



Guillermo Cutipa Añamuro

CHACRA QARPAÑA



Regando la chacra

CHACRA QARPAÑA: Regando la chacra

Guillermo Cutipa Añamuro



IECTA, Iquique - Chile 2005

ÍNDICE

Introducción		7
Cap. 1	Agricultura andina y cultura del agua	11
1.1	Naturaleza andina: el clima, sus características y concepción	11
1.2	Visión andina del agua	14
1.3	Tecnología andina: agricultura de riego	18
1.4	Del paquete de investigación al acompañamiento	21
Cap. 2	El pacha del ayllu huaraya y actividades de siempre	25
2.1	Geografía de Phutina: ubicación y algunas características	25
2.2	Límites y sectores	27
2.3	Clima	27
2.4	Flora y fauna	28
2.5	Vías de acceso y comunicación	29
2.6	Aspectos sociales: Población urbana y rural	30
2.7	Idioma	30
2.8	Servicio educativo	30
2.9	Servicio de salud	31
2.10	Ocupación y movimiento migratorio	31
2.11	Manifestaciones de la comunidad natural	32
2.12	Actividades de siempre: agricultura y ganadería	33
2.13	Agricultura e historia local del riego	33
Cap. 3	Manantiales y acequias que crían al ayllu	37
	Introducción	37
3.1	Los manantiales de phutina: Características y modos de presentarse	37
3.2	Las acequias de riego: Situación actual	46
3.3	Las bocatomas de agua	49
Cap. 4	Organicidad en la crianza del agua	51
	Introducción	51
4.1	La organización social para la crianza de la chacra	54
4.2	La elección de las autoridades de la chacra	55
4.3	Las autoridades de la chacra y riego: “Marani y Arariyas”	57
4.4	Las obligaciones del “marani” y de la comunidad humana	57
4.4.1	Organización y participación en ritos festivos	58
4.4.2	Distribución del agua para riego	59
4.4.3	Cuidado y protección de las chacras	61
4.4.4	Limpieza y conservación de canales de riego	61

4.4.5	Limpieza y arreglo de caminos de herraduras	62
4.4.6	Visita de los linderos y “suyus” zonas de cultivos	63
4.4.7	Armonización de conflictos sociales	64
Cap. 5	Cosmovisión aymara del agua y los rituales de conversación	67
	Introducción	67
5.1	Los sacerdotes andinos que facilitan la conversación ritual	69
5.2	Los centros rituales de conversación: Chheqas o misas	73
5.2.4	Los santuarios de “Qasa”: Granizo y helada	78
5.2.5	Los santuarios de los Uywiris o Kawiltus	79
5.3	La morada de las deidades	80
5.3.1	Las Wak’as del viento	80
5.3.2	Las Wak’as del granizo y helada	82
5.3.3	Las Wak’as de los manantiales	84
5.4	Los recados rituales y su importancia	85
5.5	Las fiestas rituales de conversación para la crianza	86
5.5.1	La ceremonia ritual destinado al manante, lluvia y viento	86
5.5.2	La fiesta ritual de la mamita chacarera 4 de diciembre	91
5.5.3	El día de las ispallas, kumanas y maranis: Ch’ojñañaña Uru	99
5.5.4	El día de almacenamiento de las cosechas: Kumana ch’ukuña uru	106
5.6	La lluvia: gloria qarpa	106
5.6.1	Jallu Purjataña: Ritual de invocación a la lluvia	107
5.6.2	Jallu phajstayañatakí: Ritual para que calme la lluvia	110
Cap. 6	La crianza de los cultivos	113
	Introducción	113
6.1	Las crianzas en la agricultura de riego	113
6.2	Las modalidades de distribución del agua de riego	114
6.3	Los cultivo agrícolas como sustento de las familias comuneras	116
6.4	Las formas de crianza en las chacras de cultivo	117
6.4.1	El cultivo de papas	117
6.4.2	El cultivo de habas.	120
6.4.3	Siwara phawaña: El cultivo de cebada	121
6.5	Las qamasas: Indicadores	122
6.5.1	Animales	123
6.5.2	Plantas	127
6.5.3	Constelaciones y astros	131
6.5.4	Fenómenos meteorológicos	131
6.5.5	Sueños	132
	Conclusiones	135
	Glosario	137
	Bibliografía	147

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación tiene el propósito de contribuir a la mejor comprensión de la agricultura campesina aimara expresada en la cosmovisión andina a pesar de haber sufrido la influencia de la cultura occidental en todo el periodo colonial. Sin embargo, aún hoy con las nuevas formas de dominio de la sociedad oficial peruana, en el mundo aimara se mantiene con mucha vitalidad sus formas ancestrales de percibir, entender y explicar la naturaleza del cosmos.

Para la población campesina de Phutina todo lo que rodea al hombre tiene vida: las plantas, los animales, el agua, la chacra, los cerros y las deidades. Esta forma de entender la naturaleza de las cosas, parece que se anida en el tiempo primordial de la vida, sustentado en el concepto Pacha. Porque Pacha o ayllu es la localidad donde el hombre cría y se deja criar al amparo de las deidades y la naturaleza. Es el ambiente sagrado, vivo, comunitario y armonioso donde las tres comunidades naturales sallqa, wak'a y jaqe establecen una conversación y reciprocidad para crianza de la vida.

Esta forma particular de ver las cosas, forma su cosmovisión en la que, para el caso de la agricultura, la chacra es el centro de la conversación y reciprocidad del ayllu. Se trata de una relación muy estrecha y afectuosa en la que el campesino actúa, palpa, siente y conversa con su entorno. En esta lógica, el entorno también siente y se resiente dando una buena o mala cosecha, por ejemplo.

Criar la chacra y criar el agua es la acción sublime del campesino para lograr la supervivencia, en un medio ambiente “inclemente” para la vida del hombre, porque ciertamente el altiplano presenta un clima hostil para las plantas y animales, de modo que producir en estas condiciones, tiene que ser una tarea de crianza muy cuidadosa.

En este contexto, la crianza, como facultad natural es un atributo de toda la colectividad natural y en distintas circunstancias de la vida las labores de crianza son compartidas por el Marani junto con la

comunidad humana, las deidades o “espíritus” ancestrales y la misma naturaleza, en completa armonía. De la crianza de las chacras al igual que la crianza del agua, resulta un proceso simbiótico que se retroalimenta constantemente de la propia cultura aimara: Hombre - naturaleza - deidades y viceversa. Es decir, el hombre para la crianza de las chacras se sintoniza con la naturaleza y las deidades e interpreta sabiamente. En este sentido la naturaleza en su expresión Pachamama sostiene la vida del hombre y de los demás componentes del ayllu. A este efecto, el hombre, como retribución a la generosidad de las deidades, le tributa la fiesta ritual comunitaria con cariño y respeto.

En otro sentido, debo explicar que, a pesar de existir el mundo andino con su propia visión, desde que el mundo occidental puso sus pies y sus ojos en este escenario intentó explicar parte de la realidad andina desde la cosmología occidental moderna, dejando de lado, la visión andina. Sin embargo, a pocos años de culminar el siglo xx, se ha generado una corriente de investigadores para el estudio de nuestra realidad, desde la visión campesina, haciendo que los propios andinos sean los protagonistas del desborde de su sabiduría, para el conocimiento del mundo aimara. En esta perspectiva se inscribe este trabajo de investigación, una explicación desde la cosmovisión aimara, en la que son los propios campesinos los que dan cuenta de su realización, de sus “problemas” y por cierto la crianza de la chacra en armonía con el cosmos y las deidades, camino poco andado en el que yo particularmente me inscribo.

En el primer capítulo, se expone al marco conceptual que intenta aclarar los paradigmas de la tecnología agrícola aimara, sus características y sus dimensiones. El segundo capítulo se refiere brevemente a los aspectos generales del ayllu de Huaraya: ubicación, clima, flora, fauna de la zona; población, algunos servicios sociales que brinda el Estado y las actividades de agricultura y ganadería. En el tercer capítulo se desarrolla la visión campesina aymara de los manantiales y acequias de riego. En el cuarto capítulo definimos la organicidad andina y formas de organización social en la chacra. En el quinto capítulo nos ocuparemos de la visión aimara del agua y dentro de ello se enfatiza los rituales de conversación que se establece entre los miembros del ayllu. Finalmente, en el sexto capítulo se aborda la crianza de la agricultura,

mediante una descripción de sus actividades y sus “qamasas” indicadores que anuncian la tendencia del clima en un año.

Los seis capítulos presentados aquí son el resultado preliminar de varios años de convivencia en la zona aimara del departamento de Puno. El lugar de nuestra investigación ha sido el ayllu Huaraya de Moho donde se ha estudiado formalmente desde 1995, aprovechando la salida de prácticas de campo de los estudiantes de Antropología de la UNA-Puno. En un principio percibimos que nuestras múltiples inquietudes se habían convertido en una especie de obstáculo, de intromisión de la comunidad que queríamos estudiar. Hasta la metodología de trabajo de campo que usamos inicialmente: preguntas y respuestas formales en aimara, imponían limitaciones inevitables a la orientación y al contenido de nuestro estudio. Es en este contexto que se cambia nuestra actitud de investigadores por el acompañamiento y nos sumergimos poco a poco en el mundo de la cultura aimara, gracias al conocimiento íntimo del idioma aimara y de nuestra vivencia en la comunidad campesina.

Agradezco profundamente a mis “aymar masis” hermanos de Phutina, por haberme compartido la milenaria sabiduría andina. A ellos dedico el resultado, esperando que tenga éxito nuestro esfuerzo por mostrar la otra forma de vida más sostenible en el mundo moderno contemporáneo.

CAPÍTULO I

AGRICULTURA ANDINA Y CULTURA DEL AGUA

1.1 Naturaleza andina: el clima, sus características y concepción

En las diferentes regiones de los andes, el clima se caracteriza por ser diverso, variable y con una gran densidad ecológica; esta realidad natural no es ajena al Perú. Según ONERN 1985, de acuerdo a la ubicación ecuatorial, al Perú debe corresponder un clima tropical húmedo, pero debido a las interacciones que ocurren entre la cordillera de los andes con perpetuas nieves en plena zona tropical, la corriente Oceánica Peruana, la contracorriente Ecuatorial Oceánica o del Niño y el Anticiclón del Pacífico Sur, que constituyen los principales factores condicionantes de nuestro clima, el país posee una diversidad climática como ningún otro del continente americano.

La clasificación ecológica de Holdridge, que toma en cuenta los factores climáticos para determinar las zonas de vida natural, considera que en el ámbito mundial existen 103 zonas de vida natural, de las cuales 84 zonas que representa un 82 % del total, han sido identificadas en el Perú. Otro estudio que evidencia la gran diversidad climática en el Perú, es el que realiza Koopen, que tomando la vegetación como base indicadora del carácter del clima, establece once climas principales en todo el mundo, de los cuales al Perú le corresponde ocho. Ambos estudios confirman que el Perú posee una diversidad y densidad climática y ecológica, siendo el lugar de mayor intensidad climatológica la sierra andina del Perú.

La diversidad climática no sólo se da altitudinalmente oeste a este sino también de sur a norte de la cordillera andina. Este clima andino se constituye en un factor determinante para la producción agrícola, sobre todo para los cultivos en secano que es de 93.3% en el ámbito del departamento de Puno INEI, 1994.

Las precipitaciones también son variables. Gerbrandy y Hoogendam sostienen que “de oeste a este, los Andes se dividen en tres grandes unidades fisiográficas: la costa, la sierra y la selva. Estas tres unidades cuentan con patrones de precipitación distintos, caracterizados a grandes rasgos por precipitación menores en la región de la costa, que aumenta en la sierra 800 mm/ años y llegan a niveles mayores en la selva. En la región andina, el patrón de precipitación, de norte a sur es igualmente heterogéneo. Desde la sierra del norte del Perú, el patrón de precipitación es uno solo: la época de lluvia abarca 5 meses, de noviembre a abril. Este patrón continúa hasta la parte sur de los Andes, con una precipitación en las cuencas interandinas que fluctúa entre 300 y 1100 mm/ año para decrecer, en la parte sur de Bolivia, a unos 100 hasta 200 mm por año” 1998:26.

La variedad de precipitaciones no sólo se manifiesta en las diferentes partes de la región andina sino también en el tiempo. La distribución de la precipitación en el año no es uniforme. Hay variaciones al inicio y final de la época, y a menudo se presentan períodos secos en medio de las lluvias veranillos, lo que limita las posibilidades de crecimiento del cultivo en gran parte del año.

Por otra parte, hay grandes variaciones en la cantidad de precipitaciones por año. Por ejemplo en los microclimas andinos, estos suelen oscilar entre extremos marcados, por lo cual se presentan años de sequía y años de abundante agua. Estas diferencias en las precipitaciones por año, son ya normales, su disparidad puede incluso aumentar a causa de fenómenos atmosféricos específicos, como el fenómeno de El niño, que tanto en 1982/83 como en 1997/98, modificó el patrón de precipitaciones de tal forma que la costa, normalmente seca, recibió un excedente de lluvias, mientras que se presentaron sequías en gran parte de la cordillera.

Por otro lado, Valladolid sostiene: “La variabilidad climática no sólo se presenta entre años agrícolas consecutivos, sino también entre los meses de un mismo año, tanto si éste es “seco” o “lluvioso”; pueden presentarse intempestivas sequías, heladas, granizo y exceso de lluvias en cualquier momento del ciclo vegetativo de los cultivos, de tal manera que la variabilidad en un determinado periodo aumenta mucho más” 1994:129.

Entonces, el campesino, conociendo detalladamente las características del clima, “conversa” con toda la gama de variaciones del clima, incluso con los extremos climáticos y obtiene siempre producción de alimentos, cualquiera fuese el clima del año agrícola. Sabe que durante un año el clima presenta dos épocas resaltantes: una seca y fría que en quechua se le denomina *Usyai uku* y en aimara se le denomina *Autipacha* y otra lluviosa cálida, en quechua *Puquy uku* y en aimara *Jallupacha*. Además conoce que el paso de una época a otra no sucede abruptamente sino mediante periodos intermedios. La secuencia de dichos periodos sería la siguiente: Período: Seco- Frío, Período intermedio: Seco-Cálido, Período: Lluvioso-Cálido, Período intermedio: Lluvioso-Frío. Los dos primeros pertenecen al *Usyai uku* o *Autipacha* y los dos últimos al *Pukuy uku* o *Jallupacha*.

