* las zonas donde pastean y beben agua los animales, para que estén protegidos por los diferentes seres de la naturaleza.

“Chaymanta uywakunapaqpas ruwayku chunkatawayuq agosto p’unchayta mana wañunankupaq, haywaykun maykunapichus michinayku miyunan chayman, maypichusunu ukyanan, haywaykun kuka k’intuta, mesatan mast’achiyyu chaypin churachiyku wakinkunaqa manaña ruwankuchu noqaykuqa ruwashallayku. Mana samincharikuqtiykuqa, chaynallamantan wañuyta qallarinman uywayku utaq tukukapunman, chayqa kanpunin, chayna chinpa wasimasiyapa kunanqa huk iñiyman ripun chayqa manaña haywarikunñachu chay ya wañun wakankunapas tukuy uywankunapas qaqapamun semanapi iskayta ima”.

(También para los animales lo hacemos el 14 de agosto, para que no se mueran, alcanzamos a los sitios donde paseamos, donde comen pasto, donde beben agua, mandamos el *coca k’intu*, lo hacemos extender su mesa, ahí lo hacemos poner. Algunos ya no lo hacen pero nosotros lo seguimos. Si no lo invitariamos así, de repente nuestros animales se pueden morir o acabar, siempre pasa eso allá al frente con mi vecina, porque ahora que es hermana, ya no lo hace el alcanzo, por eso se mueren sus animales, sus vacas se desbarrancan, a veces hasta dos en una semana).

Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo)

Otro ejemplo de la importancia de los animales, es en el caso de las calabazas, k'usis y zapallos que deben crecer en el mismo sitio donde se ha depositado un año antes el guano de los animales (algunos dicen que sobre todo de vaca porque de oveja se puede marchitar), porque en terreno pobre o con abono químico no produce o se seca. Aunque Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo) dice que hace mucho tiempo crecía sin guano nomás, pero ahora la tierra ya no tiene fuerza.

### 1.5.3. Tipo de suelos

Cada cultivo tiene sus propias particularidades y condiciones, ya sea tipo de suelo, clima, piso altitudinal, que les permiten crecer y producir bien. En cuanto al suelo la gran mayoría de cultivos requieren suelos fértiles o con bastante materia orgánica, arenosos y que sean de tierra negra o roja. En algunos cultivos como la papa nativa, el año, la oca y la quinua, es preferentemente tierra negra; en cambio para cultivos como la lenteja y el garbanzo, es en suelo rojizo. Y también está el tipo de suelo que queda luego de haberlo quemado, donde dicen que las calabazas, k'usis y zapallos crecen bien, pero esto muchas veces se descontrola provocando incendios, y cuando se hace con mucha frecuencia puede terminar matando todos los nutrientes de la tierra.

Y como el distrito de Chinchaypucyo tiene variados pisos altitudinales, muchos de los cultivos en sus variedades se adaptan a varios pisos, pero en su clima y suelo ideal es donde crecen más y producen mejor, como el caso del tarwi que en zonas no tan frías crece más rápido y produce mejor. En piso alto crecen mayormente papas nativas, año, quinua, pero también puede crecer tarwi, habas, lisas, trigo, cebada. En piso medio crecen habas, lisas, oca, cebada, trigo, maíz, quinua, variedades de calabaza, tarwi, algunas frutas de temporada como tumbo, manzanas, tunas, capulís principalmente, pero también pueden crecer algunas variedades de papa (no nativas), año, lentejas, arvejas, frejol. Y en piso bajo crecen lentejas, frejol, garbanzo, achira, maíz, alverjas, kiwicha, palta, variedades de calabaza y zapallo, chirimoya, lúcuma, y otras variedades de frutas; también pueden crecer algunas variedades de habas, tarwi, papa, cebada, trigo, quinua.

### 1.5.4. La roturación o yapuy

“Purun chakrayki kaqtinqa pusaq chunka watakamapas samaqtinqa, hukmanta allpa t'ikranapakqa chaypaqpas k'intutan churakun llama untuyuqta kuka moqllopuwan chaytan p'anpanki allpaman ahachantinta. Chayñan allpa yapuytaqa qallariki, chaymi mana sayk'uchisunkichu, munayllatan allpaqa t'ikrakun qhaq, qhaqlata. Mana chaynata ruwaqtikiqa sayk'urachipusunkin, kachita hunp'irichisunkiraq, qatatatachisunkiraqmi kallpaykipas tukurukunmi”.

(Si tu chacra es eriaza y está 8 a 10 años descansando, entonces para voltear la tierra, también se paga su *k'intitu*, con su *llama untito* y con su *coca moqlllo*, y lo entierras con su chichita. Y ya empiezas a voltear nomás, no te hace cansar, normal la tierrita bonito se voltea, sonando “qaj qaj”. Si no lo haces eso la tierra te hace cansar, te hace sudar, te hace sudar blanco y tiemblas, tu fuerza se termina).

Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo)

Luego de descansar varios años la tierra requiere prepararse y eliminar las malezas que han habitado allí y pueden interrumpir el normal desarrollo cuando se siembren las semillas, por ello se hace el *rompe* o *roturación*, que es voltear la tierra de afuera hacia adentro y lo de adentro hacia afuera, para que el sol queme las raíces de la *grama* y otras hierbas, y que se descompongan en materia orgánica. Así, en el transcurso de los meses hasta la siembra se mueren porque pasan toda la época seca, dejando el terreno limpio para el momento de la siembra y así garantizan la calidad y cantidad de la producción. Si después de la *roturación* siguen las lluvias, las hierbas o las *gramas* crecen muy rápido, entonces un rato antes al mismo día de la siembra se sacan las malezas que puedan haber salido. Aunque en Huancancalla las personas mayores nos decían que: “Cuando se hace la *roturación* ya para sembrar nomás, no da buena producción, ni el crecimiento es bueno, como sí sucede cuando la *roturación* se hace antes, en los meses de marzo y abril, que garantiza la buena calidad del alimento”.

La *roturación* de la tierra se podía hacer de 2 formas:

- Sólo con personas que hacían una *yunta*, conformada por 2 a 4 personas con *chakitaqlla*, también llamados *masa*. Aparte está el *rapacho* que cumple la función de jalar y voltear los terrones, cuando la *yunta* es de 4 personas pueden haber hasta 2 *rapachos*. Generalmente se trabajan de 5 a 8 *yuntas*, pero eso depende de la extensión del terreno. El *desterronamiento* se puede hacer ya semanas antes de sembrar.
- Con *yunta* de toros. Estaba conformada por: a) El *waka qatimuq*, que es el encargado de traer los toros de la casa del dueño; b) el *yapuq* o el *arador*, que es el que conduce la *yunta*; c) el *waka qatipuk*, que es el que retorna los toros a la casa del dueño pero antes debe llevarlos a comer pasto y tomar agua.

Cuentan que antes usaban la *picana* que era una herramienta que se usaba para conducir los toros en la *yunta*. Incluso la imagen actual de San Isidro Labrador<sup>9</sup> en Chinchaypucyo, la lleva en la mano amarrada en un palo.

Inocencia Ricra Huillca de Villafuerte (Samancca, Pantipata) nos contó un cuento sobre la *roturación*:

“Hoq kutinsi kasa qorichu qorikanka, hamusqa sukayta, ruwashaqtinku qa-

---

<sup>9</sup> Con respecto a San Isidro Labrador ver la sección 5.1.2.

taymanta haykumusqa masantin. 'Noqa wiraqocha aynirukusayki', qataymasa haykumusqaku chay qorichukuna, caballoq qarpuschallawan qoranata ruwarkuspanku waqtatullunwan, chaywan suyuyusqaku papat'ayaypi, runakunata muyuruspanku chaymanta haykusqaku chaypi suyuyapusqaku runakunata".

(Una vez había un qorichu qorikanka (especie de ave), había venido cuando estaban trabajando la *roturación*, entraron de yernos como una *yunta* diciendo: "Yo señor te ayudaré en *ayni*". Habían entrado las *yuntas* de los yernos de los qorichus, con las costillas del caballo se había hecho sus *qoranas*, con eso les habían ganado a todos haciendo la *roturación* para la papa, habían dado vueltas a las personas por encima, luego habían entrado en *yunta* y les habían ganado a las personas).

Los tiempos de *roturación* varían según el cultivo, el clima (es preferible que la tierra esté húmeda para facilitar el trabajo), el tiempo de riego o lluvia y la zona donde se piense trabajar, pero en la mayoría de casos se dan entre marzo y abril. Aunque algunos pueden adelantar o atrasar, como en las partes altas de Sumaro que la *roturación* para trigo o cebada se puede hacer hasta mayo, algunos en el anexo Chillcaccasa de Pantipata hacen la *roturación* de enero a marzo, en Ocra la *roturación* para papa nativa la hacen desde el mes de febrero. En Parccotica la *roturación* o *suka* de la papa nativa se da desde febrero hasta marzo o abril y a veces hasta antes de la siembra en octubre.

### 1.5.5. Las *wankas*

Toda actividad en la comunidad está impregnada de energía y alegría que debe expresarse no sólo a nivel de las personas sino a nivel de todos los seres de la naturaleza que participan y se comunican. En la comunidad de Pantipata aún recuerdan que en la *roturación*, cuando las mujeres llegaban con las comidas, se cantaban cantos rituales que son las *wankas* para la *roturación*, "yapuypaq wankaqkayku".

Tomaso Ñahuincamascca Huamán (Pumahuanca, Pantipata) nos interpretó "papat'ayay wanka", que es la *wanka* de la *roturación* de la papa:

|                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| "Uuuuuuy uuuuuy uuuuuuuuy    | (Uuuuuuy uuuuuy uuuuuuuuy  |
| Yaaeeeeeee                   | Yaaeeeeeee                 |
| Hawaykimanta qawayamuktiy    | Cuando te miraba de encima |
| Wachunwachunta purishasqanki | Estabas andando en surcos  |
| Hawaykimanta qawayamuktiy    | Cuando te miraba de encima |
| Wachunwachunta purishasqanki | Estabas andando en surcos  |
| Yaaeeeeeee"                  | Yaaeeeeeee)                |

Y los varones respondían coreando:

“¡Chihu.....!  
Ay mamay noqa ñauparayki”.

(¡Chiju.....!  
Ay madre mía yo te adelanté).

### 1.5.6. El *barbecho*

“Paucarcoto casi no tiene riego, es todo *temporal* y cuando está pasando la lluvia, se veía que ya estaba bien el terreno e iniciaba el *barbecho* con ganado o *rompe* con *chakitaqlla*. Y cuando ya está oreado viene la segunda del *desterrón*, para luego dormir hasta la siembra, o sea se nitrogena la tierra”.

Juan Víctor Pacheco Acuña (Chinchaypucyo)

El *barbecho* también remueve la tierra con *yuntas* para eliminar las malezas, convertirlas en materia orgánica y así garantizar la producción, pero la diferencia es que no se hace tantas veces como en la *roturación*; sino que se realiza cuando la tierra no está muy dura o se ha estado trabajando el año anterior. Y al igual que con la *roturación* sus tiempos varían según el cultivo, el clima (es preferible que la tierra esté húmeda para facilitar el trabajo), el tiempo de riego y la zona donde se piense trabajar, pero se puede dar entre febrero y abril (aunque pueden adelantar o atrasar el mes) y también se da entre los meses de agosto y setiembre (aunque pueden adelantar o atrasar el mes); por ejemplo en zonas no tan frías como Huambomayo y Paucarcoto, el *barbecho* del trigo y cebada se da entre octubre y hasta diciembre, preferentemente en caso de la cebada. En algunos casos hacen 2 etapas de *barbecho*, como con el maíz yanasa en Huancancalla, o con la papa en Ocra y Parccotica; uno previo a la siembra y luego se hace en setiembre. También están los casos en que el *barbecho* se hace junto con la siembra de maíz, como nos dijeron en Huancancalla. En cultivos como el haba sólo se hace *barbecho* y no *roturación*.

Para la papa, en Parccotica se hace en dos clases: *rompey* o *suka*, sacan en surcos con *chakitaqlla* y por tramos puro *allapeo*. En Huambomayo y Ocra usan *kuti* para golpear los terrones. Y en Ocra la técnica es la *suka*, que es hacer surcos con *ch'anpas*, sólo para la papa.

En Pantipata, meses o semanas antes de sembrar, como agosto o setiembre, hay que *k'achapear* y recién se siembra. Bonifacia Castro (Chinchaypucyo) dice que antes de sembrar se remueve la tierra, lo que se llama *chakra kuskiy* (revolver la tierra).

### 1.5.7. La limpieza del terreno y canales de riego

Antes de sembrar, se acostumbra primero limpiar la chacra con *horquetas* y *rastillo*, también barren con escobas de *ch'eqche* o *t'ankar* (dicen que quienes más barren son las viudas porque no tienen herramientas), recogiendo y quemando las

malezas y basura, se arrinconan las piedras, algunos queman la basura haciendo montones, luego llevan guano de animales y en seguida se riega. En un caso excepcional, una persona de Chinchaypucyo nos comentó que hacen dos limpiezas, la primera entre agosto y setiembre, y en octubre la segunda, para siembra *temporal*. En Sumaro la preparación de terreno para el cultivo de papa es entre setiembre y octubre.

También antes de la siembra, en las comunidades se hacen faenas generales de limpieza de los canales de riego. Sebastián Astete Gamarra (Pampahuasi, Paucarcoto) nos cuenta que antiguamente la faena de limpieza del canal de riego se realizaba con *banda de guerra* y los primeros chorros de agua se traían adornados con flores, cantando y bailando, para el avance en el regadío.

#### 1.5.8. El riego

Existen 2 tipos de riego:

- El *qarpay* (riego por gravedad). Usa las aguas del río u otros manantes, a través de diversos canales de riego, se da en los meses de agosto que casi no hay lluvias, aunque a veces llega hasta setiembre como en Huancancalla con el maíz. El *qarpay* permite sembrar antes de lo normal y facilita la germinación de la semilla. Usan las herramientas de *cacho*, *kuti*, *pico*, *rastrillo* y las manos; el *kuti* y el *cacho* ayudan para jalar agua a todas las partes secas del suelo y que remoje todo con uniformidad. Sólo unos cuantos comuneros lo realizan de esta manera, porque se da sólo en algunos sectores de las comunidades.

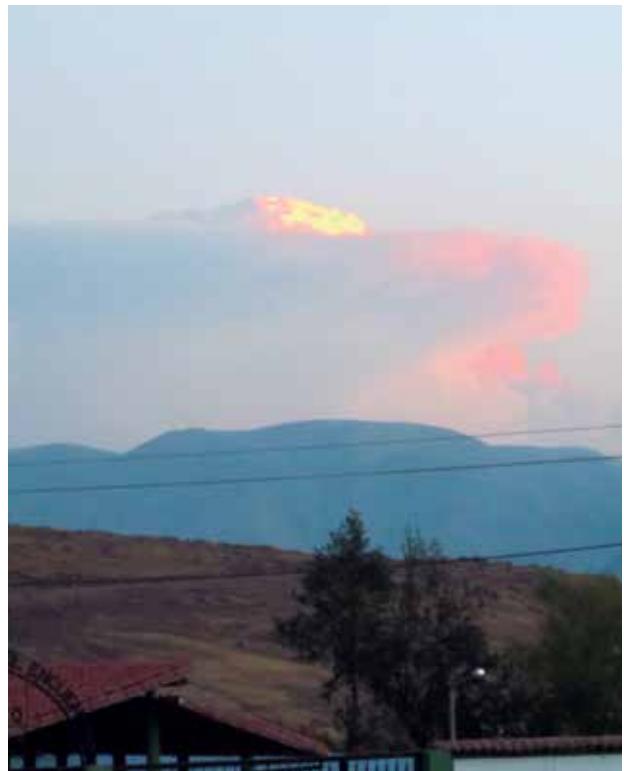
Santiago Chávez Suni (Paucarcoto) y Rosario Álvarez Grajeda (Huancancalla), nos dicen que se debe comenzar a regar desde los primeros días de agosto, algunos lo hacen un poco antes, todo depende de cuándo toque el turno de riego en cada chacra. Algunos dicen que se debe sembrar máximo 2 días después de haber hecho el riego, porque todo el terreno debe estar húmedo, aunque en caso de terrenos arcillosos se espera hasta una semana para que se oreé.

- *Riego temporal*, es el que depende de la lluvia para sembrar, porque la tierra debe estar previamente mojada. La mayoría de comuneros del distrito lo hacen de esta manera.

Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo) y Trinidad Quispe (Parccotica), nos dicen que la siembra *temporal* es sobre todo entre setiembre y hasta fines de octubre, dependiendo de las lluvias.



Las flores del hawaqollay anuncian la siembra.



Nube roja, señal de que no lloverá. Chinchaypucyo.



Siembra de papa en Ocra. Las mujeres colocan la semilla.

## **Tarpuy mita (Tiempo de siembra)**

“Tarpuyqa q’ochukuymi, chaypin mihukun mihuykuna, ima mihuykunachus kaypi chayman hina, manan reqsiraykuchu arroz, fidiostaqa, mihunakunaqa karan tarwimanta waka otaq wallpa aychayoq”.

(La siembra se consideraba una fiesta, donde se comía *merienda* a base de alimentos de la zona, no se conocía el fideo ni arroz, sino comidas de tarwi, con carne de res, gallina).

Pascual Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro)

“Tarpuyqa q’ochukuymi maypichus mihunchis mihunakunata, askha aha, cañazo, chaymantapas ruwallanchistaqmi t’ikrakunata”.

(La siembra es una fiesta donde comemos la *merienda*, bastante chicha, cañazo, y hacemos la *rotación* de cultivo).

Sebastián Astete Gamarra (Pampahuasi, Paucarcoto)

La siembra es el tiempo donde encargamos las semillas a la tierra, para que las críe conjuntamente con los seres humanos y los seres de la naturaleza. Pero previamente son los otros seres (astros, fenómenos climáticos, animales, insectos, plantas) quienes nos comunican a través de *señales* qué sembrar, cuándo y dónde hacerlo y ya teniendo fijado este momento, se inicia una acción de celebración (o fiesta, como dijeron en las comunidades) llena de alegría, comida, bebida que compartir y donde la comunicación, el respeto, el cuidado mutuo y el cariño entre todos los seres de la naturaleza, marcan que es el tiempo de siembra; tal como nos comentaron en Huancancalla, que antes durante la siembra de trigo se realizaba una fiesta tocando cornetas, en *ayni*. Es por ello que en la fiesta de la siembra no se

puede permitir renegar a nadie, porque la idea es que del buen ánimo con que se trabaja se contagie a las semillas.

“Cheqayapaqmi allpaqa kausan chaymi ñaupakqa haywarikuytaqa ruwaqku papa tarpunkupakqa, chaypiqa ruwakunpuni k’intuy kukawan ahapuan, chay papataraq qallaytaqa tarpukunan k’intuntinta. Kunanqa aqnallatan tarpuku kachunpas amapas ruruynin, mana imapas qokunchu. Wakinkunaqaqa añanchashankuraqmi kausayninchiskunata”.

(En verdad existe la tierra, por eso siempre antes hacían la *ofrenda* para sembrar papa, siempre se hace el *k’intu con coca* y con la chichita. Por eso primero tienen que sembrar la papa con *k’intu*. Pero hoy en día siembran común, haya o no haya producción, no importa. Pero algunos siempre están valorando las costumbres).

Juan Pallardel Chaiña (Sequiopampa, Anansaya)

## 2.1. LA NATURALEZA NOS DICE CUÁNDO SEMBRAR; SEÑALES

La naturaleza, con todos los seres que la conforman, nos indica a través de *señales* cuál es el momento más propicio para sembrar, y es tarea de las personas interpretar estos mensajes; compartimos algunas señales que nos mencionaron los mayores de las comunidades de Chinchaypucyo.

### 2.1.1. Los animales

“Atoq kaqtinqa setiembre octubre killapi chaypin waqamun anchata qaparkachamun, otaq pisillata waqaqaqamun chayqa qhepapaqmi kashan, aqnatan niqku, allinta qaparkachamukiqa anchata waqaqaqamuktinqa, niqku ñaupaqpaqmi kashan tarpusuchisña ñaupanapaqmi kashan tarpuyqa”.

(Cuando el zorro llora en setiembre u octubre, si grita bajito diciendo: “wacaaaaaaa”, dicen que significa que estará para después, y cuando grita alto: “wacaaaaaaa”, dicen: “Está para adelantar la siembra”).

Zenón Mesco Huampotupa (Anansaya)

**El zorro (mamífero):** En todas las comunidades cuando llora el zorro entre agosto y octubre es señal de sembrar, con pequeñas variaciones que dependen del cultivo y la zona. Dicen que cuando es ch’uya (bien fuerte y nítido), ya es momento para

sembrar y cuando grita ch'aka (medio ronco) es para posterior. Generalmente esta señal la usaban para cultivos como el trigo, maíz y papa. También el llanto del zorro anuncia el buen año agrícola.

En las comunidades de Chinchaypucyo, Ocra, Pantipata, Parccotica y Sumaro, nos comentaron que en estos tiempos ya no escuchan llorar al zorro y no saben a qué se debe, a pesar que aún hay zorros que se siguen comiendo sus ovejas, y las veces que los han escuchado llorar lo hacen en los meses de junio y julio, que no les corresponde.

**El tarpuy kuru (insecto de la siembra):** Según Rosa Camargo Mejía (Huancancalla), Vicente Almirón Bustos y Mario Paile Usca (Sumaro); el tarpuy kuru es un insecto similar al moscardón pero con alas más grandes y de color negro, cuando aparece bastante entre octubre y noviembre es para una siembra normal y si es hasta diciembre indica atrasar la siembra.

### 2.1.2. Las flores

“Pulla pulla t'ikapas kunanqa manan allintachu t'ikamushan, manan phanchichu hamun t'ikan, chaynatan rikumuni uwiha michisqaypi, qhepapaqcha papa tarpuy kanqa”.

(La flor de pulla pulla ahora no está floreciendo bien, así lo he visto cuando estuve pasteando mis ovejas, será para después la siembra de papa).

Trinidad Mejía Quispe (Sumaro)

“Chaymanta kanmi huk t'ikacha waychillo sutiyooq, ch'aynata t'ikamuqtin ninku yastaña nispa, warmakunatataqmi niqku 'aman pallamunkichu muhunchismi ch'usaq tukunman'. Chaya wayna kashaspa, pallaqmi kani chay t'ikata pukllanaypaq chaynan taytaychus mamaychus rikuwaspa niwaq: 'Imapaqmi pallaramuranki chayta, kunallanmi tukurukunqa muhunchis manan aypaqachu chakrachispaq' chaynatan nik taytay. Manan chaynallatachu pallana chay t'ikachataqa, chay t'ikaqa t'ikamun qaqakunallapi chaytan pallakun munaychan”.

(Después hay una florcita waychillo, entonces también cuando florece dicen que ya está, y a los niños se les decía: “No van a recoger porque nos va a perder nuestra semilla”. Entonces cuando yo era chico, por curiosidad recogía esa florcita para jugar así, y mi papá o mamá que me veían me decían: “Para qué has recogido eso, ahorita nos va a terminar nuestra semilla y no va a alcanzar para nuestra chacra”. Así decía mi papá. No se debe recoger así nomás esas florcitas, esa flor florece sólo en las rocas, eso lo recogen bonito).

Zenón Mescoco Huampotupa (Anansaya)

**Añapanku:** En Ocra dicen que cuando florece bien abiertita ya es momento para la siembra de la papa, si la flor viene cerrada la siembra será para después.

**Chiwanuay:** En Chinchaypucyo, Pantipata y Paucarcoto, dicen de esta plantita que si en el mes de agosto crece bien gruesa, robusta y su flor abierta, es para sembrar los primeros días de siembra, en cambio si crece un poco débil y la flor es delgadita, la siembra será posterior.

**Hawaqollay o gigantón:** Enrique Huancollucho Sánchez (Chinchaypucyo) nos dice que cuando florece más abierto ya es momento para sembrar.

**Hierba oveja ovejacha:** Segundina Carbajal Huamán (Chillcaccasa, Pantipata) indica que cuando florece blanquito en los cerros, dicen que la siembra de papa ya pasó.

**Hierba p'irka:** Según Eulogio Chile Zúñiga (Ocra) cuando caen las primeras lluvias comienzan a crecer estas hierbas junto con otras en el terreno del sembrío, e indican la siembra de maíz.

**Karwakarwacha:** En Pantipata dicen que esta flor, que es con barbitas y de color amarillo, si florecen dos, no más, indican la siembra de papa.

**Muhupisi y hamank'ay:** En el anexo de Chuypa en Pantipata, dicen que para marcar la temporada de la siembra del maíz, florecen estas flores.

**P'allcha:** En Parccotica, dicen que si su flor florece bien abiertita ya se puede sembrar, pero si las flores crecen cerradas, la siembra será para después.

**Pulla pulla o llama llama:** En las comunidades de Anansaya, Chinchaypucyo, Ocra, Paucarcoto y Sumaro, cuando desde fines de agosto hasta octubre aproximadamente comienza la primera floración de la pulla pulla, es indicador de los primeros sembríos y se dice “tarpunanchis urasña” (ya es la hora de la siembra), pero cuando florece cerrado es para una siembra posterior. En Anansaya y Ocra dicen que sobre todo es el anuncio para sembrar papa.

### 2.1.3. Las estrellas

Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya), refiriéndose a la papa nativa, dice:

“Ñaupakqa taytayqa qawaq ch'askakunata chay qoyllor nisqanchista, chay qoto chaytan qawakuq allinta... Kuraq yuyaq tayta maykunaqa niqku: ‘kunan wataqa allinmi kanqa, kay killapin tarpunanchis mana hinaqa manan kanqachu tarpusqanchiskunaqa’ chaynatan niqku ch'anapunitaqa kaq”.

(Antes mi papá miraba lo que decímos luceros, que se les dice *qoto* y eso se miraba bien... Mis abuelos y papás decían: “Este año va a ser bueno, y en este mes tenemos que sembrar sino no valdría la siembra”. Así decían. Es igual, coincide).

**Qoto ch'aska o estrellas qoto:** Vicente Almirón Bustos, Mario Paile Usca y Mario Carbajal Eulate (Sumaro); Eustaquio Silva Carbajal (Chillcaccasa, Pantipata); se fijan en este grupo de estrellas la madrugada del 24 de junio, que es la noche de San Juan<sup>1</sup>, a la hora que canta el gallo, y nos dicen: "Si el primerito es más luminoso y grande se adelanta la siembra, si el del medio estaba grande y luminoso la siembra será a mediados y si es que alumbra un poco opaco la siembra será para más tarde". Según Mariano Huayllas Ccarhuachín (Anansaya) para la siembra de la papa se fijaban en el *qoto ch'aska*, cuando salía en montoncito era para sembrar antes.

**Q'oyllur qoto o lucero qoto:** En la comunidad de Anansaya, ven esta estrella en agosto para saber cuándo sembrar. En Parccotica se fijan el 24 de julio, si esta estrella sale alumbrando bien, decían que ya es momento para sembrar, en caso de no ser así, será para después. En Ocra también se fijan en esta estrella que llaman lucero *ch'aska*.

#### 2.1.4. Otras señales

**Los manantes:** En Parccotica, antes se fijaban cuando el agua salía de los manantes secos, entonces decían que ya es momento para sembrar y coincidía, pero si sembraban 15 días después de cuando salió el agua, ya no coincidía.

## 2.2. LA LUNA NOS DICE CUÁNDO SEMBRAR

"¿Imanaqtinmi kiuna sinchi hatunta wiñan?, aswan hatuntaraq runamantas, ¿imanaqtinmi chayna?, mana imapas qokunchischu, noqanchistaqa chay kiunaqa yaqan kashan, ninkun allinmi kashan nispa allin taqyachasqan kashan nispa. Chaypaqmi qawakun killa kunan sarawan kiunapuwan chay raykun hatun ruruynin, kunanqa asikushanchisma. Qhawanapunin killata tawantin muyuya: musoq killa, qolla killa, pura killa, wañu killa, tawa t'aqa muyuymi. Kunanmanta wichaymanqa llipin llank'asqanchispapas chaytan yachana, ninkischa imanaqtinmi hatunta wiñan nispa manataq ruruntaqchu, chayqa kashan wañu killaku-napi tarpuktinchis, chay p'unchaykunaqa manan allpataqa tupanachu qollan kashan chaymi hanch'i".

(¿Porqué se crece tan grande la quinua?, más grande del tamaño de la persona, ¿por qué es eso?. A esa quinua nosotros ya no le damos importancia, está por gusto, dicen porque está muy bien abonado. Para eso miraban la luna con el maíz y la quinua, por eso es grande los granos; sino ahora nos estamos burlando. Se tiene que mirar las estaciones de la luna que son cuatro: luna nueva,

<sup>1</sup> La festividad de San Juan se menciona en la sección 5.1.3.

cuarto creciente, luna llena, cuarto menguante. De ahora en adelante en todo lo que trabajamos hay que tener en cuenta, dirán por qué crece alto y no produce, porque nosotros estamos sembrando en cuarto menguante, esos días no se debe tocar la tierra porque está inmadura, por eso es menudo).

Mario Carbajal Eulate (Sumaro)

“Wakin kuraqkunaqa, qawashallaykuya, kunan waynakunaqa manan yachaytapas munankuchu imatapas, kallachun chay abonos químicos nisqanku chaywanya tarpullanku imay kutipas, manan qhawankuchu killatapas ni ch’askatapas. Kay qhepakunaqa manan manchakunkuñachu wañu killatapas hinallapin tarpushanku papatapas, kuraqkunaqa manchakushaykuraqmi yachakqa chay ñaupa yachaykunata”.

(Algunos los que sabemos, lo seguimos mirando, pero de la nueva juventud ya no quieren saber nada, con tal que tengan el abono químico que con eso siembran cualquier momento, ya no se fijan ni la luna ni las estrellas. Ahora úlitimamente ya no están respetando los días de luna menguante, común lo están sembrando la papa, pero los mayores todavía respetamos los saberes antiguos).

Lucas Mescoco Huampotupa y Benedicto Huamán Valdez (Anansaya)

La luna, en sus 4 fases: luna nueva, cuarto creciente, luna llena, cuarto menguante y los tránsitos hacía cada una de estas fases, tienen un efecto directo en la tierra, en las plantas, en nuestros organismos y en nuestros estados de ánimo, seamos humanos o animales. Y esta influencia también está muy presente en la agricultura porque es a través de estas fases y su tránsito, que se nos indica cuál es el mejor momento para la siembra y así nuestros cultivos puedan producir bien. Lamentablemente, como en otros saberes, este conocimiento se va dejando de lado por la premura del tiempo de las nuevas generaciones, asumiendo que usar componentes químicos basta para suplir las deficiencias que pueda tener su cultivo, pero como algunas personas mayores dicen, tanto el no respetar a la luna como otras señales de la naturaleza, está trayendo como consecuencia que los alimentos cada vez sean de peor calidad y que estén desapareciendo.

Las opiniones expresadas por las personas mayores de las distintas comunidades, no son uniformes en determinar qué fases de la luna son buenas o malas para sus cultivos, varían según el producto, la zona, las costumbres particulares, etc. Es por ello que hemos tratado de organizar las opiniones en base a criterios generales que la mayoría de personas nos expresaron sobre cada fase de luna, pero siempre manteniendo las particularidad de cada persona y así también poder traslucir las contradicciones.

Para iniciar el ciclo de la luna, mencionamos que Mario Carbajal Eulate de Sumaro, nos dijo que en general el ciclo de cuarto creciente a cuarto menguante, donde en medio está la luna llena, es buena época para sembrar, por supuesto que hay

momentos que son mejores que otros como se explica más adelante; y el ciclo que va de la luna menguante a la luna de cuarto creciente, donde en medio está la luna nueva, es un mal momento de sembrar.

### 2.2.1. Luna qolla killa, cuarto creciente o en mitad

“Cuando la luna está en crecimiento dicen que se debe sembrar, lo mismo también se fijan para el maíz, sino no habría choclos buenos. Más antes, los antiguos sabían todo eso para sacar buen alimento, ellos conocían mucho mejor. Si lo siembran en luna menguante waño, hasta a las habas se les caen las flores y por eso dejan de producir, cuando siembran también en luna llena sí producen bien las habas, también la papa. Para sembrar es bueno cuando la luna está casi por llenar”.

Jacinta Cruz Gallegos (Sumaro)

Para algunos, sembrar en la luna creciente indica que el fruto del cultivo también va a crecer como la luna, como lo indicaron las siguientes personas:

Nicanor Huamán Huamán, Dorotea Gallegos Cruz, Dionicio Valdez Huayaconsa, Demetrio Ramos Choque y Eduardo Cruz Huamán de Ocra; Juana Usca de Condori y Vicente Huancollucho Acuña de Parccotica; Fulgencia Baca Leva y Jacinta Cruz Gallegos de Sumaro; y en Chinchaypucyo; comentaron que la siembra es mejor cuando la luna está creciente o en mitad. En Chinchaypucyo, Huambomayo y Sumaro, dicen que incluso es mucho mejor cuando la luna ya casi está por llenar.

Juan Pallardel Chaiña, Lucas Mescoco Huampotupa, Zenón Mescoco Huampotupa y Mariano Huayllas Ccarhuachín de Anansaya; Francisco Huamán Janampa y Gerardo Arcos Chávez de Huambomayo; Luis Mendoza Ferro, Francisco Tupa Salas y Nicolasa Tupa Salas de Paucarcoto; Jacinta Cruz Gallegos de Sumaro; señalaron que en esta luna siembran sobre todo tubérculos, como la papa.

Víctor Cosme Chávez Grovas de Huancancalla; dijo que siembra maíz en esta luna.

Y en menor proporción están aquéllos que consideran que esta luna no es buena para sembrar, como reflejan estas opiniones:

Serapio Chávez Mendoza y Paulina Chávez Mercado de Huancancalla; nos dicen que el garbanzo no es bueno sembrarlo cuando la luna está en mitad porque su inflorescencia se cae y puede atacar la *rancha*.

Para Alejandro Huaycochea Huamán (Chillcaccasa, Pantipata) si se siembra papa en esta luna se vuelve ceniza en la parte de la raíz y le puede atacar la *rancha*.

Además Samuel Chacón Béjar y Antonia Estrada Sánchez de Sumaro, comentan que cuando en esta luna se siembra sobre todo maíz o trigo, la producción es *chupada* y en el caso del trigo puede afectar la *pacorma*.

### Tránsito de luna creciente a luna llena

Para algunos el ciclo de tránsito de luna creciente hacia la luna llena es el momento ideal para sembrar, como mencionaron Jacinta Cruz Gallegos y Mario Carbajal Eulate de Sumaro, quien nos dijo: “Se debe sembrar de cuarto creciente hacia luna llena, ya sale íntegro y grande la luna, eso es importante para toda planta”.

#### 2.2.2. Luna llena o pura

“El maíz se siembra en luna llena, cuando la luna se aparece por arriba y cuando el sol está ocultándose, y el fruto sale lleno, la mazorca hasta la punta, ni alcanza su *p'anqa*”.

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto)

Dicen que en esta fase, como todo el círculo de la luna está lleno, se relaciona con que el fruto también salga lleno, completo y maduro, como la misma luna. Quizás por ello muchas personas mayores dicen que en esta luna deben sembrarse los cultivos cuyos frutos tienen granos, como los cereales, y también las frutas. Así opinaron las personas mayores:

Juan Pallardel Chaiña, Lucas Mescco Huampotupa, Zenón Mescco Huampotupa y Mariano Huayllas Ccarhuachín de Anansaya; dicen que esta luna es para los frutos que salen fuera de la tierra porque salen grandes y en cantidad.

Para Samuel Chacón Béjar, Antonia Estrada Sánchez, Mario Carbajal Eulate, Manuel Jesús Gallegos Almirón y Feliciano Carbajal Ccarhuachín de Sumaro; Lucio Ccallo Toromanya y Eusebio Rondán Huillca de Pantipata; Santiago Chávez Suni de Paucarcoto; el maíz, el trigo y otros cereales se pueden sembrar en esta luna porque los granos, espigas y gavillas, salen grandes y maduros, garantizándose así una buena producción. Santiago Chávez Suni (Paucarcoto); Mario Carbajal Eulate y Manuel Jesús Gallegos Almirón (Sumaro), dijeron que si deseamos que los frutos de los cultivos salgan llenos es mejor sembrar cuando la luna llena aparece por arriba y el sol está ocultándose. También Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo) nos dice que el trigo y la cebada, son los únicos productos que se siembran en esos días de luna llena o phura, porque los demás no salen bien.

Eusebio Rondán Huillca (Pantipata) señaló que en toda su comunidad se estila sembrar en luna llena casi todos los cultivos. Y Lucio Ccallo Toromanya (Ivin, Pantipata), explicó que también la palta y otras frutas se siembran cuando hay luna llena.

También están los cultivos que no se pueden sembrar en luna llena, como nos expresaron varias personas mayores, sobre todo aquellos cultivos cuyos frutos salen debajo de la tierra como los tubérculos, tampoco se pueden sembrar las legumi-

nosas porque se afecta la floración e impide que salgan sus frutos. Agrupamos las opiniones de las personas con las que conversamos en este tema:

Para Juan Pallardel Chaiña, Lucas Mescco Huampotupa, Zenón Mescco Huampotupa y Mariano Huayllas Ccarhuachín de Anansaya; Francisco Huamán Janampa y Gerardo Arcos Chávez de Huambomayo; Juan Vicente Quispe Chávez de Huancancalla; Demetrio Ramos Choque, Eduardo Cruz Huamán y Dionicio Valdez Huayaconsa (Ocra); Epifanía Salcedo Ccallo, María Fidelia Hanampa Huillca, Cornelio Huillca Tumi, Felicitas Huamán Chacma y Julia Huamaní Ávalos (Ivin, Pantipata); Mariano Quispe Ccarhuachín y Patricia Champi de Quispe (Parccotica); y en Chinchaypucyo; la papa y otros tubérculos no se pueden sembrar en luna llena porque los frutos salen *menudos* y en poca cantidad. En Ocra y Pantipata dicen que incluso el tubérculo puede formarse encima de la tierra; en Pantipata y Anansaya también comentaron que la base de la planta de la papa se puede hacer como ceniza o quedar vacía; y en Ocra y Chinchaypucyo dicen que las flores se pueden caer e infertilizar los cultivos.

Según Fulgencia Baca Leva (Huancarpata, Sumaro); Nicanor Huamán Huamán, Dorotea Gallegos Cruz y Dionicio Valdez Huayaconsa (Ocra); las leguminosas como las arvejas y las habas no se pueden sembrar en luna llena porque las flores se caen y se infertiliza el cultivo.

También están los que opinaron de manera contraria a lo expresado por la mayoría en relación a que se puede sembrar y lo que no en luna llena o pura, estas son las personas y sus expresiones:

Alejandro Huaycochea Huamán y Eustaquio Silva Carbajal (Chillcaccasa, Pantipata), indicaron que todos los cultivos los siembran en luna llena. En cambio Jacinta Cruz Gallegos de Sumaro; Juana Usca de Condori y Vicente Huancollucho Acuña de Parccotica, señalaron que en esta luna, sólo siembran habas y papas. En Huambomayo, nos comentaron que la siembra de papa en altura es en esta luna porque la producción es como pan. Y en Huancancalla, para Serapio Chávez Mendoza y Paulina Chávez Mercado, el garbanzo se siembra en esta luna.

Para Luis Mendoza Ferro de Paucarcoto, cuando la luna está llena no conviene sembrar ningún cultivo. Mariano Huamán Huancollucho y Vicente Huancollucho Acuña (Sauceda, Parccotica), dicen que el trigo y la cebada no se pueden sembrar en esta luna porque la producción es *menuda* y de poca cantidad. Para Víctor Cosme Chávez Grovas de Huancancalla, si se siembra maíz en luna llena, sus raíces salen afuera de la tierra.

### 2.2.3. Luna menguante o wañu o parte killa

“Si lo siembras la papa en luna menguante produce menuditos o ‘hanch’iman tukun’ (producen en cantidad y *menudos*) y no puede madurar, también se en-

raíza para afuera o ‘hawaman walqhen’ (se forman papas fuera de la tierra), o sea no produce dentro de la tierra pero aparentemente está produciendo afuera hasta en sus ramas, pero en el fondo no hay”.

Juana Usca de Condori y Vicente Huancollucho Acuña (Parccotica)

“Wañu killapiqa allpan qollayan, chay p’unchaykunaqa inkakunaqa manan allpataqa llamiqkuchu, manan sach’akunatapas wit’uqkuchu, paykunaqa chay-natan ruwaqku kunanpas kashallanpunin chayqa, may pachachus”.

(Para luna menguante la tierra es inmadura, en esos días los incas nunca tocaban a la tierra, ni cortaban árboles, ellos practicaban y ahora también hay resultados).

Mario Carbajal Eulate (Sumaro)

En luna menguante, la tierra está débil, tierna y no está madura; por tanto no está preparada para recibir las semillas. Los cultivos que se siembran en esta época crecen grandes pero no producen, también está el riesgo que en esta luna pueda caer la lluvia y perjudique la siembra. Las opiniones expresadas en torno a este ciclo son:

En Anansaya dicen que a la luna menguante también se le denomina q’ara killa (luna pelada).

Juan Vicente Quispe Chávez de Huancancalla; Trinidad Quispe de Parccotica; Feliciano Carbajal Ccarhuachín, Manuel Jesús Gallegos Almirón, Vicente Almirón Bustos y Mario Paile Usca de Sumaro; dicen que en luna menguante o wañu, es mala época para sembrar porque el cultivo no llega a producir y tampoco no se puede hacer ningún trabajo agrícola. Del maíz, dicen Santiago Chávez Suni de Paucarcoto y Mario Carbajal Eulate de Sumaro; que la planta crece grande pero los granos salen sólo hasta la mitad, sin llenar la mazorca; en Sumaro dicen que igual es con la quinua que cuando la frotan no hay granos y con el trigo también crecerá alto pero las gavillas serán pequeñas o *chupadas*. De las habas, Jacinta Cruz Gallegos de Sumaro, señaló que si siembran en esta luna, se le caen las flores y por eso dejan de producir.

Para Juan Pallardel Chaiña, Lucas Mescco Huampotupa, Zenón Mescco Huampotupa, Mariano Huayllas Ccarhuachín y Benedicto Huamán Valdez de Anansaya; Gerardo Arcos Chávez y Jorge Gallegos Estrada de Huambomayo; Juan Vicente Quispe Chávez de Huancancalla; Juana Usca de Condori y Vicente Huancollucho Acuña de Parccotica; Jacinta Cruz Gallegos de Sumaro; en Chinchaypucyo y en Pantipata, comentaron que si sembraban papa en esta luna se enraizaba para afuera, producía hasta en las ramas y cuando se escarban las papas estaban *menuditas* y sin madurar.

## 2.2.4. Luna nueva o qolla killa

La luna nueva se considera como muerta, por ello no se puede tocar la tierra para ningún tipo de actividad, y mucho menos se debe sembrar ningún producto. En esta fase sí hay coincidencia entre todas las comunidades, porque nadie siembra en esta temporada, ni lo consideran en sus actividades agrícolas.

## 2.3. LA NATURALEZA NOS DICE CUÁNDO VA A LLOVER

“Si no habría la lluvia, no habría ningún cultivo porque en piso seco qué planta puede crecer, no habría, ni los pastos crecen, sólo cuando cae lluvia vuelven a brotar y se vuelve verde, sino es triste, todo amarillento, hasta el viento se lo lleva, sólo sería el *maway*, pero si no habría lluvia con qué agua podríamos regar, todo se secaría hasta los manantes. No habrían cultivos en ninguna *campana grande*”.

Natividad Gonzales Gamarra y María Chávez Gonzales (Huambomayo)

Siendo la lluvia indispensable para el crecimiento de nuestros cultivos, la naturaleza también tiene múltiples *señales* que nos anuncian justo cuando va a llover, o cuando va a parar la lluvia, y así orientarnos en qué momento exacto podemos sembrar o qué actividades en nuestras chacras podemos realizar. Presentamos algunas de las *señales* que nos contaron los mayores, si bien la mayoría son usadas para la siembra, también pueden ser usadas para otros momentos de la actividad agrícola y así orienten nuestro trabajo.

### 2.3.1. El cielo

“Kunan qawasqaymantaqa kay wataqa manan allin watachu kanqa, aswanpas ch’aki watan kanqa ñan yachakushanña qhaqyakunapi ch’aki qhaqyakunan t’ohashan qhepa kamacha paranqa saratapas lluytacha ismurachinqa”.

(Según a lo que estoy calculando el tiempo este año, no será un buen año, será un año seco porque se nota que están cayendo truenos de sequía, la lluvia caerá hasta más tarde y también lo malograría al maíz porque se va a podrir).

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto)

**Chimpú:** Sabina Troncoso Chaucca y Samuel Chacón Béjar (Sumaro), cuentan que si se forma arcos en la luna, es el chimpú, cuando se forman en plena lluvia es para que escampe, pero cuando se presentan en momento de ausencia de lluvia indican que contaremos con lluvia.

**Inti chimpú:** Gerardo Arcos Chávez y Jorge Gallegos Estrada (Huambomayo); Sabina Troncoso Chaucca (Sumaro); Fidelia Pumacahua Rondán (Ivin, Pantipata); dicen que el inti chimpú es un halo que se forma alrededor del sol en forma de un arco íris, y es *señal* para que llueva.

**Neblina de Marangallay:** Segundo Rosa Camargo Mejía de Huancancalla, cuando en el sitio Marangallay sale bonita la neblina y se sienta encima como un algodón, se anuncia que ya va a llover pero si no sale la neblina, no habrá lluvia.

**Nubes (de N. a S. y S. a N.):** En Chinchaypucyo, cuando la nube viene del norte a sur, significa que va a llover; pero si la nube va de sur a norte, significa que no lloverá más.

**Nube negra:** En Parccotica nos contaron que cuando por los meses de noviembre y diciembre se ve una nube negra, es probable que la lluvia venga con granizos.

**Nubes sobre apus:** En Anansaya y Parccotica nos dijeron que si aparece la nube sobre el *apu* Santos Wamant’ika (también conocido como *apu* K’añaqo) de la comunidad de Parccotica, va a llover. En Ocra si la nube aparece encima del *apu* o cerro Accha lloverá y en Sumaro lloverá si la nube estaba encima del *apu* Huiscachana.

**Rayos y truenos:** La lectura de las *señales* en los rayos y truenos aún son usadas por las personas mayores que comentan que a pesar de los cambios de clima, todavía se siguen cumpliendo, algunas de éstas son:

- **Rayo en las mañanas:** Las hermanas Julia y Plácida Laurente Chávez de Huancancalla, cuentan que cuando el rayo suena en las mañanas es para que no haya mucha lluvia o anuncia que será un año seco.
- **Rayo con trueno o sonido fuerte:** En las comunidades de Anansaya, Huancancalla, Ocra, Parccotica y Sumaro; cuando el rayo tiene un trueno o sonido muy fuerte, como si algo se estuviera reventando, que a veces hasta apaga la energía o incluso se da cuando ni siquiera está lloviendo, se le dice ch’aki rayo (rayo seco) y es *señal* que se ausentarán las lluvias y habrá una cierta temporada de sequía.
- **Rayo con sonido regular o agudo:** En Anansaya, Ocra y Parccotica; si el rayo sonaba regular o bajo cuando estaba lloviendo, se dice que seguirá la lluvia.

**Veranillo:** En Chinchaypucyo y Parccotica nos contaron que, cuando en el mes de noviembre se presenta una sequía, se conoce como el veranillo y se dice que los difuntos han podido soplar la lluvia.

**Viento:** En Parccotica nos indicaron que generalmente entre setiembre y noviembre, cuando el viento corre significa que ya comienza la lluvia, y en Pantipata indicaron que si ya está lloviendo y corre mucho viento, entonces no dejará de llover.

**Warku de luna:** Juan Vicente Quispe Chávez (Huancancalla); Alfonso Paile Usca y Samuel Chacón Béjar (Sumaro); así como en Ocra y Parccotica; indican que cuando

la luna está inclinada para el lado de Anta o warku (colgada) hacia el lado de Cusco, es para que ya caiga la lluvia y se denomina “paray killa”, pero si la luna está derecha o recta es para que todavía no caigan las lluvias.

### 2.3.2. Los animales

“Llipin uywachakunapas kammi ima paqchus kanku chay imas ruwananku”.

(Todo animalito tiene su secreto, tiene su deber, obligación de hacer algo).

Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro)

**Akatanqa (escarabajo estiercolero):** Honorata Santa Cruz (Ocra), nos dice que cuando aparece la akatanqa quiere decir que ya va a empezar la lluvia.

**Águila (ave):** En Sumaro contaron que cuando las águilas pelean es *señal* que va a llover.

**Hormigas (insecto):** Según Fidelia Pumacahua Rondán (Ivin, Pantipata), Juan Pallardel Chaiña y Mariano Huayllas Ccarhuachín (Anansaya); cuando las hormigas kuki y ch'umpisisi tienen alas (sisi rafracharukun) y comienzan a volar, es una señal para que escampe la lluvia.

**Huallata o pato (ave):** Gregorio Chacón LLoque (Racrarami, Chincha pucyo), nos cuenta que si huallatas y patos salen de las lagunas, entre los meses de setiembre a noviembre, quiere decir que la lluvia va a venir en abundancia.

**Kukuli (ave):** En Parccotica, cuando canta la kukuli dicen que ya lloverá.

**Lasiwana (ave):** Según Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro). Si la lasiwana, que vive en el apu Huañec, cantaba “fuuuuuiiiii, fffuuuuuuuiiiii, fffuuuiiiii” es para que comience a llover.

**Leqecho (ave):** También dicen que cuando el leqecho canta es para que llueva.

**Lombriz bota montoncitos de tierra:** Juan Pallardel Chaiña y Mariano Huayllas Ccarhuachín (Anansaya) y en Sumaro, dicen que cuando se ven varios montoncitos de tierra por todo sitio, es que la lombriz los ha botado hacia afuera y se le dice “pampa phukuparakamun” (la tierra está soplando para arriba); es señal que la lluvia escampará.

**Moscas:** En muchas comunidades es común decir que cuando aparecen bastantes moscas es porque va a llover.

**Pachaqchaki o ciempies (insecto):** Juan Pallardel Chaiña y Mariano Huayllas Ccarhuachín (Anansaya), dicen que cuando se arrastra el pachaqchaki, bien oscuro, es para que llueva.

**Perdiz (ave):** En Pantipata y Parccotica cuentan que cuando las perdices silban vendrá la lluvia.

**Qorqenqa (ave):** En Anansaya y Ocra indican que cuando gritan y pelean significa que va a llover, y cuando ya no pelean quiere decir que la lluvia ya se va.

**Sapo (batracio):** Honorata Santa Cruz (Ocra); Vicente Almirón Bustos, Mario Pai-le Usca, y Manuel Jesús Gallegos Almirón (Sumaro); nos cuentan que cuando canta el sapo, entre setiembre y octubre, quiere decir que está pidiendo la lluvia y entonces la lluvia caerá. En Paucarcoto los mayores dicen que los primeros días de lluvia, los sapos concursan y donde lleguen primero será buena producción. Actualmente los sapos han desaparecido en casi todo el distrito.

**Serpiente (reptil):** Juan Pallardel Chaiña y Mariano Huayllas Ccarhuachín (Anansaya) nos indican que cuando la serpiente sale a los caminos, es para que siga la lluvia.

**Urpi (ave):** Las hermanas Julia y Plácida Laurente Chávez (Huancancalla); Fidelia Pumacahua Rondán (Ivin, Pantipata); recuerdan que cuando canta el urpi es para que escampe la lluvia, también indica un año seco cuando canta en el meses de octubre.

**Zorro (mamífero):** Según Eulogio Chile Zúñiga (Ocra); cuando el zorro llora claro hay lluvia, si llora un poco opaco no hay lluvia.

### 2.3.3. Otras señales

**Cascadas de agua:** Vicente Huancollucho Acuña (Parccotica) cuenta que cuando las cascadas de agua suenan mucho es para que sigan las lluvias.

**Flores:** Según Trinidad Mejía Quispe (Sumaro), cuando florece bien abierta la flor de sullusullu, cuando florece el gigantón en sus primeras flores bien abiertas, o cuando florece el añapanku, significa que la lluvia ya va a llegar para la siembra.

**Río:** Según Gregorio Chacón Lloqque (Racraruumi, Chinchaypucyo), si el río trae bastante espuma, la lluvia va a adelantarse, y si el río viene líquido, sin espuma, entonces la lluvia vendrá normal.

## 2.4. ALGUNAS SEÑALES DE CÓMO SERÁ LA PRODUCCIÓN

En Parccotica, nos dicen que cuando al finalizar la siembra de trigo sobra la semilla, significa que la producción será provechosa. Y que si durante la siembra de papa

se encuentran sapos grandes en la chacra significa que en la producción las papas pueden ser grandes como el sapo, "sapohinaraqmi papakanka".

En Paucarcoto se dice que si durante la siembra de cebada el árbol unca tiene bastantes frutos, es *señal* que la producción será menor.

## 2.5. LAS FESTIVIDADES TAMBIÉN NOS HABLAN DE LA SIEMBRA

Mencionamos las festividades<sup>2</sup> del distrito de Chinchaypucyo, que tienen una relación directa con los tiempos de siembra, según lo que las personas mayores nos relataron.

**Virgen del Carmen<sup>3</sup>, 16 de julio:** En Paucarcoto nos contaron que para esta fecha cada persona va con sus respectivas *hurk'itas*, para que la siembra del siguiente año sea buena. Asimismo Juliana Cruz Troncoso (San Román, Sumaro) y en Ocra, dijeron que la papa *maway* la siembran en los días de la fiesta de la Virgen del Carmen.

**Virgen Natividad<sup>4</sup>, 8 de setiembre:** Trinidad Mejía Quispe (Sumaro) nos comenta que ella aún realiza la siembra del maíz entre el 7 y 8 de setiembre, que coincide con la Virgen Natividad.

**Señor de Exaltación<sup>5</sup>, 14 de setiembre:** Juan Pallardel y Zenón Mescco (Anansaya), dicen que las habas en la parte un poco alta se empiezan a sembrar desde el 14 de setiembre, que coincide con el Señor de Exaltación, pero también señalan que esto puede variar si aún no han llegado las lluvias.

**San Miguel, 29 setiembre:** Gerardo Arcos Chávez (Huambomayo), comenta que la siembra de papa en la parte alta la hacen coincidir con el día de San Miguel, el 29 de setiembre, y así la papa producía muy bien.

**Virgen del Rosario, 7 octubre:** Santiago Chávez Suni (Paucarcoto), dice que casi siempre siembra habas, frejol y arvejas en las fiestas de la Virgen del Rosario, aunque esto puede variar según llegue la lluvia.

**San Simón, 28 de octubre:** Juan Vicente Quispe Chávez (Huancancalla) y Santiago Chávez Suni (Paucarcoto), dicen que el trigo en la parte alta se siembra en noviembre desde el día de San Simón.

2 En el capítulo 5 se desarrollan las diferentes festividades del distrito en relación con la chacra.

3 Con respecto a la Virgen del Carmen y su festividad ver la sección 5.2.3.

4 Con respecto a la Virgen Natividad ver la sección 5.3.6.

5 Con respecto al Señor de Exaltación ver la sección 5.3.3.

### **Todos los Santos y Día de muertos<sup>6</sup>, 1 y 2 de noviembre:**

“Kinua t’akayqa ruwakuq Todosantospa ñaupachankunata, wakinkunaqa ñan t’akaramuykuña, ichaqa taytaykuqa niqkun kinuaqa ‘almaq senqanmi’ nispa chay wañuqkunaq p’unchaynini pi t’akachiwaqku allintataqya mihuytapas oqarik kayku”.

(La siembra de la quinua se hacía días antes de Todos los Santos, algunos ya hemos sembrado, pero nuestros padres decían que la quinua es “el gusto de los difuntos”. Ese día de los difuntos nos hacían sembrar y sacábamos buena producción).

Juan Pallardel Chaiña y Lucas Mescco Huampotupa (Anansaya)

En las partes altas de Huambomayo, Parccotica, en el anexo Chillcaccasa en Pantipata y en el anexo Huañec en Sumaro; dicen que la siembra de trigo y maíz debe ganar a la fecha de Todos los Santos y así da buena producción, porque posterior ya no da bien. En cambio en las partes altas de Paucarcoto, parte media de Anansaya, en Huamancharpa en Huancancalla; prefieren sembrar la papa y otros tubérculos el día de Todos los Santos y día de los muertos, o los días posteriores y sobre ello Santiago Chávez Suni y Catalina Ferro de Chávez (Paucarcoto), nos dicen que ellos siembran esos días para que produzcan grandes como del tamaño de las cabezas humanas o de los difuntos.

**San Martín de Porres, 3 de noviembre:** Cuentan que antes el día de San Martín de Porres se sembraba trigo en las partes más altas del pueblo de Chinchaypucyo.

**San Andrés, 30 de noviembre:** Santiago Chávez Suni (Paucarcoto), nos cuenta que en la parte baja se comienza a sembrar el trigo desde el día de San Andrés.

**Virgen Inmaculada<sup>7</sup>, 8 de diciembre:** En el anexo Ivin en la comunidad de Pantipata dicen que hasta el 8 de diciembre es la siembra.

**Fiesta de Reyes, 6 de enero:** En Chinchaypucyo, Huambomayo y Huancancalla, las arvejas se pueden sembrar desde diciembre, pero especialmente lo hacen en la fiesta de los reyes. De igual manera en las partes bajas de Chinchaypucyo y Parccotica, donde la cebada se siembra desde diciembre, no debe pasar del 6 de enero.

**Virgen Purificada<sup>8</sup>, 2 de febrero:** Sabino Tecse Huayllas nos cuenta que en la zona de Pampaera en Huambomayo, sembró cebada el día de la Virgen Purificada y el cultivo salió bien maduro y lleno.

---

6 Con respecto a Todos los Santos y Día de muertos, ver la sección 5.3.4.

7 Con respecto a la Virgen Inmaculada, se relata en la sección 5.3.6.

8 Con respecto a la Virgen Purificada, se relata en la sección 5.2.2.

## 2.6. NUESTRAS FORMAS DE COMUNICACIÓN; LOS RITUALES

“Ñaupaq kuraq yuyaqkunaqa haywakuyaqa ruwaqkupunin, haywapuqku allpa Pachaman, q’osñichikuspanku, noqaykuqa manañan ancha. Trigo t’akaypipas t’inkayta ruwakunmi wankaypas, chaytan ruwaqku manaraq llank’ayta qallari-shaspa chaytan muhuta ruwaqku kinsa oha nispa huknin oha kandaño, huknin ohapitaq rifay, huknin kaqpitaq yuraq kañarinsha chaynatan rimaqku”.

(Nuestros abuelos siempre hacían sus *alcanzos, ofrendas* a la *Pacha Tierra*, haciendo *humear*, nosotros ya no tanto así. En la siembra del trigo se hace el *t’inkay* y el *wankay*, eso lo hacían al comienzo, antes de empezar a trabajar, esto lo hacían a la semilla diciendo: “En tres hojas, en una hoja candaño, en la siguiente rifay, en la otra yuraq cañarinsha”, así hablaban).

Victoria Gallegos Estrada (Sumaro)

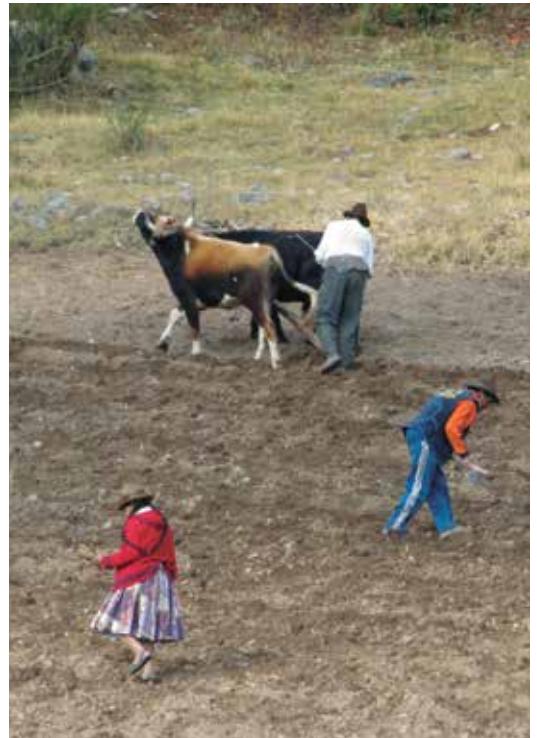
El *ritual* de la siembra es el momento donde se encargan y entregan las semillas a las *deidades* de la naturaleza, que son la *Pachamama* y los *Apus*, para su crianza mutua; esto es similar a cuando a un niño o niña, que sería la semilla, va a su primer año de jardín y los padres conversan con los que serán sus profesores para encargárselo y pedirle que lo cuiden, de igual manera al niño se le debe hablar bonito, mostrarle mucho apoyo y cariño en esta nueva etapa, y explicarle que ahora papás, profesores y amigos lo van a criar y cuidar conjuntamente. La semilla es como nuestra *wawa*.

Isabel Estrada de Gallegos (Cconcahuaylla, Sumaro) para la siembra de garbanzos, dice: “Taytachamanta mañaykuspa t’akakunki ima mihuytapas bendicionnikitya qoywanki nispa” (Siembras pidiendo su bendición del señor, para cualquier cultivo).

Por tanto los *rituales* en torno a la siembra significan no sólo pedir la *licencia* de las *deidades*, pedirles por la buena producción de la semillas y porque se trabaje bien y rápido en la chacra; sino que es primordial el hecho de afianzar una relación de comunicación y crianza mutua con los seres de la naturaleza, ya que se tiene en común una semilla, una *wawa* que ahora será albergada por la tierra y estará acompañada por los otros seres, siempre dentro de una lógica de respeto mutuo. Y como toda relación, se debe mostrar confianza a través de compartir diversos cariños con los seres de la naturaleza, es por ello que siempre con las primeras semillas de la gran mayoría de cultivos se debe actuar de manera especial, las formas de hacerlo varían según las familias, las comunidades y los anexos, se pueden hacer a través de una *t’inka*, un *q’espey*, una *ofrenda*, un *alcanzo*, entre otros; pero en sí todas estas formas de *ritual* se complementan entre sí, y en muchos casos no están aisladas unas de otras, como iremos viendo.



Santiago Chávez (Paucarcoto) mostrando el ritual a las semillas.



Siembra de calabaza en Chinchaypucyo, usando *yuntas* de toros.



La lluvia completando la preparación de la tierra para cultivar.

“Antes hacíamos el *t'inkay* poniendo con ramas de molle y un terrón, esto se hacía antes de comenzar a sembrar en la chacra, echábamos chicha y en seguida la tomábamos; luego le tirábamos el *wambar* al saquillo de las semillas haciéndolo sonar, ahí es lo que entraba la semilla, si entraba uno decían que es *q'espey*, si entraba 2 decían que no era tan bueno. Cada uno de los elementos que se usaba en el *t'inkay* es la tierra, que significaba el sitio donde iba a crecer el cultivo, y las ramas de molle decían que era la madre de todos los cultivos y también significaba el abono y de verdad el molle abona muy bien la tierra. Eso lo ponían encima de la semilla, también el terrón, ahí es lo que le hacían el *t'inkay* echándole un poquito de chicha encima de la tierra y las ramas de molle. Así lo hacían mis padres y mi mamá. Nosotros también lo seguíamos haciendo, pero ahora lo hemos dejado”.

Fabiana Chávez de Gamarra (Huancancalla)

### 2.6.1. La *t'inka*

“Tarpuy killakunapiqa muhukunatan munaychata rimapayakun *t'inkakunpuwan* allin mihay kananpaq, ña papataqa wahakunmi santunta Santuromata, qawanaykin papaq allin kayninta”.

(En la época de la siembra, a las semillas se les conversa bonito y se *t'inka* para que la producción sea buena, la papa se llama madre *Santo Roma*<sup>9</sup>, tienes que ver la *señal* de la semilla).

Ángel Huamán Concha (Ocra)

“Ancha pisiñan ñaupa kausaykunata ruwaspa kashayku tarpuypi Pachamaman *t'inkaspa*, muhuta saminchayku aukikunaman”.

(Pocos somos los que estamos manteniendo la costumbre al sembrar, la *t'inka* a la *Pachamama* y a la semilla recomendándonos a los *aukis*).

Víctor Gallegos Almiron (Huancarpata, Sumaro)

La *t'inka* o el *t'inkakuy*, consiste en *t'inkar*, esparcir o lanzar gotas de alguna bebida con los dedos, sea con chicha, ñawin aha, o el *chapu*<sup>10</sup> para el caso de semilla de trigo o cebada, u otro trago; hacia las semillas (es el *muhi t'inkay*), hacia los *apus* y a la *Pachamama*, a veces también invocando a los patrones o santos de cada semilla, como en el caso del trigo que se le pide al Patrón San Isidro Labrador<sup>11</sup>. Es la acción de compartir e invitarles el primer sorbo de una bebida especial o la más importante que hemos traído a quiénes respetamos, nombrándolos por su nombre,

<sup>9</sup> Con respecto a Santo Roma, que es una denominación que le dan a la papa, ver la sección 5.1.6.

<sup>10</sup> Sobre el *chapu* ver las secciones 6.3.5. y 6.8.8.

<sup>11</sup> Con respecto a San Isidro Labrador y su festividad ver la sección 5.1.2.

esto es el *saminchakuy* o *alcanzo*. Es así que varias personas mayores de todas las comunidades, nos cuentan que cuando sembraban hacían el *t'inkasqa* a las primeras semillas o al saco de semillas, de igual manera a los *apus*, a la *Pachamama* y otras *deidades* de las semillas, pidiéndoles su bendición y que haya buena producción, aunque algunos dicen que la *t'inka* es sólo a los *apus* y a las semillas.

“Cuando hacían la *t'inka* de un pedacito nomás cosechaban, 10, 15, 20, hasta 30 sacos daba de trigo y de calidad, de primera”.

Gregorio Gonzales Estrada (Anansaya)

Los varones eran los primeros que hacían la *t'inkasqa* antes de tomar la chicha y las mujeres lo hacían cuando llegaban con la *merienda* a la chacra, como lo comentan Vicente Almirón Bustos y Mario Paile Usca (Sumaro). Y en cuanto a los varones, Pablo Umeres (Pantipata) dice que primero lo hacen las personas que encabezan los trabajos agrícolas en el *ayni*, como el *qollana* o el *capitán*.

También algunos acompañan a las semillas con guano, tierra u otros elementos a los que también *t'inkan* y que simbolizan a los que acompañarán a la semilla en la tierra, como nos dijo Gregorio Chacón LLoque (Racraru, Chincha Pucyo): “Hoy en día lo llaman patrón de oro, que son poco *menudos*, *chu'llpi*, *chiwanuay* o al blanco paraqay, a ellos le sacan la mejor para semilla, eso lo ponen en orden en *talegas* o mantas, sacan un poco de guano, juntos lo hacen el *t'inkay* para la siembra”.

Gregorio Chacón LLoque, también nos dice que el acto de hacer la *t'inka* a veces se hace de forma discreta: “Para la *t'inka* del trigo, es medio secreto, porque primeramente el dueño llega a la chacra y no sabe si alguien ha hecho la *t'inka* y ya cuando la gente llega tampoco sabe que se ha hecho”.

En casos como la *t'inka* de la papa de Ocra; del maíz de Huancancalla, Pantipata y Paucarcoto; luego de la *t'inka* a las *deidades* y al saco de semillas, y antes de sembrar las primeras semillas, se hace el *q'espey*<sup>12</sup>, para escoger las primeras semillas que serán enterradas.

## 2.6.2. El lenguaje con las deidades para pedir buena producción

En Ocra, antes de comenzar el trabajo de la siembra de cebada hacían el *t'inkakuy* diciendo: “*Sumaqta poqochon kinsa chunka watapaq*” (Que madure bien por treinta años).

El *t'inkar*, aparte de ser una forma de comunicación y respeto, también es para pedir buena producción e incluso las expresiones son en lenguaje simbólico, es un lenguaje dirigido a las deidades y para ser entendido por ellas, y se puede tanto minimizar como sobredimensionar. Por ejemplo si se hablan de 3 maíces se pueden referir a 30 variedades, o cuando se nombra un número exagerado de terrenos o

---

<sup>12</sup> El *q'espey* está explicado en este mismo capítulo, en la sección 2.6.3.

se pide cantidades extremadamente grandes de cosecha también se puede estar sobredimensionando. Algunos testimonios que expresan esto:

“Muhu t’inkaytaqa ruwaqku saratawan trigotawan pisillatañan yuyani ñan qonqapushaniña chaytan ruwaqku ohanpi: ‘Kinsa chunka ohallatan t’inkayuni huknin ohan paraqay, huknin ohan uwina, huknin ohan ch’ullpi’, chaynatan taytay ruwaq niqtaqmi: ‘K’intun hamun Qorqamanta’... maymantan niqkucha kanpas ‘ch’uya hamun maymanta niqkucha’, kukatan ninku k’intu nispa, tragu-tataq ch’uya nispa”.

(La *t’inka* de semilla se hacía con el maíz y el trigo, me recuerdo poco, ya me estoy olvidando, eso se hacía mencionando por hojas: “Yo *t’inko* por 30 parcelas, una de las parcelas es puro maíz blanco, la otra parcela es puro maíz amarillo uwina, y la otra parcela es de puro maíz chullpi”, así lo hacía mi papá y decía que: “el *k’intu* venía de Qorqa”... no sé de dónde decían “que el licor no sé de donde venía”, a la *coca* le dicen *k’intu*, al licor le dicen *ch’uya*, así hablaban).

Matiasa Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro)

Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro), nos contó como hacían el *t’inkasqa* a la primera semilla de trigo: “Para eso lo traían chicha, entonces ponen el trigo y lo agarraban en un puñado, lo besaban y decían: ‘Mamay qanya waqcha ta qhapaqta uywayunki’ (Madre tu criarás al pobre y al rico), después le echaban un poquito de agua, lo besas y así alcanzas a los *apus*. En seguida les preguntan: ‘¿Hayk’á chunka fanega costaltan oqariyusunchis?’ (¿Cuántas *fanegas* y costales sacaremos?), y según la costumbre, respondían: ‘Noqa t’inkaykuni kinsa chunka fane-gata. Huk faneganmi kanqa candaño, huk faneganmi kanqa marquez blanco, huk faneganmi kanqa kañarinsha. ¿Pikunaqtaq kanqa?’ (Yo deseo 30 *fanegas*. Una *fanega* será candaño, una *fanega* será marquez blanco, una *fanega* será cañarinsha. ¿De quiénes será?). Y se nombra a las personas que están presentes en la ceremonia, que respondían llamando al trigo: ‘Hampuchun, hampuchun, hampuchun’ (Ven, ven, ven). Esa era la costumbre, antes de sembrar el trigo, a la semillas se hacia el *t’inkasqa*”.

### 2.6.3. El *q’espey*, la comunicación de las semillas

“Q’espiytaqa ruwaqku aha ukyayta qallarispan manaraq muhuta churayta allpaman qallarishaspa chaytaqa ruwaqku llapan mink’ay chakraman hamuk ruknakunan chaynatan ruwaqku qallay hamukmanta tukukuy hamuqkama ancha khuyakuywan chukuta ch’utirikuspa. Chaypin yachakuq sara allintachus rurunqa icha manachus allin kanqa chay wata chayta”.

(El *q’espey* lo hacían primero tomando chicha, antes de empezar a poner las semillas a la tierra y eso lo hacían todas las personas que venían a trabajar a la

chacra, lo hacían del primero hasta el final con mucho respeto, quitándose el sombrero. En eso se sabía si el maíz iba a dar bien o no, ese año).

Gerardo Arcos Chávez (Huambomayo)

El *q'espey* era la señal o forma de comunicarse de las semillas para saber si sería buen año para nuestros cultivos, sobre todo se hacía con el maíz, pero también lo hacían con el trigo y cebada como en Chinchaypucyo y Sumaro, o con la papa y frejol en Anansaya, Chinchaypucyo, Huambomayo, Ocra y Parccotica; con las habas en Parccotica. En la parte alta de Sumaro, algunos nos dijeron que llamaban *muhu t'inkay* a una acción similar al *q'espey* de trigo.

Muchas veces previo al *q'espey* se hacía la *t'inka* a los *apus*, la *Pachamama* y al saco de las semillas. El *q'espey* consiste en que antes de empezar a trabajar en la chacra, se tomaba chicha en un *wambar*, pidiendo la *licencia* de los presentes, luego se saca del saco las semillas con este mismo *wambar* para contarlas en una manta extendida, debían contarlas de dos en dos, o de par en par y si quedaba impar la producción sería buena, en cambio cuando salía par sería poca producción. En Chinchaypucyo y Sumaro si es impar dicen que has logrado *q'espiy*; en Huancancalla, Ocra y Paucarcoto decían que habías logrado el *q'espey* o *q'espillo*; pero según Rosa Camargo de Huancancalla si entraban 3 semillas al *wambar* decía que no era bueno.

Santiago Chávez Suni y Catalina Ferro de Chávez (Paucarcoto), nos cuentan que debían salir 3 semillas o grupos de 3, es decir no debía sobrar nada, si era así se decía “kanqa allin wata kanqa” (será buen año), o “allin miuy kanqa” (habrá buena producción). Esta acción se podía hacer hasta 3 veces, pero si salía par sancionaban a la persona que así le salió y le decían: “Phawaya wanuta apamuy maymantapas manataq *q'espinkichu*” (Corre a traer guano de donde sea, como no has logrado el *q'espey*). Decían que así sancionaban en tiempos de los abuelos, también señalaron que luego de tener las semillas obtenidas del *q'espey* o el *q'espillo*, las *t'inkaban* mencionando el nombre del maíz y de donde provenía, haciendo el *saminchakuy*.

En Huancancalla, Huambomayo y Paucarcoto, nos comentaron que todos los que venían a la chacra, antes de empezar a trabajar, debían hacer el *q'espey*; incluso en Huancancalla dicen que hasta los niños deben hacerlo, por ello se demoraban en empezar el trabajo en la chacra.

Esas semillas que se sacan del *q'espey*, son las que deben sembrarse primero, como nos comentaron en Chinchaypucyo, Huambomayo, Ocra, Parccotica y Paucarcoto.

Transcribimos lo expresado por Santiago Chávez Suni y su esposa Catalina Ferro de Chávez (Paucarcoto), donde narran el ritual particular que realizan con su familia en la siembra de maíz, que lo conocen como *sara q'espey* (*q'espey* del maíz), donde no se divide un ritual del otro, sino que se complementan. También mencio-

nan que luego de la *t'inka*, una persona mayor que tenía buena mano para sembrar (que en este caso es el mismo Santiago Chávez) era el que sacaba las semillas y solicitaba que vengan las mejores semillas de otras chacras:

“Para iniciar la siembra del maíz, hacen el sara *q'espey* como ofrecimiento, se avienta la chicha del *wambar* en la dirección de los *apus* o *aukis* primero y luego en dirección a las lagunas, diciendo estas palabras: ‘Aukikunamaraq saminchay-rukusun, auki Sombreruyoq inka, Ichuqocha, Mandorqocha, wisswwuuu, Anqas, Qoyo, Wallpa orqo, unuykita paraykita aparichimayku kay Pachamama sumaq ruruynanpaq unuykita karpanaykupaq, apu Unurakina wisswwu’ (Primero dignifiquemos a los *aukis*, *auki* inca Sombreruyoc, laguna de Ichuqocha, laguna de Mandorcocha, wisswwuuu [alude al sonido del viento], laguna de Anqas, laguna Qoyo, cerro Huallpa Orqo, mándanos el agua de tu lluvia para que esta tierra produzca bien y haya abundante agua para regar, *apu* Unurakina [apu que reparte el agua], wisswwuuu). En seguida se saca más chicha en el mismo *wambar* y con respeto se pide la *licencia* de las personas presentes, y se toma la chicha diciendo: ‘Sumaqta ruruyunki’ (Producirás bien). Luego se saca un puñado de maíz del saquillo, se besa 3 veces y se vuelve al saquillo, y se echa un poco de chicha en *wambar* al saquillo de maíces, diciendo: ‘Pachatierra mama, sumaq-taya puturichinki llipin waqcha wawaykunka mihuynanpaq, abono sumaqta-ya ruruyachinki’ (Madre Tierra hazlo producir bien para todos tus hijos pobres para que coman, abono hazlo producir bien). Después se *t'inka* con la chicha en la dirección a los *apus* y las lagunas, y haciendo un salud se toma, pero antes se le echa a la tierra. En seguida se hace el *q'espey* o *q'espillo*, cada trabajador debe hacerlo y se hace con cada variedad de maíz que se usará (en caso no salgan las semillas en 3 intentos, el que fallo irá a traer guano) y se *t'inka* estas semillas obtenidas del *q'espey* junto con las otras semillas con las que se pondrá el maíz como pueden ser arveja, habas, frijol, *k'usi* y todo lo que se siembra en la chacra. En la ceremonia de la *t'inka* a las semillas también se pide que una persona mayor, que tenía buena mano para sembrar, saque las semillas y solicite las mejores semillas de otras chacras, con estas palabras: ‘Noqa *t'inkayuni* kay paraqay yuraq saranchista Urubambamanta, Yucaymanta. Huk piarantaq Urubamba, Yucaymanta hamunqa, huk piarantaq Paruromanta hamunqa. Paraqay sara sumaq mihuynanchispaq, qello sarataq Wamancharpamanta wiraqocha Mario Alvarezpamantataq huk piaran. Huk piarantaq Chinchaypucyollamanta-ña, chayllata *t'inkayuni* kay Pachamama sumaqta producto qoywananchispaq’. (Yo *t'inko* nuestro maíz blanco de Urubamba, de Yucay. Una *piara* vendrá de Urubamba, una *piara* vendrá de Paruro. El maíz blanco rico para comer, vendrá una *piara* del maíz amarillo de Huamancharpa del señor Mario Álvarez. Y otra *piara* vendrá sólo de Chincha pucyo, eso nomás *t'inko* a la *Pachamama* para que nos de buena producción”.

#### 2.6.4. Las primeras semillas se albergan en la tierra

“Tarpuypakqa ruwanapunin haywarikuy, wakinmi churanku rumikunaq pa-chanpi, churakun makachakunapi vinuta, traguta, cervezata chaynatan churaq-ku p’ancaqku sapanka mankachakunata, chaytan haywakun allpa pachaman”.

(Siempre para la siembra hay que hacerle una *ofrenda*, algunos debajo de las piedras ponen ollitas con vino, chicha, trago, cerveza, así lo hacían tapando cada una de las ollitas, eso se le hace *ofrenda a la tierra*).

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto)

Así también Tomás Pilco Puma (Sunchumarca, Parccotica), nos dice que a las papas hacían los *k’intus de coca* y los enterraban junto con la semilla, con respeto, diciendo: “Pacha tierra mama sumaqtaya frutuykita qoywanki” (*Madre Tierra dame buen fruto*).

Y estas primeras semillas escogidas, sean obtenidas de la *t’inka* o del *q’espey*, deben acompañarse y enterrarse con los elementos que las acompañarán, ayudarán, alimentarán y cuidarán en todo su crecimiento, como son una porción de tierra del sitio en que se va a sembrar, un pedazo de abono o guano que se usará, sea de ganado, oveja, gallina, cuy o el que usen, también puede ser una piedrita de la zona, entre otros; es decir se pone todo aquello que simboliza lo necesario para una buena producción. También las semillas, en su camino de estar en la tierra, deben acompañarse con elementos rituales como son el *coca k’intu*, *llama untu*, *coca moqollo*, entre otros, también lo rocían o *ch’allan* con chicha; son formas que van variando según la costumbre en cada zona, pero en general se le pone elementos que le agradan a nuestra *Pachamama* y en algunos casos también a los *apus*, así pedirles su bendición y darles nuestro agradecimiento por brindarnos su cuerpo para poder albergar a nuestras semillas y cuidarlas, a este acto algunos llaman *ofrenda*, *pago*, *despachos*, *alcanzos*, *saminchakuy*.

“Para sembrar papa nativa, se hace el *pago* a la *Pachamama* o *alcanzo*. Primero se hace un huequito en la tierra, y allí en panquita de choclo se ponen las 3 semillas de papa con *k’intu de coca*, después *llama untu*, y allí se paga adentro, besando a la *Pachatierra* y diciendo: ‘Pachatierra mamay kaytan pagashayki producto qowanaykipaq’ (*Madre Tierra esta ofrenda te estoy dando para que me des los productos*). Después ya siembras allí”.

Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya)

Según Santiago Chávez Suni (Paucarcoto), estas primeras semillas se debían ubicar con la cabecita orientada hacia donde nace el sol, en el sitio donde se estila descansar que podría ser la cabecera de la chacra. Allí las primeras semillas con todos los elementos que las acompañan y la tierra donde crecerá el cultivo se hacían *t’inkar* o *ch’allar* con la chicha o traguito que se ha traído y se *sahumea* con *incienso*

para luego sembrarlo, como nos comentaron las comunidades de Ocra, Paucarcoto y Parccotica. Este *ritual* sobre todo se hace para los cereales y tubérculos, pero Lucio Ccallo Toromanya (Ivin, Pantipata) nos explicó que para la siembra de la palta, para que de buena producción, se hace *humear* con *incienso*, *coca* y huesos de todos los animales.

“Ñaupakqa wiraqochakuna tarpuypiqa kukata p’ancaqku k’intuta ruwaspa, manaraq tarpuya qallarishaspa, chaytan p’ancaqku inteq lloqsimunan wichayman”.

(Antes los señores en la siembra enterraban *coquita* haciendo el *k’intu*, antes de comenzar la siembra, eso lo enterraban hacia la salida del sol).

Sabina Troncoso Chaucca (Sumaro)

“Hawa wichaymanqa allinmi allpa kashan, allpataqa allintan añanchaykuna inshishuwan q’osñirichikuna kuka traguwan, chaynatapunin ruwani, chayna tarpunaypaqpas chakrataqa q’osñichini uranmanta ‘Allpa mamay sumaqtaya mi-huyta qoywanki’ nispa”.

(En la parte alta está muy bueno el suelo, de la tierra se debe agradecer y hacer *humear* con *incienso* o con *coca* y trago, así siempre hago, para sembrar también lo hago *humear* por abajo del terreno diciendo: “*Madre Tierra* dame buena producción”).

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto)

Dicen también que estas primeras semillas salen diferentes a las demás y maduran primero, por ejemplo en el caso del maíz es más clarito, y por eso se identifica. Así también Gregorio Chacón LLoque (Racrarumi, Chinchaypucyo), comentó que al poner semillas, conocido como “*muhuchay o muhuy*”, y para mantener la variedad de papa se escoge unos 7 o 12 pares de papa, con su *k’intu de coca*, se les pasa *lla-ma untu* y esas papitas pintaditas con la *coquita* entran a los primeros surcos, antes que todos siembren; y nos dice con respecto a ello: “Si se hace eso, la papita no tan rápido se vuelve a otro color, se mantiene su colorcito. Si has sembrado puro huayro es huayro purito, si has sembrado qompis purito es qompis purito. Si no todas salen de diferentes clases. Algunos producen harto, poquito, a ojo cerrado, así se produce pero si se hace así... bonito sale como manzanita”.

También nos dijo Santiago Chávez Suni (Paucarcoto), que él prefiere hacer el *despacho* en secreto o antes que venga la gente, es decir entre el dueño de la chacra y los seres de la naturaleza, así como también pedir que sea un buen día de trabajo, como lo expresa: “Antes siempre cuando se sembraba el maíz había que hacerle un *despacho*, ahora cuando siembro el maíz lo hago *humear*, antes que venga la gente y mientras los toros están comiendo, diciendo: ‘*Madre Tierra* dame buen

alimento, que dure todo el año este maíz San Martín<sup>13</sup> que voy a sembrar, que se avance rápido este trabajo', lo hago con respeto, así lo mismo hago el *t'inkado* a los *apus* mencionando por sus nombres: 'Apu Sombreroyuq, apu Huamancharpa, apu Huallpa Orqo, kunanqa sumaq productuta qoywanki kunan p'unchayqa sumaqya kachun amaya parachunchu tukukuchun chakra' (*Apu Sombreroyuq, apu Huamancharpa, apu Huallpa Orqo*, hoy me van a dar buena producción, que sea buen día, que no llueva y que se avance la chacra). Así le echo el trago y la chichita, siempre yo lo echo a la salida del sol, hay veces siempre cae la lluvia y me dicen no *ch'alles* que va a llover, eso es el *ritual*, el secreto también".

#### 2.6.5. Otros rituales particulares

Durante la siembra también hay otros rituales particulares que nos comentaron, son tanto antes de salir de la casa como en la misma chacra, con el fin de que sea buen día o el saber cómo será la producción:

En Huambomayo y Paucarcoto, antes de ir a la chacra para la siembra de maíz o cebada, y antes de envasar la chicha en bidones, echan al *fogón* el *ñawin aha* y *coca k'antu*, pidiendo a los difuntos para que vaya bien todo el día, que no falte gente, que se avance bien y que no llueva, también le echan a los *apus* y a la tierra.

En Parccotica, antes de ir a la chacra a la siembra de cebada, se sirve a los *apus* y a la *Pachamama* una taza de chicha, y así el día será bueno.

En Paucarcoto, nos dijeron que en la siembra de cebada, cuando hay bastante lluvia, algunos agarran lombrices y las queman en *fogón* para que el día vaya bien y sea soleado.

En Paucarcoto, dicen que escogen las mejores papas antes de sembrarlas y las ponen con *llama untu*, *incienso*, *coca* y las queman, si el viento se lleva el humo para arriba quiere decir que producirá bien, pero cuando es para abajo no se sabe como irá.

En las alturas y quebradas de Huambomayo, después de sembrar con *yuntas* de ganado los *ch'allan* con chicha.

### 2.7. EL GUANO, LA COMIDITA DE LA TIERRA

"Allin mihiyupa lloqsinanpakqa ñaupaqmanta pachapas uywakancha taqyatán apakuq, aswantaqa papaqcha chayllawanmi allinta ruroq, mana chayqa allpapas manan allinchu, kunanqa imapas manan ñaupaq hinañachu".

---

13 Con respecto a San Martín, el patrón del maíz, ver la sección 5.1.5.

(Para que salga buen alimento desde antes se usaba el abono de corral, más que todo la papa sólo producía con eso, sino no, la tierra también era buena pero ahora ya no es como antes).

Lorenza Puma Chaucca (Sumaro)

“Llapanpas kancha taqyllawanmi, chayllatan churayku, huktaqa manan imatapas nitaqmi ruwaykuchu ima kimikukunatapas, ichaqa wakinkunaqa anchatan fumiganku chayqa manan sumaqchu chay papaqa ancha q’oyon”.

(Todo con abono de corral, eso nomás usamos, nosotros no hacemos ni química, ni nada absolutamente. Pero algunos usan, mucho fumigan, esa papa no es sabrosa y es amarga).

Zenón Mescoco Huampotupa (Anansaya)

En todas las comunidades, para el momento de la siembra siguen usando guano de corral (de oveja en su mayoría, aunque también usan de vaca, caballo, cuy, gallina, etc.), es una de las principales comidas de la tierra para poder nutrirse y poder transmitir estos mismos nutrientes a las plantas, para que vayan creciendo fuertes y puedan dar buena producción; es por este motivo que, como se indicó en el capítulo anterior, es importante la crianza, cuidado y alimentación de los animales, quiénes ayudarán con su guano en la crianza de nuestras semillas.

Para el guano se junta el abono del corral de los animales, sea con las manos, con *rastrillo* o con escoba de *ch’eqche*, luego se traslada cargando o si es lejos utilizando acémilas de carga. El guano lo ponen al costado de la semilla para que de a poco vaya llegando a la raíz de la planta. Florencia Viuda de Camargo (Huancancalla) nos dice: “Para que haya buena producción lo llevamos a nuestras chacras, abonos como del cuy y de la vaca, sino no produce el maíz, desde antes siempre se abonaba así, ahora también lo seguimos haciendo, sino el maíz produce *menuditos*”.

Hay cultivos a los que es indispensable ponerle buena cantidad de guano de corral en la siembra como la papa nativa y la calabaza (por eso a veces se siembran donde durmió el ganado). En menor cantidad a los anteriores, necesitan el maíz, trigo, cebada; aunque algunas variedades como el maíz *chullpi* y el *paraqay* requieren mejor y más nutrido terreno que otros maíces, como dijeron en Huancancalla. Y hay otros cultivos que no es indispensable echarles guano o basta con echarles una sola vez en la siembra, como el *tarwi*, la oca, las habas, arvejas, etc.

Por ejemplo, para la siembra de la papa nativa cubren las semillas con guano de oveja y de ganado, más o menos con una porción de un plato de guano por cada *mata*. Santiago Chávez Suni (Paucarcoto), nos dice con respecto a ponerle cantidad de guano a la papa nativa: “Por eso produce como la *huatia* en cantidad debajo de la raíz”. Aunque en Anansaya; Juan Pallardel Chaiña, Mariano Huayllas Ccarhuachín y Francisco Huamán Valdez dicen que ahora las papas que cultivan necesitan de *foliar* y otros abonos porque sin eso ya no producen bien.

Todos los mayores entrevistados coincidieron que el abono químico malogra la tierra, la empobrece y altera el sabor de los alimentos; por ejemplo en Anansaya, dicen que la papa cultivada de forma natural es más harinosa, en cambio la que es con químicos es aguanosa. Sin embargo también señalan que ahora último varias personas de las comunidades están usando más abonos o fertilizantes químicos con el argumento de que la tierra ya no produce bien, pero ellos saben que esto sólo ayudará algunos años, porque la tierra seguirá empobreciéndose y dependiendo de los químicos año tras año.

## 2.8. LAS TÉCNICAS DE TRABAJAR LA TIERRA

“Ñawpaqka tarpuq kayku waqa masawan, kunan qhepakunataqa tukuy herramientakunawan tarpuku kuti qoranawan, manañan qanñachu uywakuna, chaynallatan tarpushayku habasniykuta ima mihuytatas”.

(Antes lo sembrábamos con *yuntas* de ganado, actualmente lo estamos sembrando utilizando herramientas *kuti, qorana*, porque ya no tenemos animales, así lo estamos sembrando nuestras habas y otros productos).

Paulina LLoqque Palomino (Chiuchis, Pantipata)

“Qheswa uhukunapiqa munaychata tarpuyku waqa masakunawan papataqa tarpuyku runamasakunallawanmi aswan wichaykunamanqa sukallatan ruwayku”.

(En la parte de la quebrada nosotros sembramos bonito con *yuntas* de ganado. La papa la sembramos con *yuntas* de gente nomás, en las alturas lo hacemos en *suka*).

Epifanía Salcedo Ccallo (Chuypa, Pantipata)

Las técnicas para sembrar varían, cuentan que antiguamente sembraban a mitades o en compañía el mismo terreno, es decir se dividían el trabajo, los gastos y la producción final en partes iguales, por ejemplo en la papa y en el maíz se lo podían dividir en huachos. En cuanto a las herramientas algunos usan *yunta* de toros (técnica traída por los españoles hace 500 años) y otros sólo trabajo manual con herramientas, donde algunas incluso son tal cual como usaban ancestralmente, como la *chakitaqlla*. La técnica a usar depende del tamaño, tipo y ubicación del terreno a trabajar, de si tienen o no ganados o personas cercanas que se los puedan dar en *ayni* o alquiler, pero en general sean tubérculos, cereales y leguminosas, se pueden sembrar de cualquiera de estas dos formas.

En los últimos años en Chinchaypucyo, han ingresado algunos tractores que se alquilan porque facilitan el trabajo; pero las personas mayores comentan que con el

tractor es malo porque el olor de combustible que despiden, no le agrada a la tierra y tampoco ayuda en la crianza de la tierra, porque cuando la remueve desde abajo, expone todos los microorganismos que tiene y que con la lluvia se los llevan al año siguiente, causando más pronto la erosión, principalmente en las partes de ladera, como ha sucedido en algunas partes de la comunidad de Chinchaypucyo. Por todo ello también señalan que cuando uno trabaja con tractor, los primeros años no produce porque tiene que irse acostumbrando la tierra y siempre va a necesitar de fertilizantes químicos, ya no se puede producir "nomás".

Como se explicó en el capítulo "La tierra", en todas las actividades de la chacra se realizan los descansos.<sup>14</sup>

### 2.8.1. Con *yunta* de toros

Cuando se trabaja con *yunta* de toros en la siembra, el número de *yuntas* que se usa depende de la extensión del terreno, a partir de 3 *yuntas* de ganado son para grandes extensiones, pero cada uno avanza en un espacio determinado, para no volver a pasar por el terreno que pasó la otra *yunta*, a eso se denomina *laymes*.

Cada *yunta* de ganado está conformada generalmente por las siguientes personas: a) El que lleva los ganados, es el *waka qateq*; b) el que guía, que le dicen guia-dor y que sólo se necesita en las *yuntas* en donde recién el ganado se está aman-sando, porque cuando ya tienen costumbre no necesitan guía; c) el que agarra la *yunta*, que es el *yapuq o arador*; d) los que *desterronan* o golpean los terrones para nivelarlos, les dicen *allapakuna*; e) el que pone el guano, es el *guanero* y f) el que pone la semilla, que es el *husk'acho*, y en el caso del que pone la semilla del trigo es el *Marcelo*.

Entonces en la siembra con *yunta* de toros están el *waka qateq*, el *yapuq* y el guia-dor (en caso de ser necesario), éstos deben pasar la *reja* por el terreno para prepa-rar y remover la tierra para colocar las semillas. Después de cada *reja* vienen atrás los *allapas*, que van *desterronando*. Y ya en la última *reja*, atrás viene el *husk'acho* o *Marcelo*, luego viene el *guanero* poniendo el guano a la semilla (excepto en caso de trigo o cebada que se siembran con voleo y no necesita *guanero*) y finalmente en el caso del maíz o papa, viene nuevamente otra *yunta* llamada *ch'eqtapa*, tapando la semilla que ya está con guano.

En terrenos *temporales* y algunos con riego, preferentemente en zonas cálidas y de quebrada, se pasa sólo la primera *reja* (incluso para algunos es el *barbecho*), pero también Santiago Chávez Suni (Paucarcoto) siembra con una sola *reja* porque no tiene ganado y prefiere acabar la siembra el mismo día, ya que un día más puede ser que no estén los implementos, ni las personas necesarias para la *yunta*.

14 Como los descansos son comunes a todas las actividades agrícolas, ya se han explicado en la sección 1.4.1.



Chakitaqlla, herramienta tradicional.



Señoras de Pantipata interpretando una *wanka*.



Cultivo asociado de maíz con quinua. Huambomayo.

Algunos testimonios relacionados:

“Antes en la pampa sólo era la *siembra temporal*, lo hacía solamente con *yuntas*, le ponían la semilla a la primera *reja*, no hacían el *barbecho* o el preparado de la tierra, lo sembraban directamente y producía muy bien, y siempre así nomás lo sembraban”.

Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo)

“Las costumbres de la siembra en *Tamborada*, en ese entonces hacienda, eran en *siembra temporal*, allí en la siembra del maíz lo hacíamos con 4 a 5 *yuntas* de ganado, se sembraban directamente a la primera *reja* o sea la *semilla* se pone directamente a la tierra tras las *yuntas* que van abriendo la tierra, a la vez preparando, removiendo y tapando la semilla a la vuelta. Para ello la persona que pone la semilla tiene que saber sembrar a una distancia tras otra, a unos 2 a 3 pasos se pone la semilla por eso el maíz sale *qayllalla* (parejo)”.

Marcela Bergara Carbajal (Ocra)

Si bien estos testimonios nos dicen que antes pasaban una sola *reja* en *siembra temporal*, aduciendo que el terreno era un poco más fácil de trabajar que en estos tiempos; pero generalmente se pasan hasta dos *rejas* por el mismo terreno. Cuando pasan la segunda *reja* es en la misma dirección que la primera pero más distanciada, y a veces se hace hasta la tercera *reja*, que para algunos es lo ideal especialmente cuando se va a sembrar maíz blanco. En Paucarcoto, Santiago Chávez Suni nos comenta que cuando son pampas fijas se hace con *yuntas* de toros en surcos y con varias *rejas* se pone la semilla que es el “*muhu churaq husk'achu*” (el *husk'achu* pone la semilla).