Esta manera de comprender el clima no es reciente sino fue conocida por las diferentes culturas andinas desde tiempos muy antiguos tal como evidencia el “Obelisco Tello” del movimiento Pan Andino de hace 4,000 años, donde Valladolid descubre que una de sus caras representa el *Puquy uku* y la otra el *Usyay uku*. El cronista andino Guamán Poma de Ayala 1615 también indica esta secuencia del clima mediante los dibujos que hace de los trabajos agrícolas que se realizan en cada mes del año donde para los meses de estío dibuja el cielo despejado y para los meses de mayor lluvia, representa el cielo lluvioso. Estas evidencias muestran una clara manifestación de la plena conversación del hombre andino con el clima. De este modo, a pesar de haber transcurrido mucho tiempo, los andinos contemporáneos siguen “conversando” con el clima que es diverso y variable.

En la visión andina, el clima también tiene vida y por lo tanto hay que “conversar” y reciprocarse continuamente con él. Para los andinos, el clima se presentan en forma diferente en cada lugar particular, es diverso y variable y cada año tiene características de un organismo vivo; es sensitivo, mudable, impredecible y caprichoso. Por lo tanto, el clima es pues una persona viva más del *ayllu* con el cual conviven los agricultores. Valladolid, refiriéndose a las “señas” de la agricultura, sostiene: “El campesino mediante una minuciosa y continua conversación con la naturaleza a través de las denominadas “señas” o “lomasas” en aimara, trata de conocer cuál será el carácter del año que viene para convivir simbióticamente con él, sea cual fuese su modo de

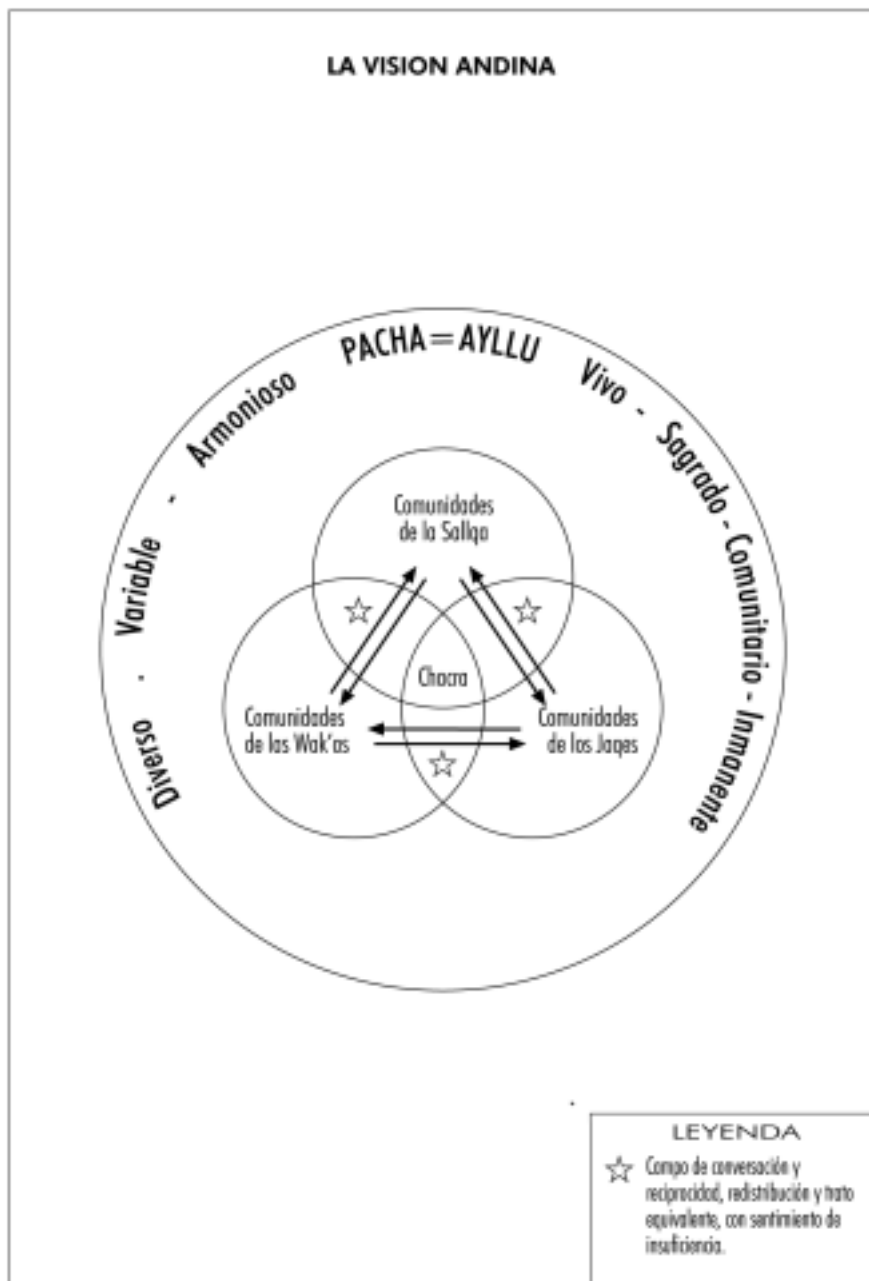
ser. Esto no significa una subordinación adaptándose a las condiciones del clima, sino que se trata de vivir con él mediante el empleo de un amplio repertorio de alternativas que tiene la cultura agrocéntrica andina” 1944:214.

Entonces los campesinos “conversan” continuamente con el clima a través de las múltiples y diversas “señas” que se conocen en determinados lugares. Estas señas no tienen el mismo significado en todo los Andes, sólo son válidos para un lugar o región. Esto evidencia la enorme diferencia entre la ciencia que predice el clima y el agricultor campesino que “conversa” con el clima para convivir de la mejor manera.

1.2 Visión andina del agua

En los Andes, particularmente en el altiplano Peruano-Boliviano, los aimaras poseen una cosmovisión propia, construida alrededor de las experiencias vividas en las actividades agrícolas y pastoriles. Una de las concepciones más completas sobre la cosmovisión andina es el resumen expuesto por Van Kessel que siguiendo las publicaciones de PRATEC, Lima, afirma: “El ayllu aimara, como el ayllu andino en general, es más que el grupo humano emparentado y que incluye también su Tierra-Madre, todas sus divinidades: cerros, ríos, uywiri, juturi, otros “lugares fuertes” y también a la naturaleza silvestre. El ayllu andino incluye tres “comunidades”: la comunidad de los jaques, los humanos; la de los Wak’as, las divinidades andinas y la del Sallqa, la naturaleza silvestre. Estas tres converge en la chacra andina que es el centro y el escenario de la vida cósmica en su plenitud, a la vez que el templo del culto andino a la vida” 1998:52. Las tres colectividades naturales forman el “mundo” o el “ayllu” y son interdependientes: la una no puede existir sin las otras y tampoco tendría sentido sin ellas.

En el pensamiento andino, todo cuanto existe en el mundo tiene vida. Se trata de un mundo vivo altamente sensible y cambiante según los momentos que vive. Un mundo comunitario, un mundo de amparo en el que no cabe exclusión alguna porque cada quién es tan importante como cualquier otro en la crianza de la armonía del mundo, que no está dada sino que tiene que ser recreada, renovada, en cada circunstancia y en forma oportuna. Es un mundo de equivalencias en el que no hay lugar para la exclusión ni para jerarquización. De ahí que todos los seres naturales sean vivos, equivalentes y conversadores.



En ese contexto, el agua forma parte de la colectividad natural, no es un recurso que sólo se utiliza en beneficio del hombre, sino es otro ser vivo al que se respeta y con el que se convive. Es una persona viva con cualidades y con defectos propios como todas las personas naturales que habitan el ayllu andino. Entonces se puede sostener que existe una cultura andina del agua creada y diseñada para la zona. Apaza, que estudió la zona aymara de Conima, afirma: “Como cualquier persona viva, el agua merece respeto y cariño, se acompaña con plantas, animales, el viento, el sol y otros seres naturales. Pero también como cualquier persona es caprichosa, según sus “estados de ánimo”, unos días estará bondadosa y prodigando favores, en cambio otros días, podrá estar molesta y hacer daño; esto supone la necesidad de establecer una conversación estrecha para comprender y poder vivir juntos armonizadamente. De igual forma, sostiene que hay una gran variedad de aguas, cada agua tiene cualidades y defectos propios. Como todas las personas naturales, el agua se cría en el mundo andino” 1998:18. Entonces no cabe hablar de una clase de agua sino de una diversidad de “aguas”: lluvia, granizo, manantiales, lagunas y ríos. Cada una de ellas tiene su tiempo y espacio, su propio capricho y su tarea dentro de la crianza de la vida. Asimismo con cada una de estas formas de “agua” el agricultor aimara mantiene una conversación ritual permanente, pues cada una de ellas exige un trato y respeto único. Salazar, también sostiene: “En la cosmovisión campesina andina el agua es un ser vivo, una persona que habita el paisaje o Pacha. Está por tanto ligada a la ritualidad y las creencias. Ella está en la lluvia, en los ríos, en los manantiales, en la comunidad humana, en los árboles, en los animales. Hay variedades de agua con olores, sabores y consistencias diferentes. La relación con cada una de ellas es de diálogo y conversación entre seres vivos porque toda la naturaleza es un ser vivo. Cada una de estas fuentes se presentan en los Andes con diferentes características año tras año y los campesinos crean y recrean nuevas normas para un aprovechamiento equitativo y adecuado a las circunstancias. La variabilidad del clima y de los volúmenes o caudales del agua en cada fuente llevan a la permanente actualización de normas y acuerdos” 2000:3.

Esta concepción del agua se traduce en las acciones específicas del hombre andino, en la forma cómo la utiliza, cómo la trata y muestra su respeto y afecto.

Hablando de las diferentes formas de agua consideramos importante tocar los manantiales, llamados “jalsus” que también tiene personalidad propia y son considerados como lugares sagrados donde anidan las wak'as deidades del ayllu y con las cuales el aimara establece una conversación mutua para la crianza de las chacras. Según Gerbrandy: “Para la gente andina, los manantiales son las “bocas” y “puertas de comunicación” con los apus y orqos, cuyas aguas provienen desde las profundidades de la pachamama, por tanto, son las más “sagradas” Machaca y, en el sentido literal, fuentes de vida nueva. Consecuentemente, los manantiales son también considerados como lugares con un poder sobrenatural, lugares donde, en la noche, ocurren cosas extrañas y a los que la gente es llevada en los sueños más curiosos. Esta imagen de los manantiales impone a la gente andina un respeto particular: son considerados como divinidades fuertes, con una capacidad especial de disponer el bienestar de los seres humanos” 1998:64.

Efectivamente, los manantiales son lugares de donde brota la vida y por lo tanto merecen un trato respetuoso; además es el lugar de ofrenda y de conversación de la comunidad humana. Dada esta particularidad Grillo señala: “El manantial tiene un fuerte influjo vivificante. Sus aguas son seminales. Los puquios de cerros machos pueden preñar a mujeres y a animales hembras. El hombre recíproca en la región aimara con el phujo celebrando la Wilancha ofrecimiento del sacrificio de un animal. En la visión andina del mundo las llamas y las alpacas han sido dadas en préstamo a los hombres por los Cerros-Apus para que las críen con cariño y esmero. Si así no fuera, las llamas y las alpacas regresarán al interior del cerro. Pero al desaparecer ellas, el hombre se acabará también. Las llamas y las alpacas han venido del interior de los cerros por los puquios y por ahí se irán si no son bien tratadas. Los pujos por los que vienen y se van las llamas y las alpacas se denominan llawllani en aimara. Hay llawllanis para cada color de fibra de alpacas y llamas. Se llama llawlla a la madre, a la huaca, de las llamas y de las alpacas de cada llawllani” 1994:141.

Para los campesinos los “uma jalsus” manantiales son lugares sagrados y requieren de un trato especial. Ellos tienen una forma de vida muy diferente que las demás aguas, por eso suelen decir, el agua tiene que vivir con el sol, con la luna, con el viento y con la Pachamama madre tierra, no vive en un solo lugar, sino camina según el trato que le da la comunidad humana. Tienen familia y están emparentados. Urbano sostiene: “La verdadera Mama Ccocha es el mar, abajo, a donde llega todo el agua que le traen los ríos y que le envían los Taita Orcco. Las hijas de la Mama Ccocha verdadera son las lagunas, las ccochas que hay en la tierra arriba donde los sallja runa. Así como el Taita Orcco y la Pachamama son parientes, son esposos, también hay parentesco entre las ccochas y los ríos. Las ccochas y los ríos son esposos y la Mama Ccocha verdadera, la madre de todas las ccochas, tiene por esposo al río de arriba, al río Jordán. Todo es pareja en el mundo y lo que va solo anda mal y es mala seña” 1992:76. Aquí nuevamente se confirma la naturaleza y la particularidad de la cultura andina del agua.

Estas expresiones de la cosmovisión andina del agua no sólo se manifiestan en la sierra del Perú, sino también en toda el área cuyos pueblos comparten una misma cultura. Por ejemplo Rostoworowski afirma: “En el norte del Perú, en el departamento de Piura. Para los pobladores de la zona, el río es un personaje vivo, que a veces se enfurece y brama, entonces sus aguas se encrespan al discurrir por el lecho y puede enamorarse. Aun en la actualidad la gente le otorga facultades humanas, así cuentan que el fenómeno del Niño, en los años 1982-83, que trajo como consecuencia grandes inundaciones, fue causado por la ira del río debido a la construcción de la represa y embalsamiento de sus aguas” 1996:33.

1.3 Tecnología andina: agricultura de riego

Las actividades más sobresalientes en el altiplano Peruano – Boliviano son indudablemente la agricultura y la ganadería. Ambas actividades se constituyen en sustento y fuente de la alimentación. Sin embargo, tienen sus particularidades propias en cada región y zona donde se practica. Tratándose de la agricultura puneña Valera sostiene: “Si hay algo que caracteriza al agro puneño de hoy, es su vida comunitaria. No hay región más campesina ni más comunal en el Perú que Puno. En ella anidan el 22.43% de las comunidades del Perú, vale

decir 1,274 que brotaron a la vida pública en los últimos 20 años, recuperando de mano de las empresas más de un millón de hectáreas de tierras” 1998:11.

Esto nos muestra que la agricultura campesina con su tecnología y su forma de organización es diferente a la agricultura occidental moderna. A esta forma de práctica de la agricultura, algunos investigadores la denominan como: “tecnología agrícola andina”. Van Kessel señala: “La tecnología autóctona posee una dimensión cultural, marcada por una visión mitológico-simbólica, que se expresa en todo un sistema de técnicas simbólico-mágicas íntimamente ligadas a las técnicas positivas o materiales del aymara. Hablaríamos de dos niveles en la tecnología autóctona: el nivel positivo y el simbólico. Ambos van estrechamente unidos y constituyen, juntos, la tecnología propia del aymara. La existencia y vigencia del segundo nivel en la tecnología autóctona, es lo que la distingue notoriamente de la tecnología europea moderna” 1992:239.

Efectivamente, la agricultura no simplemente es una relación hombre-tierra, sino es una crianza ritual. Todas las actividades agrícolas, desde la roturación hasta la cosecha, están enmarcadas en rituales festivos, lo que evidencia la particularidad de la tecnología agrícola andina. Por otra parte en las diferentes regiones del ande, la agricultura ha sido objeto de muchas experiencias de desarrollo y modernización promovidos por el Estado y por organismos no gubernamentales. A pesar de ello, los andinos han logrado mantener su cultura agrocéntrica sustentada en la crianza mutua entre el hombre, la naturaleza y las deidades. Greslou sostiene: “En el mundo andino, a pesar de cinco siglos de dominación y de la agresión contemporánea para imponerle un “desarrollo” de tipo urbano-industrial, ha sabido mantener su cultura de siempre basada en la agricultura. En este caso la agricultura no se limita a una mera actividad productiva, es el eje alrededor del cual los integrantes de la comunidad natural seres naturales, humanos y divinos se relacionan para convivir y alcanzar todos un “estar bien”. En los Andes hace unos 10,000 años que esta relación “tripartita” ha producido esta gran revolución en la historia de la humanidad: la agricultura” 1991:138.

Los misioneros del desarrollo, no contentos con intentar la modernización del agro, debilitaron y pretendieron extirpar los rituales de salud de la chacra que siempre acompañaran a todo el ciclo agrícola. Igualmente las sectas religiosas de diferentes tendencias no estuvieron ajenas a la destrucción de la espiritualidad andina. Apffel reflexionando sobre ciencia, religión, política y ritual, sostiene: “Los desarrollistas, tanto locales como extranjeros, como también el Maoísta Sendero Luminoso están empeñados en destruir la espiritualidad andina. Todos ellos consideran la espiritualidad andina como peligrosa y como obstáculo para sus acciones. El Estado, a pesar de estar legalmente comprometido a la libertad de expresión religiosa, termina uniéndose a la mayoría de ellos con el respaldo a los desarrollistas, particularmente a los desarrollistas locales en las Universidades Estatales. La espiritualidad andina significa esencialmente agricultura ritual, crianza ritual de animales y las actividades por parte de los maestros que curan armonizando los humanos con la naturaleza. La naturaleza tiene vida y están poblada de seres sagrados tales como plantas, agua en sus diferentes formas ríos, lagos, ojos de agua, lluvia, helada, granizo, etc., la tierra, las estrellas y los cuerpos celestes, los cerros, etc. Entre ellos también se encuentra el Dios Cristiano, Jesucristo, María y muchos Santos” 2000:14.

Entonces, la agricultura campesina, por sus particularidades tecnológicas dista de la agricultura occidental moderna. La agricultura occidental considera el agua como un recurso que el hombre aprovecha para hacer producir la tierra, es solamente un elemento dentro de un sistema de producción agrícola y, por lo tanto, la relación que establece el hombre occidental con la tierra no es de respeto sino de explotación, de dominio que atenta muchas veces contra el equilibrio ecológico. Grillo señala: “En los andes el hombre no proyecta ingenierilmente un sistema de riego y construye los canales. En realidad se trata de una crianza con el concurso concertado de las comunidades humanas, las comunidades de la sallqa y las comunidades de huacas concernidas. Así es como, por acuerdo mancomunado y con la participación comunitaria, se va criando, al modo de los ríos naturales de la sallqa, los nuevos ríos, riachuelos y acequias convenientes para que el agua se acerque a conversar y reciprocarse con los suelos que lo han solicitado para que juntos con los hombres, las plantas, los animales y los microclimas, se críen chacras. La crianza del riego se hace al ritmo de la vida que a

veces es rápido y a veces es lento pero que siempre es ajeno al inmediatez. Esta crianza se realiza con la participación plena de las personas ya sean hombres, árboles, piedras que habitan el paisaje y que de una y otra manera cambiarán su forma de vida por la presencia del riego. Se va haciendo conforme ellas mismas lo vayan pidiendo. En la crianza del riego se va considerando, en la conversación espontánea, el comportamiento de la fuente de agua en el largo plazo. Así se va estableciendo, por acuerdo, el modo de reciprocidad entre el agua de riego y las chacras, tanto en los momentos de mínima disponibilidad como en los de gran abundancia, asegurándose la permanencia de los ríos, los riachuelos y las chacras que van criando. Para conocer el comportamiento a largo plazo de la fuente de agua no se recurre a estadísticas, no se inquiere, no se interroga, no se pregunta con la intención utilitaria que convierte en “medio de información”, en “informante”, a todo aquel a quien se dirige la palabra, sino que ello va surgiendo en la conversación cotidiana. Se trata de algo que conviene a todos, que es compartido por todos. No es la preocupación exclusiva de algún iluminado y perspicaz planificador sobre el que pesa una agobiante responsabilidad. Tampoco se administra ni se ordena durante la crianza de los ríos, riachuelos, acequias y chacras. En todo momento fluyen la conversación, la reciprocidad y la danza en esta fiesta de la vida que es la crianza comunitaria del riego” 1994:145.

Es evidente que la necesidad de llevar el agua desde la fuente a la chacra dio origen al diseño y creación de una tecnología particular que engloba una combinación de conocimientos agronómicos, hidráulicos y constructivos, adaptados a las condiciones biológicas, hidrológicas y topográficas de la zona. Esta práctica de la agricultura dio origen a una religiosidad específica y a la formación de una organización social campesina. En consecuencia, la agricultura campesina es una parte de la tecnología andina y como tal está adaptada a las condiciones ecológicas, sociales, económicas y culturales de los Andes.

1.4 Del paquete de investigación al acompañamiento

En el terreno de las investigaciones socio-culturales existen diversos manuales que explican y recomiendan los múltiples métodos y técnicas de investigación social que deben ser aplicados en los estudios de los pueblos no occidentales. Particularmente en antropología se habla del “Método Etnográfico” que no es otra cosa que el estudio personal y de

primera mano que proporciona una base para las generalizaciones sobre el comportamiento humano y sobre la vida social de un pueblo. Se muestra a los etnógrafos adoptando una estrategia libre para la recolección de datos, desplazándose de un lugar a otro y de un sujeto a otro para descubrir la totalidad y la interconexión de la vida social. Para esto recurren a la observación participante, conversaciones e historias de vida, entre otras técnicas cualitativas propias de las investigaciones en ciencias sociales. En estos argumentos sugerentes, propia de la antropología y de las ciencias sociales, se considera a los pueblos andinos como “objeto de estudio”, desconociendo la calidad de “sujeto activo”. Esta manera de ver y sentir es propio de la cosmología occidental moderna donde la ciencia se expresa como una mirada moderna de la realidad en oposición: sujeto - objeto.

Sin embargo, en el caso nuestro, es diferente como lo expresamos en la introducción de nuestro estudio. No somos extraños a la comunidad y al mundo aimara, sino que compartimos a plenitud esa sabiduría milenaria de los andes. En nuestra “investigación” que trata un problema contemporáneo presentamos la visión, la interpretación y la apreciación de los mismos comuneros. Exponemos en nuestro estudio la visión del agua y agricultura campesina local interpretando conforme a la sabiduría andina. Por ello en estas páginas se parte de aquella perspectiva del andino en que todo lo existente son personas vivas, son sus “hermanos de madre” y comparten con él la misma vida. Se trata de una nueva posición metodológica, si se quiera llamarla, “Inter-subjetiva” que desarrolla Van Kessel y otros investigadores indígenas como de PRATEC en Perú.

En este contexto, lo sistematizado proviene fundamentalmente de nuestra experiencia personal de acompañamiento en la vida andina y sus rituales, así como conversaciones sostenidas con sacerdotes, autoridades andinas y campesinos de diferentes lugares y épocas de convivencia.

Informantes

La elección de los “informantes” ha sido una tarea sencilla y para el propósito de nuestro estudio se ha considerado experiencia edad, sabiduría y sociabilidad. Para tal efecto, presento a los principales:

- Agustín Condori tiene 60 años, es casado y tiene 2 hijos. Es agricultor y tiene el cargo de “Mallku Paji” asistente del Taana.
- Alejandrina Quispe es natural de Phutina y se dedica a la agricultura.
- Andrés Cansaya Yujra. Tiene 38 años, es casado y tiene 2 hijos. Se dedica a la agricultura y tiene el cargo de Marani autoridad de la chacra de la parcialidad de Phutina.
- Antonio Quispe es comunero de Phutina y tiene 56 años. Se dedica a la agricultura.
- Baltasar Quispe Condori vive en la parcialidad de Phutina. Se dedica a la actividad de la chacra.
- Blas Rodrigo tiene 48 años y se dedica a la agricultura.
- Carmelo Cansaya Justo tiene 76 años, es casado y tiene 7 hijos. Se dedica a la agricultura y tiene el cargo de “Mallku Taana” sacerdote andino de la parcialidad de Phutina. Su función es asesorar, officiar rituales y enseñar “secretos” al “Marani” autoridad de la chacra.
- Carmelo Flores Rodrigo vive en el ayllu de Huaraya dedicado a la agricultura y tiene 46 años.
- Dorotea Yujra, tiene 61 años y es casada. Se dedica a la agricultura y tiene el cargo de “T’alla Taana”.
- Elena López Yujra, tiene 54 años, es casada y tiene 2 hijos. Se dedica a la agricultura y tiene el cargo de asistenta de “T’alla Taana” de Phutina.
- Facundo Condori es ex Teniente gobernador de Kilka Huaraya y tiene 62 años. Se dedica a la agricultura.
- Gregorio Poma Cansaya tiene 48 años. Se dedica a la crianza de las chacras.
- Humberto Chambi vive en el ayllu de Huaraya. Se dedica a la agricultura y la crianza de animales.
- Jesús Huallpa vive en Phutina dedicado a la agricultura y ganadería.

- José Rodrigo Poma se dedica a la agricultura y tiene 56 años.
- Juan Félix Saravia Surcos es comunero de Phutina y tiene 51 años. Se dedica a la agricultura.
- Juan Jaño es comunero del ayllu de Huaraya. Se dedica a la agricultura y a la crianza de animales.
- Juan Ramos Jaño, es natural de Phutina y se dedica a la agricultura.
- Luciano Mamani es comunero y tiene 48 años. Se dedica a la agricultura y tiene el cargo de tesorero del comité de riego de Phutina.
- Luis Flores Apaza, vive en el ayllu de Huaraya dedicado a la agricultura y tiene 70 años.
- Manuel Tito es natural de Phutina, pero por situación del trabajo vive en el pueblo de Moho.
- Manuel Trinidad Quispe vive en el ayllu de Huaraya. Tiene el cargo de “Taana” sacerdote andino y también se dedica a la agricultura.
- Manuela Quispe tiene 52 años y se dedica a la crianza de la chacra.
- Mario Poma Cansaya tiene 52 años, es casado y tiene 4 hijos. Se dedica a la agricultura y es ex autoridad de las chacras de Phutina.
- Pablo Cañazaca se dedica a la agricultura y es ex Teniente gobernador de la parcialidad de Phutina.
- Pablo Condori Jaño tiene 59 años, es casado y tiene 3 hijos. Se dedica a la agricultura.
- Pascuala Quispe vive en Phutina. Es casada y se dedica a la agricultura.
- Sebastián Luna, se dedica a la crianza de la agricultura. También es ex Teniente gobernador de la parcialidad de Phutina.
- Tiburcio Jaño vive en Phutina y tiene 48 años. Se dedica a la agricultura.
- Valentín Cañazaca es natural de Phutina y tiene 46 años. Es ex miembro del comité de riego y se dedica a la agricultura.

CAPÍTULO II

ÉL PACHA DEL AYLLU HUARAYA Y ACTIVIDADES DE SIEMPRE

2.1 Geografía de Phutina: ubicación y algunas características

La parcialidad de Phutina, está ubicada al Sur-este de la provincia de Moho, aproximadamente a 2.5 Km de distancia de la misma ciudad. Dentro de la ubicación política, la parcialidad está en el distrito y provincia de Moho, departamento y región de Puno. Según SENAMHI estación C.O.787 de Huaraya la altitud es aproximadamente de 3.820 msnm, latitud 15° 23' y longitud 69°28'. Se aclara que Phutina pertenece a un ayllu mayor llamado Huaraya.

La zona presenta pampas pequeñas, quebradas y colinas donde crecen los árboles exóticos y nativos. Sin embargo predominan áreas forestadas con árboles de eucalipto dando la apariencia de inmensos bosques. Los cerros que circundan forman cadenas de colinas alrededor del ayllu y de sus quebradas descienden los riachuelos temporales que fecundan las praderas. Su río principal se origina en los cerros de Alto Huaraya y en su curso toma el nombre de río Ch'eje Ch'eje y conforme avanza hacia la pampa toma el nombre de Pachariya. Es un río temporal que en su curso vincula a las distintas parcialidades y desemboca en el lago misterioso del Titicaca.