“Para sembrar el maíz primero se *ara* con las *yuntas* de ganado, en la segunda *reja* se pone la semilla, se pone aquí, allá, a una distancia separada, no se siembra en surco”.

Nicanor Villafuerte Palomino (Chuypa, Pantipata)

## 2.8.2. Sin *yunta* de toros

Cuando no usan *yunta* de toros, lo hacen con herramientas tradicionales como *kuti* y *chakitaqlla*. En una siembra de papa, por ejemplo, es indispensable grupos de 3 personas, donde están el que usa la *chakitaqlla*, el *semillero* que puede ser el *husk'acho* o *Marcelo*, el que pone el guano que es el *guanero*, y los *allapakuna* que *desterranan* y también son los que entierran la semilla.

Antes también existían herramientas que actualmente ya no sirven mucho frente a los cambios de la tierra, del clima y de las plantas que como la grama pueden extenderse de manera excesiva dañando nuestros cultivos. Compartimos un recuerdo

sobre la antigua herramienta *q'asuna* que era usada por los *allapakuna*, ahora reemplazada por *kutis o picos*.

“Q'asunakuqa k'ullumantan kak manan ima fierromantachu kak, chayta-qa wit'ukamuqku wayq'okunamanta paykunapaq hina allinta qawayuspanku q'asunankupaq, chaytan qoqku warmakunamanpas chaywan llank'anankupaq taksallatan paykunapaq hinallan kaq. Chay kutikunaqa manan kunan hinachu grama karan, qhepakunatañan yachanku allapawan kutiwanpas, fierro qora-nawanqa llank'ayta aswan qhepataña pikutaqa ancha aswantaña kachu qora-nawanqa yachanku llank'ayta. Kuti sutichasqa lazonqorana chaymi ancha ñau-paqtaraq karan llank'anapaq chakrakunapi”.

(Las *q'asunas* eran de madera sin nada de metal, eso cortaban de las quebradas viendo que les serviría para eso, les daban también a los niños para que trabajen con eso, era pequeño como para ellos. Esas temporadas no había mucho la *grama* como ahora, posteriormente ya, se acostumbró con el *allachu* (*kuti*) con lanzón de metal, luego se usa el pico, mucho más posterior el *cacho*. El *kuti* o *lazonqorana* es la herramienta más antigua que se usaba en los trabajos de la chacra).

Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo)

Según Santiago Chávez Suni (Paucarcoto), algunos que hacen *siembra temporal*, por falta de tiempo o por estar en laderas, lo hacen “wakinqa challakillapi tar-punku”, que se refiere a la siembra directa donde no se hacen surcos y puede ser con toros o sin toros, pero en caso se haga con toros se pasa sólo una *reja*.

Se dice que antiguamente los incas sembraban de esta manera, sin surcos, usando los *runachakis* porque ellos no conocían las *yuntas* de ganado, ya que llegan en la colonia y los enseñan los españoles.

### 2.8.3. Algunas formas de sembrar

“Huk lakawite muhucha urmayuktin utaq tarpuktinku, sapanka ichiypin winch'ukuqku chay muhu churakqa, chaynatan rikuqkani kuraq yuyaq taytaya chaynatan winch'ukuqku, maypichus muhu kashan chayman qospaqku chayna-tan lakawititaqa tarpuqku”.

(Cuando caía una pepita de la calabaza lo sembraban, la persona que lo hacía se caía a cada paso, así sembraban, así he visto a mi padre y mi abuelo se caían, donde está la semilla se revolcaban, así sembraban la calabaza antes).

Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo)

Si bien cada zona y familia del distrito de Chinchaypucyo tienen sus particularida-

des para sembrar, comentamos algunas coincidencias y diferencias que encontramos en las formas de sembrar, con las personas mayores de las diferentes comunidades.

**Las arvejas y el frijol o poroto:** Se siembran en *t'akay*, que es sembrar *voleando* o desparramando las semillas en el terreno, sin enterrarla mucho, porque inclusive si se quedara fuera al germinar se enraízan y se meten a la tierra, pero debe protegerse de las aves que se pueden comer las semillas. También algunos siembran en surcos.

**Las calabazas, k'usis y zapallos:** Para la siembra algunos hacen hoyos especiales para poner las semillas (2 semillas es suficiente), los que colocan las semillas son llamados *wikch'upa*, las colocan a 3 o 4 metros de distancia porque cuando la planta se arrastra por el suelo ocupa un gran espacio. Pero este cultivo tiene una forma muy particular de sembrar que se está perdiendo, Gregorio Chacón LLoque (Chinchaypucyo) nos contó que bastaba con que en la chacra nombren a una persona para que ponga la semilla, diciéndole: "Lakawiti muhuta churaypuway" (Pónmelo las semillas de calabaza), y esta persona, aunque fuera mayor, tenía que revolcarse o caerse una y otra vez, cada vez que ponía la semilla y así terminaba la chacra.

"Lakawitiqa karanpunin inkakunaq kasanmanta pachapas, chay raykun Peru suyumanta, lakawitiqa kaqllan kashan chay kutikuna hina, manan hukmanqa tukunchu, ichaqa huk hinamanpascha tukushan mana winch'ukachakuspa churraqtinchis, chayqa rurunmanpasraqcha".

(La calabaza siempre había desde la época de los incas, por eso es peruano, la calabaza sigue igual que esos tiempos, no ha cambiado, de repente está cambiando porque ya no hacemos revolcándonos, tal vez podría producir todavía).

Gregorio Chacón LLoque (Racrarumi, Chinchaypucyo)

**Las habas:** Teófilo Umeres Paucar (Pantipata) y Tomás Pilco Puma (Sunchumarca, Parccotica) dicen que para no perder las variedades es mejor sembrarlas separadas en varios terrenos, pero esto es difícil porque no todos tienen muchos terrenos. En Parccotica, las habas se siembran en *qollpo*, los varones llevan las *chakitaqlas* o *kutis*, y las mujeres con los niños ponen la semilla, de 2 a 3 habas por cada *mata*. Se siembra en surcos denominados *challwaq waqtan*, porque los surcos están ordenados como huesos de pescado.

La siembra en surcos llamada *challwaq waqtan*, evita la erosión, se acostumbraba desde el tiempo de los incas en algunos cultivos como las lisas y en algunos casos con la papa.

**El maíz:** Santiago Chávez Suni (Paucarcoto), nos dice que todas las variedades de maíz deben sembrarse por separado porque sino se mezclan en la polinización, y nos da un ejemplo: "Si lo sembramos el blanco junto con amarillo y el de tostar sa-

len colores moteados, con otros colores se tiene que sembrar en *melgas*, a distancia del otro, los que saben así lo siembran. No se siembra común pues con el viento las semillas se juntan en la polinización, si están muy cerquitas”.

**La palta.** Lucio Ccallo Toromanya (Ivin, Pantipata) nos cuenta que para plantar palta se hace un hueco de 80 cm. hasta 1 m. de profundidad aproximadamente, se pone guano natural y recién se pone la semilla.

**La papa:** Varias personas mayores nos comentan que en las alturas de Pantipata, siembran la papa en *suka*, aunque algunos en la misma zona prefieren hacerlo en *chukisqa*, porque dicen que sale mejor. Siembran a una distancia aproximada de 40 centímetros entre semilla, y la distancia entre surcos es aproximadamente 60 o 70 centímetros.

**La quinua y la kiwicha o achita:** Se siembran en *q'ochay* (es como poner almácigos), desparramando pocas semillas en surcos que se entierran con poca tierra, sea con la mano o con escobitas o ramas, o en *hayt'apasqa* (enterrar pateando con los pies, como le dicen en el anexo Ivin, en Pantipata). Las semillas se colocan “ralo no más” para que no crezcan tupidas, y más bien puedan separarse; también requieren agua inmediatamente para germinar, sino se secan, por ello la tierra debe estar bien húmeda. En Ocra, para la quinua, dicen que también lo siembran en *chuki chuki*, como a la papa, se hacen huequitos y se tapa la semilla con poquita tierra para que no se asfixie y pueda germinar. Se pone espantapájaros para espantar a las aves que pueden recoger las semillas de la tierra, en Pantipata ponen con ramitas para que los urpi no se las coman.

**El tarwi:** También lo siembran en *t'akay*. Puede ser que la tierra no esté preparada, y se hace en *chukisqa* (como le dicen en Pantipata), *t'ipay* o *q'aqay*, que es abrir la tierra con un *kuti* o *allachu* directamente (sin *barbecho*), se pone la semilla y se entierra con poquita tierra, y si hay hierbas o gramas se saca con *kuti*, la única diferencia que tiene el *q'aqay* es que se coloca en surcos. En Anansaya dicen que se debe sembrar entre 60 a 80 cm. para que en sus ramas produzcan más vainas. Por supuesto que si se siembra en terreno preparado y se *aporca* es mucho mejor, porque se ramifica y produce mucho más.

**El trigo:** En todas las comunidades en la siembra del trigo, la tierra se *desterrona* el mismo día de la siembra. Algunos desparraman semillas como en el anexo Huañec (Sumaro), así a la semana ya está la tierra encima de la semilla y es más rápido, sino puede demorar en germinar hasta 2 semanas o hasta que la moje la lluvia. El trigo tiene que estar en una distancia entre 5 a 10 centímetros entre sí, porque si el trigo es muy tupido, no crecerá, ni producirá.

## 2.9. EL MOMENTO DE SEMBRAR

Los tiempos para sembrar son relativos, porque dependen de las lluvias, del piso altitudinal, de los cambios climáticos, de las *señales*, de si la semilla es *maway*, *chuchin* o demora en madurar, etc; pero al final es la naturaleza quien determina el mejor momento para sembrar. Mientras más alta sea la zona más pronto se debe sembrar, porque el cultivo tiende a demorar en madurar y le pueden afectar las *heladas*, en cambio mientras más baja sea la zona más se retrasa la siembra, debido a que no será afectada por las *heladas* y el cultivo crece en menos tiempo, aparte de garantizar que las lluvias ya lleguen plenamente.

Aquellas personas que siembran varios cultivos y en varios terrenos lo hacen en distintos tiempos para que no se les cruce cuando tengan que trabajar, por ejemplo para Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya), primero siembra en la parte baja año, oca y lisas, y luego en terreno más alto siembra la papa; así cuando toca primera *lampa* en un terreno, en el otro aún no y viceversa.

### 2.9.1. Los Tubérculos

**Achira:** Se encuentra en el anexo Ivin en Pantipata, se siembra en agosto.

**Año o mashua:** Se siembra aproximadamente entre setiembre y octubre. Crece preferentemente en zonas altas. En Anansaya dicen que siembran poco porque les coge una enfermedad como la sarna o también gusanos que se comen al año.

**Lisas u ollucos:** Se siembran entre setiembre y octubre, aunque a veces se puede sembrar hasta noviembre, como dijeron en la parte alta de Huambomayo; y también en algunas zonas más templadas se puede extender hasta diciembre.

**Oca:** Se siembra aproximadamente entre setiembre y hasta noviembre. Crece más en pisos medios. En Anansaya siembran poco porque les coge una enfermedad como la sarna o también gusanos que se comen a la oca.

**Papa maway:** Estas papas también son llamadas mejoradas o modernas, crecen en menos tiempo, en cualquier piso altitudinal y se pueden sembrar en cualquier momento siempre y cuando haya riego o lluvia, y que no les coja la *helada*.

**Papas nativas:** En la parte alta, si es con riego se siembra entre agosto y setiembre; si es *chuchin* es entre setiembre y octubre, aunque a veces lo extienden hasta noviembre. En parte media siembran desde setiembre hasta noviembre porque crece más rápido. Y en la parte baja, la papa nativa no produce.

Según Zenón Mescco Huampotupa, Lucas Mescco Huampotupa y Mariano Huayllas Ccarhuachín (Anansaya), las papas nativas se siembran todas las variedades

juntas porque si se siembra una sola variedad la rancha les afecta más rápido, a diferencia de la papa mejorada que se debe sembrar una sola variedad.

### 2.9.2. Las Leguminosas

**Arvejas:** Se siembran desde octubre hasta febrero en las zonas más cálidas.

**Frejol o poroto:** Se siembra en las partes medias entre octubre, noviembre y diciembre. Y en zonas bajas a fines de diciembre y hasta los primeros días de enero. En Paucarcoto y Huancancalla dicen que después de diciembre ya no se le puede sembrar porque llega la temporada de sequía y el sol lo coge en flor.

**Garbanzo:** En Huancancalla se siembra garbanzo desde octubre a diciembre, después del maíz, demora en madurar. Aunque en Sumaro dicen que la siembra se hace con el maíz y trigo.

**Habas:** En la parte alta se siembran en setiembre y octubre, y en las partes bajas entre noviembre y diciembre. Aunque según las lluvias, como en los otros cultivos, pueden retrasarse o adelantarse.

**Lentejas:** Se siembran entre agosto o setiembre, y en zonas más cálidas puede sembrarse hasta diciembre.

**Tarwi:** Se siembra desde agosto y setiembre en partes altas, y en las partes medias y bajas de octubre hasta noviembre. En Huambomayo dicen que en las partes más quebradas y bajas, el tarwi no produce porque se lo comen unos insectos, como el illakuro. Es una semilla *hatun muhu* porque puede demorar hasta un año en madurar sobre todo en las partes muy altas, por ello debe sembrarse apenas lleguen las lluvias para que no le coja la *helada*.

### 2.9.3. Los Cereales

**Cebada:** Se siembra posterior al trigo, generalmente desde diciembre hasta todo el mes de enero; en partes altas como en Sumaro puede sembrarse desde noviembre y en partes bajas hasta febrero, siempre dependiendo de la lluvia.

En Sumaro dicen que la cebada de variedad *challwaq waqtan* (cervecera o trenza) es precoz, se siembra en noviembre y se cosecha en abril.

**Kiwicha o achita:** Se siembra en almácigos, porque como crece tupido, luego las deben separar. La kiwicha es similar con la quinua, la diferencia es que tarda en desarrollar un mes más.

**Maíz:** Con riego. Son sobre todo el maíz blanco o *paraqay sara* (que madura en más tiempo), el amarillo *q'ello sara* y el *chullpi* (que demora en producir más que

otros maíces), como nos comentaron en Paucarcoto y Huancancalla. Se siembran, sea en parte alta, media o baja, entre agosto o setiembre y en algunos casos hasta octubre como nos comentaron en Huambomayo.

En siembra *temporal* o *chuchin tarpuy*. Son la mayoría de maíces, pero sobre todo los maíces de tostar, porque cuando se siembran con riego no son sabrosos ni son granos grandes y hasta se pueden podrir con las primeras lluvias, como nos dicen en Huambomayo; también en *temporal* están el amarillo oro y el morado. Se siembran desde setiembre en las partes altas, de setiembre a noviembre en las partes medias, de octubre a diciembre en las partes bajas. Aunque Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo) dice que los maíces que se siembran en los meses de noviembre y diciembre ya no producen, sólo es chala.

Según Juan Vicente Quispe Chávez (Huancancalla); en años con pocas lluvias el maíz da bien en la parte alta, porque con mucha lluvia se *aguachina*; pero en las partes bajas o qheswa, sin mucha lluvia se seca el maíz porque hay mucho calor y la tierra es más cascajosa.

**Quinua:** La siembra en partes altas es desde agosto hasta octubre, en partes medias de noviembre a diciembre y en partes bajas en diciembre. Se siembra en almácigos llamados *q'ochay* para que cuando crezca tupido se puedan separar. Ya sembradas a unos ocho días ya se ven plantitas, germina más rápido que los demás cultivos.

**Trigo:** Mario Carbajal Eulate (Sumaro) nos dice que en parte alta se siembra entre octubre y noviembre; parte media entre octubre, noviembre y diciembre; y en partes más bajas y cálidas en noviembre, diciembre y hasta los primeros días de enero como comentaron en Huancancalla. Aunque para Lorenza Puma Chaucca, Feliciano Carbajal Ccarhuachín y Trinidad Mejía Quispe (Sumaro); ahora ya existe mucha diferencia para sembrar tanto en la parte de arriba como en la parte baja, “ya no hay ese orden que había antes”.

Y para Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo), en diciembre termina el sembrío de trigo *raqañay* (*yuraq cañarinsha*).

#### 2.9.4. Otros cultivos

**Calabazas, k'usis y zapallos:** En Huancancalla y Chinchaypucyo se siembra entre agosto y octubre, porque si se siembra más tarde la lluvia lo *aguachina*, no produce y puede llegar a morirse. En Chinchaypucyo, Pantipata y Sumaro; dicen que si se siembran con riego son más grandes (la calabaza puede pesar hasta 10 kilos) pero son aguanosos y si es *chuchin*, son pequeños pero harinosos.

**Palta y otros frutales:** Según Lucio Ccallo Toromanya (Ivin, Pantipata) y otros ma-

yores de Pantipata; la palta se siembra en cualquier época, pero más que todo entre setiembre y octubre que es cuando ya va a llegar la lluvia.

En Huancancalla dicen que la chirimoya se siembra en febrero.

## 2.10. LAS WANKAS, LOS CANTOS A LA SIEMBRA

“Trigupakqa, wankakuq t’akaypipuwan saruypipuwan, wankaqkuqa war-mikunan qarikunaqa chihuspan kutichiqku, chansata warmikunata ruwaspa, qarikunaqa ‘¡Chihu!’ nispan niqku q’ala chaymi chinkapunña, manañan yuya-puykupaschu chaypi rimaykunata manañataq hayk’apas ruwankuchu chayri. Ñaupaq wankaykunataqa ruwaqku octubre noviembre killapi, hinantin waq nik muyumtantan uyarikuk”.

(En caso del trigo, el *wankay* se hacía sólo en la siembra y la *trilla*, las que se encargaban de la *wanka* eran las mujeres y los varones respondían con el *chihuy*, haciendo las bromas a las señoras, los señores decían: “¡*Chihu!*”. Todo eso se ha desaparecido, ya ni nos recordamos las frases que se hablaban porque ya nunca lo hacen. Antes las *wankas* se hacían en los meses de octubre y noviembre, se oían de todos los sitios del alrededor).

Carmen Troncoso Puma (Sumaro)

“Llipinmanta wankayqa k’uchikuymi chakrata ruwaspa, chay ruwaypi qallay-manta tukuykama chay chakraruwaypi, chaymantapas chakrayuqpa wasinpi ukyakullantaqmi chaypipas wankakunmi, chaymantapas chakrayuqpa qhapaq kasanman hina”.

(En todo caso *wankay* quiere decir la alegría de hacer la chacra, durante y al finalizar la actividad y también en la casa del dueño de la chacra, a seguir bebiendo y *wankando*, dependiendo de la economía del dueño de la chacra).

Juan Víctor Pacheco Acuña (Chinchaypucyo)

Las *wankas* son cantos rituales que utilizan un lenguaje simbólico, que son parte de la alegría y comunicación que se debe vivir en la chacra entre todos los seres de la naturaleza con las semillas que se están sembrando y serán criadas mutuamente. Estos cantos que alegran, contribuyen a que la producción sea de calidad y cantidad.

En Chinchaypucyo, Huambomayo, Huancancalla, Pantipata, Parccotica, Paucarcoto y Sumaro; el *wankay* se hacía generalmente a partir del tercer *descanso* o *hallpay*, que es cuando las mujeres vienen con la comida para servir la *merienda* en la chacra, allí ellas hacían las *wankas* y los varones que ya estaban un poco mareados, les respondían haciendo el *chihuy*. Estas *wankas* se realizaban sobre todo para la siembra del maíz como en Paucarcoto y Pantipata; o del trigo como en Chinchay-

pucyo, Sumaro y Huancancalla; o de la papa como en Pantipata; o del haba como en algunos sectores de Pantipata. Aunque Marcela Bergara Carbajal (Ocra), dice que las *wankas* se hacían sólo en la *trilla* y no en la siembra de trigo, y según Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo), en la siembra del maíz no se hacía el *wankay*.

“Trigo t’akaypiqa wankakukmi, mihuna q’epeq qoyakunan qhepakuqku chakrapi, inti haykuykama wankaspa, kukata hallpakuqpa ahata ukyakuspa ima chaynataya wankaqku, chay tukuywanya ancha allinta trigoqa ruruq”.

(En la siembra del trigo se hacía el *wankay*, las señoras que traían la *merienda* se quedaban en la chacra hasta la tarde, haciendo las *wankas*, *pikchando su coquita*, tomando su chichita hacían el *wankay*, con todo eso el trigo producía muy bien).

Jorge Gallegos Estrada (Huambomayo)

Lamentablemente las *wankas* se están perdiendo porque ya no se practican, es más algunos mayores ya ni recuerdan los cantos, quizá porque antes se hacía en grandes extensiones de trigo y ahora se trabaja en pequeñas parcelas, o quizá porque algunos ahora usan tractor, o como dicen también porque “ahora ya no hay ese ánimo”.

#### 2.10.1. Algunas *wankas* o parte de sus letras

Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo) recordó que en la siembra de trigo las mujeres cantaban:

“T’akayapuay Pachamamanchista  
qori takllaykiwan  
qolqe takllaykiwan  
ustiaypaq”.

(Siémbremelo a nuestra *Pachamama*,  
con *arado* de oro  
con *arado* de plata  
para mi hostia).

Y los varones respondían:

“¡Haylli! *chihuуу*  
t’ampa uma payanta  
Diospagarachun”.

(¡Viva!, *chihuуу*  
a la vieja *chascosa*  
que le pague Dios).

Victoria Gallegos Paile (Sumaro) recuerda estas *wankas* de la siembra y *trilla* de trigo:

“Suyusunkichu  
melgasunkichu  
halk’amasachu  
muro masachu  
suyusunki”.

(Te gana,  
dejando espacio  
la *yunta* de los manchados  
o la *yunta* de los moros  
te ganan).

Y los varones respondían:

“*Chihuuu*  
Huancancalla señorakuna  
yuyawashankishchu manachu”.

“*Yuyawankiraqchu*  
ichari qonqaruankiñachu,  
kay laro chinpa *hamanq’ay*,  
waq laro chinpa *hamanq’ay*  
wauuu”.

(*Chihuuu*  
señoras de Huancancalla  
nos recuerdan o no).

(Me recuerdas  
o me has olvidado  
*hamanq’ay* de este lado,  
*hamanq’ay* del otro lado,  
wauuu).

Y los varones respondían con el *chihuy*.

Otras sólo recordaron el canto de las mujeres:

“*Qolqe rijawan*  
*qolqe kuyundawan*  
*melgayapashanki*”.

(Con *reja* de plata,  
con *coyunda* de plata,  
me lo estás trabajando).

Manuela Quispe Reinoso (Parccotica)

“*Suyusunkichu melgasunkichu*  
*wayqeckhankitan kachamusayki auuu*  
*yanamasachu ch’umpimasachu*  
*suyusunkichu melgasunkichu*  
*wayqeckhankitan kachamusayki*  
*auuu*”.

(Te gana, te deja lejos  
te mandaré a tu hermanito auuu  
la *yunta* de los negros o de los castaños  
te gana te deja lejos  
te mandaré a tu hermanito  
auuu).

Silveria Valencia de Sánchez y Justina Ccahuana Mamani (Sumaro)

“*Ay mamay llanthuykamuway*  
*ay mamay llanthuykamuway*  
*yauuuuuu*  
*laymikunkichu suyuykunkichu*  
*hawaykimanta qawayamuqtiy*  
*wachusuyupi qhepakusqanki*  
*yaauuuuuu*”.

(Madre mía sombréame  
madre mía sombréame  
yauuuuuu  
le dejas un espacio, le ganas  
cuando te miré de encima  
te habías hecho ganar en surcos  
yaauuuuuu).

Tomasa Ñahuincamascca Huamán (Pumahuanca, Pantipata)

Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo) contó que la *wanka* de la siembra que él recuerda, decía toros “color callejón”, porque se refería a las manchas de color que tiene el toro en la espalda, que pueden ser de 2 a 3 colores. Y ésta era la letra de la *wanka*:

“Hawaykimanta qawayllamuktiy  
imamunayta laymiyshasqanki  
qolqetaqllawan  
qoritaqllawan  
suyuwakawan  
... uhhhh uuhhh”.

(Cuando te miro de encima  
qué bonito estabas trabajando  
con *taqlla* de plata,  
con *taqlla* de oro  
con toros color callejón  
... uuu, uuu).

Otros recordaron el “*chihuy*”, el canto de respuesta de los varones:

“Cuando hacían la *wanka* las señoras, los varones respondíamos: “Wihuuum  
noqa ñawparayki noqataq primer qosaykiqa karani” (Wihuuum yo te adelanté,  
yo he sido tu primer marido). Así se hacían como bromas y también respondían  
las mujeres”.

Feliciano Carbajal Ccarhuachín (Cconcahuaylla, Sumaro)

“... al finalizar el estribillo del canto de la *wanka*, el varón respondía: “Ma-  
manta, urpinta, sonqonta” (Su mamá, su paloma, su corazón), y hasta insultan-  
do a manera de chanza, gritaban y se llamaban”.

Juan Víctor Pacheco Acuña (Chinchaypucyo)

Florencia Chávez Viuda de Camargo (Huancancalla) recuerda que en las *wankas* de la siembra y *trilla* del trigo, los varones, decían: “Piqpa chakrantaq kay chakrarí  
mana as allin dueñuyoq mana allin ahallapas haywarikuq. Qella wiraqochaq chak-  
raqmi kay chakraqa” (Su chacra, de quién es esta chacra donde no alcanzan ni la  
chicha malograda. Esta chacra es del vecino ocioso).

Carmen Troncoso Puma (Sumaro), con respecto a las *wankas* de la siembra y *trilla* del trigo, nos comentó: “Si no lo hacíamos las señoras, los señores nos *sobaban* con espino de *ch'eqche* en el poto, eso lo hacía *el servicio*, también lo hacía *el Marcelo*. Las mujeres también le decíamos: ‘Wankankalla niñuchakuna, ¿yuyariwankisraqchu  
manaraqchu?’ (Niñitos de Huancancalla, ¿nos recuerdan o no?). Si las señoras no hacíamos las *wankas*, nos metían con espinas por debajo de la falda. Todo eso era parte de nuestra costumbre”.

## 2.11. EL APOYO MUTUO ENTRE LOS CULTIVOS Y LA TIERRA

“Allpa sayk’usqaña kaqtin, manaña cebadapas, trigupas ruruqtin, manaña ni-  
trógeno kaqtin, chayqa allinmi tarwi tarpuy kay mihuypiqa askhatan nitrógeno  
chaymi tarwi tarpusqanku qhepataqa t’akallankutaq cebadata, allintaraqmi qon  
ichaqa manan cebadapaq ronpisqa allpapi hinañachu”.

(Cuando el terreno ya está cansado, cuando ya no produce ni cebada ni trigo, por falta de nitrógeno, es bueno sembrar tarwi porque este cultivo contiene bastante nitrógeno, entonces después de sembrar tarwi vuelven a sembrar cebada, da más o menos, ya no tanto como cuando la tierra era *roturada* para cebada).

Eduardo Cruz Huamán y Dionicio Valdez Huayaconsa (Ocra)

En una lógica colectiva y de crianza mutua, ningún cultivo puede crecer independiente de todos los otros seres que le rodean, por ello también los cultivos requieren relacionarse y comunicarse entre sí para el beneficio de la tierra y de ellos mismos. Esto también implica el conocimiento de las personas mayores para saber cómo se relacionan y apoyan mutuamente los cultivos, de esta manera saber cómo asociarlos, rotarlos y en qué tiempos hacerlo.

Esto es contrario a las lógicas actuales que son individualistas, donde se propicia el monocultivo para sacar cantidad de producto en el menor tiempo posible, sin respetar los ciclos naturales de la tierra y mucho menos que nuestros cultivos crecen en diversidad (entre cultivos, plantas silvestres, insectos, etc.) para poder mantener vivo un ecosistema. Los monocultivos, al no contar con los diferentes seres de la naturaleza que les ayuden en su crecimiento, van a requerir de otros aditivos químicos que alteran y degradan todo el ecosistema en el que están ubicados; como viene pasando en varias partes de nuestro país.

Sin embargo, en Chinchaypucyo aún persisten las formas de cultivar *asociados* y en *rotación* como mencionamos a continuación.

### **2.11.1. Cultivos *asociados***

“Chirimoyaqa taqrún llank’akun huqkunawan chaymi ninku paykuna puran llallinakunku nispa wiñankupas nispa”.

(La chirimoya se cultiva *asociada* con otras plantas porque según dicen entre ellos producen en competencia, crecen también).

Lucio Ccallo Toromanya (Ivin, Pantipata)

Ningún cultivo se siembra solo, debe estar acompañado y apoyado tanto con otros cultivos como con plantas o *parientes silvestres*, generando una especie de solidaridad entre sí, porque dicen que la chacra debe ser completa o “*hunt’asqa*”, todo debe crecer en diversidad. También están los cultivos de segundo orden, que son los que casi siempre se siembran *asociados*, *wikch’upa* se les dice. En Chinchaypucyo, en la gran mayoría de las comunidades y las familias, aún se mantiene la asociación de cultivos, basada en un conocimiento ancestral y en la experiencia de las personas mayores, porque tampoco podemos juntar cultivos de manera arbitra-

ria, debe haber cierta relación de apoyo mutuo entre ellos, como cultivos que son el sostén o soporte del otro, que ayudan a la nutrición de los otros, que controlan ciertas plagas, que protegen a otros cultivos de fenómenos naturales, que se llevan bien y hasta que compiten por crecer y producir más rápido, entre otros. Contamos algunos casos que nos relataron:

La siembra del maíz se asocia con varios cultivos, esto se llama *chhallchi* o *chhal-chisqa*. En Chinchaypucyo, Huambomayo, Huancancalla, Pantipata, Paucarcoto y Sumaro, lo asocian con frejol, haba, arveja, garbanzo, tarwi, kiwicha y otros, también lo asocian con calabaza, k'usi o jaminca, achoqcha, quinua, zapallo y lenteja (que crece como maleza); pero sobre todo se asocia con frejol porque el maíz le permite trepar para que no se enrede y se evita el riesgo de que se caiga al suelo, reventando sus frutos y malográndose. Aunque también esta asociación maíz - frejol depende de sus variedades, por ejemplo en la comunidad de Chinchaypucyo dicen que el maíz paraqay se cultiva solo porque el frejol se enreda mucho y lo atacan las ratas; asimismo también están los frejoles que apoyan esta convivencia con el maíz, como en Paucarcoto que nos dicen que el frejol huevo de paloma no se trepa al maíz y produce en la base nomás, por lo que no se enreda y madura antes del maíz. Pero en general cualquier cultivo que se ponga en la chacra del maíz debe ser medido para que no se perjudiquen, por ejemplo si se pone mucho frejol o calabaza, enredan todo el maíz y no lo dejan producir. También en Chinchaypucyo nos dijeron que el maíz carmesí y ch'ullpi, se deben cultivar cerca del maíz blanco porque si es cerca del amarillo la polinización lo vuelve híbrido o duro.

En Pantipata, Anansaya y Parccotica, dicen que el tarwi o las habas son el soporte de las arvejas, por eso las asocian. Pero si se ponen las habas como soporte al frejol y arvejas, como las habas son muy bajas, se enredan entre frejoles y arvejas y no se dejan producir. En general las habas y tarwi siempre se cultivan con otros cultivos, porque comparten los nutrientes en el desarrollo de los diversos cultivos, inclusive las colocan en los bordes de la chacra, sobre todo el tarwi porque repele a los insectos y a los animales pues por su sabor amargo no se lo comen y por ende no ingresan a la chacra.

Marcela Bergara Carbalal (Ocra) comenta que donde se pone trigo, allí también producen bastante las jamincas, k'usis, calabazas. En Huancancalla, el trigo crece con lentejas, como maleza. En el anexo Cconcahuaylla de Sumaro, también el trigo lo siembran con el garbanzo. Pero para Gregorio Chacón LLoque (Racrarumi, Chinchaypucyo) y Mariano Asunción Gallegos Almirón (Sumaro), el trigo se cultiva solo y no puede entrar a la chacra combinado, porque se malogra.

Las papas nativas siempre se siembran asociadas entre variedades de papa, porque si se siembra una sola variedad produce mínimo, según nos dijo Ciprián Mendoza Tecse (Anansaya): "Yaqa llapanpas taqrún llank'aqun, chaymantan akllakun, sapaq sapaqchallata llank'aqtikiqa mana iman kanantachu rurun. Llallinakuspan

allintaqa rurun" (En su mayoría se trabajan todos juntos, de ahí se escoge, si lo trabajas separado no producen igual. Se compiten y producen mejor).

En Parccotica, la papa qompis la cultivan asociada a otras variedades de papa como huayro, halq'a qompis, peruanita y otros. Para Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya), la papa no se asocia con ningún otro cultivo, se siembra solita; pero en Ocra y Parccotica dicen que la papa la cultivan con año para que no caiga granizo, le dicen chikchi warqaqpaq (para hondear el granizo).

Algunos en Anansaya y Ocra dicen que el año y la oca no se junta o asocian con nada, pero Benedicto Huamán Valdés de Anansaya y otros de Parccotica, señalan que se pueden cultivar *asociados* con habas, lisas y así producen en competencia, pero comentan que el año siempre gana en producción. Aunque también en Anansaya y Parccotica algunos prefieren cultivar las lisas solas, porque dicen que así producen mejor.

Según Lucio Ccallo Toromanya del anexo Ivin y otros mayores de Pantipata; se siembran *asociados* palta, chirimoya y variedad de frutales (todo combinado), para que crezcan y produzcan en competencia.

## 2.11.2. La rotación de los cultivos

"Hinatapunin sapa watan huk miuyta tarpuna, huk watanqa huktañataq, sapa watanmi hukwan chaytaqmi allpata wanuyun chayqa rurunraqmi, hinatapuni allpataqa t'ikrana sapa watan wakman, chaytaqa allinta qawarispa mañaña ruruqtin manaña allinta miuy kaqtin chaypiya huk miuywan t'ikrana".

(Siempre se tiene que cambiar la siembra con otro cultivo, cada año con eso la tierra se abona y puede producir todavía, siempre se tiene que rotar la tierra, esto según, viendo cuando ya no rinde o ya no produce bien el cultivo y ahí tienes que cambiar con otro).

Gerardo Arcos Chávez (Huambomayo)

La rotación de cultivos aún se mantiene en las comunidades de Chinchaypucyo. Consiste en que cada año o por un periodo determinado se debe cambiar el tipo de cultivos para que la tierra pueda descansar, nutrirse y fortalecerse nuevamente, todo ello dentro de un ciclo donde se respeta a todos los seres de la naturaleza, en caso contrario los cultivos no producirán y la tierra se irá empobreciendo. Hay cultivos que ayudan a nutrir, abonan a la tierra y aportan nitrógeno con diversas partes de las plantas como son las habas, el tarwi, las arvejas o el frejol; que pueden rotarse en cualquier momento ya que ayudan a abonar la tierra. También están los cultivos que absorben más nutrientes de la tierra para producir sus frutos, como son la papa y la cebada, y en menor medida el maíz y el trigo.

Por ejemplo, en cuanto a los cultivos que nutren la tierra, el tarwi es de los que más abona y aporta nitrógeno, con sus raíces, sus tallos y hojas. Dicen que en su desarrollo derrama bastantes hojas, que se convierten en abono y hasta matan las malezas.

También de las habas, Mario Carbajal Eulate (Sumaro) nos comenta que son un transmisor que capta los rayos solares y los lleva a la raíz, y allí se forman unas bolitas que es la urea, que es un gran abono para el trigo.

Y en cuanto a los cultivos que demandan mayores nutrientes de la tierra, los saberes brindados por las personas mayores entrevistadas no tienen un orden rígido sino que se adaptan al tipo de terreno, a las costumbres de las familias, a la diversidad de cultivos y a los tiempos en que han llegado; como en el caso de las papas nativas (que es un cultivo ancestral) que se deben sembrar en sitios roturados y que hayan estado descansando varios años.

Después de sembrar papa en Anansaya, Pantipata, Parccotica y Sumaro, nos dijeron que siembran oca, por ejemplo en Sumaro dijeron que siembran la variedad de q'ello zapallo en *papa khanu chakra* o *qollpo*; en Parccotica siembran juntos oca y aña en los terrenos que fueron de papa el año anterior; también pueden sembrar lisas o habas como nos dijeron en Paucarcoto, y así la tierra se recupera. En Anansaya dicen que el aña también se siembra en el terreno que se ha cultivado papa y en Sumaro dicen que después de la papa, ponen maíz.

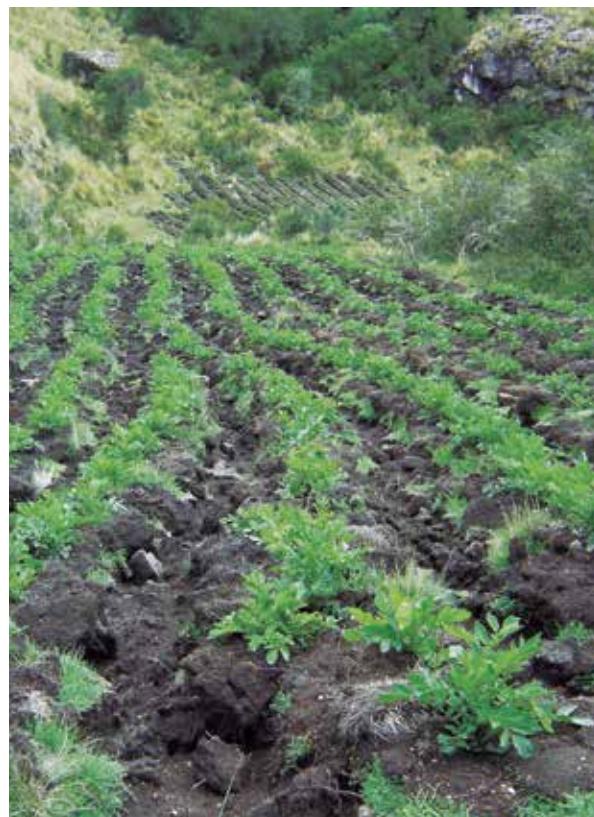
Después del maíz, en algunas zonas de Sumaro y Pantipata refirieron que sólo ponían trigo. En cambio Gerardo Arcos Chávez (Huambomayo) comentó que después del maíz se siembra trigo, frejol, arveja o tarwi. Según Alipio Gamarra Camargo (Huancancalla) cuando después del maíz hacen *roce* o *queman*, se pone k'usi, zapallo, calabaza y da buena cantidad. Pero también hay particularidades como en Huancancalla que nos dicen que el maíz *challwanqa*, que es de tostar, debe crecer en el mismo sitio que el anterior año porque si se siembra en otro lugar no da.

El trigo debe sembrarse, según Mario Carbajal Eulate (Sumaro), en donde se había sembrado papa o también habas o tarwi. Y para Gerardo Arcos Chávez (Huambomayo), el trigo produce máximo 3 años en la misma tierra.

De la cebada, en Ocra, dicen que si después de sembrar habas y arvejas, se pone cebada, hay buena producción. Mario Carbajal Eulate (Sumaro) nos dice que después de sembrar cebada se debe poner habas para nutrir nuevamente a la tierra.



Primer aporque o lampeo. Chinchaypucyo.



Cultivo de papas en crecimiento. Paro, Parccotica.



Flores de arvejas chicharrones.



Flores de habas.

# Wiñay mita

## (Tiempo de crecimiento)

En este capítulo describimos varios saberes que se utilizan en todo el periodo de crecimiento de las plantas. En estos meses se hacen los *aporques* y *deshierbes*, acompañados de costumbres laborales, *rituales* y festivas. También se realizan diferentes cuidados para que las plantas crezcan bien, para prevenir y combatir la aparición de enfermedades y plagas que atacan a las plantas.

### 3.1. **HALLMAY (EL APORQUE)**

“Saphintan wayachisanchis allpata kuyuchispaqa aswan wiñanampaq, mana saphinta wayacheqtinchisqa eqo yapunmanmi, manan wiñanmanchu, nitaq rununmanchu”.

(Al remover la tierra, estamos aflojando la raíz para que crezca, si no lo haríamos el aflojamiento de la raíz, se hace enano y no crece, no produce).

Mario Carbajal Eulate (Sumaro)

“Hamuyku lampawan hallmaq, chaymanatari, ninku aysaychis, aysaychis, hatunmanta huch’uykama, llank’aq kayku llipin llaqtamasiykunawan, chaymanta t’inkayku Santurumaman, kinsa kutita, chaymanta chakranchiskunapaqpas runampaq saminchayku wahaspa kananpaq”.

(Después veníamos a *lamar*, luego decían jalen, jalen, desde lo más grande hasta lo más chico, trabajábamos con todos los vecinos, después *t’inkabamos* a

*Santo Roma*<sup>1</sup> tres veces, así para nuestras chacras, llamando a las semillas para que produzcan).

Juan Pallardel Chaiña (Sequio pampa, Anansaya)

Cuando la planta está creciendo se hace el *hallmay* o *aporque*. Se utiliza *lampas* y por eso al *aporque* también se le llama *lampeo*, con estas herramientas se jala tierra amontonando alrededor de la planta, para fortalecer la raíz y su crecimiento. Algunos también utilizan otras herramientas como *kuti*, picos y el *kituchi* para limpiar el barro de la *lampa*.

Los agricultores de Chinchaypucyo saben que sin esto las plantas no producirían bien, y también la tierra necesita de este *hallmay* para fortalecerse y producir. Por eso el *aporque* también tiene señales con las que la naturaleza comunica que ya debe *aporcarse*, y también existen varios cuidados y *rituales* que se realizan como agradecimiento a la tierra y a las plantas. En Paucarcoto y Huancancalla, al momento del *aporque* del maíz arrancan las hojas grandes y secas desde la raíz, para que haya mejor producción, para que la planta crezca libre y con alegría.

Algunos cultivos necesitan un solo *aporque*, pero otros requieren dos *aporques*, también llamados primera y segunda *lampa*. Esta segunda *lampa* también es denominada *kutiriy*, y se realiza cuando la planta ya está grande. En el maíz se hace a tres semanas o un mes después de la primera *lampa*. En Paucarcoto nos dijeron que se realiza para que el viento no tumbe a las plantas.

### 3.1.1. La naturaleza nos indica cuándo *aporcar*

“Chaymi ruwana intin pipuni, chaypaqya allinta qawana tiempata, manan hallmanachu t’urupi. Manan qolla killapipas ruwana qku, hunt’ a killapin allin. May pachachus qawanchis hinaspa killa kashan kuskan t’anta hina, chayqa manan alliraqchu, qollaraqmi kashan, llank’anaqa killa hunt’ a kashaqtinmi, chaymi ima mihuypas allin hunt’ asqa lloqsin. Chaypaqmi allinta qhawana, manan aqna ruwanallachu nitaq sinchi ch’ullapipas, ch’aki p’unchaypin llank’ana”.

(Se tiene que hacer en sol, para eso hay que ver el tiempo, no se debe *aporcar* con barro. No se debe hacer en luna creciente, en luna llena es mejor. Cuando miramos la luna está como un pan partido, en eso no está bueno, es tierno no más, se tiene que trabajar cuando la luna está íntegra, así salen los frutos bien maduros. Nos tenemos que fijar bien, no se debe hacer común ni tampoco con rocío abundante, se tiene que hacer en días despejados).

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto)

El testimonio anterior se refiere al frejol, pero esto de fijarse en las *señales* de la

---

<sup>1</sup> Sobre Santo Roma, que es una denominación que le dan a la papa, ver la sección 5.1.6.

naturaleza se aplica a todos los cultivos. Estas *señas* son la forma en que la naturaleza se comunica con los agricultores y es importante tomarlas en cuenta, de lo contrario el trabajo no será tan provechoso. Ver la luna, tomar en cuenta el rocío, observar algunas plantas y animalitos. Pues los seres de la naturaleza se alegran o entristecen según van creciendo las plantas, y eso es contemplado por los agricultores. Por ejemplo, en Parccotica nos contaron que cuando madura el haba, el pajarito llamado pikchulin silba de alegría, como diciendo: "Ya tendré mi comidita".

En Parccotica nos mencionaron varias *señales* que indican que viene la lluvia: cuando el toro muge, cuando las aves lasiwanas andan correteando y silbando, cuando las urpis silban, cuando canta el pajarito rit'i pichincho, cuando el río suena. Algunas comuneras de Pantipata cuentan que si durante los meses de enero y febrero florecen las plantas turpay y wallpawallpa, quiere decir que los frutos de los cultivos todavía no han llegado a madurar.

En Anansaya, Huancancalla y Sumaro, dicen que no se debe *aporcar* en luna menguante porque puede deteriorarse la planta. A las habas se le caerían las flores; en los tubérculos como la papa, la oca y la lisa, sus raíces saldrían para afuera, producirían allí y se malograrían.

"Imaynan kanman papa hallmaypi utaq seqeypi ruwanaqa killa hunt'a kashaqtin, sichus ruwanki wañu killapi chayqa papaqa hanch'itan rurun. Wañu killakunapiqa manachu hina imapas ruwakunmanchu".

(Por ejemplo la primera o la segunda *lampa* de la papa siempre se debe hacer en luna llena, si lo haces en luna menguante las papas producen *menudas*. En luna menguante no se puede hacer casi nada).

Samuel Chacón Béjar (Sumaro)

Sin embargo, en Huambomayo, Pantipata y Parccotica, dicen que con la papa tampoco se puede *aporcar* en luna llena, pues las raíces crecen para afuera, lo mejor es en luna creciente. En Chinchaypucyo, Huancancalla y Paucarcoto, nos dijeron que para *aporcar* el maíz es mejor hacerlo cuando la luna está creciente. Nicolasa Tupa Salas (Paucarcoto) dice: "Hacen cuando la luna está media, no en llena, si es que *aporcas* en luna llena la producción es pésimo y el grano mismo es muy *chupado*, cuando *aporcas* en media luna la producción es buena. Además cuando *aporcas* en luna llena aparece el hongo *pacorma*, no hay forma de curar".

Hay señales específicas para algunos cultivos, por ejemplo el crecimiento de algunas frutas. Según Santiago Chávez Suni (Paucarcoto) y Vicente Huancollucho Acuña (Parccotica), cuando hay bastante fruta, como capulí, durazno y tuna, se dice que no va a haber papas porque se contradicen con esas frutas. También en Parccotica, dicen que en la etapa de floración del aña y la oca, si florece bastante se sabe que habrá harto fruto.

### 3.1.2. Pidiendo permiso; los *rituales*

“Hallmay wichaypeqa churakunmi iskay kuka k’intu mañaykuspa manaraq llank’ayta qallarishaspa”.

(En la época del *aporque* también pones un par de *k’intus de coca* como quien pide permiso a todos y luego inicias la labor).

Ángel Huamán Concha (Ocra)

Para realizar el *aporque* también se pide permiso a la *Pachamama*, los *apus* y a las plantas mismas. Estos *rituales* son la forma en que las personas se comunican con la naturaleza, en una relación de mucho respeto y agradecimiento a todos los seres que nos proporcionan alimento. En Ocra nos cuentan que durante el *aporque* de papa se *sahumea* con *incienco, coca* y *llama untu*. Lo mismo se hace con otros cultivos, desde la palta de Ivin en Pantipata a la papa de Llaullicancha en Huambomayo, en este último nos cuentan que se *t’inka* con la chicha al momento de hacer el *aporque*.

“En la parte alta está muy bueno, al suelo de la tierra se debe agradecer y hacer *humear* con *incienco* o con *coca* y trago, así siempre hago, así para sembrar también lo hago *humear* por abajo del terreno diciendo: ‘*Madre tierra dame buena producción*’, igual para la primera *lampa* y segunda *lampa*. Cuando cae la granizada también lo hago *humear* por abajo diciéndole: ‘*No te vas a asustar madre maíz de San Martín*<sup>2</sup>’, así lo llamo hasta tres veces diciéndole ‘*hanpuy hanpuy*’ (retorna, retorna)”.

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto)

Antes, hacían coincidir el aporque con el 2 de febrero, día de la Virgen Purificada<sup>3</sup>.

### 3.1.3. La organización del trabajo

“Ñaupaq chakra llank’aykunapi huk qollanan kak, ñaupanku rik. Qaywaqa karan qhepa tukuy rikya, chunka kanku chayqa qhepa tukuy kakya qaywa kak. Llapankupas manchakuqku qollanatan, pay sayayuqtinga llapankun tatiqku. Chay samaypiya tinyaqku qenata waqachiqku, chaymantaya qollana qallariyllaqtaq llipikuya qatiqku chaynallatataqya samallaqkutaq hukmanta, chaytaqa kama-chiq qollanaya, sayk’uspa weqaunin nanaqtin”.

(Antes en los trabajos de la chacra había un *capitán*, el que iba adelante. Y el último era llamado *qaywa*, si eran 10, el último era *qaywa*. Todos le tenían respeto al *capitán* y si él se paraba todos dejaban de trabajar. Allí en ese *descanso* tocaban su *tinya* y *quena*, de allí comenzaba el *capitán* y todos le seguían y de

---

2 Sobre San Martín, el patrón del maíz, ver la sección 5.1.5.

3 Sobre Virgen Purificada, ver la sección 5.2.2.

nuevo descansaban, eso lo decidía el *capitán*, según sentía que ya se cansaba, cuando le dolía la cintura).

Ángel Huamán Concha (Ocra)

El trabajo de la chacra estaba bien organizado, todos debían respetar su lugar para favorecer el trabajo. El que iba adelante era llamado *qollana* o *capitán*, con una función de guía, los demás le seguían y ninguno podía pasar al de adelante ni retrasarse. Para ser *qollana* tenía que ser el más hábil en el *lampeo* y por eso guiaba, determinando los tiempos de *descanso* según su propio cansancio. El que iba al final era el *qaywa*, que complementaba la función del *qollana*, cuidando que nadie se retrase y cuidando que todos estén trabajando bien. En Ocra nos contaron que en el *aporque* de la papa había una distancia de “3 lampas” entre cada trabajador, ninguno podía pasar al otro.

Es pues una lógica colectiva y no competitiva, tomando en cuenta las habilidades y la fuerza de cada uno, respetando a los mayores y a los jóvenes. Actualmente esto ha disminuido por las influencias modernas.

“Chakra llank’ayqa manan llallinakuychu kaq machuwan waynawan, manan kallpa kaqlachu, waynakunawan machukunawan man kallpata tupachiswan-chu. Mayqenchus chayta ruwaqku multanakuqkun, icha ukyay yachaqkuna huk botella tragupaq llapanku ukyanankupaq chaymi karan multanakuy, chayllapas ñama riki paymantaña lloqsin qolqin. Chaytaqa ruwaq qollanan llallipakuktinku chay raykuya aqna kasukuy karan, manan pipas pitapas llallipakukchu chayqa karan aqnapunin kasunakuy kananpaq”.

(El trabajo de la chacra no era competencia entre el viejo y el joven porque las fuerzas no son iguales, los viejos con los jóvenes nunca pueden medir las fuerzas. Si alguien se atrevía a hacer eso se le cobraban multas. Si sabían tomar una botella de licor, para que tomen entre todos, eso era la sanción, eso ya le costaba comprar con su dinero. Eso sucedía cuando alguien pasaba al *capitán*, por eso se mantenía ese orden, nadie podía pasar a nadie o ganarle, eso era parte del orden y del respeto).

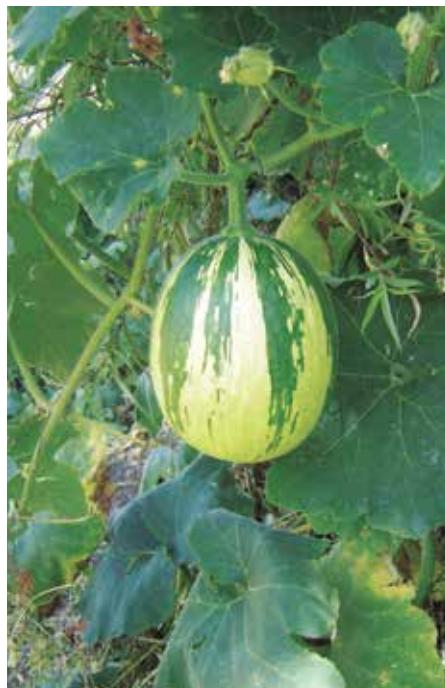
Demetrio Ramos Choque y Lucio Huamán Concha (Ocra)

### 3.1.4. *Llauchiy* (el deshierbe)

Después de realizar el *aporque* se hace el deshierbe, llamado *lлаuchiy* o *qoriyay*. Esto lo hace cada uno en su chacra, con segadora o *ichhuna*, arrancan las malas hierbas para que la planta pueda crecer sin que esas hierbas le quiten espacio, sol y alimento. Las hierbas arrancadas son colocadas en el mismo lugar para que se conviertan en alimento de la tierra y sirvan como abono a la planta.



Laguna de Mandorqocha en los límites de Chinchaypucyo con Huanoquite. La laguna atraía la lluvia.



El fruto de la calabaza.



Cultivo de tarwi en florecimiento.

### 3.2. PARTICULARIDADES DEL APORQUE Y DESHIERBE SEGÚN CADA CULTIVO

Cada planta requiere un cuidado especial, algunas necesitan dos *aporques*, otras sólo uno, algunas basta con deshierbarlas, otras requieren todo eso junto.

**Calabaza:** El primer *aporque* se realiza entre octubre y diciembre, el segundo entre noviembre y enero. *Aporcan* junto al maíz, incluso a veces esta planta trepa a los maíces que le sirve como soporte; pero también resulta como mala hierba para el maíz. En Chinchaypucyo y Sumaro nos recordaron que a la calabaza, el zapallo y el k'usi, se les debe aumentar guano cuando están arrastrándose por el suelo.

**Frejol:** Se deshierba y *aporca* junto al maíz.

**Haba:** La primera *lampa* es entre noviembre y diciembre, cuando ya han crecido las ramas del haba. La segunda *lampa* se hace un mes después, incluso hasta febrero y marzo. Se utiliza *lampa* y *kituchi*, trabajan de 2 a más personas, según la extensión del terreno. En Parccotica dicen que se necesita de 8 a 10 personas. Al mismo tiempo se realiza el deshierbe.

**Maíz:** El primer *aporque* se realiza a un mes y una semana después de la siembra, esto es entre setiembre y diciembre, según la comunidad y el sector. Por ejemplo en el anexo Ivin de Pantipata se hace hasta enero.

La segunda *lampa* o *kutiriy* puede ser entre octubre y enero, se realiza tres semanas o un mes después de la primera *lampa*, cuando la planta ya está grande. En Paucarcoto nos dijeron que se realiza para que el viento no tumbe a las plantas. El deshierbe se realiza entre enero y marzo.

Los cultivos que se siembran *asociados* al maíz, se *aporcan* junto a este, como las lentejas en Huancancalla, o la kiwicha en Pantipata y Sumaro.

**Tubérculos:** Para estas plantas se usaba *lampa* y *santi*. Actualmente usan algo similar al *santi* pero de metal, soldado a la misma *lampa*.

- **Achira:** Feliciano Cabrera Carbajal (Ivin, Pantipata) explica que la achira se trabajaba como la papa, cuando crece se *aporca* y luego se deja hasta que madura en el lapso de un año.
- **Añu y Oca:** El primer *aporque* se realiza entre noviembre y enero. El segundo *aporque* al mes siguiente.
- **Lisa u olluco:** Se *aporca* en diciembre y febrero. Según Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya), el añu, la oca y las lisas se debe sembrar antes de la papa, para hacer coincidir la segunda *lampa* con la primera *lampa* de la papa.
- **Papa:** El primer *aporque* en algunos sectores lo hacen entre noviembre y

diciembre, otros por enero y febrero. En Parccotica, anexo Llaullicancha de Huambomayo y sectores como Qocha de Sumaro; se realiza la segunda *lampa* entre diciembre y marzo, pero en otros anexos como Tizabamba de Pantipata sólo se hace una *lampa*.

Una muestra de la diversidad de papas cultivadas se aprecia al momento de su florecimiento. Cada variedad florece diferente, por ejemplo la papa imilla florece azul, qompis blanco y las papas lorama, boli y khuchi aka florecen rosadas.

**Trigo y Cebada:** Sólo se realiza el deshierbe o *qoriyay* entre enero y marzo. En Paucarcoto dicen que cuando hay suficiente humedad, se puede arrancar las hierbas desde la raíz.

**Plantas que no se aporcan:** En Sumaro nos contaron que el garbanzo y la arveja no se *aporcan*, sólo se realiza el deshierbe. En Ocra, Anansaya y Sumaro dicen que a veces se *aporca* el tarwi, pero a veces no, según como esté creciendo.

### 3.3. EL TRABAJO ES UNA FIESTA

#### 3.3.1. La *qhaswa*

“Sara hallmaypiqa ruwakuk qenawan, tinyawan, q’ala chaykunaya unayña chinkapushan. Llapan chaywanya sara hatunta wiñaq allintataq ruruq, kunanqa mana para kaqtin, manan iman kananchu ñaupaq hinachu. Ñaupakqa huk raymita hinan, takiyoq, tusuyoq q’ochukuymanta. Huk sarata p’akiruspa tusuyuqku maywirikuspa chaywan p’ananarikuspanku”.

(El *aporque* del maíz se hacía con *quena* y *tinya*, todo eso se ha perdido hace mucho tiempo. Con todo eso el maíz crecía grande y producía bien, ahora con lo que no hay la lluvia, no produce igual que antes. Le hacíamos una fiesta, cantábamos y bailábamos en alegría. Rompiendo una planta de maíz, bailaban *sobándose* y moviéndose con él).

Gerardo Arcos Chavéz (Huambomayo)

Para que el trabajo se haga bien se realiza con música y alegría, como una fiesta. Eso es lo que llaman la *qhaswa*. Esto se realiza para que la gente esté feliz y así trabaje mejor, pero también para que estén felices las plantas y la tierra. Como varios *apordes* coinciden con la época de carnavales<sup>4</sup>, las *qhaswas* están ligadas a esa fiesta.

La música de la *qhaswa* es con *tinya* y *quena*, al compás de estos instrumentos se baila. Mario Carbajal Huamán (Chillcaccasa, Pantipata) cuenta que los músicos eran *hurk’ados*. Lorenza Puma Chaucca (Sumaro) dice que los niños también ayudaban

---

<sup>4</sup> Sobre carnavales ver la sección 5.3.1.

en este trabajo a los mayores, y añade que no todos hacían la *qhaswa* igual: “Algunos de los que trabajaban en cantidades, el *aporque* lo hacían con *quena* y *tinya*, pero los que trabajábamos poco no lo hacíamos. Para que hagan como una fiesta se preparaban bastante chicha y licor, los pobres que trabajábamos poco ya no hacíamos así, todo dependía de las posibilidades de las personas, algunos trabajaban harto y algunos poco”.

Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo) nos cuenta que en las tardes, después del *aporque* del maíz, las señoras que cargaban la *merienda* también bailaban *sobándose* con las plantas. Sacaban las plantas de maíces que estaban *k'iski* (tupidos) y agarrándolas con la mano, bailaban varones y mujeres, moviendolas de un lado para otro; bailaban cantando canciones de carnaval. Esto también cuentan en Huancancalla, y Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo) dice que cuando en la segunda *lampa* se rompía el mejor maíz, se lo ponían a la cintura o se lo amarraban con algo como un pañuelo y alegres estaban cantando y bailando. En el anexo Pumahuanca de Pantipata cuentan que antes, en la segunda *lampa* del maíz cantaban “*Wiphala*”.

Esa temporada también es de florecimiento y por eso solían recoger flores de varios colores, que echaban alrededor de las chacras. Esto cuentan en Parccotica.

“Comadres, comadrespinqa t’ikata apamunku, pallaruspa asqata apamunku imaymana t’ikakunata rosaduta, q’elluta, pukata. Chay t’ikakunata kanayunku, chaywan chakrata allpata t’akamunku, chaymanta ripukunku. Ñaupaqkunaqa compadres comadrespi t’akamuqku t’ikakunata llapan chakra muyuya, panpantinta, q’osñichiqkutaqmi incienshuyoq, kukayuqwan”.

(En la fecha de comadres y compadres traían flores, recogiéndolas en cantidades de todos los colores, rosadas, amarillas, rojas. Todas esas flores las quemaban y con eso echaban a los terrenos de las chacras, luego se iban. Antes, en compadres y comadres ponían flores a todo el rededor de la chacra de la papa, y hacían *humear* con *incienso* y *coca*).

Vicente Huancollucho Acuña (Parccotica)

### 3.3.2. Las *wankas* del *aporque*

“Papa hallmayta ruwaspankuqa tinyawan, qenawanmi ruwaqku, chaymantapas wankaqku iman chakra takiykuta, kunanqa manañan qenata utaq tinyatapas waqachipunkuchu, manañataqmi wankaytapas yachankuñachu kay qhepa wiñaykunaqa, chayraykupascha kay pachakunaqa sinchi huk hina kapushan”.

(Cuando hacían la segunda *lampa* de papa lo hacían con música de *tinya*, *quena* y realizaban sus *wankas*, ahora ya no utilizan *quena* ni *tinya*, tampoco la nueva juventud ya saben *wankar*, por eso los tiempos están bastante cambiados).

Agripina Mendoza de Carbajal (Chinchaypucyo)

Al igual que en la siembra, durante el *aporque* también hay *wankas*, los cantos que se hacen en el momento antes de comer la *merienda*. El testimonio anterior relaciona los cambios climáticos actuales al olvido que se está haciendo de estas tradiciones, pues la música y el canto también eran una forma de alegrar a la naturaleza.

Son cantos que describen el trabajo agrícola, algunos dicen que se acompañaban con *tinya y quena*, Santiago Chávez Suni de Paucarcoto dijo que usaban *lawata*. Las mujeres *wankaban* desde las lomas y los varones tenían que contestar con el *chihuy*. Varios comuneros nos contaron que sólo se *wanka* en el *aporque* de la papa y del maíz, no de otros cultivos. Antes esto era muy común, pero ahora ya casi no se realiza.

#### ***Wanka de primera lampa de maíz:***

“Sarata hallmakushani qoraqorallata  
kaychu kaychu chakrachayki  
wallch’u wallch’u chakrachayki  
rumi ranra chakrachayki  
alqokiska chakrachayki”.

(Aporco maíz entre hierbas no más  
esto, esto es tu chacrita  
tu chacrita sin forma  
tu chacrita pedregosa  
tu chacrita con *alqokiska*).

Victoria Gallegos Paile (Sumaro)

#### ***Wanka de segunda lampa de la papa:***

“Qheswa sach’aq rurun  
urpillay ruruqma kashanki  
puna sach’aq rurun  
urpillay ruruqma kashanki  
yau yau yauuu  
wawayaya wawayaya  
wawayayay wawayayayauu  
sumaqchallata laymiykapuwachis  
sumaqchallata laymiykapuwachis”.

(Pepa del árbol de la quebrada  
gracias, habías producido,  
pepa del árbol de la puna  
gracias, habías producido  
oye oye ooooye  
wawayaya wawayaya  
wawayayay wawayayayauu  
despacito trabajenmelo el *layme*  
despacito trabajenmelo el *layme*).

Cornelia Huillca Tumi (Pantipata)

En Pantipata, mientras las mujeres wankaban y los varones respondían con el *chihuy*, había un personaje llamado “*servicio*” que se encargaba de distraerlos, completando este juego colectivo, como describe Teófilo Umeres Pauccar:

“Para la segunda *lampa* de la papa, las señoritas hacían el *wankay*, cuando llegaban con la *merienda*, el *servicio* te levantaba de los pies y los varones les respondían con el *chihuy*: ‘Ñawparayyyki mamayyy’ (Te adelanté mamá). Otra forma de responder era: ‘Ñawparayki señoray allinraqchu kashanki chikucha kashaqtiy uywawarankichu’ (Te adelanté señora, estarás bien todavía, cuando era chiquito acaso me criaste). Así el *servicio* les *sobaba*, diciendo: ‘Chihuy, chi-

*huy'*, les jalaba de los pies al momento que las señoras estaban haciendo el *wankay* con la chicha en la mano, tratando de perjudicar o distraer para que dejen el *chihuy*. Si lo lograban distraer, les *sobaban*. Las señoras también allí decían: 'Noqa yau maqtillo uywarayki warmachata yachachirayki' (Oye jovencito, yo te he criado desde chiquito y te he enseñado todo)".

## 3.4. CUIDADOS DE LAS PLANTAS

### 3.4.1. Las plantas se resienten

"Lakawititaqa qawana mana parashaqtinmi, ch'akipi mana parashaqtin, ichaqa haykunki parashaqtin, chayqa manan allinchu, qayllallamanta phatarapun, utaq q'illuyarapun ch'akiruspan urmarapun rurunkuna, chaytan ninku susurapun nispa, haykunaqa ch'aki kashaqtinmi. Ch'akipunqa noqanchis q'ellchasanchis rayku".

(A la calabaza se le puede mirar cuando no está cayendo la lluvia, en seco, si entra cuando está cayendo la lluvia se malogra, se revienta de canto, se vuelve amarillo y se le caen los frutos, le decimos *susurapun*, se debe entrar cuando está despejado. Se seca por lo que nosotros causamos, lo contaminamos).

Gregorio Chacón Lloque (Racraru, Chinchaypucyo)

También hay plantas que suelen "resentirse" si uno no las trata bien o no respeta ciertas costumbres, por ejemplo la calabaza. De ésta cuentan que con riego es una planta perenne y produce en cualquier época del año, a esa calabaza perenne le llaman "auki lakawite". Gregorio Chacón Lloque (Racraru, Chinchaypucyo) dice que si en la chacra se mide el tamaño de la calabaza con la mano, se malogra o se pudre, no se puede medirla con la mano, para expresar su tamaño sólo se debe decir "ya está como para comer". Incluso cuando se le mira mucho su fruto se desprende, y si lo señala con cuchillo se raja de por sí. Feliciano Carbajal Ccarhuachín (Cconcahuaylla, Sumaro) añade que las calabazas y el zapallo se *aporcan* con cuidado, pues si la tierra llega a aplastar sus hojas, la planta se descompone.

Al *aporcar* hay que tener mucho cuidado, en el caso del maíz se cuida de no dañar las plantas, en caso de dañar alguna, había que pedirle disculpas, como nos cuenta Adrián Rodríguez Mejía de Huancarpata, Sumaro:

"Pichus sarata qonqayllamanta p'akiruq chayqa, samaypi sayarachiqku sara-taqa chaypin t'inkapuqku sarakunaq sutinta oqariyuspanku".

(Si alguien rompía de casualidad el maíz, en el *descanso* paraban ese maíz y lo *t'inkaban* levantando el nombre de los maíces).

También hay que tener cuidado de no entrar a la chacra cuando hay rocío, pues plantas como el tarwi y el frejol se resienten y ya no producen bien. Eduardo Cruz Huamán y Dionisio Valdez Huayaconsa de Ocra, lo explican sobre el tarwi: “Cuando está en floración no se debe entrar, cuando hay rocío, si es que entran pueden causar decaimiento de las flores y las vainas no se forman bien”.

### 3.4.2. El caso de las frutas

“Chaymantapas q’osñichikmi kayku t’ikashaqtin allin t’ikananpaq mana astawan urmanampaq ima, chaymantapas mana uyvakunaq mihurapunampaq ima, incienshutapas kikin sach’amanmi warkuyku, wataspa chay q’apaya allinta kallpachan sach’akunata”.

(También *humeábamos* en la floración para que florezca, para que no se caiga más su florcita, también para que no lo coman los animales, también el *incienso* lo colgamos al mismo árbol amarrado, porque ese olor alimenta a los árboles).

Lucio Ccallo Toromanya (Ivin, Pantipata)

Los frutales tienen sus propios cuidados. En Ivin (Pantipata) dicen que la palta se cultiva con riego, no es como otras frutas que pueden crecer sin riego. Cuando está produciendo se le hace el *t’inkasqa* y se hace *humear* los árboles porque dicen que de ese humo se alimentan los frutales.

También nos comentaron que un secreto para que produzcan bien consiste en amarrar un animal muerto en los árboles de lúcumá y palta; ya sea perro, chancho o algún animal silvestre. Lucio Ccallo Toromanya también explicó que existen paltas machos y paltas hembras:

“Huk paltakunapas kanmi mana ruruq, chaytan ninku orqon nispa, paltaku-naqa chaykunaqa sapallankun kanan chay ruroq paltaykunaqa chinan kanku. Orqokunapis t’ikanmi ichaqa manan rurunchu. Tarpukutin wiñaqtinraqni orqo kasqa yachakun mana ruruqtin chayraqya yachakun”.

(Hay otras paltas que no producen, dicen que son machos y tienen que estar solos, las que están produciendo son hembras. Los machos también florecen pero no dan fruto. Se planta la planta y recién se sabe cuando crece, si da frutos es hembra y si no da es macho).

En caso de la chirimoya, en Huancancalla explican que cuando la planta ya está vieja, durante agosto y setiembre se poda con machete para que brote nuevamente.

### 3.4.3. Los parientes silvestres

En esta época de crecimiento también brotan las plantas silvestres que son parientes de las que cultivamos, estas también nos sirven como *señales* y a ve-

ces como alimento, como la ayala (quinua silvestre), papa araq, machoq lisasmin, hat'aqo, entre otros<sup>5</sup>. Algunas de estas plantas crecen en las chacras o cerca de los cultivos, indicándonos que ese sitio es bueno para cultivar esa planta, por ejemplo la husk'a (tarwi silvestre). También están otras plantas que no se consumen, que nos recuerdan que han sido los abuelos y abuelas de las plantas que actualmente consumimos, pero estas silvestres aún no están domesticadas; como la q'era que es un pariente del tarwi pero que sólo crece en las laderas, la k'ita lenteja y la atoq arveja que crecen en los arbustos, la atoq papa que crece en el valle donde no se ha removido la tierra por muchos años o también debajo de los árboles, y la atoq oca que también crece dentro de chacra.

### 3.5. PELIGROS Y ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS

“Ñaupaq kausayqa allin karan miuykunapas hatuchaq hinaspapas askha trigupas, sarapas, huk miuykunapas; manataq onqoykunapas karanchu. Parapas paraq paranallanpi llanp'ullatataq kunan watakunataq miuykunapas pisillaña ruruyninpis onqoykunaq rihurimuskanwan hinallataq uywakunapipas noqanchis runakunapipas”.

(Antes era mejor la producción, los alimentos eran de calidad y cantidad, trigo, maíz, y los otros alimentos han sido igual; no había enfermedad. La lluvia llovía en su momento y suave; pero hoy en día la producción es poca con las enfermedades que en los últimos años han aparecido que afectan a los animales y a los seres humanos).

Adrián Rodríguez Mejía (Huancarpata, Sumaro)

Pero así como la naturaleza nos brinda mucho, también puede afectar nuestros cultivos, la cantidad de lluvia, la granizada, varios insectos, animales y enfermedades perjudican a la chacra. Para estos problemas también se recurre a la misma naturaleza para saber lo que va a pasar y así prevenir o combatir los peligros.

Algunos dicen que antes no había todos estos peligros: “Antiguamente a los sembríos no atacaba ninguna clase de enfermedades a los cultivos de trigo, papa” dice Pascual Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro). Varios pobladores de Chinchaipucyo nos explican que con el cambio climático, con los químicos que se usan en la chacra y las nuevas tecnologías; hay un desequilibrio que hace crecer los peligros, se incrementan las enfermedades o alteraciones climáticas, y aparecen nuevas enfermedades. Quizá porque ahora muchos ven las curaciones individualmente, sólo en la planta dañada, pero no con la consideración de que la naturaleza es un todo, un ecosistema y por ello se debe mirar una curación integral y tratar todo.

5 Sobre usos de estas plantas silvestres ver la sección 6.3.2.

### 3.5.1. Ausencia de lluvia

“Mana paraqtinqa kaqlan muhu allpaq pachampi maychus allpaq mik’i kanan kama, sichus ñaupaqta lloqsimun chaymantataq usarirullantaq para, habaskunaqa ch’akiy ch’akishanña maynin kutiqa muhun phatapun hank’á hina llapan. Chayqa manaya ima chakrapi llank’asqapas kanchu, kay tiempowan, ñaupakqa tarpuqkayku kaq tarpuna wichaypi, parapas chayamoq kaq wichaylla”.

(Si no hay lluvia la semilla sigue igual debajo de la tierra hasta que haya humedad o si sale antes y después se escampa la lluvia, las habas están a medio secarse, hay veces la semilla se revienta. Totalmente nos está perjudicando el clima en los trabajos de la chacra, porque antes sembrábamos en su momento oportuno y las lluvias también caían en su temporada).

Juan Pallardel Chaiña y Zenón Mescoco Huampotupa (Anansaya)

La lluvia es muy importante para los cultivos, por eso se toma muy en cuenta las *señas* que indican si se atrasa o se adelanta, y se realizan *rituales* para que llegue o vuelva la lluvia, y son los niños quienes piden al cielo que venga la lluvia. En estas ceremonias se combinan lo religioso con lo ancestral. Fausto Puma (Sumaro) dice que para que sea un año de sequía, se fijan en el ave llamada chaka ruwaq, que vive al borde del río, si es que cantaba no caía la lluvia.

En Huambomayo dicen que si deja de llover el trigo se seca, su raíz se vuelve como una tarántula o apasanka, le llaman apasankarunmi (se ha vuelto como tarántula). Entonces hay que sembrar de nuevo. La quinua es otro cultivo muy sensible a la falta de lluvia. En Anansaya también indican que si la lluvia se atrasa malogra la siembra de la quinua.

¿Y qué hacer cuando no hay lluvia?

“Mana para kaqtin suyaykun hamunanta utaq lloqsiq kayku para mañakuq misericordiaspa khuyapayakuyta mañakuspa chaymantapas orqomukmi kayku santukunata inlishamanta chaytan apaq kayku puricheq, kaqlaqtaqmi warmaykuta paykunaq mañakamunanpaq, paykunaqa inosentillasaq kanku. Kunanqa llapan chaykunatan qonqapunku”.

(Cuando no había lluvia estábamos esperando que venga o salíamos a pedir misericordia, sacábamos santos del templo y los llevábamos en procesión, mandábamos a nuestros hijos para que ellos lo pidan, porque ellos son inocentes. Ahora todo eso se olvidaron).

Sabina Troncoso Chaucca (Sumaro)

Pedir misericordia era labor de los niños. Salomé Gallegos Linares (Sumaro) cuenta que el economista del templo juntaba a los niños para que realicen este *ritual*. Santiago Chávez Suni (Paucarcoto) cuenta que en Huancancalla llevaban en procesión

a la Virgen Asunta<sup>6</sup>, y los niños iban gritando: “Misericordia taytay, unuykita paraykita apachimayku” (Misericordia señor, mándanos tu agua, tu lluvia); acompañados con música de banda y él leía pasajes de la Biblia relacionados con el agua. “Eso lo hacíamos dos a tres veces en las noches. Había años que apenas cuando se arreglaba la Virgen en su anda, amanecía con la lluvia y ya no se sacaba en procesión, pero había años que se sacaba varias tardes, hasta que lleguen las lluvias”.

El mismo Santiago Chávez Suni nos cuenta que en Huambomayo y Huancancalla también hacían *t’inka* a los *apus*, pidiendo la lluvia: “Mandor, Ichuqocha, Ankas, Sombreruyoq inka, unullaykita paraykita apachimayku. Apu Willkawaman kay pachatierraykita sumaqta q’emirimunki, qorivaraykiwan qolqevaraykiwan kay pacha urayman thuniya munashan, wichaymanya q’emirimankiku” (Mandor, Ichuqocha, Ankas, inca Sombreruyoq, mándanos tu agua y tu lluvia. *Apu Willkawaman* protege esta tierra, sostennos bien, con tu vara de oro y tu vara de plata, esta tierra quiere derrumbarse para abajo, sostennos para arriba).

### 3.5.2. Las lagunas que atraen la lluvia

“Rinku kachi kargata apaspa. Chaytan winchuyunku p’uyñuchapitaqmi or-qomunku unuta chayta apanku chiyachinku Qonchakalla kama. Sapa mana paraqtin rinku caballunkupi phawashaspalla Qonchakallaman chiyaqtikuqa qhe-pankuta para chiyan”.

(Van llevando cargas de sal, eso lo echan, recogen agua en un cantarito y eso llevan hasta Conchacalla. Cada vez que no llovía iban pues, en sus caballos a toda carrera hasta Conchacalla, llegaban y en seguida venía la lluvia).

Francisco Huamán Valdez y Juan Pallardel Chaiña (Sequio pampa, Anansaya)

En la parte alta del distrito, en los límites con el distrito de Huanoquite, existen tres lagunas que según cuentan, tenían el poder de hacer llover. Las lagunas Ichuqocha, Ankas y Mandor son consideradas *apus*, cuando faltaba la lluvia subían hasta allí, recogían agua de la laguna o arrojaban piedras o sal adentro, en ambos casos tenían que retornar corriendo porque de inmediato el cielo se cargaba y caía lluvia y granizo. Mariano Huayllas Ccarhuachín (Anansaya) cuenta: “Apenas cuando nos estábamos acercando a la laguna se comenzaban a formar neblina negra y olas que se movían, cuando te acercabas cada vez más el agua comenzaba a sonar, queriéndote jalar. De repente se formaban olas y sonaba salpicándose todavía”.

No sólo los de comunidades cercanas iban a las lagunas, sino también los de Chinchaypucyo, que llevaban el agua para echarla en el río Ch’eqemayo. En Huambomayo cuentan que llevaban agua de la laguna para echarla hasta el río Apurímac, en el sitio llamado Tinkoq, que está en el encuentro de dos ríos. En Anansaya dicen

6 Sobre Virgen Asunta ver la sección 5.2.4.

que hasta los de la comunidad de Conchacalla, en el distrito de Anta, subían a llamar la lluvia en estas lagunas.

Dicen que esto sucedía porque las lagunas son seres vivos. Gerardo Arcos Chávez, Natividad Gonzales Gamarra y María Chávez Gonzales (Huambomayo), recuerdan que si alguien mataba a las qellwas (aves), se molestaban las lagunas y la tierra, que enviaban rayos y granizo, la gente tenía que huir corriendo. Y es que “era sagrado, por eso no aceptaba que hagamos estas cosas”. También informan que por eso se hacía un *alcanzo* a la laguna, haciéndolo *humear* con *kukak’intu*, *llama untu* y *wiraqoya*.

Pero estos secretos ya no se aplican en la actualidad, porque se ha perdido el respeto, y porque con las tendencias modernas de que todo produzca, se comenzó a criar truchas en las lagunas. Esto ha sido como domesticar las lagunas, que encima ahora ven gente constantemente en la zona, lo que las ha vuelto mansas y ahora ya no se puede recurrir a ellas cuando falta lluvia.

“Kunanqa chay qochaqapiqa churapunku challwakunata, runakunapas ñataq ñataq haykunku. Chay kutikunaqa chay qochakunamanqa manan pipas haykuk-chu, wak’á qochakunan karan, manan uywakunaqpas chiyanan, aswanraq runa-qa ichaqa pisillaraqya karanku, kunankunaqa qhawaq sapakutinya rinku, chay-kunawancha manaña k’itachu”.

(Ahora en esa laguna han sembrado truchas y la gente entra cada rato. Pero esas veces a esas lagunas nadie entraba, eran consideradas sagradas, no llegaba ningún animal, ni gente, porque eran pocos, pero ahora se van a mirar, con todo eso se ha amansado).

Lucas Mescoco Huampotupa y Juan Pallardel Chaiña (Anansaya)

### **3.5.3. *Soqra (aguachinamiento)***

“May watan ch’aki wata may watantaq sinchi para chaypas manan kanchu allin kuhichu. Sinchita paraqtinqa soqrarapunmi”.

(Hay años que es de sequía, hay años también que cae mucha lluvia y no hay la cosecha. Cuando cae mucha lluvia se *aguachina*).

Fausto Puma (Sumaro)

Y cuando por el contrario hay mucha lluvia, tampoco es bueno para los cultivos, porque hace crecer malas hierbas que perjudican al cultivo, y hasta pueden llegar a podrirse. Por eso es importante leer las *señales* de la naturaleza para poder prevenir esto.

Salomé Gallegos Linares (Sumaro) explica que mucha lluvia daña a la cebada y al

trigo, la planta se seca y le llaman *soqra*. La cosecha se pierde pues los granos salen muy *chupados*. Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo) explica que si hay mucha lluvia el maíz se vuelve amarillento o crece sin choclo, lo que es llamado “urwalla” (vacío, sin fruto).

La mucha lluvia también perjudica a la oca, frejol, haba y tarwi. A tubérculos como la papa y al año les da la *tapura*, que es cuando las papas se pudren. Para evitarlo, Mariano Huayllas Ccarhuachín (Anansaya) nos dice que hay que cosechar en ese momento, antes de que se pudra.

Para frenar los problemas de la mucha lluvia, en el anexo Sauceda (Parccotica) y en otras comunidades, cuentan que en el cultivo de habas, maíz o trigo, abren zanjas por el canto o del medio hacia los costados, a eso le denominan “wayan”. Pero en Sumaro, Seledueño Gallegos Puma dice que el trigo *aguachinado* ya no se puede curar. También en esta comunidad nos contaron que antes en la calle pintaban una cruz con carbón, para que no llueva mucho, costumbre que sólo algunos mantienen.

Con demasiada lluvia también crecen muchas hierbas que resultan perjudiciales para los cultivos, por eso se hace el deshierbe. En Sumaro nos explican que al trigo le rodean el nabo, la sillkiwa o p’irka, ichu qora, willk’u, chikchipa, huacatay, cerezuela, avena. En el caso del maíz, Feliciano Carbajal Ccarhuachín (Cconcahuaylla, Sumaro) enumera el ruphu, silkiwa, la hierba gomosa ut’ati, el yuyo, hat’aqo, huacatay; Santiago Chávez Suni (Paucarcoto) añade el nabo, putaqlanku y sillkincha.

### 3.5.4. El granizo

Algo muy peligroso es la granizada, puede afectar a todas las plantas y en todas las zonas, destrozando sus hojas y dejándolas como quemadas. Para esto lo primero es leer las *señales* que anuncian el granizo. Fausto Puma (Sumaro) dice que se sabe que caerá granizada cuando se junta yana phuyu (neblina negra) en el cielo. Clotilde Puma Sacsahuillca (Sumaro) indicó que otra *señal* es el rayo. Santiago Chávez Suni (Paucarcoto) explicó que el granizo cae cuando solea muy fuerte.

Se dice que el granizo es un ser vivo, que hay que espantarlo con algunos secretos para que se vaya a otra zona y no ataque los cultivos. Lo más común era realizar *humaredas*, para que el humo espante al granizo. En Parccotica nos explicaron que “eso de despachar el granizo a otro sitio era un conocimiento incaico, los curanderos lo destinaban a otros sitios mediante sus ritos”. Esta costumbre se modificó con la aparición de los cohetes, ahora en vez de *humaredas* se lanzan cohetes para espantar al granizo; aunque algunos también siguen realizando *humaredas*, en ambos casos se dice que el granizo se asusta y se va de la zona. Zenón Mescco Huampotupa y Mariano Huayllas Ccarhuachín (Anansaya), nos contaron que antes incluso había

un *arariwa*, un encargado de hacer las *humaredas* para evitar el granizo en la comunidad:

“Willakunkun ñaupaqkunamanta pacha kasqas huk chakrakuna qawaq sutinmi kasqa arariwa, huk runas kasqa huk kamachikuq hina, paysi pureq llank’asqakunata qawaspa kunan nisqanchis hina, maychus noqata niwanku, chay chikchi chayamuya munaqtin, ñan noqaqa q’osñita churashanayña, ichaqqa chay arariwaqa ruwanan, qawananya chakrakunata sichus chikchiramuq chayqa pay ya sancionachikuq”.

(Se cuenta que más antes había uno que cuidaba las sementeras que se llamaba *arariwa*, era una persona como un *mayordomo*, que caminaba fijándose los sembríos de la chacra. Por ejemplo, si me nombrarían a mí, si la granizada estaría por caer, yo ya tenía que estar poniendo *humaredas*, o sea la función del *arariwa* era cuidar los sembríos, si dejaba caer la granizada, él se hacía sancionar).

Las *humaredas* tienen variaciones. Vicente Huancollucho Acuña (Parccotica) nos cuenta que la *humareda* se hace con la planta *chaman*, recogiendo de las quebradas las plantas que tienen el tallo encrespado (llamado *kuti chaman*), y eso lo guardaban en sus casas hasta que se necesite, la *humareda* se acompañaba con muña e *incienso*. Dice que su abuelo *soplaba* el humo diciéndole: “Que se pase por encima, por otro lugar, pero que no entre por esa zona”.

En Huambomayo dicen que al *chaman* se le acompaña con cáscaras de cebolla, ajos, también ojotas de caucho, sal, *incienso*. Sabina Troncoso Chaucca (Sumaro), indica que juntan hierbas como *manka p’aki* y muña. Feliciano Mejía Gallegos (Paro, Parccotica) describe que la *humareda* se hace con *despachos*. En Amantuy (Parccotica) dicen que en las *humaredas* también se usa la planta de la muña o los tallos del *markhu*.

Evangelina Quispe Ayma (Huancancalla) narró que algunos añaden ojotas viejas a la *humareda*, y que al hacerlas suplican a Dios: “Ay papacito lindo hanaq pacha kamaqniy amaya permitiychu kay chikchikita chayamunanta miyunaykutacha apa-runqa llapanta” (Ay papacito lindo, creador del cielo, no permitas que llegue tu granizo, lo llevará toda nuestra comida). En Sumaro gritaban: “Misericordia taytay hawallanta” (Misericordia señor, por encima nomás), para que el granizo pase por encima y no caiga al cultivo.

En los últimos años las *humaredas* se están reemplazando por el uso de cohetes, Salomé Gallegos Linares (Sumaro) nos dice que ahora los niños y jóvenes ya no quieren hacer las *humaredas*, que también ha influido que ahora hay otras religiones y les da vergüenza realizar estas costumbres. Algunos señores de Ocra dicen que el granizo tiene miedo a la señal de la cruz y al agua bendita, pero como algunos han cambiado de religión ya no usan estos elementos y les ataca el granizo.

En Parccotica, Juana Usca de Condori y Vicente Huancollucho Acuña informan que ahora queman mucho y por todas partes, confundiendo al granizo y afectando los cultivos:

“Chikchiqa muyumushallanmi k’anashallankutaq may pipas chayri, chaytaqa manan noqaykuchu k’anayku ñan pureqkunan k’ananku utaqchu warmakuna, manan pitapas hap’iykuchu chaycha chikchiqa muyupayamun llank’asqaykuta”.

(Siempre el granizo está dando vueltas porque están quemando por todo sitio, eso no lo quemamos nosotros, lo hacen los transeúntes o los niños traviesos y no cogemos a nadie, por eso el granizo se merodea mucho nuestros sembríos).

No todos usan las *humaredas*, como explica Plácida Huillca Huamán (Ivin, Pantipata): “Para que no caiga la granizada derramamos sal hacia el cielo, nosotros no acostumbramos casi poner *humaredas*, sólo lo hacemos con sal y se pasa, con eso nomás”.

En Anansaya también nos contaron que otro secreto era abrir la boca al perro y mostrar sus dientes a la zona de donde venía la granizada, pues los colmillos del perro producían temor al granizo.

Santiago Chávez Suni de Paucarcoto cuenta: “Algunos practicamos hacer una señal de cruz con un cuchillo a la dirección donde se está formando, cuando lo hago así inmediatamente se desaparece, para eso el cuchillo tiene que ser de acero o por lo menos una *segadera* o algo de metal, pronunciando: ‘En el nombre del padre, del hijo y del espíritu santo, regresa’. Por eso cuando yo estoy en las chacras, cuando se forma la granizada me dicen: ‘Oye Dios poderoso, hazlo la cruz si no va caer la granizada’, así me bromean. Pero si viene de noche ya no se puede hacer nada, todo pasa mientras estés durmiendo”.

Y cuando ya cayó la granizada, se les debe hablar a las plantas, haciéndoles una ceremonia para curarlas del susto, y así éstas puedan recuperarse todavía. En Huancancalla nos contaron que hacían *humear* con *llama untu* en tres esquinas de la chacra, llamando al espíritu de la planta.

“Chakrakunata chikchiruqtinqa noqaykuqa wahapaqmi kayku miuyupa animankunata ‘hanpuy hanpuy miuyumama kaypin wawaykikuna waqaspa kayku ripusqaykimanta’ payllamanta imaynachus mauk’apachanta ch’utikun hina kuitinpun miuyqa”.

(Cuando la granizada cogía las chacras nosotros llamábamos el *ánimo* de los alimentos: “Ven, ven madre alimento, aquí tus hijos están llorando tu ausencia” y solito, como si se quitara su ropa vieja, reaccionaba la planta).

Víctor Gallegos Almirón (Huancarpata, Sumaro)



Manchachi o espantapájaros. Sumaro.



Maíz creciendo en tierra seca.



Planta infestada del insecto illakuru.

### 3.5.5. La *Rancha*

“Sichus tarpusun wañu killapi astawanmi rancha hap’irunqa imanaqtinchus allpa tarpusqanchismi mana kallpayoq kashan, trigutaqa t’akana kuskan killa kashaqtinña wañuman aypashaqtinña, kuraqkunaqa niqkun manan allpataqa llaminachu chay p’unchaykunaqa allpan sullunman, wiñayllan wiñan ichaqa manan rurunchu”.

(Si lo sembramos en luna menguante más le va a coger la *rancha* porque está sembrado en tierra débil, el trigo debemos de sembrar desde cuarto creciente hasta menguante, los abuelos decían que si tocaban la tierra esos días, va a abortar, sólo crece y no produce).

Mario Carbajal Eulate (Sumaro)

El granizo o el exceso de lluvia generan una enfermedad llamada *rancha*, es como un hongo que amarillea las plantas, se vuelven como quemadas, se secan y dejan de producir. La *rancha* ataca principalmente a la papa, pero también al haba, frejol, calabaza y quinua. También se dice que la *rancha* aparece si se entra a la chacra cuando ésta tiene rocío, por eso nunca hay que entrar a los cultivos cuando están con rocío de lluvia. Segundina Carbajal Huamán (Chillcaccasa, Pantipata) contó que la *rancha* se da cuando llueve mucho, pero a veces también cuando no llueve. Josefina Mercado Amado (Huancancalla) añade que la *rancha* también aparece cuando hay *heladas*.

La *rancha* tiene peculiaridades según el cultivo, Francisco Huamán y Claudio Huamán Umeres (Chillcaccasa, Pantipata) explicaron que antes la *rancha* no le afectaba a la papa, pero ahora sí. En Anansaya nos dijeron que a las papas qompis y sika, que son más precoces, les afecta más la *rancha*.

Para las habas, Nicolasa Tupa Salas (Paucarcoto) dice que les ataca la *rancha* cuando están floreciendo y cae la granizada. En la misma comunidad, otros nos dijeron que la *rancha* también puede dar si en el *aporque* trabajan las mujeres cuando están en su periodo de menstruación, por eso sólo deben *aporcar* los varones. Sobre la calabaza, Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo) dice: “La *rancha* ataca a la calabaza cuando los animales entran dentro, cuando la gente le mira mucho, por eso no produce”.

Existen varias formas de combatir la *rancha*. Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya) explica que en el caso de la papa, hay que estar visitando constantemente los cultivos, para detectar la *rancha* en sus inicios y poder combatirla. Cuando ya está presente, se rocía con ceniza y orín fermentado (poqo hispay), como él nos lo indica: “Juntamos orín en un bidón, aunque sea un poronguito o aunque sea un *p’uyñu*, un *chatito* de arcilla, eso lo llenábamos y lo llevábamos con ajos, con muchos ajos... ya con eso pasaba. Cuando está comenzando la *rancha* tienes que rociar con eso, si

avanza fuerte ya se pierde, ya no se puede". También nos cuenta que hay variedades de papas nativas que resisten a la *rancha*, como la papa maqt'illo. Y en caso de las lisas, se rocía rocoto, ajo y orín macerado.

Para la calabaza, Josefina Mercado Amado (Huancancalla) dice: "Es bueno tirar con caquita de cuyes, de ahí normal se produce, también se hace *humear* con placentas de la yegua".

Actualmente algunos usan fungicidas, pero esto puede traer efectos secundarios, como cuenta Juan Pallardel Chaiña (Sequiopampa, Anansaya): "El año pasado en la chacra donde había cultivado papas nativas como suwayllu y pukasunchu, cuando ha afectado la *rancha* he fumigado con insecticida, entonces en el momento de escarbar he notado que la papa que he fumigado había dado su producción muy *menudos*, y en la parte donde no he fumigado había dado su producción más o menos regular, entonces quiere decir que las papas nativas no necesitan abonos y otros químicos".

Pero no toda la *rancha* es mala, también puede servir como señal para la cosecha de papa nativa, como explica Mariano Huayllas Ccarhuachín (Anansaya): "Para cosechar se fijan por la *rancha*, si ataca *rancha* amarilla dicen que va a haber producción y cuando ataca *rancha* negra no va a haber. A la q'elluy *rancha* (*rancha* amarilla) le dicen mihuyrancha (*rancha* que aparece cuando el fruto está maduro)".

### 3.5.6. La *Pakurma*

"Cuando las nubes chocan, la nube de la sierra y de la costa, aparece la enfermedad llamada *pacorma* en el trigo".

Gualberto Ccallo Gamarra y Justina Sacsahuillca Cabrera (Paucarcoto)

*Pakurma* o *pacorma* es un hongo que ataca al maíz, al trigo y la cebada, según nos informan en Anansaya, Sumaro, Huambomayo y Paucarcoto. En Huancancalla dicen que siempre coge al trigo y al maíz en las zonas altas. Gregorio Chacón Lloqque (Racrarumi, Chincha pucyo) nos explica que la *pakurma* también es llamada pamkurmu o hap'uti, que al trigo le ataca porque no has cambiado de semilla. "De repente tú estás trabajando 8 a 10 años con la misma semilla y te está atacando. Esa semilla puedes comprarte de Arabito, nosotros compramos de Arabito y ellos nos compran a nosotros, como cambio. Con esta enfermedad el triguito se vuelve como negro, como harina, ya se malogra y está muriendo, sólo se tiene que cambiar la semilla".

Zenón Mescoco Huampotupa y Juan Pallardel Chaiña (Anansaya) indican lo mismo, añadiendo que también se puede lavar la semilla antes de sembrar. "El trigo fósforo una todavía está aguantando porque estamos sembrando lavando la semi-

lla, si lo hacemos así todavía resiste, si no lo lavas la semilla allí queda el polvillo de la *pacorma* y esto lo afecta cuando crece el trigo”.

El caso del maíz es particular, pues la *pacorma* también sirve como alimento<sup>7</sup>. Dicen que si aparece *pacorma* en el maíz, el dueño de la chacra debe comérselo, para que tenga suerte y haya buena producción; pues la *pacorma* es algo antiguo en el maíz y siempre aparece:

“Pakurmataqa paqarin ninkutaqmi saraq kuraqninmi nispa kanpunin sara chaqrakunapi”.

(Dicen que la *pacorma* se produce porque es la abuelita del maíz, siempre hay en el maizal).

Gregorio Chacon Lloque (Chinchaypucyo)

### 3.5.7. Roya o polvillo

“Cuando la neblina se arrastra por el suelo es que lo coge el *polvillo*, las gallinas se llenan de polvo rojo y se desaparece el grano del trigo, algunos le hondean con manzanas, eso lo quita el *polvillo*, algunos lo dejan así”.