En medio de la pampa, aflora una laguna natural que es alimentada por las aguas que discurren de los manantiales comunales. Sus pobladores llaman “qotalaka” orilla del lago y en algunos casos como “joqho” pantanos, donde crecen totoras y algas que sirven de alimento tanto a las vacas y ovejas del ayllu. En dichos joqhos y totorales anidan aves y patos silvestres junto con pequeños animales del mundo de la “sallqa” naturaleza configurando un paisaje hermoso que admiran propios y extraños. También existen manantiales permanentes entre



pequeños y grandes que fluyen de la entraña de los cerros de Phutina, dando vida a todo cuanto existe en ella y en su curso.

Entre los cerros sagrados achachilas tenemos al Inca Pachariya tiempo y espacio del Inca, Iglesia Qarqa rocas semejantes a los templos, Merq'emarka primeros pueblos, Cruz Pata cima de la cruz, entre otros que se constituyen en celosos protectores del ayllu. En sus faldas se localiza las andenerías trabajadas por las culturas autóctonas contemporáneas. Los suelos de la zona, en su mayoría, son húmedos y heterogéneos que son aprovechados para la crianza de los diferentes cultivos, también se puede observar pequeños predios o parcelas distribuidas a lo largo y ancho del ayllu con uso intensivo, protegidos con cercos de piedra que crean microclimas especiales.

2.2 LÍMITES Y SECTORES

El territorio de la parcialidad no tiene linderos definidos, sin embargo colinda con las siguientes parcialidades y comunidades vecinas: por el Este con la parcialidad de Alto Huaraya, por el Oeste con el Centro Poblado de Huaraya y parcialidad de Ayrizani, por el Norte con la comunidad de 9 de octubre de Chipiyani, y por el Sur con la comunidad de Siko Pomaqa.

Además Phutina cuenta con 4 sectores donde residen las familias comuneras. El primer sector se llama “Jawaq’ollani Wich’inka” lugar donde hay plantas de jawaq’ollas, el segundo sector “Qoqorichini Jalsu K’ucho” manantial donde anida el espíritu de gallo, el tercer sector “Phutina Iraruma Qhella Waranta” lugar donde se echan las cenizas y el cuarto sector “Tismala Pampa Pachariya” pampa de pachariya. Los sectores están divididos naturalmente por los caminos y por los riachuelos.

2.3 CLIMA

El clima es variado, denso y heterogéneo. Durante el año el clima presenta dos épocas: una seca y fría que se denomina “Awtipacha” y otra lluviosa cálida llamada “Jallupacha”; el paso de una época a otra se sucede gradualmente mediante periodos intermedios. Sin embargo se aclara que las épocas indicadas no tienen un inicio y un final fijo, varían permanentemente.

2.4 FLORA Y FAUNA

Existe una diversidad de plantas silvestres en diferentes pisos ecológicos durante todo el año. Los abundantes manantiales de agua dan lugar a los “Janch’as” bofedales donde crecen los arbustos silvestres. Entre las especies que más abundan en la parcialidad son:

NOMBRE AIMARA	NOMBRE COMÚN	NOMBRE TÉCNICO
Totora	Totora	Scirpus totora
Yucalito	Eucalipto	Eucalyptus glóbulos
Oqoruru	Berro	Mimulus glabratus
Llantena	Llantén	Plantago hirtela
Qulli	Qolli	Baudelia sp.
Payqo	Paico	Chenopodium ambrosiades
Chachakoma	Chachacoma	Escallonia resinosa
Muña	Muña	Mentostachys spicata
Salliwa	Mutoy	Cassia latopetiolata
Nawusa	Nabo	Brassica campestris
Ch’illkha	Chillca	Baccharis polyantha
T’ola	T’ola	Lepidophyllum
Minta	Menta	cuadrangulare
Apharo	Papa Silvestre	Mentha citrata
Ch’illiwa	Chilligua	Festuca dolichophylla
Jichhu	Ichu	Stipa ichu
Jut’i	Cochayuyo	Nostoc sp.
Kullisa	Col Perenne	Brassica rapa
Sank’ayu	Sankayo	Opuntia sp.
Markhu	Altamisa	Ambrosia arborescens
Qariwa	Karihua	Senecio herrerae
Qantuta	Cantuta roja	Cantua buxifolia
Ajara	Quinoa Silvestre	Chenopodium quinoa var.
Itapillo	Ortiga	Cajophora canarinoides
Kanlla	Kanlla	Margiricarpus pinnata

Fuente: trabajo de campo 1999

La fauna local está constituida por todos los animales que tienen su habitat en el ayllu. Entre la fauna silvestre y domesticada destacan:

NOMBRE AIMARA	NOMBRE COMÚN	NOMBRE TÉCNICO
Chiwako	Chiguanco	Turdus chiguanco
Ch'uwanqhira	Ibis negro	Plegadis didgwari
Qellwa	Gaviota	Larus serranus
Unkaalla	Pato silvestre	Anas flavirostris
Paluma	Paloma	Columba livia
Qamaqe	Zorro	Dusicyon culpaeus andinus
Allqamari	Águila	Buteo albonotatus
Asiro	Culebra	Tachymenis altiplaniviana
K'ayra	Ranas	Telmatobius marmoratus
Jamp'atu	Sapo	Bufo spinulosus
Qarwa	Llama	Lama glama
Iwisa	Oveja	Ovis aries
Wallpa	Gallinas	Gallus domesticus
Waka	Vaca	Bos sp.
Wank'uchi	Cuy	Cavia tschudii
Libre	Liebre	Lepus sp.
Añathuya	Zorrino	Conepatus rex rex
Achako	Ratón	Oecomys bicolor mus
Wisk'acha	Vizcacha	musculutus
Jararanqho	Lagartija	Lagidium punensis
		Liolaemus multiformis

Fuente: trabajo de campo 1999.

2.5 Vías de acceso y comunicación

Phutina no es una parcialidad aislada, sino por el contrario tiene diferentes vías y accesos de comunicación con pueblos y comunidades vecinas. Esto lo muestran las carreteras afirmadas que comunican con el pueblo fronterizo de Ninantaya y con el pueblo de Moho. Este último a su vez se comunica con el pueblo de Huancané a través de la carretera afirmada de 60 Km y cuya vía forma parte de la carretera Moho, Conima y Tilali. Asimismo existen diferentes caminos de herradura precolombinas que comunican con los ayllus vecinos y pueblos de la región del altiplano.

2.6 Aspectos sociales: Población urbana y rural

La población total, por área urbana y rural del distrito de Moho es el siguiente:

Población			Urbana			Rural		
Total	Hombres	Mujeres	Total	Hombres	Mujeres	Total	Hombres	Mujeres
20120	9667	10453	2191	1120	1071	17929	8547	9382

Fuente: censo nacional de población de 1993 INEI.

Las cifras del cuadro nos muestra que la población predominante del distrito es campesina dedicados a las actividades agropecuarias y desde luego Phutina es parte de esta realidad. Según el padrón de las autoridades suman 180 familias residentes.

2.7 Idioma

La mayoría de los comuneros son bilingües castellano y aimara. Las personas de mayor edad no comprenden el idioma castellano, por lo que la conversación o el diálogo dentro de la parcialidad se da básicamente a través del idioma aimara.

2.8 Servicio educativo

El servicio educativo que brinda el Estado en el ayllu de Huaraya es deficiente. La percepción que tienen los campesinos con relación a la educación actual son los siguientes: la falta de capacitación y control a docentes por organismos encargados del Ministerio de Educación, deficiente infraestructura educativa, profesores de tercera que no están debidamente preparados para ejercer la docencia y los libros no son comprensibles para la gran mayoría de los niños que poseen la lengua materna, ya que están impresos en la lengua española y sus contenidos reflejan formas de vida de la sociedad occidental moderna.

En Phutina no existe un centro educativo primario ni mucho menos secundario, sólo existe un local de “wawa uta” centro educativo donde acuden niños de 1 a 4 años a los que asisten un número reducido de niños. Sin embargo los niños de nivel primario y secundario se trasladan a estudiar a los centros educativos de la provincia de Moho y al centro poblado de Huaraya. Asimismo se aprecia que una educación comunera sostenible e integral es el que se da alrededor de las chacras y en el

pastoreo de ganados, porque los niños aprenden nuevas experiencias, habilidades y destrezas participando en las fiestas rituales y en las diversas crianzas de la vida.

2.9 Servicio de salud

No existe un Centro de Salud ni mucho menos existe un botiquín para brindar asistencia médica porque no es necesario en Phutina. Los enfermos son atendidos en su mayoría por los “qolliris” curanderos y en ocasiones por el personal del Centro de Salud de Moho, dependiendo del tipo de enfermedad. Las enfermedades que con más frecuencia “visitan” a la parcialidad son las siguientes.

ENFERMEDAD DE ADULTOS	ENFERMEDAD DE NIÑOS
Cólico	Cólico Fiebre
Fiebre	Dolor de cabeza
Dolor de Cabeza	Diarrea
Diarrea	Agarrado de Tierra
Reumatismo	Agarrado de Agua
Artritis	Jamp'atun
Agarrado de Tierra	T'iwqhata Achakun
Agarrado de Agua	T'iwqhata Ispan
Jamp'atun	Katuta
T'iwqhata Achakun	Qhajya
T'iwqhata Ispan	Awichu
Katuta Qhajya	Yanqha
Awichu	Thaya
Yanqha	Sarampión
Thaya	Dolor de Muelas
Dolor de Muelas	Neumonía
Neumonía	Tos y Gripe
Tos y Gripe	Papera

Fuente: entrevista a pobladores de Phutina y ayllu Huaraya año 1999.

2.10 Ocupación y movimiento migratorio

La totalidad de las familias se dedican a la agricultura y como segunda actividad complementaria es la ganadería. Sin embargo, la movilidad social es dinámica, pues parte de sus moradores se desplazan a la Ceja de Selva de San Juan del Oro, para ampliar otros cultivos para

el consumo familiar y a las ciudades de Juliaca, Puno, Arequipa, Mollendo, Lima y también migran hacia los valles de Yunga de la hermana República de Bolivia. Estas migraciones son de carácter temporal donde algunos miembros de la familia salen de Phutina en busca de fuentes de ingreso para complementar la subsistencia de la familia comunera. También se conoce que algunos de los miembros de estas familias radican estacionalmente en las principales ciudades de Perú y Bolivia y a la vez sirven de nexo entre la comunidad y la ciudad moderna. Sin embargo en ocasiones festivas siempre retornan a renovar los lazos familiares y gratitud con su ayllu.

En estos últimos años la escuela y el colegio es uno de los factores perturbadores que impulsan estas migraciones, generalmente de los jóvenes y señoritas del ayllu.

2.11 Manifestaciones de la comunidad natural

Suelos y tipos de cultivo. En Phutina se aprecia una diversidad de tierras de cultivo en distintos pisos ecológicos y en estos espacios naturales la mayoría de las familias comuneras poseen entre 30 a 40 parcelas dispersas. En estos suelos se cultivan las diferentes especies bajo riego y en secano. No existe una sola clase de suelo, sino bastantes y varía de una parcela a otra, siendo por lo general suelos superficiales.

En la zona alta, los suelos no son apropiados para la agricultura, sin embargo en la zona intermedia o ladera se ubica la mayor parte de las tierras cultivables y fértiles apropiadas para la siembra de tubérculos y hortalizas. Por otra parte, en la zona de pampa también existe una diversidad de suelos fértiles para diferentes especies. Sin embargo parte de ellas se encuentran inundadas por las aguas que discurren de los manantiales comunales. Estas características nos muestran la enorme variedad de suelos criados aptos para el cultivo de los diferentes tubérculos y granos de la zona.

Además, los agricultores tienen su propia forma de clasificación de suelos que tampoco son definitivos y por la forma de crianza tienden a cambiar. Distinguen las diferentes clases y tipos de suelo desde muy niños. Los terrenos están debidamente clasificados, por la coloración, humedad, textura y son cultivados de acuerdo a las circunstancias que requieren los productos.

Agua. En Phutina existen una diversidad de manantiales entre grandes y pequeños que sustentan la vida del ayllu. Su uso es comunal y sus aguas son criadas para el riego de los cultivos, pastizales, así como para piscina temperada que genera ingresos económicos a la parcialidad y también para el consumo humano. Por otro lado, existen riachuelos y ríos temporales que en la época de lluvias se cargan y descienden de las cumbres de los cerros de Phutina con dirección al lago Titicaca. En su curso existen estanques de agua para el riego de las chacras y los huertos familiares.

2.12 Actividades de siempre: agricultura y ganadería

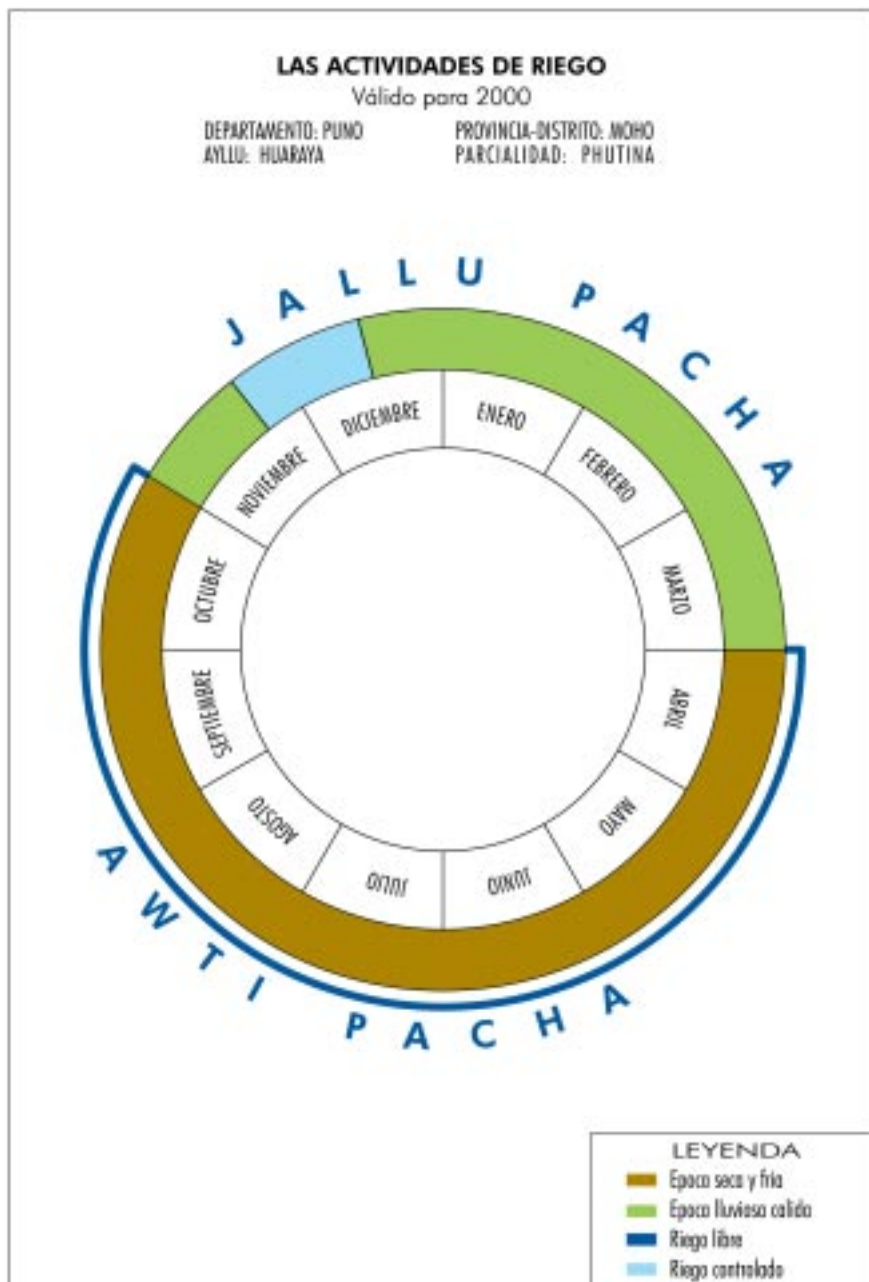
La práctica de la agricultura y de la ganadería en el ayllu es muy antigua como el propio hombre. Su regeneración depende de la conversación armoniosa entre la comunidad humana, la naturaleza y las deidades. Estas prácticas son rotativas e intensivas porque las familias no tienen grandes extensiones de tierras de cultivo y dependen mucho de las lluvias y riego de la zona. Entre las especies que se cultivan tenemos habas, papa, cebada, oca, izaño, olluco, quinua y entre otras las hortalizas, como la zanahoria, el repollo, la cebolla y la lechuga. Estos últimos generalmente se cultivan durante todo el año cerca de las viviendas familiares, en pequeños canchones cercados de palos y maderas llamado en aymara como “wirtas” Jardines.

La ganadería es una actividad complementaria y está constituida por ganado vacuno, ovino, llamas y cerdos. La crianza se realiza rotativamente en los diferentes sectores de la parcialidad donde cada familia cría sus ganados amarrándolos en sus parcelas. Sin embargo, en vacaciones son los niños quienes se encargan de pastar libremente en los cerros del lugar.

2.13 Agricultura e historia local del riego

La actividad de riego es muy antigua como la agricultura misma; ha sido y sigue siendo una forma de crianza del agua para regenerar la vida agrícola y pecuaria del ayllu. Esta actividad se remonta a épocas precolombinas por las características de su infraestructura, consistente en canales de piedras talladas y de tierra arcillosa. Sin embargo se sostiene que la familia Canzaya fue la primera en llegar al sector de Jalsu K’ucho y se asienta como propietario de estas tierras fértiles. En





ese entonces esta familia era importante porque en sus propiedades se ubicaban los manantiales y contaba con grandes extensiones de terrenos cultivados bajo riego. Posteriormente llegaron al lugar las familias Yucra, Jaño y Parizaca, como consecuencia de los matrimonios que se dieron entre los hijos de la familia Cansaya. Estas familias compartieron el agua de los manantiales para regar los cultivos y de esta forma vigorizar el paisaje natural del ayllu. En los años venideros, estas familias mejoraron y ampliaron con faenas colectivas aynis y mink'as los canales antiguos hacia los dos márgenes y de esta manera regaron las chacras de la comunidad natural: los cultivos y pastos naturales. En este mismo tiempo, se intensificaron la crianza del agua y nace el cargo de "Marani" que es y sigue siendo la autoridad que vela por todas las crianzas y por la salud del ayllu. El primero en asumir el cargo fue el señor Canzaya, después recibió el turno su hijo Ambrosio Canzaya y finalmente Narciso Canzaya. Todos ellos pasaron el cargo de "Marani" al igual que las deidades y los suyos del ayllu. Posteriormente el nombre de esta autoridad es reemplazado por alcalde, siendo su actividad la misma. Asimismo, en los años 1966 y 1972 asume en dos periodos el cargo de Marani el yerno descendiente del antiguo fundador del ayllu, don Carmelo Canzaya, actual Taana sacerdote andino armonizador de la colectividad natural. Es a partir de 1973 donde se acuña el nombre de comité de riego con el cual se conoce hasta hoy como una formalidad, pero que no es la definitiva sino frecuentemente se recurre al nombre marani.

Hubo muchos intentos de modernizar las formas de riego y de sus fiestas, sobre todo promovidos por los proyectos desarrollistas y sectas religiosas ajenas al mundo andino que querían destruir sobre toda la espiritualidad aimara. A pesar de ello Phutina y su chacra mantienen características ancestrales con sus fiestas rituales de la antigua cultura milenaria. Sin embargo, a tanta insistencia 1997 del proyecto Ayni misión luterana, los comuneros aceptaron la supuesta ayuda para que los canales de riego sean revestidos con cemento, más no cedieron a la evangelización de sus miembros.

CAPITULO III

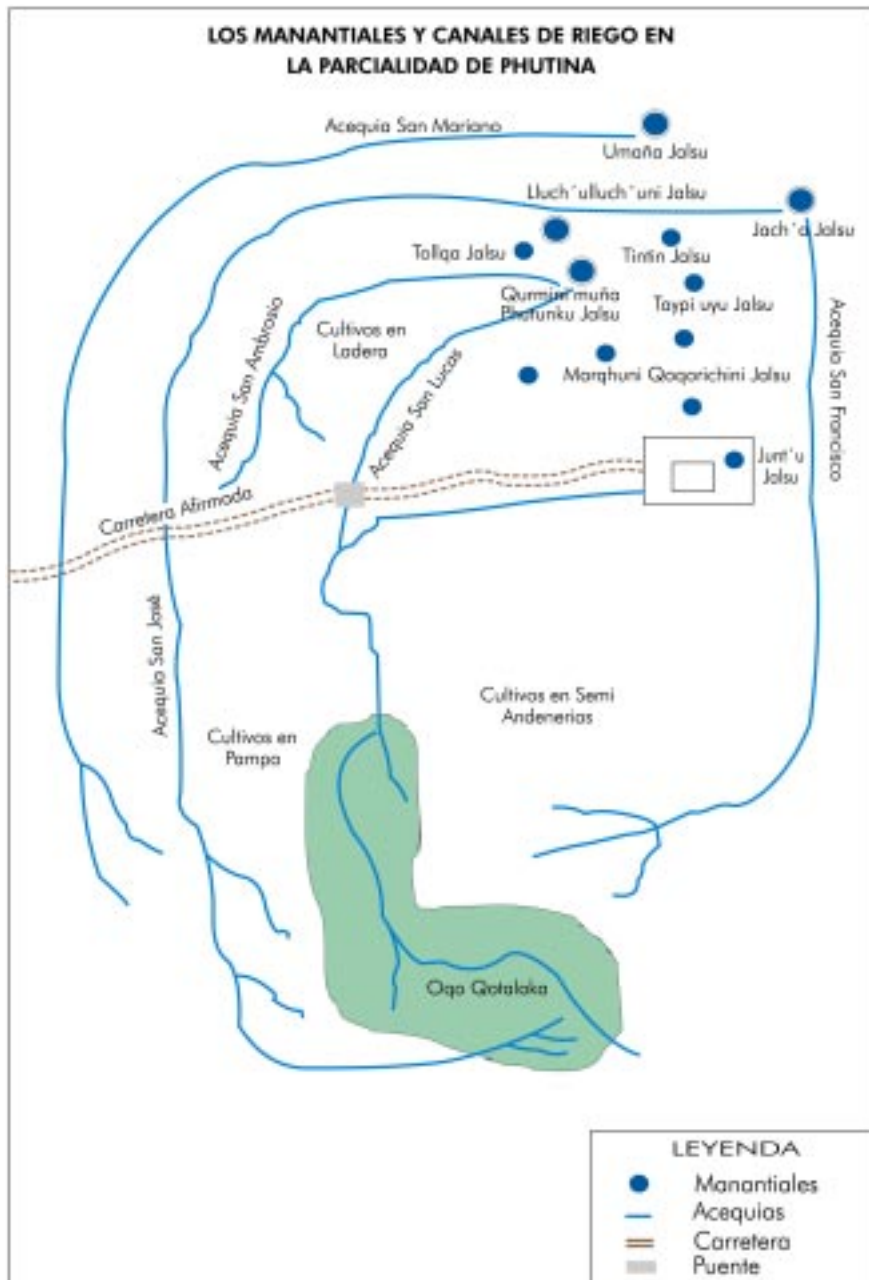
MANANTIALES Y ACEQUIAS QUE CRÍAN AL AYLLU

Introducción

La región andina se caracteriza por presentar una gran variedad de climas y microclimas. Las precipitaciones son sumamente variables en diferentes micro regiones y distintos años, lo que evidencia que el patrón de precipitaciones es heterogénea en el espacio y en el tiempo. A pesar de estas limitaciones, las comunidades campesinas han construido un sistema de canales para llevar el agua de la fuente manantiales hacia las viviendas y los cultivos. Su uso siempre fue y sigue siendo diverso. Esta relación de los pueblos andinos con el agua, ha originado una cultura del agua que se manifiesta de diversas formas. De acuerdo con Calderón “se estima que entre los meses de Mayo a Noviembre, en la región sierra del Perú se celebran más de dos mil fiestas del agua” 2000:232. Esto nos muestra que dentro de la visión campesina es imposible concebir el agua como un recurso o líquido al que se le maneja, por el contrario el agua es una persona que cría y se deja criar. Asimismo existe una diversidad de formas de vida del agua lluvia, granizo, río, nevada, lagunas, pero en este capítulo sólo nos centraremos en los ojos de agua que en la visión aymara es sumamente sensitivo ante la presencia de los humanos.

3.1 Los manantiales de phutina: Características y modos de presentarse

En Phutina existe una diversidad de ojos fuentes de agua de diferentes dimensiones y volúmenes y para diferentes usos; sin embargo, los que concentran mayores caudales de agua para regar las chacras y para el consumo humano y de los animales son: “Jach’a Jalsu”, “Umaña Jalsu”, “Lluch’ulluch’uni Jalsu” y “Qurmini Muñaphutunko Jalsu”. El resto de los manantiales son pequeños, pero contribuyen en forma efectiva en la crianza de las chacras. Dentro de estos pequeños



manantiales existen dos manantiales con aguas calientes y cristalinas que son utilizados para la piscina termal y para lavar ropas de la comunidad humana. En la visión de los phutineños cada uno de estos ojos de agua son personas vivas, poseen una personalidad particular y una manera de presentarse ante los humanos. Son considerados como la fuente de vida y son lugares sagrados donde se realizan ceremonias de culto a las deidades del ayllu. Estos ojos de agua se ubican en el segundo sector de Phutina y es conocido por los agricultores como manantiales que crían al ayllu. A continuación detallamos su particularidad y la forma de ser de cada uno de los manantiales.

Jach'a Jalsu: Manante Mayor. Este “jalsu” manantial, al igual que otros, presentaba una construcción de pura piedra revestido con cal; sin embargo, en nuestros días ha sido reconstruido con cemento por el proyecto Ayni para un manejo eficiente y racional del agua. En consecuencia el agua se convierte en un recurso al servicio del hombre, en estado inanimado.

Sobre el particular nos cuenta don Carmelo Cansaya:

“Bueno, anteriormente de este jalsu salía bastante agua, pero ahora que está construido con cemento, el agua se ha escapado a otro lugar, es por eso que en la actualidad sale poca agua”.

Y sobre el comportamiento de este manantial, el mismo Carmelo nos cuenta:

“Este jalsu tiene “yanqha” en momentos especiales aparece otros seres, en mi niñez he visto en ese jalsu a una llama grande de color café, era “q'ara” es un eco tipo, era las 11 de la noche, cuando yo por ahí rondaba las chacras, en ese manantial “Jacha Jalsu” yo lo vi a la llama que estaba comiendo pasto, después de poco rato yo corrí a la casa de mi padre para avisarle que estaba una llama en ese lugar, retorné con mi padre para ver a la llama, pero la llama ya no estaba, miré a todo los lados, ya no estaba, seguramente la llama salió un momento nomás del manantial. De ese momento nos dimos cuenta que este jalsu tiene “illa” un manantial de regeneración de la llama. Y desde ese momento hacemos rituales de pago, hacemos el entrega a ese manantial, su “misa” lugar para invocar está en la parte posterior del manantial grande”.

Umañ Jalsu: Agua para el Consumo Humano. Este manante sustenta la vida de la comunidad humana y se habla que en un inicio la fuente de agua, al igual que otras constituyen lugares de intensa

conversación de la comunidad humana donde se inicia la crianza de la nueva familia. Sin embargo, esta conversación dinámica entre familias ha disminuido a causa de la construcción de sistemas de agua potable que dio lugar a las instalaciones domiciliarias. A pesar de ello la fuente de agua aún sirve como reservorio de agua potable para los comuneros de Phutina y para regar las chacras.