Juan Vicente Quispe Chávez (Huancancalla)

La *roya* o *polvillo* es otro hongo que ataca al trigo cuando ya tiene espigas, la planta se llena de un polvo amarillo o rojo, los granos salen *chupados*, como si estuvieran comidos. Dicen que esto aparece cuando hay neblina baja, que roza el suelo. En Paucarcoto mencionaron la aparición de una nube roja como *señal* de que atacará el *polvillo*. Lorenza Puma Chaucca (Sumaro) dice que el *polvillo* rojo aparece cuando el trigo se sembró muy antes, y Mario Carbajal Eulate (Sumaro) explica que la *roya* entra al cultivo cuando las nubes pasan por encima de los sembríos. En Anansaya dicen que el trigo más afectado es la variedad cañarinsha.

La forma tradicional de combatir este hongo es lanzando manzanas al trigo, como nos explicaron Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo), Mario Carbajal Eulate y Manuel Jesús Gallegos Almirón (Sumaro), éste último añadió que la manzana se hondeaba al trigo diciendo “*lloqsiy, lloqsiy*” (fuera, fuera) porque se dice que el olor de la manzana ahuyenta al hongo. Esta práctica se sigue aplicando:

“Polvillo onqoypaq ichaqa kuraq yuyaqniykuqa wark’aqku manzanakunawan trigo chakrakunata q’aytu wark’akunawan, manzanakunataqa apamuqku Sayllapata uraymanta payqa chaypin tiyaran, chayta rikuspan noqaqas yachani kuraq yayaqninchiskunata rikuspa”.

7 Sobre la *pacorma* como alimento ver la sección 6.3.2.

(Para el *polvillo*, mis abuelos hondeaban con manzanas a los trigales con hondas de lana de oveja, las manzanas los traían de debajo de Sayllapata porque él vivía allá, viendo lo que hacía mi abuelo yo también he aprendido).

Natividad Chacón Vargas (Parccotica)

### **3.6. ALGUNOS ANIMALES PERJUDICIALES PARA LOS CULTIVOS**

Otro problema son las plagas, diversos animales que se comen las plantas en pleno crecimiento y malogran el cultivo. A estos también se les combate de diversas maneras para que no se acaben de comer todo el cultivo.

#### **3.6.1. Insectos y gusanos**

“El illakuro se come las hojas de la calabaza, para esto lo polveamos con ceniza. También a las quinuas. Cuando esto se come las hojas, para eso la ceniza lo guardamos”.

Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo)

Otro peligro para los cultivos es la presencia de insectos y gusanos que se alimentan de las plantas. Varios de estos animalitos atacan cuando ya está produciendo, dañando los frutos. Se llama kuru tanto al gusano como al insecto, diversos “kurus” atacan a los frutales, los cereales, algunas leguminosas como el haba y el frejol, y a todos los tubérculos. Para combatirlos algunos usan pesticidas, pero también se siguen usando formas naturales, pues siendo seres de la naturaleza, en la misma naturaleza están sus controles. En algunos casos sólo queda prevenir o bien apurarse en cosechar, pues no hay forma de controlar a los gusanos.

Uno de los más afectados es el maíz. Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo) menciona al pukaponcho, cuando ataca al maíz, la planta crece y no produce, las hojas y los tallos se vuelven rojos. Feliciano Carbajal Ccarhuachín (Cconcahuaylla, Sumaro) nombra al hut’uskuru, que se come las hojas y el choclo, y cuando llueve, la mazorca comida se malogra. En el anexo Ivin de Pantipata nos mencionaron al gorgojo, silwikuru y t’uta.

En las zonas altas nos mencionaron los bichos que atacan a los tubérculos. El illakuru y el pikipiki atacan a las lisas y las papas. A la papa también le atacan el papakuru (gusano de la papa), carcoma o corcho, pierna negra, taladro y wayti. Varios de estos también afectan a la oca, pero también hay uno especial para esta planta, el oqakuru. Segundina Carbajal Huamán (Chillcaccasa, Pantipata) menciona

al insecto qara casaca, que hace que la raíz se seque, se vuelva como ceniza y ya no produzca.

En el caso de los frutales, los insectos se comen el fruto mismo o atacan a la planta. En Huancancalla mencionaron que las hormigas kuki se comen las plantas de chirimoya. Y sobre la palta, en el anexo Ivin (Pantipata), Lucio Ccallo Toromanya nos contó: "Habrá en su raíz quizá algún gusano por eso estará así, sólo les da a las paltas esta enfermedad. Antes no había enfermedades. A la palta chilena le está entrando un gusanito, no sé cuál será, es como los gusanitos de la carne, igualito, blanquito, chiquito. En el árbol mismo le agarra este gusanito sólo a la variedad chilena".

Y dicen que en los últimos tiempos hay más de estos insectos y gusanos, que antes no había tanto y era más fácil controlarlos. Lucio Ccallo Toromanya (Ivin, Pantipata) indicó que en los frutales no hay forma de prevenir, lo único que se debe hacer es recoger los frutos en su momento y no dejar que avancen los gusanos. También en Ivin, Tomasa Condori Cisneros explica que para el maíz, se lleva la mazorca al campo y se desgrana, se hace solear y los gusanos se salen, aún haciendo eso quedan algunos en los granos.

En Chinchaypucyo y Paucarcoto cuentan que el sillwi se come el maíz cuando no hay lluvia, pero pasa cuando cae la lluvia. A veces se busca el gusano y matándolo, lo cuelgan en un palito; eso es un secreto para que no vuelva. En Ocra cuentan similar pero con las habas, dicen que lo tienen que buscar en la raíz del haba y sacándolo, lo cuelgan al palito para que "esté llorando".

En Anansaya dicen que cuando ya están floreciendo las plantas vienen los insectos, entonces se ponen palos con telas, para que el viento las mueva mucho y así espante a los insectos.

Los tubérculos se controlan escarbando lo más antes posible, Benedicto Huamán Valdez (Anansaya) dice: "Para que no entre la plaga a la oca, hay que escarbar lo más antes posible, es más hay que hacer solear". Gregorio Chacón Lloque (Racra-rumi, Chinchaypucyo) explica que todo depende de cuándo se ha sembrado, si se siembra siguiendo las señales no hay problema, y él nos dice: "Porque siempre le ataca, cuando lo siembras y te está mandando esas estrellitas esos días, esos meses siembras, en esa época misma no te pasa nada; pero si lo varías, lo haces pasar esos días, entonces aparecen los gusanos".

### 3.6.2. Los venados

"Actualmente suben los venados y se lo comen todo, hasta los maíces, se lo comen como las ovejas, y algunos, de los que tenemos ovejas pueden creer que nosotros hacemos dañar las chacras, o para que se lo coman nuestros chivos.

Se lo come todo el venado, hasta la planta misma de las habas, por eso ya no quieren sembrar, nosotros ya nos estamos haciendo viejos y nunca veíamos así, que se lo comían. Vienen por las noches en tropa, apenas se está oscureciendo ya están entrando a las chacras, hace poquito nos ha hecho asustar sonando 'qhen qhen', se nos ha escapado, habían sido grandes.

En la quebrada nuestras plantas de palta también se lo habían comido. También se lo come al frejol, se lo sacan hasta de la raíz. Mi hijo ha sembrado un poco de alfa por allá abajo, también eso se lo han comido. Entrando a comer lo rompen hasta los maíces, su vicio es habas, arvejas y frejol, se lo comen todo, rapidito nomás. Si fuera de día podrías atajar que no entre a tu chacra, pero ellos se vienen de noche".

Jorge Gallegos Estrada y María Chávez Gonzales (Huambomayo)

Se dice que los venados son "animales de los *apus*", que siempre han vivido de forma silvestre sin hacernos mucho daño, pero en los últimos tiempos se han reproducido mucho y entran a las chacras en cantidad, destrozando y comiendo todo lo que pueden. Parece que como ya no hay pumas y otros depredadores, entonces los venados abundan y esto afecta a los agricultores.

En Huambomayo también cuentan que dejan la chacra como un corral lleno de excrementos, como si fuera de las ovejas o cabras, por eso algunos cuidan sus cultivos en las noches, para espantar esos venados. En Huancancalla dicen que por culpa del venado ahora ya no hay garbanzo, que se lo comen sin dejar crecer bien a la planta.

La única forma de cuidarse de los venados es espantarlos, algunos los cazaban, pero como vienen de noche ya no pueden hacerlo. En Anansaya, Huambomayo, Huancancalla y Parccotica, ponen alrededor o en medio de la chacra, un muñeco hecho con ropas usadas, en forma de una persona.

### 3.6.3. Las aves

"En el trigo lo perjudicial es que se lo comen los pajaritos, el loro mucho más al maíz y también al trigo, esos animales del campo son también perjudiciales para la agricultura, pero eso lo teníamos desde muy antes".

Carmen Troncoso Puma y Jacinta Cruz Gallegos (Sumaro)

Cuando los frutos ya están madurando, llegan diferentes pajaritos que se los comen, entonces hay que competir con ellos y poner un *manchachi* o espantapájaros. También asustar a los pajaritos con hondas. Últimamente amarran plásticos en las plantas para que al movimiento del viento asusten a los pajaritos.

Entre las aves que atacan los frutos nos mencionaron: kukuli, que come habas

y arvejas; p'iskaka y pichincho también al haba, las palomas al garbanzo, el urpi al frejol, la ch'ayña a la cebada; y el loro a la cebada, trigo y al maíz. Uno particular es la perdiz, que se come arveja, tarwi, maíz, hasta oca y papa; como cuentan algunos pobladores de Huambomayo:

“Otro que es más perjudicial es la perdiz que se lo saca la semilla de la base de la planta de maíz, este ataca en la parte más baja que siempre tenemos que estar cuidando por las mañanas, hay bastante entre el *kuranku*, lo rasca como la gallina y se lo saca la semillita que es dulce, sacando eso lo tira al piso la planta del maíz. Eso lo hacemos asustar derramando caca de cuy y plumas de gallina al borde de la chacra, solo así deja un poquito. Tiene miedo a la caca del cuy, no sé qué significará para ellos”.

Algunos nos dijeron que las aves también tienen derecho a comer, no se les ve como enemigos, sólo hay que cuidar que no se lo coman todo, cosechando nuestra parte y poniéndole esos manchachis para que dejen la chacra. Incluso algunos dicen que ni usan espantapájaros, como Alejandro Huaycochea Huamán (Chillcacassa, Pantipata): “Manan manchachikunatapas churaykuchu hayk'aqpas, aqnallatan saqeyku pichinkukunata puchuntaña uqarikapuyku” (No utilizamos espantapájaros nunca, dejamos nomás a los pájaros, lo que sobra cosechamos).

Lucio Ccallo Toromanya (Ivin, Pantipata) nos recuerda que las aves también son habitantes de la zona y tienen derecho a alimentarse: “Lorokunallan sinchita mi-hun paltataqa, lluytan ch'akaspanku urmayachimunku panpaman, manan imatapas ruwaykuchu kaypitaq wasin chayri imay kutipas kallapipunin kashan” (Solamente los loros se comen bastante la palta, lo pican y lo hacen caer al suelo, nada hacemos porque acá es su casa y todo el tiempo están acá).

### 3.6.4. Otros

“También hay otro que es muy perjudicial para el trigo, el k'utoq, se lo lleva las gavillas del trigo y lo amontona en su nido, ese dicen que es el mismo qalaywito (lagartija). Lo hacía como si lo estarían cortando con *segadora*, por eso él es muy inteligente, aprovecha, antes que nosotros cosechemos él se lo guarda”.

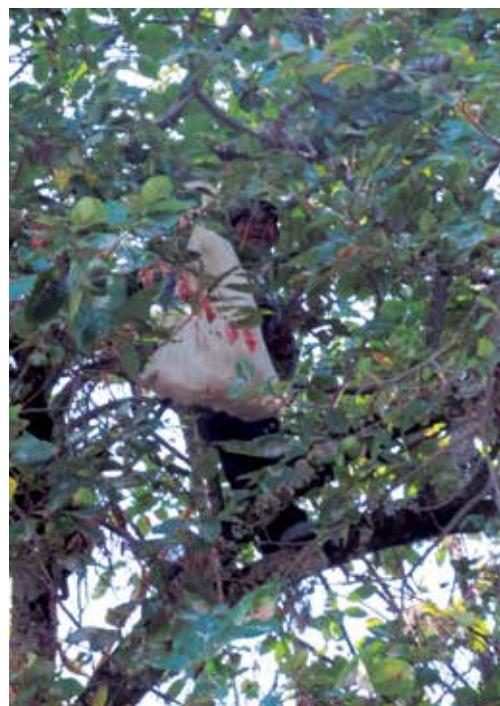
Carmen Troncoso Puma y Jacinta Cruz Gallegos (Sumaro)

Como menciona el testimonio anterior, también la lagartija ataca al trigo. Otro animal perjudicial es la rata<sup>8</sup>, en Pantipata cuentan que se come el trigo, en Chinchaupucyo y Huancancalla ataca al maíz.

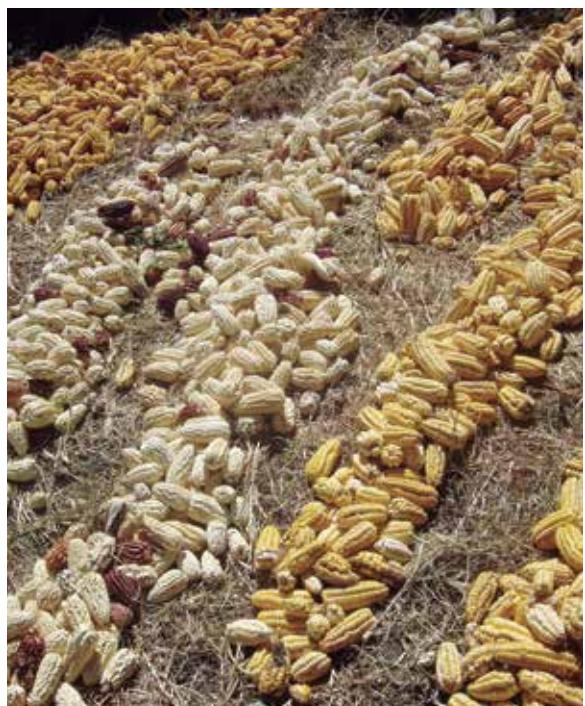
<sup>8</sup> Sobre la rata, ver la sección 4.8.2.



Mujeres cosechando trigo. Chinchaypucyo.



Cosechando fruta. Ivin, Pantipata.



Maíz en wacheo.

# **Mihuy oqariy mita (Tiempo de cosechar)**

## **4.1. LA COSECHA**

“Oqaripuykun tusuyuspapuni, takiuspa lawa, huk mihunakunata, ahata ima ukyaspa, papakunata ima wayk’ukuspa chaynan karan”.

(Hemos cosechado siempre, bailando, cantando, haciendo *lawas*, comidas, tomando chicha, sancochando las papas, así era).

Francisco Huamán Valdez y Juan Pallardel Chaiña (Sequio pampa, Anansaya)

Cuando las plantas ya han producido sus frutos, llega el tiempo de cosecha. Como en todo el proceso del cultivo, para la cosecha también se observan las *señales* de la naturaleza. Y en esta actividad también se realizan *rituales* y celebraciones, como agradecimiento a la naturaleza y para que el alimento esté bien cuidado.

Es diferente la forma de cosechar cada planta. Lucio Ccallo Toromanya (Ivin, Pantipata) explica: “Para escarbar papa se amarillean sus hojas y escarbas, en cambio en trigo y maíz, no. Ya seco se cosecha”. Según Tomás Pilco Puma (Sunchumarca, Parccotica) en la cosecha influye la cantidad de miembros de la familia: “La cosecha depende de la carga familiar, si fueran pocos dura más, si son muchos rápido se agota la cosecha”.

### **4.1.1. Señales para la cosecha**

“Qawarikun intita, ch’askakunata ima. Inti allinta k’anchiqtenqa allintan kuhichu oqarikun, mana kaqtinqa manan kuhichu kanmanchu”.

(Nos fijábamos en el sol, en las estrellas. Si el sol alumbra bien eso es favorable para la cosecha, si no lo hace no habrá cosecha).

Sixto Carbajal Huallpa (Sumaro)

Como sucede con la siembra y el *aporque*, para saber el momento de cosechar hay que leer las *señales* de la naturaleza.

Eulogio Chile Zúñiga (Chinchaypucyo) menciona como *señales* para cosechar el florecimiento del gigantón y la paqpa o cabuya. Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro) añade el canto del urpi como *señal* de que ya cesarán las lluvias, siendo tiempo de cosechar. En Paucarcoto nos dijeron que cuando hay harto wayt'ampu, unas larvas de mariposa que aparecen en los árboles de chachacomo, significa que habrá buena producción, pero si aparece poquito wayt'ampu entonces habrá poca cosecha.

Sixto Carbajal Huallpa (Sumaro) relata que en temporada de cosecha, cuando la luna aparece inclinada hacia un lado se llama warku, y está anunciando que habrá mucha lluvia, lo que no es bueno para la cosecha. Y es que para cosechar trigo y otros cultivos, se debe hacer cuando ya la lluvia calmó completamente.

#### 4.1.2. Agradecimiento y respeto

“Mayupiqa kuhichuñan, chaypiqa haywarikunan añanchaykuna ima allpata allin ruruchisqanmanta, huk chikan ahachawan hich'achaykuspa 'Sulpayki allpa mamay' nispa kay wataqa allintan purututa oqariku kaypi ichaqa qayna wataku-naqa manan”.

(En mayo ya es cosecha, se le debe agradecer a la tierra por haber producido, echando un poco de chichita diciendo: “Gracias madre tierra”, este año nos ha dado bueno el frejol aquí, pero los anteriores años no).

Santiago Chavéz Suni (Paucarcoto)

Para cosechar, lo primero que se realiza es el agradecimiento a las *divinidades*, a la *Pachamama*, Dios y los *apus*. Mariano Huayllas Carhuachín de Anansaya explica que para cosechar se *sahumea* a los *apus* con *incienso*, *llama untu* y *kuka k'intu*.

Pero también se debe agradecer a las plantas mismas, al fruto mismo. En Parccotica nos contaron que para escarbar la papa primero tenían que *t'inkar* a la papa, diciendo: “Nos vamos a alcanzar a *Santoroma*<sup>1</sup>”. Al llevar a sus casas hacían *humear el troje* con *incienso* y *coca*, también la casa hacían *humear* con *incienso*, *coca* y *llama untu*, para que la papa dure. En Paucarcoto esto también cuentan sobre la oca.

Y cuando se cosecha hay que tener respeto. En Anansaya y Parccotica nos dijeron

---

<sup>1</sup> Sobre Santo Roma, que es una denominación que le dan a la papa, ver la sección 5.1.6.

que cuando se está escarbando la oca no se toma la chicha, porque el fruto se pude malograr en el lugar donde está guardado.

#### 4.1.3. El orden para cosechar los cultivos

Por la diversidad de cultivos, éstos se cosechan en diferentes momentos. Santiago Chávez Suni (Paucarcoto) describe: “En febrero ya salen las arvejitas, choclo también hay, de lo que se ha sembrado primero o más antes. En marzo ya está maduro el maíz, en abril ya está secándose, yo lo corté en finales de abril porque el maíz se estaba pudriendo, en junio ya está seco en tendal”.

Pero la mayor parte se cosecha en los meses de junio y julio, como nos informan en Parccotica: “Llapan mihiyukunatapas chay killakunapin oqarikun, aqnata saqeoqtinchisqa lluyta uywankuwan qatiyunku mihuchipunku, habaskunatapas rutyku qomerllata” (Todos los alimentos tenemos que cosechar en esos meses, si lo dejamos se meten los animales a dañar, hasta las habas las cortamos verdes).

Los primeros cultivos que se cosechan son las arvejas, en Huancancalla las cosechan desde febrero y marzo, utilizando *ichhuna*, para transportarlas se utilizan costales y mantas, y para la *trilla horquetas*, caballos y sogas. En otras comunidades como Huambomayo y Sumaro nos dicen que las arvejas y habas se cosechan entre abril y mayo, algunos hasta junio porque estas plantas florecen hasta dos veces. Similar sucede con el frejol, Trinidad Mejía Quispe (Sumaro) dijo que el frejol se cosecha hasta en tres oportunidades: en febrero, en abril y en junio.

Otro cultivo que se cosecha temprano es la papa *maway*. Juliana Cruz Troncoso (San Román, Sumaro) dice que esta papa se puede cosechar desde los días próximos a Navidad<sup>2</sup>, en diciembre.

En mayo se inicia la mayor cosecha, con el corte del maíz, quinua, kiwicha, tarwi y el escarbe de la oca, lisas, año y papa; todo esto se prolonga hasta junio. En junio es la cosecha de lenteja y garbanzo, el trigo y la cebada se cosechan entre junio y julio. También la achira se cosecha estos meses, como explica Feliciano Cabrera Carbajal (Ivin, Pantipata). Así, para julio ya se ha cosechado todos los cultivos.

En algunos lugares hay plantas que se pueden demorar un poco más en la cosecha. Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo) dice que el trigo se cosecha entre junio y julio, pero los de la parte alta de su comunidad, cosechan ya en agosto. En Anansaya cuentan que el tarwi es cosechado ya en agosto y setiembre.

De este orden escapan los frutales, que se cosechan cuando están en *sazón* (no muy maduras). En Huancancalla dicen que la chirimoya se cosecha en julio, pero mayormente las frutas pueden cosecharse desde cuando hay lluvias hasta el momento de la cosecha de las demás plantas.

<sup>2</sup> Con referencia a Navidad y Niño Velay, ver la sección 5.3.5.

“Warmakunapas mihunkun poqoruqtinga, suwasuwaykusparaq. Pakachallapin apaspa mihuramuqku waqkunapi, ña kachun paltachaña, utaq tunaschata, suwaruspan apanku”.

(También los niños comen cuando se madura, robándose todavía. Llevan ocultitos y se lo comen en otro sitio, sea paltita, chirimoya o tunita, se lo llevan robando).

Presentación Huamán (Ivin, Pantipata)

## 4.2. TRES FORMAS DE COSECHA

### 4.2.1. El escarbe

“Papa allaytaqa qarin qallarin, manan warmichu, chaymantañan warmiqa qallarimunku”.

(En el momento del escarbe empieza el varón, no la mujer, después ya empiezan las mujeres).

Mariano Huayllas Carhuachín (Anansaya)

Los tubérculos como la papa, oca, año, lisas y hasta la achira de Ivin (Pantipata), se escarban con *kuti*. Como dice el testimonio anterior, esto tiene su forma, primero deben escarbar sólo los varones, ya luego ingresan las mujeres a completar el trabajo. Con las papas recién cosechadas se prepara la *huatia*, haciendo hornos con los terrones de la tierra movida en el escarbe. Francisco Huamán Valdez (Sequiopampa, Anansaya), dice que esta comida se prepara especialmente el 24 de junio. En la *huatia* también se utiliza añus y ocas, pero estos deben solearse antes de cocinarlos.

### 4.2.2. *Kalchay* (corte)

Las plantas de las que se utilizan sus frutos como el maíz, habas, tarwi, frejol, trigo, cebada, quinua y kiwicha; se cortan y se juntan en *barbacos* o *arcos* para que terminen de madurar y secar, en el caso del maíz y las habas a esto se le llama *arkuy*. Santiago Chávez Suni y Catalina Ferro de Chavéz (Paucarcoto), cuentan que si se corta el maíz el 1 de mayo, es buena señal para que no le pase nada al alimento.

Santiago Chávez Suni también nos dice un secreto en el corte del frejol: “Tutapallapi pelani p’unchayqa ch’akirapun p’itarapun, tutapallapi pallana” (Se hace por las mañanas porque de día se revientan).

Según Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo), en el corte de trigo se cantaban

wankas, pero más se hacía esto en el momento de la *trilla*. En Parccotica nos contaron que se usaba *pututu*:

“Trigu rutuypiq qollanan ñaupaq ñaupankuta putututa phukuspa, wakinkunaq qhepanta riqku, chaupipin samaqku chaytan niqku tambuy nispa chaynatan triguta apaqku iskaychunka kinsachunka runakunamanta ima”.

(En el corte del trigo la costumbre era que el *capitán* iba adelante tocando el *pututu*, el resto por detrás seguía, en medio camino hacían el descanso que se llama tambuy, así llevaban el trigo de 20 a 30 personas).

José Chávez Usca (Paro, Parccotica)

En el caso de la quinua y la kiwicha se corta o se rompe el tallo cuando la panoja está amarilla, porque cuando los granitos ya están muy secos, pueden llegar a volar con un viento fuerte o desprenderse, por ello es mejor que terminen de madurar y secar afuera. Pero de igual manera se debe cuidar que en el proceso de secado no se vuelen o esparzan los granitos.

#### 4.2.3. *Pelay* (sacar de raíz)

Algunas plantas no se cortan, sino que se arranca toda la planta seca desde la raíz. Esto se hace con la arveja y la lenteja, una vez arrancado se deja que los frutos terminen de madurar y secarse, para poder *trillarlos* y guardarlos como los anteriores. También algunos lo hacen así el frejol y el tarwi, pero la mayoría dicen que mejor es cortar el tarwi para que no dificulte al momento de la *trilla*.

#### 4.2.4. Los riesgos

“Kunanqa lluytama kuruyapushan añutapas, ullukutapas, mana oskhaylla oqariruqtikiqa. Ñaupaqkunaqa manan chaynachu kaq, kaqlan kakuq allpa uhupi allana kamapas. Chay kurukunaqa paqarimun kay pachaq huk hinaman tukupusqanmanta, allpapipas kunanqa sinchin kuru kapun chayqa kanpascha nishu runakuna miraqtinchis chaywanpascha anchata taytachata phiñachinchis, llullakuspa rimaspa, yanqanmanta tupaynayukuspa, chaya paypa phiñakuynin hamun”.

(Ahora se lo está agusanando al año y a los ollucos, si no lo cosechas rápido. Pero antes no era así, normal estaba hasta que lo escarbemos en la tierra. El gusano es con el cambio climático, ahora en la tierra hay bastantes gusanos, también sería porque la gente nos estamos procreando mucho y con eso ofendemos mucho a Dios, hablamos mintiéndonos, hacemos calumnias, de eso nos viene el castigo de él).

Emillano Cruz Huamán (Ocra)

Aparte de los insectos, las aves y otros animales que pueden comerse los frutos, en el caso de los tubérculos existe el peligro de los gusanos. Por eso hay que escarbar calculando bien el momento para evitar que esos gusanos se acaben el alimento. Como dicen en el testimonio anterior, en los últimos tiempos aparecen más gusanos que antes.

#### **4.3. EL DESHOJE DEL MAÍZ Y EL TENDAL**

Cuando el maíz está en los *arcos*, sigue el deshoje. Víctor Cosme Chávez Grovas (Huancancalla) explica que para deshojar utilizan un palito con punta, como un clavito, también utilizan clavos para quitar las *panqas*, que son las hojas que cubren el choclo como cáscara.

Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo) dice que terminando el deshoje se *t'inka* con un poco de chicha. Él cuenta que antes había una costumbre con el maíz de dos colores, llamado *misa* y nos dice: “También antes allí hacían el misanakuy, que consistía en obtener o coger el maíz de 2 colores, como una bandera, diciendo: ‘Agárramelo este maicito’ y les decían ‘misarachikun, misarachikun’, les abrasaban, luego (el dueño del maíz) tenía que traer un poco de trago o *coca*, allí tomaban y hacían el sara *t'inkay* (*t'inkar* al maíz)”.

Cuando se ha deshojado, se traslada el maíz a un *tendal*, donde se hará secar. Matiasa Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro) cuenta que: “El traslado de maíz lo hacíamos en acémilas en las noches de luna, lo hacíamos de una a dos vueltas, de eso le dábamos de pago por cada vuelta una manta de maíz. Hay veces como llevábamos de noche no sabíamos cuántos hemos llevado. Lo llevábamos a Ñahuinqui que está un poco alejado, debajo de Sumaro, porque por las noches es fresco, no hay calor ni moscas. Riendo y conversando lo traímos, no dormíamos toda la noche”.

El *tendal* se hace en un lugar abierto y con *chala* alrededor. Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo) explica que “el *tendal* lo hacían así en una pampa a la intemperie, así nomás algunos. Algunos hacían un corral con *chala*, el *tendal* lo ubicaban en un sitio despejado que no sea sombra, que se vea todo el *tendal* al sol”. En Paucarcoto nos explicaron que traen paja de las alturas para poner al piso, recién encima de la paja se echa el maíz. En Huambomayo añadieron que el *tendal* se hacía *humear* con *incienso*, *llama unto* y *wiraqoya*.

#### **4.4. SARUY (LA TRILLA)**

“Aquí lo estamos *trillando* con caballos nomás, no utilizamos las máquinas, ensartamos los caballos cuatro a cinco con una soga, ponemos una *madrina*

para que jale a todos, a la *madrina* se pone como una banda con una soga y allí se amarran los caballos, cada uno separado del otro, con una técnica de amarrar engasado para que no se ahorquen entre sí”.

Eusebio Rondán Huillca (Pantipata)

Algunos cultivos necesitan que se realice la *trilla*, principalmente el trigo y la cebada. Se coloca el trigo o la cebada en una *era* donde se amarran a los caballos, a los que se hace dar vueltas en las que van pisando el trigo o la cebada, y así estos alimentos terminaban pelados, sin *rastrojo*.

#### 4.4.1. La *trilla* y los caballos

Antes de amarrar a los caballos se hace una *t'inka*, Trinidad Mejía Quispe (Sumaro) dice que al *t'inkar* usaban palabras ceremoniales, diciendo “Qori lazo, qollqe plaza” (Lazo de oro, plaza de plata). En Chinchaypucyo nos contaron cómo hablaban simbólicamente:

“Ñaupakqa niqku waqoto ‘yana machu ¿maymantas hamun?’, niqku ‘Huambomayumanta’, caballu maymantas hamun Ch'ankamanta Llimphimanta”.

(Antes decían y llamaban: “Viejo negro, ¿de dónde viene?”, y respondían “de Huambomayo”, también decían que los caballos venían de Chanca y de Llinphi).

Al decir viejo negro se refieren al caballo, decían que venían de Chanca porque es una comunidad de Paruro que es famosa por la calidad de su trigo, Llimphi es un cerro de Pantipata en donde se crían caballos. Hablar así era como llamar a los espíritus del trigo y de los caballos.

En Paucarcoto nos contaron que los caballos tienen un orden, el de más adentro es llamado *madrina*, porque sostiene toda la sarta. El de más afuera se llama *ch'apata*, éste debe ser el caballo más fuerte porque da la vuelta más grande. Y se empieza a girar primero hacia el lado derecho, hasta que el trigo o la cebada ya estén por el suelo, y de ahí para la izquierda una o dos veces, de ahí nuevamente a la derecha, así hasta acabar.

Feliciano Carbajal Carhuachín (Cconcahuaylla, Sumaro) explica que eso se hacía cuando el trigo estaba bien seco, si todavía estaba húmedo se extendía a la *era* para que se seque bien, antes de la *trilla*. También cuenta que cuando se había sembrado en las laderas, como no se podía *trillar* ahí, se tenía que trasladar hasta la *era*, a veces con dificultad. Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo) recuerda que antes conseguir los caballos era un poco difícil, se tenía que ir a solicitar con un cariño o *t'inka*, a veces el dueño de los caballos cumplía ese día, pero otras veces fallaba. También cuenta que usaban una *horqueta* para voltear al momento que se estaba *trillando*, se llama *wist'a horqueta* y tenía que ser con los dedos espaciados, diferente a la *horqueta* que se usa para el *venteado* posterior a la *trilla*.



Trilla de cebada en Parccotica.



Aurelio Janampa (Anansaya) seleccionando quinua.



Juliana Valdez Tuyro seleccionando aña y oca en Llaullicancha. Huambomayo.

#### 4.4.2. La trilladora

“Antes cuando *trillábamos* con caballos, mandábamos un plato de *merienda* completa a la casa del dueño del caballo, que consistía en un plato de comida con cui asado, torrejas, *huevo estrellado*, chicha, trago. Antes cuando *trillábamos* con caballo el dueño era rogado, ahora con la trilladora lo hacemos en cualquier momento”.

Sabina Troncoso Chaucca (Sumaro)

Actualmente unos continúan haciendo la *trilla* con caballos, pero otros ya usan máquinas trilladoras. Éstas facilitan el trabajo pero algunos nos comentaron que no lo hacen igual, que el trigo termina partido por la mitad, y no queda entero.

Juan Víctor Pacheco Acuña (Chinchaypucyo) nos cuenta que cuando era niño, el hacendado Ezequiel Luna mandó llevar una trilladora a la hacienda Huambomayo, pero la mayor parte del trigo se malogró, porque estaba bien maduro y gordo. El hacendado dijo que hasta era preferible que el ganado muera a que el trigo se malogue, y desde ese día volvieron a *trillar* con caballos.

#### 4.4.3. La *t'inka* después de la *trilla*

Al finalizar el *trillado*, para desatar los caballos se realiza la *t'inka*, como explican en Parccotica:

“T'inkakuqmi raq'akunatapas rikch'ayninmanta, raq'ayuqmi paskaq wask'ata raq'ankunata sayachispa inti lloqsiq wichayman qawashaqta, hinallatataqmi ruwakuq watanankupaqpas, chaynatan kacharparipuqku wankayuspa t'inkayuspa ima”.

(*T'inkaban* los caballos por colores, el dueño del caballo desataba la soga haciendo parar sus caballos mirando hacia donde sale el sol, lo mismo se hacía para amarrar, y así despedían cantando *wankas* y *t'inkando*).

Eugenio Chacón Ramos (Parccotica)

En Paucarcoto también nos explicaron que al finalizar se tira el *wambar* con chicha, y según como cae se ve la suerte de los animales. Es como agradecimiento a estos animalitos que ayudaron en el trabajo:

“Paskakusqanpiqa ch'allakunmi ahawan, sichus wambarkuna urmayun wi-chayninpaman, chayqa allintan apukunapas chaskinku sarusqanta, ichaqa may pachachus urmayun urayninpaman chayqa manan chaskinkuchu, ichaqa imapas kanmanmi wañuy imapas kanmanmi utaqchus suwapunqaku. Ña saruya tukuruspaña llapan ch'uyaña kashaqtin, churayunku huk chakana cruzta San Isidro Labrador taytachaq sutinpi, bendicionta churayunampaq watankama taqeq sayayunampaq”.

(En el momento de desatar se *ch'alla* con chicha, cuando los vasos o *wambar* caen hacia arriba, los *apus* reciben bien lo que ha pisado, pero si cae al contrario, los *apus* no reciben, puede pasar muerte o robo. Cuando acaban de *trillar* y todo ya está limpio, ponen una cruz a nombre del señor San Isidro Labrador<sup>3</sup>, para que ponga su bendición para que dure hasta el año siguiente en el *tage*).

Nicolasa Tupa Salas (Paucarcoto)

En Anansaya dicen que al desatar juntaban las sogas y hacían el *t'inkakuy*, diciendo: “Taytanchis Patron Santiagoq licenciallanmanta qori lasowan, qolqe lasowan *t'inkaykusaq*” (Padre Patrón Santiago<sup>4</sup>, danos tu *licencia*, este lazo de oro y este lazo de plata *t'inkaremos*). En Huambomayo dicen que también se *sahumea* al trigo para que regrese su *ánimo*, porque con la *trilla* se ha asustado.

Matiasa Gallegos Almirón (Huáñec, Sumaro) menciona que a veces, cuando tomaban, no acababan de *trillar* y tenían que hacerlo al día siguiente, entonces la persona que se ha prestado los caballos tenía que cuidarlos en la noche.

#### 4.4.4. Las *wankas*

Al finalizar la *trilla* se realizaban las *wankas*. En Sumaro nos contaron que después de comer la *merienda*, las señoritas cantaban:

“Suyusunkichu melgasunkichu  
halk’amasachu muro masachu suyu-  
sunki”. (Te gana, te deja espacio  
la *yunta* de los manchados te ganan).

Entonces los varones respondían:

“Chihuuu Huancancalla señorakuna  
yuyawashankishchu manachuuu.  
Yuyawankiraqchu  
ichari qonqawankiñachu  
kay laro chinpa hamanq’ay  
waq laro chinpa hamanq’ay wauuu”. (Chihuuu señoritas de Huancancalla  
nos recuerdan o nooo.  
Me recuerdas todavía  
o me has olvidado ya  
hamanq’ay de este lado  
hamanq’ay del otro lado, wauuu).

En Chinchaypucyo nos cantaron otra *wanka* en la *trilla*:

“Pillas pills kirullayki urpillary  
sonqollayta suwayuwashan,  
chaskay chaskay ñawillayki urpillary  
sonqollayta suwayuwashan  
yauuuuuuuuuu. (Tus dientes de coronas palomita  
mi corazón me están robando,  
tus ojos de estrellas palomita  
me están robando mi corazón  
yauuuuuuuuuuu).

---

3 Sobre San Isidro Labrador ver la sección 5.1.2.

4 Sobre Patrón Santiago ver la sección 5.1.4.

|                                                                                              |                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maytas, maytas hamuranki urpillary<br>clavelinaspa chaupinta.                                | Dónde, dónde has venido palomita<br>en medio de claveles.                                                    |
| Maytas, maytas hamuranki urpillary<br>clavelinaspa chaupinta.                                | Dónde, dónde has venido palomita<br>en medio de claveles.                                                    |
| Sisachantataq winch'iruwaq urpillary,<br>ruruchantataq t'akaruwaq<br>aaaayyyyyyyyyyyyyyyyy". | Cuidado con derramar las panojas<br>palomita,<br>cuidado con derramar las pepitas<br>aaaayyyyyyyyyyyyyyyyy). |

#### 4.4.5. El *venteado*

“Wayranaykipakqa wask’anpamanmi huñuna kay q’opata hina, allin wayranaykipaq. Chaypaqmi mask’ayku kinsa warmi warmakunaq chukchanta chay chukchawanmi phaña sedayuqwan watakun huk k’aspiman chaytan sayachikun eraq patanpi, chaymi wayraq hamunampaq pppsssshhh nisparaq, niqkutaqmi: ‘Hamuy hamuy niñachata apakuy wayra’.

(Para que lo amontones y *ventees*, tienes que ponerlo de largo, así como basura, para que puedas *ventearlo*. Buscábamos 3 cabellitos de unas niñas y con esos cabellitos y con la *phañacea*, con eso lo amarran a un palito y lo hacen parar en el canto de la *era*, es un secreto para que el viento entre sonando pppsssshhh, también decían: “Ven, ven viento llévate a la niñita”).

Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo)

El siguiente paso de la *trilla* es el *venteado*. La costumbre era hacerlo al día siguiente, para lo que se dejaba el trigo toda la noche; en Parccotica cuentan que lo dejaban diciendo: “Que se enferme”, porque al día siguiente se le tratará con más aprecio, como a un enfermo. En Sumaro nos dijeron que esto se llama “pampantinta puñuchiqku” (hacerlo *dormir* esparcido en el suelo).

Al día siguiente recién se amontonaba el trigo o la cebada y se realizaba el *venteado*. En Anansaya y Paucarcoto añaden que se quema el *rastrojo* que queda después del *trillado*, y observando hacia dónde va el humo, se ubica el montón de la cebada para *ventear*. En Anansaya, Chinchaypucyo, Parccotica y Sumaro, cuentan que pegaban *kuka k’intu* y *llama untu* a una ramita, a modo de llamar al viento.

Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo) cuenta que se usaba la *wayra horqueta*, que tiene los dedos más ajustados o cercanos entre sí, y es menos pesada que la *horqueta* de la *trilla*. También se usaba una pala de madera, que los de la parte alta la hacían de chachacomo y los de la parte baja de pisonay, la pala de chachacomo era un poco pesada, en cambio la de pisonay era con poco peso. Como sólo algunos sabían hacer estas herramientas, los otros tenían que prestarse, “siempre se vivía compartiendo o prestándose entre ellos”.

Sabino Tecse Huayllas también nos explica que se amontonaba el trigo con las *horquetas*, todas las personas que colaboraban en el trabajo daban vuelta alrededor del montón cantando, las señoritas hacían la *wanka*, bromeándose con los señores. El trigo se amontona en forma rectangular y para *ventear* se separa a dos lados, limpiando la paja con escobas de *ch'eqche* y muña, esto lo pueden hacer las mujeres y los varones, cuidando que la paja no tape al trigo que se está *venteando*.

Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo) explica que el *venteado* se hacía dando la vuelta en forma de ronda y cantando una *wanka*, así se hacía hasta completar 3 vueltas. Cuando finaliza el *venteo* se forma una cruz con la pala sobre el trigo amontonado, y esto se para en la cabecera. Francisco Ramos Quispe (Ocra) dice que entonces se pedía la bendición de San Isidro<sup>5</sup>. Alejandro Huaycochea Huamán (Chillcaccasa, Pantipata) añade que se exclama: “Bendicionikita aparamuy presenciakimanta” (De tu presencia tráenos tu bendición).

Gregorio Chacón Lloque continúa explicando que para meter el trigo al saco, primero una señora tiene que dar 3 besos al trigo, pidiendo la bendición del Señor. Sabino Tecse Huayllas también cuenta que después de *ventear* el trigo se cargaba en caballos a la casa, también se usaban llamas para llevar a zonas altas como Llaullicancha en Huambomayo. Mario Carbajal Eulate (Sumaro) añade que llegando a casa y depositando el trigo pelado, hacían el *k'antu de coca* y lo hacían *humear* con *incienso*.

#### 4.4.6. La *trilla* de otros cultivos

Aparte del trigo y la cebada, también se *trillan* los cultivos que se han cosechado secos, como tarwi, frejol, arvejas y hasta habas; llamados en conjunto *chhaqallo*. Pero para estos sólo usan caballos cuando hay mucha cantidad que *trillar*, de lo contrario se hace el *p'anay*, que es golpearlas con un palo para que revienten las cáscaras, que luego se *ventean*.

Juan Pallardel Chaiña y Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya) dicen que si se cosecha el tarwi arrancando de raíz se avanza más rápido, pero que al momento de la *trilla* se hace más voluminoso y maltrata las patas de los caballos, por eso cuando tienen tiempo, separan las vainas de los tallos manualmente.

Serapio Chávez Mendoza y Paulina Chávez Mercado (Huancancalla) indican que el garbanzo también se *trillaba* con caballos.

Las habas y arvejas se pueden cosechar verdes, pero las que llegan a completar el proceso de madurar, se secan y se debe *trillarlas* para almacenarlas. Sobre la arveja, Fulgencia Baca Leva (Huancarpata, Sumaro) dice que se *trilla* con la técnica del *p'anay*, pero algunos utilizaban caballos.

---

<sup>5</sup> Sobre San Isidro Labrador ver la sección 5.1.2.

En el caso de las habas, Mariano Huamán Huancollucho y Francisca Ramos Valdez (Sauceda, Parccotica), explican que se *trillan* entre la primera y segunda semana después de cosechar, pues tienen que estar bien secas para hacer pisar con los caballos. Dicen que los *trilladores* son los caballos, a quienes se anima dando gritos. En Paucarcoto cuentan que al finalizar, también le colocan la cruz de pala, como en el trigo.

Todos estos alimentos, ya sea que se *trillaron* con golpes o con caballos, finalmente se *ventean* y se trasladan a la casa utilizando caballos o acémilas. Los tallos y cáscaras de vainas que quedan también son llamados *chhaqallo*.

El caso de la quinua y la kiwicha es particular, porque cuando ya se tiene la panoja seca se deben desgranar y restregar para retirarle la primera cascarita; también se pueden golpear con un tronco llamado *maki q'asuna* (similar pero más pequeño que la *q'asuna*), luego se *ventea* en viento lento para cuidar que no vuelen los granos, seguidamente se cierne en *harnero* o se escoge con la mano las malezas que hayan quedado. Pero la quinua todavía requiere un proceso para poder ser consumida, el mismo que explicaremos más adelante.

#### 4.4.7. Algunas dificultades

Mario Carbajal Eulate (Sumaro), relata que hay una gramínea llamada *cerezuela* que se debe sacar en el deshierbe, pero como son muy similares a veces se deja crecer y al cosechar el trigo se corta junto con *cerezuela* y avena silvestre, así que hay que escoger éstas en la *era*. Incluso se puede escoger ya con el trigo *trillado*, en la casa, utilizando una *ichara*.

Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo) cuenta que a veces el trigo estaba duro y no se podía *trillar*, el caballo se cansaba y nada se avanzaba. Los abuelos decían que eso era porque alguien había hecho brujería, para prevenir se utilizaba una soga llamada “sarta waskha”, que estaba trenzada hacia la izquierda, y en la que se amarraban nuditos y gasitas en el momento de la *trilla* para que proteja.

Otro peligro es la lluvia, aunque en esta temporada no llueve, a veces puede caer una lluvia, como cuenta Santiago Chávez Suni de Paucarcoto. Si amenaza la lluvia se tiene que almacenar rápido, pues si se moja se malogra.

### 4.5. NUESTROS ALIMENTOS VAN A CASA

“Mihuykunataqa huñupuyku ancha sumaqtaya, papata churayku allinta qawarispa ch’akiman, askha muñayuqta, chay trigu, habas, cebadakuta imaqa waqaychayku taqekunapi trigu lastrohokunamanta ruwasqapi. Kay yachaykunataqa yachayrayku kuraq yuyaqkumantaraq, chaytaqa ruwaq kayku ancha susigu-

Ilawan, Pachamamamanta mañarikuspa unayapaq kananpaq, mana yarqayman chayanapaq. Noqayku warmikunan tarpunamantaqa llakikuyku tukuy chaqra llank'anakunamantapas noqaykuqa kayku chakra llank'aqlaya icharaqpas kayku-man allin chaqra llank'aywan kuska".

(Los alimentos almacenamos con bastante cuidado, la papa en un lugar seco ya designado, con bastante muña. Los cereales como trigo, habas, cebada, en *taques* construidos de *rastrojo* de trigo. Estos saberes los aprendimos de nuestros abuelos, esto lo realizamos con bastante cuidado, pidiendo a la *Pachama-ma* que dure nuestro *troje* y que no pasemos hambre. Nosotras las mujeres nos preocupamos de la siembra y todas las labores agrícolas porque somos parte del desarrollo agrícola).

Casimira Mescco Huampotupa (Sequipampa, Anansaya)

Cuando ya se ha cosechado, secado y *trillado* los alimentos, es tiempo de almacenarlos. Y para completar todo el proceso de crianza que hemos descrito, también existen algunos rituales y costumbres para que el alimento almacenado esté bien cuidado, no le pase nada malo y dure, como explican comuneros de Huancancalla:

"Mihuykunataqa ancha wayllukuywanmi, manan wishñiokupaschu nitaqmi saruchakuqkuchu, qarankunatapas, p'anqankunatapas waqaychapuqkun. Wakinkunaqa wahapaqkun mihuya animankunata ima, pampakunapi tarispapas oqariqkun much'ayusparaq q'osñiyachiqku, iman chaykunawancha allinta mi-huyqa wayllusunki".

(Los alimentos se guardaban con mucho respeto, no se derramaban ni se pisoteaban, hasta las cáscaras y las *panqas* se guardaban. Algunos lo llamaban el espíritu del alimento, cuando lo encontraban en el piso lo recogían besándolo y lo hacían *humear*, con todo eso la producción resulta muy bien).

#### 4.5.1. El traslado

"Ñaupakqa ancha k'uchikuywanmi tusuyuspa, takiyuspa ima. Kuraq yuyaq mamayku mana tusuyta manaqtiyuqa niwaqku 'tusuychis kusikuychis' nispa. Allin wanlla sarata q'epirukuspayku wawata hinaraq wasaykupi. Mana allinta t'inkaqtiykuqa yuyaq mamaykuqa niqmi: 'Mut'itaqa mihunkima hatun choqllutapas, hatuchaqlantama pallarunki'. Chaynatan yachachiwaqku".

(Antes lo traíamos con mucha alegría, bailando y cantando. Nuestra abuela si no queríamos bailar nos decía "bailen, alérgense". Cargándonos el mejor maíz como una *wawa* en la espalda. Si no *t'inkaban* bien mi abuela decía: "¡Mote sí vas a comer, sí vas a comer grandes choclos, sí vas a recoger!". Así nos enseñaba).

Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo)

Como cuenta Luisa Mejía Victoria, al trasladar los alimentos se hacía con música, llevando chicha en *chatos*, que se consumían en los descansos del camino. Añade: “Todo eso era una costumbre, tal vez por eso ahora ya no hay la cosecha igual que antes, ahora lo traemos en silencio nuestro maicito de cualquier manera”.

Gregorio Chacón Lloque (Racraru, Chinchaypucyo) cuenta que los que eran de otras comunidades pero tenían chacras de maíz dentro de Chinchaypucyo, al llevar sus productos en mulas y caballos hacían el *t'inkay*, diciendo “*Kinsachunka piara tawachunka curva*” (30 *piaras* y 40 curvas), porque llevaban varias *piaras* de caballos por un camino de muchas curvas.

#### 4.5.2. *Q'osñichiy (humear)*

“Mihuy waqaychana wasikipiqa, sapa watanpas manaraq imatapas churashaspa kachun trigu, sara q'osñichinaykipunin inshinshuchawan. Wasita allinta picharuspaya q'osñichiki inshinshuwanqa, qhepantaqa ña wayaqakuna mihuy-nintin chayaramuqtinqa qallay wasi uhuman haykuq wayaqataya q'osñiyachinki inshinshuwan ña churaruspaña q'osñirachispa wahakun 'Hanpuy hanpuy hanpuy ostia mama' nispa”.

(En tu despensa, cada año antes de poner lo que sea, trigo, papa, maíz, tienes que *sahumear* con *inciensito*. Primeramente a la casa limpiándolo lo *sahumeas* con *incienso*, segundo ya llegan los sacos con el alimento y el primer saco que entra se *humea* con *inciensito*, ya puesto y cuando está *humeadito* se le dice: “Ven, ven, ven hostia mama”, así lo llaman).

Gregorio Chacón Lloque (Racraru, Chinchaypucyo)

El *q'osñichiy (humear o sahumar)* se realiza antes de almacenar los alimentos cosechados, se *humea* primero la casa donde serán guardados, luego los sacos donde vienen y finalmente el *troje* mismo. Esto se hace con *incienco*, *kuka k'antu*, *llama untu* y *wiraqoya*; para que los alimentos duren y no se malogren. En Sumaro nos dijeron que cuando se *humean* los alimentos cosechados, ellos nos acompañarán en casa y vivirán toda una temporada con nosotros.

Esta costumbre se mantiene hasta la actualidad y se realiza con todos los alimentos cosechados. En Huancancalla nos dicen que se mantiene porque es algo privado, que se hace en cada casa. Y es que la modernidad no afecta tanto lo que se hace dentro de casa. Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya) nos explica que el lugar donde se guarda lo cosechado era llamado casa de despensa, por eso al *humear* se dice: “Despensa wasiyta q'apayrukusaq” (Haré sahumar mi casa de despensa).

Inocencia Ricra Huillca (Samancca, Pantipata) dice que en esta ceremonia se pide la bendición de Dios diciendo: “Wiña wiñay puchu puchuy kachun kay taqey” (Sea abundante para siempre este *troje*), refiriéndose a que los alimentos se mantengan.



Selección de papa en Ocra.



Taqe de maíz de Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo).

#### 4.5.3. Selección de semillas

“Para la semilla separo los mejores maíces, con surcos rectos, no los torcidos. De allí los desgrano sacando de la base, sólo de la parte del medio, la cabeza también a otro sitio se saca, siempre para la semilla se desgrana así. Lo mismo se hace con las habas, se escoge lo mejor, separando los malogrados, se separa desde antes, así también el maíz”.

Segundina Carbajal Huamán (Chillcaccasa, Pantipata)

Al momento de almacenar se hace la selección de semillas, se escoge los mejores granos o frutos, los más grandes y de mejor color, para después utilizarlos como semillas. Esto se hace con respeto.

En el caso del maíz no se puede usar las mazorcas con granos torcidos, ni los granos de la base o la punta, porque son más pequeños. En Chinchaypucyo se usan los granos más grandes y del color propio de la variedad que sea, por ejemplo si es amarillo debe ser un grano amarillo puro. Estos granos seleccionados se guardan en saquillos. En Huambomayo y Paucarcoto dicen que se escoge los primeros 7 maíces para semilla y se los *sahumea*, que es una forma de llamar al *ánimo* del maíz.

Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya) dice que al almacenar la papa, se selecciona y se guarda en un lado para consumo y en otro lado para semilla, en un *troje* llamado el semillero, del que se sacará para usarlo en la siembra. Guillermo Chacón Huamán (Ocra) explica que la papa para consumo se coloca en la *marka*, y la que es para semilla se guarda afuera, para que se verdeee más pronto y se pueda utilizar en la siembra. En Ocra y Anansaya dicen que se hace igual con el aña.

Benedicto Huamán Valdez (Anansaya) dice que la oca siempre se guarda afuera de la casa, en el balcón. En Parccotica dicen que sólo guardan afuera lo que es para consumo, pero la semilla se guarda dentro de la casa, sobre paja y tapada también con paja.

Según Santiago Chávez Suni (Paucarcoto), del frejol se escoge los mejores y más grandes granos, siempre se tiene que escoger para la semilla de 2 a 3 kilos, porque si se siembra sin haber seleccionado, no crecen bien.

Pero no todos los frutos cosechados se seleccionan, de algunos se escoge la semilla ya para el momento de sembrar. Mariano Huamán Huancollucho y Francisca Ramos Valdez (Sauceda, Parccotica) dicen que la semilla de haba se escoge ya en el momento de la siembra o un poco antes. Isabel Estrada de Gallegos (Cconcahuaylla, Sumaro) dice que el garbanzo no se escoge para la semilla, “lo sacas según que jale la mano”.

En Chinchaypucyo nos cuentan que el trigo se guarda en saquillos, para sacar la semilla se cierne en el *harnero* y se escoge la *cerezuela* o cizaña, la avena silvestre y otras malezas.

En el caso de frutas o calabazas, las semillas se obtienen ya cuando se consumen, igualmente se seleccionan las mejores, se hacen secar y se guardan en bolsitas o frascos de vidrio.

## 4.6. LUGARES DONDE SE ALMACENA

### 4.6.1. El *taqe* (*troje*)

“Chay taqetaqa qarikunallan ruwaqku, paykunallan awaqku waskhachaku-nawan imaynan llank’asqaykiman hina”.

(El *taqe* se encargaban de elaborar los varones, o sea de tejer con soguitas según a la cantidad que trabajabas).

Gregoria Sánchez Valencia (Sumaro)

El lugar donde se guardan los alimentos cosechados se llama *taqe* o *troje*. Este es confeccionado por los varones en cuatro estacas a las que se amarra con sogas de paja. Nieves Usca de Huamán y Juana Usca de Condori (Parccotica) nos contaron que al hacerlo también *t’inkaban* a los *apus*. Vicente Huancollucho Acuña (Parccotica) recuerda que antes se utilizaba *rastrojo* de trigo, en Ocra cuentan que también se puede usar *q’oya*, una paja dura que se utiliza para hacer monteras. María Chávez Gonzales (Huambomayo) dice que ella hace soqos *taqe* (*taqe* de carrizo).

En los *taques* se guarda trigo, cebada, maíz, tarwi, arvejas y habas, y se colocan en un lugar de la casa. Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro) cuenta que antes era un orgullo llenar varios *taques*, el que trabajaba se alababa diciendo: “Noqaqa llank’ani pisqa, soqta taqeta” (Yo trabajo 5, 6 *taques*), pero que ahora ya no se hace muchos *taques* por lo que veremos más adelante<sup>6</sup>.

### 4.6.2. La *marka* (altillo)

La papa se guarda dentro de la casa en un altillo llamado *marka*. Esto también lo confeccionan los varones, utilizando palos, allí ponen paja y muña para que proteja las papas, evitando que se malogren o les ataquen algunos animales. También pueden colocar eucalipto, que cumple la misma función. Recién encima se pone las papas y se tapa con paja y muña. En Amantuy (Parccotica) mencionan que también se usan los tallos del *markhu* para prevenir de los gorgojos.

Tomás Pilco Puma (Sunchumarca, Parccotica) dice que si las papas modernas se quedan expuestas al aire se vuelven agrias y verdes, por eso hay que guardarlas.

---

<sup>6</sup> Ver la sección 4.8.2.

Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya) cuenta que las papas nativas se cultivan varias variedades juntas e igualmente se almacenan.

El año se guarda igual que la papa. En Anansaya nos informan que las lisas se almacenan en un *kawitu*, una especie de cama o parrilla de madera, tapándolo con paja.

#### 4.6.3. En saquillos

“Kunan kamapas q’oshñichikushallaykun kuhichuykutaqa allin tahayunapaq qhepayukunanpaq, mihuyqa kausashanya, mana chaynata ruwaqtikiqa manaya wayllusunkichu karunchapusunkiya. Kunanqa q’ala chayqa chinkapushanmi chay wayaqakunallapiña waqaychasankupi, huk k’uchupi huñuyusqata manañan kapunchu chay ñaupaq taqekuna”.

(Hasta ahora seguimos *humeando* nuestra cosecha para que se quede y dure, porque el fruto está viviendo, si no das esa estimación se aleja. Ahora todo eso se pierde también con lo que están guardando en sacos, amontonado en un sitio, ya no hay esos *taques* que se usaban antes).

Salomé Gallegos Linares y Carmen Troncoso Puma (Sumaro)

Actualmente se usa menos los *taques* y en su lugar, se guarda los alimentos en costales o saquillos de seq’á (hechos de plástico). Jacinta Cruz Gallegos (Sumaro) dice que antes trabajaban harto trigo y con el *rastrojo* se hacía los *taques*, pero ahora cultivan menos y no hay suficiente para hacer los *taques*. Pero la razón principal es que las ratas roen los *trojes* y se comen los alimentos guardados. Isabel Estrada de Gallegos (Cconcahuaylla, Sumaro) cuenta que para evitar el ataque de las ratas, antes la cebada la guardaban en ollas y latas, como después aparecieron los saquillos, ahora los guardan en estos.

En Huancancalla nos contaron que antes también se hacían *trojes* de adobe para el maíz. En Ocra nos dijeron que estos *trojes* de adobe eran para la cebada, pero si lo tenías mucho tiempo en el piso podía podrirse, por eso prefieren guardarlos en saquillos.

En Paucarcoto y Huancancalla explican que el frejol y el garbanzo siempre se guardan en sacos.

#### 4.6.4. Fuera de la casa

“Oqaqa hawapin waqaychakun wasi uhupiqa lluytan ismurapun, hinallataqmi añupas chaymantaqa ruwakun api chay raykuya chaynata waqaychakun”.

(La oca se guarda fuera de la casa porque adentro se pudre, el año también, se hace mazamorra, por eso es que se guarda así).

Ángel Huamán Concha (Ocra)

La oca se almacena en el balcón, sobre paja y tapado también con paja. En Ocra nos contaron que antes se guardaba en *taques* pero fuera de la casa, se habría un poco en la base y por allí se iba sacando para el consumo, pero ahora le atacan muchos gusanos y por eso se almacena en el balcón, además, antes cultivaban bastante oca, pero ahora ya no tanto y no necesitan hacer tantos *taques*. En Parccotica dicen que se guarda en una especie de *barbaco* o parrilla, sostenida por cuatro palos.

En Huancancalla cuentan que otro alimento que se guarda fuera de casa es la calabaza, amontonado en un lugar donde cae el sol, porque al solearse se endulzan, se vuelven más agradables. Evangelina Quispe Ayma (Huancancalla) añade que las calabazas que están más tiernas se guardan dentro de casa para que no maduren rápido. En Chinchaypucyo dicen que si guardas la calabaza dentro de casa dura hasta dos años, y si la guardas afuera sólo hay que cuidar que no le coja la lluvia, porque sino sus pepas comienzan a crecer dentro de la calabaza.

#### 4.6.5. El caso de las frutas

Las frutas tienen su forma particular de almacenarse, Serapio Chávez Mendoza y Rufino Alfaro Chávez (Huancancalla), dicen que la chirimoya se entierra debajo de las ramas y ahí madura.

Sobre la palta, Lucio Ccallo Toromanya (Ivin, Pantipata) nos dice: “Paltaqa aqna-llan poqon k’ukullata pallaramuqtikiqa ichaqa mana sasonnimpe pallaqtikiqa manataqya allintachu poqon, ismupunya yachanan hayk’aq pallaytapas” (La palta se madura normal cuando recoges en *sazón* pero si no recoges en *sazón* no madura bien, se malogra. Hay que saber cuándo recoger).

### 4.7. PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

#### 4.7.1. Los guardianes de nuestra cosecha

“Chaipi papa taqemanpas churaqkun huk wanlla papata taqe hawan pataman. Sarapipas kanmi taqe chayqa chay askha uñayuq sara choqlun kaq q’oruntallantin, chaytapas sara taqe hawanmanmi churakun”.

(También al medio del *troje* de papa ponían la papa más grande de la cosecha, o sea encima de las papas que estaban en el *troje*. En el maíz hay uno

llamado *taqe*, es la mazorca que tiene varios choclos del mismo marlo, eso también se le pone encima del *troje* de maíz).

Ángel Huamán Concha y Lucio Huamán Concha (Ocra)

Existen algunos frutos cosechados que son especiales y se colocan con respeto en medio del *taqe*, en Sumaro nos explicaron que éstos cumplen la función de mantener o criar a los demás alimentos durante todo el año, son sus guardianes.

En el maíz se coloca el *sara taqe*, que es una mazorca con varios choclos. En Chinchaypucyo nos dijeron que al *taqe* primero se le *humea*: “May pachachus tarikunki huk sarata askha wawachakunayuqta taqe nisqankuta, chaytapas allintan q’osñichiqku inshinshuwan kuka k’intuyuqwan chaytataqmi churaqku sara taqe q’osñichiqku inshinshuwan kuka k’intuyuqwan chaytataqmi churaqku sara taqe hawanman chaupinman. Chaynata ruwakuq allin mihuypa watantin kananpaq puchupuchuy kananpaq” (Cuando se encuentra una mazorca con varias *wawas* llamada también *taqe*, se hacía una ceremonia de hacer urnas con *incierto* y *kuka k’intu*, y se ponía en medio del granero. Esta ceremonia se hacía para que el buen alimento dure todo el año, en abundancia).

Vidal Mejía Guevara (Chinchaypucyo) dice que el *taqe de maíz* es “señal de la bendición de nuestros dioses”. Gregorio Chacón Lloque (Racraru, Chinchaypucyo) dice que el *taqe* aparece cuando hay buena cosecha, que tiene tres choclos en la misma mazorca, pero si sólo tiene dos se llama *aya q’epi* (carga muertos), es señal de que morirá alguien de la familia o de los que trabajaron. Completa diciendo: “Ya nuestro alimento sabe que nos vamos a morir aunque nosotros no sabemos cuando”.

En el caso de la papa se coloca la *papa wanlla*, que son papas grandes y con algunas ramas como manos, en Sumaro añaden: “Con ojos grandes como de la gente, que te miraban, a eso también se le *humeaba* para hacerlo sentar al medio del *troje*”. Faustino Tecse Chacón (Ocra) dice que la *tiaq papa* (la que se sienta) tiene que ser con pocos ojos y con buena formación.

Ángel Huamán Concha y Lucio Huamán Concha (Ocra), cuentan que también se buscaban piedras con formas de papas, choclos y otros, ésas se recogían, se *humeaban* y se colocaban en el *taqe* en medio del alimento correspondiente. Las personas que encuentran piedras con formas de un fruto de algún cultivo tienen mucha suerte. Tomas Pilco Puma (Sunchumarca, Parccotica) explica el significado de estas piedritas:

“Nikun ñaupakqa taqe q’osñichiqku inshinshuwan kuka k’intuyuqwan chaytataqmi churaqku sara taqe hawanman taytachaq bendicionnita mañayukuspa, huk apuyayata resaykuspa”.

(Dicen que antes para que duren dentro del *troje*, ponían una piedrita del río, por eso no se podía terminar, así lo hacían a la quinua, también esto significaba que como la piedra del río que no se puede terminar, así lo ponían dentro del *troje* pidiendo la bendición del señor, rezándole un padre nuestro).

Cuando no se tiene estos frutos especiales o piedritas, la misma función cumple un *k'antu de coca*. Matiasa Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro) dice que al medio se pone una mazorca de maíz como sentada, envuelta con el *k'antu*. Narciso Gonzales Laurente (Huancancalla) contó que otra forma era poniendo los maíces más grandes en forma de cruz.

Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo) cuenta que al terminar de colocar los alimentos en el *taqe* lo *t'inkaban* diciendo: "Sumaqtaya tahayunki santa santo sirviyokunapaq. Qori taqe, qolqe taqe" (Quédate pues para servir a nuestros santas y santos. *Troje de oro, troje de plata*).

Teófilo Umeres Paucar (Pantipata) añade:

"Sapaqtan t'inkayku waqaychanaykupakqa kukawan llama utuyuqwan, chaynatan ruwayku trigutapas, papatapas, saratapas llapan chay ruwaykunawanya kusisqa kausakurayku, allinya karan kausaypas".

(Para guardar aparte lo hacemos el *t'inkay* con *coca* y *llama untu*, así lo hacemos al trigo, a la papa y al maíz, con todo eso vivíamos felices, la vida era buena).

#### 4.7.2. Las dueñas del *taqe* (*troje*)

"Taqekunamantaqa warmikunañan yachaqku, wasiman miuy apayamus-qankumanta pachaqa manañan qariqa llaminchu, chayqa kakllan kashan warmillan taqetaqa llamishayku kakllan kunan kamapas warmikunalla ñaupaq hina".

(De los *trojes* se encargan las mujeres, desde el momento que te entrega el alimento en la casa, los varones ya no meten la mano, esa costumbre de manejar el *troje* las mujeres lo seguimos manteniendo hasta la actualidad, como antes).

Clotilde Puma Sacsahuillca (Sumaro)

Las mujeres son las que se encargan del *troje* desde el momento en que se colocan allí los alimentos. Matiasa Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro) cuenta que oía a su padre decirle a su mamá: "Hoy yo te traeré el maíz y tú lo pondrás al *troje*". Se dice que si los varones tocan el *troje* la cosecha se acaba rápido. Clotilde Puma Sacsahuillca explica que las mujeres saben calcular cómo gastar, en cambio los varones no calculan bien y si viene una visita pueden gastar mucho. Por eso se dice que los varones son "wayramaki" (mano de viento).

“Manan haykunanchu qari taqe wasiq kasqantaqa paykunaqa wayramakin kanku, warmikunallan pukyu makiqa kanku”.

(El secreto es que los varones no pueden entrar a la casa donde se almacena, ellos son “mano de viento”, solamente las mujeres porque tienen “mano de manantial”, mano perenne).

Viviana Huillca Huamán (Pumahuanca, Pantipata)

Juan Pallardel Chaiña (Sequiopampa, Anansaya) cuenta que cuando las señoras salen, sacan los alimentos y dejan en unas canastitas, los varones sólo pueden usar eso. Seguidamente explica que:

“Paykunañan yachanku llapan wasipi kaqkunamantaqa, noqaykuqa apallay-kun llank’asqaykuta chaymantaqa paykunañacha yachakunku. Chayqa kanqapunicha qhepakamapas, chaypi tiyaqkunaqa warmikunapunin kanku, qarikunaqa llank’aqya lloqsiyku tutallamantaraq utaqya uywa micheq purunta riyku, paykunapunin wasipiqa qhepakunku”.

(Ellas ya toman la decisión de las cosas que tenemos en la casa, nosotros sólo lo entregamos, trabajando lo llevamos y lo entregamos al criterio de ellas. Eso siempre hasta los finales se mantendrá, porque las que están allí son las señoras, porque los varones salimos en las madrugadas a trabajar o con el animal al campo y ellas son las que se quedan en la casa).

Las mamás podían encargar a sus hijas mayores a sacar alimentos del *taqe*, pero no a los varoncitos. Alvino Inca Pérez (Pantipata) cuenta que en estos últimos años se está perdiendo esta costumbre porque ordenan a quien sea para que saque del *taqe*. Pero en la mayoría se mantiene la costumbre. Incluso al tener el primer hijo o hija se sabía cómo iba irle a ese hogar, como cuenta Matiasa Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro):

“Sichus paqarimuk phiwiki warmicha chayqa niqkun taqecha nispa qari kaqtinqa niqkun wark’an nispa, chaynataya qhawaqku wawankupipas imaynacha kanqa wasi kausay chayta”.

(Si nacía una primogénita mujer decían *taqecha* y si nacía un varón decían *warak’á*, se fijaban hasta en los hijos cómo iba a ser un hogar).

#### 4.7.3. El respeto a los alimentos

“Mihuypa sayayunampaqaq t’inkaytan ruwaqku, traguchawan rimayuspa allinta sayayunki watantin nispa ñawin ahachawan, traguchawan. ‘Sara mamay kay wasiyipi tiyayunki wataman kunan hina kama’, nispa”.

(Para que dure el alimento se hacía el *t’inkay* con traguito diciendo que dure

durante todo el año, con la primera gota del trago y la chicha. Decían: “Madre maíz quédate en mi casa hasta el año, como ahora”).

Jorge Gallegos Estrada (Huambomayo)

Los alimentos depositados en los *taques* también merecen respeto, pues se dice que también tienen su espíritu y es ese espíritu el que nos alimenta. Por eso se tienen varios cuidados con ellos. En Parccotica nos dijeron que no hay que juntar la papa nueva y la vieja porque discuten entre ellas.

Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo) recuerda que de niño su mamá le decía “Imamanmi haykushanki wayra maki” (A qué estás entrando mano de viento), también le botaba de la casa si estaba silbando, diciéndole: “Phukurushanki taqeyta” (Estás soplando mi *troje*).

Y las mujeres sólo podían sacar los alimentos del *troje* hasta el mediodía, pues si se sacaban más tarde ya no duraban los alimentos almacenados. En Ocra nos dijeron que ahora algunas sacan incluso en la noche y por eso ya no duran los alimentos.

La estudiante Yony Valdez Lloque, contó una historia de la zona de Osno, en la parte alta de la comunidad de Chinchaypucyo, que se la contó su tía Virginia Chacón Teniente:

“Había una viuda que tenía maíces, en uno de los *taques* había maíz amarillo y en el otro maíz hank'a (de tostar). Una noche que era bien noche, la viuda sacó unos pocos maíces hank'a del *taqe*, pero como era de noche, el espíritu de los maíces estaba andando y vagando en la forma de unos niños, cuando la viuda los sacó y los cocinó en la *k'analla*, el espíritu se fue hasta el cerro donde queda Panka y ahí se convirtió en 2 piedrecitas, y en el centro de ellos hay un hueco”.

En Parccotica nos contaron que si alguien robó papas de la chacra, se lleva a la casa las papas que quedaron y se hacen *humear* con *inciendo*, pidiendo a los *apus* que vuelvan las papas. Y dicen que la papa retorna.

Rosario Álvarez Grajeda y Evangelina Quispe Ayma (Huancancalla), contaron que el 1 de agosto es un buen día, que se hace *humear* al *troje* para que sea buen año: “Qallay p'unchay agostupin qoshñichikuyku llapan mihiyukunata wasiyku uhupi, chaymi allin niqku” (También el primero de agosto le hacemos *humear* a todos los alimentos dentro de la casa, así decían que eso era bueno).

## 4.8. LAS AMENAZAS

“Ñaupaq wayna kashaqtiyqa, manan gurgujuqa karanchu, manan uyarikuranchu chaymanta rimaqtaqa, hinallaqmi ratamantapas. Papata waqaychaqtia-

kipas kurun lluyta mihurapun chay ich'ukuru. Kay pachakunaqa huk hinamanmi tukupushan, manan ñaupaq hinañachu, waqaychaykuqtikipas mayu killa kaman kakuq paya papapas".

(Antes, cuando yo era joven, no había el gorgojo, no se oía hablar de eso, lo mismo pasa con la rata. Cuando guardas la papa también se lo come el gusano de la paja. Los tiempos están cambiando mucho, ya no es igual como antes, cuando guardabas la papa vieja duraba hasta el mes de mayo).

Nicanor Villafuerte Palomino (Chuypa, Pantipata)

Los alimentos almacenados también pueden ser atacados por algunos animales, para eso, igual que durante el tiempo de cultivo, existen algunas costumbres, señas y *rituales*. Pero también nos informan que en los últimos tiempos estos problemas se han incrementado y ya no se puede combatir como antes.

#### 4.8.1. Los insectos

Plácida Laurente Chavéz y Rosa Camargo Mejía (Huancancalla) cuentan que hay un gorgojo que vive en las pepitas de los molles, de ahí se meten a la casa y afectan al maíz, volviéndolo polvo. Son de dos clases, uno tiene la boca como gancho y es grande, el otro es más pequeñito y vuela por el aire como mosca, dicen que éste es el peor, los matan echándoles agua hervida, pero los que vuelan escapan. A veces llega con gorgojos ya desde la chacra, dicen que en los últimos años cada vez hay más gorgojos, que no se pueden combatir con muña porque son duros, por eso tienen que usar pastillas o insecticida en polvo.

Nicanor Villafuerte Palomino (Chuypa, Pantipata) dice que él no usa esos insecticidas en polvo, porque pueden hacer daño. "Por eso (del trigo y maíz) guardamos lo necesario para nuestro uso, para nuestra chicha y lo que queda lo vendemos, sobrando para la semilla". En Sumaro, Samuel Chacón Béjar y Antonia Estrada Sánchez cuentan que una forma de combatir es haciendo secar bien y aislando las mazorcas afectadas. Francisco y Nicolasa Tupa Salas (Paucarcoto) dicen que para eso se almacena con bastante eucalipto y muña.

Para prevenir la presencia de los insectos, antes de almacenar se debe limpiar bien la casa. Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo) explica que cuando aparece la polilla se limpia las paredes con escoba, y se hace *humear* con muña, eucalipto e *incienco* a la casa de *troje*. Gregorio Chacón Lloqque (Racrarumi, Chinchaypucyo) dice que el *q'osñiy* también sirve para evitar los insectos.

Segundina Carbajal Huamán (Chillcaccasa, Pantipata) dice que actualmente ha aparecido el ichukuru (gusano de paja) que se combate con esos "medicamentos". Tomás Pilco Puma (Sunchumarca, Parccotica) recalca: "Es una plaga de estos tiem-

pos”, pero él dice que se puede combatir echando ceniza dentro de la casa. Natividad Chacón Vargas (Parccotica) dice que el ichukuru penetra a la papa muy adentro y ya no se puede hacer nada, esas papas se vuelven amargas.

#### 4.8.2. La rata

“Kunanqa waqaychashanku plastikumanta wayaqachakunallapiñan, kunanqa rataya muhurapun lluyta taqepeqa. Nirakun rataqa paqarimun familiarinti tiyas-qankunantan nispa, nirakun Qosqopiñan kashan nispa hinaya kayipas rihuri-run, mihunmi triguta, cebadata imatapas”.

(Ahora lo estamos guardando en saquillos de plástico, porque en *taqe* se lo come la rata. Decían que la rata ha aparecido de lo que han convivido entre familias, decían que ya estaba en el Cusco y por fin ha llegado aquí, se come el trigo, la cebada y otros).

Inocencia Ricra Huillca de Villafuerte (Samancca, Pantipata)

El animal más perjudicial y que se come los alimentos almacenados es la rata. En Huambomayo cuentan que antes sólo había ratones pequeños, que no eran tanto problema, pero ahora ha aparecido la rata y ésta llega a hacer su nido en los techos, hasta en el *troje*. Dicen que las ratas llegaron a partir del tren que va a la Convención, escondidas en los cajones de frutas, así llegaron primero a Izcuchaca y de ahí se dispersaron llegando hasta Chinchaypucyo.

La rata es la principal causa de que ya no se use mucho el *taqe*, pues este animal ataca fácilmente estos depósitos. Por eso lo guardan en saquillos, porque es más fácil controlar. En Huancancalla nos contaron que hay 3 clases de ratas, unas grises, otras blancas y marrones; que se suben al tejado y caminan sin tener miedo, que agujereaban hasta las ollas de fierro y mucho más al *taqe*. Para combatirlas ahora se cría gatos.

Allí también, Rosa Camargo Mejía y Narciso Gonzales Laurente (Huancancalla) nos dijeron que las ratas aparecieron por los pecados de las monjas, por eso son de color gris, como los hábitos de las monjas.

#### 4.8.3. Cuento del ratón y el hak'achu

Existen cuentos en los que se expresa que los animales también consiguen sus alimentos con esfuerzo, incluso los ratones. Como el siguiente relato que nos transmitió Tomás Pilco Puma (Sunchumarma, Parccotica), sobre el ratón y un avecita llamada hak'achu:

“Como sabemos el ratón siempre junta alimentos para comer, así en la co-

secha está debajo de las piedras, para eso ya también el hak'achu se roba sus alimentos que guarda para los meses de febrero, que para esa fecha todavía los frutos no están maduros, y no hay nada para comer. El ratón dice: '¿Quién no más se lo lleva lo que me guardé?', y el hak'achu está gritando al lado de la casa del ratón. En uno de esos el ratón lo había encontrado llevando su cosecha y le dice: 'Tú habías sido el que me robaba, en vez de que estés gritando en las rocas por que no te juntaste tú también comida, yo me junté con sacrificio', y le dio palazos".

## 4.9. NUESTROS ALIMENTOS SE TRANSFORMAN

Cuando se terminó la cosecha y almacenamiento, cuando ya se tiene los alimentos en el *taqe*, algunos se usarán directamente en la preparación de diversas comidas, pero otros necesitarán cierto tratamiento para recién poder ser consumidos, para tener otras formas de prepararlos o que duren más. Estos alimentos requieren ser pelados, secados, lavados, o molidos. Aquí se inicia otro proceso que también se realiza en mutua crianza con la naturaleza.

### 4.9.1. Los alimentos que se transforman para ser consumidos

Existen algunos alimentos que no se pueden consumir en su estado natural, que necesariamente debe realizarse un proceso para hacerlos comestibles.

#### El lavado y secado de la quinua

La quinua se lava para quitarle el amargor que tiene en su cáscara. Esto se realiza frotando en agua hasta que salga toda su lavaza y luego se cierne, la lavaza se puede usar como detergente. Luego se extiende y se hace secar bien durante algunos días, porque si se guarda con humedad se puede honguear. Este proceso se realiza cuando se va a cocinar, sacando la quinua almacenada para recién lavarla.

#### El lavado de tarwi e insecticida natural

"Kunan kutikunaqa tarwitaqa chulluchishanku unu pila phaqchallapiña manañan mayumanpas apaykuchu, ñaupakqa apaqya kayku waq mayuman chaypiya chulluchimuq kayku hayan q'aymananpaq huk wask'awan sach'aman wataruspa, mana mayuq aparunanpaq, mana wataruktinga mayusya wanturapuq hutaq manasya kakchu chakra ruwananku p'unchaypaq, chaymantapas kakllataqya ch'asti runakuna pay kunapas apakapullaqkutaqya".

(Actualmente el tarwi se está poniendo a remojar en el caño de la pila, antes llevábamos al río del otro lado, allí lo remojábamos para que pase el amargo,

amarrando con una soga a un árbol, para que no se lo lleve el río, si no lo amarraban se lo cargaba el río o no había para el día que hacíamos la chacra, también había una persona “maestro” que se lo llevaba).

Alejandrina Huayllas Reynoso (Anansaya)

El tarwi es un alimento que en su forma natural es amargo, por eso se hace hervir y esa primera agua se bota, luego se debe lavar y remojar el tarwi por varios días para que termine de salir su amargo y recién se pueda cocinar. Antes se lavaba colocándolo en un riachuelo, en Anansaya nos contaron que se hacía una especie de nido de paja, allí se colocaba el tarwi y se ponía al torrente, amarrándolo con una soguita; así se dejaba entre 4 días y una semana, dependiendo de la fuerza con que venía el agua. Actualmente lo colocan en un saquillo. Alejandrina Huayllas Reynoso recuerda los riesgos que se pasaba antes: “Una vez lo pusimos a remojar en una canasta en la quebrada y se lo había llevado el tarwi, sólo quedaba la canasta vacía en el río. Antes en esta comunidad había bastantes personas de malas costumbres, ellos veían la espuma que salía en el agua y por ahí lo seguían hasta donde estaba el tarwi remojando”. Natividad Gonzales Gamarra (Huambomayo) dice que para evitar esos problemas, algunos llevaban el tarwi a las zanjas donde nadie transitaba y allí lo dejaban amarrado con una cuerda.

Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo) añade que al remojarlo en agua se vuelve más fresco. Ahora algunos ya no lo remojan en el riachuelo, sino bajo el caño de agua. En Paucarcoto dicen que cuando se ha remojado pero no se llega a cocinar todo, lo que sobra se puede hacer secar como la *chochoqa* y luego se vuelve a preparar.

En Anansaya, Huancancalla, Ocra y Parccotica, dicen que cuando hacen hervir el tarwi, el agua de esa primera hervida se utiliza como insecticida, para bañar a los vacunos de garrapatas y piojos, y de esa manera desparasitarlos en forma natural. Lucas Mescco Huampotupa (Anansaya) dice que esta agua también se utiliza para fumigar los cultivos:

“Yo he hecho la prueba para fumigar la papa, a una chacra lo fumigué con puro químico y a la otra con pura agua de tarwi y ambos me resultaron igual, por eso ahora para fumigar uso agua de tarwi, porque su amargo mata a los insectos. Sólo me compro pegamento para combinarlo con eso, para que dure encima de las hojas. También hay hierbas amargas, con eso también se puede aumentar, haciéndolo hervir. También es muy bueno el zumo de la *paqpa* (maguey), eso también se combina con un poco de agua, el jugo se saca golpeándolo o machacándolo con algo, con todo eso se puede controlar de los insectos”.

#### 4.9.2. Los alimentos que tienen otras formas de consumirse

##### Derivados del maíz

Del maíz crudo se puede hacer harina que se usa para cocinar, Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo) cuenta que hace moler maíz para combinarlo con harina de trigo y elaborar pan, se muele como 2 arrobas de trigo y 1 arroba de ese maíz. Con el maíz a medio tostar, llamado *harwi*, se hace harina para preparar *lawas*. Y con el maíz tostado se puede hacer harina que se usa en desayunos y algunas comidas como *sankhu*.

Otra forma de preparar el maíz es el sara pela o maíz pelado. Para pelarlo se utiliza ceniza o cal, Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo) dice que con ceniza es un poco difícil, se hace como barro, en cambio con cal es más fácil. Una vez pelado este maíz se prepara como mote o también para hacer picantes o *lawas*.

El mote que sobra se hace secar y se convierte en *chochoqa*.

Del maíz germinado se hace jora para preparar chicha. En Chinchaypucyo se utiliza la variedad de maíz chiwanuay.

##### Derivados del trigo y la cebada

Del trigo ya pelado se hace harina, se usa para pan y para poner a la chicha cuando está fría, para que madure, el *pakapa*. Además el grano de trigo se puede tostar *harwi* y moler, se usa para cocinar. En Chinchaypucyo y Paucarcoto cuentan que el trigo o la cebada se tuestan en la *tostadera a fogón*, luego se muele, algunos lo conocen como *mashka* y eso se utiliza en el desayuno diario, aunque ahora casi ya no.

Del trigo y la cebada pelada también se hace *chaqepa* o *chaqe*, en Huancancalla dicen que la variedad de cebada wentir es la más indicada. Agustín Almiron Robles (Sumaro) explica que lo tuestan medio cocido y lo llevan al molino de granos, pero no se muele completo, solo se hace que esté menudo. También se puede hacer en *batán*, luego se *ventea* y con eso se puede hacer sopas.

Otra forma es el machacado, que puede hacerse del trigo o la cebada, que consiste en machacar el grano sea en molino o *batán*, se usa para sopas o ponches.

##### De las habas

Las habas secas se pueden moler y convertir en harina, para elaborar ponches y *lawas*, en Chinchaypucyo nos cuentan que las muelen en *batán* de piedra. Las habas también se tuestan *harwi* y se pueden cocinar para comer con mote, eso se llama *phuspu*. Además se pueden tostar y comer directamente, es el dulce de niños y adultos pues se lleva en el bolsillo y por su dureza se come lentamente, como si fueran caramelos.



Manuela Chacón Sánchez pelando quinua en batán. Chinchaypucyo.



Chala guardada en un árbol. Cconcaguaylla, Sumaro



Parte del proceso de preparado del chuño. Ocra.

## De la fruta

Las frutas se cosechan en *sazón*, es decir ni muy verdes ni muy maduras. Para consumirlas se requiere ayudarlas a que maduren, Lucio Ccallo Toromanya (Ivin, Pantipata) cuenta que para hacer madurar las paltas se hace calentar ropa vieja, con eso se envuelven y maduran rápido. En el caso de la chirimoya, se debe cuidar que no le agarre el frío y sólo madura cuando está tibio.

De la fruta lúcumo se hace harina. Tomasa Condori Cisneros (Ivin, Pantipata) explica que primero pican, hacen secar, luego lo muelen y eso lo venden para que hagan helados. Pero para alimentar a sus hijos preparan harina de lúcumo con frutas.

## La *llipht'a*

“Tullunkunamantapas *llipt'an* ruwaqku, k'anayuspa yuraqman usphaq tukunan kama kanayku qollpucha kanan kaman. Chayniyuqtan kukachata hallpakuuyku”.

(También de los tallos se elabora la *llipht'a*, quemándolo hasta que la ceniza se vuelva blanco, quemar hasta que se vuelva suave y blanco. Con eso *pikchamos* nuestra coquita).

Juan Pallardel Chaiña y Lucas Mesco Huampotupa (Anansaya)

En Anansaya nos explicaron que los tallos secos de la quinua se utilizan para elaborar la *llipht'a* que acompaña el *pikchado de coca*. Esa *llipht'a* de quinua también es alimenticia y hace que se aproveche mejor la *coca*. En Ocra dicen que también se puede elaborar *llipht'a* con los tallos secos de las habas.

### 4.9.3. Deshidratación de tubérculos

Para que la papa pueda conservarse más tiempo se realiza un proceso de secado o deshidratación, para el que se usan algunas variedades de papas nativas. Esto se realiza los meses de junio y julio, el resultado final es el chuño o la moraya, cada uno tiene un proceso de secado que varía un poco. Un proceso similar se realiza con la oca y la lisa.

Hay varias *señas* que indican que caerá *helada*: cuando cantan los lequechos (Ocra y Anansaya), cuando hay viento fuerte, mucho sol o mucho frío (Parccotica), cuando en las noches el Mayu (Vía Láctea) está como una nube (Paucarcoto).

Ángel Huamán Concha (Ocra), explica que hay secretos para saber si la *helada* caerá varios días. Cuando desde la mañana empieza a soplar el viento de abajo, hasta que se entre el sol, esa noche se tiene que tender la papa para hacer chuño. “Algunos piensan que porque una vez cayó la *helada* bien, creen que la siguiente noche también habrá *helada*, pero no siempre es así”.

### **Chuño**

Sobre el chuño nos explicaron en Huambomayo, Ocra y Parccotica que cuando hay bastante *helada*, especialmente el mes de junio, se deja la papa durante 3 días y 3 noches hasta que la *helada* le coja bien. Luego se tiene que pisotear para que salga el agua, después de un día se tiende para el secado.

Marcela Bergara Carbajal (Ocra) cuenta que antes no necesitaban llevar la papa a lugares especiales, bastaba tenderla en los pastizales, pero estos últimos años no está cogiendo bien la *helada*, sólo está saliendo papa seca y de color negro, *helada* de un costado pero del otro no. Tomás Pilco Puma (Sunchumarma, Parccotica) aclara que según venga la *helada*, se adelanta o retrasa la elaboración del chuño.

Eugenio Valdez Hanampa (Ocra) nos informa que existen tres variedades de chuño: yana ch'uñu, qara ch'uñu y p'osqo ch'uñu.

Se puede elaborar chuño de todo tipo de papas, pero es mejor hacerlo de papas nativas:

“Ch'uñuta ruwaqtikiqa kay musoq papakunamanta nishutan ch'usaqman tutun wañunmi, manan llasayninpas kanchu kay musoq papakunaqa unun kamallan, chaya uchuychallaman tukupun ch'akipuspapas”.

(Cuando haces chuño de las papas mejoradas pierde mucho volumen y peso, porque las papas mejoradas son pura agua, por eso disminuyen el tamaño y cuando se seca también se reduce).

Lucas Mescco Huampotupa (Anansaya)

En Anansaya mencionan que las variedades kuyban, berrio y pharamalla sólo se usan para hacer chuño. Teófilo Umeres Paucar de Pantipata menciona que la yuraq waña sólo se utilizaba para chuño y moraya.

### **Moraya**

La moraya es un proceso más largo de secado de papas, las que al final tienen un color blanco, a diferencia del chuño que es oscuro.

En Huambomayo, Ocra, Pantipata y Parccotica; nos explicaron que para elaborar la moraya, se lleva la papa a un lugar donde cae bastante *helada*, luego de que le cogió la *helada* dos o tres noches, amontonan esa papa y la pisan, la llevan a pozos de agua donde se remoja hasta 2 semanas; después la sacan para que seque al calor, luego de tres días o más las almacenan. Mariano Huayllas Ccarhuachín (Anansaya) especifica que ellos utilizan tres variedades de papa: azul waña, yuraq waña y simp'a waña. Añade también que al poner en las pozas, se pone con paja, y cuando al final se tiende al sol para que seque, allí también la *helada* coge a los que no ha cogido antes.

### **Qachu ch'uñu (papa helada)**

Cuando cae la *helada*, hay una forma de preparar la papa que es el qachu ch'uñu o primeros chuños. Se hace coger la papa con la *helada*, pero no se continúa el proceso del chuño, sino que esa papa *helada* se pela y se sancocha. Ésta tiene un sabor muy particular.

### **Qaya y linli**

La papa no es el único tubérculo que se deshidrata, también se hace un proceso similar con la oca y las lisas, pero éstas no son tan conocidas como el chuño y la moraya.

En Ocra, Eugenio Valdez Hanampa y Leonarda Salón Huamán nos contaron cómo se elabora la qaya de la oca. Al cosechar se tiene que colocarlas en un pozo lleno de agua que se hace cavando un hueco en el curso de un riachuelo o una *cequia*, este pozo se tapa con ichu durante un mes. Cuando están cayendo *heladas* se saca la oca y se hace coger con la *helada*, luego se pisa y se hace secar, se ventea para que salga la cáscara y se pueda guardar limpio, resulta de un color blanquito. Dicen que la qaya se hace mejor de la oca agria y para ello la mejor variedad es p'osqo oqa.

Eugenio Valdez Hanampa también nos indica que de las lisas u ollucos *menuditos* se elabora el linli, pero tiene un proceso diferente. En este caso primero se hacen helar las lisas y luego se pone al agua durante un mes, al cabo de ese tiempo se saca y se vuelve a hacer helar, luego se seca y ya está listo.

La elaboración de qaya y linli también nos la explicaron en Parccotica y Anansaya. Estos derivados se usan cada vez menos, pero algunas comunidades están recuperando su uso.

Además, la oca es un tubérculo que se debe hacer solear antes de comer, porque si no su sabor sería agrio. Una vez soleado se vuelve dulce.

## **4.10. EL CAMBIO DE LAS SEMILLAS**

“Muhu saliarapuqtinga chaymantan trigupiqa paqarin hap'inanpakqa pakurma, chaypakqa allin huk muhuwan churayllan”.

(Cuando la semilla se degenera es porque no se cambia, de eso es que al trigo le agarra la *pacorma*, la solución sería cambiar la semilla).

Seledueño Gallegos Puma (Sumaro)

Y para completar el ciclo de las plantas cultivadas, tenemos que mencionar el intercambio de semillas, pues es lo que garantiza que haya una nueva producción. Esto es para que, así como las plantas nos brindan muchos beneficios, también

nosotros les brindemos el ambiente adecuado y las ventajas necesarias para su crecimiento. Haciendo que este *ayni* o crianza mutua se prolongue en el tiempo.

Para que las nuevas plantas crezcan bien, se necesitan cambiar las semillas cada cierto tiempo. Esto hace que las semillas produzcan bien en un nuevo suelo pero con condiciones similares, con todos los cuidados que ya vimos anteriormente. Este intercambio es una forma de hacer viajar las semillas de Chinchaypucyo, que visiten otras tierras y familias, y a su vez otras semillas lleguen a nuestras tierras, de esta manera garantizamos su diversidad y subsistencia.

Si bien las personas mayores de las comunidades de Chinchaypucyo nos dijeron tiempos determinados en que cambian sus semillas, tampoco es que sean fijos, pues dependen de la variedad de la semilla. Se considera que si después de unos años la semilla sigue produciendo bien entonces no se cambia porque quiere decir que la semilla quiere quedarse más tiempo, pero en cambio si ya no produce bien, quiere decir que esta semilla ya envejeció y quiere ir a visitar otras tierras, hay que cambiarla.

**Añu:** En Ocra cambian las semillas cada 4 años, intercambiándolas o comprando nuevas semillas en Cusco o Izcuchaca. En Anansaya lo hacen cada 3 años, según haya sido la producción anual, intercambian u obtienen nuevas semillas en las ferias.

**Arveja:** En Huambomayo y Sumaro no cambian, en Huancancalla lo hacen cuando florece poco.

**Cebada:** En Sumaro cambian de 3 a 4 años, trayendo de lugares como Chacan (Anta). En Llaullicancha (Huambomayo) es de 4 a 5 años, obteniendo semillas de Cusco o Anta. En Parccotica es de 5 a 6 años.

**Frejol:** En Huancancalla de 3 a 4 años, comprando en Cusco.

**Habas:** En Ocra es cada 2 o 3 años, intercambiando o comprando de Totora (Ccorca) o Anta. En Parccotica depende del sector y de la producción, siendo entre 2 y 4 años, mayormente hacen el cambio con otras comunidades o consiguen en el mercado.

**Lisas:** En Parccotica es cada 4 a 5 años, intercambiando con otra comunidad o en el mercado. En Anansaya hacen igual pero cada 3 años.

**Maíz:** En Chinchaypucyo lo cambian de 1 a 2 años, intercambiando o comprando de Arabito (Huanoquite) o Urubamba. En Paucarcoto es de 3 o 4 años, consiguiendo de Anta y Cusco. En Ivin (Pantipata) y Huambomayo es cada 3 años, en Huambomayo nos explican que consiguen la semilla de zonas aledañas, como Huamancharpa y Huancancalla, dicen que si no se corre el riesgo de que la semilla no se adapte y no prenda. En Pampaera (Huambomayo) da bien la semilla de Urubamba porque la tierra o el clima es similar. En Huancancalla dicen que cambian la semilla cada 2 años, traen de Qqueñaparo y Arabito (Huanoquite).

Al intercambiar, así como se trae semillas de otros lugares, las semillas del distrito Chinchaypucyo también son llevadas a otros lugares, y tiene que ser en zonas de similar clima, altitud y suelo. Gregorio Chacón Lloque (Racraruumi, Chinchaypucyo) comenta que a veces el maíz chiwanuay no crece igual en otras zonas, eso es por que: "Manan kayqa allpanpiñachu, imaynan karachallaqpipas granon lloqsin" (Ya no está en su tierra, aunque en tierra pobre sale de granos grandes).

Aunque no todas las variedades necesitan que se cambie de semillas, en Chinchaypucyo dicen que el maíz chiwanuay y el t'ika paraqay no se cambian.

**Oca:** En Parccotica cambian cada 3 o 4 años, las nuevas semillas las compran o las intercambian con otras comunidades.

**Palta:** En Ivin (Pantipata), Lucio Ccallo Toromanya explica que también las paltas se cambian: "Muhutaqa ukwan churayku machuyapuqtinña, manaña ruruqtin chayñan wakwan churayku chayñan hukmantaqa churayku" (La semilla lo cambiamos cuando ya envejece, cuando ya no produce lo cambiamos y ahí recién plantamos otra vez).

**Papa:** En Ocra cambian cada 2 o 3 años, dependiendo de la producción, consiguen semillas de Anta, Cotabambas y otros lugares. En Huambomayo cambian de 4 a 5 años, trayendo semillas de Izcuchaca o Chincher. En Parccotica también de 2 a 3 años, comprando del mercado o de otra comunidad.

**Tarwi:** En Ocra y Anansaya casi no cambian. En Parccotica es de 4 a 5 años, cambiando con otras comunidades o trayendo del mercado. En Huancancalla depende de cuanto ha producido, cuando produce poco recién cambian, intercambiando o comprando semillas en Anta.

**Trigo:** En Anansaya, Huancancalla y Paucarcoto cambian de 2 a 3 años, comprando de ferias en Cusco o Izcuchaca, pero también trayendo de Arabito (Huanoquite) y Chinchaypucyo, o entre las mismas comunidades. En Ocra las obtienen de Chinchaypucyo y Huancancalla. En Parccotica y Sumaro es cada 3 años y se obtiene de lugares como Huancancalla, Pacas y Arabito.

Gregorio Chacón Lloque (Racraruumi, Chinchaypucyo) cuenta que antes compraba semillas del INIA: "Por años he comprado, pero esos trigos ya no te sirven como el cañarin blanco o el yanabarba, si te haces una lawita ya no es espeso. En Arabito aun encuentras buenas semillas, ellos las mantienen".



San Isidro Labrador de Chinchaypucyo.



Celebración de Virgen del Carmen. Parccotica.



Santa Isabel de Sumaro visitando a San Antonio de Chinchaypucyo.

## **Llank'asqanchiskuna santon (Los santos de nuestros cultivos)**

"Sapanka mihuypapas kanmi santun, kunan trigukpas San Isidro, Mamacha ninkun cebadataqa, Qolqe ninkutaqmi tarwita, Roma ninkutaqmi papata, chayqa sapanka santunmanmi t'inkapunayki vinuwan chayllan wayllusunki. Noqanchis-punipas apukunamantapunin kausanchis aukikunamanta ima".

(Cada alimento también tiene su patrón, por ejemplo del trigo es San Isidro, Mamacha dicen a la cebada, Qolqe dicen al tarwi, *Roma* dicen a la papa, entonces a cada santo tienes que *t'inkarlo* con vino y ya la producción te acompaña. Nosotros mismos dependemos de los *apus*, de los *aukis*).

Gregorio Gonzales Estrada (Anansaya)

Las festividades católicas que se celebran en el distrito de Chinchaypucyo, no son iguales en todas las comunidades, ni se festejan en la misma dimensión. Y varias de estas, que aparentemente vinieron con el catolicismo hace como 500 años, más bien tienen un trasfondo ancestral encubierto y ahora son parte del sincretismo cultural. Así, en varias personas mayores aún está presente una relación directa de estas festividades con las actividades en la chacra, las fechas en que se celebran pueden ser referentes para saber en qué momento sembrar, o el cómo se desarrolle la festividad (sea el clima, el rostro de la imagen, la organización, las ofrendas, etc.) son señales o formas de comunicación que les indica cómo será la chacra en ese año agrícola. Inclusive algunas imágenes de santos, santas o vírgenes pueden ser patrones de las chacras o tener asignados algún cultivo, alimento determinado o actividad agrícola específica.

Quizá también por estos motivos los comuneros celebran las festividades con mucho fervor, dando lo mejor de sí, tanto como su tiempo, su trabajo y su dinero, para celebrar bien a determinada imagen; pidiendo que sus cultivos produzcan bien

y que no les ataque inclemencias del tiempo o les caigan plagas. Varias personas mayores señalan que si siempre te acuerdas de una Virgen o un Santo determinado, le ofrendas, haces bien tu *cargo* en los días de su fiesta; esta imagen también te va a ayudar; y de manera inversa si no le cumples, también te puede ir mal.

Lamentablemente, con el transcurrir de los años se está perdiendo el trasfondo de estas festividades, el respeto hacia estos santos, santas y vírgenes, las relaciones de éstos con las actividades de la chacra. Aún algunos mayores recuerdan y lo relacionan, pero las nuevas generaciones celebran tales festividades únicamente por motivos de costumbre, y también hay personas que ya no lo hacen por el ingreso de las nuevas religiones.

## **5.1. LOS SANTOS DE ALGUNOS CULTIVOS Y ANIMALES**

### **5.1.1. La Santísima Cruz, arariwa de la papa**

La cruz se celebra entre el 2 y 3 de mayo, en cada comunidad hay una o más cruces que se festejan esa noche, como la Cruz de Huamansinchi en Chinchaypucyo. Pero sólo en la comunidad de Ocra nos dijeron que la cruz protege los cultivos de papa y por eso se le llama *arariwa*:

“Santisma Cruz chakrakunaq arariwan, sapa watanmi santisima cruz lloqseq chakrakunaq patanman chakra llank’asqakuna qawaq, apakuqmi laymikunaman maypichus chay wata papakuna wiñan chayman. Chay cruzqa ruwakuq llaqtapiya, chaymanqa apaqku bendicion churacheqya inlishaman, chaymanta aylluman kutichimuspa walqachiqkun vendisasa uno botellachakunawan makinkunaman”.

(La Santísima Cruz es *arariwa* de las chacras, cada año la Santísima Cruz salía hacia el borde de las chacras a cuidar los sembríos, se le llevaba a los *laymes* en donde ese año crecían las papas. Esa cruz se construía en el pueblo, luego lo llevaban a hacerlo bendecir a la iglesia, luego después de retornarlo a la comunidad se le colgaban a los brazos botellitas con agua bendita).

Ángel Huamán Concha y Encarnación Huamán Concha (Ocra)

Dicen que antes el 3 de mayo era una fiesta grande, estaba a *cargo* de los *mayordomos* o *capitanes*, se celebraba con música de corneta, bombo y tambor toda la noche, bailaban k’achampa y chileno desde el día dos hasta el día cuatro. Antes llevaban esta cruz hasta Chinchaypucyo a escuchar la misa, acompañada por las danzas. Pero esa costumbre ha disminuido.

Ángel Huamán Concha (Ocra) cuenta que al final de la fiesta hacían el *kacharpari*, en el que se despedían bailando y a cada danzante le entregaban un *silwi*, que consistía en un conjunto de alimentos trabajados en la comunidad, como papas, lana, carne, que se metían en una canasta, con canastitas y cucharones de madera. También entregaban papa por *cargas*, los *carguyoc* y *caporales* los repartían a todos. “Con todo eso había buena producción porque se le daba a todos por el sacrificio que habían pasado”.

En varias comunidades también ponían cruces, especialmente en sitios donde se trabajaba más la tierra, para que protejan a los cultivos del granizo, la *helada* o cualquier desgracia.

### 5.1.2. San Isidro Labrador, patrón del trigo

“Trigoq santuntan San Isidruta suwapanku inlishaykumanta imaraykuchus munay risch’ayniyoq karan chay rayku, puka uyachan karan, munaychatan p’achachiqku tukuy hunt’asqa yapunapaq hina, hunt’asqan karan. Chay ya raymichapuqku chaymantataqya sumaqta mihuyta qopuq, huch’uy chakrakunallaman-tan allinta oqariqku sumaqta triguta, kunanqa manan chaynañachu. Chaypitaqmi t’inkaqku triguta, chaymantapas sumaqta raymichaqku. Kakllatan hinallataqmi ruwapuqku raymichakuyninpipas, hina imaynachus ruwakun chay trigu t’akaypi hina, chaypi wankaqku, chaymantapas t’antata ruwaqku sibunankupaq llapanku-man, chaypipas chapuqa ukyakunmi, ahayoq hak’uyoq p’uyñukunapi munaychan karan chay ruwayqa kay aylluykupi”.

(Nuestro santo del trigo que es San Isidro nos han robado también de nuestro templo, porque tenía una imagen muy hermosa, con una carita colorada, vestía muy bonito, con sus herramientas de arado, era todo completito. Le hacían su fiesta y en recompensa les daba buena producción, de parcelas pequeñas levantaban buena cantidad y calidad de trigo, ahora ya no es así. Ahí es que le hacían su *t’inka* al trigo también, lo festejaban bonito. La misma costumbre hacían en su fiesta, simulando lo mismo que se hacía en la siembra del trigo, allí hacían el *wankay*, para esa ocasión se elaboraba pan para derramar al público, también allí se tomaba *chapu*, chicha con harina en *chatos*, era muy bonita esta costumbre en nuestra comunidad).

Jacinta Cruz Gallegos y Carmen Troncoso Puma (Sumaro)

En todas las comunidades identifican a San Isidro como el santo “sembrador” del trigo y lo nombran sobre todo en la siembra y en la *trilla*. Su fiesta es el 15 de mayo, actualmente sólo se celebra en Chincha Pucyo, antes se realizaba también en Huancancalla, Sumaro y Pantipata. Aunque esta festividad no se da en tiempo de siembra, se hace la representación del chakrakuy, que es la siembra del trigo con *yuntas* de ganado con todas sus costumbres, como los *descansos*. Dicen que

esto ayuda a que el Patrón San Isidro proteja al cultivo que ya está creciendo y que produzca bien. Algunos dicen que San Isidro es el que pone las semillas, a través del *Marcelo*. En Huancancalla contaron que antes en esta festividad también hacían *ofrenda* a la tierra y a los *apus*.

En sus conversaciones, las personas mayores cuentan que la primera variedad de trigo que llegó a Chinchaypucyo es el candaño, por eso la imagen de San Isidro lleva esta variedad en las manos, como una señal de que es la más antigua de la zona. La imagen tiene varios elementos que representan las acciones agrícolas, como el recipiente de cuerno llamado *chambarro* y la *picana* que lleva amarrada a un palo, con la que se conduce al ganado en la *yunta*. También se dice que la primera vez que habían *trillado* el trigo fue en la era de San Antón, que queda a media ladera en la subida al cerro Huamansinchi, y llevaría el nombre del pueblo colonial de aquellos años.

En Sumaro, Jacinta Cruz Gallegos y otras señoras nos contaron que antes realizaban el chakrakuy durante la fiesta del Señor de Exaltación (14 de setiembre), debido a que en esta fiesta salían varias imágenes entre ellas San Isidro, la hacían coincidir con la época de siembra; así podían celebrar y alegrar a las semillas y a su patrón San Isidro, evitando que se resientan y abandonen nuestras chacras. Pero al parecer al irse perdiendo esta costumbre sólo están quedando trigos que no rinden ni tienen la calidad de antes, como menciona el testimonio:

“Chay raymitaqa ruwaqku Taytacha Exaltaciontawan kuska chunka tawayoq setiembre killapi, chay wankaq qoyakunapakqa ruwapuqku sumaq t’antakunata, wawakunata cheqaq hatunkunata, chayta q’epirukuspan wankaqku trigo t’akay wankakunata. Chaymantapas kaqmi huk patrón, mana wakay munaqkunataqa riendanwanmi waqtamuk hutaq waqtanawan, kunan kamapas chay patronmanta kaq wiraqochaqa Lloq’e sutinchasqa, kausakushanraqmi kunan kamapas. Llapan chay kausaykunan chinkapun chay inlisha suwachikusqaykumanta pacha, aswan kunan huk taytachaq rikch’aynintan sayachipanku santuykuta, ichaqa manan ñaupa kaq hinañachu. Chaymanta pacha allin mihuykuna hukman ripun, aswanqa kay sumaq triguta”.

(Eso lo hacían junto en la fiesta del Señor de Exaltación, el 14 de setiembre, para las señoras que hacían la *wanka* les elaboraban unos panes especiales, muñecas de tamaños reales, eso se cargaban y así realizaban las *wankas* alusivas a la siembra del trigo. También había el doctor o patrón, a las que no querían hacer las *wankas* les tiraba con su rienda o chicote, hasta ahorita el señor que actuaba de patrón es de apellido Lloqque, vive todavía. Toda esa costumbre desapareció desde el momento que nos han robado de la iglesia, actualmente nos han repuesto la imagen del santo, pero ya no es igual que el antiguo que teníamos. Por todo eso los buenos cultivos se han trasladado a otro sitio, en especial el trigo).

En Chinchaypucyo dicen que San Isidro también es el santo del maíz porque sus andas se arreglan con maíces y los últimos choclos del año.

### 5.1.3. San Juan, patrón de las ovejas

Lo celebran el 24 de Junio. Se dice que si llueve este día, será un mal año. Ese día observan las estrellas qoto ch'aska para adelantar o atrasar la siembra. En Ocra realizaban el San Juan Velakuy, la velada de las ovejas. Varios mayores nos describieron esta fiesta.

A media noche degüellan un cordero y cocinan su carne, luego juntan los huevos para hacer la *t'inka*. Despues hacen “matrimoniar” a un animal macho y una hembra, poniéndole trencillas llamadas oveja *t'ikachiy* (hacer florecer la oveja, porque ponen lanas de colores en su oreja). Realizan la *t'inka* y al amanecer, a eso de las 4 a.m., *sahumean* el corral de las ovejas y más tarde los arrean diciendo:

“Mama Castilla, kaypin yachanayki, kaypin corral puñunayki, kaypitaqmi mi-hunayki, kaypin unu ukyanayki. Kunanqa sumaqta mirayunki, ama iskayaspalla”.

(Mamá Castilla<sup>1</sup>, éste es el lugar donde estás acostumbrada, éste es el corral donde duermes, éste el sitio donde pasteas, éste es donde tomas agua. Desde este momento procrearás bonito, sin dudar).

Luego juntaban todas las lanitas de las orejitas de las ovejas, y las llevaba el pastor de las ovejas, mientras los demás seguían bailando y *wankando*.

### 5.1.4. Santiago, patrón de caballos y llamas

El 25 de julio es el día del Patrón Santiago, considerado patrón de los caballos. En Ocra acostumbran colocar adornos en las orejas de los caballos diciendo “*t'ikarisunchis*” (florezcamos). En Anansaya y otras comunidades celebraban este día antiguamente, pero hoy ya no, sólo al desatar las sogas de los caballos después de la *trilla*, hacen una *t'inka* a este santo.

En Huambomayo dicen que también es patrón de las llamas. Francisco Huamán Janampa nos describió la fiesta del Patrón Santiago del anexo Llaullicancha. La fiesta comienza con la preparación de la chicha y el *despacho* para los *apus*, que queman en la noche, en un cerro con cueva. El día central realizan el *t'inkay* de los animales. A las llamas las adornan con trencillas de lana de colores rojo y blanco en sus orejas, y a los caballos los *humeaban*. Luego los *t'inkaban* con chicha fermentada usando vasos tradicionales como qeros de barro o de madera, también podían utilizar el *ch'uru* (concha marina). Llenando de chicha un par de estos vasos, el dueño del

<sup>1</sup> Mama Castilla es una forma de referirse a las ovejas.

animal tiene que botar el vaso, si cae boca arriba es bueno, si el vaso cae boca abajo significa que puede pasar accidente o robo. Luego de esta prueba pasan a bailar al compás de *quena* y *tinya*, comen chuño<sup>2</sup> sancochado con *kankacho* de carne de cordero, y con papa sancochada.

En Ivin (Pantipata), Presentación Huamán nos contó una anécdota con el Patrón Santiago: “Hasta en nuestros sueños viene ensillado en un caballo, una vez mi hijo mayor me llevó a Satipo y no sé de qué mi yerna me resintió, yo estaba llorando, llegaron en la tarde mi hijo y mi yerna, dormimos y en mi sueño me dijo: ‘No llores hija, súbete a mi caballo, a mis ancas, nos iremos a nuestra casa, a nuestro pueblo’. Y de verdad me ha traído”.

### 5.1.5. San Martín, patrón del maíz

En Paucarcoto, San Martín es considerado el patrón del maíz. Santiago Chávez Suni cuenta que al hacer ofrendas en el cultivo del maíz, se dice: “No te vas a asustar madre maíz de San Martín”. También nos contó que: “Cuando cae la granizada también lo hago *humear* por abajo diciéndole: ‘No te vas a asustar madre maíz de San Martín’, así lo llamo hasta tres veces diciéndole ‘hanpuy hanpuy’ (retorna, retorna)”.

### 5.1.6. Los nombres rituales de algunos cultivos

Al momento de hacer rituales se nombra a los cultivos por nombres especiales, ligados a algún aspecto sagrado que se relacione directamente con el cultivo. A veces se invoca este nombre junto al del patrón y por eso ambos nombres podrían confundirse.

A la papa le dicen “*Santo Roma*”, y dicen que su día es el 29 de junio, día de San Pedro, el primer Papa de la iglesia católica. Tal vez se relaciona a la “papa” con el “Papa” de Roma, a quien haría mención la frase “*Santo Roma*”. En Parccotica dicen que si llueve el 29 de junio es buena señal.

Al trigo le dicen “*Hostia Mama*” o “*Madre Hostia*”, pues con su harina se prepara la hostia que es utilizada en las misas.

Paro Mama (madre dorada) es la denominación que se le da a la cebada por el color dorado de sus granos. Y al tarwi le dicen Qolqe (plata) por su parecido a la forma de las monedas.

---

<sup>2</sup> Sobre el proceso de transformación del chuño, ver sección 4.9.3.

## 5.2. LAS PATRONAS DE LAS CHACRAS

“San Isidruqa trigu t’akaqmi, chakrayuqkunataqmi kanku Mamacha Carmen-wan Mamacha Asuntawan”.

(San Isidro es sembrador de trigo y las dueñas de las chacras son la Virgen del Carmen y la Virgen Asunta).

Vidal Mejía Guevara (Chinchaypucyo)

En el anterior testimonio se informa que existen unos santos que son patronos de algún cultivo o animal, pero también hay las patronas de las chacras, de la tierra que se cultiva. En general los patronos de plantas y animales son varones, y las que bendicen los cultivos son mayormente mujeres, una división de género similar a la de los trabajos de la chacra. Las dos vírgenes mencionadas son las más celebradas en la actualidad.

### 5.2.1. La visita de Santa Isabel a San Antonio

“Chaymanta mamacha Santa Isabel urayamuqtin apamuqku ima miuychus lloqsimushanña chayta, musoq papachus utaq choqlllo, utak ima frutakunachu kashan chay wichay, chaytan ruwaqku allin bendicion churanampaq allin puchupuchuy kuhichu kananpaq”.

(También cuando bajaba Santa Isabel sacaban sus primeros alimentos del año como las papas nuevas, el choclo, algunas frutas de la temporada, eso lo hacían para que ponga muchas bendiciones y que haya abundancia en la cosecha).

Feliciano Carbajal Ccarhuachín (Cconcahuaylla, Sumaro)

El nombre antiguo de Sumaro era “Visitación de Nuestra Señora de Sumaro”, haciendo referencia a la visita de la Virgen María a su pariente Santa Isabel. La imagen de Santa Isabel de Sumaro está relacionada a San Antonio, patrón del pueblo de Chinchaypucyo que antiguamente se llamó “San Antón de Chinchaypuquio”. Dicen que estos santos se visitaban uno al otro como si fueran personas vivientes.

El 17 de enero es la fiesta de San Antonio, esa fecha los comuneros de Sumaro llevaban en procesión la imagen de Santa Isabel hasta Chinchaypucyo, para que visite a San Antonio. Jacinta Cruz Gallegos (Sumaro) relata que en el trayecto hacen *humear* con *incienso* y derraman flores todo el camino, atravesando sembríos, así deja sus bendiciones en las chacras para que haya una buena producción en las tierras. Los del pueblo de Chinchaypucyo llevaban sus primeros alimentos cosechados del año para ser bendecidos por la Santa y una parte se los daban a las personas de Sumaro, que habían trasladado la imagen hasta Chinchaypucyo. En el pueblo la gente decía “la Virgen ha traído *sankhu* y *huevo*”, porque a los de Sumaro les dicen *sankhu*.

En la fiesta del Señor Exaltación de Sumaro (14 de setiembre), los de Chinchaypucyo correspondían llevando la imagen de San Antonio hasta Sumaro, a que visite a Santa Isabel, y ambos salían en procesión. En los últimos años se ha retomado esta costumbre.

### 5.2.2. Virgen Purificada

“Chay killapiqa ñan llapankupas hallmayta tukunkuña chakrakunatapi ñan hamushanña Mamacha Purificadaq p’unchaynin vendishon churaq, chay p’unchayqa incienshuwan qosñichina chakrakunata, wasikunatapas, uywakunatapas”.

(Todos deben terminar de *aporcar* las chacras porque la Mamacha Purificación viene a poner su bendición, ese día se debe *sahumar* con *incienso* las chacras, las casas y los animales).

Ángel Huamán Concha (Ocra)

El 2 de febrero es el día de la Virgen Purificada, cuya fiesta coincide con el final del *aporque*. Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo) cuenta que ese día se hace *humear* la chacra. Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo) dice que ese día se hacían los deshierbes del maíz y del trigo.

En Sumaro y Chinchaypucyo dicen que la Mamacha Purificada es patrona del maíz porque los primeros choclos salen para su fiesta. En Sumaro antes se hacía un *cargo* y su anda se arreglaba con maíces. Cuentan que bajaban al Niño de los brazos de la Virgen Purificada, lo llevaban a las casas donde le regalaban dinero o alimentos, como maíces y choclos. Eso se llamaba *niño much’ay* (el beso al niño). Todo lo que juntaban lo llevaban en burros al templo y se usaba en la fiesta. Dicen que quien tenía el *cargo* de esta fiesta tenía que realizarlo por tres años.

Ángel Huamán Concha y Lucio Huamán Concha (Ocra) nos relataron toda la ceremonia de señalar o marcación de las ovejas, que se realiza el día de la Virgen Purificada. Esta costumbre se realiza *t’inkando*, *humeando* y pidiendo permiso a los presentes, a las ovejas y a las *deidades*, invocando que los animalitos se reproduzcan y así se multiplique el rebaño.

Esta Virgen también está relacionada a la variedad de papa llamada *araq*, que es una variedad antigua y que puede crecer de manera silvestre. Dicen que estas papitas se escarbaban para la fiesta de la Virgen Purificada y para los carnavales, para preparar el *t’impu*. En Chinchaypucyo también se dice que la fecha de Virgen Purificada es la “despedida del nabo”<sup>3</sup>, cuando se deja de consumir esta planta porque ya empieza a florear, y porque ya hay alimentos tiernos para comer.

Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo) cuenta que en la zona de Pampaera sembró cebada el día 2 de febrero, día de la Virgen, y el cultivo salió de buena calidad.

---

<sup>3</sup> Sobre la “despedida del nabo”, ver sección 6.5.1.

### 5.2.3. Virgen del Carmen

“Mamacha Carmenllatan saquesqa hashenda runakunamanqa, chaytapas mañakuktinkuraq saquesqa, chaypis nisqa paymi kay allpakunaq allpayuknin nispa, aman kacharikunkischu maymanpas apanankuta, paytan allinta saminchanaykis nispa, kay rikch’ayninga karan kunan q’epa kamapas hashenda wasipin”.

(Sólo había dejado la Virgen del Carmen a los colonos de la hacienda, cuando le habían pedido para que les deje y les había encargado que ella era la dueña de esas tierras, que no dejaran que se la lleven a ningún sitio, tenían que venerarla bastante, la imagen hasta el último estaba en la casa hacienda).

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto)

Una de las imágenes más celebradas es la Virgen del Carmen que se festeja el 16 de julio, fecha en que si llueve es una buena señal para los cultivos del año venidero. Existen varias imágenes de esta virgen en las comunidades de Chinchaypucyo, Ocra, Pantipata, Parccotica y Paucarcoto. Mencionamos algunas de ellas y su relación con los cultivos.

En Paucarcoto, la imagen de la Virgen del Carmen está relacionada a la antigua hacienda. Cuentan que el hacendado se llevó a otras imágenes, menos esta virgen porque es considerada la dueña de estas tierras, como relata el testimonio anterior. Dicen que para esta fecha cada persona va con sus respectivas *hurk’itas*, para que la siembra del siguiente año sea buena.

En Chinchaypucyo la fiesta venía desde la colonia, Victoria Flores Gonzales cuenta que en la década de 1920, la Virgen de la hacienda Paucarcoto visitaba a la Virgen de la hacienda Ccochapampa en el pueblo de Chinchaypucyo, allí las velaban y el día 16 ambas entraban al templo, y salían en procesión junto a la imagen del templo. Cuando se dio la distritalización, esta virgen fue nombrada Hatun Varayoq Mama-chacha. Llegó a tener 12 danzas, pero en los años de 1980 la fiesta empezó a decaer.

En el caso de Parccotica, Pablo Pilco Puma y Jorge Gutiérrez Chacón nos relataron el origen de esta imagen:

“Hace aproximadamente 50 años, en la comunidad no había producción de los cultivos, la gente vivía prestándose. Y en la capilla sólo tenían la Santísima Cruz. Había una señora del Cusco que venía a comprar o hacer trueque con chicha y coca, ella les dijo que no tenían cosecha porque no tenían fe y así ella donó la imagen de la Virgen del Carmen que tenía en su casa.

La trajeron en carro hasta Inquilpata, allí la alcanzaron los comuneros que la llevaron a pie por todo un día a la comunidad, descansando en el camino y acompañada por sus feligreses, cantando y bailando danzas wayllascha y chileno. Llegaron al anochecer”.

En Ocra, Demetrio Ramos Choque nos relató el origen de esta imagen, que la tenía en Hatun Huaylla un señor que se cambió de religión. Dice que en 1972, ese señor quería romper la imagen y los de la comunidad se la compraron. Desde entonces celebraban con danzas chileno y llameras.

En San Román (Sumaro) y Ocra dicen que la papa *maway* se siembra en los días de la fiesta de la Virgen del Carmen.

#### **5.2.4. Virgen Asunta**

Esta Virgen es considerada patrona de las chacras. El 15 de agosto se celebra a la Virgen Asunta en Chinchaypucyo, con varias comparsas de danzantes. El 24 de agosto, que es la octava, se celebra a la Virgen Asunta de Huancancalla. Ambas imágenes tienen sus respectivas leyendas de la aparición de la virgen y las danzas que la acompañan, Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo) nos contó la historia del origen de la danza chujchu, en la que se relaciona esta danza con el cultivo del maíz:

“El chujchu es una danza antigua, la Virgen se había encantado en una roca por allá abajo, en sueños les había dicho: ‘Tráiganme maicito blanco’, el maíz blanco había sido el chujchu. Habían bajado con música y con la danza chujchu, quien había soñado era el que hacía el *cargo*, así me han contado. Por eso les había dicho en sueños: ‘Si me traen maíz blanco yo me iré contenta cuando me saquen’. Desde esa vez se sigue bailando sin desaparecer hasta la actualidad, la Virgen sigue pidiendo el chujchu”.

Otra versión cuenta Enrique Huancollucho Sánchez (Chinchaypucyo), que la imagen había aparecido en el sector Asaqwana y de ahí la llevaron al templo de Chinchaypucyo, pero volvió a desaparecer y en sueños les dijo: “Manan noqaqa ripuymanchu aqnallaka, tusukta pusamaqtikiska ripuymanmi, noqan munani qata-tataqta qara q'epichatawan” (Yo no puedo irme así nomás, si es que me traen bailables ahí si me puedo ir, yo quiero al que tiembla y al que carga cueros). Entonces la volvieron a llevar pero acompañada con las danzas chujchu y llameras, y recién se quedó en el templo.

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto) nos contó el origen de la imagen de Virgen Asunta de Huancancalla. Cuando había aparecido en el lugar denominado Huantaro, se la llevaron al templo, pero igual que en la otra historia, desapareció y volvieron a encontrarla en el mismo lugar de su aparición, esto varias veces, hasta que en sueños les había dicho que bailen *t'aka t'akacha*, *hamank'ay* y *t'oqt'oqcha*. Lograron averiguar que cada uno de esos nombres correspondía a una danza: *t'aka t'akacha* (baile separados) era llameras, *hamank'ay* (flor blanca) era chujchu y *t'oqt'oqcha* era albazo. La llevaron con esas danzas y ya no se volvió a desaparecer, desde entonces siempre le acompañaban esas danzas.

Santiago Chávez Suni también recuerda que en Huancancalla, cuando las plantas estaban creciendo y no había lluvia, se sacaba en procesión a la Virgen Asunta, y los niños iban gritando: “Misericordia taytay, unuykita paraykita apachimayku” (Misericordia señor, mándanos tu agua, tu lluvia); acompañados con música de banda y él leía pasajes de la Biblia relacionados con el agua. “Eso lo hacíamos dos a tres veces en las noches. Había años que apenas cuando se arreglaba la Virgen en su anda, amanecía con la lluvia y ya no se sacaba en procesión, pero había años que se sacaba varias tardes, hasta que lleguen las lluvias”.

### 5.2.5. Santa Rosa

“Santa Rosaqa hamusqas Pantipatanta chakipi, niñuchanta q'eperukuspan, maychapicha samaykusqa molle sach'aq pachampi llanthunpi, chaymi milletaqa ninku, 'Yayaq uywasanmi' nispa, chaya llathuwanchis misk'i rurunpas ch'onqanapaq”.

(Santa Rosa vino por Pantipata a pie, cargando su niño, en algún lugar había descansado bajo la sombra de un molle, por eso al molle le dicen “criado por Dios”, que sirve de sombra y que produce pepas dulces que sirven para chupar).

Presentación Huamán (Ivin, Pantipata)

Santa Rosa es la patrona del anexo Ivin, y por la historia anterior está asociada al molle. Presentación Huamán nos contó toda la historia de la aparición de Santa Rosa en Ivin. Dice que habían dos vírgenes y su padre les había ordenado: “Tú Rosa vas a entrar a Ivin y tú te quedas en Pantipata”. Así, Santa Rosa anduvo cargando su niño, cansada y de calor la virgen dijo: “Me está dando sed, ¿Qué cosa voy a tomar?”, el niño fue detrás del molle y arañó una piedra, de donde brotó agua, juntó en sus manitos y le llevó a la santa diciendo: “Mamá, mamá, ya salió agüita, ahí está, tómatelo, te estará dando sed”. Luego, un varón que estaba sembrando k'usis encontró la imagen de la santa y su niño sobre una piedra con forma de batán, allí construyeron la iglesia y Santa Rosa se volvió la patrona del lugar.

Cuenta que antes hacían los *cargos* de albacer y alcalde, su padre hizo un *cargo* pero no le alcanzó para contratar una banda, sólo trajo músicos con arpa y violín, dice que por eso se enfermó y murió, por no haber cumplido bien el *cargo*. Esta creencia es común en el distrito, si uno recibe un *cargo* debe realizarlo lo mejor posible, si no le puede ir mal.

Micaela Ccoa Piñi (Chillcaccasa, Pantipata) nos relató que antes también celebraban a Santa Rosa de Lima en Chillcaccasa.

En general, el día de Santa Rosa, 30 de agosto, suele caer una llovisna conocida como “rosasparacha”, que indica que será un buen año. Esto lo mencionan en Chinchaaypucyo, Pantipata, Parccotica y Sumaro.



Procesión de Virgen Asunta en Huancancalla, acompañada por Santa Rosa y San Isidro.



Danza llamería de Paucarcoto.

### 5.2.6. Virgen de Fátima

Esta imagen es celebrada el 12 y 13 de mayo en el anexo de Amantuy de la comunidad Urinsaya Parccotica. Modesto Ccarhuachín y Maruja Quispe Ccarhuachin (Amantuy, Parccotica) cuentan que la imagen fue donada por la parroquia de Chinchaypucyo y desde esa fecha mejoró la producción de los cultivos. Antes celebraban con velada, procesión y corrida, compartiendo comidas y bebidas a base de los alimentos de la zona. Actualmente celebran la velada el día de la víspera y el día central sólo hay una misa.

También la celebran en Pantipata pero el 8 de setiembre. Antes también la festejaban en Anansaya en el mes de mayo, pero esta fiesta se ha perdido.

## 5.3. OTRAS FESTIVIDADES

### 5.3.1. Carnavales

“Cuando éramos niños jugábamos en carnavales, pintándonos la cara con pinturas. También se salía a hacer la *qhaswa* a las lomas del costado y a Ichuloma, se agarraban de las manos, tomaban chicha y licor, y se iban a bailar, para eso también se tocaba la *tinya y quena*”.

Mariano Huayllas Ccarhuachín (Anansaya)

La fiesta de carnavales está vinculada al día de la Virgen Purificada, y a los días de comadres y compadres. Esta fiesta coincide con la época de florecimiento, por eso en Parccotica, Vicente Huancollucho Acuña recordó que en la fecha de compadres y comadres recogían flores de varios colores, las quemaban y las echaban alrededor de las chacras, mayormente de papa, haciendo las *humear* con *incienso* y *coca*.

En Sumaro contaron que previo a la *roturación* de terrenos para la papa, en carnavales hacían el “*layme muyuy*” (dar la vuelta al terreno), dirigidos por los alcaldes *varayoc*. Tocaban música y bailan, derramando flores alrededor de las chacras. Esta fecha también está vinculada a la marcación del ganado.

Durante los carnavales, también se dan los *aporques* de diversos cultivos, por ello muchas de estas actividades agrícolas se hacían acompañadas de cantos y bailes de las *qhaswas* de carnavales, con *tinya y quena*. Eran una fiesta tanto durante el trabajo, como después.

Teófilo Umeres Paucar (Pantipata) cuenta que antes, en los carnavales hacían el *qhasway* utilizando los instrumentos de *tinya y quena*. Había autoridades *varayoc* que tenían un grupo de bailarines con su *waylak'a*, se vestían con “*tablones*”, que eran sacos tejidos que llegaban más abajo de la cintura, al bailar con estos tablones

se movían al ritmo de la *tinya*. También se ponían un sombrero grande de lana de oveja. Y se amarraban con las hierbas de año año y sach'a paraqay, con las que hondeaban al juez y el gobernador en la plaza.

En Huancancalla nos contaron que utilizaban *lawata*, tambor, *tinya* y *quena*. Bailaba una *waylak'a* que llevaba *warak'as* colgadas, agarrando la bandera nacional. Había wark'anakuy o enfrentamiento en la plaza de Huancancalla, donde las personas se hondeaban con manzanas. También había el *cargo* de Campo Vara y Llaqta Vara, el Campo Vara era el que invitaba comida a toda la población y hacía vestir a la *waylak'a*.

Dicen que esta fiesta existe desde el tiempo de los incas, porque era la época del crecimiento de las plantas, con la llegada de la religión se ha mantenido y sincretizado.

### 5.3.2. San Lorenzo y el día del fuego en Ocra

Demetrio Ramos Choque y Serapio Tecse Maihua nos relataron que en la comunidad Ocra se realiza la fiesta del fuego el día de San Lorenzo, cada 10 de agosto. Esta tradición se hace con *despacho*, para ello se recolecta todos los alimentos de la zona como papa, oca, año, cebada, trigo, haba, arveja, quinua, olluco, tarwi, etc. También *kuka k'antu* y *llama untu*, juntando todo esto, el curandero hace el *despacho* y *alcance* al fuego. Esta costumbre se hace en las casas y se realizaba con la finalidad de que el fuego no quemara las casas, los alimentos, los bosques, los pastizales de los animales, los *apus* que rodean la comunidad, es decir que no cause ningún daño. Hoy en día pocos continúan la costumbre.

### 5.3.3. Señor de Exaltación

El Señor Exaltación es la imagen de un Cristo crucificado que se celebra el 14 de setiembre en Sumaro y Parccotica. En Sumaro, esa fecha realizan una procesión de varias imágenes, como el Corpus de Cusco, en la que participan San Isidro, San Martín, Santa Isabel y San Antonio, que es traído desde Chinchaypucyo. En Sumaro, esta fecha se convirtió en la fiesta principal para todas esas imágenes, como vimos en los subcapítulos de San Isidro y Santa Isabel.

La historia de la aparición del Señor Exaltación fue recopilada de Paulino Gallegos Chaucca (Sumaro, ya fallecido). Contaba que 3 niños pastores se encontraron con un *mistí* (blanco) en la pampa de Qaqaniki y se pusieron a jugar con él. Este les había dicho: "Yo soy de un pueblo lejano de Cotabambas y mi nombre es Mariano Exaltación", al enterarse de esto, los padres de los niños fueron a buscarlo y encontraron la imagen del Señor crucificado en un árbol de chachacomo. Era un 14 de setiembre, y se llevaron al Señor acompañándolo con las danzas chileno y qoyacha.

En Parccotica, cuentan que un cuidante del ganado llamado “salq'a vaquero”, vio a un varón pasando rápidamente por el lugar llamado Iglesiayoq, ubicado entre el anexo Paro y la comunidad de Compone, pensó que era un ladrón y avisó en la hacienda. Al día siguiente el hacendado Ezequiel Luna fue con varios de sus trabajadores y en el lugar encontraron la imagen de un crucificado, que estaba con una vela. Se lo llevaron a la hacienda Paro y desde entonces celebraban el 14 de setiembre, con danzas como wayllascha, llamerita, con corrida y arranque de gallos. Con la reforma agraria desapareció la hacienda de Paro, algunos querían llevar al Señor de Exaltación a Pantipata. Entonces el presidente de Parccotica de esa época, hizo que lleven la imagen al templo de Chinchaypucyo, pero por haberlo llevado, dicen que el Señor castigó al presidente, desaparecieron y murieron sus animales. Los comuneros de Parccotica bajaron al templo de Chinchaypucyo con las danzas llamerita, wayllascha, chileno, y se lo llevaron a Parccotica, donde sigue hasta ahora.

En Anansaya dicen que para sembrar las habas en la parte alta, lo hacen desde el 14 de setiembre, pero esto depende de si ya han llegado las lluvias.

#### 5.3.4. Todos los Santos y Día de muertos

“Noviembrepipa, ñan hallmakunña chaypipas Todos Santos raymichayqa tumullantaya chaymanta wayk'ukuspa mast'aspas churayku haywakuya pata kinraykunapi kuraq yuyaqniykuqaq, hunt'asqata t'antakunata, misk'ikunata, mi-hunakunata, imaymana frutakunata chaynata ichaqa. Manan kanpusantumanqa apaykuchu, aswan t'ikakunata apayku, velakunata wakinkunaqa ukyakunkuya ichaqa noqaqa saminchariqlan rini responso ruwaq qolqimanta wañuqkumanqa”.

(Noviembre, ya es *aporque* y se hace la fiesta de Todos Santos y después de cocinarnos armamos la *ofrenda* en las mesas para nuestros antepasados, llenas de panes, dulces, comidas, frutas, así. No llevamos al panteón, pero llevamos flores, velas y algunos toman pero yo voy a poner responso a los difuntos por dinerito).

Ángel Huamán Concha (Ocra)

El 1 de noviembre es la fiesta de Todos los Santos o Todosantos, seguida del Día de los difuntos (2 de noviembre), en esas fechas se preparan comidas especiales y se realiza la visita a los difuntos. La fiesta está relacionada al inicio del crecimiento de los cultivos. Juan Pallardel Chaiña y Lucas Mescco Huampotupa (Anansaya) dicen que la siembra de la quinua se hacía días antes de Todos Santos, por que antes se decía que la quinua es “el gusto de los difuntos”.

En las partes altas de Huambomayo, Chilcaccasa (Pantipata), Huañec (Sumaro) y en Parccotica; decían que la siembra de trigo y maíz debía ser antes de Todos Santos y así daba buena producción, pero en las partes altas de Paucarcoto, parte media

de Anansaya, y Huamancharpa (Huancancalla); prefieren sembrar la papa y otros tubérculos el día de Todos Santos y Día de los muertos, o los días posteriores para que produzcan grandes como del tamaño de las cabezas de los difuntos.

### 5.3.5. Niño Velay

En la mayor parte de las comunidades, la tarde del 24 de diciembre se hace la velada del Niño, llamada Niño Velakuy o Niño Velay. Actividad previa a la Navidad.

En Sumaro cuentan que en Navidad celebraban al niño Jesús. Arreglándolo, lo hacían visitar varias casas donde le ofrecían algunos alimentos. Matiasa Gallegos Almirón de Huañec, recuerda que llevaban al niño desde el sector Huañeq hasta Sumaro y Chinchaypucyo, llevando alimentos como lúcumas y flores de *hamanq'ay*, para su velada, mientras los de otros sectores ponían mote, phatachi y otras comidas.

Alejandrina Estrada Pro y Bertha Estrada de Paile (Sumaro), nos contaron que la fiesta del niño se llamaba guión watakuy que era como un *cargo*, en cuya velada se amarraban flores de *hamanq'ay* en un palo (que era el guión) para que arreglen al niño. Esa imagen desapareció.

Santiago Chávez Suni y Catalina Ferro de Chávez (Paucarcoto) cuentan que en Navidad, el ecónomo de la iglesia hacía los cantos llamados waylías. Ese día vestían al Niño cantando y el *carguyoq* invitaba a todos, porque “es época de compartir”.

### 5.3.6. Otras fiestas religiosas

**Virgen Natividad:** Su fiesta es el 8 de setiembre y se celebra en Pantipata. Allí se dice que cuando llueve en esa fecha es buen año y si no llueve los cultivos producen poco, por eso ese día las señoritas piden a la Virgen que llueva.

Pero la buena señal de la Virgen Natividad no se limita a esa comunidad, Trinidad Mejía Quispe (Sumaro) dice que ella aún realiza la siembra del maíz entre el 7 y 8 de setiembre.

**San Miguel:** Su día es el 29 de setiembre, Gerardo Arcos Chavéz (Huambomayo) dice que en la parte alta de la comunidad ese día se hace coincidir con la siembra de papa.

**Virgen del Rosario:** Su día es el 7 octubre, Santiago Chávez Suni (Paucarcoto) dice que ese día siempre siembra habas, frejol y arvejas.

**Otros santos ligados al trigo:** Juan Vicente Quispe Chávez (Huancancalla) y Santiago Chávez Suni (Paucarcoto) dicen que el trigo en la parte alta se siembra el día de San Simón, 28 de octubre. Santiago Chávez añade que en la parte baja de Paucarcoto el trigo se comienza a sembrar desde el día de San Andrés, 30 de noviembre.

bre. En Chinchaypucyo cuentan que antes, en las partes altas del pueblo, se debía sembrar trigo el 3 de noviembre, día de San Martín de Porres.

**Virgen Inmaculada:** En el anexo Ivin (Pantipata) la siembra finaliza el 8 de diciembre, día de la Virgen Inmaculada. Esta virgen también se celebra en Chinchaypucyo. Antiguamente también se celebraba en la hacienda *Tamborada*.

**Fiesta de Reyes:** En Chinchaypucyo, Huambomayo y Huancancalla, las arvejas se pueden sembrar desde diciembre, pero especialmente lo hacen en la fiesta de los reyes, el 6 de enero. De igual manera es en las partes bajas de Parccotica y Chinchaypucyo, la siembra de la cebada no debe pasar el 6 de enero.

**San Pedro:** Su día es el 29 de junio, Teófilo Umeres Paucar nos mencionó que antes celebraban a este santo en Pantipata. Este santo está ligado a la papa por la denominación de *Santo Roma*.

**San Marcos:** En Chillcaccasa (Pantipata), antiguamente celebraban a San Marcos.

## 5.4. LAS DANZAS DE CHINCHAYPUCYO

En todas las fiestas del distrito existían varias danzas, los mayores de varias comunidades coincidieron en mencionar: chujchu, llamerá, albazo, sursuwaylla, ch'unchus, k'achampa, chileno, qoyacha, wayllascha, qollas, contradanza, negrillos, borracho tusuq y huamanguino. De estas danzas, algunas todavía se bailan en la actualidad, otras se han modificado y algunas se han perdido, así mismo han traído nuevas danzas. Mencionamos las principales:

**Albazo:** Hilario Castro Carrasco (Chinchaypucyo) describió el albazo, como una danza que sólo tiene dos personajes, en Chinchaypucyo eran dos negros, un varón y el otro un varón vestido de mujer o *waylak'a*, cargando una muñeca en la espalda. El varón va jalando una mula adornada con esquelas y la negra le va golpeando con un cucharón de madera. Actualmente ya no se danza albazo.

**Borracho tusuq:** Manuela Tecse Gamarra (Chinchaypucyo) describe la danza borracho tusuq, que bailaban con botellitas en las manos y vestidos con sacos como majeños, pero su música era diferente al majeño. Hay una danza similar en Huarocondo, pero tiene varias características diferentes.

**Chileno:** Danza presente en la fiesta del Señor Exaltación de Sumaro y otras, bastante mencionada en varias festividades antiguas. Esta danza hace referencia al recuerdo de la guerra con Chile, también se baila en otras localidades de la región.

**Chujchu:** Hilario Castro Carrasco (Chinchaypucyo) nos describió la antigua danza del chujchu de Chinchaypucyo. Tenía varios personajes: Machu chujchu, dama, almadero, silletero, médico, k'usillo y dos ukukus, también varios niños. El machu

chujchu era el principal y la dama su pareja, en un momento de la danza el machu chujchu temblaba, el médico le hacía oler una botellita y el silletero le ponía la silla para que se siente, mientras tanto el almadero golpeaba con una almohadilla. Usaban máscaras de malla, el k'usillo tenía máscara de madera y una espada. La música era con pito, tambor y quena. Esta era la forma en Chinchaypucyo y en Huancancalla variaba un poco. Sin embargo ahora en Chinchaypucyo se ha perdido la danza antigua y ahora bailan similar al chujchu de Paucartambo.

Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo) recuerda que los chujchus se despedían cantando: "Mama señora Asunta reyna kausaspacha kutimusaq wañuspaqa manañacha hamusaqchu" (Señora Reyna madre Asunta, si estoy vivo regresaré, si estoy muerto ya no vendré).

**Huamanguino:** Teófilo Umeres Paucar (Pantipata) describió la danza huamanguino, que bailaban cargando un muñeco hecho de madera o de un tronco tallado, con cabeza, pies y manos atados por sus articulaciones, lo que hacía que sonara cuando bailaban. Las chicas lo cargaban diciendo "huamanguino wawacha" (bebito huamanguino), cuando bailaban lo acercaban a los varones y les hacían besar el muñeco diciendo "qanpachurikin" (es tu hijo). Eso lo hacían en la fiesta de Corpus. Manuela Tecse Gamarra (Chinchaypucyo) confirma lo del muñeco y añade que bailaban agarrando tijeras en las manos. ¿Quizás era una representación local de la danza de las tijeras de Huamanga (Ayacucho)?, lamentablemente esta danza se perdió hace varios años.

**Llameria:** Esta es la otra danza "preferida" de la Virgen Asunta, representa a los pastores o llameros, por eso bailan ataviados de cueros y con lanas que van hilando. Teófilo Umeres Paucar (Pantipata) dice que bailaban hilando lanas de colores. Esta danza casi se perdió, el año 2013 fue recuperada en la comunidad de Paucarcoto, como parte del proyecto de Turismo Vivencial (gestión 2011-2014).

**Qoyacha:** Varios coinciden en señalar que era diferente a la mestiza qoyacha, Teófilo Umeres Paucar (Pantipata) dice que bailaban cargando un poco de paja en la espalda, Manuela Tecse Gamarra (Chinchaypucyo) menciona que se vestían con manta, lluklla, montera y pollera. Era similar a la que todavía se baila en Huarocondo (Anta).

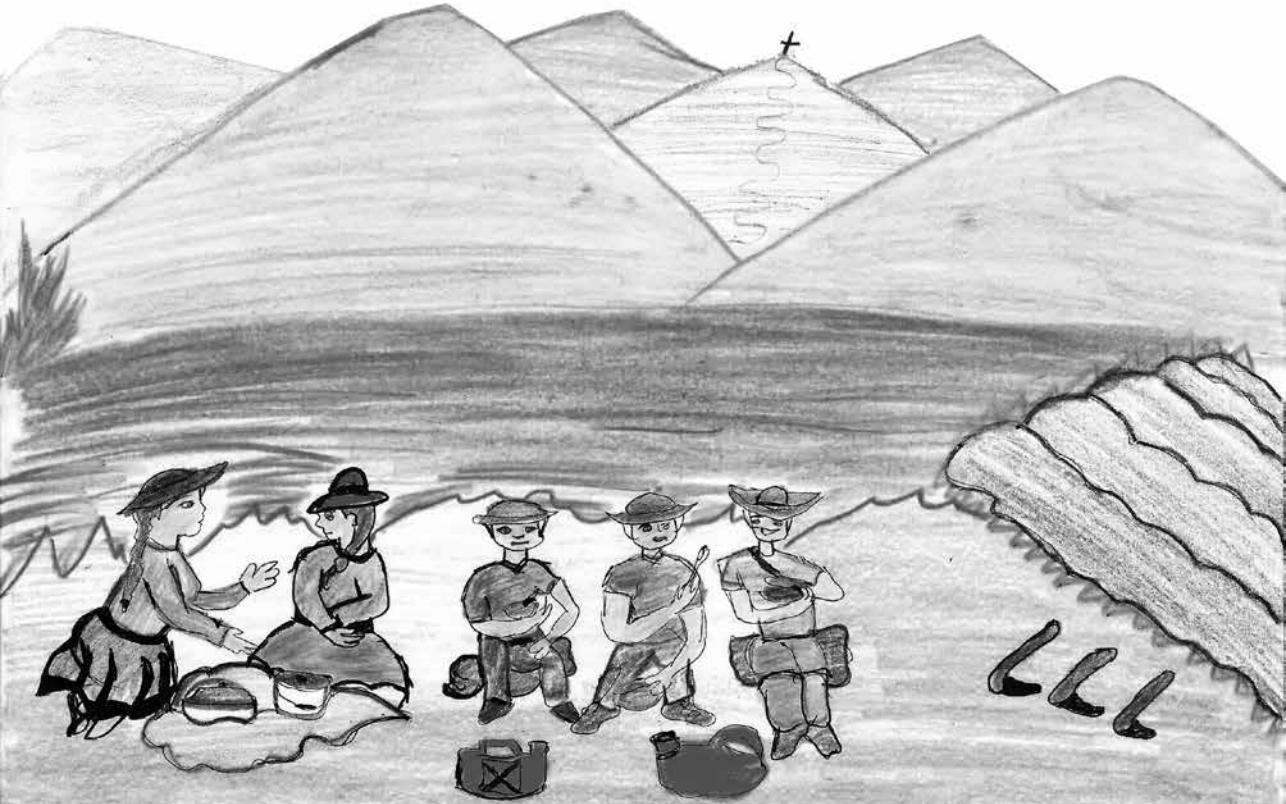
**Sursuhuaylla:** Hilario Castro Carrasco (Chinchaypucyo) dice que esta danza la traían de la pampa de Anta, los danzarines tenían trajes parecidos al k'usillo del chujchu, con plumas y adornos en forma de equis en el pecho, también había una dama con sombrero de paja. La música era con pito, tambor y bombo. Manuela Tecse Gamarra (Chinchaypucyo) añade que se desplazaban en dos filas, cada una con su *caporal*: paña *caporal* (a la derecha) y lloq'e *caporal* (a la izquierda), éstos llevaban una capa grande. Actualmente se perdió esta danza, que debió ser similar a la k'achawaylla de Huarocondo y la k'achampa del Cusco.

**Wayllascha:** Es una danza que se presenta en las fiestas de Virgen del Carmen y Virgen Asunta, bailada por puras mujeres. Es original de Chinchaypucyo, aunque también de otros pueblos como Huayllabamba (Urubamba).



## **SEGUNDA PARTE:**

# **Las plantas nos transmiten vida**





Merienda en la siembra. Chinchaypucyo.



Mote, phuspu y chuño como parte del yanu.



Preparación de huatia. Ocra.

# **Mihunanchis**

## **(Nuestra comida)**

“Porque cuando tomo chichita o cuando hago alguna tomadita, yo siempre en mi corazón digo: ‘Pachatierra mama qanpis ukyaykuy’ (*Madre Tierra* también sírvete). Eso es cariño para la *Pachamama*, porque algunos ni siquiera se acuerdan de *Pachamama*”.

Zenón Mesco Huampotupa (Anansaya)

Como todo en el mundo andino, en las comunidades de Chinchaypucyo las comidas y bebidas también tienen vida, a diferencia de las grandes ciudades donde las consideran sólo objetos para quitar el hambre y la sed. La preparación de la comida obedece a toda una sabiduría de las mujeres, que involucra una *ritualidad* que hace que los alimentos mantengan su *ánimo*, que es lo que les da el buen sabor, olor, colores y su carácter nutritivo; por ello algunos mayores comentan que “lo que alimenta de la comida, es el espíritu de la comida”.

La sabiduría también involucra el saber qué preparar dependiendo de la temporada y de la actividad a la que acompañarán los alimentos; el recojo, selección y preparado previo de los ingredientes a usar; las formas y cantidades, cómo se combinan y cocinan los ingredientes; la forma de transportarlos cuando se hace chacra; y el cómo servirlos.

Comer y beber también es un acto de amor de la naturaleza porque nos da sus frutos para ser consumidos; es un acto de compartir con los seres que nos ayudaron a su preparación como son la *Pachamama*, los *apus* y el *fogón* o *brasa*; es un acto de celebración y disfrute porque nos deleitamos con los múltiples sabores, olores y colores que nos brinda la naturaleza; y finalmente es un acto de vida y comunicación porque la comida bien hecha nos nutre a través de su espíritu.

En todo este capítulo nos referimos a las comidas, las relaciones que tenemos con ellas y con los alimentos que las componen, así como su diversidad según los distintos momentos en que se preparan y según cada comunidad de Chinchaypucyo. Y en el subcapítulo 6.8. "Algunos saberes en la preparación de comidas", se presenta una lista de ciertas comidas con sus preparaciones, según nos fueron contando en las comunidades del distrito.

## **6.1. LA COMUNICACIÓN CON NUESTROS ALIMENTOS, RITUALES**

"Llapan mihuypas animayuqmi, manan rumichu, kausashanmi".

(Toda comida es espíritu, no es una piedra, tiene vida).

Gregorio Chacón Lloque (Racraruumi, Chinchaypucyo)

La comida y la bebida están compuestas del espíritu de elementos vivos que nos brinda la naturaleza, sean cultivados o silvestres; es por ello que los *rituales* tanto antes o después de la preparación, hacen que no se pierda ese espíritu de lo que vamos a consumir y que es lo que nos va a alimentar. También permiten la relación de respeto y de comunicación entre los seres humanos, con las *deidades* de la naturaleza, y con los alimentos que vamos a consumir. A diferencia de la comida que se hace industrialmente o que proviene de productos con químicos, que es comida muerta pues ya perdió su espíritu y no alimenta, tampoco involucra ningún tipo de relación o comunicación más que satisfacer mal las necesidades físicas del ser humano.

En estos *rituales*, aparte de pedir que salga bien la comida y/o bebida también se pide el bienestar de los que consumirán la comida; por ejemplo en caso de ser comida de chacra se pide que brinde fuerza a los trabajadores, que no se cansen y el trabajo se acabe pronto y sin problemas.

Es por ello que la preparación de todos los alimentos o bebidas debe hacerse sin apuro, independientemente de la actividad en que se consumirán (sea de diario, de fiesta, de chacra, de faena comunal, etc.), haciendo todos los *rituales* que requiera; pero ahora para las nuevas generaciones la comida se debe acabar en el menor tiempo posible, olvidándose las costumbres y formas tradicionales.

Existen *rituales* relacionados a las comidas y bebidas que son particulares a cada actividad, éstos se irán explicando progresivamente, ahora contamos algunos de los *rituales* generales, independiente a la actividad que estén acompañando.

### 6.1.1. Previos a la preparación

“Manaraq wayk’uya qallarishapaqa kukatan akullikunku mamakunaqa allin mihunaq kananpaq”.

(Antes de cocinar las mamás *pikchan coca* para que salga bien la comida).

Marcusa Lloque Chacón (Anansaya)

Antes del preparado de los alimentos o las bebidas, se inician las acciones que nos armonizan con la naturaleza y los alimentos que iremos a consumir. Así, algunas señoras de Anansaya y Huambomayo nos cuentan que previo a la preparación deben relacionarse con la *coca*, y por ello *pikchan la coquita*. Otras señoras de Huambomayo nos contaron que se dirigen al *fogón* o *brasa* porque simbólicamente es donde está el alma de los difuntos y le entregan *coquita* y traguito para que salga bien la comida. También Roso Gamarra Saavedra (Huancancalla) y Eugenio Chacón Ramos (Parccotica), dijeron que antes de hacer los alimentos, las señoras gotean a la tierra y le *soplan* a los *apus*, sea chicha, trago o *coca k’antu* con *llama untu*.

“También la *coquita* lo quemaban en la *brasa*, el traguito también lo echaban a la *brasa*, diciendo: ‘Almas benditas kunanqa tukuykunqaya chakra kallpancha-yunkiya runata’ (Almas benditas, que se termine la chacra y dales fuerza a las personas que trabajarán). Ahora es todo rapidito, hasta la comida se prepara a lo apurado. Así siempre hacia mi suegra *pikchando su coquita*”.

Natividad Gonzales Gamarra y María Chávez Gonzales (Huambomayo)

De igual forma cuando se mataba a un animal se lanzaba la sangre del animal muerto hacia la *Pachamama* y los *apus*, como nos comentaron en Chinchaypucyo y Ocra.

“Chay nak’asqaypiqa ch’allaykunin yawarninwan apukunata may waqkunatas, ichaqa yuyaspa chaytapas ruwani kausashaqta rantispa”.

(Al momento de degollar hago el *ch’allasqa* con la sangre a los *apus* y lugares, si es que me recuerdo eso también hago cuando compro el animal vivo).

Manuela Tecse Gamarra (Chinchaypucyo)

Y como los alimentos que vamos a cocinar están vivos debemos respetar sus usos, con quienes se llevan bien, sus combinaciones, y primordialmente brindarles cariño y respeto porque si no se pueden resentir y no cocinarán bien, no nos alimentarán o ya no querrán producir más. Por ejemplo se dice que no se puede picar cebollas cerca de la chicha porque se malogra, tampoco podemos ofender o insultar a los alimentos, no podemos mezclar muchos alimentos cálidos o muchos frescos más bien debemos buscar un equilibrio, mucho menos podemos desperdiciar alimentos tirándolos al suelo o dejando que se malogren, etc.

“No se deben de pelar las papas nativas porque en lo posterior ya no llegarán a producir, se resienten. Porque esa papa ya está destinado para usarse solamente sancochado, no se le puede pelar con cuchillo. ‘Wayk’una papataqa manapunin mundanachu’ (No se debe de pelar a la papa de sancochar), tampoco a la papa qompis”.

Lucas Mescco Huampotupa (Anansaya)

### 6.1.2. Despues de la preparación

“Manaraq mihuyta qallarishaspan apukunaman phukurikun, apukunapas q’apayninwan, runakunawan kuska mihuynanpaq”.

(Antes de comer se *sopla* hacia los *apus*, para que los *apus* también saboreen junto con la gente).

Nicolasa Tupa Salas (Paucarcoto)

Cuando se culmina con la preparación de los alimentos, el primer plato de comida o vaso de bebida se debe ofrecer a las *deidades* de la naturaleza, porque ellos también tienen hambre y sed. Algunos mayores en Anansaya, Ocra, Pantipata, Parccotica y Paucarcoto nos dicen que cuando se le da a la *Pachamama* y a los *apus* (a éstos se les debe dar nombrándolos para que cada *apu* sepa a quién está dirigido), les *soplan* el primer plato de comida para que hasta ellos llegue el aliento del espíritu de la comida, así puedan saborear y alimentarse. De igual forma en todo el distrito se les hace gotear o *t’inkar* a la *Pachamama* y a los *apus* la primera cuchara, el primer plato o la bebida.

“Wayk’uspaykuqa mañarikuykun apukunamanta aukikunamantawan, hich’achayuykun sutinkumanta waharispa sapankatapas, allinlla kachun nispa, kaytan hawarimuykiku nispa kay llank’ay p’unchay allinlla kachun nispa, llank’apakuqkunapas allinta llank’ayuchunku tukuy sonqo tukuyunanku kama, chaynatan suegray ruwaq, *t’inkayukuspapuni*”.

(Cuando cocinábamos pedíamos a los *apus* y a los *aukis*, lo echábamos mencionando sus nombres de cada uno, deseando que sea todo bueno y diciéndole que te estamos alcanzando para que todo este día el trabajo sea exitoso, que los trabajadores lo trabajen con voluntad y que lo acaben, así hacía mi suegra, siempre *t’inkaba*).

Natividad Gonzales Gamarra y María Chávez Gonzales (Huambomayo)

Entre los seres de la naturaleza a los que se les brinda el primer plato de bebida y comida también están los difuntos o almas. En todo el distrito les ponen una cuchara de comida o unas gotas de la bebida al *fogón* para que las almas de los difuntos puedan saborear la preparación.

“Mihunakunata wayk’ukuspaykuqa manaraq qarayta qallarishaspan yuyariku wañukniykuanta kay pachamanta ripunkuña paykunaqa, chaypaqmi hich’achayuyku huk chikanta qoncha punkuman utaq sansapatachaman.”

(Cuando nos cocinamos comidas, siempre antes de servir nos recordamos de nuestros difuntos que ya se han ido de este mundo, para ello echamos un poco en la puerta del *fogón*).

Jacinta Cruz Gallegos (Sumaro)

“Wañupuqkunapaqpas ñawin ahatan haywariqku chaynata nispa: ‘Llukulla-ya chakranchis tukurikuchun’ nispa. Kukachatapas haywariqkun traguchatapas paykunaman, chaymantañan runakunaqa”.

(Y para los muertos también se les ofrecía la primera gota de *ñawin aha*, diciéndoles: ‘Que se termine rápido nuestra chacra’. Se les ofrecía *coquita* y trago primero a ellos, en seguida a la gente).

Natividad Gonzales Gamarra (Huambomayo)

“Qallay mihuna p’ukutaqa phukurikun apukunamanmi, chaymanta wañuqkunaman, sut’uyachikunmi panpaman, aycha kaqtinqa sansamanmi churayukun animakunapas q’apaynin mihunampaq”.

(El primer plato se *sopla* a los *apus*, también a los difuntos, se le hace gotear al suelo, si hay carne se pone a la *brasa* para que las almas saboreen).

Gerarda Valdez Mesco (Ocra)

En el caso de la bebida que se brinda a las *deidades*, que es la chicha, se le debe ofrecer el *ñawin aha*, que es el primer vaso de chicha que se obtiene de la primera hervida del maíz. Esta chicha es usada básicamente para *rituales*, como lo expresó Rudecinda Quiño Huancollucho (Racrarumi, Chinchaypucyo): “Ñawinnintaqa sut’uyachikun animakunapaq willka auki orqokunamanpuwan” (La primera gota se ofrece a las almas y a los *aukis*, los cerros sagrados).

Inclusive luego de haber ofrecido los alimentos al *fogón*, a la *Pachamama* y a los *apus*, ya cuando la comida se trasladó a la zona de trabajo en la chacra y antes de servirle a los trabajadores, también se debe brindar a los seres de la naturaleza que nos acompañan, como refiere este testimonio de la *trilla* del trigo:

“Del primer plato se echa al suelo para las almas y *soplan* a los *apus*, antes de servir a los trabajadores”.

Alejandrina Estrada Pro (Sumaro)

Así como es importante tributar e invitar nuestra comida a las deidades, también esta comida debe haber salido bien para que nos guste a todos (incluyendo a las *deidades*), así como para que los alimentos no se resientan porque fueron mal

preparados. Evangelina Quispe Ayma (Huancancalla) nos cuenta que una vez, por descuido, se quemó su comida y sólo pudo llevar mote a la chacra y por eso, los loros se terminaron el maíz que había sembrado.

## 6.2. LAS COMIDAS Y BEBIDAS DE LA CHACRA

“Ñaupakqa qoyakunapas yanapanakuqku aynipaq utaq paykunallamanta, aynipaq kaqtinqa qanpas yanapapunallaykitaqmi chakrata ruwaqtin chayna wayk’unapi, manan kuan hinachu karan qolqellapaqña, mihuna kharuman apaynayki kaqtinpas, ninallaykin kaq yanapaykuway aynillapaq kay mihuna q’epiyta chakraman nispa kunanqa q’ala chaypas chinkapunma, atispa mana atispapas qan kiki imatapas ruwakunayki llapanta, kunanqa manan yanapasunkikuchu, chaypiya mayniniqiqa apanki inti t’iksuyaña chaytapas niwankuraqtaqya”.

(Antes las señoritas se ayudaban en *ayni* o voluntariamente, si era para *ayni* también tenías que ayudar en la cocina cuando se hace chacra, no era como ahora que todo es dinero, si tenías que llevar la comida a una distancia lejana, tenías que pedir apoyo en *ayni* para que te ayuden a cargar la comida a la chacra. Ahora todo eso ha desaparecido, pudiendo o no, tú mismo tienes que hacer todo, ahora ya no te ayudan, en eso a veces llevas tarde y eso nos reclaman).

Natividad Gonzales Gamarra y María Chávez Gonzales (Huambomayo)

Al ser la actividad agrícola una celebración, el compartir las comidas y bebidas es una de las partes más importantes, donde se muestran y degustan los sabores, colores y diversidad de los alimentos de temporada. Pero el compartir no es sólo en el momento del disfrute de los alimentos, sino también se comparten las tareas previas, ya que las encargadas de preparar los alimentos son las mujeres y lo hacen con otras mujeres, en *ayni*, así como llevar la comida y la chicha hasta donde estén trabajando los varones.

### 6.2.1. Al inicio de la chacra

Adrián Rodríguez Mejía (Huancarpata, Sumaro) nos comentó que en toda chacra es indispensable que los dueños de ésta lleven su chicha, *coca* y trago, para invitar a todos los que van a apoyar. Y ya antes de empezar el trabajo, cada persona varón o mujer que ingrese a la chacra, independiente de la hora que llegue, debe hacer la *t’inka* a los *apus* y a la *Pachamama* con el primer sorbo de la bebida que va a consumir, y *soplar la coquita*, o en caso contrario hacer otro *ritual* según sea su costumbre, pero siempre partiendo del respeto a los *apus* y a la *Pachamama*. Y recién así puede tomar chicha, trago y *pikchar coca*, para empezar el trabajo.

## 6.2.2. La *hurk'a*, el alimento de los *descansos*<sup>1</sup>

“Papata llank'aspacha ahaqa kampunin huk chikan tragupas, llipin kaytan hurk'a sutichakun, chaymanta llapanta ukyaspan llank'aq hatariyku”.

(Cuando trabajamos la papa siempre utilizamos la chicha y un poco de trago, a todo esto lo denominamos *hurk'a*, después de tomar todo esto nos levantamos a trabajar).

Jorge Gerardo Inca Huamán (Tizabamba, Pantipata)

Los *descansos* van variando según la costumbre de cada familia y comunidad, en algunas partes altas hacen sólo 2 *descansos*, que es lo mínimo, y en otros llegan hasta 5 *descansos* como en Chinchaypucyo; pero lo común es que en todos los *descansos* y desde el inicio de la chacra debe haber la *hurk'a* que está conformada por la chicha, el trago y la *coquita*. Compartimos alguna información específica sobre los elementos que conforman la *hurk'a* en la chacra, empezamos por la *coquita* y el trago, luego le damos una sección especial a la chicha para explicar un poco de su proceso.

### La coca

Al igual que la chicha, la *coquita* es un alimento espiritual, es una hojita sagrada y milenaria, necesaria en toda actividad en relación con la *Pachamama* y los *apus*, para poder comunicarnos, conectarnos y compartir con las diferentes *deidades* de la naturaleza. En la chacra también se torna imprescindible para al inicio poder *soplar* o *t'inkar* a los *apus*, así como acompañar a las primeras semillas que se van a sembrar, y otros *rituales* según la costumbre de las familias.

También nos permite compartir, así como reforzar lazos de confraternidad y confianza entre los que participan, ya que aparte de *pikchar* se entregan *k'intus* a los otros compañeros y compañeras que están en la chacra. La *coquita* nos da fuerza y energía durante todo el trabajo de la chacra, por ello debe haber en abundancia, los que participan deben poder *pikchar coquita* en todos los *descansos*, y algunos trabajadores incluso siguen pikchando mientras están trabajando.

### El trago

En la chacra también debía haber trago pero en menor cantidad que la chicha, su presencia es para despertarnos y alegrarnos. De él generalmente se toma un sorbito en cada *descanso*, no más. Y también es necesario como bajativo luego de la *merienda*, para que ayude a digerir los alimentos consumidos y que nos permita seguir trabajando en la chacra, sin la pesadez de los alimentos.

Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo), nos cuenta que anteriormente el licor era el cañazo, no había el alcohol, y lo traían de Marcahuasi en Mollepata. Pero ahora

<sup>1</sup> Sobre descansos en la chacra, ver la sección 1.4.2.

último se está usando solamente el alcohol y por eso muchas veces los que van a trabajar a la chacra se quedan tomando en la casa de la persona que hace la chacra, y se van en la siguiente mañana.

### 6.2.3. La chicha

“Maychus lloqsini ima llank'aqpas ahataqa apakunipuni allinta ukyayuspan q'epiykuni, ahaqa ancha allinmi, unutaqa manan ukyaswanhu manan allinchu kanman, onqochiwasunmanmi”.

(Cuando salgo a hacer cualquier trabajo me llevo chicha para tomar, lo cargo, siempre es necesaria la chicha porque agua no podemos tomar, nos podría hacer daño).

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto)

Esta bebida es primordial en la vida de las comunidades, sea en actividades dia-  
rias, *rituales* o festividades, es una muy buena fuente de alimento y energía, incluso  
para las mujeres que recién han dado a luz. Por todo ello en el trabajo de la cha-  
cra es imprescindible, porque aparte de aplacarnos la sed y darnos fuerza, es una  
bebida sagrada que junto con la *coquita* se tributa a las *deidades* y a las semillas o  
cultivos con los cuales nos estamos relacionando.

“Los que no toman chicha son como un moscardón, porque la chicha da mu-  
cha fuerza”.

Eulogia Llamocca Cisneros (Chinchaypucyo)

La chicha es preparada por las mujeres en *ayni*, como mínimo un día antes al tra-  
bajo en la chacra, en varios *rakis* o *chombas* para que pueda alcanzar para todos y  
todas las que van a participar. En una chacra nunca debe faltar chicha desde el inicio  
hasta el final, inclusive a los que prestan las *yuntas* u otras personas, que no hayan  
trabajado directamente pero que hayan facilitado con algún aporte en el trabajo, se  
les debe mandar chicha en jarra o botella, así como *merienda*.

Existen variedad de chichas pero las más usuales en las comunidades de Chin-  
chaypucyo, durante el trabajo en la chacra, son la de *jora* pura de maíz y la de *jora*  
de maíz con trigo o con cebada; pero también están la chicha blanca, la chicha de  
molle, la chicha de cebada, la chicha de caña de maíz, la chicha de tumbo, la chicha  
arreglada que es costumbre posterior y embriaga más rápido, entre otras. También  
están los molidos o harinas que se echan a la chicha en fechas especiales, como el  
*chapu* en la siembra de cebada o trigo, o como el molido de pepas de calabaza que  
comentaron en Ivín, Pantipata.

## Preparación de la *jora*

“Ñaupakqa ahaqa karan aswayqa sarallamantan trigumantawan, wakin kuitikunaqa churaqkupunin wiñaputa saramanta, chaytan taqroyuspa maranpi kutaqku sumaqmi kaq, allpa rakikunapin chaymi sumaq. Kunanqa chay molinukunpi kutasqa q’aymama, manañan ñaupaq hinañachu sumaq misk’i, mana maranpi hiñachu mihunakunapas huk hinan kapun”.

(Antes la chicha era más de maíz y trigo, siempre, a veces ponían también *jora* de cebada, *jora* de maíz, mezcladito molían en *batán*, en *rakis* o en *chombas* de tiesto, rico. Ahora con los molinos que usan es desabrido, no es dulce como antes, no es como en *batán*, hasta la comida ha cambiado de gusto).

Victoria Flores Gonzales (Chinchaypucyo)

En la mayoría de casos la chicha de maíz se hace del *wiñapu* o *jora*, que es el maíz germinado, aunque Victoria Flores Gonzales nos comentó que a veces también ponían *jora* de cebada. Para Santiago Chávez Suni y Catalina Ferro de Chavéz (Paucarcoto), para la *jora* es mejor usar el maíz amarillo porque de otros maíces madura rápido y la chicha no aguanta. Se prepara remojando dos días el maíz, luego se envuelve con las hojas de maíz para enterrar en un pocito, pero hay que estar fijándose para que no se seque demasiado, si es así se le debe estar echando un poco de agua y también estar atento a cuando le salgan sus raíces y el *ullihu* crezca a la vista, así ya está lista la *jora*.

Marcela Bergara Carbajal (Ocra), nos dice de la chicha que se prepara actualmente: “Ahora hacen una chicha mal preparada, sin fuerza (liuli aha), de baja calidad, allá en *Tamborada* lo hacíamos de pura *jora*, aquí preparan chicha parecida al suero de queso, pobre de *jora* de maíz”.

## La preparación de la chicha

“Pacha qhonchuntan churakun waq semana ahawan chaytan churakun aha allin lloqsinanpaq, poqosa sumaq kakampaq. Kunachallampas chay aha ruwayqa kashallanmi kaklla, ichaqa ñaupakqa manaya kunan hinachu lastikupi, ñau-pakqa allpa rakikunapi kaq utaq k’akri tuminkunapi ima chaypiya ahaqa aswan sumaq”.

(Se pone la *borra* de la chicha de la anterior semana, la *borra* se pone para que la chicha esté bien fermentada, sabrosa. Ahorita mismo esa costumbre de chicha sigue igual, pero antes no era como ahora en plástico, antes era en los *rakis* o *tumin* hechos de barro, en eso la chicha era más agradable).

Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro)

En general, la chicha<sup>2</sup> se hace a partir de la *jora* de maíz hervido, la *jora* de maíz debe molerse, cernirse y hacerse fermentar un día como mínimo, luego se hace hervir y se cierne, lo que resulta es el *upi* (la chicha tierna) que es dulce nomás. Despúes este *upi* se hace fermentar en un *raki* o *chomba* hasta que llegue a su punto, así ya está la chicha. Aunque algunos pueden optar por darle otra hervida. Con la chicha ya hervida y fermentada, se saca a otra *chomba* la parte cristalina que está encima de la chicha, que es la *ch'uya aha*. La chicha que quedó más espesa es la *q'ata aha*, se cierne y se pasa a otra *chomba* para que también fermente.

Además se puede hacer chicha a partir de otras *joras* o se le pueden agregar otros ingredientes en su preparación, como la harina de trigo que ayuda a su fermentado y hace que tenga espuma, para que la chicha sea más fuerte, incluso pueden agregarse frutas u hortalizas como beterraga para darle color. También algunos le echaban a la chicha el *qoncho* o *borra* de la chicha anterior, porque ya está bastante fermentado y dicen que hace que la chicha salga más sabrosa, como comentó Matiasa Gallegos Almirón (Huañeq, Sumaro).

Eugenio Chacón Ramos (Parccotica) nos contó que antes la chicha se preparaba días antes para que sea más fuerte y esté bien fermentada, pero ahora muchas veces la chicha se prepara sólo la noche anterior a beberla, y por ello a veces no fermenta.

También Lucas Mescco Huampotupa y Mariano Huayllas Ccarhuachín (Anansaya), nos explicaron que cuando no ha salido bien la chicha, la arreglaban con *pakapa* o *qatipan*, que consiste en echar harina de trigo encima de la chicha cuando todavía está un poco caliente y así tenga espuma, luego se deja fermentando. Aunque ellos mismos señalaron que se debe calcular la cantidad necesaria a echar, porque si la chicha es muy fuerte o madura puede hacer daño. Por ello Luisa Chacón Huancollucho (Parccotica) dice que luego de tomar esta chicha, para evitar que se hinche la barriga, se debe tomar muña fermentada con cañazo, o también se puede poner con orégano negro o anís.

Un comentario común entre las personas mayores, era que uno de los secretos para que salga bien la chicha está en los instrumentos que se usan, que mantienen el sabor de la chicha. Como el *batán* para moler la *jora*, que está siendo reemplazado por el molino, o los envases de tiesto sean *chombas*, *rakis* o *tumines*, que están siendo reemplazados por bidones de plástico; dicen que estos nuevos instrumentos hacen que la chicha se vuelva *chuma*, perdiendo su dulzor natural y adquiera el sabor que le da el plástico.

No toda la chicha es igual, también tiene sus partes según en la etapa que se está elaborando, además tiene sus diversos usos y sus momentos de ser bebida o brindada a las *divinidades*; explicamos las partes:

---

2 En la sección 6.8.8. se explica la preparación de variedades de chichas.

- *Upi*, es la chicha que sale de la primera hervida, aún sin fermentar. Es dulce y lo pueden tomar incluso los niños, hasta se puede hacer una mazamorra de ella.
- *Ch'uya aha*, es la parte clara de la chicha, que se saca luego de la primera hervida y hacer fermentar, es más amarillenta. Se dice que es la chicha de primera calidad.
- *Ñawin aha*, es el primer vaso de chicha que se sirve, generalmente para tributar a las *deidades*.
- *Q'ata aha*, es la chicha espesa que queda después de separar la parte líquida, también se toma en algunos momentos.
- *Borra o qoncho*, es la base espesa de chicha que queda de la chicha anterior y que se usa para posteriores chichas.
- *Sut'uchi o hanch'i*, es el desperdicio de la *jora* que se hizo hervir para hacer la chicha, y se usa para alimentar a los cuyes y chanchos.

#### 6.2.4. El *descanso*<sup>3</sup> de la *merienda* y al finalizar la *chacra*

Generalmente el *descanso* de la *merienda* es el tercer *descanso*, que es el más largo, es donde se comparte la *merienda* o el *picante*, y comienza entre 12 am o 1 pm (los horarios pueden variar). En este *descanso*, igual que en todos, está la *hurk'a*. La chicha se puede consumir antes de la *merienda*, después de la comida se toma el trago y para finalizar se *pikcha la coquita*. Sobre la *merienda* explicamos en el siguiente subcapítulo.

Para finalizar la *chacra*, los dueños de la *chacra* también debían haber hecho previamente o en *ayni*, pan de trigo, que se entregaba a todos los que habían participado en ella, a manera de jornal y como parte del cariño. Esta es una costumbre antigua del tiempo de las haciendas.

### 6.3. LA MERIENDA

La *merienda* es uno de los momentos más importantes de la *chacra* porque como en toda fiesta, el momento del compartir los alimentos es uno de los más esperados y es donde se comparte la diversidad de alimentos que nos está dando la tierra. Y como en toda la sabiduría de nuestros pueblos, desde su transporte hasta cuando los consumimos, involucraba una *ritualidad*, como explicamos a continuación.

<sup>3</sup> Sobre descansos en la *chacra*, ver en la sección 1.4.2.

### 6.3.1. Las *wankas*<sup>4</sup> y el transporte de los alimentos

“Antes las mujeres realizaban el *wankay* llevando la comida en el transcurso del camino, solas también lo hacían, mi abuelita me hacía cantar el *wankay* cuando yo era niña, diciéndome me vas a seguir, así lo realizábamos. Mi abuelita tomaba chicha y cañazo, yo niña no podía”.

Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo)

Cuando las mujeres terminaban de cocinar la *merienda*, debían llevarla hasta donde estén trabajando los varones; y según a lo que se está trabajando podían ir y llegar *wankando* por el camino. Las *wankas* se daban en la siembra de maíz como en Paucarcoto o Pantipata; siembra o *trilla* del trigo como en Huancancalla, Ocra, Sumaro y Huancancalla; siembra de papa como en Pantipata, o de haba como en algunos sectores de Pantipata. Lo hacían de forma alegre, en Ivin (Pantipata) incluso llevaban flores que significan bienestar. Cuando ya las mujeres llegaban a la chacra, los varones les respondían gritando: “*Chihuy*”, y cantaban por un tiempo más, mujeres y varones. Dicen que las *wankas* contribuyen a que la comida llegue bien, sin perder su espíritu alegre y que la producción de la planta que se está trabajando en la chacra, sea de calidad y cantidad; lamentablemente esta costumbre ya sólo está en la memoria de las personas mayores.

### 6.3.2. Los que servían

“*El servicio* se arrodillaba delante de la mesa quitándose el sombrero, allí todos comenzaban a rezar antes de empezar a comer, lo mismo hacían al terminar de comer para que se levanten, ahora ya no hay eso, antes era de mucho respeto”.

Cornelia Huillca Tumi y Felicitas Huaman Chacma (Pantipata)

Con las mujeres en la chacra, luego de haber traído la *merienda*, se nombraba una persona para servir, que le llamaban “*el servicio*”, como nos cuenta Enrique Huancollucho Sánchez (Chinchaypucyo). Esta persona tenía que servir con mucho respeto, por ello se quitaba el sombrero y las ojotas para extender la manta y armar la mesa para poner los alimentos que habían traído las mujeres.

Según Feliciano Carbajal Carhuachín (Cconcahuaylla, Sumaro), cuando se trabajaba con mucha gente en la chacra, luego de haber nombrado *el servicio* y antes de comer la *merienda* se rezaba, para ello se arrodillaban con mucho respeto al pie de la mesa o donde estaba extendido el mote en una manta, y decían: “Dios Yaya, Dios Churi, Dios Espíritu Santoq sutinpi consumiapaychis” (En el nombre de Dios Padre, del Dios Hijo y del Dios Espíritu Santo, sírvanse a consumirlo) y comenzaban a comer.

---

4 Sobre las *wankas*, ver secciones 1.5.5. , 2.10. , 3.3.2. y 4.4.4.

Ya cuando terminaban de comer todos, *el servicio* se quitaba el sombrero y doblaba la manta de mote. Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro), nos dice que antes de levantarse, todos los comensales se ubicaban sentados en fila y le decían al *servicio*: “Kunanqa almanchiskunapaq rezayapusun” (Ahora recemos para nuestras almas), así rezaban nombrando a las personas mayores que habían fallecido, que podían ser familiares de los presentes o personas de mucho respeto que ya no estaban con los presentes. Sin embargo, Enrique Huancollucho Sánchez (Chinchaypucyo), nos dice que más bien rezaban para doce almas por la cantidad de los doce apóstoles, hasta cumplir 12 rezos, junto con las señoras merienderas, y así culminaban con la *merienda*.

Esta costumbre ya se olvidó, las personas mayores comentan que esto era parte del respeto al momento de comer, era el respeto al santo, a la tierra, a los mayores, pero como en los tiempos actuales ya no hay ese respeto, se perdió.

### 6.3.3. Los primeros y mejor servidos

Juan Víctor Pacheco Acuña (Chinchaypucyo) explica que primero se servía comida al mayor que se sentaba a la cabeza y era el *Capitán* o *Qollana*, quien tenía el rol de ir adelante como autoridad en el trabajo de la chacra; además se atendía de manera especial a las otras personas mayores. Un trato especial también tenían los dueños de las *yuntas* (sea en *roturación*, *barbecho* o *siembra*), o los dueños de los caballos (en caso de *trilla*); ya que por más que no estén en la chacra siempre se les debía mandar su *merienda* muy bien servida, a ellos y a su familia, a veces incluso en un plato de mayor tamaño que se le llamaba *mediano*, acompañado de un *porongo*, *mak'a* o jarra de chicha, una botella de trago y *coca*; para que aparte de mostrarles nuestro agradecimiento por su apoyo, puedan apoyarnos en una próxima oportunidad.

“Ñaupaq mianuta mihunata qoktiyku, ancha voluntaswanmi ranq’akunkuta mañayuwaqku, mana chaynata apaqtikiqa, nisuqmi kasunkiku qhayna watarispasas chika mihunallaykitapas apamuwarankichu, maqla ichaqa. Chaynata hunt’asqata qoktikiqa, mañayukya kasunki ranq’akutapas chay raykuya ancha munakuywan apaq kayku”.

(Antes, cuando le dábamos el *mediano*, con voluntad nos prestaba sus caballos, sino lo llevabas, así te decían: ‘Acaso el año anterior me has traído siquiera un poco de tu comida, tacaña’. Si le dabas con todo eso, te prestaba sus caballos, por eso le llevábamos con muchas ganas).

Gerardo Arcos Chávez y Jorge Gallegos Estrada (Huambomayo)

Actualmente, con el ingreso de tractores o máquinas trilladoras a algunas zonas del distrito, ya no se usan *yuntas* de ganados ni se *trilla* con caballos, y sólo se le

da una comida al dueño de la máquina, que ya no es *merienda*, porque no es tanto trabajo y tampoco se requieren tantas personas que apoyen como cuando es *trilla* con caballos. Pero en algunas zonas donde aún no ingresan las máquinas todavía se mantiene la costumbre.

#### 6.3.4. La merienda

“Hinallataqmi sara hallmaypipas utaq tarpuypipas wankaspan mihunataqa apayku, chaymantaqmi apayku t’ikata tukuy rich’aqta chaipi p’unchaytataqmi, samaypi miuyku llapayku qarikunapas warmikunapas. Chay t’ikakuna apasqaykutaqa chaipi mast’amanmi churayku chaytaqa churan huk comadrin hutaq compadrin, chaypitaqmi chakrayukqa mañakun t’ikakuna llipikuman rakipunapaq, llapankutaqmi t’ikarukunku”.

(Igualito en *hallmeo* de maíz o en la siembra, llevábamos la *merienda wankando*, así llevábamos flores de diferentes colores y en el medio día, en el *descanso*, comemos todos varones y mujeres. Las flores que llevábamos se ponían al medio de la mesa y a uno de sus compadres o comadres, el dueño de la chacra le suplica para que reparta las flores a todos, y todos se ponían las flores).

Jesusca Ccallo de Maquerhua (Ivin, Pantipata)

Mientras los varones estaban desde el día anterior, preparando todos los insu-  
mos o herramientas necesarias para hacer la chacra, las mujeres también estaban  
trabajando desde el día anterior en sus viviendas, preparando la chicha y los ali-  
mentos, que se compartirán en la chacra en la hora del *descanso* principal. Toda  
esta preparación se hace en *ayni*, ya que cada señora puede hacer un *uchu* o *pican-  
te*, o algún otro acompañamiento que tenga la comida, y luego se juntan todos los  
platos que vienen a conformar la *merienda*.

Muchas veces, previo a la *merienda* se sirve el *yanu*, una combinación de varios  
alimentos hervidos. Puede tener chuño<sup>5</sup> *phasi*, *phuspu*, mote, *papawayk’u*, *qaya*<sup>6</sup>  
*phasi*, oca, aña. Los ingredientes del *yanu* varían según la zona y disponibilidad de  
la familia, por ejemplo en algunas zonas altas como en Anansaya a veces no había  
mote en el *yanu*, porque no siembran este cultivo por la altura, y asimismo en zonas  
bajas a veces tampoco tenían chuño *phasi* porque eso se prepara en zonas altas.

“Yanuyqa ch’uñu *phasi*, mut’i, *phuspu*. Chaykunatan sutichakun yanuy nispa,  
chaytaqa ruwakuq chakra ruwaykunapi mihunallataqya kaq”.

(El *yanu* era el chuño *phasi*, mote, *phuspu*. Eso se decía *yanu*, que se usaba  
para hacer la chacra como parte de la *merienda*).

Victoria Huayllas de Mesco (Anansaya)

---

5 Sobre el proceso de transformación del chuño, ver sección 4.9.3.

6 Sobre el proceso de transformación de la *qaya*, ver sección 4.9.3.

La *merienda* presenta varios *uchus* o *ajiacos* de alimentos según la temporada, se puede combinar alimentos secos con otros frescos. Pueden usarse tarwi, arvejas, calabaza, lisas, habas, trigo, quinua, porotos, u otros que hubiera en la comunidad, también podía tener solterito, o *picantes* como qolla habas o quinua graneada, asimismo podían ponerle torreja o tortillas (excepto en Sumaro en la siembra de trigo), y algunas carnes como cuy mayormente, o pato como dijeron en la siembra en Huambomayo. También se le ponía queso, como en Huambomayo y Paucarcoto. Estas carnes, huevo o queso que van encima de la *merienda* se denominan *hawana*.

“Ñaupaqkunaqa uchu mihunakunan ruwakuq chay tukuy rinch’aq purutukunamanta, suyupurutumata, chaytan pelaruqku usphawan kay garbansusta hina chaytan wayk’uqku chakra mihunakunapi, sumaqmi kaq ichaqa empachoson niqku”.

(Antes se preparaba *ajiacos* de los porotos de colores, suyu poroto, lo pelaban con ceniza como al garbanzo, eso lo preparaban para las comidas de la chacra, era rico pero decían que era empachoso).

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto)

Si bien siempre en una actividad en la chacra se sirve una *merienda*, algunas son más sencillas como las del *hallmay* o *aporque*, que puede ser sólo un *picante*, a comparación de algunas más completas como la *merienda* de siembra y de cosecha, que es más variada y especial porque marca el inicio y final de la crianza mutua con nuestros cultivos. Todo ello también dependiendo de las costumbres de cada zona y familias, por ejemplo: A pesar de que en las comunidades es costumbre que la *huatia* se come sobre todo en la cosecha o escarbe de papa, un caso particular es la comunidad de Anansaya y Ocra, donde nos dijeron que antes en la siembra de la papa hacían la *huatia* con las semillas, escogiendo las más grandes y deseando que produzcan bien y grandes. En cambio en la siembra de oca o cebada, según Raymunda García Huancollucho (Ocra), hacían phata *uchu*. Y en la cosecha y *era* del trigo, Gregorio Chacón Lloque (Racraruumi, Chinchaypucyo) nos dijo que se hacía *qowi kanka*, torrejita, tajada de queso y ayma *uchu*.

También sucede que cuando la chacra es muy alejada, sobre todo en zonas altas, ya no se lleva *merienda*, sino que los trabajadores varones y mujeres van con su *fiambre* o *qoqawi*. Zenón Mesco Huampotupa (Anansaya) nos comentó: “En la siembra de papa se lleva *qoqawi* nomás, su papita, ají molidito llevamos, quesito en cualquier sembrío”.

Compartimos algunos testimonios sobre en qué consistían las meriendas en actividades determinadas de la chacra:

“Para el preparado del terreno, se preparan las comidas de haminkas (variedad de calabaza), o cualquier *ajaco*. Lo llevas en ollas junto con platos, cucharas y mote, para servirlos se hace un bulto, para cargar a la chacra”.

Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo)

“La merienda de ‘papa yapuy suka’ (roturación de la papa), lo hacemos en los cerros, allí llevamos la comida así: *ajíaco* de lisas que trabajamos en la parte alta, *tarwi*, *picante* de habas verdes con zanahoria, tomate, cebolla, y su torreja de trigo, porque tenemos trigo nomás. También *ajíaco* de *llulluch'a*, esto es alimento incluso para los niños por lo que se usa en vez de la carne. *Quinua* graneada se usa a cambio del arroz, ajicito con queso y haba tostada en vez del maní, a veces también *moraya*<sup>7</sup> y papa sancochada, y encima lo ponemos cuy asado y queso. Así cargamos con apoyo de otras al cerro, nos ayudan en *ayni* para llevar lejos, no hay carro, lo cargamos en ollas. Tenemos también chicha que hacemos con un poco de *jora* y trigo, cebada, lo hacemos el *pakapasqa*”.

Luisa Chacón Huancollucho (Parccotica)

“Wathiata ruwayku, champakunawan hornuta ruwayku, warmikunaqa apamunku uchukutata, qesuchatapas churakunku, sichus asqa mihuy kaq, astawan kusisikuspa, mihuyku wathiata llipiyyku niqku: ‘Haku, haku wathiamusunchis’.

(Hacíamos *huatia*, armábamos el horno con terrones, las mujeres traían ají molido, quesitos, si había harta cosecha nos alegrábamos más, comíamos la *huatia* todos juntos y decían: “Vamos, vamos, haremos *huatia*”).

Juan Pallardel Chaiña (Sequiopampa, Anansaya)

“Para la *trilla* del trigo preparamos la *merienda* que consiste en *ajíaco* de *tarwi*, con lisas *uchu* y *quinua uchu*; encima se pone torrejas, *huevo estrellado* y cuy asado”.

Sabina Troncoso Chaucca (Sumaro)

### 6.3.5 El *sankhu* y el *chapu*

Victoria Flores Gonzales (Chinchaypucyo) y Tomás Pilco Puma (Sunchumarca, Parccotica) nos explicaron que en la siembra del trigo o la cebada se acostumbraba comer el *sankhu* en la hora del *descanso* de la *merienda* pero antes de la comida principal, por lo que la hora de la *merienda* era realmente un banquete de diversidad de alimentos y preparaciones.

Posteriormente el *sankhu* fue reemplazado por el *chapu*, que es una bebida de la siembra del trigo o la cebada. Miguel Sánchez Ramos dice que su papá, Sabino Sánchez Quispe (Chinchaypucyo, ya fallecido), le contó que el origen del *chapu* fue cuando alguien echó *sankhu* a la chicha servida en el cacho del toro y ese sabor le gustó a la gente, así se quedó como parte de la costumbre propia de Chinchaypucyo, y que desplazó al *sankhu*.

---

<sup>7</sup> Sobre el proceso de transformación de la *moraya*, ver la sección 4.9.3.

Según las comunidades de Paucarcoto y Sumaro, antes el *chapu* también se tomaba en la hora de comer la *merienda* y antes de la comida principal, pero esto no le convenía al trabajador, porque se saciaba con el *chapu* y ya no comía la *merienda*. Así fue hasta el año 1960 aproximadamente, en tiempos de las haciendas, que se mantuvo esta costumbre de tomar el *chapu* en el *descanso* de la *merienda*, pero luego se cambió al *descanso* de las 10 o 11 am de la mañana, llamado *hallpa*, como le dicen en Sumaro y Pantipata, o que también representa el segundo descanso en comunidades como Anansaya y Ocra, que es la hora en que hay hambre en la chacra y que tampoco se cruza con la comida; así nos comentaron Nicolasa Tupa Salas y Santiago Chávez Suni (Paucarcoto).

Durante la siembra y en el descanso que corresponde tomar el *chapu*, una persona echa la chicha al *wambar* y el *Marcelo*, que es el que pone las semillas y por tanto el único que no se ha ensuciado las manos, pone el *hak'u* o la mezcla de harinas con una cuchara, y es el mozo o el *servicio* quien reparte el *chapu*.

Benedicta Amado Núñez (Chinchaypucyo), también dice que luego del trabajo de la chacra se repartían esta harinita del *chapu* para llevarla a su casa para el desayuno.

## 6.4. LA COMIDA DIARIA

La relación con los alimentos que cultivamos no sólo pasa por lo que comemos en la chacra sino con las otras comidas que se consumen en el día a día, y que están en directa relación a la temporada y producción de cada zona. Por ejemplo en la época de cosecha se tiene diversidad de alimentos cultivados y frescos; pero en épocas de preparación del terreno y de crecimiento de los cultivos, no hay muchos alimentos, ya que se consume lo que ha quedado en el *taqe* de la cosecha de la *campaña* anterior, pero como también es temporada de lluvias están los alimentos que provienen de los *parientes silvestres*, que son las hierbas que crecen en esta temporada. También están las hojas de algunos cultivos que podemos consumir, como de la quinua o de las lisas por ejemplo. Y en menor dimensión, están los alimentos que podían *truequear* o intercambiar con comunidades cercanas, o que habían comprado.

Por todo lo anterior, la alimentación de diario era y hasta ahora es diversa y local, porque depende de la temporada y producción local, no demandándoles mayores gastos económicos. Esto lo mantienen preferentemente las familias que no habitan en zonas con varios comercios como la capital del distrito.

“Ñaupakqa mihuk kayku llank’asqallaykuta, sarata, papata uchuchakunata tarwimanta, tukuy ima noqaykuq llank’asqaykuta”.

(Antes sólo comíamos lo que producíamos, maíz, papa, segunditos de tarwi, todo lo que nosotros mismos trabajamos).

Yolanda Llaccta Carbajal (Cconcahuaylla, Sumaro)

Se consumen sobre todo cereales, tubérculos, leguminosas, hortalizas, hierbas, frutas de temporada, también lácteos y huevos para los que cuentan con ganado y gallinas respectivamente; en cuanto a la carne se consume más para fechas especiales, aunque en estos últimos tiempos se nos dice que las carnes son indispensables en nuestra dieta diaria. Existen múltiples testimonios de personas mayores, que nos expresan que antes ellos eran más saludables, más fuertes y vivían por más tiempo; gracias a su forma de vida y a una dieta basada en la producción y diversidad local; y por supuesto las personas que en estos tiempos mantienen esos saberes de alimentación, mantienen la vitalidad de los abuelos y abuelas.

Con respecto al intercambio y venta de alimentos de otros lados, Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo) recuerda que antes traían palillo del Valle, que molían bien para dar color amarillo y achiote que lo estrujaban con cuchara en agua, para darle el color rojo a las comidas. Algunos hasta ahora siguen usando estos condimentos.