Respecto a su comportamiento nos cuenta don Agustín Condori.

“... en el mes de agosto, cuando se presenta la luna llena sabe salir “chupiq uma” agua de color rojo, como sangre sabe brotar, este jalsu también es sagrado, tiene serpiente, es decir el manantial se acompaña con la serpiente, por eso es considerada casa de la serpiente, sabe entrar una serpiente a ese pozo y sabe desaparecer, y otros que han visto dicen que la serpiente medía aproximadamente 5 metros”.

Lluch’u Lluch’uni Jalsu: Manantial con Zarzaparrilla. Este manantial se ubica en el mismo sector, pero en la parte intermedia de los anteriores manantiales. En este manantial crece abundante vegetación acuática, pero sobresale la zarzaparrilla “lluch’u lluch’u” que riega y capta agua de la atmósfera. Este manantial muestra evidencia que ha sido criada desde siempre en conversación con la naturaleza.

Tollqa Jalsu: Manantial Considerado como Yerno. Es un pequeño manantial cuya agua se conduce por una acequia de tierra y es considerado sagrado por los agricultores de Phutina. En la época de la crianza de las chacras y en momentos donde hay presencia de veranillos, las familias campesinas son convocadas por las autoridades de turno para efectuar el “tollqa qamaña” ritual del agua. En esta ceremonia se hace invocaciones a la deidad del agua que es “supu supuni” y a otras deidades de la colectividad natural. Para este ritual el “Taanero” sacerdote andino consulta a la “mama inala” deidad de la coca para nombrar comisiones que traerá el agua de yerno tollqa uma. No va cualquier persona, sino alguien escogido por el agua.

Al respecto don Carmelo Cansaya nos manifiesta.

“Este manantial es sagrado, cuando no llueve en los meses de octubre hay que echar bastantes flores y sabe empezar a llover, pero este año está lloviendo es por eso que no le echamos flores, en algunos años en el mes de enero cuando las papas están en plena floración sabe presentarse veranillos, para hacer llover también sabemos llevar agua de este manantial al ritual de agua “tollqa qamayaña”, este

lugar tiene encanto porque si te acercas o te duermes alrededor de ella sabe hacer enfermar a las personas y sabe dejarlos como amarrados o inválido. Una vez mi hermano se había quedado dormido en ese lugar y se enfermó, se ha quedado paralítico: “muruqo”, en ese instante yo me encontraba arreglando los canales de riego, mi hermano no podía moverse ni levantarse, un familiar mío lo trajo cargando, yo inmediatamente me puse a pensar y a sortear en hojas de coca, el jalsu lo había cogido, para curar lo hemos hecho un pago, después de hacer el pago empezó a mover su cuerpo”.

Qurmini Muñaphutunku Jalsu: Manantial donde crece Muña y “Vive” el Arco Iris. Es otro de los manantiales que se encuentra ubicado en la parte inferior de los anteriores y presenta una estructura prehispánica. En la visión de los campesinos es el lugar donde vive el arco iris acompañado de pececillos y arbustos de la sallqa.

Sobre este manantial don Mario Poma Cansaya nos cuenta:

“Es un manantial que tiene “qurmi” arco iris y donde había bastante “challwa” pececillos, pero lo miré bien a las challwas y no había nada. Yo tenía un amigo y una vez me llamó cuando estuvimos por este sitio. ¡Mario aquí hay bastante challwaj yo fui a verlo y había bastante ispi de color “allqa” blanco y negro, “ch’umphi” marrones y “ch’iyara” negro, después con mi amigo hemos ido a mi casa para avisarle a mis hermanos, para pescar, pero cuando regresamos no había muchos, sino solamente tres ispis”.

Asimismo don Carmelo Cansaya Justo nos cuenta.

“Bueno, en esta pampa donde están las vacas tiene qurmi arco iris grande que esta en “Juqhos” pantanoso, cuando entras con zapatos ya no puedes salir, solo puedes salir descalzo. Pero tu zapato va estar con barro. Así sales. Pero por renegar en el sitio te puedes hacerte agarrar causar enfermedad, para curarse no se paga en el mismo sitio, se paga al tutur k’uyu qurmi o al inka saya pamp qurmi, sino al aqu wichinkha qurmi o al jach’a qontaya qurmi, en esos lugares se paga. Lo principal se necesita “khuchi” chancho pero tiene que ser marrón, eso quiere. Cuando no conseguimos un chancho marrón, no importa, es bueno un “sullu” feto, pero tiene que ser marrón “ch’umphi”, cuando no hay puede ser con otros colores como; chancho blanco, chancho plumizo, tiene que estar vivo. Si no hay vivos ni fetos de chanchos puede ser un perrito. Es difícil curar del awichu y del qurni, en cambio es fácil curar del “ispa” mellizos, del “qajya” enfermedad causada por rayo, del “marani” enfermedad causada por deidades. El qurmi nos hace hinchar el cuerpo, para curarnos se prepara con barros de qurmi, se recoge en una botella el agua estancada, con este se prepara como parche, luego se pone con serpentinas de colores, con mixturas, con lanas de colores a la parte afectada.

Así se cambia “turkaqaña”, puede ser otro qurmi, se paga nomás”.

Por otro lado don Gregorio Poma Cansaya nos cuenta sobre el comportamiento del Qurmi:

“El Qurmi o el Kutupi” arco iris sale de los “Juqhos” pantanos, cuando se levanta el Qurni, muchos le señalan con su dedo, por eso sus manos y sus dedos se hinchan, no se debe señalar. Se sopla con los humos de cigarro, diciendo camina por tu camino. Karaju. El qurmi nos sigue, toda las veces él me sigue; me sigue. Bonito, toq toq toq, soj soj soj, chij chijj de mí atrás sabe venir; cuando sé voltear, no sabe haber nada, como si alguien arroja piedras menudas: chijj así camina. No tenía cigarro y yo dije: sajra karaju, por aquella bajada llamado “urani jawira” río, me ha seguido. No tenía nada, vine del sector de Apacheta, me cogió la noche, en buena hora tuve mi crucifijo, saqué a la vista. Dije: “Bueno, Dios que sanas, tú me vas ha defenderme”. Cuando salí encima de urani lugar; desapareció, desde muy joven sabía pijchar coca y con el pijcho de coca le arrojé. No había traído cigarro ni alcohol, así nomás había venido. Así llegue a mi casa y le comenté a mi señora. Ella me dijo: que sajra será, allí hay cigarro con eso sopla. Entonces inmediatamente soplé con los humos del cigarro, con el alcohol me lavé las manos y los pies, después no me pasó nada. El cambio de qurmi y del awichu enfermedad causado por lugares sagrados es difícil “ch’ama”. Es pues sajra y el anchanchu es igual”.

Tintin Jalsu: Manantial Sagrado que en su Momento tiene Sonidos. Es un ojo de agua que está ubicado en la parte céntrica de los otros manantiales del ayllu. Este manantial ha sido criado desde siempre por los agricultores de Phutina.

Al respecto don Pablo Cañazaca de esta parcialidad nos manifiesta:

“Nosotros le pusimos ese nombre por su sonido, siempre suena tin, tin, tin, tin, tin, tin y eso se escucha cuando uno esta cerca, seguramente es un hueco profundo, por eso debe ser el sonido”.

Taypi Uyu Jalsu: Manantial que está en el Canchón del Centro. Este ojo de agua también se encuentra en el mismo lugar de los otros manantiales. En la visión campesina esta fuente de agua, al igual que otros, tienen sus acompañantes y su manera de comportarse ante la presencia de los humanos.

Sobre este manantial don Gregorio Poma nos cuenta:

“Una abuelita de Kilqa comunidad que ya se murió, me contó que había visto en el pozo a una culebra grande, hablaba que estaba enrollado como una rueda, tenía mucho miedo y se había escapado sin hacer ruido; por eso se dice que tiene yanqha mal paraje de culebra”.

Junt’u Jalsu: Manante Termal. Este manantial se encuentra en el lugar llamado “Phutina Parque”. Sus aguas termales son aprovechadas para bañarse y para el aseo de los comuneros y vecinos de otros ayllus que suelen visitar desde muy tempranas horas. Sin embargo, en estos últimos años debido a la sugerencia del proyecto “Ayni”, los comuneros se han visto en la necesidad de ampliar y construir una piscina deportiva y desde entonces ha sufrido cambios en su temperatura normal debido a la construcción moderna que presenta la piscina.

En la visión de los comuneros esta fuente de agua que brota de las entrañas de la pachamama tiene sus “estados de ánimo”, unos días se muestra bondadosa permitiendo a la gente que se bañen en sus aguas cristalinas; en cambio en otros momentos se molesta y hace daño enfermado y ahogando a los que no se armonizan.

Al respecto don Jesús Huallpa nos cuenta:

“Esta piscina tiene sus encantos, hablan que a la media noche sabe bañarse una persona desnuda y viendo a esta persona saben volverse locos, por eso hay que tener cuidado en bañarse por las noches, es un manantial caliente que bota vapor; a ese jalsu concurren los locos en los días malos, por eso en esa piscina muchas personas se han ahogado”.

En tanto don Carmelo Cansaya Justo nos habla:

“Desde los tiempos de los “tunu achachilas” tronco familiar siempre había sido así, pequeño manantial y habían construido una pequeña vivienda para bañarse. En tiempo adelante sólo era una pequeña fuente de agua “qocha” pozo, su uso era para lavar ropa y para bañarse. Después en el tiempo de “tunu achachila”, habían acordado construirla, pero habían suplicado a un maestro “qala leq’ere” tallador de piedras. Su trabajo en piedra es bien torneadas, parecido a los cajones, en ese tiempo no había cemento y solo han construido con piedras y “k’atawi” cal, habían hecho un batido de cal y con eso han levantado los muros, el acabado fue bonito. Además, habían hecho sacrificio “jaqi kuchu” pago con humanos, le habían entregado a la María Elena, mi papá sabe comentar, que era su abuelita y habían enterrado al lado izquierdo “ch’iqa” de la piscina y a la derecha “kupi”, habían

enterrado a un anciano ciego. En adelante el mallku había ordenado, había excavado un hueco bien profundo, la abuela Maria Elena era ciega, ese día le habían alimentado bien, le había embriagado, al anciano de igual manera le embriagaron, le invitaron, pero el hueco estaba bien excavado aproximadamente de dos metros. A horas doce del día, a la anciana la enterraron de cabeza en la tierra, de similar manera al anciano lo enterraron en el otro lado de la piscina, así había tenido sacrificio humano jaqi kuchuni, el sacrificio ha sido de día, a horas doce del medio día, era la preparación y el pago, así habían techado a la piscina y quedó bien terminado con piedras de cantera, tiene sacrificio humano y tiene encanto yanqha ese manantial, puede aparecer cualquier cosa en las noches, a todos los ha vuelto locos, había vuelto loco a un joven, es reciente, desde antes siempre lo ha vuelto loco, el joven vive en Apacheta, se había enamorado con una chica, en Tambopata ceja de selva habían acordado casarse. Primero habían viajado a Tambopata, pues tenía su chacrita, dice que estaba trayendo en mulas sacos de café, desde adentro; su primo hermano tiene mulas y estaban de regreso con mulas vacías, en el camino se encontraron y a su mula cargada la empujaron por debajo del camino, las mulas sin carga, se asustaron bien fuerte y a la mula la sujeto, la mula tenía fuerza, es solo un quintal de café y de un salto salió al camino, recién estaba satisfecho, pensando que salvó a la mula, en ahí se asusto por primera vez y después se había enamorado con esa chica, ella le había dicho: hermano me adelanto, terminando el mes vendrás y nos casaremos. El joven aceptó trabajar hasta el fin de mes. La joven llegó a la parcialidad, tenía su enamorado y ha contraído matrimonio, el joven no estaba enterado y cuando llegó ya la chica tenía su esposo, la gente le avisó, una noche no se había fijado en la luna ni en la hora, era luna llena "urt'a aruma" y al tanteo recogió sus cositas y bajo con dirección a la piscina, cuando llegó no había gente y observo el interior de la piscina y solo escucho y observo la caída del agua, después salió al patio pensando del por qué no había gente y se acomodó al costado de un arbusto silvestre "salliwa" para descansar; se quedo dormido y cuando despertó observo que su ex – comprometida llegaba del otro lado, con su "phullo" manta de color nogal, entonces él mismo se dijo aquí esta pues la chica, cómo dicen que se ha casado?, que hará, observaré; se acercó al manantial y se quitó el sombrero y empezó a peinarse sus cabellos. Será pues "anchanchu" wak'a. Estaba peinándose y observo qué mas haría. Entonces el joven se acercó a la chica para pedir explicaciones del por qué se había casado con otro, se levantó para involucrarse con su chalina y cuando observó bien el manantial no estaba su ex-comprometida, se había desaparecido, entonces muy asustado retornó pensando qué cosa era lo que había observado, solo se lavó la cara y se peinó su cabeza, entando en el trayecto del camino de Apacheta, en sipiwich'inka, en el llamado río de Urani, este tiene yanqha mal paraje, lo mismo el sipiwich'inka. En este rincón arcilloso se sentó, pensó nuevamente sobre lo que había visto, en la chica que se casó, de los gastos de dinero en ella y se resignó a perderla, en este sitio nuevamente se durmió y cuando abrió los ojos observó a