En general, aún existen familias que mantienen las formas tradicionales de alimentarse, aunque no podemos negar que ya hay una fuerte introducción de los nuevos alimentos, principalmente por interés de los jóvenes que gustan de las comidas de la ciudad como arroz, fideos, carnes y frituras que no son buen alimento; y también están las señoras que venden comida en las calles del pueblo de Chinchaypucyo, donde hay bastante la presencia de arroz y pollo.

#### 6.4.1 Desayunos

“Desayunokunaqa waka lechemanta trigu hak’uyoq. Erqekunapas chaytan mihuqku hak’uyoqta chaywanya allin kallpalla”.

(Desayunábamos leche de vaca con harina de trigo. Los niños también comían eso y eran más fuertes y robustos).

Victoria Flores Gonzales (Chinchaypucyo)

Los desayunos también dependían y dependen de la disponibilidad de cada familia, de los alimentos o animales que tenían, o de otros alimentos que hayan intercambiado o comprado. Podían ser café, mate de harina de habas, *apis*, leche sola, leche con harinas o hervida con salvia, algunos usan mates de las hierbas cálidas o frescas como valeriana, pimpinela, tronquitos de chili chili u otras hierbas, con alguna harina o *hak’u* de trigo o cebada, *sankhu*, etc. Antes no contaban con azúcar.

“Achitata hank’aruspa pisichallamanta, askhamanmi tukurun huk p’uku hunt’aman, chaytan churanki leche t’inpuman chaytan t’impurachispa ‘chuk, chuk chuk’ chayqa tonikus”.

(Tostando la achita y poquito nomás, se hace harto y sale un plato lleno, eso lo pones a la leche y hace hervir ‘chuc chuc chuc’, es un tónico).

Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro)

Zenón Mesco Huampotupa (Anansaya) nos contó que el café lo compraban en crudo del Valle, lo tostaban con azúcar y cáscara de naranja, y eso lo molían en *batán*. Lo acompañaban con pan de trigo que hacían una vez al mes en el único horno que quedaba en el sector Cochapata, en Chinchaypucyo.

#### 6.4.2. Almuerzos y cenas

“Siempre nos mandaban nuestras mamás: ‘Corre, vayan a recoger las hojitas de la quinua para poner a nuestra *lawita*’.

Juan Pallardel Chaiña y Lucas Mesco Huampotupa (Anansaya)

Las comidas del almuerzo o cena eran en base a alimentos que tuvieran en la zona, podía ser un solo plato como *ajiacos* o *picantes* de alimentos frescos como arvejas, habas, lisas, calabaza, tarwi, etc; o de secos como habas secas, arvejas secas, frejoles, quinua, trigo, etc; o también solteros. También podía ser una sopa o *lawa* sea de trigo, quinua, maíz, huevo, *chaje* de trigo o cebada, lisas, calabaza y otras opciones más como las hojas de lisas o *llipcha* (hojas de quinua) que nos comentó Zenón Mesco Huampotupa. O están las *hauch’as* en base a las hojas de los cultivos o de plantas silvestres como el nabo, que explicamos más adelante.

A veces también podía ser un segundo y una sopa. Y la carne era sobre todo para fechas especiales, aunque a veces podían poner pequeños pedazos de carne, *ch’arki* o queso a sus comidas.

También podían acompañar los almuerzos con papa, chuño<sup>8</sup>, mote, tostado o habas tostadas y hervidas, según el alimento que hubiera en la zona. Inclusive cuando no había tiempo para preparar el almuerzo por estar en otras actividades; algunos de estos acompañamientos podían reemplazar la comida y aplacar el hambre como mencionan estos testimonios en relación al maíz:

“Manan hayk’aqpas mot’iqa manaqa kanchu, qallay mihuymi noqaykupakqa. Mana kaqtinqa imatan wiksata ruwasunman. Purunkunapiqa manaya kanchu mihuna wasikunapas”.

(Nunca mote puede faltar, es el primer alimento para nosotros. Si falta, qué cosa se pondría al estómago, campo es campo, no hay pensión, no hay restaurante).

Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo)

<sup>8</sup> Sobre el proceso de transformación del chuño, ver sección 4.9.3.

“Wasiman chayaruspacha mana chaipi p’unchay mihuna kaqtinqa, mot’itan orqorukuspa mihuyku, saraqa pasaqla mihunaykun noqaykupaq, sarataqa mi-hukun hak’api, t’eqwapi, chayraykun pasaq mihunayku”.

(Cuando llegamos a la casa no hay almuerzo, entonces nos sacamos mote y comemos, el maíz es la principal comida para nosotros, el maíz se come en tostado, en pelado).

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto)

En Pantipata cuentan que: “Unos días nos preparamos un segundo, sea quinua, tarwi u otra cosa, otros días nos preparamos sopas como *chaje*, *harwi lawa*, otros días nos preparamos segundos de tarwi o arvejas, un día lo hacemos o bien sopa o segundo, encima de esas comidas le damos a nuestros bebés un matecito o refresco de cebada o muña”.

Y todas las comidas se acompañaban con un mate tibio de alguna hierba que apoye a la digestión y ayude a limpiar el organismo.

#### **6.4.3. *Fiambre o qoqawi***

Cuando los comuneros salen a pastear sus animales o se alejan grandes distancias de su vivienda, se llevan su *qoqawi* que puede consistir en llevar tostado de maíz, mote, papa hervida o *sankhu* sea con queso o algún pedazo de carne seca. Y en temporada de setas, cuando están por partes altas, según Severino Sacsahuillca Gamarra (Paucarcoto): “En las tardes en tiempo donde hay setas o qonchas tienes que buscar comiendo canchita de trigo, ahí aparece”.

#### **6.4.4. Dulces**

“Santupiqa misk’iqtunatan ruwakuq duraznumanta utaq apikunatapas chaytan yaqachus hina obrero, paymi karan inlishamanta yachaq chaymantapas tukuy k’uchukunapin qaparimoq kay ‘durazno misk’i, manzana misk’i’ nispa, chayman-mi llapanku reqku qochikuk makachakunantin chaynatan willakuk kuraq mamay”.

(En Semana Santa se preparaba dulce de durazno y dulce de manzana, y eso lo repartía creo el obrero, que era encargado de la parroquia. En todas las esquinas gritaba “¡dulce de manzana, dulce de durazno!” Y todos iban a recoger en ollitas. Así me contó mi abuelita).

Victoria Flores Gonzales (Chinchaypucyo)

Los dulces eran más *apis* o mazamorras, en base a alimentos que cultivaban en cada zona o comunidad como trigo, calabaza, quinua, kiwicha, moraya, maíz, etc. Habían *apis* concentrados de varias harinas como la mazamorra “mama qonqachi” (hace olvidar a la mamá) de Ivin (Pantipata), que comentan que le gustaba mucho a

los niños y se les daba cuando recién se les despechaba, por ello su nombre.

En cuanto a preparaciones en hapu (horno de terrones), estaba el k'usi kusao, que era de k'usi (variedad de calabaza) bastante soleado, por lo que estaba dulce. Decían que ayudaba a la producción de la tierra, quizá por eso Josefina Mercado Amado (Huancancalla) nos decía que esto se acostumbraba hacer también cuando *trillaban* cebada o trigo, ya que con el *rastrojo* o paja que quedaba armaban una fogata y allí ponían el k'usi, la jaminca o calabaza bien madura.

“K’usiqa ima sumaqmi kaq, k’usi kusaotan noqaykuqa mihuk kayku, chaynan ñaupakqa allpapas allinta ruruk, aswan allitan ruroq kay allpaqa”.

(El k'usi era una cosa muy rica, el k'usi kusao nosotros teníamos que comer, así harto que producía antes la tierra, más producción tenía la tierra).

Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro)

También había dulces como el *api* de molle, o con las frutas de estación como duraznos, manzanas, aguaymanto, peras, etc.

Pero en general, estos dulces o eran con chancaca, o no tenían mucha azúcar o eran sin nada de azúcar, sobre todo los que eran de frutas. Tampoco se consumían con mucha frecuencia, y quizá por consumir poca azúcar también las personas eran más saludables.

“Ichaqa ñaupaq taytaykuqa, mamaykupas manan ukyaqkuchu sinchi misk’ita chay ya kausaranku ch’ila karanku, kunanqa lluytan misk’i wañuchimushan ruanakunata, yaqa pachak chunka pisqayuk watanku kaman kausaranku chaynan karan Juan Pallardelpa taytan. Kausarakun chaynata kuraqkuna kausaranku manan machaqkuchu, nitaqmi misk’ikunata ch’onqarankuchu sinchita... warwa kachillan kachipas karan”.

(Pero antes nuestro padre y nuestra madre no tomaban mucho dulce, por eso existían fuertes, ahora el dulce está matando a la gente, hasta 115 años vivió su papá de Juan Pallardel, qué te parece. Vivían porque nuestros abuelos ni tomaban mucho, ni chupaban mucho dulce... pura sal, lo que decían *warwa*, esa sal nomás había).

Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya)

Además estaban las frutas que intercambiaban o compraban de otras zonas, como recordó Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya): “El campesino se mantenía con lo que producía netamente de trabajar en su chacra. Si alguien venía del valle en tiempo de cosecha, iba ofreciendo fruta diciendo: ‘Kaychallatapas miuykuy kaychata apamushayki’ (Come si quiera, estito te estoy trayendo). Y recibían contentos mi papá y mi mamá, nosotros también estábamos bailando viendo frutas. Nos partía y ni siquiera nos alcanzaba. Mi papá y mi mamá decían: ‘Véndenos, te lo daré papa’ y daba papa, habas, oca, lisa y así ya comíamos”.



Un plato de merienda.



Raymunda García (Ocra) comiendo en p'uku.



Merienda de papa yapu. Parccotica.

## 6.5 ALIMENTOS SILVESTRES

“Chaymanta chay killapas sutichakun yarqay killa nispa, manaraqya mihuna kanchu chakrapi ruruk, taqellamantaraqmi orqokamun mihuna, chay pisi kaq-llataya”.

(Enero también se llama mes de hambre, todavía no hay comida que produce la chacra, sacamos lo poco que queda del troje).

Ángel Huamán Concha (Ocra)

“Llulluch’aq chay ch’uya unoq phatamusqankunapin, chayqa ancha alimen-ton kakllataqmi imaymana vitamikuna kan, imaynan qonchapi, k’allampapi hina”.

(*Llulluch’aq* hay en los ojos de los manantes limpios, es alimento y tiene mu-chas vitaminas, como las setas y los hongos).

Liberata Aranívar (Parccotica)

Las temporadas de lluvia, que se relacionan a cuando las plantas cultivadas toda-vía están creciendo y aún no hay toda la cosecha, son conocidas como los meses de hambre ya que la alimentación es en base a lo que aún queda guardado de la *cam-paña* anterior de la chacra, y de los alimentos silvestres que nos brinda sabiamente la naturaleza justo en las épocas que menos alimento hay. Por ello se recolectan las *asnapas* o las hierbas yuyu y hat’aqo; los *parientes silvestres* de las plantas cultiva-bles; y en zonas altas también se recolectan las algas llulluch’aq y los hongos llama-dos qoncha (setas), k’allampa, pako, entre otros.

### 6.5.1. Las hierbas

Las *asnapas* son la variedad de hierbas que salen principalmente en temporadas de lluvia, que ayudan a condimentar y darle sabor a las comidas, también facilitan la digestión de las comidas o equilibran los alimentos frescos con los cálidos. Algunas hierbas son culantro, perejil, hierbabuena, payqo, ruda, huacatay, chikchipa, muña, orégano, etc; y las siguen usando en *lawas*, *uchus*, carnes, *uchukutas*, mates u otras preparaciones. Son las mujeres las que conocen cómo se deben combinar estas hierbas para que caigan bien a la comida, como nos dijo Inocencia Ricra Huillca (Samancca, Pantipata): “Para que no caiga muy pesada la comida le echamos las *asnapitas*, por ejemplo al tarwi le ponemos huacatay, culantro, hierbabuena, con todo eso no nos hinchaba la barriga, no nos hacía daño. Si lo hacíamos *ajíaco* de quinua también usábamos las mismas hierbas”.

En Huambomayo nos dijeron que usan la muña en sopas de chuño<sup>9</sup>; en Paucar-ccoto el payqo se consume en sopas y lawas de moraya, de maíz y otros; en Aman-

<sup>9</sup> Sobre el proceso de transformación del chuño, ver sección 4.9.3.

tuy (Parccotica) usan las hojitas de muña o también de markhu en sus lawas de maíz y trigo; y para desayunos usan pampa anís, pilli pilli y salvia que lo toman hervido con leche. Y así hay infinidad de hierbas que usan en sus diversas preparaciones.

El yuyu y el hat'aqo, que son variedades de nabo silvestre, crecen en la chacra como mala hierba, pero dicen que contiene bastante hierro, por eso al momento de deshierbar se recogen estas plantas para preparar el yuyu *hauch'a* o estofado de loro, una comida que tiene su preparación particular y la acompañan con mote o choclo, *phusphu* y *uchukuta*. Las señoras de Huambomayo cuentan que el *hauch'a* se usa para acompañar platos como el *phata uchu* y arvejas *uchu*. Estas hierbas aparecen en el mes de enero y febrero aproximadamente, y desaparecen cuando ya están apareciendo los primeros frutos en los cultivos, como si ya hubieran cumplido su labor. Bonifacia Castro Cruz de Chinchaypucyo nos menciona la despedida del nabo:

“Yuyuq ripuyninmanta. Ripuntaqmi Mamacha Purifikadaq p'unchaynini chay iskay p'unchay febrero killapi, qolla arvejasman qolla habasman, qolla choqlluman, paykunamanya encargayukuk: ‘Qankunañaya uywaripankichis wawaykunta noqaqa ñan ripushaniña k'uchukayña noqapaq tukukapunayña, amaya waqachipankichu wawanchiskunata’ chaynatan ripun yuyupas”.

(La despedida del nabo. Se despide en la fiesta de la Virgen Purificada<sup>10</sup> el 2 de febrero, encargando a las arvejas verdes, habas verdes, al choclo; diciéndoles: “Ustedes ya también criarán a nuestros hijos, yo ya me estoy yendo porque ya me acabé, no les hagan llorar a nuestros hijos”. Así se va despidiendo).

### 6.5.2. Los *parientes silvestres*

Son como su nombre lo dice parientes o familiares silvestres de las plantas que cultivamos como alimento, algunos de estos parientes son antepasados que lograron ser domesticados por nuestros ancestros para tener las plantas alimenticias que ahora consumimos.

No todos los *parientes silvestres* son comestibles, mencionaremos algunos de los comestibles que nos comentaron los mayores de las comunidades. La ayala o ayara es la quinua silvestre que crece en la chacra o en casas abandonadas, sus hojas pueden comerse. De igual forma se puede comer la machoq lisasmin (lisa vieja) que crece en las chacras y cercos de piedra. Están las achoqchas que son parientes de la caigua, sólo que son más pequeñas y con espinas, se pueden comer en ensaladas o segundos. También está la papa araq, que son variedades antiguas de papa que crecen en los cultivos sin que se los haya sembrado, con la particularidad que los frutos se extienden en la tierra y hay que rastrearlos, como nos comenta Natividad Gonzales Gamarra (Huambomayo):

---

<sup>10</sup> Sobre Virgen Purificada, ver sección 5.2.2.

“También hay una papa de la perdiz (yuthu papa) es una papa silvestre que crecía en la parte baja, que traía mi suegra y le decía a mi hijo: ‘Te lo voy a asar en el fogón’, y de verdad era harinosa y dulce. Esa papa era de un color marrón con blanco, lo traía de allá de Molle orqo, pero estos años ya no hay, está desapareciendo. Y como lo indica su nombre, la perdiz rascaba la raíz de esa papa, por eso tiene ese nombre”.

Además están los chullcos que son *parientes silvestres* del ajo, que se recogían en las temporadas de siembra de maíz o papa, y que son parecidos a la planta pulla pulla, como nos cuenta Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo):

“Ch’ullkusqa pallakuq chakrakunamantan chay sara tarpuy wichaykuna chaya warmakunapas pallakuqku kusisqallaña, chakrakunata rispankuqa niqku: ‘Apamushanin pullapullata’ nispa k’uchillañan kaqku, noqan nik kani tatau nispa, imaynataq chaytari mihuynan, noqa rispayqa noqapas apamukmi kani, noqapas pullapulla nispan nik kani ch’ullkustaqa”.

(El chullcos se recogía de las chacras en temporada de siembra de maíz, por eso los niños recogían contentos, cuando iban a las chacras decían: “Estoy trayendo pulla pulla”, estaban alegres, yo decía: “Tatao como comería eso”, cuando iba me traía yo misma y decía: “A chullcos lo habían llamado pulla pulla”).

De los chullcos se hace *ajíaco*, también se podía acompañar con algún *ajíaco* de quinua, arvejas o con *picante* de haba seca. Dicen que ahora ya no se consume tanto porque ya casi no hay chullcos.

### 6.5.3 Algas, hongos y otros

#### Las algas

La *llulluch'a* es un alga que tiene forma de bolita verde y es muy alimenticia, se saca de las lagunas y manantiales en zonas altas. Se utiliza en sopas o segundos. Liberata Aranívar (Parccotica) cuenta que para la época de secas se lava, se seca y se guarda, para poder seguir usándolas todo el año.

#### Los hongos

De los hongos llamados qonchas o setas, y *k'allampas*, se cuenta que aparecen cuando caen los rayos y truenos, por ello en esas ocasiones es que los pobladores salen para las partes altas a recogerlos. Se preparan principalmente en la comida llamada *q'apchi* de setas y son bastante alimenticios.

Existen otras variedades de hongos en el campo, como el *paqo*, pero no todos son comestibles, por ello se debe saber ver y reconocerlos, para poder recogerlos.

Otro hongo es el que sale en el fruto de la planta del maíz cuando está creciendo,

es la *pacorma* o *pakurma*, que es como una especie de algodón blanco, se come en *picante* o ensalada cuando está tierno, porque cuando madura se vuelve negro, amargo y ya no se puede comer.

### **Otros alimentos silvestres**

Entre los alimentos silvestres, también nos nombraron al *wayt'ampu* que es una larva de mariposa que crece en los árboles de chachacomo y que aparece cada 2 años, entre los meses de julio y sobre todo agosto, que son los meses donde se recoje. Pero no se puede guardar todo el año porque se convierte en mariposa, en Ocra dicen que se puede consumir hasta noviembre. Se consume tostada.

Existen más alimentos silvestres, pero hemos señalado los que son más conocidos y se consumen con más frecuencia.

## **6.6. COMIDAS DE FECHAS ESPECIALES**

En días especiales como fiestas de la comunidad o acontecimientos familiares, el momento de la comida no era sólo para alimentarse sino también para compartir y celebrar la actividad que venían desarrollando, así como para conocer la diversidad y cariño de los pobladores o familia a cargo de la festividad. Por ello éstos se esforzaban por mostrar en sus comidas sus variados alimentos y animales que tenían, según la temporada, muchas veces también invitaban pan de trigo a los invitados. Por supuesto estas comidas también se preparaban en *ayni*. En cuanto a la bebida, la chicha preferentemente de maíz, era infaltable en todo el día de la celebración; después de la comida debía acompañarse siempre con un traguito como cañazo para la digestión y si la festividad era de noche o velada había un ponche de habas.

“Antes no era así, hacíamos la chicha así como para la chacra, *chuma* nomás.

Aparte era *ch'uya aha*, luego *q'ata aha*, eso se servía primero, una vuelta, dos *qochas*. En seguida entraba *ch'uya aha*, en seguida entra el trago en *cuartilleras*, a ambos lados, según a la cantidad que estaban para los varones entraba dos *cuartillas*, una a cada lado, también para las mujeres según la cantidad, así se daba a ambos lados”.

Benedicta Amado Núñez (Chinchaypucyo)

“La *rakicha* (porción de chicha) se invita chicha así tal como es, sin azúcar, ahora ya lo invitan chicha arreglada, lo tenías que invitar viendo la porción o cantidad que te han colaborado, pancito también lo tenías que dar dos o tres pares por persona, dependiendo de la cantidad que te han traído”.

Benedicta Amado Núñez (Chinchaypucyo)

Muchos de estos alimentos festivos, si bien aún se mantienen en varias familias

y festividades, en varios casos han sido desplazados por comidas y bebidas más recientes como pueden ser estofados, asados de algún tipo de carne, lechón al horno u otras preparaciones en base a carnes, y acompañados de papas, arroz o tallarín; o también se dan caldos como comentaron Bonifacia Castro Cruz y Vidal Mejía Guevara (Chinchaypucyo), y Víctor Gallegos Almirón (Huancarpata, Sumaro). En cuanto a las bebidas aún está presente la chicha, y el traguito que a veces ya no es cañazo sino alcohol, pero el nuevo elemento es la cerveza que ahora está presente hasta en las comunidades más alejadas. Estas nuevas comidas pierden la diversidad de colores y sabores que se ofrecía en las comidas de antes, también son más rápidas y no demandan un trabajo de *ayni*, son más individualistas.

### 6.6.1. En acontecimientos familiares

Compartimos algunas comidas o *meriendas* que nos narraron que consumían antes y otras que hasta ahora consumen en fechas especiales y familiares.

#### Acabado de casa

Matiasa Gallegos Almirón (Huañeq, Sumaro), nos contó que antes para la construcción de casa, para levantar la pared y el techo, se sacaba la primera chicha, *chu'ya aha*.

En Ocra, en el techo de casa se come *ajíaco* de lisas y de arvejas, soltero, quiñua graneada, con torrejas de chuño<sup>11</sup> y de maíz, *huevo estrellado* y queso. También se acompañaba con el *yanu* que está compuesto de *qaya*<sup>12</sup>, chuño con hierbabuena, papa sancochada, *phuspu*. Y además estaba el ají molido con setas. Al maestro constructor le sirven el plato más grande y mejor servido. En Ocra, Parccotica y Sumaro también nos hablaron que preparaban algún plato con carne como estofado de cordero, *puchero* o *merienda*.

Luego de la comida se toma el llamado “*wiksa bajacha*” o cañazo con anís para la digestión.

#### Aniversarios o matrimonios

Juan Pallardel Chaiña (Sequiopampa, Anansaya) recuerda que antes, cuando era niño, para aniversarios o matrimonios preparaban algo hervido con carne y papas, como el *t'impu*. Asimismo nos cuenta que actualmente se acostumbra hacer el asado o el estofado de cordero condimentado con *asnapas* de la zona, pero si hay lechón o chancho también se usa.

Salomé Gallegos Linares (Sumaro) nos explicó que en las fiestas: “Nos degollamos nuestra oveja, el cuy o la gallina, según a lo que tenemos en nuestra casa. Si eran muy pobres o no criaban ningún tipo de animal, no faltaba el cuy, eso nomás

11 Sobre el proceso de transformación del chuño, ver sección 4.9.3.

12 Sobre el proceso de transformación de la qaya, ver sección 4.9.3.

nos matábamos, o si teníamos nuestra gallina". También se podían hacer alguna merienda.

### **Bienvenidas y despedidas**

Fortunata Chávez Ferro (Paucarcoto) dice que en su comunidad hay la costumbre de que cuando los hijos o hijas se van a Lima, o cuando regresan, se les prepara la comida de pepián de cuy, soltero (con cochayuyo, habas verdes, zanahoria, cebolla y queso), *hauch'a* de nabo o acelga según lo que haya en la época. También preparan torreja de nabo, de tarwi, de calabaza. Y lo acompañan con chicha de maíz o chicha de tumbo, que es como refresco.

### **Cumpleaños u otros días especiales**

Cuando era por cumpleaños, al homenajeado o la homenajeada se le daba el plato más grande y mejor.

Según Víctor Gallegos Almiron (Huancarpata, Sumaro) y Vidal Mejía Guevara (Chinchaypucyo), en los días especiales como cumpleaños u otros acontecimientos, el desayuno consiste en ponche de habas con huevo y cañazo.

Para el almuerzo, Mariano Huayllas Ccarhuachín (Anansaya), Bonifacia Castro Cruz y Benedicta Amado Núñez (Chinchaypucyo), Santusa Huancollucho Chile (Ocra), Catalina Ferro de Chávez (Paucarcoto) y Rosa Paile Estrada (Sumaro); se cocinaban *ajiacos* o *uchus* sean de tarwi, arvejas, calabaza, lisas u otros; o también quinua graneada como dijeron en Ocra; o soltero de habas como comentaron en Paucarcoto. Y de *hawana* se acompañaba con alguna carne principalmente con cuy, pero si es que tenían gallinita la mataban; también ponían *huevo estrellado* o torreja como comentaron en Anansaya, Chinchaypucyo, Huambomayo, Ocra y Sumaro; o también queso como dijeron en Paucarcoto y Ocra. Todo dependía de los alimentos y animales que tuviera la familia que celebraba el acontecimiento y de su presupuesto, en algunos casos la comida podía ser sólo un *ajíaco*. Y también casi siempre se acompaña con *uchukuta* o ají, en Ocra nos dijeron que era de setas cuando era temporada.

Del mismo modo Alejandro Huaycochea Huamán (Chillcaccasa, Pantipata) nos comentó que por cumpleaños también comían cuy asado o al horno con papa sancochada, chuño<sup>13</sup>, mote y acompañado con su *uchukuta*. También el asado podía ser de otras carnes como cordero, alpaca, res.

También pueden preparar *qowi lawa*, sopa de chayro, caldos, etc.

### **Funerales**

Felícitas Vargas Mejía (Chinchaypucyo), Plácida Laurente Chávez y Rosa Camargo Mejía (Huancancalla) y Gabino Zúñiga Gamarra (Paucarcoto); dicen que antes la

---

<sup>13</sup> Sobre el proceso de transformación del chuño, ver sección 4.9.3.

comida phata uchu era un plato de funeral porque se servía en los entierros. En Huancancalla nos dicen que esta comida se debía consumir sola porque si le ponían el *hauch'a* de hat'aqo, ya era comida para chacra.

Para Irma Ramos de Sánchez (Chinchaypucyo), la sopa de mondongo también se consume en entierros.

### **Otras comidas especiales**

También se consideran comidas de fiesta la diversidad de meriendas, la sopa de chayro phata o sopa de maíz pelado como entrada, y como platos centrales *qowi kanka*, comidas con carnes como asado de cordero, *t'impu*, chiriuchu, *qowi lawa*, sopa de mondongo, caldos, etc. Como bebidas, ponche de habas sobre todo en épocas frías o en noches como veladas, y durante el día chicha.

Otras comidas posteriores son el lechón, el rocoto relleno como entrada, fideos o arroz para acompañar meriendas, la cerveza, etc.

#### **6.6.2. En festividades religiosas**

Del mismo modo están las comidas o meriendas que se consumían en festividades tradicionales o religiosas de las comunidades, y que se celebran como *cargos*. Aparte de brindar la comida a los asistentes también era indispensable la chicha, algún traguito como bajativo y tradicionalmente debía estar el pan de trigo para regalar.

Varias de estas festividades también tienen relación directa con la chacra como se muestra en el capítulo 5, “Los santos de nuestros cultivos”.

### **Los Carnavales<sup>14</sup>**

Bertha Estrada de Paile (Sumaro), comenta que en todas las comunidades se come *puchero* o *t'impu* con varias carnes y tubérculos como papa, chuño<sup>15</sup> y otros. Se sirve completo con un poco de caldo.

### **Viernes Santo**

Liberata Aranívar (Parccotica), dice que se preparan los 12 platos, los que incluyen qolla habas, q'apchi de habas verde, sopa de huevo, chupe de lisas con *llulluch'a*, sopa de calabaza, qolla *lawa*, torreja con *llulluch'a*. También se come choclo con queso. Además se preparan postres como *api* de trigo, *api* de quinua, guisado de manzana, guisado de duraznos. Al final se toma un matecito de muña o de algunas hierbas. Similar también nos comentaron en Anansaya, Ocra y Sumaro.

<sup>14</sup> Sobre carnavales ver la sección 5.3.1.

<sup>15</sup> Sobre el proceso de transformación del chuño, ver sección 4.9.3.

### **Santísima Cruz<sup>16</sup>, 2 y 3 de mayo**

Ángel Huamán Concha (Ocra) contó que velaban la cruz toda la noche del 2 de mayo, y en la madrugada del 3 de mayo comían cuy, *huatia*, soltero, tortilla, *huevo estrellado* y ya en la noche del 3 comían cuy para hacer el *kachcharpari*, que le llamaban *tiyachiy*. También podían ser variedad de *ajiacos* según temporada como nos comentó Eulogio Chile Zuñiga (Ocra). En cambio Marcelina Mejía Huamán (Chinchaypucyo), nos cuenta que el 3 de mayo la comida era cuy, *huatia*, *picante* de lisas, arvejas tostadas, *tarwi*, *quinua*, torreja de maíz, *huevo estrellado* y chicha de *jora*. En Anansaya nos dijeron que en la noche de la Santísima Cruz (2 de mayo), se comía *puchero* y *huatia*.

### **San Isidro Labrador<sup>17</sup> “Chakrakuy”, 15 de mayo**

En Chinchaypucyo, Bonifacia Castro Cruz contó que quien tenía el *cargo* de alfarero acostumbraba mandar preparar los *ajiacos* de *tarwi* y arvejas, *qowi kanka*, *huevo estrellado*, tortilla, queso, tostado de maíz y acompañaban con chicha; actualmente esto va variando según el presupuesto del cargo. También recordó anécdotas que pasaban ese día con la comida: “Cuando traían el asado de cuy, debajo del altar tenían que cuidarse bien con palos porque los jóvenes se amontonaban y arranchándose el cuy en pedazos, se lo comían; esa costumbre era desde antes, quitoneándose hasta se peleaban, lo llevaban lejos y los que estaban sentados en la mesa no comían el asado de cuy, porque se lo llevaban todo”.

En Huancancalla todas las señoritas *hurk’adas* por el *mayordomo* de la fiesta de San Isidro, y también familiares, comadres y ahijadas del *carguayoq*, preparaban la comida que consistía en guiso de garbanzo, de olluco, de *tarwi*, de arvejas, tallarín, soltero; y se acompaña con *huevo estrellado*, cuy asado, gallina, cordero, queso en tajadas. Se toman bebidas como chicha de *jora*, *q’ata aha*, *ch’uya aha* y vino preparado con maíz morado y jugo de uva, que servían el día central. También se reparte pan de trigo mandado hacer por los del *cargo*.

En Paucarcoto, Catalina Ferro de Chávez nos dice que la *merienda* consistía en lisas *uchu*, *tarwi* con su llatan, soltero, *ajíaco* de arvejas peladas, cuy asado, torreja de *quinua* con acelga, torreja de calabaza y *uchukuta* de *q’aq’as* (tipo de pez de río). Y se reparte pan a todos los asistentes al momento de finalizar la representación de la chacra. En seguida se toma las dos variedades de chicha *q’ata aha* y *ch’uya aha*, que se llevaban en *odre* a la pampa de la plaza. Después de la comida se tomaba un poco de cañazo, que llevaban en *chambarro*.

### **San Juan velakuy<sup>18</sup>, 23 de junio**

En Ocra, nos comentaron que consumen *q’aspa*, que es asado de cordero con *papa* o *moraya*.

16 Sobre la Santísima Cruz, ver sección 5.1.1.

17 Sobre San Isidro Labrador, ver sección 5.1.2.

18 Sobre San Juan Velakuy, ver sección 5.1.3.

### **Virgen del Carmen<sup>19</sup>, 16 de julio**

Según Irma Ramos de Sánchez (Chinchaypucyo) en esta festividad se consume tradicionalmente sopa de mondongo, aunque Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo) nos dijo que también se podía consumir alguna sopa con carne y otra sopa con huevo, como la sopa de viernes. En Chinchaypucyo, Ocra, Parccotica y Paucarcoco; además nos indicaron que consumen una *merienda* en base a alimentos de temporada y otros platos especiales al amanecer, como *q'aspa* con papa sancochada y chuño<sup>20</sup> (Ocra) o *puchero* (Paucarcoco). En cuanto a la bebida, en la velada pasan ponche y también antes se servían 2 tipos de chicha, primero la *ch'uya aha* y en seguida la *q'ata aha*.

### **Virgen Asunta<sup>21</sup>, 15 de agosto**

Para Irma Ramos de Sánchez (Chinchaypucyo) en esta festividad se consume tradicionalmente sopa de mondongo; aunque también se consume una *merienda* a base de alimentos de temporada o lechón. En Huancancalla dijeron que hacen *puchero*.

### **Santa Rosa<sup>22</sup>, 30 de agosto**

Presentación Huamán (Ivin, Pantipata), contó que antes se servía *masantin*, primero alcanzaban el *t'impu* y luego servían el *chaje* de trigo. “Le alcanzaban primero caldo, luego *chaje*, eso se invitaba, si es que tenían hijos con sus hijos más, hay veces les alcanzaban a los niños en un platito aparte diciendo: ‘Cuando sean grandes estos niños, harán *cargo* como nosotros’ y cierto era, hasta las mujeres cuando entrábamos en uso de razón hacíamos nuestro *cargo* de estandarte y otro, estos dos *cargos* hacíamos de niños, el otro no me recuerdo”.

### **Señor de Exaltación<sup>23</sup>, 14 de setiembre**

Enriqueta Almirón Robles (Huancarpata, Sumaro) y en Parccotica, indicaron que se preparaba una *merienda* con tarwi, lisas, arveja o picante de habas, con cuy y torrejas.

### **Todos los Santos y Día de muertos<sup>24</sup>, 1 y 2 de noviembre**

“Todosantuspakqa saratan teqwakunku. Churakun haywarikuykunata t'anta-kunamanta, tukuy rikch'aq mihunakunatan wayk'ukunku haywarinankupaq”.

(En Todos Santos para la *ofrenda* van a pelar maíz, preparan *ofrendas* de pan, se preparan todo tipo de comidas para las *ofrendas*).

Esther Flores Huampotupa (Chinchaypucyo)

19 Sobre Virgen del Carmen, ver sección 5.2.3.

20 Sobre el proceso de transformación del chuño, ver sección 4.9.3.

21 Sobre Virgen Asunta, ver sección 5.2.4.

22 Sobre Santa Rosa, ver sección 5.2.5.

23 Sobre Señor de Exaltación, ver sección 5.3.3.

24 Sobre Todos Santos, ver sección 5.3.4.

Salomé Gallegos Linares (Sumaro) nos cuenta que para el 1 de noviembre, día de todos los vivos, siguen matando el lechón o chancho, que se acompaña con pan y tamales; pueden preparar en grupos o familias según la costumbre. Aunque en varias comunidades de Chinchaypucyo ha disminuido la crianza de estos animales porque producen enfermedades, malogran los cultivos y las calles, por ello sólo pueden criar dentro de casa. Quizá por eso también en Anansaya y Ocra nos dijeron que también en esta fecha podían consumir asado de cordero o de cuy.

“Chay noviembre killakunapi Todosantuspi churaykun haywakuykunata tukuy rikch’aq miyunakunata chay wañoqpa miyunakunata chayna hunt’asqata, huk patarapi as allin allchasqapi llikllawan ch’in wasipi”.

(En el mes de noviembre en Todos Santos ponemos la *ofrenda* de toda clase de comidas, todo el gusto que tenía el muerto y así todo completito, sobre una mesa bien arreglada con manta, en una casa silenciosa).

Rosa Paile Estrada (Sumaro)

Y para el 2 de noviembre, en la comunidad de Ocra nos dicen que cocinan para las almas según la costumbre y según lo que le gustaba al muerto, como sopa y *ajíaco* de lisas, asado de cuy, ocas y papas cocinadas, entre otros; algunos también hacen lechón o asado de cordero. También se acostumbra mandar hacer pan de harina o trigo, *t’antas* (panes) con formas de *wawas* y de caballos. De todo lo cocinado ponen un poco de cada preparado en la *ofrenda*, desde el desayuno.

### Niño Velay<sup>25</sup>, 25 de diciembre

Alejandrina Estrada Pro y Bertha Estrada de Paile (Sumaro), nos contaron que en la fiesta del niño en Navidad, se preparaba una *merienda* con *tarwi*, *aycha uchu*, *picante* de habas, tortillas de maíz y cuy asado. Algunos también comentan que se comparte chocolate y bizcochos o panetón, que es una costumbre posterior.

#### 6.6.3. El pan de trigo

“Ñaupakqa lluymi t’antata ruwaqku chakra ruwanankupaq, chaytan rakimuq-ku kay hornalta hina llapan runakunaman, qolqe rantitan qoqku, t’antataqa huk raki trigumantan ruwaqku utaq armumanta, lluymenmi rakimuqku chay kutiku-naqa”.

(Antes todos hacían pan para que hagan chacra, lo repartían como jornal a toda la gente, les daban como pago, hacían pan de una *chomba* de trigo según al tamaño de sus chacras, hacían de una *cuartilla*, de una *chomba* y *armu*, les repartían a todos en ese tiempo).

Manuela Tecse Gamarra (Chinchaypucyo)

---

<sup>25</sup> Sobre Niño Velay ver la sección 5.3.5.

Antes el hecho de brindar pan de trigo en una chacra o en una festividad era un acto de cariño y agradecimiento. En el trabajo de la chacra era indispensable repartirlo al finalizar la jornada del día como parte del jornal a todos los que participaron. En las festividades religiosas los *carguyoq* debían repartirlo a todos los asistentes, como en el día final o *kacharpari* donde incluso se ensartaba junto con otros alimentos en los *silwis* de los que habían sido cargo o habían ayudado a la realización de la fiesta. También lo podían entregar en otros días.

El pan de trigo se hacía en molinos de piedra, moliendo con todas sus cáscaras, por eso se decía que antes era más alimento, porque ahora se resta un poco el trigo para ponerle harina blanca y se prioriza el tema comercial más que el alimento. También algunos hasta ahora hacen su propio pan con su trigo y lo mandan a los hornos que tuvieran en su comunidad, pero antes eran muy pocos los hornos, por ello a veces se podía hacer pan sólo una vez al mes, porque dependía de cuándo podían ir al horno. Quienes tienen sus hornos, hasta el momento siguen haciendo pan y lo venden, pero el de harina blanca está desplazando al de trigo.

Manuela Tecse Gamarra (Chinchaypucyo) recuerda que había un pan de forma redonda y el otro de forma larguita porque tenía manteca de chancho, pero “ahora perro y gato hacen pan tamaño de una galleta.”

“T’antaqa huk kargupiqa kananpunin, ruwakunpunin ichaqa triguq llaqtanmi chaymi t’antaqa ruwakun”.

(El pan en un cargo es indispensable, siempre se hace porque también es la tierra del trigo, por eso se prepara el pan).

Salomé Gallegos Linares (Sumaro)

## 6.7. LOS UTENSILIOS DE ANTES

“Chay qoya Fideliaq hornunqa chicharo hinan q’apamoq kaykuna kamaraq pichaqtinku, ña ya q’apamushaqña. Kunanqa manan chaynañachu, kunanqa pichashanku api t’antakunawan, chaypascha kunanqa mana allin sumaqchachu. Ñaupakqa molliwanpunin pichaq kayku mana kaqtinqa kapuli k’allmakunawan manan iman aqna ima sach’aq k’allmanwanchu”.

(El olor del horno de la señora Fidelia era como chicharrón, llegaba hasta aquí cuando estaban barriendo, ya estaba oliendo. Ahora ya no es así, como están limpiando con trapo mojado, tal vez por eso ya no tiene mucho sabor. Antes siempre teníamos que barrer con molle o si no había, con ramas de capulí, no se utilizaba cualquier rama).

Manuela Tecse Gamarra (Chinchaypucyo)



Catalina Ferro (Paucarcoto) enseñando el odre.



Tomás Pillco Puma (Sunchumarca, Parccotica) exhibe los utensilios de madera que elabora.



Plato de moraya con wayt'ampu.



Dos platos de merienda con tenedores de ramitas.



Dulces tradicionales, se aprecia varios apis y sankhu.

Las personas mayores coinciden que mucho del sabor y textura de los alimentos de antes era por los utensilios que usaban, que también provenían de la tierra, que le impregnaba sus sabores y olores a lo que consumiríamos, manteniéndolos sanos, ya que no había aluminio, plomo u otro tipo de óxido que hay en los utensilios de ahora.

“Chay tarwitaqa manaraq aderezopi churashaspa kutakunraqmi, ñaupakqa kutaq kayku maranllapin tunauwan, kunan qhepatañama molinupas rihurimun chayllapiñan maywirunku, kutarunku, wakinqa mana molinuyku kaqtin maranllapin kutakushayku”.

(El tarwi antes de ponerlo en aderezo, se muele, antes molíamos en *maran* con su *tunao*, ahora estos últimos años apareció el molino y ahí no más lo muelen para que se muela. Los que no tenemos molino, seguimos usando el *batán*).

Victoria Huayllas de Mesco (Anansaya)

Algunas personas mayores aún usan el *maran*, *batán* o *mortero* de piedra, para moler sus alimentos; aún los tienen en sus casas, dicen que con eso se mantiene el sabor. Cuentan que antes había pocos molinos de piedra a los que recurrían de vez en cuando, mayormente cuando debían moler cantidad como arrobas. Actualmente ya no hay molinos de piedra, pero hay molinos de metal en casa de algunas familias, igual son pocos, pero algunos recurren a ellos previo pago, por la facilidad en el proceso de moler.

Y para cernir las harinas, Tomás Pilco Puma (Sunchumarca, Parccotica) nos cuenta que usaban el *harnero* que hacían de cueros o de metal.

En cuanto a las ollas, antiguamente eran de tiesto en varios tamaños. Alejandrina Huayllas Reynoso (Anansaya) nos dijo que cada olla tenía su propio nombre, como *huch'uy manka* (olla pequeña), *hatun manka* (olla grande) que servía para hacer chicha, también llamada *k'uchi*. Además también había el *raki* para fermentar la chicha y el *tumin* o *mak'as* para llevar la chicha a la chacra. Son varios los que aún mantienen estos recipientes de tiesto en sus casas, pero ya casi no los usan en sus actividades cotidianas.

Las señoras de Parccotica nos cuentan las anécdotas que pasaban llevando la comida a las chacras. “Cuando las señoras traen comida en caballos, el caballo se arisca y lo echa la comida por todo sitio y no hay la *merienda* para los trabajadores; o también pasaba que cuando las señoras cargábamos en ollas de tiesto, nos caímos resbalándonos y toda la olla se nos rompía. También recordamos bastante, cuando antes llevábamos la chicha en *tumin*, nos caímos o nos resbalábamos y lo rompíamos, y toda la chicha se echaba al piso”.

Santiago Chávez Suni y Catalina Ferro de Chávez (Paucarcoto), y Vicente Huanccollucho Acuña (Parccotica); nos contaron que antes también podían llevar la chicha en *odre* de cuero de ganado. El *odre* lo cargaban al caballo con una soga de 6 brazadas porque pesaba mucho, al medio del *odre* tenía su templador para que

cada vez que se hinche, se pueda sacar el palito del templador y salga el gas, para que no se reviente. Finalmente la chicha la tomaban en *wambar*, que hasta ahora se siguen usando. Otros también dicen que tomaban en *gocha*.

También para llevar licor antes había el *chambarro*, que es un cacho que tiene tapa. Inclusive la imagen de San Isidro Labrador<sup>26</sup> hasta ahora sigue portando uno.

“Ñaupakqa imakunapas k'akrillamantan karan, p'ukukunapas, hanq'arakunapas, chaymanta chay wist'anakunapas karan k'ullumanta hinallataq p'ukukunapas”.

(Antes los utensilios de casa eran la mayoría de tiesto, como los platos o pocillos, también había cucharas de madera y los platos también).

Natividad Chacón Vargas (Parccotica)

Los platos y los cubiertos eran de madera, principalmente de aliso y chachacomo, porque no se hongueaban con la humedad y tampoco se cuarteaban, especialmente el aliso. Eran fabricados en las mismas comunidades a través de talladores artesanales o los que tenían tornos, como nos comentó Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya). De igual forma había platos de tiesto o barro que intercambiaban o compraban en otros lados.

## 6.8. ALGUNOS SABERES EN LA PREPARACIÓN DE COMIDAS

El preparar las diferentes comidas y bebidas en las comunidades obedece a toda una sabiduría transmitida por generaciones, preferentemente a las mujeres, que son las que saben mantener el espíritu de la comida, balancear cálidos y frescos, potenciar propiedades nutritivas, adaptarse a cocinar según los alimentos de temporada, y saber qué preparar según los momentos que vivimos en cada comunidad y según a lo que requiera nuestro organismo. Algunas personas de las comunidades de Chinchaypucyo nos compartieron un poco de ese saber para preparar sus comidas tradicionales.

### 6.8.1. Desayunos

**Harina de cebada:** Alvino Inca Pérez (Pantipata) indicó que antes tostaban la cebada, la molían en *batán*, la cernían en *ichara* y con la harina tomaban desayuno mezclada en algún mate de hierba reposada.

**Hak'u:** Se tostaba el trigo, se molía en *batán* y se mezclaba con agua hervida, con alguna hierba reposada, eso se tomaba en el desayuno.

---

26 Sobre San Isidro Labrador, ver sección 5.1.2.

**Pepas de calabaza tostadas:** Evangelina Quispe Ayma (Huancancalla) tuesta las pepas secas de calabaza, luego las muele y de allí las pone a una olla con agua hasta que dé un hervor, y lo vuelve a cernir. Ella dice que parece desayuno de cacao por el sabor y porque tiene bastante grasa.

**Tarwi con leche:** Dominga Chacón Huallpa (Ccaccapata, Anansaya) contó que el tarwi lo hacían en desayuno con leche.

**Tostado de achita (kiwicha) con leche:** Julia Laurente Chávez (Huancancalla) y Sabina Troncoso Chaucca (Sumaro), contaron que antes la achita la tostaban, la echaban a la leche cuando ya está hirviendo y nuevamente la hacían hervir hasta que reviente la achita. También la podían tostar aparte, hasta que reviente, y la echaban a la leche.

**Tostado con leche:** Santiago Chavéz Suni (Paucarcoto) cuenta que otra forma de desayunar es tomar leche hervida fresca acompañándola con tostado de maíz.

**Otros desayunos:** También toman leche de vaca hervida con salvia y con harina de trigo u otras harinas tostadas, café, ponche de habas, *apis*, mates de hierbas frescas como valeriana, pimpinela, tronquitos de chili chili con alguna harina como de trigo, *sankhu*, entre otros.

#### 6.8.2. Acompañamientos y ensaladas

**Arroz de maíz tierno:** Tomasa Condori Cisneros (Ivin, Pantipata) dijo que los maíces tiernos también los consumían pelándolos, haciéndolos hervir y aderezándolos, salía como segundo de arroz. Y recalcó: “Más que todo preparamos esta comida para el *hallmeo* de maíz”.

**Ensalada de calabaza:** Gregorio Chacón Lloque (Racraruumi, Chinchaypucyo) señaló que se realiza de las calabazas más tiernas, que son las que están naciendo, y dijo: “Eso es más agradable que el pepino”. La calabaza picada se mezcla con un poco de cebolla y culantro, se pone un poco de sal y se come con mote.

**Frejol o poroto tostado:** En Chupya e Ivin (Pantipata), en Huancancalla y Paucarcoto, hay una variedad del frejol o poroto que se tuesta en *k'analla* muy caliente y se come al igual que el maíz tostado.

**Huminta:** En Ivin (Pantipata) y Sumaro dijeron que la huminta se hace sobre todo de maíz fresco y tierno, con huevo; aunque Tomasa Condori Cisneros (Ivin, Pantipata) nos dice que cuando el maíz está un poco seco se puede hacer con calabaza. Para la huminta primero se tiene que pelar el maíz, luego moler en *batán* y se mezcla con queso, leche y otros, según la costumbre. Luego se pone la mezcla en *p'anqas*, que se cierran y se ponen a hervir.

**Maíz tierno en la brasa:** Fortunata Chávez Ferro (Paucarcoto) cuenta que su

abuelita le enseñó a hacer el maíz cheqche tierno en la *brasa*, se asa haciendo dar vueltas hasta que se cocine, decía que era bueno para que haya buen choclo.

**Palta sancochada:** Tomasa Condori Cisneros, Lucio Ccallo Toromanya y Jesusa Ccallo de Maqquerhua (Ivin, Pantipata), comentaron que la palta debe estar bien madura para sancocharse. Se combina con cebolla, perejil, sal, a veces también le ponen tomate. Esto lo acompañan con papa y mote, y lo consumen sólo en la casa, no en la chacra. Recordaron que eso lo preparaban desde sus antepasados.

**Pan de trigo:** Manuela Tecse Gamarra (Chinchaypucyo) explicó que para preparar pan de trigo, primero molía el trigo en molino, luego hervía agua y reposaba hierba de hinojo para su sabor, le ponía azúcar y un poco de sal, y se mezclaba con el trigo molido. En seguida se frotaba bien la masa, se ponía manteca de chancho y cuando tomaba punto, la masa se llenaba en la artesa (caja donde fermenta la masa) para que fermentase hasta un nivel determinado. Ella dice que antes se hacía fermentar con chicha de pura *jora* y bien fermentada, también se hacía con levadura seca, pero luego apareció la levadura fresca. Cuando ya fermentaba la masa, nuevamente se frotaba bien y se hacían bolitas de masa que seguían fermentando, y se tendía en tablas; se ponía a la pala y se llevaba al horno. Antes sólo se tendía en manteles de tela blanca encima de frazadas o ponchos, y sobre una cama de adobes; la tablita sólo era para llevar el pan.

Manuela Tecse, también habló sobre lo importante de cómo limpiar el horno que se usa para el pan: “También utilizan un palo con ramas para limpiar o barrer las cenizas del horno, antes eran ramas de molle o ch’illka, ahora lo limpian con trapos húmedos, antes cuando barríamos con molle el pan olía a lejos, ahora los hornos ya no huelen lejos”.

**Quinua graneada:** Luego de estar bien lavada la quinua, se tuesta de a pocos en la *k’analla* hasta quedar marrón sin reventarse, ni quemarse; y luego se pone a hervir en una olla con poca agua hirviendo, donde ya está el aderezo, y se le pone sal para evitar que reviente.

**Sankhu:** Se consume en todas las comunidades; sea en las *merienda* en la chacra o como *fiambre* cuando van a pastrear el ganado, también les daban a los niños cuando iban a clase, porque les da fuerza y quita el sueño. Leonarda Acuña Gonzales (Paucarcoto) dice que es la comida en tiempo de sequía. Generalmente se prepara de maíz, trigo o cebada, puede ser de uno de estos tres cereales o combinarlos. Estos granos se deben tostar, moler y mezclarse con un poco de agua hervida y reposada con hinojo o manzanilla, canela, y azúcar o sal. Algunos pueden ponerle manteca en el agua mientras hierva, como nos comentó Felícitas Vargas Mejía (Chinchaypucyo), o también le ponen un poco de leche como nos indicó Nicolasa Tupa Salas (Paucarcoto); todo ello se mezcla hasta que espese bien y quede un poco seco. Según Felícitas Vargas Mejía ahora existe también el *sankhu* mejorado

que es la combinación de varios cereales y leguminosas tostadas y molidas como el trigo, maíz, habas, garbanzo, arveja y cebada.

**Tamal:** Según Tomasa Condori Cisneros (Ivin, Pantipata), en Chinchaypucyo y en Paucarcoto, nos explicaron que para preparar tamales primero se pela el maíz (en Paucarcoto lo pelan con ceniza), en seguida se lava y se muele en molino a manilla. La masa se hace con el maíz molido, un poco de agua, sal o azúcar, manteca, huevo, palillo, y soda que ponen algunos como en Paucarcoto, todo ello se frota; luego se pone la mezcla en las *p'anqas* y en caso de ser salado se pone el relleno como cebolla y carne cocinada, se cierran y se ponen a hervir.

**Tostado de wayt'ampu<sup>27</sup>:** Hepifania Mayhua Chacón (Ocra) dijo que la larva llamada wayt'ampu se debe recoger, lavar bien, hacer secar y tostar en *k'analla*; luego lo pasan a la sartén caliente con cebo de oveja, de llama, o manteca de chancho, allí lo fríen con sal y ya está listo para comer. Lo sirven con chuño<sup>28</sup> *phasi*, moraya, mote, tostado de maíz o con su ensaladita. Dicen que tiene propiedades curativas para el asma.

**Otros acompañamientos:** Pueden ser habas tostadas, maíz tostado, mote, choclo hervido con queso, haba hervida fresca, *phuspu*, *huatia* de habas, *añu* u oca sancochada, *qaya* cocida, chuño *phasi*, papa al horno o hervida, kiwicha tostada, ensalada de achoqcha, ensalada de palta, entre otros.

#### 6.8.3. *Lawas* o sopas

**Chuño<sup>29</sup> *lawa*:** Emiliano Cruz Huamán (Ocra) cuenta que se muele el chuño seco en *batán*, después se remoja en agua cambiando 2 veces para que se pase el agrio del chuño. Luego se hace hervir con papa y tripas de oveja picadas, aderezado con cebolla china, *asnapas* picadas como *khuñu muña* y *chikchipa*. También se incluyen verduras como zanahoria, zapallo y haba seca.

**Chuño *Saqta*<sup>30</sup>:** Gerarda Valdez Mescoco (Ocra) explica que primero se remoja el chuño seco y luego se golpea en la *musk'a* o *batán* hasta desmenuzarlo. Esto se prepara con chuño, lisas picadas en larguitos, papa y tripa picada. Cuando ya ha hervido se le echa hierbabuena de tallo negro, orégano y culantro.

***Lawa de trigo arwido*<sup>31</sup>:** Nicolasa Gonzales Gonzales (Huancancalla) indicó que primero hacen el arwido del trigo, con un poco de maíz, un poco de haba, un poco de arveja y cebada, con todo eso se hace el arwido; moliéndolos en *batán* o molino, luego se hace la *lawa*.

27 Sobre el wayt'ampu, ver sección 6.5.3.

28 Sobre el proceso de transformación del chuño, la moraya y la qaya, ver sección 4.9.3.

29 Sobre el proceso de transformación del chuño, ver sección 4.9.3.

30 *Saqta*, se refiere a chancado o machacado.

31 *Arwido*, se refiere a tener granos a medio tostar, es similar al *harwi*.

**Mondongo:** Irma Ramos de Sánchez (Chinchaypucyo) dijo que pela el maíz blanco con ceniza y prepara carne de res o de ovino en trozos. Por otro lado se hace hervir ajo, cebolla, comino, papa pelada íntegra, chuño, también se usan hojas de colis (parecido a la col pero es una planta nativa), luego se echa el maíz cocinado. Se sirve con un trozo de carne, papas, chuños, y el mote. En Chinchaypucyo y Sumaro nos dicen que se consume en fiestas patronales y en entierros.

**Pharqa de cebada:** Gerard Valdez Mescoco (Ocra) señaló que debemos tostar un poquito la cebada, luego molerla y separar las cáscaras. Luego se echa la cebada y la zanahoria en una olla con agua, posteriormente habas y papas, para que quede tipo *lawa*. Al final se le echa hierbabuena de tallo negro, orégano, culantro y se sirve.

**Qaya<sup>32</sup> lawa:** Raymunda García Huancollucho (Ocra) explica que se hace a base de *qaya* (chuño de oca), con habas, papas, arvejas, cecina y *asnapitas*, también le ponen espinacas.

**Qowi lawa o qowi caldo:** Victoria Flores Gonzales (Chinchaypucyo) explicó que primero pone al agua hervida papa y variedades de verduras como cebolla, haba verde, zanahoria, etc.; y sin nada de grasa. En otro lado al cuy lo atraviesan con un palito, le va dando vueltas en el *fogón* tratando de que chupe la sangre y se termine de sacar todo el pelo que le resta; una vez que esté chupada la sangre y a medio cocinar, se saca al cuy del *fogón* y se divide en 4 partes, con la cabecita serían 5, se lavan bien estas partes y todo se pone al caldo que está hirviendo. Finalmente se le pone maíz molido y *asnapas*.

La misma Victoria Flores nos dijo que también se puede hacer poniendo sólo verduras al inicio, y ya a cada plato servido se le echan 2 ó 3 morayas, porque la papa a veces puede malograr al caldo. También se puede granear quinua y se pone al plato como el arroz graneado.

**Sopa de calabaza:** Benedicta Amado Núñez (Chinchaypucyo) y Teófila Laurente Chávez (Huancancalla), preparan un aderezo con tomate, cebolla, comino, ajo, aceite, sal; se pone a hervir la calabaza picada, en caso haya carne se pone desde el inicio, después se agrega la papa, zanahoria, repollo y otras verduras.

**Sopa de chayro phata<sup>33</sup>:** Gregoria Ramos Mescoco (Sequiopampa, Anansaya), nos explicó que para hacer el phata se hace hervir el trigo toda la noche, con patas de ganado, oveja o similar. Ya para la preparación se hace el aderezo con agua, cebolla, tomate, condimento, sal; después se agrega el phata, carne ya cocida, maíz pelado, choclo y verduras como zanahoria, zapallo y habas verdes.

**Sopa de huevo:** Natividad Chacón Vargas y Manuela Quispe Reinoso (Parccotica), dijeron que se hace el aderezo con ajos, comino, aceite y otros insumos, se le echa huevo y lo principal son las *asnapas* como *paiqo* o *ruda*. “Esas comidas también actualmente ya no saben preparar, se está perdiendo”.

---

32 Sobre el proceso de transformación de la *qaya* y la *moraya*, ver sección 4.9.3.

33 Phata se refiere a que se cocina hasta reventarse.

**Sopa de maíz chimur:** Dionicia Afán Gallegos (Chinchaypucyo) contó que con el maíz chimur molido y partido, se hace hervir en aderezo con carne, también se pone un poco de lisas picadas y zanahorias en larguitos, papas enteras ya cocidas. Se sirve con carne, papas y *asnapas* que se ponen encima.

**Sopa de quinua:** Purificación Chacón Huallpa (Anansaya) y Felícitas Vargas Mejía (Chinchaypucyo), hacen hervir la quinua lavada con pellejo o manteca de chancho, porque así revienta la quinua. Luego se aderezá con aceite, cebolla, tomate, condimentos, sal, aceite; se echa agua y verduras como zanahoria, zapallo, habas verdes, arvejas, queso picado, lisas, la quinua ya cocida. Aunque Purificación Chacón dice que lo echa lavado nomás, para que con todo se cocine, también le pone carne de oveja y al final se echan las *asnapas*.

**Otras *lawas* o sopas:** También preparan sara *lawa*, qolla *lawa* (sopa de choclo o maíz tierno), *lawa* de arwido de arvejas, *chaqe* de cebada, *chaqe* de trigo, chupe de lisas, *chaqe lawa*, entre otras.

#### 6.8.4. Carnes o asados

**Cómo matar el cuy:** Para Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo), la forma de matar al cuy es primero calentar regular cantidad de agua que esté casi por hervir, luego se agarra al cuy del pescuezo y se dobla para atrás como quien rompe leña. Ya con el cuy muerto se mete al agua caliente, palmeando el sitio que está mojado y se comienza a pelar del pescuezo, para que se le quite bien el pelo. Cuando el cuy está cambiando de pelo, no se pela bien y se debe raspar con cuchillo. Ella nos dice: “Si el agua está muy caliente se cocina y no se puede pelar, esto es su secreto.”

**Cuy al horno:** Fortunata Chávez Ferro (Paucarcoto), comentó que el cuy se condimenta con ajo, comino, sal, huacatay. A veces lo hacen *dormir* 1 o 2 días antes de meterlo al horno para que salga rico; aunque a veces es un poco duro.

**Ch'ullan o t'ullan (qoweq qowinnin):** Santusa Huancollucho Chile (Ocra), nos dice que se hace de la panza del cuy, se rellena con papas picadas, zanahoria, sangre de cuy, con huevo, moraya<sup>34</sup> y hierbabuena.

**Qowi kanka o cuy asado:** Para Bertha Estrada de Paile (Sumaro) y Presentación Huamán (Ivin, Pantipata), el cuy se condimenta con ajos, cebolla, cominos molidos, huacatay y se asa en la *brasa* en la puerta del *fogón*, metiendo un palito por medio del cuy para poder sostenerlo al momento de asarlo.

**Otras carnes:** También pepián de cuy, asado de cordero y alpaca, trucha y otros.

<sup>34</sup> Sobre el proceso de transformación de la moraya, ver sección 4.9.3.

### 6.8.5. Segundos

**Ajíaco de habas secas:** En Ocra se ponen a remojar las habas secas en agua tibia, luego pelan las cáscaras, en seguida se pone a hervir aderezo con papas, allí se le echa las habas hasta que se cocinen bien. En los condimentos se usan manteca de chancho y palillo para que le de color.

**Ajíaco de garbanzos:** Para Adriana Gamarra Gamarra (Huancancalla) e Isabel Estrada de Gallegos (Cconcahuaylla, Sumaro), el garbanzo se debe pelar con ceniza y en agua hervida, hasta que se quite la cáscara e inmediatamente se lava bien. Luego se pone a hervir el garbanzo con agua en una olla para que se cocine suave, con su aderezo como aceite, comino, ajo, cebolla, sal, orégano, huacatay y culantro; y allí se le ponen las papas.

**Ajíaco de quinua:** Bonifacia Castro Cruz y Felícitas Vargas Mejía (Chinchaypucyo), Marcusa Lloqque Chacón (Anansaya), dijeron que luego de lavar la quinua, el secreto es que se debe hacer hervir sin sal hasta que reviente, porque con sal nunca revienta (igual es con otros alimentos como el trigo). Bonifacia Castro también dice que otro secreto es: “para que reviente rápido se pone pellejo de chancho, con eso se cocina como queso”. Con la quinua ya cocinada, en paralelo se debe haber hecho un aderezo con cebolla, tomate y condimentos que se hacen hervir con papa, aquí sí se pone sal, y todo ello se mezcla con la quinua para finalmente agregarle las *asnapas*.

**Arvejas Uchu:** Para Adriana Gamarra Gamarra (Huancancalla) se debe pelar la arveja seca con ceniza y hacer hervir; para el aderezo se prepara ajo, comino, cebolla, huacatay, culantro, sal y aceite. Para Nilda Chacón Surco (Sunchumarca, Parccotica), se deben tostar las arvejas en tostadera, luego lavarlas y hacerlas hervir junto a la papa helada, al final se agrega el aderezo con tomate, aceite, sal, ajo, comino, condimentos y la *asnapa* picada. También nos dicen que cuando no se cocina bien, el estómago se hincha, más que todo cuando se come en la noche.

**Aycha uchu o ajiaco de carne:** En Sumaro nos dicen que es similar a la matasquita, se ponía a hervir la carne con bastante cantidad de papas hasta que se espese y en el aderezo usaban ajo y comino, también debe tener su picante. Se acompaña con tarwi.

**Chullcos<sup>35</sup> uchu:** Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo) pela la cáscara de los chullcos, luego los lava y limpia en agua directamente. Los chullcos limpios los pone a hervir con papa, ajos, cebolla, zanahoria picada, sal, cebo de oveja o manteca, cuando todo se cocina bien se estruja con cucharón, finalmente se agrega culantro o huacatay para que dé sabor. También se le puede poner pellejo de chancho.

**Habas uchu:** Para Rudecinda Quiño Huancollucho (Racrarumi, Chinchaypucyo),

---

35 Sobre los chullcos, ver sección 6.5.2.

primero se pelan las habas verdes, se prepara el aderezo utilizando manteca de chancho, se estruja la papa harinosa y en seguida se echan las habas verdes. Se sirve con ají y *asnapas*.

**Huatia:** Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya) y Lorenza Puma Chaucca (Sumaro), dicen que la *huatia* es sobre todo en la época de cosecha o escarbe de papa en los meses de mayo y junio, también algunos lo hacen cuando escarban oca y añu. Se puede hacer con varios tubérculos y hasta habas, pero el ingrediente principal es variedad de papas nativas que se acompañaban con uchukuta y queso. Simeón Huillca Chacma (Huiscapay, Pantipata) señaló que antes en Pantipata la *huatia* la hacían sobre todo de papa paulo y oqa papa, que ya están desapareciendo. Los hornos que hacían para la *huatia* dependían del gusto de cada uno, podían ser de terrones como la mayoría los realizaba o piedra que eran más escasos, pero en cada uno tiene un sabor diferente. Luego les ponían paja o arpilleras y tapaban con tierra. En Ocra señalaron que también hay otro tipo de *huatia*, el hapu kusau (en tierra fundida).

Benedicto Huamán Valdez (Anansaya) contó que uno de los secretos de la *huatia* es que nadie puede orinar cuando se está poniendo al horno caliente: "Chay secretuqa oqa watiata ruwashaqtiki runa hisp'apakuktin ninku paykuna purallan hisp'anayukun" (El secreto es cuando estás haciendo tu *huatia* de oca y la gente orina, se dice que entre ellos se orinan).

**K'usi uchu:** Teófila Laurente Chávez (Huancancalla) contó que primero pica el k'usi (variedad de calabaza más pequeña), lo hace hervir en agua junto con las papas hasta que esté bien cocinado, después hace el aderezo con tomate, cebolla, sal y condimentos. En seguida echa al aderezo, el k'usi y papas, se combinan y una vez todo hervido se agregan las verduras. Se sirve acompañado con arroz o picante.

**Lakawite o calabaza uchu:** Benedicta Amado Núñez y Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo), señalaron que se deben usar las calabazas hak'u (harinosas) y que se cocinan rápido; porque están las qallwi que no se pueden cocinar. Ya con la calabaza elegida y sacada la cáscara, se pica delgadito y se lava. Para Benedicta Amado Núñez primero se ponen a hervir las papas, pero para Bonifacia Castro Cruz primero es la calabaza y luego debe escurrirlo en una coladera y recién allí se prepara el aderezo con ajos y comino, y se agregan las papas.

**Lisas uchu o ajíaco de lisas:** Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo), Raymunda García Huancollucho (Ocra), Nilda Chacón Surco (Sunchumarca, Parccotica), Catalina Ferro de Chávez (Paucarcoto) y Rosa Paile Estrada (Sumaro); contaron que primero se pican las lisas y las lavan varias veces. Luego se hace el aderezo con manteca o aceite, ajo, comino, cebolla, tomate y sal; se le echa poca agua y cuando está hirviendo, se ponen las lisas y luego las papas hasta que se espese, finalmente se le pone *asnapas*. Se sirve con arroz y picante de habas.

**Linli<sup>36</sup> uchu:** Zenón Mescco Huamputupa (Anansaya) cuenta que se hace un aderezo con cebolla, tomate, sal, aceite, comino y agua. Cuando hierva ponen zanahorias, papas en cuadraditos, cuando se cocinan las papas echan el linli (chuño de lisas) molido. Ahora pocos preparan este plato.

**P'esqe de quinua:** Natividad Gonzales Gamarra y María Chávez Gonzales (Huambomayo), indican que primero lavan bien la quinua frotándola con las manos. Luego la ponen a hervir con pedazos de queso, allí también se le ponía el hat'aqo<sup>37</sup> pero si no les alcanzaba el tiempo sólo se pone con papas, queso y su aderezo.

**Phatachi<sup>38</sup> de chimur:** Salvador Francisco Ticona Ramos y Dionicia Afán Gallegos (Chinchaypucyo), comentaron que primero se muele el maíz chimur, luego se lava en agua varias veces para sacar las cáscaras, después se cocina con aderezo hasta que reviente y se granea regularmente como arroz, y ya está listo.

**Phatachi uchu de trigo:** Segundina Carbajal Huamán (Chillcaccasa, Pantipata) y Raymunda García Huancollucho (Ocra); hacen reventar bien el trigo, luego se prepara un aderezo, se le pone papas trozadas y se hace hervir con pellejo de chancho.

**Poroto uchu (Ajiaco de frejol):** Irma Ramos de Sánchez (Chinchaypucyo) explicó que primero se lava el poroto y luego se pone a remojar en agua tibia por un tiempo determinado. Después se pone a hervir agua con ceniza y cuando ya esté hirviendo se le echa el poroto remojado para que vuelva a hervir hasta que se pele la cascara, apenas suceda esto se retira inmediatamente del fuego para colarse y lavarse varias veces, retirando las cáscaras y así evitar que la ceniza le dé mal sabor al poroto. Una vez hecho esto se pone en una olla un poco de agua con aderezo de cebolla, ajo, comino, un poco de achiote, palillo molido, y sal al gusto; en seguida se pone las papas picadas hasta que den un hervor, luego se echa el poroto y se hiere hasta que espese bien y se retira del fuego. Se sirve con alguna ensalada y después de consumirlo se debe tomar una copa de cañazo o vino para la digestión.

Elena Bustos Mejía (Ivimpampa, Sumaro) dice que para preparar el frejol uchu, se selecciona y se limpia el frejol, luego se hace hervir hasta que esté bien cocinado (se debe cambiar el agua hasta tres veces para votar el ácido que es muy pesado); ahí se ponen papas, verduras, huacatay y culantro molido para que sea verdecito y nuevamente se hiere hasta que espese. Se sirve con quinua graneada y ensalada de hierbabuena con cebolla.

**Q'apchi de setas<sup>39</sup>:** Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo), cuenta que primero lava bien las setas, hasta que salga toda la tierra, pajas, pastos, y estén blanquitas como el papel; luego las pone a un aderezo con ajos, cominos y con papas ya trozadas y hervidas.

---

36 Sobre el proceso de transformación del linli, ver sección 4.9.3.

37 Sobre el hat'aqo, ver sección 6.5.1.

38 El término phatachi se refiere a hacer reventar.

39 Sobre setas, ver sección 6.5.3.

**Quinua Uchu:** Dominga Chacón Huallpa (Ccaccapata, Anansaya) y Nilda Chacón Surco (Sunchumarca, Parccotica), lo preparan primero lavando bien la quinua, poniéndola a hervir sin sal y luego le agregan la papa pelada; ya cuando ambos están cocinados le agregan el aderezo con tomate, cebolla, condimentos, comino, aceite, sal, ajo y en seguida la *asnapa* picada. Dominga Chacón también le agregaba habas y queso.

**Solterito o picante de frejol:** Luego de limpiar, lavar y remojar el frejol, se pone a hervir con pellejo de chancho hasta que estén bien cocidos, en seguida se pica el pellejo de chancho, se le agrega rocoto rojo picado, zanahorias cocinadas picadas en larguitos, cebollas picadas en larguitos y con bastante huacatay picado. Se sirve con papas sancochadas.

**Soltero o picante de habas:** Rudecinda Quiño Huancollucho (Racraru, Chincha y Pucyo), Rosa Gallegos Cruz (Sequiopampa, Anansaya), Catalina Ferro de Chávez (Paucarcoto) y Nilda Chacón Surco (Sunchumarca, Parccotica); contaron que hacen hervir la zanahoria picada y habas verdes peladas. Una vez que estén cocinadas, se bota el agua y se agrega cebolla picada en trozos, ajo, tomate, queso, sal al gusto, también le pueden poner perejil o culantro picado. Dijeron que también le agregan cochayuyo bien lavado, se acompaña con papa sancochada y algunos con rocoto. También se le podía poner ch'iñis (peces desecados) o cecina, como lo comentaron Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya) y Bertha Estrada de Paile (Sumaro). Asimismo sólo Zenón Mescco Huampotupa nos dijo que también al picante puede entrar khuchiqara (cuero de chancho). En Ocra y Anansaya dicen que en épocas que no hay haba verde lo pueden hacer con habas secas. En Pantipata nos dijeron que este plato también es llamado paya soltera (vieja soltera).

**Tarwi uchu:** Natividad Gonzales Gamarra y Adriana Gamarra Gamarra (Huambomayo), Gerarda Valdez Mescco (Ocra), Alejandro Huaycochea Huamán (Chillcca, Pantipata), Nilda Chacón Surco (Sunchumarca, Parccotica), Catalina Ferro de Chávez (Paucarcoto), Rosa Paile Estrada y Bertha Estrada de Paile (Sumaro); explicaron que luego de haber remojado el tarwi para sacarle su amargor, proceden a molerlo en *batán* o molino, y se prepara un aderezo con cebolla, ajo, tomate, comino, sal, aceite o grasa de chancho u oveja; aquí se le echa la papa pelada y cortada, y después el tarwi molido, cuando ya está todo cocido se le echa la *asnapa*. Antes también lo teñían con palillo. Se debe comer caliente porque cuando se enfriá puede hacer daño al estómago.

**Tarwi kirku:** Dominga Chacón Huallpa (Ccaccapata, Anansaya) dijo que luego de remojar semanas el tarwi, para hacer pasar el amargo, se pone días a secarse sin moverlo hasta que se pase un poco, luego se extiende para que se siga secando, luego se lava y remoja en agua. Cuando ya está kirku se pone a hervir en aderezo con papas, allí también se pone huacatay, culantro u otras *asnapas*. Algunos lo acompañan con *hauch'a*.

**T'imp o puchero:** Teófilo Umeres Paucar (Pantipata); Salomé Gallegos Linares y Bertha Estrada de Paile (Sumaro); comentaron que lo preparaban todo hervido con yucas, papas, zanahorias, maíz pelado, chuño, carne, kulis (variedad de repollo) y un poco de arroz; todo ello con su aderezo. También le ponen camote, garbanzo, durazno, como nos comentó Teófilo Huamán Janampa (Ocra). Se sirve completo con caldo. Él también nos dijo que mayormente lo preparaban las viudas y viudos.

**Yuyu<sup>40</sup> h'aucha:** Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo) y Marina Gallegos Huamán (Ocra) dicen que se hace de yuyu o hat'aqo (variedades de nabo silvestre), se hierve con ceniza o soda, para que puedan suavizarse y recién volverse comestibles, aunque según ellas mejor es con soda porque se mantiene verde, ya que con ceniza se amarillenta y huele a ceniza. Luego se lava, se cierne y se escurre formando bolitas; por otro lado se hace un aderezo con poca agua, aceite, ajo, tomate, comino y cebolla. Aparte, las papas sancochadas se pelan y se pican en cuadraditos y se agrega al aderezo caliente, removiéndola, y allí se echa el nabo escurrido desmenuzándolo. También lo pueden hacer de acelga.

**Otros segundos:** Ajaco de achoqcha, q'apchi de habas, q'apchi de arvejas, qolla habas, aña uchu, entre otros.

#### 6.8.6. Torrejas

**Torreja de harina de cebada:** Tomás Pilco Puma (Sunchumarca, Parccotica) dice que para las torrejas hacen moler la cebada en molino, debe quedar muy *menudo* y sin cáscara; antes lo molían en *batán* y debían cernirlo en *harnero*. Luego le echan cebollas, *asnapas* y lo fríen.

**Torreja de maíz:** Jacinta Cruz Gallegos y Bertha Estrada de Paile (Sumaro), muelen el maíz en molino, antes lo hacían en *batán* y bien *menudito*. Luego le echan agua y hacen una masa con el maíz, aunque Bertha Estrada dice que también le echa un poco de harina de trigo a la masa. Se ponen todos los condimentos, entre ellos las hojas de cebolla picadas y se fríen en aceite caliente, manteca de chancho o cebo de ganado. Jacinta Cruz comentó que también le ponen papa cocida y escurrida. En Ocra las torrejas las hacían con harina de maíz y chuño<sup>41</sup>, también con cebollas y acelgas picadas.

Victoria Flores Gonzales (Chinchaypucyo) nos cuenta que antes, para la torreja de maíz de la merienda, se cocinaba la papa huayro, se escurrida, la hacían *dormir* con huevos; al día siguiente le ponían otros huevos a esa misma mezcla, y le ponían a la masa maíz molido, cebolla, perejil; y recién se hacía la torreja.

Para Nicolasa Tupa Salas (Paucarcoto), esta torreja necesita cebolla, sal, oré-

---

40 Sobre yuyu, ver sección 6.5.1.

41 Sobre el proceso de transformación del chuño, ver sección 4.9.3.

gano, hierbabuena, huacatay, harina de maíz, con habas peladas, quinua y papa sancochada pelada; eso se muele en un *batán* con huevos (si no hay, se usa lisas) y con soda para que se hinche y suavice, al final se fríe.

**Torrejas de garbanzos:** Para Isabel Estrada de Gallegos (Cconcahuaylla, Sumaro) al hacer las torrejas se pelan los garbanzos con ceniza, luego se lavan quitándoles las cáscaras y se limpia bien. En seguida se hacen hervir hasta que espesen, se estrujan con el cucharón hasta hacer una masa y se le agregan *asnapas*, huevos, papas sancochadas estrujadas, cebollas picadas; se mezcla toda la masa y finalmente se fríe en manteca de chancho.

**Otras torrejas:** También hay torrejas de quinua, papa, chuño, nabo, tarwi, calabaza, *llulluch'a*, entre otras.

#### 6.8.7. Uchukutas o ajís

**Uchukuta de q'aq'as:** Catalina Ferro de Chávez (Paucarcoto) explicó que el q'aq'as es un tipo de pez que cogen desde tiempos antiguos en el río Apurímac y lo hacen secar. Este pez lo asan en fuego, lo muelen con ajos, comino, culantro, huacatay y ají.

**Uchukuta de setas:** Santusa Huancollucho Chile (Ocra) contó que usan setas frescas o que han secado en el sol. Cuando son secas, primero las remojan en agua tibia, las muelen en *musk'a* con alguna hierba sea huacatay, chikchipa, culantro u otro, allí se pone un poquito de rocoto y harina de habas tostadas.

**Llatan de pepa de calabaza:** Evangelina Quispe Ayma (Huancancalla) comentó que tuesta las pepas de calabaza, las muele y usa en llatan.

#### 6.8.8. Chichas y otras bebidas

**Chapu:** En casi todas las comunidades el *chapu* es una bebida de la siembra del trigo o la cebada. Se prepara con harina hecha en *batán*, sea de trigo o cebada tostada (según el cultivo que se siembre) y mezclada algunas veces con otras harinas como de maíz chullpi en Paucarcoto, o de maíz y kiwicha en Huancancalla, o de achita (kiwicha) en Ivin. A esta preparación recién en los últimos años se le ha puesto azúcar, canela y anís. Durante la siembra, por cada persona, esta preparación se echa al wambar que ya está con chicha, y así la persona que va a tomar debe moverlo con un palito para poder tomarla.

**Chicha arreglada:** Victoria Flores Gonzales (Chinchaypucyo) dice que esta chicha se prepara en cánticos y en fiestas. Se hace con harinas, con maíz negro, con beterraga, con cerveza negra, con huevo batido. También le ponía un poco de cañazo, azúcar y eso se llama p'asñacha.

**Chicha blanca:** Victoria Flores Gonzales (Chinchaypucyo), indica que esta chicha “se debe hacer con paciencia para hacerlo limpio”; en su preparación usa quinua, maíz blanco, habas, trigo molido y achita (kiwicha); todo bien molido, se mezcla, se hace hervir bien y se hace *dormir*. En Ocra, para hacer esta chicha se muelen las habas, luego se hace hervir y enfriar para separar la harina.

**Chicha de caña de maíz:** Santiago Chávez Suni y Catalina Ferro de Chávez (Pauccarcoto), recuerdan que se realizaba chancando las cañas de maíz y salía una buena chicha.

**Chicha de cebada:** Santiago Chávez Suni y Catalina Ferro de Chávez (Pauccarcoto), nos comentan que si bien se preparaba esta chicha, la dificultad era para moler porque el grano era más duro.

**Chicha de jora de maíz:** Para la elaboración de esta chicha se usa *jora* de maíz bien germinado para que salga dulce, como nos comentaron Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo), Marcela Bergara Carbajal (Ocra) y Jacinta Cruz Gallegos (Sumaro); para ello primero muelen la jora en *batán*, la cieren y la hacen fermentar un día para luego hervirla. Antes en *Tamborada* y en diversas festividades se acostumbraba a servir la *ch'uya aha*, Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo) cuenta que esta chicha se podía arreglar con harina y azúcar para que tenga espuma, y si uno quiere color se hiere con betarraga o molle. Con la chicha que queda, el *q'ata aha*, se cierne en *ichara* y se pasa a otra *chomba* para que fermente, esta chicha es más fuerte y espesa; también se le puede poner la *borra* o *pakapa* cuando está tibia.

**Chicha de jora de maíz con trigo:** Según Presentación Huamán (Ivin, Pantipata) y Segundina Carbajal Huamán (Chillcaccasa, Pantipata), para la chicha muelen bien la *jora* y el trigo candaño en *batán*, se mezclan y se hacen hervir juntos. Luego de haber cocinado se cierne en un trapo, como nos dice Segundina Carbajal, aunque en otros lados lo hacen en canasta. Despues se hace fermentar hasta que llegue a su punto “que a la gente lo hace emborrachar” como dijo Presentación Huamán. Se saca el *ch'uya aha* a otra *chomba* y se hace fermentar. Presentación Huamán también nos dice que “en otro *raki* se queda el *q'ata aha* o la chicha espesa, que si se fermenta también te hace emborrachar, para eso ayuda el trigo porque se hace con bastante trigo candaño”.

**Chicha de molle:** Para Adriana Gamarra Gamarra, Josefina Mercado Amado y Víctor Cosme Chávez Grovas (Huancancalla), se juntan las semillas del molle, con la mano las frotan para descascarar, en seguida las hacen *ventear* y hacen remojar las semillas por unos días. Josefina Mercado Amado dice que en esa misma agua que han remojado las semillas, prepara la chicha y ya no necesita dulce; luego hace hervir las semillas con esa misma agua, con jora de maíz y con harina de trigo para hacer el llamado *pakapay*, para su espuma. Despues se cierne en trapos, se hace fermentar un día y está lista, nos dicen: “Esta chicha es demasiado fuerte, te hace emborrachar al toque”. Para Santiago Chávez Suni y Catalina Ferro de Chávez (Pauccarcoto), si la chicha de molle se hace únicamente con molle sale muy fuerte.

**Chicha con pepas de calabaza:** Jesusa Ccallo de Maqquerhua (Ivin, Pantipata) nos explicó que primero tuesta las pepas de calabaza, luego las muele y las pone a un *chato*. Este preparado se le pone a cada *wambar* de chicha, como el *chapu*, y se mueve con un palito que tiene amarradas hojas de maíz.

**Chicha de tumbo:** Fortunata Chávez Ferro (Paucarcoto) nos dijo que es como un refresco y como en su comunidad abunda el tumbo, licuan la fruta con azúcar y eso toman.

**Ponche de habas:** Rudecinda Quiño Huancollucho (Racrarumi, Chinchaypucyo) señaló que primero se deben tostar las habas en la *k'analla*, luego descascarlarlas y molerlas bien, si se muele con *batán* debe cernirse. Luego se hace hervir agua con canela, clavo de olor, y se mezcla la harina de habas con azúcar para que no se haga grumos, se echa removiendo hasta que todo hierva nuevamente y ya está listo.

**Otras bebidas:** También está el refresco de maíz morado, *teqte* (chicha de quinua) y mates diversos.

#### 6.8.9. Dulces o postres

**Api de lakawite o mazamorra de calabaza:** Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo), Evangelina Quispe Ayma (Huancancalla) y Presentación Huamán (Ivin, Pantipata); nos explican que se prepara picando la calabaza bien madura y soleada para que esté dulce, se sacan las pepitas y se pone a hervir con canela y clavo de olor hasta que se deshaga toda la calabaza. Una vez que esté bien cocinado, se tuesta el maíz amarillo, se muele y se pone a la mezcla al final, se remueve mientras da su último hervor para que se espese. El azúcar se echa según el gusto, porque generalmente ya tiene su propio dulce y no necesita. También se le puede echar leche, como comentó Luisa Mejía Victoria, quien también nos dijo que lamentablemente este plato ahora se está perdiendo.

**Api (mazamorra) de leche:** Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañeq, Sumaro) recuerda que es como mazamorra, a la leche le echan harina de trigo molida y se hierve.

**Api (mazamorra) de molle:** Presentación Huamán (Ivin, Pantipata) nos contó que se recogen las pepas del molle para hacer el api o mazamorra. Las pepas se remojan, removiéndolas a cada rato, luego se cierne en la *ichara* o ahora en colador, seguidamente se frotan bien y se cierne todo en una olla. Se prepara con harina de maíz, como una lawita de maíz, también puede hacerse con harina de maíz arwidio (a medio tostar) o harina de maíz crudo. No se utiliza canela ni clavo porque es muy cálido y el molle ya es cálido, tampoco se pone azúcar porque el molle tiene su dulce natural.

**Api (mazamorra) de moraya<sup>42</sup>:** En Pantipata muelen la moraya, le ponen canela, clavo y azúcar; y se echa la leche de vaca para hervir todo. Raymunda García Huancollucho (Ocra) indica que la harina de moraya es la que hace que espese.

**Api (mazamorra) de trigo:** Victoria Flores Gonzales (Chinchaypucyo) y Liberata Aranívar (Parccotica), lo preparan a partir del trigo pelado, lo muelen y después se hace como *chaqe lawa*, con leche. Se puede usar agua de salvia y anís, se endulza con azúcar.

**Api (mazamorra) maman qonqachi:** En Ivin, se prepara la mazamorra de leche de vaca con 7 harinas como tostado de quinua, kiwicha, arvejas, habas, maíz, trigo; y todo esto se hiere con canela.

**K'usi kusao:** Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro) cuenta que se necesita el k'usi (variedad de calabaza, más pequeña) maduro, duro y bien soleado. Se hace un horno grande de piedra y allí se mete el k'usi con bastante calda con leña; por toda la noche, 9 a 10 horas aproximadamente, para que esté bien cocinado. Se come en los meses de mayo y junio.

**Otros dulces o postres:** También se prepara dulce de durazno, guisado o dulce de manzana, dulce de peras, api de maíz, api de quinua, torta de quinua, entre otros.

## 6.9. TAMBIÉN SON ALIMENTO PARA LOS ANIMALES Y LA TIERRA

Estas plantas no sólo proporcionan alimento y salud a las personas, sino también a los animales. Las partes que no se comen se dan a los animales que se crían, para así no desperdiciarlas. Algunas se utilizan como abono y otras en los *rituales*, convirtiéndose en alimento para la *Pachamama* y los *apus*.

### 6.9.1. Alimento para el ganado

Las plantas secas son denominadas *rastrojo* o *lastrojo*, esto se guarda y se utiliza para alimentar al ganado en la época seca, cuando no hay pasto. Se les da humedeciendo el *rastrojo*. Así se alimenta a vacas, cabras y ovejas. En Huancancalla, Paucarcoto y Sumaro dicen que se usa el *rastrojo* del maíz, en Huancancalla añaden los del frijol y garbanzo. En Pantipata, Parccotica y Paucarcoto mencionan al trigo y la cebada. Fulgencia Baca Leva (Huancarpata, Sumaro) incluye a la arveja y otros a las habas.

Francisco Huamán Janampa (Llaullicancha, Huambomayo) indica que las cáscaras

---

42 Sobre el proceso de transformación de la moraya, ver sección 4.9.3.

sobrantes de la preparación de *chage* o morón, también sirven como afrecho para las vacas y toros. En Paucarcoto y Sumaro especifican que para esto se utiliza los trigos candaño o yana barba.

En el caso de la papa, en Ocra nos dijeron que sus tallos sirven para la alimentación del ganado, ya sean vacas, ovejas o caballos.

Según Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo) las calabazas que sobran en el año sirven para alimentar a los chanchos. En Paucarcoto y Anansaya dicen que cuando las ocas están por malograrse, se lo dan de comer a los chanchos y así no se desperdician. En Ivin (Pantipata), Lucio Ccallo Toromanya nos cuenta que cuando las paltas se caen de los árboles, los perros y chanchos se lo comen apenas se ha caído. Dice que con eso el chancho engorda rapidito.

#### 6.9.2. Alimento para el cuy

“Qarantan khuchi mihun qowikunapuwan, ichaqa t’ipusqa kaqtin, mana chayqa qowiqa hankullata mihuktinga manan allinchu ninkun qowiqa mihuy muchuytan wahan nispa chaymi ninku, muchuy simi qowi nispa”.

(De su cáscara se alimentan cerdos y cuyes, siempre y cuando esté hervido, si no el cuy es mal agüero cuando come crudo, muchos dicen que el cuy llama la escasez de la comida).

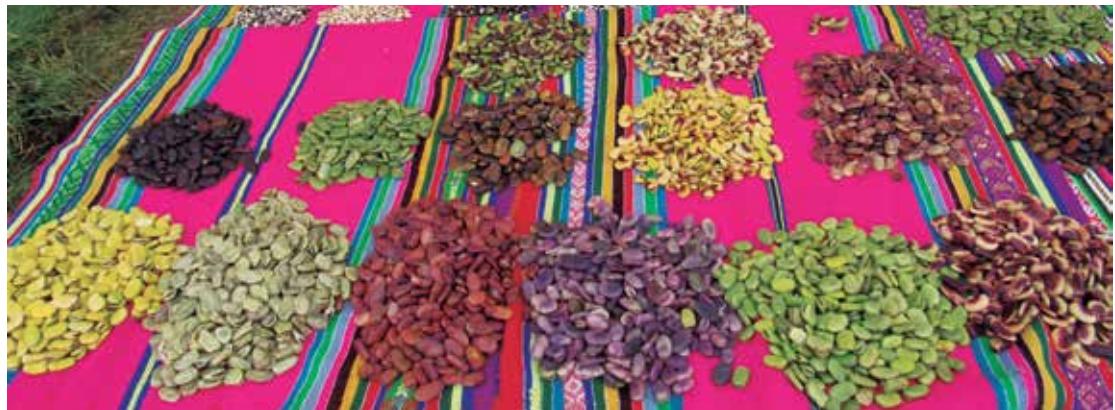
Francisca Huillca Hancco de Cruz y Dionicio Valdez Huayaconsa (Ocra)

El testimonio anterior se refiere a la cáscara de la papa y la peculiaridad que pude de atraer escasez, por lo que hay que hervirla. Entre otros alimentos que se dan a los cuyes, Marcelino Mendoza Cabrera (Huambomayo) mencionó las vainas verdes de las arvejas, Santiago Chávez Suni (Paucarcoto) dijo que se les da *chala* del maíz y rastrojo de trigo, ambos remojados. Agustín Almirón Robles (Huancarpata, Sumaro) añadió la cáscara que sobra cuando se prepara *chage* o morón.

#### 6.9.3. Alimento para la tierra

En Huancancalla, Pantipata, Parccotica y Paucarcoto, mencionaron que el *rastrojo* de trigo y cebada también sirve para abonar la tierra. Y es que las partes de las plantas que no se usa como alimento ni como forraje, se devuelven a la tierra pues sirven para abonarla. Es una forma de alimentarla.

La otra forma de alimentar a la tierra, son los diversos rituales que mencionamos a lo largo del libro. En estos rituales se ofrece a la *Pachamama*, algunos alimentos específicos que son de su agrado. En Paucarcoto mencionan el maíz, Berta Almirón Sánchez (San Román, Sumaro) señala a la cebada corriente, Serapio Chávez Mendoza y Paulina Chávez Mercado (Huancancalla) indican al garbanzo.



Variedades de habas. Sunchumarca, Parccotica.



Variedades de trigo. Anansaya.



Variedades de maíz. Paucarcoto.



Variedades de frejoles de tostar. Ivin, Pantipata.

# **Hunt'asqan Chinchaypukyupiqa**

## **(La diversidad de cultivos en Chinchaypucyo)**

“Lapan hunt’asqa pisi pisi llapas”.

(Todo completo pero en pequeñas cantidades).

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto)

La riqueza de las comunidades de Chinchaypucyo es la diversidad, pues gracias a sus diversos pisos ecológicos, así como su variedad de suelos y climas, produce alimentos variados, algunos de éstos vienen de tiempos ancestrales, incluso nadie sabe de dónde llegaron, como el caso de la lúcumo:

“Manan yachaykuñachu pis loqmata churaran chaytaqa, watanmanta hinan lluya t’ikrapushan saphinmanta machuyaspa. Noqaykuq churasaykuqa manan wiñanchu kay askha watapiña kaq huch’uyllan kashan”.

(De la lúcumo no sabemos quien ha plantado, el árbol se va cayendo año en año de ser tan viejo, desde la raíz. Lo que hemos plantado nosotros no desarrolla, en tantos años están de tamaños pequeños, siguen siendo plantas).

Feliciano Carbajal Ccarhuachín (Cconcahuaylla, Sumaro)

También sucede que algunas de estas variedades se están perdiendo, principalmente las que son nativas, porque son desplazadas por los nuevos cultivos y ya no son cuidadas por las personas, entonces se dice que se resienten y se van. También son expulsadas por los nuevos insumos químicos que llegan a la chacra y no se llevan bien con nuestros cultivos nativos. Pero todavía los mayores los recuerdan.

“Ñaupa papaqa karan araqmi, mana chanintan wiñaq sara chakrakunapi, sapa chakrata ruwaqtinku warmakuna pallaqku araqtaqa wasinkuman apakunankupaq. Kunankunaqa sinchita chay foliarkunawan fumigaspan chinkachipushanku kay papachakunata, ñan qollupunña”.

(Antes la papa más antigua era la papa araq, crecía bastante en las chacras donde cultivaban maíz, cuando se hacía la chacra los niños recogían araq para llevarse a sus casas. Hoy en día por fumigar tanto con *foliar*, se está perdiendo estas papitas, prácticamente ya se perdió).

Zenón Mescoco Huampotupa (Anansaya)

También están los alimentos que fueron traídos por los españoles durante la conquista y ya son parte de su diversidad e incluso algunos mayores los consideran nativos, como las arvejas, habas, trigo, cebada, etc. Otras variedades de alimentos han sido traídos recientemente de otras zonas fronterizas al distrito, por instituciones agrarias, industrias o los mismos comuneros. Y por supuesto han ido surgiendo otras variedades que se han adaptado al terreno o se han polinizado con otras.

En este capítulo sólo queremos mostrar la diversidad de alimentos que tienen por comunidad y algunas de sus variedades, sin desarrollarlas, porque esto ya sería competencia de un estudio más riguroso y científico. Sólo apelamos a la memoria de los mayores sobre qué es lo que tienen y qué han perdido, como han sido todos los capítulos anteriores. Empezaremos por los alimentos que más cultivan en cada comunidad, para luego describir todas las variedades que las personas mayores del distrito recuerdan que han existido o hay hasta el momento.

## 7.1. LOS ALIMENTOS QUE MÁS ABUNDAN POR COMUNIDAD

Casi todas las comunidades cuentan con varios pisos ecológicos en sus diferentes anexos y sectores, pero existen comunidades como Pantipata y Sumaro que por su extensión, por su ubicación geográfica y porque trabajan todos sus pisos altitudinales, tienen desde zonas altas donde cultivan papa nativa, hasta pisos bajos y más cálidos donde salen frutales como palta. Mencionamos los cultivos que predominan en cada comunidad, no queremos decir que sean todos los existentes, son solamente los que existen en más abundancia.

**Anansaya:** papa, lisa, aña, oca, haba, cebada, trigo, quinua, tarwi, arveja.

**Chinchaypucyo:** papa, trigo, haba, maíz, cebada, quinua, kiwicha, tarwi, arveja, zapallo, variedades de calabazas, frejol, frutas de estación como tuna, durazno, manzana, capulí, pera, paltas menudas, níspero, membrillo.

**Huambomayo:** papa, aña, oca, lisa, cebada, trigo, haba, tarwi, quinua, kiwicha, maíz, frejol, arveja, variedades de calabazas, zapallo, frutas de estación como tuna, manzana, capulí, pera, membrillo, tumbo, níspero silvestres y otras.

**Huancancalla:** papa, oca, lisa, cebada, quinua, tarwi, trigo, maíz, kiwicha, haba,

arveja, frejol, variedades de calabazas, zapallo, lenteja, palta, frutas de estación como tuna, pacae, durazno, capulí, higo, manzana, peras, entre otras. Antes crecía garbanzo.

**Ocra:** papa, oca, lisa, aña, haba, cebada, tarwi, quinua (muy poco), trigo.

**Pantipata:** Esta comunidad tiene tres tipos de clima, playa, valle y altura; por eso la diversidad de alimentos que cultivan como papa, lisa, aña, oca, cebada, quinua, haba, trigo, tarwi, maíz, arveja, frejol, kiwicha, lenteja, variedades de calabazas, zapallo, zapote, chirimoya, pacae, palta, café, lúcumo, manzana, aguaymanto, durazno, tumbo, tuna, capulí, aguaymanto y otras frutas de estación.

**Parccotica:** papa, aña, lisas, oca, habas, quinua, cebada, tarwi, trigo, maíz (poco), arveja, calabaza, frutas de estación como tumbo, tin tin, entre otros.

**Paucarccoto:** papa, lisa, aña, oca, cebada, maíz, trigo, haba, tarwi, quinua, arveja, garbanzo, kiwicha, frejol, lenteja, variedades de calabazas, zapallo, frutas de estación como capulí, tuna, tumbo, tin tin, níspero, entre otros.

**Sumaro:** Sobre todo trigo y maíz, desde tiempos antiguos. Y en los diferentes pisos que hay en sus anexos: papa, aña, oca, lisa, tarwi, haba, cebada, quinua, kiwicha, arveja, frejol, lenteja, variedades de calabazas, zapallo, frutas de estación como tuna, pacae (no hay constante, un año sí otro no), lúcumo, durazno, chirimoya, palta, manzana, entre otros. Antes crecía garbanzo.

## 7.2. LAS VARIEDADES DE ALIMENTOS

“Saborchanmi aswan sumakqa, chay yuraq Urubamba sarwan rinch’ana-chisqaqa chayqa q’ayman manan gustuchan kanku chay chiwanway q’ellu sara-puwan sumaqmi gustuyoq”.

(Su saborcito es más rico, a comparación de ese maíz blanco urubambino que es desabrido, no tiene gusto. Lo que tiene el chiwanuay y el amarillo es que hay gustito, rico es).

Gregorio Chacón Lloque (Racraru, Chinchaypucyo)

“Qachun waqachi (la que hace llorar a la nuera), hay diversas variedades como del color rojo y azul, éstas tienen bastantes ojos como su nombre indica. Esto le daban las suegras a las nueras como una prueba para ver si sabían pelar papa o no, así saber si eran buenas mujeres”.

Ciprián Mendoza Tecse (Anansaya)

Son muchísimas las variedades de cada cultivo en las diferentes comunidades, cada una con sus propias historias, sus propios sabores, sus propias preparaciones,

sus otros usos como en la medicina o quizá también nos ayudan en la crianza de nuestros animales, entre otros. Inclusive algunas variedades pueden llamarse de diferentes maneras en dos o más comunidades del mismo distrito, porque llegaron de diferentes maneras y en distintas épocas a cada familia que las acogió.

“Hay ocas grandes, hay formas como mano, eso se llama tanquechas (como forma de mano encogida), eso se quitonean los niños por la forma”.

Raymunda García Huancollucho (Ocra)

Así, de las variedades que existen en el distrito, algunas se van perdiendo, otras van llegando. Pero en sí, siguen cambiando y adaptándose en el contexto actual donde por el cambio climático, los insumos químicos en la chacra y las nuevas tendencias de la globalización, algunas variedades o cultivos nativos se están desapareciendo. En Ocra recuerdan que antes la quinua producía mucho y ahora siembran muy poco porque no produce como antes, y el garbanzo casi ha desaparecido de Huancancalla.

Presentamos algunos datos generales sobre el tiempo y cantidad de producción de los cultivos, y nombramos las variedades por cada cultivo según lo que recuerdan las personas mayores. Algunas de estas variedades se indican con algunas características puntuales que nos dieron sobre su origen, su situación actual, su tiempo de crecimiento y su preparación.

### ACHIRA

Se trabaja como la papa, madura en casi un año, de agosto a los meses de junio y julio. Crece en la misma población de Ivin (Pantipata).

No nos hablaron de variedades.

### AÑU O MASHUA

En Anansaya, Ocra, Parccotica y Sumaro también le dicen inacio. Su tiempo de crecimiento depende del piso altitudinal, por ejemplo en Llaullicancha (Huambo-mayo) demora de 6 a 7 meses, y en algunas zonas de Sumaro puede crecer hasta en 10 meses. En buena producción una *mata* puede producir entre 60 a 70 tubérculos, pero en zonas con menor rendimiento puede dar entre 20 a 30. Sus variedades son:

- **Alqa:** Pantipata
- **Ambrosio:** Pantipata.
- **Frutilla:** Paucarcoto.
- **K'usí:** Ocra
- **Lima:** Anansaya, Ocra, Parccotica, Pantipata (nativo) y Sumaro. En Ocra dijeron que se come en sopa, huatia, hervido y para mermelada.
- **Plátano:** Anansaya, Ocra y Pantipata.

- **Q'ello:** Anansaya, Huambomayo, Ocra, Parccotica, Pantipata y Sumaro.
- **Ruyaq:** Anansaya, Ocra, Parccotica, Pantipata y Sumaro.
- **Sambo:** Anansaya, Ocra y Pantipata (nativo).
- **Saqra:** Anansaya, Ocra, Parccotica (nativo y está extinguiéndose) y Paucarcoco.
- **Velasco:** Paucarcoco. Lo comen en sopa, *huatia* y sancochado.
- **Yuraq:** Anansaya, Ocra (se está perdiendo), Parccotica, Paucarcoco, Pantipata y Sumaro (se está perdiendo).
- **Zapallo:** Ocra y Paucarcoco, se consume sancochado o en ajiacos.

### ARVEJA

Demora de 6 a 8 meses.

- **Blanco:** Huancancalla (nativo y precoz).
- **Chicharrones:** Anansaya (ya no cultivan) y Pantipata (precoz).
- **Qompis:** Anansaya, Huambomayo, Huancancalla, Pantipata, Parccotica (nativo) y Sumaro (nativo).
- **Verde:** Huambomayo y Parccotica (nativo).

### CALABAZA

En Huancancalla le dicen qoto. En Huañec (Sumaro) una mata llega a producir de 10 a más frutos. Manuel Jesús Gallegos Almirón dice que una *mata* de k'usi puede dar hasta 20 frutos pero pequeños.

- **Blanco o Yuraq:** Es antigua, hay en Chinchaypucyo, Sumaro, Huancancalla y Pantipata (también le dicen misti).
- **Blanco con rayas verdes:** Es antigua, hay en Chinchaypucyo y Pantipata (también le dicen yuraq muru).
- **K'usi:** Chinchaypucyo, Huambomayo, Huancancalla, Pantipata, Paucarcoco y Sumaro.
- **Limonada:** Es antigua, hay en Chinchaypucyo y Huancancalla.
- **Muro:** Sumaro.
- **Naranjo:** Sumaro.
- **Q'omer o verde:** Una de las más antiguas, hay en Chinchaypucyo, Huancancalla y Pantipata.
- **Suyucha:** Una de las más antiguas, hay en Chinchaypucyo.
- **Tintimuro:** Huancancalla.
- **Verde con Blanco:** Es antigua, hay en Chinchaypucyo.

### CEBADA

En Huambomayo, Pantipata, Parccotica, Paucarcoco y Sumaro; dicen que crece

de 6 a 7 meses, según el clima. Puede producir desde 30 a 80 granos por planta, dependiendo que tenga condiciones adecuadas.

- **Alemana:** Pantipata y Sumaro (ya se dejó de trabajar).
- **Conder:** Pantipata y Sumaro (nativo).
- **Corriente o criollo:** Anansaya, Ocra, Pantipata (le dicen chupa sapa), Parccotica y Sumaro (nativo).
- **Crillon:** Existe en todas las comunidades que tienen climas templados. Algunos le dicen t'iski.
- **Kulli o morada:** Es nativa en Parccotica y Sumaro. También hay en Ocra, Pantipata. Dicen que demora en madurar y lo siembran asociado con cebada corriente.
- **Challwaq waqtan:** Es parecido al costillar del pescado, por ello su nombre. Es precoz y más trabajoso para *trillar*, por eso quizá ya no cultivan en Anansaya, Huambomayo, Paucarcoto y Pantipata (dicen que no rinde). En Parccotica le dicen cervecería. En Sumaro es nativo y aún se sigue sembrando.
- **Qara:** Huancancalla y Ocra (hay en poca cantidad).
- **Q'arapoto:** Pantipata (ya desapareció).
- **Soqta huacho:** Pantipata.
- **Wentir:** Huancancalla y Paucarcoto (dicen que produce más que otros y fue traído por la cervicería).

### FREJOL O POROTO

“El frejol de granos pequeños produce mucho más que de los granos grandes pero el que produce granos grandes sólo produce enredándose al maíz. El frejol canario poco se enreda al maíz y produce más cantidad que el sol de oro”.

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto)

Juvenal Huillca Huaman (Samancca, Pantipata), nos indicó que crece en 6 meses y produce hasta 400 o 500 gramos por planta.

- **Amarillo:** Huambomayo (nativo), Huancancalla (nativo), Paucarcoto y Sumaro.
- **Blanco:** Es antiguo y produce cantidad, hasta en partes altas. Está en extinción.
- **Cabra ñawi:** Es antiguo. Huambomayo, Pantipata y Paucarcoto (ya no existe).
- **Callejón:** Es antiguo, antes había en Huambomayo. También había la variedad yana callejón.
- **Canario:** Huambomayo, Pantipata (le dicen yuraq limeñas) y Paucarcoto.
- **Cheqche:** Es antiguo, se usa para tostar. Huambomayo (ya no existe), Pantipata (cultivan poco) y Paucarcoto.
- **Huevo de paloma:** Es antiguo. Está en extinción.
- **Negro:** Sumaro.

- **Panamito:** Huambomayo, Huancancalla, Paucarcoto y Sumaro. Es precoz.
- **Sangre de toro o rojo:** Chinchaypucyo, Huancancalla (nativo), Sumaro, Pantipata y Paucarcoto.
- **San Jacinto:** Huancancalla (nativo). Es precoz.
- **Sol de oro:** Es nativo, hay en Huancancalla, Paucarcoto y Pantipata.
- **Q'ello limeñas:** Pantipata.
- **Yanaruma:** Huancancalla.

### FRUTAS

“Qallay miuyqa lloqsin noviembre killapaqmi duraznukuna, sumaq blan-killuskuna, ancha sumaq duraznukan lloqsimuq, kuskan taqataqmi lloqsin mayu killapaq. Iskay kutitan lloqsin qarpayniyoqpiqa”.

(El primer fruto es para el mes de noviembre, salen los duraznos, qué ricos blanquillos, qué ricos duraznos salían, y otra mitad es para el mes de mayo. Dos veces salían con riego).

Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro)

En cuanto a frutas son más de estación y son perennes como árboles de duraznos (amarillos y blanquillos), árboles de capulí, árboles de manzanas. También tin tin, tumbo, tuna (amarilla, blanca y roja), níspero, aguaymanto, sach'atomate. Y en las zonas más cálidas palta, chirimoya, lúcuma, pacae, higos, etc.

### HABA

En Huambomayo, Huancancalla, Pantipata, Parccotica y Sumaro; dijeron que crece entre 6 y 8 meses. Produce de 20 a 50 vainas por *mata*. En Anansaya dicen que en tierra más fértil puede dar hasta 80 unidades por *mata*, en San Román (Sumaro) dicen que normalmente da de 60 a 70.

- **Amarillo gigante:** Anansaya
- **Antamama o verde chacha:** Anansaya y Ocra. Dicen que no rinde.
- **Anteñita:** Parccotica. Demora en madurar.
- **Azul:** Es nativo en Anansaya, Pantipata y Parccotica. También hay en Huancanalla, Ocra y Sumaro.
- **Ch'eqche:** Es nativo, hay en Anansaya, Pantipata y Parccotica.
- **Chiulli:** Parccotica.
- **Chiwanuay:** Chinchaypucyo.
- **Estaquilla:** Anansaya, Ocra y Paucarcoto (ya no siembran).
- **Iñico:** Anansaya.
- **Kulli o qollis:** Anansaya (nativo), Chinchaypucyo, Huancancalla, Ocra, Pantipata

(nativo), Parccotica, Paucarccoto y Sumaro. Es precoz, produce bien y es sensible a la rancha.

- **Morado kulli:** Es nativo, hay en Anansaya y Parccotica.
- **Munay angélica:** Es reciente, hay en Anansaya, Parccotica, Paucarccoto, Sumaro. Dicen que produce bien.
- **Negro:** Pantipata.
- **Oqe o gris:** Pantipata.
- **Paqay:** Paucarccoto
- **Peruanita:** Ocra.
- **Puka o rojo:** Huancancalla, Pantipata y Parccotica
- **Puka sillwi:** Parccotica
- **Q'asa:** Es nativa, hay en Anansaya, Chinchaypucyo, Pantipata, Parccotica y Sumaro.
- **Q'asa yuraq:** Es nativa, hay en Chinchaypucyo y Parccotica.
- **Q'ello o amarilla:** Anansaya (nativo), Huancancalla, Ocra, Pantipata (nativo), Parccotica (precoz), Paucarccoto (ya casi no se cultiva) y Sumaro. Dicen que produce bien, en Sumaro y Anansaya también le dicen q'ello paqa.
- **Q'ello qelqa o q'ello qelqado:** Huancancalla, Pantipata (nativo), Parccotica (nativo) y Sumaro.
- **Qelqado o qelqaro:** Es resistente, precoz y produce bien. Hay en Anansaya, Ocra, Pantipata, Parccotica y Sumaro. También es conocido como ch'onchol o q'epicha. En Parccotica le dicen moyoqen a la variedad oqe qelqado.
- **Qomer sillwi:** Es nativo, hay en Pantipata, Parccotica y Sumaro.
- **Qomer o verdes:** Es nativo, en Anansaya, Huambomayo, Pantipata, Parccotica. También hay en Chinchaypucyo, Huancancalla, Ocra, y Sumaro.
- **Qompis:** Anansaya.
- **Rosado:** Paucarccoto.
- **Sillwi:** Anansaya, Huancancalla y Pantipata.
- **T'ika:** Anansaya.
- **Verde Anta:** Anansaya, Chinchaypucyo, Huancancalla, Parccotica y Paucarccoto.
- **Wanqoyro:** Antes había en Parccotica.
- **Yuraq mestiza o yuraq o blanca:** Anansaya (nativo), Huambomayo (nativo), Huancancalla, Pantipata, Parccotica y Sumaro (le dicen yuraq paqa). Es precoz.
- **Yuraq Paraqay:** Está desapareciendo en Parccotica.
- **Yuraq sillwi:** Pantipata (nativo), Parccotica (nativo) y Sumaro (hay poco).

### KIWICHA O ACHITA

En Chinchaypucyo este cereal es más conocido como achita. Da en 6 a 7 meses,

según el clima. En Paucarcoto comentaron que cuando sembraban, al siguiente año crecía normal, como mala hierba.

En cuanto a sus variedades, las personas mayores nos dijeron que había 2 variedades nativas, no recordaban nombres pero hay básicamente en Chinchaypucyo, Huambomayo, Huancancalla, Pantipata, Paucarcoto y Sumaro.

### LENTEJA

Crece de 7 meses a más. En Huancancalla y Paucarcoto ya no cultivan pero crece como maleza en cualquier parte, hasta donde hay *kikuyos*.

- **Yanaromano:** Pantipata.
- **Corriente:** Huancancalla, Pantipata (nativa) y Paucarcoto.

### LISA U OLLUCO

En Huambomayo crece de 6 a 7 meses, pero en zonas más frías puede llegar a crecer en 8 meses o más. Produce de 50 a 80 tubérculos por mata, pero en tierras pobres da poco más de 20.

- **Muro:** Ocra.
- **Papa lisa:** Es nativo en Huambomayo, Pantipata y Parccotica. También hay en Ocra, Paucarcoto y Sumaro.
- **Puka:** Anansaya, Ocra, Pantipata (nativo), Parccotica (nativo) y Sumaro.
- **Q'ello o amarilla:** Es nativo y hay en Huambomayo, Ocra, Pantipata, Parccotica. En Anansaya desapareció.
- **Ch'eqche:** Anansaya, Ocra (nativo), Pantipata (nativo), Parccotica (nativo) y Paucarcoto.
- **Rosado:** Anansaya y Paucarcoto, dicen que se utilizan en sopas y segundos.
- **Suyt'u:** Anansaya.
- **Yuraq o blanca:** Es nativo y hay en Anansaya, Huambomayo, Ocra, Pantipata, Parccotica, Paucarcoto y Sumaro (es precoz).

### MAÍZ

En Huancancalla y Paucarcoto crece en 7 u 8 meses, en la parte baja de 6 a 7 meses, los maíces precoces lo hacen en 6 meses.

- **Amarillo oro:** Huambomayo (nativo), Huancancalla (nativo) y Paucarcoto. De larga duración.
- **Carmesí:** Chinchaypucyo (nativo). De larga duración.
- **Ch'eqche:** Es nativo en Pantipata, Parccotica y Paucarcoto. También hay en Chinchaypucyo, Huancancalla, y Sumaro. Es precoz y de tostar.
- **Ch'uspi:** Huancancalla, Huambomayo, Pantipata. En Huambomayo algunos dicen que es el ch'eqche.

- **Challhuanca:** Huambomayo, Huancancalla (nativo) y Paucarcoco.
- **Chimur:** Chinchaypucyo (nativo, se cultiva poco porque no hay semillas) y Pantipata. Es precoz y está en extinción.
- **Chiwanuay:** Es nativo, hay en Chinchaypucyo, Huancancalla, Sumaro. De larga duración.
- **Ch'ullpi:** Es nativo, en Chinchaypucyo, Huambomayo, Huancancalla. También hay en Pantipata, Paucarcoco y Sumaro. De larga duración y de tostar.
- **Confites:** Huancancalla.
- **Coposo:** Chinchaypucyo (traído en los años 60, pero ya se dejó de cultivar).
- **Estaquilla:** Chinchaypucyo (traído recientemente). Es precoz y para tostar.
- **Hayaparu:** Sólo la mencionaron en Ivin (Pantipata), lo usaban para chicha.
- **Kulli sara o morado:** Chinchaypucyo (también llamado yana sara), Huancancalla, Paucarcoco. Es poco precoz. Se utiliza para chicha morada y para teñir la chicha, tiene 2 variedades, el de nariz blanca que tiene bastante tinte y el de nariz roja que no tiene tanto tinte.
- **Oqe Sara:** Chinchaypucyo, Huambomayo, Huancancalla, Pantipata, Paucarcoco y Sumaro. Es precoz.
- **Pampasara u oro:** Chinchaypucyo. Es reciente y precoz.
- **Paraqay o blanco:** Es nativo en Chinchaypucyo, Huambomayo, Huancancalla, Pantipata y Sumaro. También hay en Parccotica y Paucarcoco. Es de largo crecimiento. Se usa para mote o para sara pella. En Huancancalla los *menudos* se usan en tostado.
- **Pesqoruntu:** Chinchaypucyo y Paucarcoco. Es de tostar.
- **Phusoqo:** Es nativo en Chinchaypucyo, Huambomayo, Paucarcoco y Sumaro. También hay en Huancancalla y Pantipata. Es poco precoz y de tostar.
- **Pillpicha:** Huancancalla.
- **Porcor:** Huancancalla. Es de tostar.
- **Puka:** Sumaro.
- **Puka Uwina:** Chinchaypucyo (nativo).
- **Q'osñicha o wayra sara:** Paucarcoco. Conocido porque cura el mal del viento.
- **Saqsa:** Chinchaypucyo (nativo), Huancancalla y Sumaro.
- **Saqsa uwina:** Chinchaypucyo (nativo).
- **T'ika paraqay:** Chinchaypucyo (antiguo) y Huancancalla. De larga duración.
- **Uchukullo:** Chinchaypucyo. Es precoz. Traído de Cachimayo.
- **Uwina:** Es nativo. Chinchaypucyo, Huancancalla, Pantipata, Paucarcoco y Sumaro. También conocido como q'ello sara o amarillo. Es precoz y usado sobre todo para mote porque tiene granos grandes, también es usado en chicha.

- **Uwina chiwanuay:** Chinchaypucyo (nativo) y Huancancalla (nativo). Es poco precoz y de largo crecimiento.
- **Vino sara chillpi:** Paucarcoto
- **Wakamolle:** Chinchaypucyo (está desapareciendo).
- **Wast'aq:** Chinchaypucyo (se cultiva poco). Es poco precoz y de tostar.
- **Wayra sara:** Chinchaypucyo (nativo) y Huambomayo. Es poco precoz.
- **Yaspay:** Pantipata

### OCA

También le dicen apiña. En Anansaya, Ocra, Pantipata y Parccotica crece de 7 a 8 meses. En Huambomayo es de 6 a 7 meses y en Sumaro de 9 a 10 meses. Según el terreno la producción varía de 10 a 25 tubérculos, o hasta 20 a 35 en tierras especiales.

- **Asnoq ch'utun o zapallo:** Ocra.
- **Calos:** Parccotica (nativa).
- **Higos:** Es nativa en Ocra, Pantipata y Parccotica. También hay en Paucarcoto.
- **Inka zapallo:** Paucarcoto.
- **Intiq kiron:** Es nativa, hay en Parccotica y Sumaro.
- **Masuca:** Pantipata (nativa).
- **Puka:** Paucarcoto y Pantipata.
- **Pawqar:** Ocra (nativa), Pantipata y Parccotica (nativa).
- **P'osqo:** Anansaya (nativa), Huambomayo (nativa), Ocra (ya no hay), Pantipata (ya no hay) y Parccotica. Es la oca agria, que se usa en *qaya*<sup>1</sup>.
- **Q'ello o amarillo:** Es nativa, hay en Pantipata, Parccotica y Sumaro.
- **Q'ello zapallo:** Es nativa, hay en Huambomayo, Pantipata, Parccotica y Sumaro. En Ocra ya se perdió.
- **Sauceda:** Es nativa, hay en Pantipata y Parccotica.
- **Yana o sambo:** Es nativa, hay en Huambomayo, Ocra, Pantipata, Parccotica y Sumaro.

### PALTA

“Chay sach'ankunaqa kausan iskaychunka, kinsachunka, watatan, chay injerto paltakunaqa pisqa soqta watallan allin, chaymantaqa ñut'uyarapunmi”.

(La planta dura 20 a 30 años, esas paltas injertos dicen que no tienen tanto tiempo, 5 a 6 años, de ahí dicen que ya se varía y se vuelven chiquitos).

Lucio Ccallo Toromanya (Ivin, Pantipata)

Sus variedades:

<sup>1</sup> Sobre el proceso de deshidratación de la *qaya* ver sección 4.9.3.

- **Chanchamayo:** Pantipata.
- **Chileno:** Pantipata.
- **Corriente:** Pantipata (es la más antigua) y Sumaro.
- **Colombiano:** Pantipata.
- **Familiar:** Pantipata.
- **Madera:** Pantipata.

Otras variedades como hass, fuerte, turu runtu, navidad y otras nativas. También hay en Huancancalla y Sumaro.

## PAPA

“Noqan kay kunan papata churarani mana taqyallayukta mana imallayukta aswanpas uywa taqyallayukta ichaqa chikachankunallan lloqsimun, mana hatuchachaqchu. Chay abono quimicowan churaqtikiqa ay hatunkunan chay papaqa, ichaqa chay papaqa unun kaman, manan hak’uchu. Nitaqmi oskhay chiaqchu wayk’uktiki, chay papataqa huk, iskay orapas t’impuchillawaqmi, ichaqa chay ayllu papachataqa manan kuskan orapaschu”.

(Yo he probado esta papa mejorada sin nada, sin abono, sin nada, sólo abono de corral, pero sale asicito nomás, ya no así grande. Porque cuando ponen ese abono químico, guano lo que dicen, pucha mejor es esa papa, pero esa papa es aguanoso, no es harinoso. Rapidito no cocina esa papa, aunque sea una o dos horas puedes hacer hervir, pero papa nativa, no... ni siquiera media hora).

Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya)

Generalmente, si son nativas se están cosechando entre mayo y junio. Demoran en madurar aproximadamente 6 meses, pero puede ser más o menos tiempo dependiendo del piso altitudinal, la calidad del suelo, del clima y de la misma variedad de papa. Producen como 10 papas por *mata*, pero en tierras altas y fértiles pueden producir de 30 a más papas.

### Papas nativas

- **Amachi:** Anansaya
- **Araq (variedades: azul araq, halq'a araq, puka araq o puka qhacha, yana araq, p'ati araq, condorillo, yuraq araq):** Anansaya (existen desde el tiempo de los incas), Chinchaypucyo, Huancancalla (nunca se cambia la semilla), Pantipata y Sumaro (están desapareciendo).
- **Asaqaña:** Huambomayo
- **Berrio:** Anansaya.
- **Boli (puka boli):** Anansaya (muy poco), Ocra y Paucarcoto (casi no existe).
- **Casablanca y variedades:** Anansaya, Huancancalla y Paucarcoto (ya casi no existe).

- **Cheqchina, yuraq choqlluscha o yuraq cheqchina:** Anansaya (trabajan muy poco y es precoz), Huambomayo (ya casi no hay), Huancancalla, Ocra, Pantipata (es antigua), Parccotica (desapareció) y Sumaro.
- **Choqllos (yuraq choqllos):** Anansaya, cultivan muy poco y también le dicen waqachi.
- **Espinkuy:** Anansaya, trabajan muy poco.
- **Halq'a condoritay:** Chinchaypucyo y Ocra.
- **Huayro:** Anansaya, Chinchaypucyo, Huancancalla, Ocra, Pantipata, Parccotica y Sumaro.
- **Imilla:** Anansaya, Chinchaypucyo, Ocra y Parccotica (está desapareciendo).
- **Khallwas o qarwas:** Sumaro. En Anansaya y Ocra hay poco.
- **Khuchi aka:** Anansaya, Huambomayo, Ocra y Sumaro. En Pantipata, Parccotica y Paucarcoto, ya casi no existe.
- **Kuyban (variedades: yana kuyban, oqe kuyban):** Anansaya, Ocra (precosas), Pantipata, Parccotica (cultivan muy poco) y Sumaro.
- **Leqecho:** Anansaya.
- **Lompo y variedad azul lompo:** Chinchaypucyo (en extinción) y Ocra.
- **Lorama:** Anansaya y Ocra (todavía trabajan).
- **Mantaro:** Anansaya y Sumaro.
- **Maqt'illo:** Anansaya (es precoz), Huambomayo (dice que es igual al yana suway-llu), Ocra, Pantipata y Parccotica. En Anansaya dicen que es igual a la maqt'acha y que es traída de Apurímac, su nombre antiguo es qamaranchu.
- **María huanca:** Anansaya.
- **Murinki:** Anansaya, Ocra y Parccotica.
- **Musk'a:** Pantipata.
- **Olones:** Chinchaypucyo, Huambomayo, Ocra, Parccotica (ya casi no hay) y Sumaro.
- **Oqa papa:** Pantipata (aún trabajan pero poco).
- **P'asñascha (variedades: puka p'asñascha, oqe p'asñascha):** Anansaya y Sumaro.
- **Pharamalla:** Anansaya.
- **P'itikiñas (variedades: puka p'itikiñas, yana p'itikiñas, yuraq p'itikiñas):** Anansaya (trabajan muy poco), Ocra, Pantipata y Parccotica (ya casi no hay).
- **Puka poncho:** Ocra.
- **Puka warmi:** Anansaya.
- **Pumaq maki:** Anansaya (está desapareciendo).
- **Qachun waqachi:** Anansaya, Huambomayo, Ocra, Pantipata, Parccotica (casi

no existen), Paucarcoto (casi no existen) y Sumaro. Conocida también como p'asñawaqachi.

- **Qompis (alqa o halq'a qompis, puka qompis, t'iqa qompis, yuraq qompis):** Anansaya, Chinchaypucyo, Huambomayo, Huancancalla, Ocra, Paucarcoto, Pantipata, Parccotica y Sumaro.
- **Q'elloqantu:** Anansaya.
- **Ramuncha:** Pantipata.
- **Runtus papa (variedades: oqe runtu, q'ello runtu):** En Anansaya y Ocra hay muy poco.
- **Such'u o sunch'us (variedades: halqa sunch'u, llusk'a sunch'us, puka sunch'us, yuraq sunch'us o phaspa sunch'us):** Siguen cultivando pero muy poco, hay en Anansaya (dicen que maduran antes), Ocra, Sumaro, Pantipata, Parccotica y Paucarcoto.
- **Suwayllu (variedades: muru suwayllu, puka suwayllu, oqe suwayllu, orqo suwayllu, yana suwayllu, yuraq suwayllu):** Anansaya (cultivan muy poco), Huambomayo, Huancancalla, Ocra, Parccotica (ya casi no existen), Pantipata (aún trabajan), Paucarcoto (ya casi no existen) y Sumaro (antigua pero ahora hay muy poco). Al puka suwayllu algunos le dicen suyt'u.
- **Suyt'u (variedades: puka suyt'u, oqe suyt'u, yana suyt'u, yuraq suyt'u):** Anansaya, Huambomayo, Ocra (algunos le dicen suwayllu), Pantipata y Parccotica. En Anansaya dijeron que la papa puka suyt'u sólo es recomendado para sopa.
- **Valicha:** Sumaro.
- **Wallatitas:** Anansaya y Huambomayo.
- **Wamampa chupan:** Ocra.
- **Waña (variedades: simp'a waña o azul waña, puka waña, ruyaq waña o yuraq waña):** Anansaya, Ocra (ya no hay), Pantipata, Parccotica (desaparecieron), Paucarcoto (casi no existen) y Sumaro (hay muy poco). Es de largo crecimiento.
- **Waqoto (soqo waqoto):** Anansaya, Ocra (hay poco). En Pantipata y Parccotica desaparecieron.
- **Yana qhalk'a:** Pantipata.
- **Yana k'usi:** Anansaya.
- **Yana unu qompis:** Anansaya, Ocra, Pantipata (en extinción) y Parccotica.
- **Yuthu:** Huambomayo (papa silvestre que traían de Molle Orqo, está desapareciendo).
- **Yut'u runtu:** Anansaya, Ocra (hay poco), Pantipata (en extinción) y Parccotica.
- **Variedades que ya desaparecieron:** garmindia, t'alaqo, paulo, halq'asunchu.

Papas modernas o mejoradas

- **Amarilla:** Pantipata y Parccotica.
- **Mariba:** Existe en algunas comunidades, en pisos cálidos.
- **Blanca:** Huambomayo y Ocra.
- **Canchán:** Anansaya, Chinchaypucyo, Huambomayo, Ocra, Pantipata (precoz), Parccotica (precoz) y Sumaro.
- **Ch'aska:** Anansaya (se perdió porque su semilla no rinde), Chinchaypucyo, Ocra, Pantipata, y Parccotica (hay poco).
- **Peruanita:** Anansaya, Chinchaypucyo, Huambomayo, Ocra, Pantipata y Parccotica.
- **Revolución:** Pantipata (precoz) y Parccotica.
- **Sica:** Anansaya, Chinchaypucyo (poco precoz), Huambomayo, Ocra, Pantipata, Parccotica y Sumaro.
- **Única:** Chinchaypucyo.
- **Yungay:** Anansaya, Huambomayo, Ocra, Pantipata, Parccotica y Sumaro.

### QUINUA

Da entre 7 a 8 meses, según el clima.

- **Puka o roja:** Ocra, Pantipata (también llamada choqllos), Parccotica y Sumaro (también le dicen puka mestiza).
- **Q'ello o amarilla:** Ocra, Parccotica y Sumaro. En Anansaya y Pantipata cultivan muy poco.
- **Yuraq o blanca:** Pantipata (nativa), Parccotica (hay poco) y Sumaro. En Anansaya y Ocra da en poca cantidad. En Pantipata y Sumaro la conocen como mestiza quinua o señora quinua.
- **Negra:** En Pantipata, en poca cantidad.

### TARWI

En otras partes lo llaman chocho. Crece entre 9 meses y en partes altas puede demorar hasta un año, dicen que en zonas muy frías puede tardar más. Produce entre 30 a 50 granos por mata.

- **Café ch'eqche:** Paucarcoto.
- **Ch'eqche o yana ch'eqche:** Es nativo, hay en Huancancalla, Pantipata, Parccotica, Paucarcoto y Sumaro.
- **Ch'umpi:** Es nativo, hay en Huancancalla, Pantipata, Parccotica, Paucarcoto y Sumaro.
- **Ch'umpiñawi o limiña:** Es nativo, hay en Huancancalla, Pantipata y Parccotica.
- **Oqe:** Ocra.
- **Q'ello ch'eqche:** Anansaya.

- **Q'asa o romano:** Es nativo, en Anansaya, Huancancalla, Pantipata, Parccotica y Paucarcoco.
- **Qolqe:** Anansaya.
- **Sillwi o qolli:** Huambomayo.
- **Yana chumpi:** Anansaya.
- **Yana:** Es nativo, hay en Huancancalla, Ocra, Pantipata, Parccotica, Paucarcoco y Sumaro.
- **Yana ñawi o yana senqa:** Es nativo, hay en Anansaya, Huambomayo, Huancancalla, Ocra, Pantipata, Parccotica, Paucarcoco y Sumaro (nativo). También llamado halq'amuru.
- **Yuraq:** Es nativo en Huambomayo, Huancancalla, Pantipata, Parccotica, Paucarcoco y Sumaro. También hay en Anansaya y Ocra.

## TRIGO

En Huambomayo, Huancancalla y Paucarcoco; el trigo produce de 6 a 7 meses.

- **Andino:** Anansaya (se cultiva poco), Chinchaypucyo, Huambomayo, Parccotica (precoz) y Sumaro (precoz).
- **Barbilla:** Chinchaypucyo (nativo).
- **Cahuide:** Parccotica.
- **Candaño:** Es nativo. En Anansaya, Chinchaypucyo (es el más antiguo), Huancancalla, Pantipata, Parccotica (también le dicen ollanta) y Sumaro está desapareciendo. En Huambomayo y Paucarcoco ya se perdió. Demora en madurar, por ello se siembra en noviembre. Dicen que es igual al yana barba. Sus variedades: chumpi candaño, q'ello candaño, soqo candaño, tata candaño y waña candaño (ya desaparecieron por completo), yana candaño o t'ata barba, yuraq candaño (ya desapareció); en Sumaro también dicen que otra variedad es atoq waño. En Huambomayo y Sumaro indican que el trigo candaño o yana barba se usaba para elaboración de panes y en phatachi (trigo reventado). En Pantipata dijeron que el q'ello candaño era bueno para la chicha.
- **Cañarinsha:** Es antiguo. Anansaya (está desapareciendo), Chinchaypucyo, Huambomayo (dicen que es igual al yuraq marquez), Huancancalla (está desapareciendo), Pantipata, Parccotica y Sumaro (se cultiva pero poco). Se siembra en noviembre porque demora en madurar. Es igual al cañarin. También existía el yuraq cañarinsha, chumpi cañarinsha y yana cañarinsha que ya desaparecieron.
- **Caviere:** Parccotica (se siembra muy poco).
- **Ch'umpibarba:** Es antiguo, hay en Parccotica (se cultiva muy poco).
- **Ch'umpi marquez:** Sumaro (antes había).
- **Florencia (variedades: chullpe florencia, florencia corriente, florencia aurora):** Son antiguas. Anansaya y Chinchaypucyo (ya desaparecieron). Huambomayo,

Huancancalla, Parccotica y Sumaro están desapareciendo. También antes había el ruyaq florencia o yuraq florencia, ya desapareció.

- **Fósforo uma:** Anansaya (nativo y trabajan poco), Chinchaypucyo, Huambomayo (ya no cultivan por la *pacorma*), Huancancalla (es antiguo y demora en madurar), Ocra, Parccotica y Paucarcoco (nativo).
- **Huanca o gavilán:** Anansaya (se está perdiendo), Chinchaypucyo, Huambomayo (nativo y se está perdiendo), Huancancalla (es nativo y el más precoz), Ocra, Parccotica (está desapareciendo) y Paucarcoco (se perdió por el *polvillo*).
- **Kukuli:** Chinchaypucyo (se perdió la semilla), Pantipata, Parccotica y Sumaro (se trabaja poco). Demora en madurar, por ello se siembra en noviembre.
- **Mariba:** Pantipata.
- **Marquez (variedades: yana marquez y yuraq marquez)** Antiguo. Anansaya (ya desaparecieron), Chinchaypucyo (ya no hay), Huancancalla (se cultivan muy poco), Parccotica (se cultivan muy poco), Paucarcoco y Sumaro (están desapareciendo). Algunos en Sumaro dicen que el yuraq marquez es igual al cañarinsha, que ya está desapareciendo. Demoran en madurar.
- **Ñut'u rifay:** Sumaro (ahora trabajan).
- **Ollantay:** Parccotica.
- **Qompa:** Es nativo, hay en Huambomayo y Paucarcoco.
- **Rifay:** Es antiguo, hay en Anansaya (está desapareciendo), Chinchaypucyo (desapareció), Parccotica (se perdió) y Sumaro (se perdió).
- **Tata waña o t'arka waño:** Es antiguo, en Chinchaypucyo (ya desapareció), Parccotica (está desapareciendo) y Pantipata.
- **Waña:** Parccotica (es antiguo) y Sumaro.
- **Yuraq waña:** Huancancalla (antiguo) y Pantipata (está desapareciendo).
- **Yuraq t'ata:** Anansaya (antiguo, está desapareciendo).

**Otras antiguas variedades que ya se perdieron:** moray, raqañay, san isidro, chileno, estaquilla.

## ZAPALLO

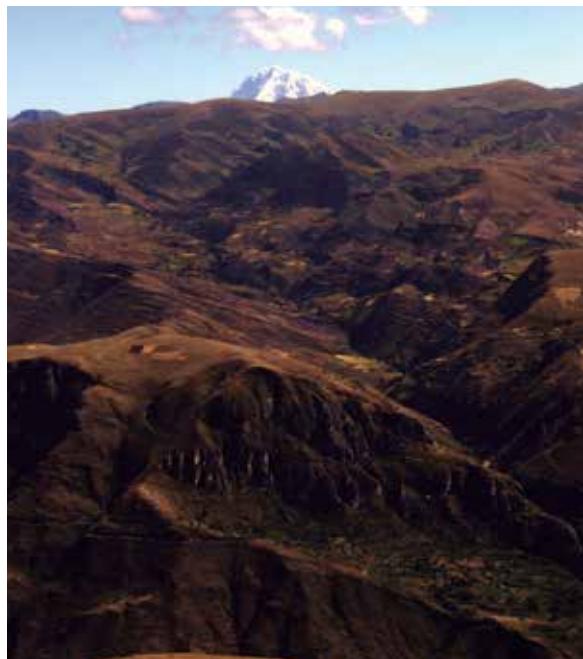
En Huañec (Sumaro), una mata de zapallo llega a producir hasta 6 zapallos.

- **Kanka zapallo:** Huancancalla.
- **Q'ello zapallo:** Huancancalla y Sumaro.
- **Qosñi zapallo:** Huancancalla.
- **Zapallo rojo:** Sumaro.

También hay variedades en Huambomayo, Huancancalla, Chinchaypucyo, Pantipata y Paucarcoco.



Exponiendo algunas plantas medicinales. Ocra.



De abajo a arriba: Apu Huañec, Sumaro y el apu Salkantay.



Un proceso de curación. Paucarcoto.

## **Allin kausaywan uywanakuspa (La crianza mutua y la salud)**

“Hanpiqa yuraq tunasmi, chaytan mihuna tutamantankuna ruphapakuypaq ima uhupi qoñikunapaqpas”.

(La medicinal es la tuna blanca, eso se come en las mañanas para la fiebre e inflamaciones interiores).

Feliciano Carbajal Ccarhuachín (Cconcahuaylla, Sumaro)

Nuestra salud también depende de la crianza mutua que tenemos con las distintas plantas cultivables y silvestres, porque ellas también nos curan; siempre que sepamos cómo relacionarnos con ellas para que nos brinden su espíritu sanador. Y esta relación, como en todas las que se dan con todos los seres de la naturaleza, se basan en el respeto mutuo, el cariño, la reciprocidad y la comunicación.

En el campo no sólo encontramos nuestro alimento sino también nuestra medicina, que está en las comidas que preparamos y donde empieza nuestra salud, en los frutos y plantas que cultivamos que tienen determinadas propiedades para curar ciertos males, y también está en las plantas medicinales; estas tres no van aisladas sino que se complementan y son parte de las causas directas de nuestra salud. Para hablar de salud también se debe tomar en cuenta nuestro estado de ánimo, nuestro espíritu, porque la salud en las comunidades de Chinchaypucyo y en el mundo andino, se basa en el equilibrio de todo el ser, en la integralidad de lo físico con lo espiritual.

Por ello la medicina no está sólo para curar, como en una lógica occidental, sino para alimentar, equilibrar, prevenir, reforzar y sanar. Y aquí es sumamente importante la sabiduría transmitida por nuestros ancestros, por las *divinidades* y otros

seres de la naturaleza, para saber qué requerimos los seres humanos para estar bien.

## 8.1. LAS COMIDAS QUE NOS DAN SALUD

“Wiksamtapacha paykikin allinta miuhanan imaymanata: tarwita, yuyu hauch’ata, kinua lawata, ch’uñu lawata, trigo lawata, cebada harwi lawata, hinaspapas aychachayoqta puni, hinaspapas mayninqa runtutawan mihuna. Chaymantataq frutata mihuna”.

(Desde la barriga ella misma tiene que comer bien, de todo: tarwi, yuyu *hauch’ata*, *lawa* de quinua, *lawa* de chuño, *lawa* de trigo, *lawa* de *harwi* de cebada, siempre con su carnecita, a veces con huevo. Después tiene que comer fruta).

Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya)

La sabiduría de las diversas preparaciones de comidas, en base a sus cultivos y otras plantas silvestres, no sólo busca satisfacer nuestra hambre y darnos los múltiples sabores de la naturaleza a nuestro paladar, sino darnos salud, tal como se ha demostrado ancestralmente; pues sin necesidad de los alimentos y medicamentos de ahora, las personas eran fuertes y saludables, vivían más de 90 años (incluso pasando los 100) y seguían trabajando la chacra hasta los últimos años de su vida, como reconocen muchos pobladores de Chinchaypucyo. Inclusive en el distrito aún hay personas de casi 100 años o que sobrepasan esta edad, que mantienen una vida con las costumbres de alimentación y salud del pasado.

La alimentación era en diversidad y según lo que nos brinde la temporada, pues se consumían cereales, tubérculos, leguminosas, calabazas, hortalizas, hierbas, frutas de temporada, etc. El uso de lácteos y huevos era esporádico, y aún más esporádico era el consumo de carnes sea de cuy, gallinas, ovejas, alpacas, etc; pues básicamente se consumía en fechas especiales como festividades comunales o familiares.

“Qowi aychan aswan allin mihuyqa waka aychakunamantapas”.

(La carne del cuy es más alimento que la del ganado).

Mariano Huayllas Ccarhuachín (Anansaya)

Pero el tiempo pasó y los nuevos alimentos como arroz, fideo, pollo, condimentos, golosinas, gaseosas y otros alimentos envasados elaborados con aditivos, saborizantes, preservantes y otros insumos químicos, están desplazando a los de antes; quizá porque sus sabores terminan siendo adictivos o porque se preparan más rápido como nos dijo Victoria Flores (Chinchaypucyo): “Porque es fácil de hacer, preparan fideos, sopa de arroz, porque están apurados. A veces están apurados, le

echan el arroz con papita y habita, y es más fácil; por eso es que lo hacen, no porque les guste sino por la facilidad, el apuro. Pero hay personas que no les gusta el apuro, tratan de levantarse temprano y preparan la sopa que quieren, pero a los chicos no les gusta eso, y es lo contrario”.

Así se va perdiendo la sabiduría de la preparación de la alimentación y las formas de combinación, por eso les “agarra” la anemia o la desnutrición a varios niños y niñas, que viven en un distrito donde contradictoriamente hay bastante diversidad de alimentos. Algunos lo atribuyen a que ya no se combinan los alimentos, como lo dice Demetrio Ramos Choque (Ocra): “Y a veces no saben preparar las señoritas, no le dan combinado a sus hijos, le dan puro trigo, puro maíz o no comen las verduras. Es importante combinar para el crecimiento, para que protejan de la enfermedad. A veces les dan una cosita nomás a los niños. Sin papita nomás antes comían, porque puro trigo molían, eso hacían hervir y con agüita le ponen y le dan, por eso es desnutrido el niño”.

Cuando entrevistamos a las personas del distrito sobre qué comidas te ayudan a estar bien, nunca nos hablaron de proteínas, carbohidratos, lípidos u otros términos convencionales que se usan para hablar de una comida nutritiva, pero sí nos hablan de cálidos y frescos en la búsqueda del equilibrio de la comida, o sobre qué comidas son buenas para el crecimiento, si estás enfermo, si la mujer acaba de dar a luz, o cuando estás débil, entre otras situaciones.

“Allinmi wiñashaq erqekunapaq, tarwi mihuna mihuchiyqa aychatapas mihiwaq hinan”.

(Es bueno para los niños cuando están en el momento de crecimiento, dar comida de tarwi es como si estarías dando de comer carne).

Eduardo Cruz Huamán y Dionicio Valdez Huayaconsa (Ocra)

“Ancha allin mihuyqa ch'uñun manataq unupi chullusqachu chay rayku, llapan vitaminallantin kashan”.

(El más alimento es el chuño porque no está remojado en agua y contiene todas sus vitaminas).

Epifanía Salcedo Ccallo (Chuypa, Pantipata)

“Las arvejas son nutritivas, más que todo para niños que crezcan fuertes y sanos, naturalmente”.

Adriana Gamarra Gamarra (Huancancalla)

“No hay que comer comidas guardadas, las comidas calentadas hacen daño”.

Benedicta Gonzales Chávez (Huancancalla)

## 8.2. LOS FRUTOS Y PLANTAS CULTIVABLES QUE CURAN

“Con estos alimentos también curas, por ejemplo si te rompes, tienes cualquier accidente o fractura, preparamos con el trigo, maíz, todo eso pues, como un parche especial”.

Ceferino Segundo Condori Aguilar (Paucarcoto)

A parte de brindarnos alimentos, los frutos y plantas que cultivamos, también nos pueden curar algunas enfermedades o lesiones, si aprendemos a relacionarnos con ellos y conocer bien sus variedades y sus usos.

Existen determinadas variedades que tienen sus particulares formas de preparación, ya sean hervidas, tostadas, harinas, emplastos, deshidratadas, etc., o combinadas con otros alimentos, que nos pueden aliviar de diversos males de manera inmediata. Las formas son múltiples, varían según la costumbre de la familia o la comunidad; compartimos algunos de estos conocimientos.

**Añu o mashua:** En Anansaya, Huambomayo, Ocra y Pantipata; dicen que es para la inflamación de próstata, se debe comer en ayunas, sancochado y en buena cantidad. Alejandro Huaycochea Huamán (Chillcaccasa, Pantipata) señala que cualquier añu es medicinal para la próstata, pero en Ocra dicen que la medicinal es la variedad lima añu.

Para Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya), cualquier variedad de añu es también buena para la inflamación y los riñones.

**Arveja:** En Chinchaypucyo, las cáscaras de las arvejas son muy útiles para curar el mal de los riñones y para desinflamar, también se usan para calmar los dolores de la cintura y otros males.

**Calabaza:** La calabaza se utiliza para enfrentar varias enfermedades. Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro) dice que es para el hígado y para el riñón. Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo) nos comentó que ayuda al estómago a enfrentar los efectos de haber consumido muchos alimentos cálidos y también para contrarrestar los efectos de tomar bebidas alcohólicas.

Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo) explica que la calabaza es medicinal para el cáncer, la próstata y la inflamación. Además, la raíz del k'usi es para las mujeres que sufren hemorragias, para esto se saca el huatito (colita o tronquito del k'usi) que está pegado, se tuesta en brasa hasta que esté como café, luego se muele y se toma en agua hervida con sidra.

También dicen que las pepas de la calabaza, zapallo y sus variedades son buenas para desparasitar.

**Cebada:** En todas las comunidades nos explicaron que el mate de la cebada medio tostada, con pelos de choclo, cáscara de papa y cola de caballo, sirve para males de los riñones. En Anansaya también dicen que esto es para la fiebre. En Pantipata dicen que este mate es bueno para la inflamación y se utiliza principalmente la variedad soqta huacho, que es bien fresca.

**Chuño:** Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo) dice que el chuño negro se utiliza en caldo, para las señoras que han dado a luz.

**Habas:** En Ocra indicaron que las habas son para malestares del pulmón, además su cáscara cura la tos y la bronquitis. En Huancancalla, Pantipata, Parccotica y Sumaro; explicaron que el haba tostada y molida se toma en desayunos, para curar la tos.

**Kiwicha o achita:** Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro) nos dice que la achita es buena para el hígado, resultando mejor que un tónico.

**Lisas:** En Anansaya, Pantipata y Parccotica; con la puka lisas se hacen emplastos para la inflamación. En Anansaya también dijeron que las lisas son frescas y buenas para combatir la fiebre. Eustaquio Silva Carbajal (Chillcaccasa, Pantipata) y Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya) agregaron que las puka lisas o rosadas, además son utilizadas para el dolor de muelas, se muelen en el *batán* y se colocan en la cara como un emplasto, y en 1 o 2 horas alivia el dolor.

**Maíz:** Los pelos del choclo son buenos para los riñones, algunas personas toman como refresco al momento que tienen sed. Saturnino Sacsahuillca Supanda (Paucarcoto) dice que los pelos de choclo se consumen con cáscara de papa y cebada tostada. En Huancancalla se usan los pelos de la variedad yana sara, en Paucarcotto de la variedad amarillo, y Gregorio Chacón Lloqque (Racrarumi, Chinchaypucyo) indica que el pelo de la variedad chiwanuay es para el hígado y las inflamaciones.

Para Raymunda Chacón de Vargas (Racrarumi, Chinchaypucyo) el maíz paraqay es medicinal para el mal de *costado*, se saca los embriones y se toma haciendo hervir. Eustaquio Silva Carbajal (Chillcaccasa, Pantipata) añade que el paraqay es bueno para la fiebre, para eso lo muelen y hacen fermentar en agua de cebada.

Además, en Sumaro nos contaron que el maíz blanco se usa como talco para poner al bebé cuando se escaldá, también para emplastos con clara de huevo y con un poquito de mostaza. También es un potente desinflamante, y para curar heridas se combina con la hierba yana kisa (ortiga negra) y yemas, se pone como una mazamorra o *api*. En Chinchaypucyo se considera fresco y lo combinan con otras hierbas frescas para tomarlos como mate en inflamaciones.

**Oca:** En Anansaya, Ocra y Parccotica dicen que la oca es buena para la fiebre, tanto de la gente como de los animales, para eso se toma su jugo molido en *batán* y cernido. Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya) dijo que se usa la variedad p'osqo oqa.

**Palta:** Lucio Ccallo Toromanya (Ivin, Pantipata) nos informa que la pepa de palta es para cólicos y diarrea. Se prepara moliéndola, luego cocinándola en fuego lento y después se toma en mate. Asimismo dice que hay algunas paltas que tienen mucha grasa y no son recomendables para el hígado, como la palta chilena que adentro es amarilla.

**Papa:** En Chinchaypucyo, Huambomayo, Ocra, Parccotica y Sumaro; dicen que su cáscara es buena para el riñón, que se debe tomar combinando con otros ingredientes como cebada tostada y plantas como cola de caballo. En Parccotica indican que también es buena para males del hígado, gastritis y ayuda a la digestión. En Sumaro toman la cáscara en mate para la inflamación.

Principalmente usan la variedad de papa qompis o alguna de sus variedades como alqa qompis. Ciprián Mendoza Tecse (Anansaya) nos dijo que los curanderos secan y usan molida la variedad alqa qompis.

En Parccotica, Ocra y Sumaro, la cáscara de qompis o alguna de sus variedades también se usan para dolor de muelas, en emplasto. Sin embargo Eustaquio Silva Carbajal (Chillcaccasa, Pantipata) explica que para esto sólo es buena la variedad puka suytu.

Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya) dice que la papa lorana se usa para curar heridas, cortándola en rodajas y colocándola como emplasto. También cuenta que la papa qompis es buena para los bebés que se enferman por mamar en exceso “ñuñupasqa”.

**Trigo:** Se utiliza para curar fracturas y torceduras. En todo el distrito nos mencionaron que con su harina, más otras hierbas como soldaquesolda y altea, se hace un emplasto que se coloca en la parte de la fractura, golpe o herida. Y dicen que para esto principalmente se usa la variedad de trigo candaño o yana barba, aunque algunos nos dijeron que también se usa la variedad fósforo uma (Paucarcoco) o yuraq marquez (Huambomayo y Huancancalla). En Chinchaypucyo y Sumaro el emplasto se prepara con harina de trigo candaño o tata candaño y harina de haba blanca.

Ciprián Mendoza Tecse y Andrés Troncoso Tecse (Anansaya), dijeron que el trigo también es bueno para el corazón y fortifica los huesos.

**Tuna:** De esta planta no sólo se usa el fruto, sino también su penca, específicamente de la tuna blanca. Florencia Chávez Viuda de Camargo (Huancancalla) y Feliciano Carbajal Ccarhuachín (Cconcaguaylla, Sumaro) dicen que la penca se usa en emplastos para desinflamar y curar del calor, o las heridas y golpes. Feliciano Carbajal Ccarhuachín recomienda que la fruta se coma en las mañanas para la fiebre o para las inflamaciones interiores.

## 8.3. LAS PLANTAS MEDICINALES Y LOS HANPIQRUNA

“Imasmari imasmari  
 ¿Imataq kanman?  
 Poqoypi q’omer punchu  
 Ch’akiriypi puka punchu  
 ¿Imataq kanman?”. (Adivina adivina  
 ¿Qué es?  
 en tiempo de lluvia con poncho verde,  
 en tiempo seco con poncho rojo,  
 ¿Qué es? ).

Ch’ikllur

En las comunidades de Chinchaypucyo aún siguen usando plantas medicinales porque es un saber que viene de generación en generación, y al ser una zona con diversos pisos altitudinales, tienen variedad de hierbas medicinales que están al alcance de la mano. Pero todo ello es posible siempre que sea en una crianza mutua, es decir que los seres humanos sepan cuidarlas y respetarlas, y así evitar su desaparición o degradación. De esta forma las plantas también nos brindarán su espíritu para cuidarnos.

“Acá en el distrito de Chinchaypucyo hemos conocido entre 95 a 100 clases de plantas medicinales como frescos, cálidos y hay otras plantas que se usa la hoja, flor y tallo”.

Eugenio Chacón Ramos (Parccotica)

El saber es inmenso y no sólo varían las plantas que se usan según la enfermedad, sino que hay variedad de combinaciones y formas de atacar a la misma enfermedad, que dependen de la diversidad de plantas que tiene cada comunidad, las costumbres de los abuelos y las familias, etc. Tan sólo queremos mostrar un poco de este saber y las relaciones que los *hanpiqrunas* tienen con estas plantas, pues ellos son los que curan, así como de otros pobladores que sin llamarse *hanpiqrunas* mantienen un conocimiento y curan a los de su entorno.

Tomamos en cuenta que algunas plantas se están extinguiendo porque se les va perdiendo respeto y las sacan en grandes cantidades para venderlas, sin respetar los ciclos para que se vuelvan a reproducir. Algunas ya no crecen por el cambio climático, de otras se han olvidando su forma de usarlas, o no saben cómo usarlas frente a las nuevas enfermedades, entre otras causas. Otro motivo es que algunas generaciones optan o son condicionados a atenderse en las postas o centros de salud con los medicamentos que allí brindan.

### 8.3.1. Aprendiendo de las plantas

“Un *hanpiqruna*, no es la chacra, no es cultivar, porque salud es otro, no es cualquiera pues. Pero ya siempre desde antes mi tatarabuelo me hacía conocer

las hierbas, cómo es, para qué es cual cosa, para cualquier enfermedad. Mi abuelo me hacía conocer y decía: 'Tienes que conocer eso'.

Ceferino Segundo Condori (Paucarcoto)

Aún existen *hanpiqrunas* en las comunidades del distrito de Chinchaypucyo, algunos siguen siendo bastante reconocidos por su trabajo en la salud y son buscados por pobladores para curar sus diversos males, tanto dentro y fuera del distrito. Cuando preguntamos a los *hanpiqrunas* cómo aprendieron a curar, varios nos manifestaron que desde pequeños conocían algunas plantas de manera muy general, pero su interés empezó a partir de que algún familiar cercano estuvo muy enfermo, como nos dijo Benedicta Gonzales Chávez (Huancancalla): "Yo curo hace 28 o 30 años ya, aprendí cuando mi hijito se enfermó".

El único *hanpiqruna* que nos señaló que aprendió a partir de que los *apus* le dieron "la llave", fue Benedicto Aranívar Álvarez (Anansaya):

"Nadie me ha enseñado. Mi señora 4 años se ha enfermado, yo he molestado a tantos curanderos, gastaba bastante plata y casi a la quiebra he estado porque en ese rato yo no sabía nada. Algunos visitaban a mi casa, decían esta noche va morir, y yo en mi corazón pensaba: '¡A qué vienen carajo a decir eso!'. Cada noche prendía *inciendo* con *bosta* de vaca, a todos los *apus*: Chaupi Orqo, Mariano Wamant'ika; y una noche en aquella última lomita me he dormido seco, he visto entrar un caballero con bigote blanco y me ha dado una llave grande; allí he despertado y no había nadie. Con eso en mi pensamiento nomás he pensado esto voy a dar, esto es para esto, con eso he salvado, por eso nadie me ha enseñado, sólo *Pachamama* y los *apus*; y desde entonces bastante he atendido".

Las acciones en el mundo andino no funcionan de manera individual, más bien deben ser colectivas y aquí se involucran tanto los seres humanos como los de la naturaleza. Benedicto Aranívar también nos contó que cuando dejó de *humear* y *t'inkar* a los *apus*, le quitaron la llave; quizá será porque aparte de ser una falta de respeto a los *apus*, también cortó la comunicación y la acción colectiva que tenía con ellos, ya que ellos son los que le transmiten ese saber curar y él, como humano, hacía la curación con las plantas. Compartimos su testimonio:

"... ya no he *humead* ni *t'inkado* a los *apus*, hasta que una noche cuando estoy durmiendo igualito ha venido de blanco el caballero y me ha dicho: 'Ya dame mi llave', yo le he dado la llave, entonces he despertado y le he hecho despertar a mi señora y le he dicho: 'Yo le he dado la llave al caballero, me ha recibido'. De nuevo yo nomás he *humead* y *t'inkado*, otra vuelta me ha dado la llave. De ahí me han llamado hasta Sicuani, hasta Arequipa, hasta Juliaca. Eso ha pasado hace 10 años".

Si bien Benedicto Aranívar Álvarez fue el único que comentó que los *apus* le dieron ese conocimiento, no podemos asumir que fue el único que tuvo este en-

cuentro pues algunos de los *hanpiqrunas* ya se han convertido a otras religiones y quizá por ello ya no cuentan este tipo de experiencias; Benedicta Gonzales Chávez (Huancancalla), nos explicó que ha perdido ciertas prácticas por la religión: "Antes de entrar a otra religión curaba con cuycitos también, martes y viernes. Ahora ya no uso por la religión".

Otro *hanpiqruna* que nos contó que aprendió desde muy joven fue Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo), quién se dio cuenta que podía determinar dónde se iban los animales perdidos:

"Yo aprendí a curar desde muy joven, casi de los 20 años. Cuando yo pasteaba rastreaba en saliva, escupiendo a la mano y golpeando con la otra, y según a qué lado iban las gotas de saliva; ahí es donde lo encontraba a los animales que había perdido. Luego aprendí a mirar en hojas de muthuy, en 6 hojitas o 6 pares de hojas. Aprendí de muy joven, aficionandome yo mismo por vocación".

Pero la gran mayoría de *hanpiqrunas* coincidieron que si bien tenían algunos conocimientos generales desde muy temprana edad, gracias a sus padres y abuelos, su aprendizaje completo fue cuando en la gestión municipal de Víctor Flores Mejía, aproximadamente en 1992, hicieron un convenio con la ong Praxis, para que el doctor Jorge Valdivia Pinazo y la obstetra Lidia Pinares, vinieran al distrito de Chinchaypucyo para compartir sus conocimientos de la medicina occidental, y a su vez los *hanpiqrunas* compartían los suyos sobre las plantas medicinales, así unos aprendieron de otros. Salían por diversas comunidades tanto para reconocer la diversidad de plantas medicinales, como para hacer campañas de salud con el apoyo de la Posta de Salud de esa época, incluso nos comentaron que se filmó una película llamada "En la tierra, los hombres que curan".

"Anteriormente nosotros no sabíamos casi nada, si bien antes nuestros antepasados nos enseñaban algo, pero con el curso verdaderamente hemos aprendido sobre la curatividad de las plantas medicinales".

Eugenio Chacón Ramos (Parccotica)

"Antes de este curso sabíamos algo de nuestros abuelos, como curar con algo de hierbas de mal viento, lo que decían así, soq'a de los lugares también sabíamos curar. Hasta yo sabía de lectura de coca también, que he aprendido de mi abuelo, pero ya de tiempo me he olvidado".

Demetrio Ramos Choque (Ocra)

"Yo sé curar bien, tanto con hierbas como mirar la coca y naipes, curar me ha enseñado el doctor Jorge Valdivia".

Nicanor Paile Chacón (Cconcahuaylla, Sumaro)

Varios *hanpiqrunas* nos comentaron que antes de las campañas de salud que hicieron con el Dr. Jorge Valdivia, no había una atención médica adecuada en las comunidades y peor aún en zonas muy alejadas como en Chuypa e Ivin en Pantipata,

Paro en Parccotica, a las que sólo se accedía caminando y no llegaban los doctores de Chinchaypucyo, como nos comentó María Maqquerhua Rondán (Ivin, Pantipata), quién tenía que atender sola los partos de la zona. Por ello Alberto Estrada Pro (Sumaro) nos dijo: “Pero antes no era así, cualquiera moría, así nomás moría como cualquier animal”.

Algo preocupante es que los *hanpiqrunas* no están transmitiendo su conocimiento porque no hay interés en aprender de los más jóvenes o de los parientes cercanos a ellos, tampoco hay una valoración de la sociedad de este conocimiento que se está relegando y olvidando.

“Todo esto lo que yo sé, no he enseñado a nadie, tampoco nadie se interesa de saber o aprender”.

Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo)

### **8.3.2. Se recolecta y almacena el espíritu de la planta**

Los *hanpiqrunas* nos explicaron que no sólo es la planta física la que cura sino su espíritu y es por ello que aparte de darle un trato con cariño, pues también es de nuestra familia, se deben respetar los momentos en que se puede recoger, dónde, cómo secarlas y guardarlas, y así mantener a la planta viva, con su espíritu.

#### **El recojo**

“Entonces esa plantita, esa hojita, cada plantita hay que sacar, en esas primeras horas nomás”.

Benedicto Aranívar Álvarez (Anansaya)

Según Benedicto Aranívar (Anansaya) y Demetrio Ramos Choque (Ocra); el recojo de plantas se puede hacer desde las 8 o 9 de la mañana y máximo hasta las 10 u 11 de la mañana, que está con todo su espíritu y sus propiedades, porque después el sol calienta mucho y quema, quitándole a la planta toda su medicina. Tampoco se puede recoger muy temprano porque está con “serenayoqnikashan” (está con el sereno), que quiere decir que aún permanece la humedad de la madrugada.

#### **El secado**

“Hacemos secar en la sombra nomás, porque el sol le quita y ya no cura”.

Demetrio Ramos Choque (Ocra)

Para guardar o almacenar, primero se tiene que secar la planta, para lo que se debe construir una choza o espacio techado para poner las plantitas en alguna superficie seca y que no sude, como una mesa o secadera, y así se sequen sólo en sombra, porque el sol directo le quita sus propiedades.

### El guardado

Ya secas las plantitas, han mantenido su color y se pueden guardar en un espacio de sombra, que no les caiga humo y no con plástico, para evitar que suden y pierdan sus propiedades.

## 8.4. EL PROCESO DE CURACIÓN

### 8.4.1. La condición de los *hanpiqrunas*

“Cuando haces una curación debes ofrecer como sacrificio un ayuno, tu hambre, tu sed, por que la tierra y los lugares están hambrientos para recibirte. Siempre yo hago así, no tomo, porque los demás curanderos curan comiendo hasta saciarse, tomando bien y emborrachándose bien, por eso los lugares no reciben. Cuando me preguntan qué cosita puedo tomar, yo digo: ‘Su voluntad, si es cervecita, chichita, gaseosita’. Hay veces me dan un poquitito de cañazo, pero alcohol no quiero. Solamente esto (cañazo) también para los *alcanzos* que hago y no para tomar”.

Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo)

Se dice que para hacer una curación un *hanpiqruna* debe estar en buena comunicación con los que le ayudarán a curar, sean los *apus*, la *Pachamama* u otras *deidades*, y las mismas plantitas. Y para que el espíritu de la persona esté listo para albergar ese saber que será transmitido, algunos dicen que se debe estar sin alimentos o bebidas que contaminen o interfieran esa comunicación, sobre todo si son bebidas alcohólicas o alimentos con químicos. Asimismo, los seres de la naturaleza que te recibirán están hambrientos también y una manera de mostrarles nuestra disposición a ser mediadores es nuestra hambre y sed.

Otra condición es que los *hanpiqrunas* no se pueden atender a ellos mismos:

“Dicen que uno mismo no se puede curar a su cuerpo, siempre tiene que curar otra persona”.

Nieves Huarancca Gonzales (Chinchaypucyo)

### 8.4.2. El diagnóstico

“Y si está complicado, es a la vista en el orín, no hay que dar puro fresco, no hay que dar puro cálido, hay que dar mezclado, en ambos. Con eso es lo que más se puede curar. Otros dan otra medicina puro cálido o puro fresco y más lo complican, más están aumentando”.

Demetrio Ramos Choque (Ocra)

Cuando un *hanpiqrunga* va a curar, al igual que un doctor, debe determinar cuál es la o las enfermedades que aquejan al paciente, pero desde un enfoque más integral, averiguando de qué tipo es la enfermedad, nivel de avance, el lugar donde se obtuvo la enfermedad, el estado de ánimo, cómo está su espíritu, qué actividades realiza el paciente, entre otras consideraciones que ayuden a determinar la situación del enfermo. Esto nos dijeron los *hanpiqrunas* en relación a este tema:

- Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo), Benedicta Gonzales Chávez (Huancancalla), Demetrio Ramos Choque (Ocra), Juvenal Huillca Huamán (Samancca, Pantipata) y Alberto Estrada Pro (Sumaro); contaron que en la orina de la persona se detecta rápidamente cuál es la enfermedad, si es de susto, si es de calor o frío. También se puede determinar la enfermedad en el pulso y la vena.
- Benedicto Aranívar Álvarez (Anansaya), Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo) y Ceferino Segundo Condori Aguilar (Paucarcoto); también dijeron que usan cuy, *qollpa*, *coca*, para diagnosticar cuál es el mal de la persona.

“Para hacer la *muda* con cuy, frotando o pasando todo el cuerpo, también para hacer *qollpa* se utiliza los 2 tipos de *qollpa*: azul *qollpa*, *yuraq qollpa*, también se utiliza para esto orín fermentado. También tiene que haber *lloq'e* (hilo hilado hacia el lado izquierdo). Para hacer la *muda* con cuy tiene que ser negro, si es que no habría se podría utilizar otros colores. Terminando el *despacho* se hace *humear con incienso*”.

Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo)

- Se debe saber qué tipo de enfermedad es, como nos dijo Juvenal Huillca Huamán (Samancca, Pantipata): “Los cólicos también son de 2 tipos: cólico plano e hinchado. El cólico hinchado es un poco difícil de curar, siempre necesita operación, y el plano es un poco fácil para curar”. Asimismo Ceferino Segundo Condori Aguilar (Paucarcoto) señaló que en el diagnóstico también se debe saber cuándo uno ya no le puede curar y se debe llevar al centro de salud.
- También es importante saber si las enfermedades son de mucho frío o de mucho calor, como pueden ser cualquiera de estas enfermedades: diarrea, resfrío, neumonía, cólicos, fiebre, bronquios, empacho, etc. Y así determinar el tratamiento adecuado.
- Asimismo considerar la edad del paciente, ya que las personas mayores no pueden consumir mucho fresco, como nos dijo Josefina Mercado Amado (Huancancalla): “A los abuelitos lo fresco ya no es recomendable, cuando es joven sí come normal”.
- El clima cambiante también es un factor a tomar en cuenta, ya que trae nuevas enfermedades o refuerza otras ya existentes, como cuenta Juvenal Huillca Huamán (Samancca, Pantipata): “Ahora en Pantipata con el calor está habiendo la gripe y tos, hace poco a mí también me agarró, me he curado con *t'ínti* (especie de saltamonte)”.

### 8.4.3. El cuidado de las plantas para curar

“A veces por dar le dan, así con la tierra nomás, o plantas medicinales sin limpiar bien, entonces ahí está entrando al estómago ya contaminado, y de ahí nomás es lo que se produce la enfermedad... de ahí ya se pasa a otra y otra enfermedad”.

Demetrio Ramos Choque (Ocra)

Luego de saber la situación del paciente, se debe dar el tratamiento y es allí que las plantas son como las herramientas del *hanpiqruna*. Ellos son los transmisores del espíritu de la planta que es el que cura las enfermedades, por ello también la planta debe ser tratada con cariño y respeto desde su recojo hasta su consumo. Dicen que para dar la planta al paciente debe estar bien limpia, así como saber con qué otras plantas u otros insumos se pueden juntar para que ayuden a curar, o cómo se debe administrar que puede ser en emplastos, fomentos, mates o infusiones, mazamorras, frotaciones, fermentos, etc; todo ello dependiendo de lo que requiera el enfermo.

Cada parte de la planta tiene sus usos y sus formas de preparación, ya sean sus frutos, flores, tallos, hojas, raíces. Por ejemplo las hojas y flores sólo se deben reposar en agua recién hervida y tomarse en un lapso máximo de 24 horas de reposado, en cambio las raíces y tallos, que son más duros, deben hervirse.

En las enfermedades y su tratamiento también existe una dualidad, como todo en el mundo andino, y hay salud cuando en el organismo se ha sabido equilibrar lo cálido y lo fresco, ninguno en exceso sino todo templado, eso se debe expresar en nuestras comidas y con qué las combinamos, o en el ambiente que estemos; si no se ocasionan enfermedades. Por ello se debe saber qué plantas o insumos son cálidos y cuáles frescos, así buscar contrarrestar el mal. Así, si está enfermo de fiebre por calor se le debe dar plantas frescas y si está enfermo por frío darle plantas cálidas.

“Cuando comes comidas pesadas tienes que tomar matecito fresco, agüita medicinal reposadita”.

Benedicta Gonzales Chávez (Huancancalla)

Las plantas cálidas generalmente son las aromáticas, como: muña, ñuñuponqo, chinchirkuma, chikchipa, ch'iri ch'iri, molle, payqo, manzanilla, panti, markhu, llau-lli, q'eto q'eto, tikllaywarmi, wakaqallo, maych'a, toronjil, menta, hierba buena, hinnojo, pampa anís, papel papel, palma real, ruda, salvia, entre otras. Y las plantas frescas, no son aromáticas, como: estrella kiska, k'ita acelgas, k'ita frutilla, muthuy, ch'ikllur, pulla pulla, yawar ch'onqa, lloqhaqkisa, allqo kiska, hawaqollay, runamana-yupa o ratarata, hierba de cáncer, llantén, malva, altea, entre otras.

#### 8.4.4. Las *deidades* que ayudan en la curación

“Para curar siempre recurrimos a los *apus* que tenemos en Parccotica, a los *apus* Santos Wamant’ika, Sunchumarca, María Huisca y otros *apus* que existen allí. Siempre se invoca a los *apus*, existen, porque la tierra existe y vive. Por esa causa siempre recurrimos a los mismos *apus*”.

Eugenio Chacón Ramos (Parccotica)

Como toda acción en las comunidades, las *deidades* siempre deben estar presentes, por ello antes de curar se les debe participar y nombrar sea a los *apus*, a la *Pachamama* y a otros lugares sagrados, tanto de la comunidad como de otras zonas importantes, pues son ellos quienes nos guiarán y ayudarán a transmitir el espíritu de las plantas a los pacientes. Además las *deidades* están hambrientas cuando nos van a recibir, por eso algunos les tributan u ofrendan algo, antes de hacer la curación o como parte de la misma curación, puede ser un *alcanzo* o *despacho* o *pago*. Eugenio Chacón Ramos (Parccotica) nos explicó cuál es la diferencia entre un *despacho* para la tierra y otro que es para curar a un enfermo: “Eso se lleva al campo, puede ser a un galpón o debajo de un árbol, lejos se lleva y eso no se entierra, sino se deja así nomás quemado”. También según sea el caso de la enfermedad se le nombra al manante o lugar que haya hecho daño o haya cogido al paciente, para que se sane o retorne su espíritu. Algunas expresiones de los *hanpiqrunas*:

“Para curar llamo a todos los *apus*, primero a los 3 capitales y luego enseñada a los otros de la localidad, los capitales son Huanacaure y otros no recuerdo, luego se pone el *pago* mencionando sus nombres de estos *apus*. Los *apus* también son como las autoridades, como el gobernador, el juez, por eso se tiene que poner mencionando sus nombres, se tiene que comenzar a hacer el *despacho*. Para hacer este tipo de curaciones sólo se llama a los *apus* capitales y lugares, nunca se menciona a los santos”.

Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo)

“Para curar tienes que mencionar a todos los cerros por su nombre y tienes que preguntar si lo que vas a curar va ser bien o mal, y eso te lo revela en sueños, apareciéndote una chiquita y un chiquito, si estás curando bien o mal te enseña con qué curar y te dice ‘aumenta con esto para que se sane’, todo es así”.

Nicanor Paile Chacón (Cconcahuaylla, Sumaro)

“Cuando hacemos curación invocamos a los *apus* más grandes de otro sitio como el *apu* Soqlacasa, río Marañon, río Jordan, a esos más primero, San Miguel Argentino. Después a nuestros lugares, a Accha, a Churoccasa, a la tierra *Pachamama*. Siempre se invoca a los mismos lugares con *alcanzito* y *coquita*... eso también yo hacía antes. Lo que decíamos también es, dónde es el manantial que ha atacado para que enferme a esa persona, se hace o manda hacer el *despacho* para que lo haga sanar o para que lo suelte”.

Demetrio Ramos Choque (Ocra)

Por supuesto que los *hanpiqrunas* que también son cristianos y que a su vez aún mantienen la creencia en sus tradiciones originarias, de relación con la naturaleza, no sólo piden apoyo a las *deidades* de la naturaleza sino también a las cristianas como a Dios u otros santos:

“Para curar siempre se tiene que pedir: ‘Pacha tierra mamay hanpiy qanmi yachanki qalihachita o mana qalihachita, hanaqpacha taytay p'añamakikiwan hanpiykuy imamantan hap'in qella onqoya qarqoy’ (*Madre Tierra* cúrame, usted sabe sanar o no sanarme, Señor Padre del Cielo con tu mano derecha cúralo, de qué está agarrando la enfermedad, esa enfermedad vaga bótala)”.

Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya)

“Para curar lo hago con plantitas nomás, lo que sí pido para que nuestro creador del cielo me ayude, lo único de él nomás me pido, con esa ayuda sí. De repente el creador dice que haga sanar con ello. Por eso pidiendo curaba y sanaba. Yo no uso cuy, eso lo usan a los que les dicen *paqos*”.

Demetrio Ramos Choque (Ocra)

## 8.5. LOS HANPIQRUNAS Y LOS DOCTORES

“Actualmente sigo curando cuando vienen, si es de heridas o de otras cosas. Dolor de barriga lo curo con todos los preparados, de todas las hierbas. Nosotros sabemos del *wiksak’iri* (golpe en la barriga), madren *aysa* (estirón de los nervios de la matriz), también cuando estás mal de los ovarios, de los riñones, de los pulmones, de todo esto. A cuántos habremos servido de partera, también a los muertos hacíamos *autopsia*”.

María Maquerhua Rondán (Ivin, Pantipata)

Los *hanpiqrunas* entrevistados aún siguen curando a varias generaciones del distrito, pero no tanto como hace varios años. Actualmente, algunos de ellos llevan una buena relación con algunos doctores de centros de salud u hospitales, donde coordinan y les piden trabajar conjuntamente, como lo expresaron:

“Con los doctores siempre me llevo bien y cuando le piden permiso para hacerse ver conmigo, les dice: ‘Anda, vayan a hacerse ver’. Y cuando lo arreglo al bebé que está en otro sitio, les digo: ‘Anda vayan a atenderse a la posta porque aquí no les puedo atender’. Ya arreglado ya no van a Cusco, sólo se atienden aquí en Chinchaypucyo”.

Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo)

“Ahorita quiere jalarme el doctor del Hospital Antonio Lorena, diciéndome:

‘Contigo vamos a trabajar, ya, te voy a mandar mi paciente, cuando no puedas tu paciente me mandas a mí, así vamos a trabajar’, me ha dicho. Pero con el trabajo de la comunidad, cada semana hay faena, asamblea, con eso no puedo ir”.

Benedicto Aranívar Álvarez (Anansaya)

Aunque algunos comentan que las personas en las comunidades ya los buscan menos, porque prefieren ir al Centro de Salud, y sólo vienen cuando allí no los ayudan o están muy graves, porque la enfermedad ya se complicó.

“Ya no vienen a mi casa como antes, que me pedían medicinitas. Ahora donde van es donde el promotor de salud que no cura con plantitas. Como dicen las enfermeras de la posta, tienen que avisar al promotor y él les va a mandar, con eso es que se confía la gente al promotor. Yo tenía mis macerados harto y se malograban, los he tenido que echar, enterrar.

Solo vienen cuando están muy graves o están por morir, recién me pasan la voz”.

Demetrio Ramos Choque (Ocra)

“En la comunidad ya no me buscan, cuando alguien se enferma hay alguien del puesto de salud o como hay carretera, recurren al puesto de salud”.

Eugenio Chacón Ramos (Parcoticca)

## 8.6. LAS ENFERMEDADES

### 8.6.1. Las enfermedades más comunes

“Una persona, para que no le dé la enfermedad, primeramente tiene que ver la higiene, después cuidar la salud como la alimentación, tiene que comer combinadito para que no enferme y esté bien sanito. Y ahora hay que abrigarse bien después de noche. Despues hay que cuidarse del agua porque a veces viene contaminada con microbios, se toman agua de lo que viene en manantelito sea los niños, perros, animales, toman. A veces sin ver toman del río y se contaminan”.

Demetrio Ramos Choque (Ocra)

“Y enfermedades como soq'a wayra, phiru wayra, mancharisqa, etc. Tienes que coger maych'a y wayra sach'a, mi papá y mi mamá conocían eso, reunían eso y nos frotaban bastante diciendo: ‘Ima qella onqoycha hap'isunkichis qankunataqa’ (Qué vaga enfermedad les agarra a ustedes)”.

Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya)

Las enfermedades más comunes que se tratan en las comunidades, obedecen a sus formas de vida que los hacen estar en contacto con fuertes cambios de clima, realizar mucho esfuerzo físico, poca higiene en sus hábitos diarios y de consumo de alimentos, etc. Pero en general son enfermedades de la vida cotidiana, propias de la edad y de la convivencia con la naturaleza y con todos los seres que allí conviven, que se pueden tratar con la sabiduría de los pueblos. Compartimos las que nos dijeron que ocurrían con más frecuencia:

- Las respiratorias, como gripes o resfrios que les sobrevienen a todas las personas en los cambios bruscos de clima, pero más se afectan los niños y niñas. Cuando se complica o no se trata a tiempo, o las personas tienen pocas defensas, puede terminar en bronconeumonía y neumonía que principalmente les da a las personas mayores.

“La mayor parte la gripe se causa cuando las personas sudan y hacen secar la ropa en la espalda, con eso los poros se abren en todo el cuerpo, cuando se calienta el cuerpo ahí penetra agua, desde ahí comienza”.

Alberto Estrada Pro (Sumaro)

- El dolor de espalda o riñones, que preferentemente se adquieren por el trabajo físico en la chacra y en la casa, donde también están expuestos a caídas y golpes que les pueden ocasionar enfermedades posteriores.
- La infección urinaria que les da sobre todo a las señoras y a los niños, ya que cuando hacen sus necesidades en el campo, deben agacharse y allí pueden contraer algunas enfermedades.

“Y otra forma que se puede dar, es esa enfermedad que tiene la señora. Cuando orina en el campo, entonces de repente por allí otro también está orinando y de allí, ya se contamina o se contagia como dicen. Así es, de ahí más se produce, por eso acá se cuidan de eso”.

Demetrio Ramos Choque (Ocra)

- Enfermedades del estómago, como diarrea o infecciones, por la falta de limpieza o higiene de los alimentos y de las personas que los van a consumir.
- Enfermedades de la piel como rasca rasca, ya que al vivir de una manera más libre en la naturaleza, la piel está en contacto con fuentes que pueden estar infectadas, como agua de ríos o manantes, animales, en la tierra, etc.

“Pero la enfermedad que nosotros más hemos encontrado en Paucarcoto es la enfermedad de rasca rasca”.

Alberto Estrada Pro (Sumaro)



Ch'ili ch'ili.



K'ita frutilla.



Nuqao.



Pilli pilli.



Soldaquesolda.



Panti.



Q'eto q'eto.



Ayaq zapatilla.



Muthuy.

### 8.6.2 Las nuevas enfermedades

Varios *hanpiqrunas* comentaron que ahora existen nuevas enfermedades producto de los nuevos hábitos y la mala alimentación, enfermedades que no necesariamente saben cómo tratar pero ya están presentes.

- En cuanto a la alimentación, se están reemplazado los cultivos diversos por los nuevos alimentos que se compran en la tienda y que algunos *hanpiqruna* consideran como “bagazo”. Estos hacen que las personas sean más propensas a enfermedades, como la gastritis que nos mencionó Juvenal Huillca Huamán (Samancca, Pantipata).

“Uno cuando quiere trabaja, entonces puede tener todo y casi no enfermas mucho, pero hay personas que comen más, mucha sal, puro azúcar, agua nomás, a veces mate y por ahí es que aparece la enfermedad”.

Ceferino Segundo Condori Aguilar (Paucarcoto)

- Juvenal Huillca Huamán (Samancca, Pantipata) dijo que el uso de abonos químicos que empiezan a aparecer en las chacras también generan nuevas enfermedades, que antes no habían.
- Eugenio Chacón Ramos (Parccotica) recuerda que entre las nuevas enfermedades que han aparecido con la modernidad está el cólera, que apareció con el clima, por el agua y la suciedad; también está la uta y la fiebre amarilla.
- Del cáncer en varones. Alberto Estrada Pro (Sumaro) dice que ahora los varones están mal de la próstata.
- Del cáncer en mujeres. Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo) dice que no sabe con qué se cura pero que da cuando las señoras se hacen curar con inyecciones o se hacen operar para no tener hijos. Juvenal Huillca Huamán (Samancca, Pantipata) comentó que en las mujeres está apareciendo el cáncer de cuello uterino por mucho calor, y Eugenio Chacón Ramos (Parccotica) también dice que ha aparecido cáncer de ovarios.
- Del alcohol.

“Para vivir bien no hay que tomar, pero los que no toman también se han muerto ya. Pero tienen que tomar de vez en cuando, unas dos, tres copitas, pero no diariamente, porque te hace daño, cuando no toman total se detiene alguna enfermedad adentro y esto les mata si es que no saben curarse bien”.

Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo)

Un problema que aparece en las comunidades es que algunos toman alcohol en exceso generando problemas en su salud, en sus actividades cotidianas y problemas en su ámbito familiar; es también por este motivo que han ingresado nuevas religiones con el argumento de que alejan a las personas del alcohol.

## 8.7. ALGUNOS TRATAMIENTOS

Presentamos algunos de los tratamientos para combatir diversos males que se dan con frecuencia en las comunidades, aportados por personas mayores así como por promotores de salud y algunas personas más jóvenes que han aprendido de sus abuelos y abuelas.

### 8.7.1. Enfermedades convencionales: males físicos

#### Afecciones intestinales

En Paucarcoto toman verbena, hacen hervir desde la raíz hasta sus hojas y se toma en ayunas.

#### Baños

Eduarda Mejía Quispe (Chinchaypucyo) y Alejandrina Estrada Pro (Sumaro) usan la malva que es desinflamante. Para baños de asiento usan malva, llantén, rosas blancas, manzanilla, pepa de palta.

En Ocra usan el ch'ikllur y las hojas del muthuy para baños.

Fidelia Pumacahua Rondán (Ivín, Pantipata) utiliza salvajina, allqo kiska, moqo moqo, hawaqollay.

#### Bilis

En Ocra, el kinsa k'uchu es bueno para la bilis.

#### Bronconeumonía

Benedicta Gonzales Chávez (Huancancalla) dice que la bronconeumonía, dependiendo si es de calor o de frío, se cura con violeta, yuraq violeta, con arroz y cebada, mezclados y en mate.

Ceferino Segundo Condori Aguilar (Paucarcoto) usa rosa, flor de llaulli, panti, y macerados.

Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo) usa k'umu k'umu, limón y flor de llaulli en mate de habas; y cuando es de frío hiere leche con cañazo.

Demetrio Ramos Choque (Ocra) contó que para curar primero espera a que baje el calor del enfermo, sino se complica. Ya cuando baja el calor, frota al enfermo con un emplasto de orín y manzanilla, lo abriga bien en la cama para que sudando salga el mal y finalmente le da mate de panti, hierbabuena, tikllaywarmi u orégano.

Juvenal Huilca Huamán (Samanca, Pantipata) prepara manteca blanca, con hierba maría, eucalipto, ciprés y pino.

#### Colerina (luego de haber pasado por algún problema o cólera)

En Ocra toman el pilli (cualquiera de las 2 variedades), moliendo la raíz cruda en

*batán* con agua hervida, luego se cierne y se toma antes del desayuno; también le pueden agregar un poco de café crudo sin tostar.

### **Cólico**

En Huancancalla, Ocra, Pantipata y Parccotica usan las 3 variedades de muña en mate reposado: k'ayra muña (para cólicos de frío), sach'a muña y khuñu muña, esta última es la más usada para malestares de estómago.

En Ocra también usan las flores molidas de muña, llaulli (variedades rojas y blancas), supipako (especie de hongo), marancera y pulla pulla (para cólicos de calor). Emiliano Cruz Huamán (Ocra) toma junto raqacha, chikchipa y khuñu muña; también usa kinsa k'uchu y ajenjo.

En Parccotica toman pampa anís reposado o el agua de las hojas reposadas de salvia. Y en Paucarcoto usan el payqo reposado.

Juvenal Huilca Huamán (Samancca, Pantipata), dice que el cólico se cura con palma real.

### **Corazón**

Victoria Segovia Mejía (Chinchaypucyo) dijo que el toronjil es bueno para el mal de corazón. En Ocra usan pimpinela.

### **Diabetes**

Varios *hanpiqrunas* señalaron que se deben tomar hierbas amargas para que se corrija la sangre.

Victoria Segovia Mejía (Chinchaypucyo) comentó que es bueno el kinsa k'uchu.

Algunos también recomiendan tomar retama 2 veces a la semana, o ch'ikllur, o la flor de palta.

### **Diarrea**

Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo) señaló que se debe saber de qué proviene la diarrea, si es de cólera la diarrea es amarilla, si es de viento la diarrea es como huevo y medio verdoso, o si es de ñuñupa (cuando el bebé ha lactado más de la cuenta) es blanca con grumos. Eduarda Mejía Quispe dice que cuando la diarrea es de frío se debe abrigar todo el cuerpo, incluso los pies, darle mates calientes sino el enfermo puede comenzar a temblar y a convulsionar de frío.

En Parccotica toman el agua hervida de los frutos de la raqacha. Eugenio Chacón Ramos comentó que el llaqe es para los niños con diarrea.

### **Disentería**

Benedicta Gonzales Chávez (Huancancalla) prepara huacatay y mate de tepsana.

### **Dolores de cabeza**

En Huancancalla comentaron que se frotan toda la cabeza con ortiga y luego se bota al fuego. Alipio Gamarra Camargo usa el nuquau.

En Chinchaypucyo usan la malva para lavarse la cabeza y aliviar dolores.

En Ocra usan wakaqallo, ch'ikllur y muthuy para lavarse la cabeza.

### **Dolor de espalda**

Marcela Bergara Carbajal (Ocra) usa las hojas secas y molidas de puna yawar ch'onqa y q'eto q'eto, para tomarlas con clara de huevo batido.

### **Dolor de estómago**

En Huancancalla, Pantipata, Parccotica y Sumaro usan khuñu muña y otras variedades de muña haciendo reposar sus hojas.

Victoria Segovia Mejía (Chinchaypucyo) toma manzanilla, Josefina Mercado Amado (Huancancalla) dice que es mejor si se combina manzanilla con hierbabuena y chikchipa, en ayunas. Otros en Huancancalla usan sólo chikchipa.

En Parccotica toman pampa anís reposado con toda su raíz y hojas, también toman markhu reposado en un poco de trago. En Paucarcoto tomaban el reposado de hojas de sauco en ayunas.

### **Dolor de huesos**

Juvenal Huillca Huamán (Samancca, Pantipata) usa yawar ch'onqa, moqo moqo, entre otras hierbas.

### **Empacho, indigestión o malestar por haber comido grasas**

En Parccotica toman el agua hervida de los frutos de la raqacha.

Se recomienda tomar mate de muña caliente luego de haber comido grasas.

### **Fiebre**

En Parccotica y Chinchaypucyo hierven las hojas del ch'ikllur de 4 a 5 minutos, luego se bañan todo el cuerpo y se tapan con una manta. En Chinchaypucyo también usan malva.

En Paucarcoto toman el payqo reposado.

En Huancancalla, Josefina Mercado Amado dijo que cuando la fiebre es de frío hace reposar llaulli y panti en agua hervida y se toma con una cucharada de harina de habas; en cambio Benedicta Gonzales Chávez usa yuraq malva o hace emplastos con hierba de cáncer, p'ata kiska, uchu uchu de p'ata kiska, hawaqollay, barro de cequia y huevo batido.

Tomas Condori Cisneros (Ivin, Pantipata) toma agua hervida reposada de los ojos de la lúcumo. Fidelia Pumacahua Rondán (Ivin, Pantipata) utiliza el hawaqollay en emplastos, también tomaba linaza molida con perejil y zanahoria.

### **Fracturas, torceduras y golpes**

En Chinchaypucyo, Ocra, Parccotica y Sumaro; usan las 2 clases de yawar ch'onqa, también usan soldaquesolda y hank'uchuta.

En Huancancalla, para torceduras y roturas, usan *chaman* y hojas tiernas de wayillo warmo molidas en *batán* con culebra y harina de maíz, se emplasta con papel a la parte que está torcida.

En Ocra usan ch'iri ch'iri y pumatanka para fracturas de pie o de las manos, y para torceduras envuelven los golpes con las hojas de araq ch'ima y maych'a. Santusa Huancollucho Chile hace mazamorra de ortiga apikisa para los golpes.

Juvenal Huilca Huamán (Samancca, Pantipata) usa *chaman* y pauka para golpes.

En Parccotica y Sumaro, en caso de torceduras, se machaca yawar ch'onqa con un poco de maíz molido y se emplasta con papel en la parte de la torcedura; y para los golpes se muelen sus hojas mezclando con árnica, bálsamo y siete harinas, y se aplica emplastando sobre el golpe.

En Sumaro usan soldaquesolda en casos de roturas y torceduras, machacan su tallo con serpiente y harina de maíz, luego se emplasta en la parte herida.

### **Gases, ventosidades, flatulencia**

Nieves Huarancca Gonzales (Chinchaypucyo), dice que no es bueno tomar o comer mucho fresco o comidas guardadas, pero si se tiene el mal se debe poner a hervir un poco de sidra, y se agrega para que reposen un poco de hinojo, anís, pelo de choclo. Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo) usa el pelo de choclo.

En Parccotica toman pampa anís reposado con toda su raíz y hojas.

### **Gastritis**

Juvenal Huilca Huamán (Samancca, Pantipata) y Alejandrina Estrada Pro (Sumaro) comentaron que la khuñu muña y otras variedades son muy importantes para la gastritis.

### **Gripe o resfrió**

En Huambomayo usan eucalipto y muña para matar los virus de la gripe.

En Ocra dijeron que la flor de wira wira es buena para los resfríos. Emiliano Cruz Huamán (Ocra) hace hervir eucalipto, con esa agua se baña y vaporiza; también hace macerado de eucalipto para frotaciones, moliendo las hojas y diluyéndolo en manteca de chancho. Demetrio Ramos Choque (Ocra) dice que si no se trata a tiempo puede convertirse en una bronconeumonía.

Juvenal Huilca Huamán (Samancca, Pantipata) usa mate de muña, pero también hace hervir orín o alcohol, con eso baña al enfermo y luego lo cubre bien para que transpire.

### **Heridas**

En Huambomayo y Eugenio Chacón Ramos (Parccotica), usan los tallos molidos de la altea para las heridas.

En Ocra usan yawar ch'onqa, y con las hojas de araq ch'ima y maych'a envuelven las heridas.

Jesusa Ccallo de Maqquerhua (Ivin, Pantipata) muele ch'iri ch'iri, sayasaya, *chaman*, waman weqey y luego se emplasta. Juvenal Huillca Huamán (Samancca, Pantipata) usa *chaman* y pauka.

Trinidad Mejía Quispe (Sumaro) usa 7 harinas con hierbas molidas de yawar ch'onqa, q'eto q'eto, rosa blanca, rosa roja, árnica balsámico, verbena, hierba de cáncer y layo.

### **Hígado**

Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo) usa kancha lawa y kinsa k'uchu.

Miguel Sánchez Ramos (Chinchaypucyo) comentó que el ch'ikllur en mate por las mañanas limpia el hígado.

### **Infección**

Eugenio Chacón Ramos (Parccotica) para infecciones machuca repollo y pone un emplasto en la parte afectada, o también se puede lavar con el agua hervida de la flor de manzanilla.

### **Inflamaciones**

Nieves Huarancca Gonzales (Chinchaypucyo) dice que para inflamación junta varias hierbas como perejil, p'irka, khana, trébol, luego sidra, granadilla, vilvilccara, una pizca de canela (para que no sea tan fresco), y todo esto se da junto en mate.

Eduarda Mejía Quispe (Chinchaypucyo) y Alejandrina Estrada (Sumaro) toman malva reposada de vez en cuando, no diariamente porque disminuye la visión.

En Ocra, usan el ch'ikllur y k'ita frutilla. También usan altea (se muele la raíz y se coloca en emplastos), manka p'aki (sólo reposado), chili chili (hervido), pukyu sauco, pulla pulla (sobre todo para pies con inflamación fuerte).

En Huambomayo usan el pilli pilli, licuando toda la planta desde la raíz hasta sus hojas y tomando el jugo en ayunas; en cambio en Parccotica lo toman haciendo hervir toda la raíz y hojas, tomándola cuantas veces sea.

En Parccotica y Sumaro toman el agua hervida de toda la planta yawar ch'onqa, en ayunas. En Parccotica también se toma la raíz hervida del achanqaray, sobre todo en el desayuno.

Alberto Estrada Pro (Sumaro) usa estrella kiska, runa manayupa o ratarata, cola de caballo, pinco pinco y grama dulce.

### **Jalones o estirones de nervios**

Santusa Huancollucho Chile y Honorata Huamán Hanampa (Ocra), contaron que para varones y mujeres que cargan exceso de peso, "wiksa suchu", es buena la zamorra de ortiga apikisa o madrekisa, moliendo las hojas en *batán* y mezclándolas con tostado de maíz, canela y clavo; todo ello se hiere en agua y se espesa.

Nicanor Paile Chacón (Cconcahuaylla, Sumaro) indicó que para venach'eque (esti-

rón de nervios): "Se debe fajar 4 veces utilizando espinkuy, luego 4 veces fajar con waman ch'ilka, fajar también 4 veces con molle, tienes que terminar con pauka. Muña es aparte, sacando en un vasito el jugo tienes que hacer tomar con azúcar quemado en una copita".

### **Nervios**

Eugenio Chacón Ramos (Parccotica) usa pimpinela.