seis personas que estaban cortando la cebada en ese sitio, la cebada de verdad siempre estaba creciendo, como si estuvieran de día estaban cortando entre seis personas desde un extremo y de distintos sitios, haciendo bulla. Cuando despertó se asustó y pensó sobre qué iba decir la gente de él, se levantó apurado y llegó a su casa y se durmió, en la madrugada despertó como embriagado, se sentía como borracho, así estaba y se volvió loco, estaba loco de lo que había perdido su ánimo y del encanto, de los dos se había vuelto loco, el joven estaba loco y lo habían sujetado de la cintura con una soga y así dormía, el joven había hecho un hueco en su casa, está loco diciendo han venido avisarme, yo respondí que no sé curar a los locos, podría curar de amaya, de ispa, de qajya, de heridas, de k'iwcha, puedo sobar, de loco no, puede pegarme, me rogaron bastante y acepté, cuando llegué a su casa le dije al joven asustado: sobrino, él me miro y se volteó hacia otro lado, no me respondió, le dije cómo estas, le tomé su mano y él se lo ocultó, yo le dije a sus familiares, el joven no está loco, su ojo da vuelta, no es loco, es encanto, con quién se ha enamorado, es encanto. Le dije que para curar del encanto se necesita preparar pago y para la pérdida de ánimo se necesita frutas, dos naranjas, dos plátanos, dos panes, seis dulces, lana de llama y cebo para pagar a la tierra, no se quema, se entierra en el lugar de yanqhani lugar de mal paraje, las frutas se recoge en un pañuelo blanco bien lavado, con su camisa, su chullo, su calzoncillo, se hace un muñeco, el pañuelo blanco es aparte y lo preparado lo expondremos, así le dije, me aceptó. Después en el lugar del descanso del inca inka samaña k'uyu, que es "aja k'uyu" quebrada rocosa, a este sitio vine acompañado de uno y la expuse las frutas y lo preparado "askichata" lo enterré en el río que tiene yanqha, tiene sebo, tiene todo, en la tierra se paga, no se quema, sino, se entierra, en un hueco y el pañuelo blanco que tiene frutas es la merienda que se extiende y el muñeco que es el joven se coloca a un costado de la merienda, después nos alejamos y conversamos que iba acercarse y le dije a mi acompañante que observe bien, nos separamos para observar, no se fuma cigarro, se escapa el ánimo ajayu. Sus familiares nos entregaron la coquita y el alcoholcito, de ocultos tomamos el alcohol, estuvimos rezando como media hora, en eso una mujer vino caminando desde el otro lado, con pollera roja de bayeta, con awayu negro, con sombrero de oveja, cargada en una "wallasa" lliclla, hilando lana blanca de oveja. Yo le dije a mi acompañante porque lo hemos puesto en el camino, la gente viene, la observará, hubiéramos retirado mas abajo y a un costado, observaremos quien será, de ocultos observamos. Así siempre dejó de caminar, la observó y se agachó, le dije: será su ánimo vamos. Cuando bien observamos no había ninguna mujer, de inmediato recogí en un extremo del poncho y salí corriendo, recogí al muñeco confeccionado "k'iruta" y lo preparado, pero antes le alcancé un palo a mi acompañante, le dije que siga detrás de mí haciendo sonar el chicote. Yo me escapé y me acompañante venía detrás de mí, así igual se había soñado el joven, más abajo de su casa hay piedras amontonadas "ch'eje" por medio de ésta retorné y luego salté por las gradas de su patio, el joven abrió los ojos y dijo a sus familiares: el tío Carmelo se encuentra

donde las piedras amontonadas y mi ánimo ya llegó, de la esquina de la casa “k’ij k’ij” volando llegó y el tío Orestes recién está viniendo “qop qop qop qop”, por el camino y llevando su palito, al día siguiente como si estuviera borracho me dijo: eres tío Carmelo, sí soy, qué te ha pasado le dije, mi cabeza no está bien, así me respondió, entonces descansa le dije, y me vine a mi casa. Se sanó y así curé del encanto y de pérdida de anima, después vino a decirme que lo repase nuevamente, aún siento dolor en la cabeza, fui ha repararle, mas abajo de su casa está el rincón del diablo “supay k’uchu”, el condenado “jinq’a jinq’a” y los locos siempre descansen y llegan; es un pequeño manantial que tiene yanqha, se llama kallawayaya jalsu, está al otro lado del inka samaña, llamado supaya k’uchu, esta vez a este sitio hemos venido y estuvimos sentados juntos debajo de una roca, pijchando coca y en voz bajita conversamos, qué hacemos, esperemos un poco le dije, en eso observamos a una mano de una mujer que salía de una pared y tocó lo que estaba preparado “askichata”, ahí está le dije a mi acompañante e inmediatamente recogí y me escapé a la casa, no había ninguna mujer, una mujer sacó una mano. Se sanó y así recuperé la salud del joven, ahora está trabajando en Tambopata, ya es adulto, tiene su esposa e hijos, después de un año, me envió una encomienda en un pequeño cajón de cartón, plátanos, naranja, mandarina, un poco de todo y con un poco de café, diciendo que le alcancen al tío Carmelo”.

Marqhuni Qoqorichini Jalsu: Manantial donde “vive” el Gallo.

Este jalsu se encuentra ubicado en la parte exterior de la piscina y también es denominado en aimara como “junt’u uma jalsu” manante termal. Las aguas sólo se aprovechan para lavar las ropas de las familias del ayllu, mas no para la agricultura. En la visión de los campesinos, este manantial, al igual que otros, tiene su personalidad, se habla que allí vive el gallo acompañado de otros seres de la comunidad natural.

Los tres manantiales que no se mencionan en este trabajo no tienen nombre, pero están ubicados en el lugar de Qollpa k’uchu yunguyo, en Toroni oqho y en Ñuñuni. En momentos donde escasea las lluvias o cuando se presentan los veranillos son visitados por las autoridades de la chacra para entregar las ofrendas.

3.2 Las acequias de riego: Situación actual

En Phutina los canales de riego son de origen prehispánico y para su construcción han sido suficientes las piedras y tierra arcillosa “llink’i”. Sin embargo, por el proceso de modernización implementado por el proyecto Ayni, parte de las dos acequias principales han sido revestidas y construidas con cemento. Su estado de conservación y su funcionamiento es eficiente porque aún fluyen por sus canales las aguas

que riegan los cultivos de comunidad humana. Tratándose de las dimensiones los canales presentan una altura que varía de 50 a 60 cm. y el ancho es de 80 cm a 1 metro y mucho depende de las condiciones topográficas de las zonas de cultivo. Esto nos muestra que la necesidad de llevar el agua desde la fuente a la zona de cultivo, ha inducido a un desarrollo tecnológico particular, que engloba una combinación de conocimientos agronómicos, hidráulicos y constructivos, adaptados a las condiciones biológicas, hidrológicas y topográficas de la zona. Además, indujo a una gran capacidad de organización y movilización social, necesaria debido al gran esfuerzo que se requiere para construir y mantener obras de riego.

Las acequias antiguas han sido producto de la conversación con los elementos de la colectividad natural y no ha sido de una relación sujeto - objeto pensado para sacar el máximo beneficio, sino su uso es compartido para las plantas, animales y para el consumo humano. El revestimiento de las paredes y la construcción de cemento desarmoniza el paisaje natural de Phutina porque en sus bordes de las acequias ya no crecen los pastos para los ganados del ayllu. En otras palabras, el agua de riego ya no mantiene la humedad por filtraciones para que broten y crezcan los pastos naturales.

Al respecto don Pablo Condori Jaño, natural de Phutina, nos cuenta:

“Anteriormente, los ojos de agua, como los canales, estaban contruidos con piedra y arcilla, pero hoy en día estos ojos de agua y los canales principales han sido revestidos y construido con cemento, el trabajo se hizo con la ayuda del proyecto Ayni. Para que sean revestidos con cemento nosotros en una asamblea hemos aprobado, algunos no estuvimos de acuerdo con este revestimiento de cemento pero por mayoría se aprobó su construcción. Así pues desde que estos manantiales fueron refaccionados con cemento sus aguas han disminuido, ahora por otro lado cuando los canales no presentaban esta construcción de cemento, en sus bordes de la “séquiás” acequia crecían pastos para nuestros animales y se mantenían verde durante toda la época del año”.

Las acequias principales y secundarias de riego. En el mundo aimara, no existen jerarquías entre los miembros de la comunidad natural, pero para explicarlo se hace necesario utilizar estos conceptos que tiene relación con el caudal de agua que fluye por entre sus canales. Por otra parte es pertinente aclarar que, desde hace mucho tiempo atrás, los canales de riego han sido bautizados con nombres de Santos de la

religión católica, por los misioneros del desarrollo en ocasión de organizarse la ceremonia ritual de abundancia del agua. Los nombres de los Santos evidencian la forma cómo los aymaras camuflaron su espiritualidad andina para no ser perseguidos y con el tiempo incluyeron como otra deidad más del ayllu andino.

Como se viene explicando, los canales son personas vivas y por lo tanto se cuidan y se respetan en las tareas de crianza del agua. Los canales principales de riego están ubicados en la margen izquierda y derecha de Phutina. Estos canales se extienden desde el mismo manante y recorre más de un kilómetro de distancia. En el margen derecho, la acequia San José es la más conocida debido a que dentro de sus canales el agua recorre varios kilómetros hasta llegar al sector denominado “Pachariya Pampa”, mientras la acequia San Mariano es corta en su recorrido y sólo llega hasta el lugar llamado Merq'emarka. En el margen izquierdo sólo existe una sola acequia llamada San Francisco que riega las chacras del primer sector de Phutina. Sin embargo, para una mejor comprensión, presentamos de una manera ordenada.

El margen derecho: Acequia San José. Su construcción está ubicada en las laderas del cerro Cruz Pata y se extiende en dirección este a oeste, con una longitud de 2.292 mts. hasta su punto final que queda en el lugar llamado Pachariya pampa. Este canal presenta una construcción prehispánica, sin embargo, en los últimos años se refaccionaron con cemento hasta 1.266 Km. que corresponde a la meta programada del proyecto Ayni en su afán de modernizar el riego de Phutina.

Acequia San Mariano. Se encuentra ubicada en la ladera del mismo cerro y se extiende en dirección este a oeste, con una longitud de 1.80 Km hasta su punto final que se ubica en el lugar llamado Merq'emarka. La estructura de esta acequia es precolombina con bocatomas antiguas para regar las chacras familiares del ayllu.

El margen izquierdo: Acequia San Francisco. Se halla ubicada en la ladera del cerro “inglis qarqa” roquedales y se extiende en dirección de norte a sur e incluye una longitud de 1.420 Km hasta su punto final que se ubica en el lugar llamado Junipi. El canal también presenta una estructura prehispánica, pero en estos últimos años este canal de riego al igual que otros fueron revestidos con cemento hasta 920 mts que corresponde a la meta programada del proyecto desarrollista Ayni.

Por otro lado, las acequias secundarias San Lucas y San Ambrosio se ubican en el margen derecho de la parcialidad y son pequeños canales de conducción de longitud corta que sirve para regar las chacras del tercer sector de Phutina. Sus construcciones son antiguas con bocatomas de tierra, para la distribución de agua en cada parcela de cultivo.

3.3 Las bocatomas de agua

Las bocatomas de agua, al igual que los canales de conducción, son indispensables en la crianza de las chacras y para esto los comuneros diseñaron diversas formas de bocatomas y para distintos tipos de suelos y cultivos, siempre en conversación con los elementos de la colectividad natural. En la acequia San Francisco, que corresponde al margen izquierdo, existen ocho compuertas principales de rejilla metálica para la distribución de agua y cuarentiocho pequeñas “uma irpaqas” desvíos del agua que sirven como captaciones para regar las chacras familiares. En tanto, en la acequia San José existen nueve compuertas principales de rejilla metálica y setenta “uma irpaqas” que sirven como captaciones para regar las parcelas de cultivo.

En cuanto a las acequias San Mariano, San Ambrosio y San Lucas, sus bocatomas “uma irpsu” son completamente precolombinas y están ubicadas en cada dirección de las parcelas o chacras de cultivo. Esto nos muestra la gran capacidad e ingenio que tuvo el hombre aimara para construir las bocatomas de agua al fino ajuste del medio ecológico de la zona.

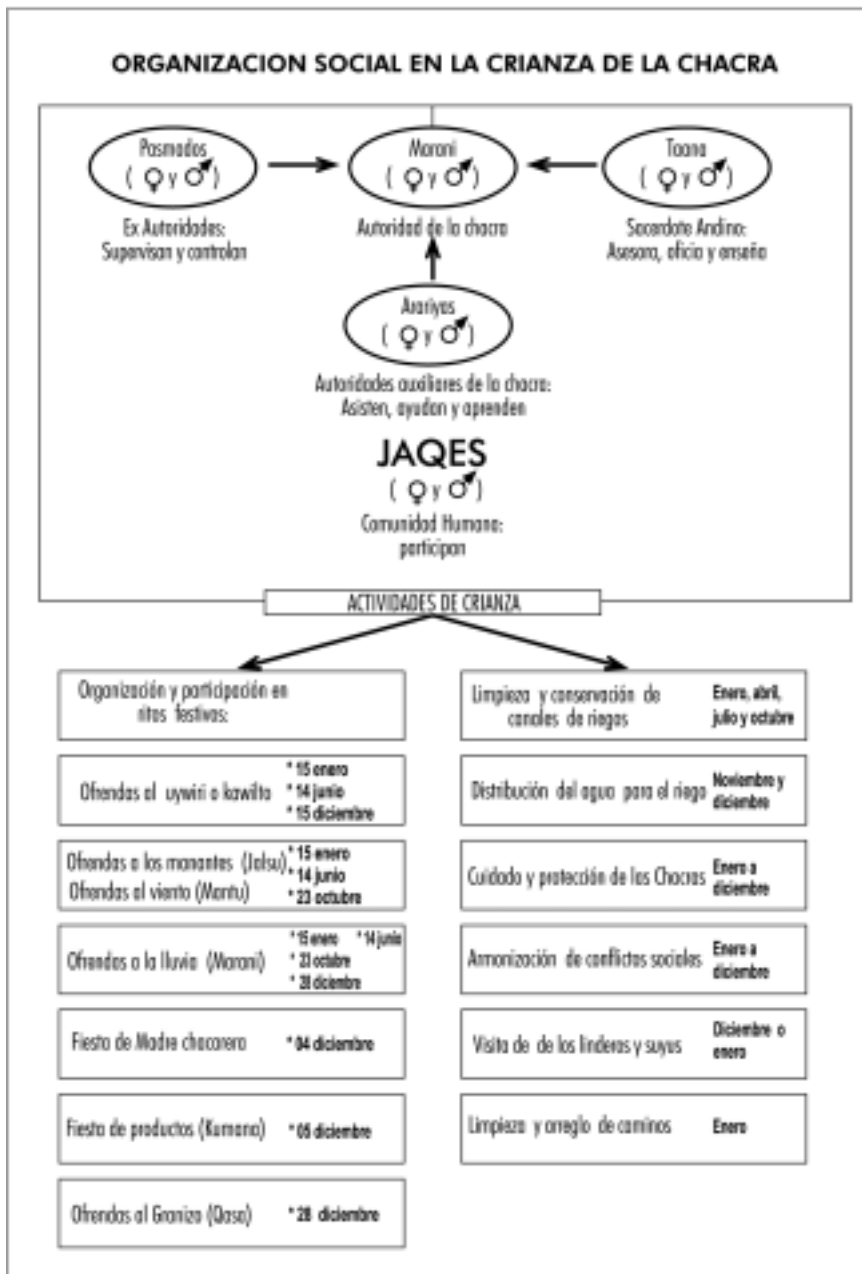
CAPÍTULO IV

ORGANICIDAD EN LA CRIANZA DEL AGUA

Introducción

En la visión aimara todos y cada uno de los seres de la comunidad natural establecen relaciones mutuas y no sólo el hombre con los demás seres de la naturaleza. Esto quiere decir que no existe sólo una “organización” entre hombres, sino diversas formas de “organización” donde participan deidades y seres vivos de la naturaleza. La agricultura andina implica la participación de seres humanos, deidades y seres naturales que generan vida en las chacras del ayllu. La práctica de la agricultura dio origen a la formación de una religiosidad específica y una organización social campesina múltiple y flexible que funciona al ritmo de las chacras donde tienen sus momentos de florecimiento, descanso y renovación.