### **Neumonía (costado)**

Miguel Sánchez Ramos (Chinchaypucyo) usa chi'llka calentándola en la tostadera, se pasa con cebo de cordero y se hace un emplasto en la espalda y el pecho.

Josefina Mercado Amado (Huancancalla) usa panti y flor de llaulli de las dos clases.

Marcela Bergara Carbajal (Ocra) usa hoja de flor de llaulli en emplasto, también puna lloqhaqkisa (para neumonía de calor) en emplastos y se pone en espalda y pecho. Y para los pulmones recomendó tomar las hojas secas y molidas de puna yawar ch'onqa y q'eto q'eto, con clara del huevo batido.

Eugenio Chacón Ramos (Parccotica) señala que para la neumonía de calor se pueden usar hierbas frescas como llantén, malva, perejil, entre otras y cuando es de frío se puede agarrar plantas cálidas como manzanilla, panti, markhu, entre otras.

### **Ñuñupasqa (exceso de lactado del bebé)**

Bonifacia Castro Cruz y Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo), dijeron que se identifica cuando el bebé bota blanco por la boca, como queso. Y para ello la mamá debe sacarse un poco de su leche e inmediatamente ponerlo en un hoyo que se haya hecho en una papa qompis, y se tapa con la misma parte que se sacó de la papa. Luego Bonifacia Castro Cruz dice que se hierve y el jugo que bota se da a tomar al bebé, se tiene que repetir varias veces hasta que se sane; pero Genuario Chávez Ochoa dice que esa papa debe sentarse en el *fogón*, se le pone una hoja de ruda y una florcita de santa maría, luego se tapa y ya cuando hierva se saca en una cuchara para dárselo a la *wawa*, y la otra parte tiene que tomar la mamá. Con la papita cocinada se estruja y se le da también al bebé.

### **Ojos que arden o inflamados**

En Ocra usan la p'enka p'enka, con la flor se frota alrededor de los ojos, o la muelen y se emplasta alrededor de los ojos, algunos se hacen gotejar a la misma vista.

### **Ovarios**

Marcela Bergara Carbajal (Ocra) usa yuraq cáncer para inflamaciones del ovario, se hace hervir y luego se toma en ayunas por las mañanas.

Eugenio Chacón Ramos (Parccotica) comentó que la estrella kiska es para el mal de ovarios porque "tiene buena curatividad, tiene antibiótico y todo", también se puede usar en baños de asiento en una tina grande, haciendo hervir de 15 a 20 minutos, unos 100 gramos aproximadamente.

### **Parásitos**

Luisa Mejía Victoria, (Chinchaypucyo) señala que el markhu y la muña son buenos para botar los parásitos.

En Ocra usan la palma real y kinsa k'uchu para las lombrices que están dentro de la barriga. En Paucarcoto y Chinchaypucyo toman el payqo reposado en ayunas.

Benedicto Aranívar Álvarez (Anansaya) dijo que se debe dar raíz de payqo, ya que incluso los incas utilizaban sus hojitas en almuerzos. Para la faciola o qallutaka hay que tomar el agua de fermentar o hervir de kinsa k'uchu.

### **Pies fríos o adormecimiento**

Hacen hervir hojas de markhu por 5 minutos, se enfriá un poco en un recipiente y se ponen los pies.

### **Prolapso de vejiga**

Nieves Huarancca Gonzales (Chinchaypucyo) recomienda que para el hisp'ay p'uru waqwasa (prolapso de la vejiga) primero se toma la ortiga apikisa, luego se hace un emplasto con 7 harinas a la cintura y a la altura del vientre, para absorber la herida causada por el mal. "Si no te curas a tiempo se vuelve crónico, qhallwayasqa (amarillea todo el cuerpo)".

### **Purgante**

En Chinchaypucyo usan el ch'ikllur, haciendo hervir las hojas. Es un fuerte purgante. En Paucarcoto tomaban el agua de la retama en ayunas, haciendo reposar sus flores y hojas.

### **Purificar la sangre**

Miguel Sánchez Ramos (Chinchaypucyo) dice que se toma la planta de chi'kllur.

Eugenio Chacón Ramos (Parccotica) comentó que el llaqe aumenta y purifica la sangre. También se toma el reposado de ratarata o runamanayupa tres veces al día o en el momento que se tiene sed.

### **Rasca rasca**

Eugenio Chacón Ramos (Parccotica) usa la caléndula.

### **Reumatismo**

Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo) y en Huancancalla; usan el moqo moqo (o matico), se hierve y luego se bañan todo el cuerpo con sus hojas y tallos.

Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya) dice que la salvia es buena.

### **Riñones**

Victoria Segovia Mejía (Chinchaypucyo) y Alberto Estrada Pro (Sumaro), usan la cola de caballo y la runa manayupa o ratarata. También recomiendan tomar reposado de ratarata sola 3 veces al día o en el momento que se tiene sed.

En Huambomayo y Eugenio Chacón Ramos (Parcoticca) dicen que se debe hacer hervir por 15 minutos cola de caballo, cebada tostada, cáscara de papa, sidra y una tajada de zanahoria, luego hacen reposar en la mezcla runa manayupa; Eugenio Chacón dice que se puede tomar durante 3 veces cada día y en Huambomayo dicen que se toma en ayunas.

María Maquerhua Rondán (Ivin, Pantipata) indicó que se debe tomar cola de caballo, paqpasaphi (raíz de cabuya), soldaquesolda y yawar ch'onqa; luego se debe frotar con ortiga y un poquito de trago de caña, haciendo un emplasto y nos dijo: "Eso sirve como inyección, eso es la inyección del pobre, eso no encoge los nervios, también a los bebitos recién nacidos que ya se están muriendo, si es para eso lo sanan".

### **Tembladera o convulsiones**

En Parccotica y zonas altas de Huambomayo usan la altea, haciendo hervir su corteza y tomándola en ayunas.

### **Tos**

Benedicto Aranívar Álvarez (Anansaya) recomienda tomar llaulli (cualquiera de las 2 variedades) y tikllaywamí en cañazo con azúcar, se ponen a hervir y se pasan a una botella por 15 días para que fermenten, es como un jarabe para la tos.

En Huancancalla toman salvia reposada en ayunas, bien caliente.

En Ocra combinan k'umu k'umu con q'eto q'eto, también usan ichu ichu, papel papel, panti, qalaqala, tikllaywamí. Emiliano Cruz Huamán utiliza la flor de llaulli con q'eto q'eto, papel papel; también se masca papel papel, previamente hervido.

Demetrio Ramos Choque (Ocra) y Ceferino Segundo Condori Aguilar (Paucarcoto) usan el eucalipto en variedad de preparaciones.

Eugenio Chacón Ramos (Parccotica) recomienda usar k'umu k'umu, huysuru, wanriipa, salvia, altea y otras.

Alejandrina Estrada Pro y Rosa Paile Estrada (Sumaro) usan borraja, q'eto q'eto, flor de llaulli y dicen que si es de resfrío se toma con miel de abeja y limón.

Juvenal Huilca Huamán (Samancca, Pantipata) usa muña. También cura la tos tostando t'ínti (insecto que vive en agua empozada) en tostadera, se muele y se toma antes de dormir.

### **Tuberculosis**

María Maquerhua Rondán (Ivin, Pantipata) nos dice que para los comienzos de tuberculosis se prepara polvos de q'eto q'eto, yawar ch'onqa, y se da en huevo batido (solo la clara). También se hace parches de diferentes tipos como de molle, qolle y otras hierbas.

En Ocra dicen que la flor de wira wira es buena.

### **Úlceras intestinales**

En Paucarcoto tomaban el agua de la retama en ayunas, haciendo reposar sus flores y hojas.

### **8.7.2. La concepción**

#### **Anticonceptivos**

Ceferino Segundo Condori Aguilar (Paucarcoto) y Nicanor Paile Chacón (Cconahuaylla, Sumaro) recomiendan usar q'era. Nicanor Paile Chacón la hace hervir, la frota como una mazamorra y la acomoda inmediatamente en pequeñas porciones en moldes y en un plástico, ahí se hace como una pastilla que sirve tanto a la mujer como al varón, para no tener hijos.

Demetrio Ramos Choque (Ocra) dijo que la hierba de cáncer también permite planificar la familia.

#### **Fertilidad**

Victoria Flores Gonzales (Chinchaypucyo) contó que cuando varón o mujer no pueden tener hijos, se puede usar el muthuy, cuando está en mukmu (capullo o brote tierno) y antes que tenga muchas flores. Se muele con miel de abeja y se toma después de 8 o 5 días de la menstruación, también lo pueden tomar los varones.

#### **Matriz**

Santusa Huancollucho Chile y Honorata Huamán Hanampa (Ocra), explicaron que cuando una mujer ha dado a luz y está con heridas en la matriz se le debe dar una mazamorra de ortiga apikisa o madrekisa, moliendo las hojas en *batán* y mezclándolas con tostado de maíz, canela y clavo; todo ello se hierve en agua y se espesa. Y ya haciéndole comer es que se le faja frotándole el vientre.

María Maquerhua Rondán (Ivin, Pantipata) dice que cuando hay madre aysa (estirón de los nervios de la matriz): "Se cura juntando todos los nervios, comenzando de la punta de los dedos del pie hasta las puntas de los cabellos, se junta al ombligo, ahí se pone la ortiga apikisa con cebo de cordero y con la puntita de ají amarillo, con esto frotándolo, en seguida se faja con parche, esto lo saca todo. Por eso algunas están todas flaquitas nomás ya con madre aysa, y cuando van a la posta no le sanan".

#### **Parto**

Benedicto Aranívar Álvarez (Anansaya) dice: "Cuando la mujer está dando a luz usan ch'ilka (sólo la guíita) y espinkuy. Estas plantas se deben poner a calentar en una k'analla y con orín hay que ch'allar (rociar), se voltea, se voltea, entonces ya está listo. Primero se frota todo y se emplasta con una q'eperina bien amarrada, también con chumpi, y ya normal trabajan, fajada hasta el amanecer".

Victoria Flores Gonzales (Chinchaypucyo) dice que cuando el pulso de la emba-

razada viene fuerte es señal que ya va a dar a luz y se le da reposadito de capulí, hojas de capulí y cuando ya empieza a sudar, quiere decir que el parto ya empieza.

Victoria Flores Gonzales y Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo), Benedicta Gonzales Chávez (Huancancalla); explicaron que para saber cómo viene el bebé se recurre al pulso, si es que viene seguido o si es que viene de rato en rato se sabe si está cruzado dentro del vientre o está en mala posición, también se hace tocando porque si está atravesado a la vista se nota que la cabecita está al revés. Y para poner bien al bebé se pone en una manta a la madre y se empieza a sacudir para que se acomode nuevamente, pero si es que está en otro sitio, se tiene que colocar de cabeza abajo a la mamá y empujar al bebé a su estómago, luego ponerlo en derecho. Para sacudir a la mamá debe hacerlo una persona que conozca sino no se arregla.

Benedicta Gonzales Chávez (Huancancalla) dice que también usa la planta zapatito (ayaq zapatilla).

### **Post parto**

Honorata Huamán Hanampa (Ocra), nos cuenta sobre la mazamorra de ortiga:

“Ñaupaq wachakuq warmikunaqa hanpikukmi kayku kaywan, ñaupaqtaraq mihuyku, wachakusqayku qhepata, chay uhupi kirikunapaq chay onqoq kasaykupi, chay qhepatan allchamun yawarniykutapas allinta”.

(Antes las señoras que daban a luz nos curábamos con esto, antes lo comíamos para el post parto, para las heridas internas y golpes que se han producido en nuestro embarazo, en seguida se normaliza nuestra menstruación).

Eulogia Llamocca Cisneros y Nieves Huarancca Gonzales (Chinchaypucyo) contaron que se fajaban bien con faja y *coyunda*, para que después no les duela todo el cuerpo. Incluso Nieves Huarancca Gonzales recordó que: “A las 8 de la mañana me amarraban y me desataba al entrar el sol, porque no aguantaba”.

Nieves Huarancca Gonzales también dice que: “Cuando se da a luz, el cuerpo queda abierto por eso se frota todo el cuerpo con mucho cuidado, incluso los cabellos”. Por ello para desmando, que es cuando después de parir duele todo el cuerpo porque no se ha cuidado bien y se ha caminado en frío, se frota todo el cuerpo, incluyendo el ombligo, con ortiga apikisa un poco marchitada y sólo así se junta todo el cuerpo. Luego se hace emplasto a todo el cuerpo con 7 harinas.

Emiliano Cruz Huamán (Ocra) dijo que a los 3 días de dar a luz se faja, para ello se recogen las hojas de espinkuy, se hacen calentar con tostadora y se rocía con árnica bálsamo, luego se envuelve con chumpi (faja tejida para amarrar en la cintura) y *coyunda*. También pueden usar araqch’ima.

### 8.7.3. Enfermedades no convencionales: males del espíritu

“Las enfermedades de nuestra zona, te agarra machu soq'a, paya soq'a, por eso no hay que tomar agua de cualquier sitio, mejor es tomar hervido. Tampoco no debes de orinar a las orillas del río, tienes que salir orinando en tu baño, de todo eso te agarran los sitios y los lugares, por eso también de mí mis manos se encogieron”.

Nicanor Paile Chacón (Cconcahuaylla, Sumaro)

Aparte de las enfermedades conocidas, existen los “males del espíritu”, enfermedades que son producidas por contacto con algunos lugares o seres mágicos (espíritus), que no tienen explicación científica, pero están muy presentes en la sociedad andina. Estas enfermedades tienen sus propios tratamientos y curaciones.

#### Mancharisqa o mal del susto

Demetrio Ramos Choque (Ocra) nos dio el ejemplo de que si un niño recién está caminando y se cae, se asusta, se dice que la *Pachamama* lo ha cogido, eso es el mancharisqa. Y para ello se debe hacer el wahapay (llamar a los espíritus de la persona asustada) con *incienso* a la media noche. “A veces se sanan con eso, a veces se enferman hasta que el ojo se vuelve hondo y para adentro se mete. Y la vista se crece más grande, más se crece, así del mancharisqa se crece”. Para eso también nos dijo que le dan una hierbita que se llama hoja hoja, en matecito.

Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya) dice que se debe usar maych'a y wayra sach'a para frotar al enfermo.

Benedicto Aranívar Álvarez (Anansaya) explicó que consigue caquita de lasiwana, plumas de q'ente (picaflor) e *incienso*. Y cuando el afectado está durmiendo, debajo de la cama se pone un *fogón* que llama al *ánimo* del asustado, diciendo “hanpuy, hanpuy” (ven, ven).

Benedicta Gonzales Chávez (Huancancalla) cura el susto pasando huevo, *humando* con un qalaywitu (lagartija) y después con picaflor.

Marcela Bergara Carbajal (Ocra) dice que se muele la hierba roqa, luego se bate en agua y se baña todo el cuerpo.

Eugenio Chacón Ramos (Parccotica) explicó que cuando los niños tienen susto primeramente se les tiene que hacer *humear* con *incienso*, anís y un poco de *coca*. También usan plantas, nido de picaflor, entre otros elementos para llamar el *ánimo*.

Alejandrina Estrada Pro (Sumaro) usa borraja.

#### Mal de phiru o phiru wayra (mal provocado por el sitio o lugar, cuando agarra la tierra)

“Por ejemplo, si a una persona lo cornea la vaca o cuando se vuelca el ca-

rro, ahí lo coge, lo levanta la tierra, con eso se enferma, para eso lo tienes que pasarle *coca k'antu* por el cuerpo de la persona, eso también se entierra con la cabeza hacia donde sale el sol, si lo pones con la cabeza hacia abajo, hasta se puede morir".

Ángel Huamán y Lucio Huamán (Ocra)

Zenón Mescoco Huampotupa (Anansaya) dice que se debe usar maych'a y wayra sach'a para frotar al enfermo.

Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo) indica que se debe usar hojas de verbená, moqo moqo y otras hierbas machacándolas en una *musk'a* o sobre una piedra, y luego se deben poner otros ingredientes según la variedad del mal, finalmente con eso se debe hacer una *muda* sobre todo el cuerpo. También contó: "Se usa taku (un tipo de piedra roja), saqsakuti y *lloq'eceda*, que se juntan con algo sucio y se preparan aparte, un poquito de esto se combina con otros elementos que se usan para el mal viento, como nuez moscada, wayra alosima, wayra qopal, ajos de castilla; con todo eso se frota todo el cuerpo, luego se polvea con hatuchaq hampiq ñutu de color rojo".

Santusa Huancollucho Chile (Ocra) indicó que es buena la mazamorra de ortiga apikisa o madrekisa, moliendo las hojas en *batán* y mezclándolo con tostado de maíz, canela y clavo; todo ello se hiere en agua y se espesa.

Ceferino Segundo Condori Aguilar (Paucarcoto) *sahumea* con *incienso* y otros insumos.

Juvenal Huillca Huamán (Samancca, Pantipata) dice que cuando agarra phiru soq'a, te hace torcer el cuello, se cura con *cuy moda*<sup>1</sup> y *despacho*.

### **Qhayqa wayra**

Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo) y Demetrio Ramos Choque (Ocra) nos contaron que es el espíritu del silencio o fantasma de la tierra, que puede haber en sitios donde han vivido personas antiguas o en casas antiguas con mucha cosecha; afecta más a los niños y hace que su cuello se tuerza para atrás (kunkachan p'akipakun) y se vuelva duro o estático, tienen diarrea como huevo medio verdoso y cuando lactan muerde los senos de la madre.

Juvenal Huillca Huamán (Samancca, Pantipata) dice que el qhayqa wayra siempre ha existido desde tiempos antiguos, es cuando alguien de tus familiares va a morir o con alguien que se va a morir te has ofendido. Te produce vómitos, para esto se da ortiga negra en una copa de cañazo que se hace oler por la nariz o se prepara un fermento con alcanfor, los ojos de las plantas de ruda, y todo tipo de plantas que luego echamos a las manos, frotamos un poco y aspiramos hasta asfixiarnos.

<sup>1</sup> El término "cuy moda" es igual a "muda", que se encuentra en el vocabulario.

Benedicto Aranívar Álvarez (Anansaya) dice que se necesita santa maría, la flor y las yemas del markhu reposado en mate.

Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo) explicó que con las hojas de la ortiga apikisa y la planta tierna de la ortiga qowikisa, se frota al niño por todas las partes, porque es suave, inclusive por encima del potito del niño hasta los pies, “porque la qhayqa lo agarra del potito a la wawa y el potito de la criatura es negro, como la base de la olla que me cocino”. Y después se simula cortar con cuchillo la espalda del niño y con eso se sana.

Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo) dijo que cuando los niños tienen diarrea de qhayqa wayra, tiene que haber una medicina fermentada con alcanfor y hierbas soasadas en tostadera y molidas como wayra copal, dos clases de nuez moscada, wayra alosima, hatuchaq hanpiq ñutun, yemas de qowikisa, yema de muthuy, yemas de apikisa, markhu y yema de santa maría. Luego se rocía con todo lo que se ha fermentado, se hace vaporizar sobre todo en el potito del bebito, en seguida se le frota la barriga y todo el cuerpo hasta que chorree agua, para esto también se utiliza el llaqe.

### **Soq'a**

Benedicto Aranívar Álvarez (Anansaya) nos dijo que cuando a alguien le agarra el machu soq'a se hace fermentar campanilla con 3 clases de muña: cruz muña, sach'a muña y pampa muña (khuñu muña), en alcohol por 15 días bien tapado, y se frota por el cuerpo, lamentablemente esta planta ya casi no se encuentra.

Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo) indica que para el soq'a, el espíritu de los antepasados, utiliza 2 tipos de creso que pone un poquito a las hierbas para que no sea muy cálido, luego saca los huesos del machu o los antepasados, “paris ch'ullan” (un par y uno). Esto se quema en fuego, se muele y se polvea sobre las hierbas que estás utilizando, ahí tiene que entrar un poquito de gasolina, un poquito de petróleo y creso. Luego varias clases de morado maqmu (tipo de tinte), se tiene que moler bien y polvearlo encima.

### **Soq'a wayra o mal del viento**

Eugenio Chacón Ramos (Parccotica) dice que es cuando viene un mal viento que nos puede agarrar la cabeza, se siente dolor de cabeza, se tuerce el cuello, o se escucha que está sonando como el viento o el río. Y Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo) comentó que cuando un niño está con este mal llora bastante y su diarrea es de color verde.

Benedicto Aranívar Álvarez (Anansaya) contó que es bueno el cuerno de la cabra, que se quema en fogón y se raspa con el carbón y se toma el polvito. Cuando el cuello está doblado es bueno el pelo de zorrino, la barba de cabra, ají amarillo, todo se sahumea y se tapa con una frazada al enfermo.

Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya) dice que se debe usar maych'a y wayra sach'a para frotar al enfermo.

Bonifacia Castro Cruz (Chinchaypucyo) explica que cuando un niño está con mal del viento se le debe hacer oler alcanfor y frotar con ruda.

Genuario Chávez Ochoa (Chinchaypucyo) nos dijo que este mal se debe curar al momento porque con el tiempo se puede quedar con la mandíbula movida u otras secuelas. Una de las formas de curar es con barba de chivo, cachos de cabra o de chivo, nido de chicuchicu, orín de vaca negra, orín de chancho negro, ají amarillo, y con todo eso se quema y se humea por la nariz hasta que se asfixie; con los orines se lavan la cabeza. Otra forma de curar es usar hojas de verbena, moqo moqo y otras hierbas machacándolas para hacer una *muda* y luego se deben poner otros ingredientes según el mal.

Benedicta Gonzales Chávez (Huancancalla) lo cura con supay qarqo y hace fermentar ajos, orín, creso, kerosene, petróleo. También prepara nuez moscada, alosimata, wayrakopal, con alcohol y se fermenta en una botella.

En Ocra usan ñuñunya, con santa maría, markhu, ortiga, ajenjo, palma real y wall-wa.

Marcela Bergara Carbajal (Ocra) muele ñoñomia, chinchirkuma, maych'a, markhu, ayaqllanta, ruda, té molido y agua florida, con esto se baña todo el cuerpo. También recomienda el pukyu sauco, se hace hervir las hojas y se toma en mate.

Demetrio Ramos Choque (Ocra) dice que se deben recoger a tres hojas de markhu, muña, santa maría, palma real, ajenjo y otras plantas que son para juntarse; luego se deben calentar un poco en *fogón* y de ahí se pasa a todo el cuerpo.

En Parccotica, para el mal del viento se pasan un puñado de muña por toda la cabeza; también agarran un puñado de hojas de markhu o de muthuy, o ambas juntas, y las hacen calentar un poco en *fogón* y se pasan por la cabeza, algunos también lo juntan con santa maría, esto se hace para dormir.

Eugenio Chacón Ramos (Parccotica), para curar adultos o niños, primero recoge basura del río en época de lluvia, después recoge nido de chicuchicu, de q'ente (picaflor) y de pajaritos, porque dice que "esos animalitos siempre hacen nido de parte de la izquierda y por eso esa parte es curativo". Todo se hierve en una olla grande, se lava la cabeza del enfermo para atrás y luego se debe cubrir la cabeza con un trapo granate o azul para que el agua no caiga a la cara, la persona debe estar echada durante 5 minutos más o menos, y ya cuando se seca dentro de la cabeza penetra esa agua a la piel; se debe hacer repetidas veces de 5 a 6, hasta que sane. También dice que podemos agarrar paja, *incienso*, *coca*, nido de chicuchicu y con eso se puede *humear*.

En Sumaro y Paucarcoto usan *chaman* (tallo y hojas), *incienso* y otros para *sa-humar*.

Juvenal Huilca Huamán (Samancca, Pantipata) dice que cuando se tuerce el cuello, se cura con *cuy moda*<sup>2</sup> y *despacho*.

### **Sullu wayra (viento del mal parto)**

Demetrio Ramos Choque (Ocra) dice que esta enfermedad da cuando la placenta de una mujer que ha dado a luz, la queman atrás del *fogón* y las cenizas las echan en los campos, donde hay una piedra con cueva seca. Y cuando niños o mayores pasan por allí para hacer sus necesidades, les pasa esa ceniza que es el *sullu wayra*, en todo el cuerpo salen granos o bolitas como rasca rasca, sale y escuece mucho. Esa enfermedad se cura con *usca*, que se frota con un poco de *orín* en todas las partes del cuerpo.

## **8.8. MEDICINA PARA LOS ANIMALES**

“Kallarantaqmi huk oqa qaya ruwanapaq, kurawañu chayqa hayan karan, chaypas hanpin uywakunapaq, fiebre onqoy hapiqtin wakakunata maranpin kutaq kayku chaytan wakaykumanpas qok kayku”.

(También había una oca para hacer *qaya*<sup>3</sup>, kurawañu. Era amarga, era también medicinal para los animales, cuando lo cogía fiebre a los ganados lo molíamos en *batán* y lo dábamos a nuestras vacas).

Teófilo Umeres Paucar (Pantipata)

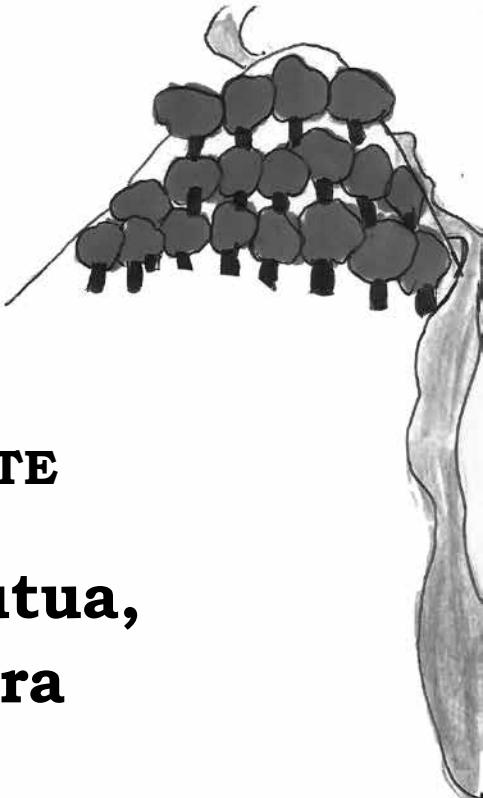
Algunas plantas también sirven como medicina para los animales, y en algunos casos la misma planta sirve para curar tanto a las personas como a los animales. Josefa Mercado Amado (Huancancalla) cuenta que la calabaza sirve como medicina para vacas y toros, pues por ser fresco, así como se utiliza para combatir la fiebre en las personas, también cumple el mismo efecto con estos animales, así se puede prevenir el carbunclo sintomático cuando está en sus inicios.

En Parccotica y Pantipata dicen que la oca sirve como medicina de caballos y vacas. En Chinchaypucyo dicen que la malva se utiliza para curar de la fiebre que ataca a los animales por tanto calor. De igual forma el *ch'ikllur* se utiliza para las vacas y otros animales cuando tienen fiebre.

---

2 El término “cuy moda” es igual a “muda”, que se encuentra en el vocabulario.

3 Sobre el proceso de transformación de la *qaya*, ver sección 4.9.3.



## TERCERA PARTE

# La crianza mutua, antes y ahora





Andenes de Molino. Chinchaypucyo.



Representación del chakrakuy en la fiesta de San Isidro Labrador de 2013, Chinchaypucyo. Víctor Carbajal representa al “patrón” de la hacienda.

# **Uywanakuspa kay watakunapi (Criándonos a través de los años)**

“Saraqa Taytanchispa munasqanmi, uman patapis kanan kasqa trigu ura patanpitasi sara, saphinpitaqsi papa. Chaysi chay angelkuna kamachisqan mana allintachu wahasqaku, chaymantas hukllata rurun, mana chayqa kinsas ch'ullalla mihiyllapi kanan kasqa”.

(El maíz es el querer de papá Dios, en la punta tenía que ser trigo, en la parte del costado maíz y en la raíz tenía que ser papa. Los ángeles que había ordenado hablaron mal, por eso es que produce uno, sino habría sido 3 en un solo cultivo).

Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo)

Los mayores de Chinchaypucyo aún recuerdan las historias antiguas sobre los cultivos en el distrito, lo que les contaron sus abuelos y abuelas, lo que vivieron ellos mismos, recuerdos que comparan con lo que ven ahora, lo que continúa existiendo y lo que se va perdiendo. Con esa sabiduría aprendida en toda una vida de trabajo, nos advierten de los peligros que se vienen al perderse la sabiduría agrícola.

## **9.1. LOS CULTIVOS EN EL PASADO**

“La historia del maíz no conocemos, pero dicen que el maíz siempre era de los incas y el trigo lo habían traído de España, y otros cultivos más. La papa también era de los incas. Por eso al trigo le dicen que por primera vez se sembró en Oropesa, por eso es la tierra del pan, de allí lo habían mandado la semilla a todas las partes”.

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto)

Hay muchos recuerdos de las formas de trabajar antiguamente, cuando el trabajo era como una fiesta, con muchas costumbres y ceremonias. La gran cantidad de cultivos y variedades, buena disposición de agua, cosas que ahora han disminuido. Pero no todos los recuerdos son alegres. También se recuerda el tiempo de las haciendas, los problemas y abusos que sufrieron en ellas; o algunos momentos de gran escasez o presencia de plagas muy graves.

### 9.1.1. Los cultivos de los incas

“Inkakunaq kausaypachanpiqa paykunaqa aswanta llank’asaqku kay kuraq-ninchiskunaqa, kay niqaku hina patakunata ruwaspa kay uraykunapi paykuna-pakqa aswan allin chaninchasqaqa kiunan karan kiwicha kaypiqa achita ninchis”.

(En tiempo de los incas ellos trabajaron más, por ejemplo nuestros abuelos trabajaron haciendo andenes en la parte de abajo y para ellos los más importantes eran la quinua y la kiwicha, la que nosotros llamamos achita).

Mario Carbajal Eulate (Sumaro)

Clotilde Puma Sacsahuilca (Sumaro) dice que los cultivos de los incas eran el maíz y la papa, que desde esos tiempos se trabajaban en *laymes*. Santiago Chávez Suni (Paucarcoto) y Florencia Chávez Viuda de Camargo (Huancancalla) enumeran los cultivos de los incas: oca, año, papa, maíz, tarwi, kiwicha y quinua. También dicen que los españoles trajeron trigo, cebada, arveja y garbanzo.

### 9.1.2. El tiempo de la hacienda

“Yo he nacido en esa hacienda de *Tamborada*. En la época de la hacienda se servía al hacendado con mucho sufrimiento, no podíamos comer, ni bien amanecía ya teníamos que estar en la chacra. Nos fregaba mucho, por eso cuando eduqué a mis hijos ya no querían estar allí, por eso me vine aquí a Chinchaypucyo”.

Angélica Huamaní de Béjar (Chinchaypucyo)

Algunas personas mayores recuerdan claramente lo que vivieron en el tiempo de las haciendas, como muestra el anterior testimonio. Entre las historias de tiempos de las haciendas, en Paucarcoto se recuerda a un hacendado poderoso y malo, del que se cuenta que tenía un rabo como animal:

“La casa hacienda era más o menos en la parte media, pero del hacendado más antiguo estaba por Yuthuhuamán, por más abajo en la loma. El hacendado de ese entonces era Pedro Ladrón de Guevara, que tenía una pequeña cola que le escocía bastante, y eso lo hacía frotar por sus gentes con marlo. Dicen

era muy poderoso, si no le aceptaban algo hasta al ganado lo mandaba hacia el barranco, toda la *yunta*, allí lo hacía degollar con su gente y encima de las rocas hacía extender la carne. Ya en estado de descomposición lo hacía sacar, lleno de gusanos, así dice que comía ese viejo, tostando los gusanos. Por eso los que venían del camino siempre tenían que saludar al hacendado desde la loma, porque la hacienda quedaba debajo del camino, abajo en la loma, allí se encuentran los restos de teja y ladrillos con que estaba empedrado, incluso se podría considerar como un centro arqueológico porque dicen que debajo hay tapados, porque se notan huecos que han escarbado en 2 o 3 sitios. Allí le saludaban desde la loma diciéndole: 'Ave María Purísima, *apu inca*'. Si no escuchaba lo que le saludaban, él les gritaba: 'Sikiyta much'ay' (Besa mi trasero). Era un hacendado poderoso, por eso le saludaban desde arriba. La gente vivía arriba en las alturas porque cuando tenían animales era prohibido meter a los *wayllares*, por eso estaban en la parte alta. Incluso dicen que el excremento del ganado lo hacía limpiar con escoba".

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto)

En 1969 se inició la reforma agraria, un acontecimiento importante en la historia de las comunidades, en el que la propiedad de la tierra pasó a manos de las comunidades, tal como explica Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo): "En la época de la hacienda vivían 4 familias, las gentes del hacendado. Todas estas pampas de Llaque Era no tenían dueño, todo era de la hacienda, también las pampas del frente Pamapaera; ahí vino la ley de la reforma agraria y poco a poco lo hemos expropiado, la parcela que teníamos, porque lo teníamos en arriendo desde la época del hacendado. Solo así nos hemos hecho dueños, no hemos quitado a nadie".

"Ahora estamos mejor que en la época de las haciendas. Aquí había bastante caballo y ganado, los hacendados lo vendieron todo, al irse el hacendado nos dijo: 'Se quedarán como están y esa tierra es para ustedes'. Se fue en buena forma y nosotros nos quedamos contentos".

Raymundo Ccallo Acuña (Paucarcoto)

### 9.1.3. La hambruna

Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro), nos contó de una gran hambruna y cómo finalmente, el trigo salvó del hambre al pueblo.

"Me recuerdo el año 1947, más o menos, hubo una hambruna en el distrito de Chinchaypucyo, ya en diciembre. A los primeros días de enero el maíz ya estaba floreciendo, hubo una sequía y totalmente los maicitos se han secado, así como ahora un solazo y el viento se lo ha recogido todos los maíces cuando estaban floreando. Y tenían que trabajarle, había todavía trigo del año pasado

de otras personas, con puro *sankhu* tenían que comer, y trabajar en la chacra, así era, así esas cosas ha pasado, los manantes se secaban en esa época. Y de Cotabambas, Tambobamba, de ese lado venían muchas personas jalando 2 hijitos, 3 hijitos y decían: 'Señor dame una arroba de trigo, una arroba de maíz, una arroba de cebada, y te lo dejo a mi hijito'. Así han dejado acá en Chinchaypucyo, hay varias personas huérfanitos que han quedado.

El trigo fue el salvavidas, el trigo cuando han sembrado último, ha dado para ese año. El trigo ha criado al campesinado.

El trigo es sagrado, al trigo no podemos decirle que el trigo es malo, el trigo es el que llena la barriga a los pobres, tanto también en el pan, si no hay trigo no hay pan, no hay ni harina. Porque el campesino mantiene con el trigo, por eso ahora el trigo vale".

#### 9.1.4. Plaga de langostas

En Huancancalla y Sumaro nos contaron la historia de una plaga de langostas que asoló los cultivos de maíz. Para espantarlas caminaban haciendo ruido con latas y tocando música, con pito, bombo y cornetas. Fue tanto que tuvieron que ir hasta el Cusco a pedir apoyo, allí les dieron pesticidas para fumigar las langostas, pero esto trajo malas consecuencias.

"Historias que pasaron con la aparición de las langostas. Se lo comía todo el maízal, se lo acabó por allá abajo, por Huk'uti, Huantaro. Eran cantidades, se venían hasta aquí, con sus patas nos rozaban como con serrucho, nos pasaban sonando con sus alas en nuestra frente. Se comían las hojas del durazno, aliso y todas las hojas, molle, hasta el pasto se acabó, dejó sólo la tierra despejada. Allí entrábamos con escobas, con música de cornetas y bombos, lo recogíamos en sacos llenados, lo dábamos de comer a nuestros chanchos. Recogiéndolos los llevaron hasta la plaza de armas del Cusco, allí los echaron para que vean las autoridades. Los arrearon hacia el río. Les dieron venenos y con eso lo fumigaban, pero con eso se murieron varios jóvenes. Esto comenzó a aparecer desde el año 75, hace años sucedió, hasta el eucalipto lo bajaba las ramas al piso, ya no había ningún árbol, todo se lo terminó, decían que uno solo ponía 100 huevos debajo de la tierra".

Plácida Laurente Chávez (Huancancalla)

Rosa Camargo Mejía (Huancancalla) dice que no sólo ponían 100 huevos sino muchos más: "La langosta metía su poto dentro de la tierra, allí ponía huevos, pondría miles de hueveras, por eso las langostas se proliferaron exagerado". Ella dice que se acabaron todo el maíz, pero después comenzó a brotar maíz nuevo y hubo buena producción. Sin embargo, otras señoras dicen que las langostas sólo dejaron

la tierra pelada, se veían pampas rojizas y sin maíz. Sufrieron hambre por falta de maíz y tuvieron que conseguir de otros lugares.

Y también recuerdan las consecuencias del uso de esos pesticidas, cuentan que alguien comió níspero sin lavarse las manos y se murió para el día siguiente. Pero la gente no sólo enfermaba por descuido, sino por el uso mismo del pesticida: "Chay kutikunaqa askhan wañuranku sulemanwan, imanaqtinchus wasankupin q'epeqku, chaysiya sorq'anninkuman haykuk chaywanmi wañuranku" (En esa época se murieron bastantes envenenándose, porque cargaban venenos, eso les penetró a los pulmones y se murieron).

Se dice que la plaga de langostas apareció por los pecados de la gente. Rosa Camargo Mejía y Narciso Gonzales Laurente (Huancancalla) dicen que fue por el pecado de un cura:

"Willakukun kayqa rihurimusqa tayta kuraq huchanmantas, huk hornumansi haykurusqa, chaymantas langostakunaqa wakwaramusqaku, chaymi ninku langostakunataqa fraylekunamantan nispa imanaqtinchus huk cruz qhasqonpi kasqan rayku p'achanpas huk iñikukpa hinan".

(La historia cuenta que esta plaga apareció por el pecado del cura, que se había entrado al horno, de allí salieron las langostas, por eso dicen que las langostas son de los frailes, porque tienen una cruz en el pecho y la forma del hábito de un religioso).

### 9.1.5. La cebada de la empresa

En años anteriores, la empresa cervecera del Cusco promovía el cultivo de cebada, que la empresa compraba para elaborar su producto. Así llegó a cultivarse bastante cebada en Chinchaypucyo, como nos cuenta Fabiana Chávez Gamarra (Huancancalla):

"La empresa nos daba semilla y sembrábamos eso, y también lo que producía lo vendíamos a la misma empresa, de 10 a 12 sacos, según a lo que producía. Le vendíamos sacos rellenos, hay veces lo teníamos 15 a 20 sacos también, todo eso lo vendíamos a la misma empresa de la cervecería. Él mismo nos vendía también la semilla, actualmente ya no trabajamos, 6 a 7 años atrás hacíamos eso".

Desde que la cervecería Cusqueña fue comprada por una transnacional, ya no compra cebada en la zona y los cultivos han decrecido.

## 9.2. YA NO ES COMO ANTES

“Los antiguos se recordaban de los *apus*, la *Pachamama* y los *aukis*, porque existen ellos tenemos nuestra cosecha, por eso siempre mencionaban, eso eran sus costumbres. Ahora los que saben lo deben seguir haciendo. Antes esas costumbres eran públicas, nadie criticaba, ahora la juventud no cree en nada, ni piden nada de nadie”.

Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo)

Al recordar tiempos antiguos, los mayores también los comparan con el tiempo actual, las cosas que han cambiado, lo que se ha ganado y lo que se ha perdido. Muchos mencionan los cambios climáticos como el principal problema de estos años, que perjudican el trabajo agrícola. Pero también mencionan la pérdida de muchas costumbres y saberes, que se suman al problema anterior.

### 9.2.1. El clima y la producción

“Ñaupaq pachakunapiqa kaqllapin kaq kanallampin kaq qasapas qallareq abril killamanta agosto killakama, kunanqa paraykillqa kaqllama kashan mayukillakama, junio killakamapas ch’uñu ruwanapaqpas huknin waqtallanmanta papata qasa hap’in, kunanqa manan iman kananñachu, mayninpiqa iskay p’unchaylla, qasaramun chaymantaqa kapunchu waukin p’unchaykunaqa qasaramun qoqayllamanta qhepa p’unchaytaqa hukmantaqa phuyuramullantaq”.

(Antes el tiempo era permanente, fijo, por ejemplo la *helada* empezaba del mes de abril hasta agosto, pero ahora la época de lluvia sigue hasta mayo, junio y es mucho; a veces para hacer chuño<sup>1</sup> la *helada* sólo coge una parte de la papa, no es seguro, a veces cae *helada* dos días, cambia de repente, hay días que de un momento a otro cae la *helada*, al día siguiente de nuevo se nubla).

Ángel Huamán Concha (Ocra)

Antiguamente el ciclo climático era más o menos similar cada año, se podía calcular el tiempo de lluvia, de sequía y de *heladas*. A esto se sumaba la aplicación de las diversas *señas* de la naturaleza, para acertar en los momentos de siembra y otras labores. Pero ahora, estos ciclos se han alterado, afectando las actividades agrícolas y la producción.

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto) compara la llegada de la lluvia, en el mes de octubre: “Los años anteriores como en estas fechas ya caía bastante lluvia, incluso la siembra lo hacíamos en lluvias, ahora lo está favoreciendo a los que están cons-

---

<sup>1</sup> Sobre el proceso de transformación del chuño, ver sección 4.9.3.

truyendo casa porque hasta ahora sigue seco. También dicen que las almas soplan la lluvia, por eso no cae. Ya lloverá pronto”.

Juana Usca de Condori y Vicente Huancollucho Acuña (Parccotica) recuerdan que antes producían de cuatro a cinco *cargas* de papa, pero actualmente apenas logran de dos a tres *cargas*, sólo en ocasiones logran llegar a cinco. Dicen que antes una sola *mata* producía 130 o 120 papas, actualmente sólo llega a 20 o 30 papas por *mata*.

En Paucarcoto nos cuentan que antes se cosechaba entre 20 y 30 sacos llenos de cebada, ahora cultivan según la necesidad de la gente, pero máximo de 8 a 10 sacos. En trigo, antes producían de 8 a 10 sacos llenos pero ahora máximo logran 5 sacos. En Ocra cuentan que antes las habas producían 7 a 8 ramas por *mata* y ahora apenas de 2 a 3 ramas. En la ladera trabajaban 15 a 20 *cargas* de cebada, ahora ya no.

Juan Vicente Quispe Chávez (Huancancalla) y Gabino Zúñiga Gamarra (Paucarcoto) dicen que siguen trabajando el trigo cañarin pero ya no rinde igual, porque la tierra se ha empobrecido. El trigo tarda en madurar y la lluvia se aleja antes, por eso produce *ch'usu* o *chupado*. Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo) añade: “Claro, de crecer crece, pero ya no produce igual”.

En Parccotica recuerdan que en la parte alta se cultivaba pura papa, de 30 a 40 variedades, que ahora están desapareciendo y apenas hay 10 variedades.

En Ivin (Pantipata), Lucio Ccallo Toromanya cuenta sobre una granizada que afectó fuertemente al cultivo de paltas: “Un año ha venido la granizada, lo que nunca acá ha caído la granizada, no sé, me parece que de eso han venido enfermedades y de esa vez nomás, ese tiempo se ha vuelto así”.

### 9.2.2. El riego

“En Huañec, nosotros antiguamente sembrábamos durazno y blanquillos, al año daban 2 veces, comíamos el blanquillo y el durazno así nomás, de costumbre, como ahora comemos. Mis abuelos traían *cequia* y ahí regaban, había bastante agua, ahora se ha disminuido el agua. El agua que bajaba de Sumaro era una proporción grande, entraba y regaba”.

Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro)

Los mayores también recuerdan que antes había más agua, que bastaba traerla en canales o *cequias* para regar los cultivos, pero en los últimos años esa proporción de agua ha ido disminuyendo. Los cambios climáticos también han afectado a los cultivos de *temporal*, los que se regaban sólo con la lluvia, por eso ahora se requiere más obras de irrigación.



Transportando la carga en caballos. Pantipata.



Mayores de Anansaya comparten sus saberes. Zenón Mescoco, Mariano Huayllas, Juan Pallardel, Benedicto Huamán y Lucas Mescoco.

Santiago Chávez Suni (Paucarcoto) nos cuenta que en su comunidad siempre tenían riego en las partes altas, pero en las zonas bajas no, que para regar usaban el agua del riachuelo. Actualmente ya acostumbran regar también en la parte baja, porque hay un reservorio donde pueden juntar el agua.

Trinidad Mejía Quispe (Sumaro) dice que ahora puede sembrar hortalizas porque tienen riego por aspersión, puesto que en su sector hay poca agua.

### 9.2.3. Las costumbres

“Ñaupaqkunaqa carnaval raymikunapas karanmi puriqaqmi t’ikakunawan t’akaspa qaswayuspa chakrakunatan muyumuqku orqokunapi chaytan niqku laymi muyuy nispa. Kunanqa qala chaypas chinkapunñan, qonqapunkuñan yaqa llipintaña, ñan chinkapushanña aswanpas kashan chay chunkatawayuq setiembrellaña”.

(Antes había las fiestas de carnavales<sup>2</sup>, caminaban derramándose con flores, bailando daban la vuelta a la chacra en los cerros, esto lo llamaban ‘*layme muyuy*’. Ahora todo eso se ha perdido, lo han olvidado casi todo, ya se está desapareciendo, sólo se está manteniendo el catorce de setiembre).

Bertha Estrada de Paile (Sumaro)

“Con la llegada de la carretera y la modernización llegaron otras costumbres implantadas de otros sitios”.

Irma Ramos de Sánchez (Chinchaypucyo)

No sólo el clima está cambiando, sino también las costumbres. Las personas mayores recuerdan que varias costumbres se han modificado con la llegada de elementos modernos como la carretera, la electricidad, máquinas nuevas como la trilladora, o las obras de las autoridades. También se han perdido algunas costumbres como toda la ceremonia que implicaba la *trilla* con caballos. Han aparecido nuevas costumbres traídas de otros lugares y esto ha modificado la vida antigua.

Algunos se quejan de que los jóvenes actuales ya no respetan las tradiciones antiguas y no les interesa mantener las costumbres. Incluso se ha perdido la forma antigua de saludar, como nos contaron varias señoras en Pantipata: “Se saludaban de lejos todavía quitándose el sombrero, diciendo ‘Ave María Purísima papay’, y te respondían ‘Sin pecado concebida’. Ahora de todo eso tienen vergüenza y dicen ‘Qué cosa es eso’. No se saludaba con el sombrero puesto en la cabeza, siempre se saludaba quitándose el sombrero, solo así te aceptaban. Ahora si quieren te saludan si no ya no. Ahora hasta te pueden empujar. A tus padres tenías que pasar con despacio por el costado. Los hijos de hoy ya no tienen respeto”.

2 Sobre carnavales, ver sección 5.3.1.

Manuel Jesús Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro) recuerda que antes había trabajos específicos para varones o para mujeres, pero ahora ya lo hacen indistintamente: “Ahora ya está la moda y hasta las mujeres se meten a la chacra también, siquiera a recoger las malas hierbas ya se meten, antes puro varones trabajaban. Siempre el varón tiene que hacer en los comienzos”.

Son muchas las cosas que han cambiado en los últimos años. Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo) recuerda que antes las mujeres realizaban el *wankay* llevando la comida en el transcurso del camino, a ella le enseñó su abuela: “Mi abuelita me hacía cantar el *wankay*, cuando todavía era niña, diciéndome ‘me vas a seguir’, así lo realizábamos”. Actualmente ya casi no se realiza las *wankas* y las niñas ya no las conocen.

Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo) recuerda que antes se usaba otro tipo de medidas: “En armos, tupillos, rakis, cuartillas, poqchas. Poqcha era como unas 5 arrobas, raki era una arroba aproximadamente, media arroba aproximadamente era el tupillo”. Ahora se pesa por kilos y arrobas.

Matiasa Gallegos Almirón (Huañec, Sumaro) cuenta que antiguamente traían caballos del cerro Accha, de más arriba de Paro (Parccotica), traían recuas de hasta 100 caballos, para *trillar* en cantidades.

#### **9.2.4. Las nuevas religiones nos alejan**

“Ya no creen en los *apus*, ya no creen en nuestros dioses, ya no creen en nuestros santos. Al menos en Huancancalla, casi la mayoría son evangélicos, acá también habrá 4 o 5 católicos. El santito está botado por allí, tenían un santo San Isidro<sup>3</sup> y como se han entrado a esa religión, ni cuenta para ellos. Ahora por allí está botado el santito. De repente de aquí en 5 o 15 años la producción se va a ir del todo y ahí viene la peste, y recién la gente va a darse cuenta, de todas maneras volverán pero ya no va a ser lo de antes.

En sí, si no crees en los *apus*, en la tierra, la enfermedad te agarra”.

Gregorio Gonzales Estrada (Anansaya)

Una de las causas de la pérdida de varias costumbres es el ingreso de nuevas religiones, Salomé Gallegos Linares (Sumaro) dice: “Todo ese fervor se está perdiendo porque la mayoría se están volviendo hermanos religiosos”. Esas nuevas religiones son las otras versiones del cristianismo, que entre las cosas buenas que traen es acabar con el problema del alcoholismo, pues tienen prohibido el consumo de bebidas alcohólicas. Pero también prohíben algunas costumbres y por su influencia, las nuevas generaciones han ido olvidando y perdiendo el respeto y comunicación con

---

<sup>3</sup> Sobre San Isidro ver la sección 5.1.2.

los *apus*, la tierra y los santos protectores de los cultivos, es por ello que algunos rituales ya no se practican.

Luisa Mejía Victoria (Chinchaypucyo) cuenta una anécdota, explicando que algunos males o problemas son por haber dejado de practicar esa ritualidad antigua. Por eso, ella afirma que no dejará las creencias que tiene: “Hace poco, una piedra que cayó de encima mató a su caballo, en cambio a mí que vivo debajo de las rocas no me pasa, es que ella se cambió de religión, pero nosotros seguimos siendo católicos. Ahí tenemos que morir aunque sea como nos dicen borrachos. También creo en nuestro Señor pero ya no puedo cambiarme de religión porque desde niña nací a ésta, a los que van a otra religión les pasa de todo, lo digo porque lo veo con mis ojos. De tomar tomamos traguito, cerveza cuando hay compromiso, no todas las veces, por ahí nos dicen borrachos”.

## 9.3. LA COMIDA Y LA SALUD, ANTES Y AHORA

### 9.3.1. La comida antigua y la comida moderna<sup>4</sup>

“Ñaupaqkunaqa manan reqsiraykuchu arroz fideoskunataqa, maynillanpin rantikuq kayku antojullapaq, aswantaqa mihukmi kayku kay hawa mihunakunata. Arroz fideosqa yanqan”.

(Antes no conocíamos arroz ni fideos, hay veces nos comprábamos para an-  
tojo, nomás comíamos la comida del campo. El arroz y el fideo es bagazo).

Segundina Carbajal Huamán (Chillcaccasa, Pantipata)

Otro de los aspectos que ha cambiado en los últimos tiempos es la comida, las personas mayores de Chinchaypucyo recuerdan los alimentos que se consumían antes, comparándolos con los que ahora se han difundido como influencia de la vida moderna de las ciudades.

Benedicta Amado Núñez (Chinchaypucyo) relata su propia experiencia: “Me han dicho en la posta ‘ya vas a llegar a los 100 años’, ahora ya no llegan a esos años, sólo llegan a los 50, 60 y 70 años, ya no tienen duración. Me han dicho ‘tus padres te habrán alimentado bien, por eso ya vas a llegar a los 100 años’, eso me han dicho el año pasado todavía”.

Zenón Mesco Huampotupa (Anansaya) indica que antiguamente no había mu-  
cha azúcar, en los desayunos tomaban leche de vaca hervida con salvia y con sal.  
Ahora usan bastante dulce, toda bebida es con azúcar.

Varios de los mayores con los que conversamos, reiteran que los alimentos pro-

<sup>4</sup> Sobre comidas, ver capítulo 6.

cesados y con químicos son negativos para la salud. Eustaquio Silva Carbajal (Chillcaccasa), Mario Carbajal Eulate (Sumaro) y Zenón Mescco Huampotupa (Anansaya) coinciden en que ahora la comida se basa en el consumo de arroz y fideos, alimentos que son procesados y poco alimenticios.

“Ninguna alimentación actual es sana, porque todos son cancerígenos, porque todos los alimentos hasta como decir carne, todo verdura, cualquier cereal, es a base de químico, ya no hay natural. Y ahora la gente por comer una buena cosa, come carne gorda que está con puro químico. Pero cuando le vendes una carne ecológica que es del lugar, ‘ya esto no quiero’ te dicen. Desprecian lo bueno y lo malo consumen, y qué cosa están adquiriendo: la enfermedad, el cáncer por dónde viene”.

Alberto Estrada Pro (Sumaro)

También ha cambiado el uso de instrumentos antiguos como el *batán*. Natividad Gonzales Gamarra (Huambomayo) cuenta que antes el tarwi lo molían en *batán*, pero ahora lo llevan al pueblo para que lo hagan moler en el molino. Esto también sucede con la preparación de diversas harinas y el *chafe*.

Victoria Flores Gonzales (Chinchaypucyo) añade el consumo de alimentos químicos conocidos generalmente como comida chatarra:

“Kunan waynakunaqa qawanku chay mana allin mihunallatañan antojakunkuspa ninku ‘ruwaruna kayta hahayta’ nispa. Qonqapuniraqmi wayk’unaytapaññaupaq mihuykunata. Imatachus qoyta munayku warmaman allin kallpalla kananpaq, aswan yuyaysapa, ichaqa manan mihuyta munankuchu, ususiy hina ninkun: ‘¡Ay! lawa, manan munanichu nispa, noqaqa munani runtu theqtillatan’ nispa. Paymanqa theqtillatan munan mihunakunataqa, chay mana allin mihuykunallata ichaqa manan munanñachu ch’ila allinninpaq kaqkunataqa, chay allin kananpakqa kikinmanta, ari misk’inmi simita ichaqa nikimanmi ima allinmi kaman”.

(Los chicos ven comidas chatarras, se antojan y dicen: “Hay que hacernos esto, hay que hacernos aquello”. Y hasta me olvido de cocinar los gustos de antes. Y cuando les queremos dar algo, cualquier cosa para que sean más fuertes, más inteligentes, no quieren comer. Por ejemplo en casa de mi hija dicen: “¡Ay! que lawa, que tal cosa no me gusta, que me gusta con huevo frito”. Frituras les gusta, comida chatarra, ya no les gusta comidas para que sean fuertes, para que sean alimento de uno. Comida chatarra endulza la boca pero le diré que alimento no es).

Esta situación también genera un problema para las personas mayores, porque sus saberes ya no son valorados como antes, por ejemplo, antes el preparar comidas y bebidas que alimenten debía obedecer a todo un saber que demandaba su espacio y tiempo para hacerlo bien, ahora eso no interesa, como explica el siguiente testimonio:

“Pero los jóvenes actuales son muy diferentes, nos dicen que lo regresemos la comida porque ya es tarde, así también nos dicen nuestros hijos, hay veces hasta nos ponemos a llorar con lo que nos dicen eso, y les decimos: ‘Ustedes descansan en la chacra, toman vuestra chicha y trago sentados, pero las que cocinamos lo hacemos sin descansar en la casa, ustedes no tienen consideración’”.

Natividad Gonzales Gamarra y María Chávez Gonzales (Huambomayo)

### 9.3.2. ¿Por qué ya no se consumen las comidas de antes?

“Kunankunaqa llapan kay miuykunaqa manañan wayk’ukapunñachu, icha-qa kunanqa wayk’uspaqa llukullañan mihunataqa ruwayku intita qawaspallaña chayñachu tinpuña nispa, chaya manaña hunt’asqachu wayk’ukun ñaupaq hina, kunanqa wayk’ukushanku manama hunt’asqa mihunatañachu chaya llank’aq runakunapas qawawanku tardeta apaqtiyku niwanku ‘Teqsemerienday’ nispa”.

(Actualmente todas estas comidas ya no se están preparando, porque al momento de preparar las comidas lo hacemos rápido, mirando el sol que está avanzando, por eso ya no se cocina completo como antes, actualmente se vienen cocinando las comidas incompletas y la gente que trabaja nos critica cuando llevamos tarde, nos dicen ‘Teqse merienda’<sup>5</sup>).

Natividad Gonzales Gamarra y María Chávez Gonzales (Huambomayo)

Existen varias explicaciones de la disminución del uso de los platos tradicionales, pero todos tienen que ver con las nuevas costumbres traídas por la modernidad. Victoria Flores Gonzales (Chinchaypucyo) señala que los alimentos como el fideo y el arroz son más fáciles de cocinar, “lo hacen no porque les guste sino por la facilidad, el apuro”. Mercedes Reynoso Huallpa (Anansaya) añade que ahora hay personas mayores que viven solas y se preparan cosas muy sencillas, puesto que sus hijos migraron y quedaron solos la pareja de ancianos. Eugenio Chacón Ramos (Parccotica) coincide con ambas explicaciones, Demetrio Ramos Choque (Ocra) sentencia: “Eso ya no se hace porque las señoras se están volviendo *wankhi*, tienen miedo de moler el tarwi, o picar olluco... hacen creer que porque están haciendo eso se nos pasa el tiempo”.

Alejandro Huaycochea Huamán (Chillcaccasa, Pantipata) indica que la existencia de ferias y el transporte moderno han hecho que esos alimentos modernos sean fáciles de adquirir. “Muchos alimentos que existían siguen todavía ahora, pero ya se están disminuyendo poco a poco. Como hay feria ahora, también compran cosas que vienen de la ciudad como arroz y fideos”.

Al perderse los saberes en la preparación de alimentos, las familias terminan preparando cosas monótonas y esto incrementa el antojo de comer cosas modernas:

<sup>5</sup> Hace referencia a la antigua familia Tecse, que siempre llevaba tarde la comida.

“Kay ñaupa mihunakusqa manan mihukunñachu, manaña yachaspa, ichaqa runapas sayk’upunpascha chayllata mihuspa, imacha kapun, ichaqa warmiyqa kaqllatan wayk’ushan. Chay mihuykunaqa kaymantan allinpunin manan kimikukunayukchu, chaymi runapipas mana sinchi onqoy kanchu”.

(Estos platos de antes no se comen porque, no sé, la gente de repente se cansa de comer eso, qué será, porque mi señora sí sigue cocinándolos. Esos platos son típicos y alimento son, sin químicos, por eso existe la gente y casi no hay enfermedad tampoco).

Zenón Mesco Huampotupa (Anansaya)

Gregorio Chacón Lloque (Racrarumi, Chinchaypucyo) añade que la presencia del dinero ha incrementado el uso de arroz y fideos. Pero también indica que él consume más los alimentos locales: “Ahora es todo fideo, arroz, fideo, arroz, ya no hay gusto. Por qué será eso, por la plata, bastante vendrá el fideo. Porque a mí no me gusta mucho arroz, poquito nomás. Por ejemplo en mi casa, yo no miento uso muy poco arroz, y fideo al mes será uno, así nomás. Pero mayormente es mi trigo, mi maíz, mi cebada, y como por las doce mi mote con queso o mote con huevito, y eso es en mi casa. Y como tengo mis animalitos nunca me falta carne. Aycha qanqayeoqta motechayoqta chayllata mihuni (Con asadito de carne, con motecito, eso nomás comemos)”.

El consejo que dan los mayores es disminuir el uso de esos alimentos industriales y recuperar la variedad de preparaciones con alimentos locales, para que los niños no se cansen de comer lo mismo todos los días. Victoria Flores Gonzales (Chinchaypucyo) concluye: “Ajiaquito de quinua deberíamos recuperar, ya no preparan casi, es que ya no trabajan quinua, pero es conveniente preparar de quinua. Otro de sopa de trigo, otro día de calabaza, otro día de lisas, otro día de chuñito. A la semana una vez tendría que tocar sopita de fideos, por ejemplo los días domingos para intercalar y eso no es tan necesario preparar”.

### 9.3.3. La medicina tradicional y moderna<sup>6</sup>

“Antes no había enfermedades graves, en la comunidad misma se curaban, no iban a la posta. Ahora hay enfermedades más graves”.

Benedicta Gonzales Chávez (Huancancalla)

También el tema de la salud ha cambiado con los años, antiguamente se trataban con la medicina tradicional, utilizando diferentes hierbas y otros elementos de la naturaleza, existían curanderos o *hanpiqrunas* especializados en atender estos problemas. Con los años llegó la medicina moderna a través de las primeras postas, hoy llamadas centros de salud. Las personas mayores comparan las enfermedades y tratamientos de antes con los de ahora.

---

<sup>6</sup> Sobre salud y plantas medicinales, ver capítulo 8.

Fidelia Pumacahua Rondán (Ivin, Pantipata) dice que antes se curaban con hierbas, pero ahora hay posta en Pantipata y Chinchaypucyo. Ceferino Segundo Condori Aguilar (Paucarcoto) explica que las hierbas son la medicina que está en el campo, pero las nuevas generaciones ya no aprenden a conocer y usar estas plantas. Así, la principal medicina eran las múltiples plantas, como vimos en el capítulo 8, y también las plantas comestibles servían de medicina. Pero ahora, todo esto está siendo desplazado por la medicina moderna que utiliza principalmente pastillas, y los jóvenes están perdiendo todos esos saberes medicinales.

Demetrio Ramos Choque (Ocra), indica que en el campo hay ciertas enfermedades, pero en la ciudad hay más, como el cáncer, que en el campo se presenta poco. Relata por ejemplo sobre algunas enfermedades que afectan a las mujeres: "Pero de algunas enfermedades no tienen casi acá en el campo, como es aire libre, pero en la ciudad hay enfermedades que atacan a las mujeres como de la vagina, cáncer y otras cosas. Acá no viene porque acá en el campo desconocemos y por eso también se cuidan".

Zenón Mesco Huampotupa (Anansaya) cuenta sobre la llegada de la posta: "Nunca hemos entrado a la posta nosotros, ahora ya se ha modernizado, más allá del año 80 ha venido la posta y, pucha, nos han criticado bastante: 'Imarayku mana postata haykumunkischu' (Por qué ustedes no vienen a la posta). Ahora es obligatorio que entren los niños a la posta y como gallinas dan pastilla y jarabe. Cuando entras es peor, yo he entrado así pero te dan en *seguro*, digamos una chatarra de pastillas te dan para *seguro*, pero cuando vas con plata recién te consigues buena pastilla".

Varias personas mayores y curanderos, indican que en los centros de salud o postas, utilizan mayormente pastillas y curaciones, que calman los malestares pero no curan completamente la enfermedad porque los males son físicos y del espíritu, son integrales y no se pueden tratar por separado. Sugieren que se debe usar las dos medicinas, tanto de la posta como las plantas medicinales y otros remedios.

Ceferino Segundo Condori Aguilar (Paucarcoto) reflexiona: "Ahora centro de salud, total es, todo lo malogra, ya no quieren saber de plantas, ni conocer. Eso es bueno, a ver, que tal el centro de salud, si no hay presupuesto ya no trabajan, ¿acaso ellos trabajan gratis?". Benedicta Gonzales Chávez (Huancancalla) recalca: "En la posta mucho ponen inyección, con eso calma la fiebre, pero las pastillas es segín, no puede servir para todo".

Otros *hanpigrunas* o curanderos reflexionan más profundamente:

"Hay pastillas que son cálidas, el suero es fresco, algunas pastillas no son buenas y otras son cálidas, hasta el doctor no conoce especialmente el producto más fino para ese mal. Desde la posta de salud me buscan los pacientes que me conocen: 'He ido a posta de salud, me quieren mandar al Cusco y por eso

he venido acá, me he escapado diciendo voy a ir con mi plata', diciendo vienen. Como yo he aprendido, entonces, 'tal cosa con hierbita nomás faltaba a usted', le digo".

Benedicto Aranívar Álvarez (Anansaya)

"Esa medicina es como calmante, como un drogado puede estar, así con el cuerpo como adormecido, porque de vuelta otra vez empieza de 15 días o de un mes así, porque no es casi como nuestra hierba natural, no es así igual. El cuerpo, cuando vas a la posta eso nomás acepta y pide el cuerpo, pastilla e inyecciones, eso nomás pide".

Demetrio Ramos Choque (Ocra)

Pero tampoco desprecian lo moderno, pues están conscientes que algunas enfermedades, especialmente las que antes no había tanto, requieren otros tratamientos, que no basta el uso de las plantas y la medicina tradicional. Lo importante es saber por qué se dan estas enfermedades, cuyas causas están ligadas a la alimentación.

"Solamente ahora todo doctor dice es cáncer, cáncer de sangre, cáncer de todo y eso ¿de qué es?, nosotros mismos, de mucha azúcar tomamos, mucha sal, de allí había sido el cáncer. Y eso con la planta todo es curable, de ese cáncer hay distintos, por ejemplo cuando el varón puede tener operación de próstata y operación de cualquier otra cosa, de allí es lo que produce cáncer. Pero cuando el cuerpo está sano, no puede dar. Eso sí ya no se puede curar porque ya es pues por adentro, se hace llaga, entonces como no se puede curar, acá en el campo no se puede recetar.

Cuando ya no se le puede curar, tú también puedes decirle que ya no puedes curar y llevar al centro de salud, ya no te puedes meter tampoco".

Ceferino Segundo Condori Aguilar (Paucarcoto)

#### 9.3.4. Los partos<sup>7</sup>

"48 niños han nacido en mis manos, antes daban a luz acá en la comunidad nomás, no iban a la posta, ahora es obligatorio ir a la posta. Ya no curo niños. Hasta de trece años atendía partos".

Benedicta Gonzales Chávez (Huancancalla)

Antiguamente, los partos eran atendidos por personas especializadas, conocidas como parteras o parteros, mayormente mujeres. Las parteras conocían una serie de plantas y elementos que se utilizaban para ayudar en el parto, que normalmente se

---

<sup>7</sup> Sobre partos, ver sección 8.7.2.

hacia de forma vertical. Luego, con la llegada de las postas del Estado, se dispuso que todos los partos debieran ser atendidos por personal médico, en los centros de salud y de manera horizontal. Poco a poco, las parteras han sido desplazadas por las postas, que “recogen” a las parturientas y las llevan a la posta.

Ceferino Segundo Condori Aguilar (Paucarcoto) explica este proceso: “Parteras hay, había señoras, ahora ya no sé qué será si atienden, creo que ya no porque el centro de salud todo lo recoge. Como ahora con la ley del estado todo, todo recogen y no se puede. Cuando dan el parto en sus casas, les echan multa y montón de cosas, ya no reconocen a la partera, ellos dicen ‘nosotros somos profesionales’. Pero yo quisiera que esas enfermeras fueran a las casas, porque dicen no es en su casa, es en el centro de salud”. Luego recomienda: “Como dice el Estado, pienso que no debe ser así el parto y se debe reconocer a las parteras”.

Actualmente, se está dando la posibilidad de que los partos puedan ser verticales u horizontales, según decida la parturienta.

## 9.4. EL TIEMPO ACTUAL

“También había pocas personas que sabían leer, más había analfabetos sin educación, por eso al teniente gobernador lo traían desde Chinchaypucyo, así desde que se ha formado la escuela algunos chicos aprendieron a leer y ahora ocupan cargos de autoridades”.

Lorenza Puma Chaucca (Sumaro)

En el tiempo actual conviven los saberes antiguos con técnicas y costumbres modernas, con la educación, la electricidad y las carreteras. A continuación veremos cómo los saberes antiguos siguen siendo útiles hoy, seguidamente los mayores del distrito nos dan algunos consejos para vivir bien.

### 9.4.1. Predicciones para el año 2015

Mientras realizábamos la investigación, varios comuneros mayores nos indicaron cómo sería el clima para el año agrícola que se iniciaba, apelando a las *cabañuelas*<sup>8</sup> y algunas señales de la naturaleza. Estas “predicciones” las pudimos corroborar mientras la investigación avanzaba, durante el año 2015.

En octubre 2014, las hermanas Julia y Plácida Laurente Chávez de Huancancalla dijeron que probablemente el año sería seco. Jorge Gerardo Inca Huamán del anexo Tizabamba (Pantipata) dijo que el clima sería “movido o diferente, porque todo

<sup>8</sup> Sobre cabañuelas, ver sección 1.3.1.

está cambiado”, que sería un año con poca lluvia o con algunas lluvias torrenciales, lo mismo nos dijeron varios en Huambomayo. En Parccotica, Julián Chacón Gallegos nos dijo: “No podemos calcular cómo será este año, de mi modesta forma de pensar, que el año anterior cayó mucha lluvia y que tal vez este año sería con pocas lluvias”.

Siguiendo las *cabañuelas*, Ángel Huamán Concha (Ocra) afirmó: “Hoy observo que habrá lluvia todavía en el mes de abril, a garuado un poco. Como antes ya algunos años se muestra que en el mes de abril sigue lloviendo, el tiempo está cambiando no sé por qué”.

Tal como lo dijeron, la temporada de lluvia 2014-2015 fue irregular, los primeros meses se atrasaron las lluvias y parecía ser una sequía, luego se regularizó un poco pero no lo suficiente. Despues, las lluvias se prolongaron hasta abril. Todo esto afectó los cultivos, pero aquéllos que siguieron las *señales* antiguas pudieron prevenirse mejor.

#### **9.4.2. Consejos para este tiempo**

Algunas personas mayores nos indican que se deben aplicar los saberes tradicionales para poder enfrentar los problemas actuales, y todo eso se debe enseñar a los niños y niñas.

Zenón Messco Huampotupa (Anansaya) explica: “El clima siempre cambia, poco, no mucho, pero tienes que saber siempre para sembrar como campesino porque acá a las comunidades campesinas no vienen ni técnicos, ni nada”. Él también nos habla de la importancia del trabajo agrícola, y de la vida en el campo como base, incluso para llegar a ser autoridad:

“Chaynan warmakunapas wiñan manan reqsinkuchu puruntapas, ima umalikña haykunku chaypas, imatapas mana allintan ruwanku hawa llaqtakunapi, llipin suyunchispipas reqsiqa, anchayqa umalliyta atinmanmi yachanmanmi. Wakinkunaqa tutamanta p’unchaymanmi allinta yacharispan haykuya munanku varayoq kayta munaspa, utaq imamanpas umalleq mana allinta yachaspanku”.

(Los niños crecen y ni siquiera conocen el campo, entran de autoridad o cualquier cosa sin conocer los campos, porque en todo país el que conoce, ese sí puede gobernar, saber. Pero algunos de la noche a la mañana se educan, van de candidatos a alcaldes u otras autoridades sin conocimiento).

Ceferino Segundo Condori Aguilar (Paucarcoto) reflexiona sobre la alimentación:

“Antes nuestros tatarabuelos vivían muchos años porque no comían mucho condimento, ni todo sazonado, entonces si quieras vivir bien, no sal, ni azúcar

tampoco. En el campo a los niños no les dan tanto dulce, en la ciudad sí todo es dulce, refresco, comida. A los niños se les tiene que enseñar pues”.

#### 9.4.3. Chinchaypucyo y el mercado

“Para qué voy a decir, me vendo bien en el mercado de Chinchaypucyo, cada vez que vendo, vendo a 60, 70 soles. Yo no puedo ir a Huancarco porque estamos los dos solitos, más bien yo les vendo para que lleven a los que van a Huancarco, manzanilla, toronjil, también vendo mi trigo, año, oca, lisas, para que lleven a la feria si es que me dicen véndemel”.

Trinidad Mejía Quispe (Sumaro)

Los productores de Chinchaypucyo tienen el problema de la distancia para llevar a vender sus alimentos, esto por su ubicación y porque no tienen carreteras asfaltadas, lo que ocasiona que no haya mucho transporte por la zona. Por ejemplo, al anexo Ivin recién llega una carretera desde el 2013, antes tenían que trasladarse a pie, con caballos o burros.

Casi la única posibilidad de venta que tenían era cuando llegaban los “rescatistas”, comerciantes que compran algún alimento y pagan el precio que se les antoja. La feria dominical del pueblo de Chinchaypucyo sirve más para el comercio interno del distrito, llegan algunos comerciantes con productos y objetos traídos de la ciudad, así como algunos rescatistas. Otra opción de venta que tienen es la tablada de Inquilpata, los días viernes en el distrito de Anta, donde llevan a vender mayormente ganado.

Desde el año 2012 y gracias al apoyo de la gestión 2011-2014 de la Municipalidad de Chinchaypucyo, un grupo de productoras y productores del distrito está vendiendo en la feria sabatina de Huancarco, que es la feria de productores más grande de la ciudad del Cusco. Están afiliadas a la Asociación Regional de Productores Agrícolas del Cusco (ARPAC), que es la que organiza esta feria. Allí se puede encontrar la diversidad de este distrito, producida mayormente de forma natural y con técnicas tradicionales. Lamentablemente, hay gente que no valora la producción orgánica y espera que les vendan al mismo precio que los productos cultivados con químicos, pero también hay otros que aprecian el alimento que traen los agricultores de Chinchaypucyo y se han vuelto clientes cotidianos de esta sección en Huancarco.



Gregorio Chacón (Racrarumi, Chinchaypucyo), invitado a explicar saberes agrícolas. I.E. San Antonio Abad de Chinchaypucyo.



Dibujo colectivo sobre el ciclo agrícola de un cultivo. I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro.



Muestrario de semillas elaborado por los estudiantes. I.E. de Paucarcoto.

## **La transmisión de los saberes; los talleres yachayninchis**

“Este cultivo como la papa huayro que los antiguos incas cultivaron, la semilla tamborqyllu pusieron de almácigo para poder mejorar la papa y la semilla”.

Juan Jesús Gonzales Chávez,  
1ero “A” de la I.E San Antonio Abad de Chinchaypucyo.

“El ojo del markhu lo haces calentar en el *fogón*, se saca y se pone debajo de la chompa en la barriga para el dolor de estómago”.

Rony Ccarhuachin Troncoso,  
1ero “A” de la I.E San Antonio Abad de Chinchaypucyo.

Los saberes de la chacra y de las plantas medicinales que albergan aún nuestros mayores, requieren ser transmitidos, valorados, puestos en práctica en la medida de lo posible (ya que no todos pueden ser aplicados en estos tiempos), y es importante que las nuevas generaciones busquen preservarlos, de esta forma se contribuye a asegurar su continuidad. Y es más urgente porque están en peligro de extinguirse muchos de nuestros alimentos oriundos, que aparte de ser muestra de toda nuestra biodiversidad, aseguran nuestra soberanía alimentaria y la de las generaciones futuras.

Como parte del proyecto “Criándonos entre plantas y hombres: Recuperación y transmisión de los saberes agrícolas y medicinales como parte del patrimonio cultural inmaterial del Distrito de Chinchaypujio”, en el año 2014, también se desarrollaron talleres llamados “Yachayninchis: saberes de la chacra”, dirigidos a estudiantes de Instituciones Educativas del distrito, con la finalidad de reencontrar a los niños y niñas con esos saberes.

Algunos de los saberes recopilados por los estudiantes encabezan cada una de las secciones de este capítulo, como muestra de lo que se iba trabajando.

## **10.1. LA PROPUESTA DE TALLERES**

### **“YACHAYNINCHIS: SABERES DE LA CHACRA”**

“Cuando no da fruto hay que sobar con pantalón negro”.

Yeni Gloria Ccallo Sacsahuillca, 2do de secundaria de la I.E. N° 501096 de Paucarcoto, refiriéndose a la calabaza blanca.

Yachayninchis significa “nuestros saberes”, y es la denominación que le dimos para resaltar que se trata de saberes propios del entorno cultural de los estudiantes. Los talleres se realizaron cada 2 semanas (2 veces al mes), entre los meses de abril y noviembre de 2014. La realización de los talleres estuvo a cargo de promotores, que fueron estudiantes de cada institución educativa participante, capacitados y monitoreados por los encargados de este proyecto.

Los talleres se realizaron con una constante revisión y replanteo, según el avance en cada Institución Educativa. A lo largo del año se desarrollaron reuniones de capacitación y coordinación con los promotores culturales para la explicación y puesta en práctica de la metodología a desarrollar en los próximos talleres. Así mismo, hubo un monitoreo constante del equipo del proyecto en los talleres que se realizaban en las distintas instituciones educativas.

#### **10.1.1. Objetivos de los talleres**

“Se planta alrededor de la chacra como seguridad porque tiene espinitas y punza a los pies, para no ingresar fácil a la chacra”.

Miriam Soledad Janampa Quispe, 2do de secundaria de la I.E. N° 501096 de Paucarcoto, refiriéndose a la hierba ortiga de flor amarilla.

El objetivo general de estos talleres fue generar en los estudiantes la valoración por sus saberes agrícolas ancestrales y el interés por la protección de su biodiversidad, a través de las actividades propias del taller.

Los objetivos específicos fueron:

- Creación del registro y muestrario de semillas y plantas medicinales en la Institución Educativa, que serviría como experiencia a la Institución para apostar por su soberanía alimentaria.
- Intercambio y aprendizaje intergeneracional entre los mayores y los estudiantes, a través de reuniones donde les transmitieron sus saberes.
- Incentivar la investigación y experimentación en torno a los saberes agrícolas y el ciclo de vida de las plantas alimenticias y medicinales.

- Realización de calendarios agrofestivos de los cultivos agrícolas más importantes de la comunidad.
- Fomentar el respeto y cuidado hacia la biodiversidad existente en la comunidad.

#### **10.1.2. El convenio entre la Municipalidad y las Instituciones Educativas**

“Su secreto es tirar una semilla y dar una vuelta y así sucesivamente”.

Julio César Troncoso Huayllas, 1ero “A” de la I.E San Antonio Abad de Chinchaypucyo, refiriéndose a la calabaza.

Para empezar se firmó un convenio entre la Institución Educativa y la Municipalidad Distrital. Las partes firmantes fueron, por una parte el director(a) y por la otra parte el alcalde de la Municipalidad, que se comprometían para viabilizar estos talleres a través de las siguientes personas, por parte de la Institución Educativa se delegaba responsabilidades al director y al profesor(a) a cargo del aula; y por la Municipalidad se delegaba el equipo del proyecto de cultura con el apoyo de Cresbial.

En dicho documento, ambas partes asumieron algunos compromisos. La Institución Educativa se comprometió a brindar seguimiento, apoyo, recordatorios y motivación a los estudiantes para que desarrolle las tareas dejadas en los talleres; apoyar y realizar seguimiento al promotor cultural designado por la Institución Educativa; brindar un aula para los talleres, así como un espacio dentro del aula acorde para hacer el muestrario de semillas y plantas medicinales.

También se comprometieron a facilitar equipos de video y sonido, en caso los tuviera la institución, para el desarrollo de ciertos talleres. Además, integrar los temas sobre la recuperación de los saberes agrícolas y medicinales a algunas de las tareas dejadas en la clase, en los cursos que vean por conveniente. Y así apoyar con la investigación de los estudiantes para estos talleres. Finalmente, asignar una nota académica por el desempeño de los estudiantes en los talleres.

Por su parte, la Municipalidad Distrital de Chinchaypujio, conjuntamente con el apoyo de Cresbial, se comprometió a capacitar y dar los incentivos económicos al promotor cultural encargado de realizar los talleres, dar la metodología y desarrollo de los talleres, hacer el monitoreo constante, el apoyo y seguimiento al desarrollo de los talleres a través del equipo encargado del proyecto.

También, entregar previamente al profesor(a) encargado, la información de lo que consistiría cada uno de los talleres, así como los productos que los estudiantes debían entregar y así facilitar el seguimiento de los profesores y del promotor cultural. Además, facilitar los insumos necesarios para hacer el muestrario de semillas y plantas medicinales, apoyados con algunos materiales reciclados que los estudiantes pueden tener en sus casas.

Otros compromisos fueron: facilitar los insumos y refrigerios necesarios para el desarrollo de los talleres, elaborar y proporcionar los videos de mayores del distrito que manifiestan sus distintos saberes, así como coordinar la participación de personas mayores en algunos talleres. Elaborar el calendario agrofestivo de 2 cultivos simbólicos de la comunidad donde está ubicada cada Institución Educativa, a partir de las averiguaciones y dibujos hechos por los estudiantes. Hacer evaluaciones del avance de los alumnos y entregar las respectivas notas al profesor encargado de la Institución educativa. Finalmente, poner el nombre de la Institución Educativa y profesores que apoyaron en la realización de los talleres Yachayninchis en el libro a publicar.

Luego vino la elaboración de la metodología por el equipo a cargo del proyecto, la selección de los promotores culturales en cada una de las instituciones educativas, y su respectiva capacitación en la metodología de cada uno de los talleres, para que ellos los realicen en su institución educativa.

#### **10.1.3. Personas con las que se realizaron los talleres<sup>1</sup>**

“Se recoge como cuidando y no puedes agarrar con tu mano sucia porque se seca rápido”.

Gisela Paile Ccallo, 6to de primaria de la I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro, refiéndose a la hierba palma real.

Se trabajó con estudiantes del 6to de primaria, 1ro y 2do de secundaria, contando con el apoyo de los respectivos profesores de aula y directores de las instituciones educativas. Las aulas seleccionadas para desarrollar los talleres fueron:

- 1er grado “A” y 1ero “B” de secundaria, de la I.E. San Antonio Abad en la comunidad de Chinchaypucyo.
- 6to grado de primaria y 1ero de secundaria de la I.E. N°50140 en la comunidad de Parccotica.
- 6to grado de primaria y 2do de secundaria de la I.E. N° 501096 en la comunidad de Paucarcoto.
- 6to grado de primaria y 1ero de secundaria de la I.E. Martín Estrada Puma en la comunidad de Sumaro.

Para los promotores se solicitó alumnos de 4to y 5to de secundaria de las respectivas instituciones, éstos fueron designados por las instituciones educativas, en algunos casos sugirieron un promotor o promotora, pero en otros propusieron a dos por institución.

---

<sup>1</sup> Los nombres de los profesores, estudiantes y promotores, figuran en el anexo Fuentes orales y participantes del proyecto.

## **10.2. DESARROLLO DE LOS TALLERES**

### **“YACHAYNINCHIS: SABERES DE LA CHACRA”**

#### **10.2.1. Iniciando la experiencia**

“Debes recoger con cariño y conservar en un lugar fresco y limpio”.

Jesús Gerardo Troncoso Mejía, 6to de primaria de la I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro, refiriéndose a la hierba manka p’aki.

Se inició coordinando con las Instituciones Educativas a trabajar: Se les presentó la propuesta de los talleres y con ellos se determinó con qué grados escolares se trabajarían y quiénes serían los promotores culturales. En un principio lo ideal era que sean 2 promotores por Institución Educativa, pero en las Instituciones Educativas de las comunidades de Parccotica y Sumaro se optó por tener un solo promotor cultural.

Como siguiente paso, el equipo a cargo del proyecto elaboró la metodología de los talleres, incluyendo juegos, fichas explicativas, videos, visitas de personas mayores y otros ejercicios; procurando visibilizar que tanto los alimentos que cultivamos como las plantas medicinales son seres vivos con los que convivimos y a los que debemos respetar y cuidar. Se optó porque las partes explicativas sean mínimas, que se dieron sobre todo en las primeras sesiones. La metodología planteada tenía mucha flexibilidad, que dependía de la empatía de los estudiantes a realizar las actividades, así como el nivel de avance de cada aula con su promotor cultural.

Luego vino la capacitación a los promotores culturales, el 20 de marzo, donde se les explicó en qué consistirían los talleres y el trabajo que ellos tenían que desarrollar. Se les entregó una guía impresa del desarrollo de los primeros 3 o 4 talleres que llevarían en las aulas, y se les explicó cada ítem poniendo en práctica los juegos u otras actividades a desarrollar con los estudiantes. La misma metodología se siguió en las siguientes capacitaciones a los promotores, que fueron el 3 de mayo y el 5 de julio. En las capacitaciones también se absolvieron consultas, o se replantearon algunas acciones según los avances en las distintas instituciones.

#### **10.2.2. Desarrollo de los talleres**

“Debes sembrar cáscara de naranja, cada 5 metros, para que no entren gusanos”.

Iván Rosinaldo Puma Estrada, 1ero de secundaria de la I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro, refiriéndose al maíz blanco.

Describimos cómo se fueron desarrollando todos los talleres.



Elaboración del calendario agrofestivo. I.E. de Paucarcoto.



La humaredas para espantar al granizo. Dibujo de Rosa Clemencia Huamán Olmos, 2do de secundaria, I.E. de Paucarcoto.

### Taller 1: Nuestras semillas

- **Juego “La pirámide de la vida”:** Para romper el hielo con los estudiantes, el promotor inició con este juego, que plantea que los estudiantes se agrupen en animales carnívoros, animales herbívoros y plantas, seguidamente se persigan para alimentarse (los carnívoros a los herbívoros, los herbívoros a las plantas). A partir de ello los estudiantes reflexionaron sobre por qué las plantas y semillas son tan necesarias, y quiénes se afectarían (animales o personas) si ellas no estuvieran. Al finalizar este juego el promotor se presentó, contó en qué consistirán los talleres y qué se buscaba lograr.
- **Las semillas:** Luego se dio una conversación del promotor con los estudiantes sobre la importancia de las semillas para vivir (en nuestra alimentación y salud), las consecuencias de la disminución progresiva de las semillas y de las plantas medicinales por el ingreso de químicos (como fertilizantes, insecticidas, herbicidas, etc.) y semillas transgénicas. Y sobre lo que constituyen nuestras comunidades que aún mantienen parte de su biodiversidad, para desencadenar en lo necesario que en estos tiempos es empezar a hacer almacenes de semillas de plantas alimenticias y medicinales para poder conservarlas, proteger nuestra biodiversidad, así como la alimentación y la salud de las generaciones posteriores. Se les entregaron unas fichas explicativas de estos temas.
- **Pautas para realizar un muestrario de semillas y herbario de plantas medicinales:** Finalmente se les explicó cómo realizar el muestrario de semillas y de plantas medicinales de la zona, cómo registrarlas. Se les entregó fichas de registro de saberes de semillas y de plantas; y se les indicó que desde el siguiente taller debían traer sus semillas y plantas medicinales, poniéndose de acuerdo para no repetirlas.

Nos pareció importante que en el primer taller salgan del aula, quitando los parámetros que los estudiantes ya tienen pre establecidos por la educación formal.

En el momento de reflexión y conversación, resaltamos que si bien los estudiantes conocen de la diversidad de su comunidad y algunos saberes en torno a ésta, lo ven como algo cotidiano y no le dan el valor que debería tener en estos tiempos. Pues dentro de su forma de vida actual y las otras realidades que conocen, no conciben que esta diversidad puede perderse, tampoco conciben no tener semillas algún día, y mucho menos que falte la comida y tener que comprar como ya está sucediendo en las ciudades, para ellos la comida siempre va a existir.

### Taller 2: Conociendo nuestras plantas

- **Video testimonial de saberes:** Se proyectó un video donde personas mayores de varias comunidades de Chincha Pucyo cuentan algunos saberes en relación a la chacra; luego se conversó con los estudiantes sobre qué les pareció, si reconocieron a algunos de los abuelos que hablaron, si conocían esos saberes o conocen

otros, y se les motivó para que al próximo taller averigüen de sus abuelos o los mayores de su comunidad, sobre algún cultivo en la chacra o planta medicinal.

- **Seguimiento al muestrario de semillas y de plantas medicinales:** Con los estudiantes que hubieran traído semillas o plantas, se fue orientando al grupo sobre cómo guardarlas y registrarlas.
- **Juego “Las diferencias”:** Busca desarrollar la capacidad de observación, un grupo de estudiantes salen del aula y al volver comentan qué cambios ven en los compañeros. Y en base a esa experiencia se les explicó que en la naturaleza todo va cambiando de un día para otro, desde los astros del cielo, los animales, los insectos, el clima, etc.; y estos cambios son los que determinan cómo van creciendo nuestras plantas. Esto es conocido por las personas mayores de nuestra comunidad porque generación tras generación han ido observando, escuchando, oliendo, palpando, probando, sintiendo y comunicándose con la naturaleza.
- **Explicación de fichas de seguimiento:** Se explicó a los estudiantes cómo hacer las fichas de seguimiento de plantas, ya que como la naturaleza, nuestros cultivos también están cambiando con el apoyo de todos los seres de su entorno (plantas, insectos, animales, clima, astros, humanos, etc.); y es por ello que debemos aprender a observarlas, tal cual lo han hecho nuestros antepasados. Por ello los estudiantes debieron escoger una planta alimenticia que esté cerca de ellos e ir observándola como mínimo 3 veces al mes e ir anotando los cambios en las fichas de seguimiento. En caso se acabe el ciclo de la planta (es decir que ya haya producido y se haya muerto) podían iniciar con otra que recién esté naciendo.

La presentación del video, donde podían reconocer a personas mayores que conocen o al menos los han visto en el distrito, contribuyó a que los vean de otra manera y genere un interés en escucharlos, debido a que en el distrito se está perdiendo la valoración del saber de los mayores e incluso a veces son relegados en algunas reuniones o asambleas.

El juego de “Las diferencias” sumado al video; nos parece que ayudó a que los estudiantes puedan salir un poco de lo que ellos asumen como algo cotidiano, como es su diversidad y los saberes en torno a ésta; para reflexionar un poco sobre todo el conocimiento que está acumulado en las personas mayores, en ellos mismos y en la naturaleza.

### **Taller 3: Calendario agrofestivo de un cultivo I**

- **Juego “Variedades de semillas”:** Se formaron grupos, a cada grupo se le entregó un paquete de fotos de variedades de alimentos que cultivamos y otro paquete con variedades de nombres de estas mismas fotos; se les dio un tiempo determinado para que ubiquen cada foto con su nombre, y esto quedó pegado en el aula.
- **Completar variedades de semillas:** Se les pidió que completen el trabajo anterior

con las variedades de alimentos que faltan, escribiendo sus nombres en diferentes tarjetas.

- **Selección del cultivo a trabajar:** Se conversó con los estudiantes sobre todas las variedades de cultivos que tenemos en nuestra comunidad y lo importante que es conocerlas y recuperarlas. Entonces se les pidió escoger un cultivo por aula que sea oriundo de la comunidad y que se siga cultivando, para que en base a los saberes en sus comunidades, puedan armar el calendario agrofestivo.

Los cultivos escogidos fueron:

- 1er grado “A” de secundaria la I.E. San Antonio Abad en la comunidad de Chinchaypucyo: Calabaza
- 1er grado “B” de secundaria la I.E. San Antonio Abad en la comunidad de Chinchaypucyo: Maíz
- 6to grado de primaria de la I.E. N°50140 en la comunidad de Parccotica: Papa
- 1ero de secundaria de la I.E. N°50140 en la comunidad de Parccotica: Habas
- 6to grado de primaria de la I.E. N° 501096 en la comunidad de Paucarcoto: Frejol
- 2do grado de secundaria de la I.E. N° 501096 en la comunidad de Paucarcoto: Maíz
- 6to grado de primaria de la I.E. Martín Estrada Puma en la comunidad de Sumaro: Trigo
- 1er grado de secundaria de la I.E. Martín Estrada Puma en la comunidad de Sumaro: Quinua.
- **Explicación del calendario agrofestivo:** Se les entregó una ficha explicativa y en base a ésta se les explicó qué es un calendario agrofestivo, para qué nos sirve, los elementos que contiene: actividad agrícola, señales, rituales, comidas, festividades, juegos, caminar de los astros. Luego se dejó pegado en el aula un cuadro guía sobre los elementos que tendrá su calendario agrofestivo, y así pudieran ir familiarizándose con el cuadro y su contenido. Se les pidió que averigüen algo del cultivo escogido.
- Revisión del avance del muestrario de semillas y herbario de plantas.

Para la selección de los cultivos escogidos en cada aula, se complicó un poco en la Institución Educativa de Chinchaypucyo, porque allí asisten estudiantes de otras comunidades como Anansaya, cuyo cultivo más simbólico es la papa, pero que no lo es en la comunidad de Chinchaypucyo. Finalmente se tuvo que decidir mayoritariamente.

Hasta este momento, si bien algunos estudiantes ya traían semillas, no traían avance de las fichas; y esto obedecía a que en algunos casos los profesores y promotores culturales no estaban haciendo un seguimiento, ni recordatorio de las tareas.

Esto complicaba el avance ya que al ser los talleres bastante espaciados, cada 2 semanas, sucedía que los estudiantes olvidaban sus compromisos.

#### **Taller 4: Calendario agrofestivo de un cultivo II**

- **Repaso del Calendario Agrofestivo:** Con el cuadro del calendario agrofestivo que estaba pegado en el aula desde el taller anterior, se preguntó a los estudiantes qué averiguaron del cultivo escogido y en base a lo que contaron se les explicó cómo ir llenando el cuadro para armar el calendario del cultivo elegido.
- **Visita de una persona mayor:** En este taller una persona mayor de la comunidad donde está ubicada la institución educativa, compartió sus saberes con los estudiantes respecto al cultivo escogido y los estudiantes le hicieron preguntas al respecto.
- **División en grupos y recordatorio de tareas:** Los estudiantes se agruparon según afinidad en 6 grupos de 3 o 4 personas, para que averigüen dos meses del calendario agrofestivo. Es decir: a) grupo 1: junio y julio; b) grupo 2: agosto y setiembre; c) grupo 3: octubre y noviembre; d) grupo 4: diciembre y enero; e) grupo 5: febrero y marzo; f) grupo 6: abril y mayo.

Si se había dejado el cuadro del calendario agrofestivo pegado en el aula, el taller anterior, era para que los estudiantes vayan socializándose con él y averiguando en base a éste, pero en algunos casos nuevamente no hubo un seguimiento por parte de algunos profesores y promotores culturales; por lo que algunas aulas se encontraron en las mismas condiciones que el taller anterior.

A partir de este taller, la Institución Educativa N°50140 en la comunidad de Parccotica dejó de participar por problemas de coordinación con el promotor cultural, pues no se llegaban a realizar los talleres y ya había un retraso de varias sesiones.

La visita de una persona mayor al aula, en un primer momento nos generó cierta preocupación porque los estudiantes, por su propia actividad, podían aburrirse e incluso faltar respeto a la persona mayor. Pero fue una grata sorpresa que en las 3 instituciones en que se coordinó las visitas, las personas mayores, sin ser profesores, tuvieron su propia metodología para conversar con los estudiantes (haciéndolo fuera de clases sentados en el piso, llevando muestras de variedades, entre otras estrategias), así los tuvieron bastante atentos y generaron preguntas al respecto. El otro tema de su atención fue el respeto a una persona mayor, y asumimos que también se debía a que hablarles a los estudiantes de cosas que ellos conocen y cultivan en sus casas, resultaba motivador para su participación.

#### **Taller 5: Calendario agrofestivo de un cultivo III**

- **Juego trilla, trigo, trigal:** Se realizó un juego de atención con las palabras claves: a) trilla, girar; b) trigo, sentarse; c) trigal, pararse. Primero las palabras se apuntan en la pizarra, luego de unos minutos y de practicar el juego, se borran estas pala-

bras y cada vez las indicaciones se dan más rápido, los que se equivocan pasan al frente a ser observadores y jurados.

- **Revisión de avance del cuadro y aporte de todos:** Se revisó con todos los estudiantes, el profesor, el promotor cultural y alguien del equipo del proyecto; el avance del cuadro, si hay cosas que corregir o completar. Aquí, independientemente del grupo de cada uno, todos podían aportar en completar los saberes.
- **Revisión de avances de muestrario de semillas y herbario de plantas:** Se verificó el avance de los estudiantes en:
  - Las semillas en el muestrario de semillas.
  - La ficha de registro de semillas, nos la llevamos para revisar.
  - El herbario de plantas medicinales.
  - La ficha de registro de plantas medicinales, nos la llevamos para revisar.
  - Fichas de seguimiento a plantas

El juego de trilla, trigo, trigal; a pesar de ser un juego corto de atención, nos daba buen resultado para iniciar el taller porque descargaba a los estudiantes de las clases anteriores y los concentraba para las actividades posteriores, por eso lo volvimos a usar en talleres posteriores.

En la revisión del avance de los cuadros, si bien ya había un avance de los estudiantes, en algunos casos se percibía que nuevamente no había habido una motivación o seguimiento entre taller y taller para seguir alimentado el cuadro, sólo se avanzaba en los talleres mismos o el día previo. A los promotores culturales a veces les dificultaba ir en la semana a las aulas a recordar las tareas, porque algunos de los profesores de otros cursos no les permitían salir en momento de clase, o tampoco podían interrumpir la clase de los estudiantes.

En el caso de las fichas que ya se iban entregando y revisando, algunas consignas no habían sido respondidas adecuadamente por falta de orientación constante, y también porque se pretendía tener mucha información que para los estudiantes no era fácil de expresar de manera escrita.

En cuanto a las fichas de seguimiento, los estudiantes no entregaban, y al ver que el periodo de talleres se acortaba al esperado inicialmente (por varias cancelaciones de talleres en las distintas instituciones educativas), preferimos darle importancia al otro material pendiente.

#### **Taller 6: Calendario agrofestivo de un cultivo III**

- **Juego "dibujar la vida de tu cultivo":** Se dividió al aula en 4 grupos y a cada grupo se denominó con un tiempo del ciclo agrícola: a) tiempo de siembra; b) tiempo de crecimiento; c) tiempo de cosecha y d) tiempo de alimento. A la indicación del promotor cultural, un integrante de cada grupo empezó a dibujar en un papelote, todo lo relacionado a su cultivo en el tema designado, cuando el promotor decía

“cambio” tenía que pasar otro integrante del grupo, y así todos los integrantes completaron el dibujo. Al terminar cada grupo explicó por qué hizo así su dibujo, visualizándose todos los elementos que confluyen y cuáles faltan en los tiempos que involucran al cultivo escogido.

- **Revisión de cuadro de calendario agrofestivo de un cultivo:** Se les dividió en dos grupos; en el grupo 1 estaban los que han trabajado los meses de enero a junio y en el grupo 2 desde julio a diciembre. A cada grupo se le dio 5 minutos aproximadamente, para que se acerque a su calendario y complete lo que crea que está faltando. Luego, los del grupo 1 se fueron al calendario del grupo 2 y viceversa, y con el apoyo de un promotor en cada grupo, revisaron el cuadro llenado por los otros e hicieron sus aportes.

A estas alturas, en las instituciones educativas que eran 2 promotoras culturales, las estudiantes optaron por dividirse las aulas, ya que estaban sobrecargadas con los trabajos propios de su grado.

El juego de “dibuja la vida de tu cultivo”, ayudó a visualizar qué elementos no estaban considerando en el cuadro del calendario agrofestivo.

La idea de hacer que revisen por partes y entre todos lo avanzado del cuadro del calendario agrofestivo fue porque, si bien por cuestiones prácticas se dividió a los estudiantes en grupos por meses para que avancen, la elaboración del cuadro era colectiva al igual que los saberes, y por ello los estudiantes no debían limitarse a sólo escribir en su parte sino también poder aportar en la de otros.

#### **Taller 7: Calendario agrofestivo de un cultivo IV**

- **Juego “Trilla, trigo, trigal”:** Es el mismo juego de atención sólo que con una palabra clave más a) trilla, girar; b) trigo, sentarse; c) trigal, pararse; d) canasta revuelta, todos cambian de sitio.
- **Presentación de cuadro de calendario agrofestivo:** Cada grupo presentó a su profesor y personas mayores todo lo que investigaron y los aportes que tuvieron de otros estudiantes, en los meses que les había tocado sobre el cultivo elegido. También dijeron las fuentes (personas quiénes le contaron esta información). Conforme fue terminando cada grupo, las personas mayores y los profesores dieron aportes o sugerencias para terminar el cuadro.
- **Decisión, si cuadro ya está listo o falta terminar:** Luego de la exposición los estudiantes decidieron si ya habían acabado el cuadro o necesitan unos días más para completarlo.
- **Revisión de avances** de muestrario de semillas y herbario de plantas, y recojo de fichas de registro ya acabadas.

La presentación del cuadro por los estudiantes, se limitó a que lean lo escrito; qui-

zá fue un error nuestro el plantear formas académicas y no hacer una presentación más libre. En algunos casos no estuvo el profesor asignado al aula en la exposición. Lo que sí, en la mayoría de los casos optaron por unos días más para completarlo.

#### **Taller 8: Calendario agrofestivo de un cultivo V**

- **Juego “Atrapa tu sitio”:** Se dividió en 2 grupos el aula, cada grupo se sentó en círculo, y a cada persona de cada grupo se les dio una tarjeta con el nombre de un cultivo para que se la peguen en el pecho. Una persona de cada grupo se puso en el centro y debía decir características comunes de cultivos, de manera que obligue que todos los cultivos que fueron referidos tuvieran que cambiarse de lugar obligatoriamente, así el del medio podía coger rápidamente un sitio vacío en el círculo. El que se quedaba sin sitio se colocaba en el centro y debía decir alguna característica común a más de uno. Nadie podía repetir el sitio.
- **Dibujando el calendario agrofestivo:** Se llevó impreso el cuadro del calendario que se elaboró en el aula, y se pidió que cada estudiante se inscribiera en dos dibujos a realizar. Se les entregó los materiales respectivos para hacer sus dibujos, y empezaron a realizarlos, podían entregarlo ese día o en el siguiente taller.
- **Revisión de avances** de muestrario de semillas y herbario de plantas y recojo de fichas de registro ya acabadas.

#### **Taller 9: Calendario agrofestivo de un cultivo VI**

- **Juego “Foto en movimiento de mis cultivos”:** Se formaron 4 grupos, cada uno con un tema: a) tiempo de siembra; b) tiempo de crecimiento; c) tiempo de cosecha y d) tiempo de alimento. En 5 minutos, cada grupo debió preparar y representar una “fotografía” que incluyera todo lo relacionado a su cultivo que están trabajando en el calendario, primero debían estar estáticos por 30 segundos, y luego poner la fotografía en movimiento y con sonido por otros 30 segundos.
- **Dibujando el calendario agrofestivo:** Los estudiantes siguieron dibujando la parte que les tocaba del calendario. Se recogieron los dibujos acabados.
- **Revisión de avances** de muestrario de semillas y herbario de plantas y recojo de fichas de registro ya acabadas.

El juego de las fotos gustó mucho en las aulas que se logró realizar. Y nos sorprendió la creatividad de los estudiantes para relacionarlas con sus saberes de la chacra.

Con respecto a los dibujos, es algo que les agrada a los estudiantes; es más algunos se animaron a hacer más de 2 dibujos.

A estas alturas ya habían entregado varias fichas de registro, y el muestrario de semillas y plantas medicinales estaba bastante avanzado.

### **Taller 10: Calendario agrofestivo de un cultivo VII**

- **Juego “Trilla y trigo”:** Se les dividió en dos grupos de igual número, y sentados en sus sillas, dejando cierta distancia entre ambos grupos, uno de los equipos se llamó “trilla”, y el otro “trigo”. Si se dice “trilla” éstos se levantan y los “trigo” se sientan; si se dice “trigo”, son estos los que se levantan y los de trilla los que se sientan; en cambio, si dice “trigal”, nadie se mueve. Cada vez que un jugador se mueve a la posición que no debe, o simplemente hace un movimiento vacilante, sale y pasa a ser observador.
- **Construcción del calendario agrofestivo:** Se recibieron los dibujos de todos los estudiantes y con ellos se empezó a armar el calendario agrofestivo en una de las paredes; colocando el cultivo escogido en el centro, alrededor los meses y ubicando los dibujos. Luego de haber armado el calendario, los estudiantes lo revisaron y opinaron si todo estaba bien o faltaba algo. Si faltaba algo, se preguntó quién se ofrecía para dibujarlo o viendo quién no había cumplido, se le pasó esa tarea.
- **Revisión y entrega final** de muestrario de semillas y herbario de plantas, recojo final de fichas de registro ya acabadas.

La construcción del calendario por todos los estudiantes de cada aula, con promotores culturales y alguien del equipo de proyecto, gustó mucho a los estudiantes, pues veían concretado su esfuerzo y eran ellos mismos quiénes lo construían. Se esforzaron por ubicar sus dibujos donde lo veían conveniente y corregir lo que no estaba acorde, asimismo se ofrecieron a hacer más dibujos para completar tanto en el momento como en los días posteriores.

### **Taller 11: Clausura**

**Entrega de Calendario Agrofestivo del cultivo escogido:** Se entregó el calendario impreso a los estudiantes y al profesor a cargo, y conjuntamente con los estudiantes se hizo un recuento de lo realizado, lo logrado, lo aprendido y compromisos con sus semillas y plantas medicinales.

Se entregaron algunos reconocimientos a los que cumplieron con todos los trabajos acordados, así como publicaciones de Chinchaypucyo y útiles escolares a todos los estudiantes del aula.

Se dio un compartir de alimentos entre todos los presentes.

#### **10.2.3. Algunos logros e inconvenientes generales**

“Cuando su fruto está pequeño no se mira porque se puede podrir”.

Luz Rudy Gonzales Acuña, 2do de secundaria de la I.E. N° 501096  
de Paucarcoto, refiriéndose al k’usi.

Entre los logros generales de esta experiencia, se creó el primer registro y muestrario de semillas y plantas medicinales en cada Institución Educativa, y se realizaron calendarios agrofestivos de los cultivos más importantes como son calabaza, frijol, maíz, papa, quinua y trigo.

Desde un aspecto educativo, se transmitió a los promotores culturales metodologías y técnicas para la realización de estos talleres. Se validó algunos juegos o dinámicas adaptadas a los saberes agrícolas y medicinales. Se abrió un posible espacio de comunicación y aprendizaje con las personas mayores, como fuentes de saberes diversos y necesarios en estos tiempos. Se transmitió a las instituciones educativas acciones educativas que van en correlación con la protección de su diversidad y la validación de los saberes ancestrales de las personas mayores de la comunidad.

También hay que señalar que se fomentó el interés en los promotores culturales y en estudiantes para la valoración por sus saberes agrícolas y medicinales, así como el interés por la protección de su biodiversidad.

Y como inconvenientes generales mencionamos que inicialmente se planificaron 15 talleres, sin contar la clausura, pero con los constantes talleres suspendidos porque se cruzaban con otras actividades de las instituciones educativas, se redujeron a 10 talleres. La institución educativa de la comunidad de Parccotica no pudo culminar los talleres, lo que generó un vacío en mostrar la diversidad de cultivos en el calendario agrofestivo.

Algunos talleres no se pudieron desarrollar completos porque por más que estaban previamente planificados, se cruzaron con alguna otra actividad de la institución educativa imprevista como examen o visita de alguna institución. No todos los profesores participaron en la realización de los talleres, por ello en algunos casos no hubo seguimiento, ni motivación a los estudiantes para cumplir los trabajos.

Hubo bastante disposición de los promotores culturales que continuaron durante todo el proceso de los talleres, pero en algunos casos se vieron obstaculizados de cumplir su labor de seguimiento porque no encontraron el apoyo de sus profesores, tanto para permitirles salir de sus clases, como cuando los profesores del aula implicada en el taller, no les dieron espacio para recordar las tareas.

No se pudo concretar el encuentro de los estudiantes de las distintas instituciones educativas por cuestiones de presupuesto de la Municipalidad, dificultad de coordinación con las instituciones educativas para que los estudiantes puedan asistir, así como porque ya no había tiempo, debido a que los promotores culturales y estudiantes habían pedido acabar en el mes de noviembre.

## **10.3. ALGUNAS EXPRESIONES BRINDADAS POR LOS ESTUDIANTES EN SUS FICHAS DE REGISTRO**

“Dicen que cuando a un zorro le dolía la panza, dijo a todos sus compañeros ‘me duele la panza’ pero no podían hacer nada y estaba triste llorando. Y la muña le dijo ‘¿Qué pasó?’ y él le dijo ‘Me duele’, la muña le dijo: ‘Toma mis hojas y mastícalo’, así pasó su dolor y el zorro agradeció”.

Wadner Mejía Llacta, 1ero “B” de la I.E San Antonio Abad de Chinchaypucyo.

Compartimos algunas expresiones que pusieron los estudiantes en el llenado de sus fichas de registro de semillas y de plantas medicinales.

### **10.3.1. Fichas de registro de semillas**

Como se explicó en el proceso de desarrollo de los talleres, los estudiantes tuvieron que llenar una ficha de registro de semilla por cada semilla que aportaran al muestrario de semillas. Seleccionamos algunas de las preguntas con las respuestas más interesantes que dieron algunos estudiantes, indicando a qué planta se referían.

- ¿Sabes si la planta de la semilla ha tenido alguna enfermedad? ¿Cuál?:
  - Lisas: “Sí, cuando cae granizada entra *rancha*” (Jhon José Gonzales Acuña, 6to de primaria de la I.E. N° 501096 de Paucarcoto).
- Tipo de suelo y clima:
  - Maíz hank'a sara: “Suelo arcilloso con un clima templado, no hace mucho frío” (Gisela Payle Ccallo, 6to de primaria de la I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro).
- Descripción física de la planta y fruto:
  - Haba Amarilla: “El haba es una planta verde con fruto de color café, tiene tamaño de 2 metros, su flor es de color morado y su forma es chueco. Crece en lugares secos y pedregosos” (Remberti Sánchez Quispe, 6to de primaria de la I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro).
- Alguna *señal* o *ritual* en torno a la semilla:
  - Lisas: “Cuando siembran ponen pago a la *Pachamama* y *t'inka* a cada sector” (Jhon José Gonzales Acuña, 6to de primaria de la I.E. N° 501096 de Paucarcoto).

- Frejol: "Se *t'inka* con la chicha a la *Pachamama*" (Marisol Valencia Piñares, 6to de primaria de la I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro).
- Maíz blanco: "En luna llena se siembra la semilla, no se siembra en wañu" (Iván Rosinaldo Puma Estrada, 1ero de secundaria de la I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro).
- Maíz saqsa: "El *pago* a la tierra para que la semilla produzca buenos alimentos" (Yarmaly Chávez Condori, 1ero "A" de la I.E San Antonio Abad de Chinchaypucyo).
- Papa peruanita: "Se reza en la puerta de la casa" (Paloma Thalia Shantal Santander, 1ero "B" de la I.E San Antonio Abad de Chinchaypucyo).
- Papa peruanita: "Cuando el zorro canta es tiempo de sembrar la papa y los ollucos" (Rony Ccarhuachin Troncoso, 1ero "A" de la I.E San Antonio Abad de Chinchaypucyo).
- Algun secreto o técnica en el proceso productivo:
  - Añu: "Se cosecha con alcohol y *coca*" (Katy Mejía Gonzales, 2do de secundaria de la I.E. N° 501096 de Paucarcoto).
  - Frejol: "Nada, sólo hay que arrendar bien a la *Pachamama*" (Marisol Valencia Piñares, 6to de primaria de la I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro).
  - Frejol coloreado: "No entrar en el momento de floración más que todo cuando las mujeres menstrúan, por eso entra la *rancha*" (Mirian Soledad Janampa Quispe, 2do de secundaria de la I.E. N° 501096 de Paucarcoto).
  - Frejol coloreado: "Se siembra cuando la luna está en creciente o menguante" (Mirian Soledad Janampa Quispe, 2do de secundaria de la I.E. N° 501096 de Paucarcoto).
  - Quinua amarilla: "Abonar con guano de corral" (Rober Gonzales, 2do de secundaria de la I.E. N° 501096 de Paucarcoto).
- Alguna enfermedad o plaga que afecte esta semilla
  - Lenteja: "A la planta de lenteja puede atacar una plaga que se llama caracasa, son insectos de color negro" (Ruth Yasmin Pila Bustos, 6to de primaria de la I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro).
- ¿Cómo se almacena y conserva la semilla?
  - Papa peruanita: "Primero lo sacas al sol un día y luego echas paja en un rincón de tu casa y luego la echas encima" (Rony Ccarhuachín Troncoso, 1ero "A" de la I.E San Antonio Abad de Chinchaypucyo).
- Propiedades medicinales:

- Lisas: “Para cuando te duele la muela” (Jhon José Gonzales Acuña, 6to de primaria de la I.E. N° 501096 de Paucarcoto).
- Maíz cheqche: “Se come con cáscara, es bueno para la gastritis” (Maria Angélica Usca Gonzales, 6to de primaria de la I.E. N° 501096 de Paucarcoto).
- Maíz blanco: “Sus hojas curan el calambre o nervios” (Iván Rosinaldo Puma Estrada, 1ero de secundaria de la I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro).
- Cebada: “Es bueno para la fiebre en fresco” (Ruth Karina Mejía Silva, 1ero de secundaria de la I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro).
- Alguna historia en relación a la semilla:
  - Quinua amarilla: “La quinua era alimento de los incas, consumieron los primeros habitantes de América” (Rober Gonzales, 2do de secundaria de la I.E. N° 501096 de Paucarcoto).
  - Haba amarilla: “El haba amarillo vino desde nuestros antepasados, ellos trajeron ese alimento para vivir sanos y fuertes, también para tomar desayuno y ponches, y ahora nosotros cultivamos ese alimento” (Remberti Sánchez Quispe, 6to de primaria de la I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro).

### **10.3.2. Fichas de registro de plantas medicinales**

Los estudiantes también tuvieron que llenar una ficha de registro de plantas medicinales por la plantita que trajeran al muestrario de plantas medicinales. Como en el caso anterior, seleccionamos algunas de las preguntas con las respuestas más interesantes que dieron algunos estudiantes, indicando a qué planta se referían.

- ¿Cómo se debe recoger o conservar la planta?:
  - Pinpinilla: “Se ha de sacar con la raíz y conservarse” (Juan Jesús Gonzales Chávez, 1ero “A” de la I.E San Antonio Abad de Chinchaypucyo).
- ¿Qué partes de la planta se usan? ¿Cómo? Y ¿Para qué?
  - Ayacllanta: “Se soasan hojas, tallos y raíces, y se hace reposar como para mate para el viento” (Patri Llacta Rodríguez, 6to de primaria de la I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro).
  - Ch’ikllur: “La hoja se usa machacándose como emplasto para dolores del cuerpo” (Roly Quispe Ñawincamasca, 6to de primaria de la I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro).
- ¿Qué señales te indica la planta? ¿Cómo?
  - Salvia: “La planta florece y te dice que se acerca la temporada de lluvia, nos indica que debemos estar preparados para la siembra y para que alegren

“sus casas” (Wilfredo Chávez Tupa, 6to de primaria de la I.E. N° 501096 de Paucarcoto).

- Alguna enfermedad o plaga que afectan a esta planta:
  - Toronjil: “Las mariquitas ahuecan la hoja” (Alessandra Carrasco Galiano, 1ero “A” de la I.E San Antonio Abad de Chinchaypucyo).
  - Rosa blanca: “Cuando entran gusanos, no florece y se seca” (Katy Mejía Gonzales, 2do de secundaria de la I.E. N° 501096 de Paucarcoto).
- Otros usos de la planta:
  - Hierbabuena: “La hoja para t’impu para buen sabor, en mate para el dolor de estómago, en ensalada para acompañar el chicharrón” (Yuliza Grovas Ccori, 1ero “A” de la I.E San Antonio Abad de Chinchaypucyo).
  - Muña: “En el corral se cierra con esa plantita para que no entre nada” (Alberto Cruz Challanca, 6to de primaria de la I.E. N° 501096 de Paucarcoto).

### **10.3.3. Fichas de seguimiento a plantas**

Los estudiantes también tenían que llenar unas fichas de seguimiento a plantas para conocer los cambios que ellas tenían en un período de tiempo, así como de los seres de la naturaleza que están a su alrededor. Como comentamos anteriormente, este trabajo no lo continuamos, porque al acortarse los tiempos de talleres y por algunas descoordinaciones de seguimiento a los estudiantes, priorizamos el acabado de las fichas de semillas y de plantas medicinales. Sin embargo un pequeño grupo de estudiantes igual entregó estas fichas.

- Cambios en la planta:
  - Manzanilla: “En la primavera está verde, en verano está verde oscuro, en otoño mi manzanilla está amarillo, ya se caen sus semillitas para que crezcan otras” (María Elena Estrada Luna, 6to de primaria de la I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro).
- Insectos:
  - Muthuy: “Sus ramitas amarillas se hacen porque entran gusanitos” (Cristhian Martínez Puma, 6to de primaria de la I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro).
  - Ruda: “Animales que atacan son la hormiga y la cigarra” (Iván Rosinaldo Puma Estrada, 1ero de secundaria de la I.E. Martín Estrada Puma de Sumaro).

Criándonos entre plantas y hombres



1 T'inka



2 Q'espey

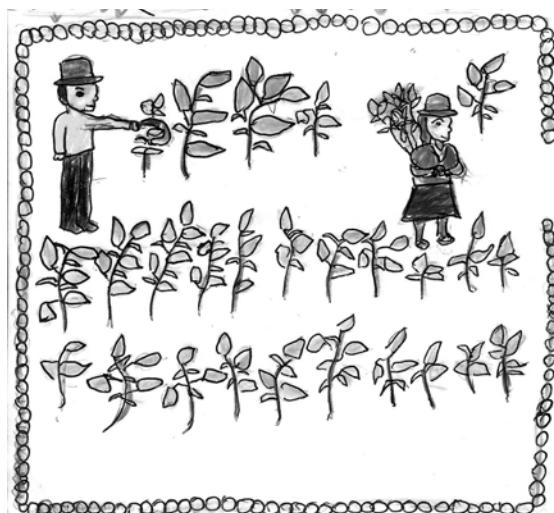
- 1 Leandra Huamán Olmos, 6to, I.E. de Paucarcoto.
- 2 Ángel Robelindo Llacta Rodríguez, 6to, I.E. de Sumaro.
- 3 Mirian Rodríguez Quispe, 1ro de sec. I.E. de Sumaro.
- 4 Milagros Grovas Chávez, 1ro "A", I.E. San Antonio Abad.
- 5 Edith Aurora Sacsahuillca Huamán, 6to, I.E. de Paucarcoto.
- 6 Gustavo Mendoza Concho, 1ro "A", I.E. San Antonio Abad.



3 Comida de 1 y 2 de noviembre



4 Carnavales



5 Cosecha de frejol



6 Cosecha de maíz

## VOCABULARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN EL LIBRO

Las palabras pueden tener varios significados, según el contexto en que son utilizadas. En este vocabulario incluimos los términos según el sentido en que son usados en el contenido del libro y no así los significados generales. En muchos casos se tratan de localismos o modismos, tanto en castellano como en quechua.

**Aguachina:** Cuando una planta recibe demasiada agua, se arruga y malogra.

**Ajaco:** Traducción de la palabra *uchu*.

**Alcanzo / alcance / alcanzarle:** *Ofrenda a los apus* o a la *Pachamama*, comúnmente se le llama “*pago*”, pero no es el término más apropiado. Esta *ofrenda* no tiene un nombre único, varía de denominaciones según zonas, en Chinchaypucyo se usa mayormente la palabra *haywarikuy*, que se traduce literalmente como “*alcanzo*” (de alcanzar o entregar).

**Allapa / allachu:** Ver *kuti* y cuadro de herramientas.

**Allapakuna / allapas:** Personas que *desterronan* o golpean los terrones para nivelarlos.

**Allapeo:** El acto de *desterronar*.

**Alqokiska:** (Espina de perro), planta medicinal que crece de forma silvestre.

**Ánimo:** Espíritu de algún ser, puede ser una planta o un alimento. Parte de la cosmovisión biocéntrica andina, que considera que todos los seres tienen espíritu o ánimo.

**Api:** Cualquier tipo de mazamorra.

**Aporcar / aporque / aporcase / aporcas:** Cubrir con tierra la base de una planta, para que tenga más posibilidades de enraizarse y crecer.

**Apus:** Seres naturales que tienen su propio espíritu y son considerados protectores de una localidad. Generalmente son montañas, pero también pueden ser lagunas o roquedales.

**Arado / ara / arador:** Arado es la herramienta que se usa para arar o remover la tierra haciendo surcos. De ahí derivan el verbo arar y el sustantivo arador.

**Arariwa:** Vigilante de los cultivos. Evita que aves u otros animales se los coman, que sean robados, o les afecten imprevistos del clima.

**Arcos / arkuy:** Especie de parrilla o *barbacoa* de ramas o palos que se utiliza para colocar alimentos para hacerlos secar. Arkuy es su nombre quechizado.

**Armu:** Término quechua, es una medida que indica aproximadamente seis kilos de granos, o un dieciseisavo de *fanega*.

**Asnapas / asnapitas:** Hierbas aromáticas para sazonar los alimentos. Pueden ser: pe-

rejil, wakatay, orégano, culantro, hierbabuena, payqo, muña, etc.

**Asociado / asocia:** Cultivo que se siembra junto a otro, para que se apoyen mutuamente en la captación de nutrientes, control de plagas y otros beneficios.

**Auki:** Sinónimo de *apu*, en algunas zonas de Chinchapucyo utilizan más esta denominación.

**Ayni:** Intercambio de acciones o actividades en un sentido recíproco, puede traducirse como ayuda mutua.

**Aysana qorana:** Ver *lampa* y cuadro de herramientas.

**Banda de guerra:** Conjunto musical que utiliza instrumentos de metal (corneta, bombo, tambor, trompeta, tuba), su nombre deriva de los conjuntos musicales militares utilizados en las guerras.

**Barbaco:** Parrilla de ramas o palos que se utiliza para colocar productos para secarlos. En quechua se dice *arku*.

**Barbecho:** Remover la tierra con *yuntas*, para prepararla para la siembra. A diferencia de la *roturación*, el barbecho se realiza cuando la tierra no está muy dura o se ha estado trabajando el año anterior.

**Batán:** Herramienta usada en la cocina para moler, consiste en dos piezas de piedra que en quechua tienen nombres específicos: el moedor se llama *tunau* y el batán propiamente se llama *maran*.

**Borra:** Parte espesa o sedimento que resta de la chicha ya usada, que se reutiliza en el proceso de fabricación de la nueva chicha.

**Bosta:** Excremento de la vaca, utilizado en lugar de la leña o como complemento a esta. En quechua es *q'awa*.

**Brasa:** Incandescencia que queda de la leña quemada en el *fogón*. Lugar utilizado para comunicarse con los difuntos.

**Cabañuelas:** Métodos tradicionales de predicción del clima. Las lluvias en los días del mes de agosto, indican cómo será la lluvia en los meses del año siguiente.

**Cacho:** Herramienta usada en canales de riego. Ver cuadro de herramientas.

**Campaña:** Denominación del trabajo correspondiente a un ciclo agrícola, desde la siembra hasta la cosecha y almacenamiento.

**Capitán:** Ver *qollana*.

**Caporales:** Los que dirigen las comparsas de danzas tradicionales durante las fiestas y todo el tiempo previo de preparación.

**Cargas:** Denominación de los costales que lleva un burro o caballo, se usa como forma de medida referencial.

**Cargo / carguyoq:** Responsable de la realización de una fiesta, encargado de la organización y de *hurk'ar* a todos los que colaborarán en la misma. En un momento especial de la fiesta se designa al carguyoq del año siguiente.

**Cequia:** Variación de la palabra acequia, zanja o canal que conduce agua para riego.

**Cerezuela o cizaña:** Planta gramínea que crece espontáneamente en los sembrados y es muy difícil de extirpar.

**Ch'akipay:** (Calmar la sed), denominación del cuarto *descanso* que comienza aproximadamente a las 3 p.m. y donde se toma mayor cantidad de chicha.

**Ch'allay / ch'allan / ch'allar / ch'alles / ch'allasqa:** Rociar, asperjar o salpicar con un líquido; mayormente como una forma de *ofrendar* a los *apus*, la *Pachamama*, los santos o los difuntos. Ch'allasqa es lo que ha sido rociado o ch'allado. Los otros términos son castellanizaciones de ch'allay.

**Ch'anpas:** Terrones con césped, cortados en forma de adobe y utilizados en cercos.

**Ch'arki:** Cecina, chalona. Carne salada y seca.

**Chascosa:** Despeinada.

**Ch'apata:** Fleco, algo que está al borde o al final. Así se denomina al caballo más fuerte en la *trilla*, por lo que va al final, haciendo el círculo más grande.

**Ch'aska:** Lucero, estrella de gran magnitud.

**Ch'eqche:** Tipo de arbusto espinoso con el que se hace una escoba, suele ser usado para *sobar* en algunas costumbres.

**Ch'eqtapa:** Volver a partir lo que ya está partido. Así se denomina a la última pasada de la *reja* de la *yunta* de ganado, que vuelve a remover la tierra y tapa la semilla.

**Ch'uño phasi:** Chuño sancochado o cocido al vapor.

**Ch'usu / chupada / chupado:** Granos que crecen delgados o secos.

**Ch'uya aha:** (Chicha clara), es la parte clara y superior de la chicha ya hervida y fermentada.

**Ch'uya:** (Límpido, claro), en lenguaje simbólico también se refiere al licor.

**Chakitaqlla:** Herramienta para *roturar*, abrir hoyos y surcos. Ver cuadro de herramientas.

**Chala:** *Rastrojo* del maíz, se usa para hacer *tendal*. La palabra quechua es chhalla.

**Challwaq waqtan:** (Costilla de pez), forma de labrar los surcos, ordenados como huesos de pescado.

**Chaman:** Planta herbácea y medicinal, utilizada en algunos *rituales*.

**Chambarro:** Depósito de licor a manera de cantimplora, elaborado de un cuerno de toro.

**Chapu:** Preparado que consiste en echar harina de trigo tostado a la chicha, utilizado en la siembra del trigo y la cebada.

**Chaque / chaque / chaquepa:** Grano macha-

cado, de trigo o cebada. Sopa preparada en base a granos machacados.

**Chato / chatito / chatu:** Cántaro de tiesto, con base abultada.

**Chhallchi / chhalchisqa:** Denominación que le dan a la siembra de maíz asociado con otros cultivos.

**Chhaqallo:** Denominación de los productos que se *trillan* aparte del trigo y la cebada. También designa el *rastrojo* de estos productos.

**Chihu / Chihuy:** Parte final de la *wanka*, corresponde hacerlo a los varones, como respuesta al canto de las mujeres.

**Chochoqa:** Mote seco. Maíz sancochado y secado al sol, que se utiliza en la preparación de comidas.

**Chomba:** Recipiente grande de cerámica, en el que se guarda la chicha.

**Chuchin tarpuy:** (*Siembra temporal*), siembra que no utiliza riego y depende de las lluvias o el temporal.

**Chuchin:** (*Temporal*), planta o variedad que se cultiva sólo con agua de la lluvia.

**Chuki chuki:** En Ocra denominan así a la siembra de quinua, como a la papa.

**Chukisqa:** Cuando la tierra ha sido volteada sin roturación, abriendo la tierra directamente con un *kuti* o *allachu*.

**Chuma:** Sin sabor.

**Coca / coquita:** En quechua es kuka. Arbusto de la familia de las erythroxyláceas, que crece en la ceja de selva y cuyas hojas son muy valoradas en los Andes, se usan para *pikchar* y en distintos *rituales*.

**Coca k'intu:** Tres hojas de coca agrupadas, usadas para fines *rituales*.

**Coca moqollo:** Semilla de la coca, usada en ceremonias *rituales*.

**Costado:** Denominación antigua de la enfermedad neumonía o pulmonía.

**Coyunda:** Cuero cortado con el que se amarra el yugo de los cachos en la *yunta* de ganado.

**Cuartilla / cuartillera:** La cuartilla es un tipo de medida, equivalente a 2 litros. Cuartillera era el recipiente que servía para medir en cuartillas.

**Deidades:** Seres naturales o sobrenaturales a los que se atribuye ciertos poderes. En la cosmovisión andina las deidades son principalmente naturales (*apus*, *aukis*, *Pachamama*).

**Descanso:** 1) Descanso de la tierra. El tiempo que se deja de cultivar un terreno, para que descansen y recupere los nutrientes que ha perdido. 2) Descansos de la chacra. Momentos en los que se detiene el trabajo, compartiendo *coca*, bebida y comida para recuperar fuerza, a la vez son momentos de armonizar entre los trabajadores y con las *deidades*.

**Despacho:** Denominación de la *ofrenda* física que se entierra y/o quema durante una ceremonia a los *apus* o la *Pachamama*.

**Desterronar / desterronando / desterrono:** La operación de desbaratar los terrones que levanta el instrumento de labranza.

**Divinidades:** Ver *deidades*.

**El servicio:** Encargado de servir la comida de la *merienda*, en el trabajo agrícola o en alguna festividad.

**Era:** Lugar donde se hace la *trilla*.

**Fanega:** Tipo de medida, una fanega equivale a 120 kilos, media fanega a 60 y un cuarto a 30 kilos.

**Fiambre:** Alimentos fríos para comerlos en viajes o durante el trabajo. En quechua se denomina *qoqau* o *qoqawi*.

**Fogón:** Sitio de la cocina donde se hace el

fuego para cocinar. Se dice que en este lugar se comunican con las almas de los difuntos, específicamente en la *brasa*.

**Foliar:** La fertilización foliar consiste en abonar la planta a través de sus tallos y hojas, rociándoles fertilizantes líquidos. Estos pueden ser naturales o químicos.

**Gramo:** Pasto o césped silvestre. Incluye varias especies, la más conocida es el *kikuyo*.

**Golpeadores:** *Q'asuna*. Ver cuadro de herramientas.

**Guanero:** Persona que pone el guano a la semilla.

**Hak'u:** Harina. El trigo y otros granos se tuestan y muelen para usarlos en el desayuno.

**Hallmay / hallmeo:** Nombre quechua del *aporque*. Hallmeo es una combinación quechua-castellana.

**Hallpay / hallpa:** Tiempo breve de descanso en el que se mastica *coca*. En Chinchaypucyo así se llama al tercer *descanso* del trabajo en la chacra.

**Hamanq'ay:** Flor de Azucena, que es de color blanco.

**Hanch'i:** Residuo de la *jora* molida y hervida en la elaboración de la chicha. También se llama *sut'uchi* y se usa para alimentar a los cuyes y chanchos.

**Hanpiqrunga:** (Persona que cura), curandero.

**Harnero:** Cernidor. Ver cuadro de herramientas.

**Harwi:** Granos de cualquier cereal a medio tostar.

**Hatary hallpa:** (*Descanso* al levantarse), en Chinchaypucyo es la denominación del primer *descanso* en la chacra, en el que se comparte chicha y *coca*.

**Hatun muhu:** (Siembra grande), los cultivos que requieren mayor tiempo de crecimiento.

**Hauch'a:** Comida preparada en base a hojas de nabo, kiwicha, hat'aqo u otras hierbas. El más común es el yuyu hauch'a o nabo jaucha.

**Hawana:** (Lo que está encima), en la *merienda* es la denominación de todo lo que va encima, como acompañamiento (carne, huevo, queso).

**Hayt'apasqa:** Forma de cubrir ciertas semillas en la siembra, enterrándolas con los pies, como pateando.

**Helada:** Fenómeno climático que consiste en un descenso de la temperatura a niveles inferiores al punto de congelación del agua y hace que el agua o el vapor que está en el aire se congele depositándose en forma de hielo en las superficies. Hace mucho daño a las plantas en crecimiento. Se utiliza para la deshidratación de tubérculos (chuño, moraya, qaya, linli).

**Horqueta / horkita:** Herramienta usada para *ventear* el trigo. Ver cuadro de herramientas.

**Huatia:** (Watya, wathiya), comida que consiste en tubérculos enterrados y cocinados en hornos de terrones secos.

**Huevo estrellado:** Denominación del huevo frito.

**Humareda:** Cantidad grande y densa de humo.

**Humear / humeábamos:** Producir *humaredas* de forma *ritual* o como método de protección en la chacra, o de los alimentos almacenados.

**Hunt'asqa:** Completo, repleto. Lleno y a la vez diverso, que tiene todas las variedades posibles.

**Hurk'a / hurk'ado / hurk'itas:** 1) Pedido de colaboración para realizar un cargo. 2) Chicha, coca y algún licor o trago que se comparte en los *descansos*, durante el trabajo de la chacra. Hurk'ado o hurk'itas son castellanizaciones de hurk'a.

**Husk'achu / husk'acho:** Persona que coloca la semilla en la tierra, en el momento de la siembra.

**Ichara:** Cernidor. Ver cuadro de herramientas.

**Ichhuna:** Segadera. Ver cuadro de herramientas.

**Incienso:** Preparación de resinas vegetales aromáticas y aceites esenciales, que desprenden un humo de olor agradable y se usa en *rituales* o actividades religiosas. Su origen viene de Asia oriental.

**Intiwatay:** Así denominan al quinto y último *descanso* en el trabajo de la chacra, que se realiza antes o cuando el sol está ocultándose. También llamado *hallpay*.

**Jora:** Maíz germinado y preparado especialmente para hacer chicha.

**K'achapear:** Desmenuzar los terrones en el terreno ya *roturado*.

**K'analla:** Tostadera. Utensilio de barro similar a una olla pero con el orificio inclinado, se usa para tostar.

**K'antu / k'intuy / k'intus de coca:** Ver *coca k'antu*.

**Kacharpari:** Despedida, momento culminante de una fiesta.

**Kalchay:** El acto de cortar las plantas durante la cosecha.

**Kanka / kankacho:** Carne asada, kankacho es su forma castellanizada.

**Kawitu:** Cama hecha de palos. También se confecciona para almacenar allí algunos tubérculos.

**Khuyaq:** (Bueno, compasivo). Forma cariñosa y agradecida de denominar a los que van a apoyar en el trabajo de la chacra, también llamados *mink'ay*.

**Kikuyo:** Pasto traído a los Andes durante el

periodo republicano, su origen es africano y la palabra kikuyu es la denominación de una etnia indígena de Kenia. También se le denomina *grama*.

**Killa yupay:** (Contar la luna), denominación quechua de las *cabañuelas*.

**Kituchi:** Herramienta de metal para limpiar la tierra de la *lampa*. Ver cuadro de herramientas.

**Kuka kint'u:** Ver *coca k'antu*.

**Kuka:** Ver *coca*.

**Kuranku:** Especie de paja que crece en las quebradas, en piso bajo, y sirve para confeccionar escobas.

**Kuti:** Herramienta para escarbar o *desterronar*. Ver cuadro de herramientas.

**Kutiriy:** Segundo *aporque* o *lampeo*.

**Lampear / lampeo / lampa:** Denominaciones del *aporque*, derivadas del nombre de la herramienta lampa. Ver cuadro de herramientas.

**Lawa / lawita:** Sopa densa de harina, puede ser de maíz, chuño, moraya, etc.

**Lawata:** Instrumento musical de viento similar a la quena o la flauta.

**Layme / laymes:** 1) División del área de cultivo que se hace para la *rotación*, destinando unos laymes para cultivar este año y otros para el siguiente. 2) Una chacra se divide en laymes para el momento de la *roturación*, para trabajarlos con diferentes *yuntas* al mismo tiempo. 3) Cuando se trabaja con *yunta* de toros en la siembra, el número de *yuntas* que se usa depende de la extensión del terreno, cada uno avanza en un espacio determinado, para no volver a pasar por el terreno que pasó la otra *yunta*, a eso también se denomina laymes.

**Licencia:** Pedir permiso, expresión utilizada cariñosa y simbólicamente, generalmente en los *rituales*.

**Llama untu / llama untito:** Cebo de llama, utilizado en los *rituales*.

**Llauchiyo:** En Chinchaypucyo es la denominación del deshierbe.

**Lliph't'a:** Pasta de ceniza de diferentes vegetales, principalmente de quinua y qañiwa; amasados y secados, para consumirlos en la masticación de las hojas de *coca*, para darles gusto y asimilar más sus nutrientes.

**Lloq'eceda:** Ver *phañaceda*.

**Llulluch'a:** Alga comestible, tiene forma de una bolita gelatinosa de color verde y se encuentra en las lagunas.

**Madre Tierra / Mama Tierra / Madre Santa**

**Tierra:** Denominaciones cariñosas del planeta Tierra o *Pachamama*, considerada como la diosa principal de este mundo.

**Madrina:** Denominación que se da al caballo guía durante la *trilla*, ubicado más cerca del centro de la *era*. Cuando es macho algunos le dicen marino.

**Mak'as:** Tinajón o recipiente de tiesto, similar a un *raki*.

**Manchachi:** Espantapájaros. Muñeco colocado en la chacra para espantar aves o venados.

**Maran:** Pieza del *batán*. Piedra plana sobre la que se muele con el *tunau*.

**Marcelo:** Nombre que se la da al encargado de colocar la semilla durante la siembra del trigo.

**Marka:** Altillo, lugar donde se guardan algunos productos en las casas.

**Masa:** (*Yunta*), grupo de 2 a 3 personas que realizan el trabajo de *arar* usando *chakitaqllas*.

**Masantin:** Expresión que indica que se servían 2 platos, derivado de masa (pareja).

**Mata:** Planta o arbusto de poca altura.

**Maway:** Tubérculo de primera siembra, que crece en menos tiempo. También llamada siembra precoz o temprana, que no depende de la época de lluvias.

**Mayordomo:** Nombre que se da al encargado de dirigir una festividad, también llamado *cargo* o *carguyoq*.

**Mediano:** Plato de buen tamaño usado para servir a los dueños de la *yunta* de toros, como un detalle especial.

**Melgas:** Parcelas de tierra preparadas y señaladas para la siembra.

**Merienda:** Comida principal en el trabajo de la chacra, también preparada para las fiestas. Incluye varios platos e ingredientes que se sirven juntos, y varían según la época del año.

**Mink'a:** Compromiso o convenio para un trabajo, entre el trabajador y la persona que necesita sus servicios. Se realiza invitando algo a manera de comprometerlo.

**Misa:** Mazorca de maíz de dos colores alternados.

**Morón:** Trigo o cebada pelados.

**Mortero:** Utensilio de piedra utilizado para moler diversos ingredientes, en la preparación de alimentos. Ver *musk'a*.

**Muda:** 1) Diagnóstico que los curanderos realizan frotando un cuy por el cuerpo de un paciente. 2) Toda frotación con fines curativos.

**Muhu t'inkay:** (Brindar a la semilla), en la parte alta de Sumaro, algunos nos dijeron que así llamaban a una acción similar al *q'espey* de trigo.

**Muhuchay / muhuy:** Seleccionar las primeras semillas que se siembran.

**Musk'a:** *Mortero*, piedra cóncava que se usa para moler con una piedra más pequeña llamada *qollota*.

**Ñawin aha:** (Chicha primeriza), primer vaso

que se sirve de la chicha, considerado muy especial, generalmente es para tributar a las *deidades*.

**Odre:** Recipiente de cuero, generalmente de cabra, que sirve para contener líquidos.

**Ofrendar / ofrendita:** Ofrecimiento que se hace a una *deidad*, es como un obsequio o tributo.

**P'anay:** Golpear con un palo algunos productos para quitarles sus cáscaras.

**P'uyñu:** Vasija de tiesto con forma de jarra. Entre sus muchos usos también se utiliza para fermentar orín.

**Pachamama / Pacha Tierra mama:** (Madre tierra), nombre quechua del planeta Tierra, considerada como la diosa principal de nuestro mundo.

**Pacorma / pakurma:** Hongo del grupo de los ustílagos, ataca al maíz, el trigo y la cebada.

**Pago / paguito:** Otra denominación de la *ofrenda* a la *Pachamama* o los *apus*. Se dice que ofrendar es como pagar por los beneficios que nos dan. Ver *alcanzo*.

**Pakapa / Pakapasqa:** Rociar harina de trigo en la chicha cuando todavía está un poco caliente, para que tenga espuma.

**Panqa / p'anqa:** Cáscara exterior del choclo.

**Papa khanu chakra:** Chacra en la que se ha cultivado papa el año anterior y este año corresponde otro cultivo.

**Papa wanlla:** (Papa grande), en medio del *troje* se colocan las papas wanllas como protección, que además tienen pequeños brotes u ojos grandes.

**Papawayk'u:** Papa sancochada.

**Paqpa:** Maguey. Planta del género *fourcroya*. Tiene las hojas carnosas y muy fibrosas de las que se hacen sogas o cabuyas muy fuertes.

**Paqo:** Curandero y sacerdote de los cultos

andinos.

**Parientes silvestres:** Son plantas silvestres que incluyen tanto a los antepasados de los cultivos como a otras especies más o menos estrechamente vinculadas con ellos.

**Pelay:** Sacar la planta de raíz durante la cosecha.

**Phañaceda:** Llamada también fañaceda o *lloq'eceda*, es un tipo de tejido ceremonial que usan y venden los curanderos.

**Phasi:** Hervido o al vapor.

**Phuspu:** Haba seca hervida, se acostumbra comer junto al mote.

**Piara:** Manada o conjunto de animales de la misma especie. Aunque el término se refiere expresamente a una manada de cerdos, en el libro se refiere a animales de carga o las cantidades de productos que llevan.

**Picana:** Vara larga que en un extremo tiene una punta de hierro con que pican a la *yunta* para conducirla.

**Picante:** Ajiaco o guiso, es otra traducción de *uchu*. Algunos también lo usan para denominar al solterito, otro plato tradicional.

**Pikchar / pikchando:** Mascar o retener en la boca hojas de *coca*, para extraer sus nutrientes y alcaloides. Ver *hallpay*.

**Polvillo:** Ver *roya*.

**Porongo:** Recipiente de lata o plástico, para transportar algún líquido.

**Puchero:** Comida propia de carnavales, que contiene carne, tubérculos, verduras y fruta, todos sancochados en la misma olla. En quechua se denomina *t'impu*.

**Pututu:** Instrumento construido con la concha de caracol marino, utilizado a manera de trompeta.

**Q'aqay:** Abrir la tierra con un *kuti* o *allachu* directamente (sin *barbecho*), para poner la semilla y enterrarla. También llamado *t'ipay*.

**Q'aspa:** 1) Asado un tanto quemado por las *brasas*. 2) Hacer un fogón y ahí poner carne de alpaca, llama u oveja.

**Q'asuna / golpeadores:** Comba de madera. Ver cuadro de herramientas.

**Q'ata aha:** (Chicha turbia) Se denomina así a la chicha espesa ya fermentada que queda bajo la parte clara y también se consume.

**Q'espey / q'espillo / q'espiy:** *Ritual* realizado en la siembra para saber qué tan buena será la *campana*. La ceremonia se explica en la sección 2.6.3.

**Q'ochay:** Poner semillas a manera de almácigos.

**Q'osñichiy / q'osñiy:** (*Humear*), hacer humear a manera de *ofrenda* o protección. Ver *sahumar*.

**Qarpay:** (Regar), riego por gravedad que usa las aguas de río o manantes, a través de los canales de riego.

**Qatipan:** Ver *pakapa*.

**Qaya:** Chuño de oca.

**Qayllalla:** En orden correlativo. Colocar las semillas a la misma distancia de modo que las plantas crezcan parejas.

**Qaywa:** El último de la fila en determinadas labores agrícolas, que cumple una función de "sub jefe" en relación al *qollana*. Mientras este guía desde adelante, el qaywa complementa ese ordenamiento desde atrás.

**Qhaswa:** Canto y baile del tiempo de los *aporques* y de carnavales.

**Qocha:** Especie de plato para tomar chicha. Nombre que hace referencia a una *qocha* (laguna).

**Qollana:** El guía o el primero, el que va adelante guiando determinados trabajos en la chacra. Suele ser traducido como "capitán", por la connotación de liderazgo de ambas palabras.

- Qollpa:** Mineral utilizado en la medicina tradicional y en las ofrendas.
- Qollpo:** (Tierra suelta), terreno en donde antes ha crecido la papa.
- Qolqas:** Constelación de estrellas, su nombre hace referencia a la qolqa (granero).
- Qoncho:** Ver *borra*.
- Qoqawi:** Ver *fiambre*.
- Qorana / lanzonqorana:** Ver *kuti* y cuadro de herramientas.
- Qoriyay:** Se llama qoriyay al acto de arrancar las hierbas con la mano, aunque la palabra más apropiada para deshierbe es *llauchiay*.
- Qoto / qoto ch'aska:** (El montón), constelación de estrellas también conocidas como las Pléyades o las Siete cabrillas.
- Qowi:** Nombre quechua del cuy o cuye.
- Qoyllur:** Estrella, lucero.
- Quena:** (Qena), instrumento musical similar a la flauta.
- Raki:** Vasija grande de cerámica donde se deposita la chicha preparada.
- Rancha:** Enfermedad de plantas como la papa y las habas, producida por un hongo que daña los tallos y hojas principalmente.
- Rapacho:** El que cumple la función de jalar y voltear los terrones en la *yunta*, durante el *barbecho* o *roturación*.
- Rastrojo:** Conjunto de restos de tallos y hojas que quedan en el terreno tras cortar un cultivo
- Rauk'ana:** Ver *lampa* y cuadro de herramientas.
- Reja:** Punta del arado en la *yunta* de toros. Ver *yunta* en cuadro de herramientas.
- Rejawato:** Cuero con el que se amarra la *reja* al *arado*. Ver *yunta* en cuadro de herramientas.
- Ritual / ritualidad:** Acción o conjunto de acciones realizadas por su valor simbólico, puede ser de carácter religioso, de alguna creencia, ideología o tradición o memoria histórica.
- Roce:** Quema de un terreno para poder cultivar luego en él.
- Rompe / rompey:** Ver *roturación*.
- Rotación:** Alternar anualmente los cultivos que consumen muchos nutrientes con otros que nutren la tierra.
- Roturación / roturar / roturado:** Arar o labrar la superficie de un terreno por primera vez o luego de un tiempo que ha estado sin cultivar. Con esto se consigue oxigenar el terreno, matar malezas y permitir la entrada de otros agentes introducidos por la acción humana o natural.
- Roya:** La roya o polvillo es un hongo que produce una enfermedad que afecta a diversos granos de un cereal.
- Runachaki:** *Chakitaqlla*. Ver cuadro de herramientas.
- Sahumear / sahumar / sahumeo:** Dar humo aromático a algo a fin de purificarlo o para que huela bien.
- Samay:** (Descansar), nombre del segundo *descanso* en el trabajo de la chacra.
- Saminchakuy:** (Alcanzar la bendición), otra denominación del *alcanzo* u *ofrenda*, en la que se menciona a los *apus* a los que se está ofrendando.
- Sankhu:** Alimento preparado con harina de trigo, maíz y/u otros cereales, previamente tostados, con poca agua y algo de grasa.
- Santa Tierra Mama:** Otra expresión de cariño a la *Pachamama*.
- Santi:** Pieza que se aumenta a la *lampa* para hacerla más grande. Ver cuadro de herramientas.

**Santo Roma / Santu ruma:** Denominación que se le da a la papa durante los *rituales*.

**Sara taqe:** (Taqe de maíz), varios choclos que brotan de una sola mazorca (generalmente). Se coloca en el *taqe* para proteger a los otros maíces

**Saruy:** (Pisar), nombre quechua de la *trilla* con caballos.

**Sazón:** El momento preciso de recoger algunas frutas, que no esté muy verde ni muy madura.

**Seguro:** Se refiere al seguro médico que brinda el Estado, denominado seguro social.

**Semillero:** El que coloca las semillas. Ver *husk'acho* y *Marcelo*

**Señales / señas:** Indicadores naturales que se observan para calcular en qué momento realizar determinada labor agrícola. Puede ser el aspecto de una flor, la costumbre o el sonido de un animal, la presencia de un astro o fenómeno climático, etc.

**Siembra temporal:** Ver *chuchin*.

**Silwis:** Objetos que se cuelgan a una imagen, a una persona o algún lugar durante una festividad, especialmente en el *kachapari*. Pueden ser frutas, panes, etc.

**Sobar / sobaban / sobándose:** Aunque el significado de esta palabra equivale a frotar, aquí se usa más bien como sinónimo de azotar.

**Soplar / sopla / soplan / soplando:** El acto de soplar está presente en los *rituales andinos*, es una forma de compartir algo con las *deidades*. Al soplar la *coca* o la comida se está enviando su fuerza y sus nutrientes a quienes se está soplando (*deidades*, almas).

**Soqra:** Ver *aguachinado*.

**Suka:** (Surco), tipo de roturado para la papa, que forma surcos o camellones de tierra con el *tirapié*.

**Susurapun:** Frutos que comienzan a secarse antes de madurar.

**Sut'uchi:** Ver *hanch'i*.

**T'akay:** Sembrar semillas pequeñas (trigo, cebada, quinua, etc.) *voleando* o desparramándolas en el terreno.

**T'ikras:** En Chinchaypucyo se utiliza como sinónimo de *layme*, las t'ikras son los terrenos en los que se rotan los cultivos.

**T'impu:** Ver *puchero*.

**T'inka / t'inkay / t'inkakuy / t'inkar / t'inkasqa:** Brindis ritual a las *deidades*, asperjar o lanzar gotas de alguna bebida con los dedos.

**T'ipay:** Ver *q'aqay*.

**Talega(s) / taleguita:** Saco o bolsa ancha y corta. También se usa la misma palabra para referirse a su contenido, por ejemplo: talega de harina, talega de maíz.

**Tamborada:** Nombre de una antigua hacienda ubicada al sur de la comunidad de Sumaro.

**Tapura:** Papa en estado de descomposición, o papa de semilla que después de germinar ha entrado en descomposición. En ambos casos es comestible.

**Taqe:** (Troje, granero) 1) Depósito tejido de tallos flexibles entrelazados, de forma rectangular o cilíndrica, utilizado para guardar productos agrícolas. 2) Mazorca de maíz que lleva pegadas otras pequeñas mazorcas, ver *sara taqe*.

**Taqecha:** (Taqecito) Expresión que se da a la primera hija mujer, y se dice que su nacimiento simboliza que habrá alimentos en el hogar.

**Taqlla:** *Arado*, también se denomina así a la *chakitaqlla*. Ver cuadro de herramientas.

**Temporal (riego temporal, siembra temporal):** El cultivo que usa agua de lluvia como única fuente de riego. Ver *chuchin tarpuy*.

**Tendal:** Lugar en el que se hace secar el maíz cosechado, puede ser un lugar abierto rodeado con *chala* o un corral hecho de *chala*.

**Tinya:** Tambor pequeño.

**Tirapiés:** (*Taqlla*), ver cuadro de herramientas.

**Tostadera:** Ver *k'analla*.

**Trilla / trillar / trillando:** Operación que se hace con algunos cereales tras la cosecha, para separar el grano de la planta. Su forma más común es la trilla con caballos.

**Troje:** Estructura destinada al depósito de productos agrícolas. Su equivalente quechua puede ser *taqe*.

**Trueque / truequear:** Dar una cosa y recibir otra a cambio, especialmente cuando se trata de un intercambio sin intervención del dinero.

**Tumin:** Variedad de *raki*. Préstamo lingüístico tomado del castellano tomín.

**Tunau:** Instrumento de piedra en forma de media luna, usado en la cocina para moler sobre otra piedra plana, llamada *maran* o *batán*.

**Uchu:** (Ají, picante), comida que consiste en un guiso a base de diversos ingredientes sólidos como legumbres o tubérculos.

**Uchukuta:** (Ají molido), complemento para condimentar las comidas y darles un sabor picante, preparado a base de ají o rocoto.

**Ujana:** Ver *ichhuna* y cuadro de herramientas.

**Ullihu:** Colita del maíz germinado.

**Upi:** La chicha que sale de la primera hervida, aún sin fermentar. Es dulce y se puede hacer una mazamorra de ella.

**Urpillay:** Se traduce comúnmente como paloma, pero en Chinchaypucyo dicen que urpillary es un ave específica, diferente a la paloma.

**Varayoq:** (Envarado), denominación que se daba a los alcaldes comunales, debido a que usaban una vara como señal de su cargo. Actualmente han sido reemplazados por los presidentes comunales y estos ya no llevan ese distintivo. Aunque la costumbre todavía existe en algunas comunidades, no es el caso de Chinchaypucyo.

**Ventear / venteado:** 1) Acción de zarandear los alimentos que han sido *trillados*, para que el viento se lleve las cáscaras y *rastrojos*. 2) Hacer que el viento se lleve las cáscaras de ciertas semillas como el molle, luego de haberlas frotado con las manos.

**Voleo / voleando:** Forma de sembrar. Ver *t'akay*.

**Waka mansay:** *Ch'allar* a cada toro exprimiendo algunas palabras, luego de acabar el *barbecho* y antes de amarrar a los animales.

**Waka qateq:** El que lleva los toros en la *yunta* de ganado.

**Waka qatimuq:** El encargado de traer los toros de la casa del dueño al lugar de la *yunta*.

**Waka qatipuk:** El que retorna los toros a la casa del dueño, pero antes debe llevarlos a comer pasto y agua.

**Wambar:** Vaso elaborado con una *waqra* o cuerno de toro.

**Wanka / wankay / wankando:** Canto agrícola, costumbrista y *ritual*, que usa lenguaje simbólico y lo ejecutan las mujeres al llevar la *merienda* a la chacra. Wankando es una castellanización del término.

**Wankhi:** Mujer que no sabe realizar las labores de casa o cocina.

**Waqra:** Cuerno de toro o vaca. Ver *wambar*.

**Warak'a / wark'a:** Honda, arma y utensilio para proteger las chacras.

**Warwa:** Tipo de sal natural.

**Wawa:** Bebé, criatura, niño o niña. También

se usa al referirse a otros seres (animales, plantas, muñecas) para indicar que los criamos.

**Waylak'a:** 1) Varón disfrazado de mujer, que participa jocosamente en alguna danza. 2) *Wankhi*.

**Wayllar:** Pastizal, césped, pradera.

**Wikch'upa:** El encargado de colocar las semillas de segundo orden durante la siembra. Estas semillas son las que van asociadas a otras, por ejemplo, primero va el que siembra maíz y segundo el wikch'upa sembrando calabaza, achoqcha, frejol o habas.

**Wiñapu:** Nombre quechua de la *jora*.

**Wiphala:** Danza folklórica cusqueña que se ejecuta en las fiestas carnavalescas y agríco-

las. Al final de las estrofas del canto se remata, precisamente, con el estribillo “*¡wiphala, wiphala!*”.

**Wiraqoya:** Hierba aromática utilizada en *rituales y ofrendas*.

**Yanu:** Combinación de productos hervidos que se sirve antes de la *merienda*. Puede tener ch'uño phasi, phuspu, mote, *papawayk'u*, qhayaphasi (chuño de oca), oca, aña. Los ingredientes del yanu varían según la zona y disponibilidad de la familia.

**Yapuq:** Nombre quechua de *arador*.

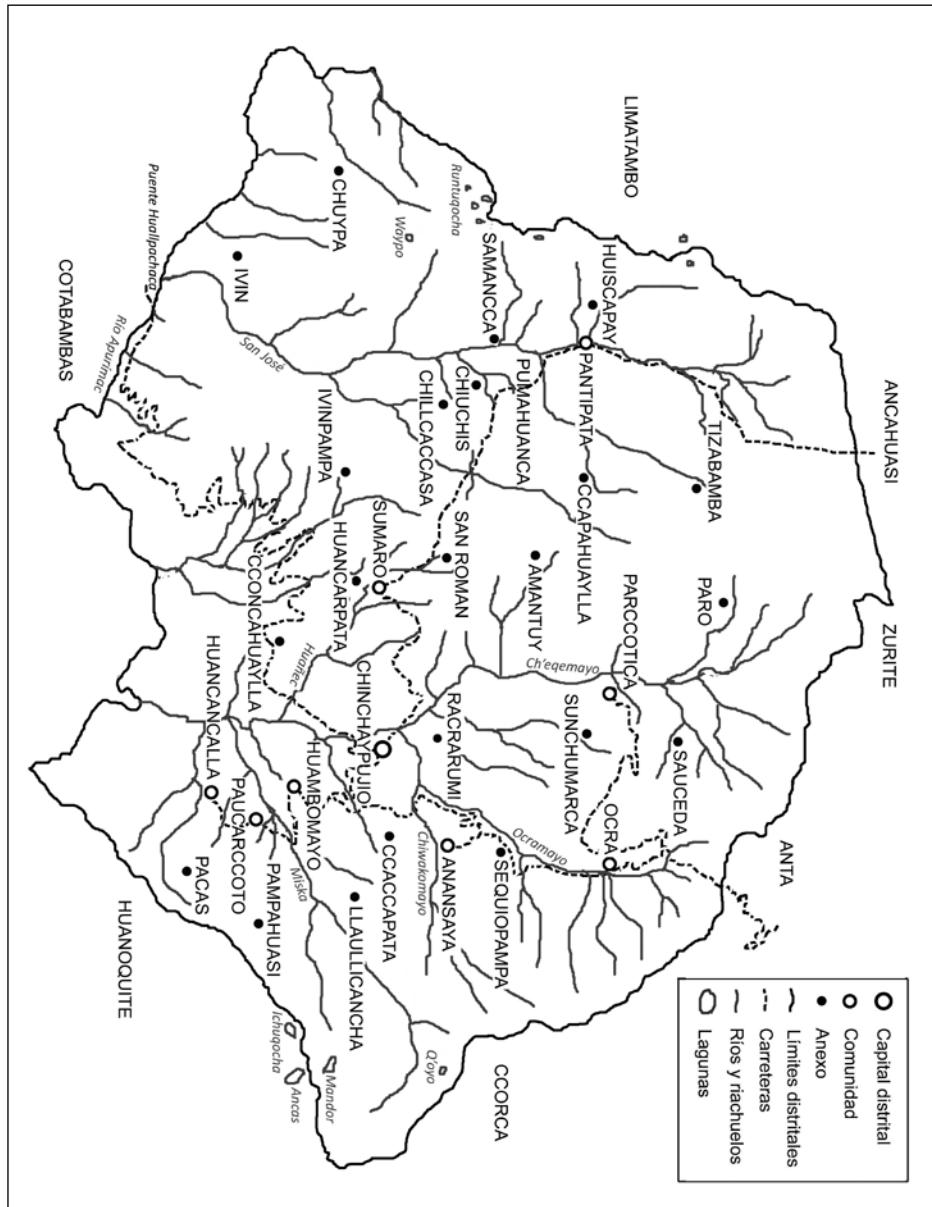
**Yapuy:** Ver *roturación*.

**Yunta:** 1) Yunta de ganado o de toros. Par de bueyes que jalan la *reja de arar* y el madero para nivelar el terreno. 2) Yunta de gente. Ver *masa*.

| HERRAMIENTAS TRADICIONALES MÁS USADAS EN CHINCHAYPUCYO |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chakitaqla / tirapiés / runachaki                      | <p>Sirve para roturar y abrir hoyos. Es usada en la roturación, barbecho, siembra y para plantar. Sus partes son <i>wiri</i> (el palo grande), <i>taquillo</i> (palitos para apoyar el pie), <i>uyso</i> (que sirve para agarrar con la mano o sostener la herramienta). El taquillo y el uyso se amarran con tintos de cuero cortado, de ganado o de llama.</p> <p>Actualmente están reemplazando las piezas con otras de metal y ajustando con pernos.</p> |
| Kuti / qorana / allapa / allachu / lanzaqorana         | <p>Sirve para escarbar o desterronar. Es un palo en “L” con un fierro en la punta. Se usa en la roturación, barbecho, en el riego por gravedad para jalar agua a todas las partes secas del suelo, en la siembra, en el escarbe. Qorana también es la denominación de la punta de fierro.</p>                                                                                                                                                                |
| Rauk'ana / lampá / aysana qorana                       | <p>Sirve para hacer los aporques. Se usa en la primera y segunda lampá. La rauk'ana también usa <i>kuti</i>, que es el palo, pero con el ángulo más cerrado que en el de <i>kuti</i> de <i>allapa</i>.</p>                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Ichhuna / ujana / segadera                             | <p>Sirve para el deshierbe y la cosecha, en el corte de trigo, maíz, tarwi, habas, o para cortar paja.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Ichara / harnero                                       | <p>Es una especie de cernidor que sirve para separar las malezas, piedras y <i>cerezuelas</i> del trigo, durante la limpieza de producto ya cosechado y trillado, también se usa en la preparación de alimentos o para cernir las harinas. Suele ser una vasija redonda de metal con huequitos, cuentan que antes también lo hacían de cueros.</p>                                                                                                           |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kituchi                           | Es un pedazo de metal que se usa para limpiar la tierra de la lampa durante el <i>aporque</i> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Q'asuna / golpeadores             | Similar a una comba, pero de pura madera. Se usaba antes de que aparezca la grama, porque la tierra era suelta y suave. Ahora para sacar las malezas se tiene que usar otras herramientas como el <i>kuti</i> con fierro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Cacho                             | Usan para <i>desterronar</i> y en el riego por gravedad, para jalar agua a las partes secas del suelo. Es una herramienta contemporánea, que lleva un mango recto de madera.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Horqueta / horquita               | Se usa para <i>ventear</i> y mover el trigo en la <i>trilla</i> . También se usa el término quechuizado horkita.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Santi                             | Es una especie de aleta de madera con que se aumenta la <i>lampa</i> para levantar más cantidad de tierra, amarrado con tintos o tiras de cuero.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Yunta de toros / Yuntas de ganado | <p>Está conformada por 2 toros con una <i>taqlla</i> (<i>arado</i> de madera), <i>reja</i> de metal (que se pone a la punta del <i>arado</i>), <i>aysana</i> (soga que sirve para que jale el <i>arado</i>), <i>coyunda</i> (cuero cortado tipo cinta, con los que se amarra el yugo a los cachos del toro), <i>yugo</i> (madera que sirve para amarrar las 2 <i>yuntas</i> de toros y separa sus cabezas), <i>rejawato</i> (que sirve para amarrar la <i>reja</i> al <i>arado</i>, es de cuero tipo cinta pero mucho más delgado).</p> <p>Es usada en el <i>barbecho</i>, <i>roturación</i> y en la siembra.</p> <p>Según Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo), el <i>rejawato</i> que se hace del cuero de ganado dura poco, antes algunos hacían del cuero del pescuezo de la llama porque duraba mucho más. Intercambiaban maíz por cuero de cuello de llama con los de Llaullanca.</p> <p>Gerardo Arcos Chavéz y Sabino Tecse Huayllas (Huambomayo) cuentan que antiguamente, si la <i>reja</i> era pequeña, se le aumentaba un tronquito de madera llamado <i>chapeta</i>, que ayudaba a calzar la <i>reja</i> con la <i>taqlla</i>.</p> |

# MAPA DEL DISTRITO DE CHINCHAYPUCYO



## **FUENTES ORALES Y PARTICIPANTES DEL PROYECTO**

### **PERSONAS QUE NOS BRINDARON SUS SABERES**

Lista de personas mayores y otros más jóvenes que compartieron sus diversos saberes, las edades que figuran son las del momento en que fueron las entrevistas individuales o grupales.

#### **Comunidad de Anansaya**

Benedicto Aranívar Álvarez (hanpiqruna), 65 años.  
Dominga Chacón Huallpa, 57 años aprox., Ccaccapata.  
Rosa Gallegos Cruz, 61 años, Sequiopampa.  
Gregorio Gonzales Estrada, 42 años.  
Benedicto Huamán Valdez, 64 años.  
Francisco Huamán Valdez, 72 años, Sequiopampa.  
Mariano Huayllas Ccarhuachín, 78 años (fallecido).  
Alejandrina Huayllas Reynoso, 80 años aprox.  
Victoria Huayllas de Mescco, 62 años.  
Marcusu Lloqque Chacón.  
Ciprián Mendoza Tecse, 45 Años.  
Lucas Mescco Huampotupa, 60 años aprox.  
Zenón Mescco Huampotupa, 64 años.  
Casimira Mescco Huampotupa, 58 años aprox., Sequiopampa.  
Juan Pallardel Chaiña, 59 años, Sequiopampa.  
Gregoria Ramos Mescco, 51 años, Sequiopampa.  
Mercedes Reynoso Huallpa, 80 años aprox.  
Alejandro Troncoso Cárdenas, 87 años.  
Andrés Troncoso Tecse, 37 años.  
Marcos Valdez Surco, 72 años.

#### **Comunidad de Chinchaypucyo**

Dionicia Afán Gallegos, 70 años.  
Benedicta Amado Núñez, 87 años aprox.  
Juana Béjar Rodríguez, 71 años.  
Hugo Celestino Álvarez Olazábal, 73 años.  
Paulino Carrasco Tonccochi, 71 años.  
Hilario Castro Carrasco, 61 años.  
Bonifacia Castro Cruz, 80 años aprox.  
Raymunda Chacón de Vargas, 78 años (fallecida), Racrarumi.  
Gregorio Chacón Lloque, 57 años, Racrarumi.  
Genuario Chávez Ochoa (hanpiqruna), 79 años.  
Germán Echegaray Pacheco, 90 años (fallecido).  
Victoria Flores Gonzales, 62 años aprox.  
Ubaldina Flores de Echegaray, 80 años aprox.  
Esther Flores Huampotupa, 89 años aprox.  
Mariano Huamán Ramos, 86 años.  
Angélica Huamaní de Béjar, 75 años aprox.  
Enrique Huancollucho Sánchez, 86 años aprox.  
Nieves Huarancca Gonzales, 75 años aprox.  
Eulogia Llamocca Cisneros, 65 años aprox.  
Vidal Mejía Guevara, 74 años aprox.  
Marcelina Mejía Huamán, 38 años, residente en Chinchaypucyo.  
Eduarda Mejía Quispe, 50 años aprox.

Luisa Mejía Victoria, 55 Años.  
Agripina Mendoza de Carbajal, 72 años  
aprox.  
Juan Víctor Pacheco Acuña, 95 años.  
Juana Paula Chalco de Victoria, 76 años.  
Dionicia Puma, 80 años aprox.  
Rudecinda Quiño Huancollucho (fallecida),  
Racrarumi.  
Irma Ramos de Sánchez, 62 años.  
Miguel Sánchez Ramos, 30 años.  
Victoria Segovia Mejía, 45 años aprox.  
Manuela Tecse Gamarra, 72 años aprox.  
Salvador Francisco Ticona Ramos, 68 años.  
Felícitas Vargas Mejía, 74 años aprox.  
Luis Victoria Gonzales, 70 años.

#### **Comunidad de Huambomayo**

Gerardo Arcos Chávez, 72 años.  
Alejandrina Arcos Gonzales, 36 años.  
María Chávez Gonzales, 60 años aprox.  
Jorge Gallegos Estrada, 75 años.  
Víctor Gonzales Chávez, 70 años.  
Natividad Gonzales Gamarra, 60 años  
aprox.  
Ángelica Huachaca Sueldo, 52 años,  
residente en Chinchaypucyo.  
Francisco Huamán Janampa, 45 años,  
Llaullicancha.  
Marcelino Mendoza Cabrera, 71 años.  
Lucio Darío Pacheco Peña, 70 años,  
residente en Chinchaypucyo.  
Sabino Tecse Huayllas, 67 años.  
Juliana Valdez Tuiro, aprox 72 años,  
Llaullicancha.

#### **Comunidad de Huancancalla**

Rufino Alfaro Chávez, 66 años.  
Rosario Álvarez Grajeda, 70 años.  
Uriel Álvarez Grajeda, 72 años.  
Basilia Amado Gonzales, 80 años.  
Honorato Amado Chávez, 90 años.  
Eufrasio Gamarra Amado, 87 años.  
Rosa Camargo Mejía, 65 años.  
Fabiana Chávez Gamarra, 83 años.  
Víctor Cosme Chávez Grovas.  
Florencia Chaves Vda. de Camargo, 68 años.

Serapio Chávez Mendoza, 49 años.  
Paulina Chávez Mercado, 49 años.  
Julio Ccori, 82 años, Pacas.  
Alipio Gamarra Camargo, aprox. 40 años.  
Adriana Gamarra Gamarra, 45 años.  
Roso Gamarra Saavedra, 71 años.  
Benedicta Gonzales Chávez (hanpiqruna),  
61 años.  
Paula Ángeles Gonzales Chávez, 78 años.  
Nicolasa Gonzales Gonzales, 67 años.  
Narciso Gonzales Laurente, 66 años.  
Brígida Grovas Chávez, 76 años.  
Exaltación Huamán Ccori, 67 años, Pacas.  
Julia Laurente Chávez, 80 años.  
Plácida Laurente Chávez, 75 años.  
Teófila Laurente Chávez, 85 años.  
Josefina Mercado Amado, 99 años.  
Evangelina Quispe Ayma, 72 años.  
Juan Vicente Quispe Chávez, 69 años.  
Vicentina Vega Huamán, 73 años.

#### **Comunidad de Ocra**

Marcela Bergara Carbajal, 57 años.  
Guillermo Chacón Huamán, 52 años, Hatun  
Huaylla.  
Eulogio Chile Zúñiga, 74 años, residente en  
Chinchaypucyo.  
Eduardo Cruz Huamán, 42 años.  
Emiliano Cruz Huamán (hanpiqruna), 60  
años.  
Purificación Chacón Huallpa, 94 años.  
Dorotea Gallegos Cruz, 45 años.  
Marina Gallegos Huamán, 58 años.  
Raymunda García Huancollucho, 61 años.  
Ángel Huamán Concha (hanpiqruna), 70  
años.  
Honorata Huamán Hanampa, 37 años  
aprox.  
Lucio Huamán Concha, 60 años.  
Manuel Huamán Concha, 72 años.  
Nicanor Huamán Huamán, 50 años.  
Teófilo Huamán Janampa, 53 años.  
Encarnación Huamán Concha, 69 años.  
Santusa Huancollucho Chile, 49 años.  
Francisca Huillca Hancco, 59 años.  
Hepifania Mayhua Chacón, 48 años.

|                                                                         |                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Celestina Ramos Almirón, 36 años.                                       | Plácida Huillca Huamán, 70 años aprox., Ivin.                    |
| Demetrio Ramos Choque (hanpiqruna), 65 años.                            | Viviana Huillca Huamán, 68 años, Pumahuanca.                     |
| Francisco Ramos Quispe (fallecido).                                     | Cornelia Huillca Tumi, 82 años aprox.                            |
| Leonarda Salón Huamán, 80 años.                                         | Juvenal Huillca Huamán (hanpiqruna), 45 años, Samanca.           |
| Honorata Santa Cruz, 41 años.                                           | Mariano Huillca Villafuerte, 84 años.                            |
| María Santa Cruz, 42 años.                                              | Jorge Gerardo Inca Huamán, Tizabamba.                            |
| Faustino Tecse Chacón, 65 años (fallecido), residente en Chinchaypucyo. | Alvino Inca Pérez, 75 años.                                      |
| Juana Tecse Chacón, 70 años aprox.                                      | Vicente Leas Huamán, 68 años.                                    |
| Serapio Tecse Maihua, 63 años.                                          | Paulina Lloque Palomino, Chiuchis.                               |
| Eugenio Valdez Hanampa.                                                 | María Maquerhua Rondán (hanpiqruna), 63 años, Ivin.              |
| Dionicio Valdez Huayaconsa, 84 años.                                    | Tomasa Ñahuincamascca Huamán, 60 años aprox., Pumahuanca.        |
| Gerarda Valdez Mescco, 55 años.                                         | Saturnino Ñahuincamascca, 75 años, Huiscapay.                    |
| <b>Comunidad de Pantipata</b>                                           |                                                                  |
| Andrés Avelino Huamán, 80 años, Huiscapay.                              | Fidelia Pumacahua Rondán, 51 años, Ivin.                         |
| Severino Aucca Hermosa, 72 años.                                        | Tomasa Ricra Huillca, 75 años aprox., Pumahuanca.                |
| Feliciano Cabrera Carbajal, 79 años, Ivin.                              | Inocencia Ricra Huillca de Villafuerte, 70 años aprox., Samanca. |
| Ignacio Cabrera Navarrete, 53 años, Ivin.                               | Eusebio Rondán Huillca, 79 años.                                 |
| Griselda Carbajal Ccarhuachín, residente en Tizabamba.                  | Epifanía Salcedo Ccallo, aprox. 60, Chuypa.                      |
| Mario Carbajal Huamán, 77 años aprox., Chillcaccasa.                    | Mauro Severino Loayza, 76 años.                                  |
| Segundina Carbajal Huamán, 75 años, Chillcaccasa.                       | Eustaquio Silva Carbajal, 57 años, Chillcaccasa.                 |
| Eleuterio Ccallo Toromanya, 73 años, Ivin.                              | Silvestre Silva Tumi, 73 años.                                   |
| Jesusa Ccallo de Maqquerhua, 65 años, Ivin.                             | Teófilo Umeres Pauccar, 73 años.                                 |
| Lucio Ccallo Toromanya, 65 años, Ivin.                                  | Pablo Umeres, 73 años.                                           |
| Micaela Ccoa Piñi, 67 años aprox., Chillcaccasa.                        | Julio Vargas, 73 años, Pumahuanca.                               |
| Tomasa Condori Cisneros, 46 años, Ivin.                                 | Nicanor Villafuerte Palomino, mayor de 65 años, Chuypa.          |
| María Fidelia Hanampa Huillca, aprox. 65 años.                          |                                                                  |
| Claudio Huamán Umeres, 76 años aprox., Chillcaccasa.                    |                                                                  |
| Presentación Huamán, 100 años (fallecida), Ivin.                        |                                                                  |
| Francisco Huamán, 65 años.                                              |                                                                  |
| Felícitas Huamán Chacma, 58 años aprox.                                 |                                                                  |
| Julia Huamaní Ávalos, 52 años aprox., Ivin.                             |                                                                  |
| Alejandro Huaycochea Huamán, 67 años, Chillcaccasa.                     |                                                                  |
| Simeón Huillca Chacma, mayor de 65 años, Huiscapay.                     |                                                                  |
| <b>Comunidad de Paucarcoto</b>                                          |                                                                  |
| Leonarda Acuña Gonzales, 43 años.                                       |                                                                  |
| Sebastián Astete Gamarra, 72 años aprox., Pampahuasi.                   |                                                                  |
| Ceferino Segundo Condori Aguilar (hanpiqruna), 50 años.                 |                                                                  |
| Raymundo Ccallo Acuña, 80 años.                                         |                                                                  |
| Gualberto Ccallo Gamarra, 48 años.                                      |                                                                  |
| Fortunata Chávez Ferro, 27 años.                                        |                                                                  |
| Santiago Chávez Suni, 64 años.                                          |                                                                  |
| Catalina Ferro de Chávez, 55 años.                                      |                                                                  |

Julio Gonzales Huaraya, 62 años.  
Simona Gonzales Huaraya, 56 años,  
Pampahuasi.  
Wenceslao Janampa Tupa, 34 años.  
Luis Mendoza Ferro, 65 años.  
Justina Sacsahuillca Cabrera, 40 años.  
Severino Sacsahuillca Gamarra.  
Saturnino Sacsahuillca Supanda, 76 años.  
Fernanda Salas Gonzales, 106 años.  
Francisco Tupa Salas, 63 años.  
Nicolasa Tupa Salas, 54 años.  
Gabino Zúñiga Gamarra, 76 años.

#### **Comunidad de Sumaro**

Vicente Almirón Bustos, mayor de 65 años,  
Ivinpampa.  
Agustín Almirón Robles, 64 años,  
Huancarpata.  
Enriqueta Almirón Robles, 70 años aprox.,  
Huancarpata.  
Bertha Almirón Sánchez, 55 años, San  
Román.  
Fulgencia Baca Leva, 55 años, Huancarpata.  
Elena Bustos Mejía, 43 Años, Ivimpampa.  
Sixto Carbajal Huallpa, 65 años.  
Feliciano Carbajal Ccarhuachín, 74 años,  
Cconcahuaylla.  
Mario Carbajal Eulate, 56 años aprox.  
Justina Ccahuana Mamani, 70 años aprox.  
Hildebrando Cruz Gallegos, 100 años aprox.  
(fallecido).  
Jacinta Cruz Gallegos, 70 años aprox.  
Juliana Cruz Troncoso, 39 años. San Román.  
Benedicta Chacón Béjar, 75 años,  
Huancarpata.  
Samuel Chacón Béjar, 78 años.  
Antonia Estrada Sánchez, 53 años.  
Bertha Estrada de Paile, 75 años.  
Alberto Estrada Pro (hanpiqruna), 60 años.  
Alejandrina Estrada Pro, 53 años.  
Mariano Asunción Gallegos Almirón, 90  
años aprox.  
Manuel Jesús Gallegos Almirón, 80  
años, sector Huañec. Residente en  
Chinchaypucyo

Matiasa Gallegos Almirón, 80 años aprox.,  
sector Huañec.  
Pascual Gallegos Almirón, 86 años, sector  
Huañec.  
Víctor Gallegos Almirón, 74 años,  
Huancarpata.  
Cirila Gallegos Estrada, 72 años,  
Cconcahuaylla.  
Mariano Gallegos Estrada, 59 años,  
Cconcahuaylla.  
Victoria Gallegos Estrada, mayor de 65 años.  
Salomé Gallegos Linares, 57 años aprox.  
Victoria Gallegos Paile, 60 años aprox.  
Isabel Estrada de Gallegos, 80 años aprox.,  
Cconcahuaylla.  
Seledueño Gallegos Puma, 67 años.  
Yolanda Llacta Carbajal, 72 años aprox,  
Cconcahuaylla.  
Silverio Llacta Huamán, 82 años,  
Huancarpata.  
Justina Mejía de Quispe, 68 años.  
Trinidad Mejía Quispe, 56 años.  
Nicanor Paile Chacón (hanpiqruna), 65 años  
aprox., Cconcahuaylla.  
Rosa Paile Estrada, 39 años.  
Alfonso Paile Usca, 87 años.  
Mario Paile Usca, 77 años.  
Lorenza Puma Chauccha, mayor de 65 años.  
Clotilde Puma Sacsahuillca, 55 años.  
Fausto Puma.  
Adrián Rodríguez Mejía, 68 años,  
Huancarpata.  
Gregoria Sánchez Valencia, 55 años aprox.  
Sabina Troncoso Chauccha, mayor de 65  
años.  
Carmen Troncoso Puma, 75 años.  
Silveria Valencia de Sánchez, 80 años aprox.  
Víctor Valerio Calderón, 74 años.  
Cecilio Vargas Carbajal, 70 años aprox.,  
Ivinpampa.

#### **Comunidad de Urinsaya Parccotica**

Liberata Aranívar.  
Enriqueta Ccarhuachín, 68 años, Paro.  
Modesto Ccarhuachín, 51 años, Amantuy.  
Julián Chacón Gallegos, 62 años.

|                                           |                                           |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Luisa Chacón Huancollucho.                | Nicolás Huaycochea Huancollucho, 80       |
| Mercedes Chacón Chacón, 69 años.          | años, Sunchumarca.                        |
| Carlos Chacón Puma, 80 años,              | Saturnino Huillca Quispe, 67 años.        |
| Sunchumarca.                              | Feliciano Mejía Gallegos (hanpiqruna), 74 |
| Eugenio Chacón Ramos (hanpiqruna), 69     | años, Paro.                               |
| años.                                     | Paula Pacheco Gallegos, 70 años aprox.    |
| Nilda Chacón Surco, 35 años, Sunchumarca. | Pablo Pilco Puma, mayor de 65 años.       |
| Natividad Chacón Vargas, 71 años.         | Tomás Pilco Puma, 62 años, Sunchumarca.   |
| Patricia Champi de Quispe, 73 años,       | Mariano Quispe Ccarhuachín, 72 años,      |
| Amantuy.                                  | Amantuy.                                  |
| José Chávez Usca (hanpiqruna), 73 años,   | Maruja Quispe Ccarhuachín, 68 años,       |
| Paro.                                     | Amantuy.                                  |
| Simeona Condori Ramos, mayor de 65        | Erasmo Quispe Condori, 66 años.           |
| años.                                     | Trinidad Quispe, 70 años.                 |
| Jorge Gutiérrez Chacón, 72 años.          | Manuela Quispe Reinoso, 71 años.          |
| Mariano Huamán Huancollucho, 83 años,     | Francisca Ramos Valdez, 57 años, Saucedo. |
| Sauceda.                                  | Juana Usca de Condori, 81 años.           |
| Vicente Huancollucho Acuña, 69 años.      | Nieves Usca de Huamán, 79 años.           |

#### **PARTICIPANTES EN LOS TALLERES YACHAYNINCHIS: SABERES DE LA CHACRA, EN EL AÑO 2014.**

##### **1° DE SECUNDARIA “A” - I.E. SAN ANTONIO ABAD DE CHINCHAYPUJIO**

Yony Usca Huillca, Yony Soledad Valdez Lloque, Yarmali Chavez Condori, Yulisa Grovas Ccori, Yohan Willington Tecse, Juan Jesús Gonzales Chávez, Jordy Daniel Ramos, José Antonio Melgarejo, Jesús Alcides Tecse, Julio César Troncoso Huayllas, Rony Ccarhuachin Troncoso, Andy Robert Janampa Mescco, Ivan Tecse Valdez, Víctor Alexander Chacón, Gustavo Mendoza Concha, Ronald Catalan Grovas, Maria Elizabeth Maihua, Milagros Grovas Chavez, Mariuska Ramos Ramos, Alessandra Carrasco Galiano.

##### **1° DE SECUNDARIA “B” - I.E. SAN ANTONIO ABAD DE CHINCHAYPUJIO**

Paloma Thalía Shantal Santander, Eliana Sonali González Ayte, Leonela Melisa Estrada Chacón, Sonia Villafuerte Gonzales, Noemi Tecse Aranibar, María Eliana Hanampa, Julisa Olmos Carrasco, Prisila Olmos Alfaro, Dilson Tecse Quispe, Marco Antonio Chávez Apaza, David Gallegos Mejía, Miguel Ángel Puma Acuña, Alexis Araoz Pacheco, Celso Américo Challco Paile, Sumer Huaman Huallpa, Richar Victoria Chávez.

##### **6° DE PRIMARIA - I.E. N° 501096 DE LA COMUNIDAD DE PAUCARCCOTO**

Yolanda Marta Alejandro Challanca, Nilson Yuri Alvarado Janampa, Dennys Kleverson Berrio Gallegos, Luis Clinton Carvajal Arcos, Edeldino Chávez Alfaro, Wilfredo Chávez Tupa, José Gabriel Leoncio Condorhuaman, Alberto Cruz Challanca, Jhon José Gabriel Gonzales Acuña, Yober Marco Gonzales Villafuerte, Angel Jesús Huallpayunca Alfaro, Leandra Huaman Olmos, Adolfo Huamanguilla Chávez, Maruja Janeth Huamani Hanampa, Indira Ochoa Mendoza, Ruth Roxana Rata Paredes, Edith Aurora Sacsahuillca Huaman, María Angélica Usca.

**2° DE SECUNDARIA - I.E. N° 501096 DE LA COMUNIDAD DE PAUCARCCOTO**

Yuli Sabina Alvarado Janampa, Yeni Gloria Ccallo Sacsahuillca, Doris Chávez Chávez, Yuliza Eliana Chávez Janampa, Zenaida Chávez Sacsahuillca, Elyane Justina Condorhuaman Arcos, Victor Javier Ferro Sacsahuillca, Luz Rudy Gonzales Acuña, Rosa Clemencia Huaman Olmos, Catalina Janampa Mendoza, Miriam Soledad Janampa Quispe, Katy Mejía Gonzales, Carlos Alberto Olmos Mendoza, Roy Ronal Soto Chávez, Jhonatan Mejía Silva, Rober Gonzales, Rebelino Laurente Chávez.

**6° DE PRIMARIA - I.E. MARTIN ESTRADA PUMA DE LA COMUNIDAD DE SUMARO**

Pepe Edison Cabrera Huaman, Marybel Camargo Sacsahuillca, Rogger Raúl Chacón Quispe, María Elena Estrada Luna, Madeley Gallegos Estrada, Diana Ruciero Gallegos Puma, Nayda Huaman Gallegos, Ángel Robelindo Llacta Rodríguez, Patry Llacta Rodríguez, Cristhian Martínez Puma, Gisela Payle Ccallo, Ruth Yasmin Pila Bustos, Jenny Yulisa Puma Chauca, Floresmila Puma Cruz, Roly Wilson Quispe Ñahuincamascca, Renberti Sánchez Quispe, Jesús Gerardo Troncoso Mejía, Marisol Valencia Piñares.

**1° DE SECUNDARIA - I.E. MARTIN ESTRADA PUMA DE LA COMUNIDAD DE SUMARO**

María Carvajal Vargas, Natalia Chacón Estrada, Erly Omar Estrada Ccallo, Héctor Estrada Cruz, Carmen Rosa Gallegos Carvajal, Jhonatan Mejía Silva, Ruth Karina Mejía Silva, Ivan Rosinaldo Puma Estrada, Julio César Puma Gallegos, Hugo Quispe Gallegos, Nayda Madeleine Rodríguez Almirón, Ubaldina Rodríguez Llacta, Sandra Rodríguez Puma, Miriam Rodríguez Quispe, Jhon Christian Troncoso Mejía, Edison Uscamayta Huaman.

**PROMOTORES CULTURALES**

- I.E. San Antonio Abad de Chinchaypucyo:  
Anela Cárdenas Afán (4to de secundaria) y Yudi Condori Chávez (5to grado de secundaria)
- I.E. N°50140 en la comunidad de Parccotica:  
José Fernando Chacón Ccallo (4to grado de secundaria)
- I.E. N° 501096 en la comunidad de Paucarccoto:  
Flor Zoraida Astete Tupa y Virginia Chávez Sacsahuillca (4to grado de secundaria)
- I.E. Martín Estrada Puma en la comunidad de Sumaro:  
Cinthia Estrada Cruz (4to grado de secundaria)

**PROFESORES**

Director Marcelino Mamani Quispe y profesor Julio Estrada de la I.E. San Antonio Abad en la comunidad de Chinchaypucyo.

Director Juan Gallegos Teniente de la I.E. N°50140 en la comunidad de Parccotica.

Director Oscar Astete Hanampa de la I.E. N° 501096 en la comunidad de Paucarccoto.

Director Nilo Ciprián Huillca Pizarro y profesor Alex Accostupa Angulo de la I.E. Martín Estrada Puma en la comunidad de Sumaro.

## Bibliografía

ACADEMIA MAYOR DE LA LENGUA QUECHUA

2005 *Diccionario Quechua – Español – Quechua*. Cusco. Gobierno Regional de Cusco.

ALBORNOZ, Cristóbal de

1988 Instrucción para descubrir todas las Guacas del Perú (1573). En *Fábulas y ritos de los incas*. Madrid, Crónicas de América.

AMADO GONZALES, Donato

1998 Establecimiento y consolidación de la hacienda en el valle de Chinchaypucyo (1600-1700). *Revista Andina Vol. 31 N° 1*. Cusco. Centro Bartolomé de las Casas.

2014 La etnohistoria andina y las enseñanzas del gran maestro Franklin Pease G.Y. En Pease G.Y., Franklin. En *El dios creador andino*. Cusco. DDC-Cusco. pp. 143-150.

AMEIGEIRAS, Aldo Rubén (compilador)

2014 Símbolos, rituales religiosos e identidades. Los símbolos religiosos y los procesos de construcción política de identidades en Latinoamérica. Buenos Aires. CLACSO.

ANTUNEZ DE MAYOLO, Santiago E.

1981 *La nutrición en el antiguo Perú*. Lima. BCR.

ASOCIACIÓN CHUYMA DE APOYO RURAL

2007 *Señas ancestrales como indicadores biológicos de alerta temprana*. Lima.

CABIESES, Fernando

2004 *Cien siglos de pan. 10,000 años de alimentación en el Perú*. Lima. Universidad San Martín de Porres.

CÁCERES CHALCO, Efraín

2002 *Si crees, los apus te curan; medicina andina e identidad cultural*. Cusco. CICTA.

2015 *Tejiendo las bases teóricas del sistema médico indígena andino: salud e interculturalidad desde los Andes*. (Editor). Cusco. Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

DIRECCIÓN REGIONAL DE CULTURA

2012 *Información sobre zonas arqueológicas del distrito de Chinchaypucyo*. Cusco. Dirección Regional de Cultura del Cusco.

GUDYNAS, Eduardo

2014 *Derechos de la naturaleza*. Lima. Programa Democracia y Transformación Global.

HOSTNIG, Rainer

2014 Chinchaypucyo y las pinturas rupestres de Pumawasi, provincia de Anta, Cusco. En *Rupestreweb*, <http://www.rupestreweb.info/pinturaspumawasi.html>

JIMÉNEZ DE LA ESPADA, Marcos

1965 *Relaciones geográficas de Indias (1881-97)*. Madrid. Ediciones Atlas.

MANTILLA HOLGUÍN, Justo y OLAZÁBAL CASTILLO, Óscar

2008 *Pachamama hampi qhoranchiskuna. Las plantas medicinales de nuestra madre tierra. Valle Sagrado de los Inkas*. Cusco. Instituto de Ecología y Plantas Medicinales.

- OJEDA, Roberto; y PALOMINO, Claudia (editores)
- 2012 *Chinchaypucyo, testimonios de su cultura*. Cusco. Municipalidad Distrital de Chinchaypucyo – Centro Bartolomé de las Casas.
- 2013 *Relatos de mi pueblo, cuentos escritos por niños y niñas del distrito de Chinchaypucyo*. Lima. Municipalidad Distrital de Chinchaypucyo – Fondo Editorial del Congreso del Perú.
- OJEDA ESCALANTE, Roberto
- 2012 Cuando los dioses cambian; las transformaciones histórico-culturales coloniales según la historia oral de Chinchaypucyo. *Cuadernos de Investigación Universitaria N° 1*. Cusco. UNSAAC.
- PACHECO ÁLVAREZ, Wilbert
- 2014 *Páginas chinchaypujinas*. Toronto (Canadá). Chaski Press.
- PRATEC (editor)
- 1999 *La crianza de las wacas. Los parientes silvestres de las plantas alimenticias cultivadas en los Andes*. Lima. PRATEC.
- 2001 *De la chacra al fogón*. Lima. PRATEC.
- 2005 *Saber local en la comunidad y la escuela*. Lima. PRATEC.
- 2006 *Calendario agrofestivo en comunidades andino-amazónicas y escuela*. Lima. PRATEC.
- 2008 *Volver a la mesa. Soberanía alimentaria y cultura de la comida en la América profunda*. Lima. PRATEC.
- 2011 *Adaptación al cambio climático y saber andino*. Lima. PRATEC.
- RENGIFO, Grimaldo
- 2008 *Educación y diversidad cultural*. Lima. PRATEC.
- 2009 *Los caminos de la sal: el regreso al territorio excluido*. Lima. PRATEC.
- ROSTWOROWSKY, María
- 1988 *Historia del Tahuantinsuyo*. Lima. Instituto de Estudios Peruanos.
- ROZAS ÁLVAREZ, Jesús Washington; y VALENCIA BLANCO, Delmia
- 2012 Generaciones Antagónicas en Huama, los viejos del pasado y los jóvenes de hoy. En *Cultura andina: cosmovisión, arqueología*. Cusco. UNSAAC; pp. 177-194.
- SOLÍS MORA, Jesús José
- 2014 Tecnologías tradicionales y agrobiodiversidad: los caminos de las semillas en los Andes cusqueños. En *II congreso internacional de terrazas, encuentro de culturas y saberes de terrazas del mundo*. Cusco. CBC – JICA, pp. 137-150.
- TAPIA, Mario E. y FRÍES, Ana María
- 2007 *Guía de campo de los cultivos andinos*. Lima. FAO y ANPE.
- URTON, Gary
- 1983 El sistema de orientaciones de los incas y de algunos quechuahablantes actuales tal como queda reflejado en su concepto de la astronomía y del universo. *Anthropologica; Vol. 1, No. 1*. Lima. PUCP; pp. 209-238
- VALLADOLID RIVERA, Julio
- 2014 Moray: centro ceremonial para la crianza ritual de la diversidad de semillas. En *II congreso internacional de terrazas, encuentro de culturas y saberes de terrazas del mundo*. Cusco. CBC – JICA; pp. 124-136.

Este libro está elaborado en base a los testimonios de pobladores mayores del distrito de Chinchaypucyo, que describen sus saberes agrícolas, de la comida y la salud; mostrándonos la crianza mutua entre humanos, plantas, animales y deidades; así como su permanencia y modificaciones con el pasar del tiempo, propios de una cultura viva y dinámica.

Estos saberes vienen del pasado, pero su vigencia no se limita al recuerdo. Aprender de ellos nos ayuda a contrarrestar el actual contexto de riesgo de pérdida de diversidad y soberanía. El libro es producto de una investigación premiada por CRESPIAL el año 2013.