Tratándose de la organización social de Phutina, debemos manifestar que en el Pacha local microcosmos de Phutina existe el “Marani” que forma el comité de regantes. Esta autoridad se encarga de armonizar la salud de las chacras del ayllu y asume otras funciones que van del cuidado y la crianza de las chacras, la distribución de las aguas de riego, la “conducción” de la asamblea de regantes y organiza ceremonias de conversación con las deidades del ayllu. Pero dada la magnitud y la importancia de las ceremonias de culto para la salud de las chacras, son asistidas por los sacerdotes andinos “taana” y “pasmarus”. Estos últimos se encargan de asesorar y officiar diferentes rituales a su debido tiempo, a la pachamama, a los manantiales, al mantu deidad del viento y a otras deidades tutelares del ayllu. Además en esta organización social genuina no existen autoridades permanentes sino que van rotando a la imagen de la agricultura en el espacio. Por eso cada actividad, cada fiesta, etc., tiene una autoridad diferente y es una autoridad compartida entre todos los elementos de la colectividad



natural. En Phutina existen otras autoridades no andinas, de esto no nos ocuparemos en el presente documento.

El tener cargo, poseerlo y ejercerlo no es exclusivo y atributo único de los humanos, sino también de la sallqa y de las wak'as. Respecto a esto don Carmelo Cansaya Justo nos cuenta:

“Los cerros siempre tienen familia y pasan cargo. El Turno es por un año. Por ejemplo este mi hijo es presidente Marani, la comuna lo nombra toda la comuna. De similar manera esos cabildos se nombran. Un cerro es Marani y cuando sale, al otro año el otro cerro asume Marani; en san silvestre ellos se nombran. En la noche de san silvestre los cerros se nombran se eligen, en una ceremonia ellos se eligen sus cargos. Diciendo ¡tu vas ha ser presidente este año!. A un cerrito pequeño lo nombran eligen nomás como presidente Marani. Como en nosotros humanos ellos también tienen diferentes cargos. Así es. El cerro tiene capricho munañani a esos se les sortea de coca, para saber que cerro es presidente. Puede ser payllita, jilarata, isqani, phasaphasani, incawisachata, urpuni, moroqoni, u otros, a todos se invoca, hasta estos pequeños manantiales “jalsus” recibe. Estos pasan obligaciones, todos piden obligaciones, por igual los cerros piden obligaciones, así son los cerros “qollus”, solicitan obligaciones, a cual señalara saldrá pues la coca, entonces se le confirma por tres veces, a esos se paga, no podemos llegar al sitio, pero se preparan entregan de este sitio, de este sitio se preparan. A una “chheqa” sitio donde se ofrenda al Marani de Marani con su nombre se paga, recibe nomás, la comisión “Mantu” lleva y hace llegar, no podemos viajar al isqani grande, es lejos y al frente, no podemos llegar, así pasan el cargo, están nombrados o elegidos, son en pareja, en este sitio esta un pequeño manantial, a pedido obligaciones, había sido tesorero, es un manantial pequeñito “jalsu”, que para nosotros sería de poca importancia. Ese pequeñito había sido tesorero. El ha solicitado obligaciones. El otro manantial esta al otro lado del cerro llamado qarakunka cuello pelado, de la ladera sale el agua, ese había sido el Marani, el presidente. Esta solo en una pequeña bajadita, en la bajadita del cerro jilarata. Él había sido presidente, él me hizo soñar “samka” cuando empezó a secar los cultivos el veranillo, al otro lado estaba el presidente humanos; fui a realizar ceremonia “qamantiri”, a un así estaba soleando, me ha conversado diciendo ¡al igual que a otros a mí debías de invitarme, debías alcanzarme, solo a otros nomás estas dando o invitando, a mí me hiciste puente con los platos alimentos, así me ha dicho, había sido un anciano grande con sombrero negro y con barbas, había estado sentado, y me dijo: “A mí porque no me invitas, sin embargo a otros le alcanzas el plato, a mí no me alcanzas, el plato no me pasas”, cuando desperté no había ni una persona, inmediatamente prepare y le dije que entreguen paguen, a ese sitio y a otro sitio mas, a los que entregaron comisionados, en esta bajada, el aguacero le cogió, estando en veranillo, chorreando agua han llegado, la gente de alegría se

han reunido, para festejar al Marani, la gente de alegría se han embriagado. Al que tiene obligación hay que darlo o alcanzarlo, él es quien pide la obligación, él me ha soñado”.

Este testimonio confirma lo que anteriormente se ha manifestado que en la visión andina el cargo también es asumido por las deidades y por otros componentes de la comunidad natural.

4.1 La organización social para la crianza de la chacra

En el ámbito social, la “junta” viene a ser la reunión de los comuneros con la presencia de las autoridades de la chacra para conversar sobre las diferentes crianzas del agua y también para elegir a las nuevas autoridades de la chacra.

Para realizar las asambleas comunales que tengan que ver con las chacras y sus crianzas, el “marani” presidente es quien convoca a los comuneros. Pero si los jefes de familia se encuentran ausentes por algún motivo, está permitido que participen mujeres e hijos mayores de la familia ausente. En las asambleas es el presidente quien se encarga de exponer los puntos de la conversación y los “pasmarus”, hombres de experiencia exautoridades se encargan de sugerir o recomendar lo que es más conveniente para el ayllu. La reunión toma mayor intensidad e importancia cuando hay escasez de lluvia y existe la presencia de veranillos que afectan a las chacras. Esto nos muestra que la chacra nuevamente es el centro de reunión de la comunidad.

La junta de la comunidad humana es un espacio donde se toman decisiones para el bienestar del ayllu o del conjunto de la comunidad natural. En estos espacios se eligen a las nuevas autoridades y se amonesta a los que provocan la desarmonía en el ayllu, asimismo son escenarios públicos donde cada quién participa de acuerdo a su experiencia y sabiduría; no hay exclusión, todos tienen su lugar y las opiniones son importantes en las decisiones colectivas que se toman en Phutina. De ahí que sea común ver asistiendo a las reuniones jóvenes y mujeres que también van aprendiendo nuevas experiencias de estas reuniones comunales donde tiene más acento la experiencia y por eso no existe el voto como se suele encontrar en las sociedades occidentales que tiene otra forma de tomar decisiones al interior de los grupos que lo conforman.

Sobre este último punto nos cuenta don Facundo Condori, poblador de Killka Huaraya; lo siguiente:

“En nuestra parcialidad a las autoridades se elige en una reunión comunal donde asiste la mayoría de la gente y estos acuerdos se respeta, en una ocasión la persona elegida no aceptó el cargo de Marani, bueno le hemos aceptado pero la gente se burla de él en las reuniones y en las faenas, no le respetan, aquí todos tienen que asumir sus responsabilidades asignados, entre ellos incluidos los que son parte de alguna secta religiosa.”

4.2 La elección de las autoridades de la chacra

En el mundo andino hemos dicho que los cargos son flexibles y múltiples y muchos de ellos están relacionadas con la chacra y funcionan al ritmo de ellas. En Phutina el cargo que está relacionado con la chacra es el Marani y los Arariyas, ambas autoridades son elegidas por los comuneros para que preste servicios al ayllu, pero no cualquier persona, sino personas que tienen experiencia y por lo tanto han pasado por algún cargo. Un soltero o soltera no puede asumir el cargo de marani, porque siendo uno solo no es completo, lo que quiere decir que debe tener su pareja y consolidar un hogar y formalizar mediante un matrimonio “Jaqechasiña”. Sólo teniendo esta formalidad la pareja está preparada para prestar servicios en cargos menores, para esto generalmente se inicia como “altareros”, seguidamente como auxiliares o comisarios del teniente y posteriormente como marani de la parcialidad. Además los comuneros están obligados a asumir cargos cuando tienen sus chacras y su vivienda, no interesa si radica o no en la parcialidad, lo importante es ser miembro del ayllu.

La elección del Marani en el caso de Phutina se realiza cada primero de octubre, después de hacer limpieza y mantenimiento de los canales de riego. Su periodo de duración es de un año y generalmente se realiza en las inmediaciones de los manantiales. El nombramiento de las autoridades se realiza en el marco de una ceremonia ritual donde todos asisten. Sobre el particular nos cuenta don Luciano Mamani:

“Es costumbre que 1º de octubre de cada año se elija a las nuevas autoridades de la chacra, pero en el año 1999 se realizó un día antes, aprovechando la masiva participación y día de faena donde se hizo la limpieza de “jich’as” canales de riego, todos nos hemos reunido en el lugar de Jalsu K’ucho, allí el Marani nos invitó la coca y repartió las flores rojas para ponernos al sombrero, estuvieron el

Marani presidente saliente y sus miembros, todos hemos participado en la t'inkhacha de pago a la tierra y a los ojos de agua y a la lluvia, esta ofrenda se hace para pedir permiso a la pachamama, para limpiar la acequia y también para elegir a las nuevas autoridades que se encargaran del cuidado y crianza del agua y la chacra. ... En la tarde, después de la limpieza de las acequias nuevamente nos hemos reunido en el mismo lugar y en eso el marani nos agradeció por la limpieza y luego nos dijo que se iba nombrar a las nuevas autoridades de la chacra. Así siempre se nombró al marani y las arariyas”

Sobre el particular también agrega don José Rodrigo Poma:

“Bueno, antes de nombrarse, el secretario o el arariya se encarga de hacer conocer la relación de las personas que han prestado servicios a la chacra y para el marani se nombra a dos o hasta tres personas experimentadas en la vida, todo se conversa en consenso hasta cubrir con las ocho personas que conforman el comité de riego, los cargos son 8: un presidente, vicepresidente, secretario, tesorero, tres vocales y el agente municipal. Asimismo los cuidados de la chacra no se confían a cualquiera persona, esta tiene que ser una persona que tenga experiencia y haya asumido otros cargos menores o mayores, pero siempre el cargo de agente municipal recae a la persona que tiene hijos menores porque dentro de sus obligaciones está gestionar algunos apoyos que brindan las instituciones”.

Por otro lado don Andrés Cansaya Yujra nos cuenta.

“Las autoridades pasantes siempre acostumbran alcanzar la T'inkha de coca, licor y cigarros, pero antes se hace la ch'alla a la pachamama como agradecimiento y al mismo tiempo invocamos para el año que va venir los mejores augurios para las nuevas autoridades y para el ayllu, la T'inkha se comparte entre todos.”

Es costumbre que las autoridades salientes visiten a la vivienda de las nuevas autoridades para recordarle el cargo y agradecerle por su aceptación y su servicio al ayllu. Sobre el particular el marani de turno, don Alfio Cansaya, nos cuenta.

“Cuando se nombró el nuevo marani, después de dos días le Visité a la casa, personalmente me acerqué llevando una istalla con coca y verbalmente le dije: “Estos son los regalos, te han elegido los grandes entregos y los grandes Kawiltus, te han nombrado de su voluntad, yo he venido con su licencia”. Así de esa manera he llegado a la casa del Marani, de igual manera tienen que ir los Arariyas de turno donde las personas electas”.

4.3 Las autoridades de la chacra y riego: “Marani y Arariyas”

En Phutina las autoridades de la chacra están constituidas por el Marani y los Arariyas. Sin embargo, hoy en día el Marani lleva el nombre de Presidente y los Arariyas el nombre de Vicepresidente, tesorero, vocales, agente y fiscal respectivamente. Son autoridades que velan por la salud de las chacras del ayllu, se encargan de distribuir con equidad las aguas de riego para diferentes crianzas y están encomendadas a cumplir con diferentes obligaciones relacionadas con la chacra. En muchas parcialidades, estas autoridades son consideradas como los padres “Awkis” porque depende de ellos la salud de las chacras y la armonía en el ayllu.

El Marani, siendo autoridad, tiene que portar una prenda negra y bastón llamado “wara” durante el periodo que dura el cargo. Y se encarga de dirigir a sus auxiliares arariya o miembros del comité de riego. Las múltiples funciones que desempeñan en el ayllu y sobre todo en la chacra son diversos y flexibles.

4.4 Las obligaciones del “marani” y de la comunidad humana

Todos los habitantes tienen obligaciones y compromisos compartidos. Para explicar la riqueza y la amplitud de las obligaciones del marani y de la comunidad humana presentamos por separado.

Se ha indicado que el Marani es la autoridad que vela por la salud de las chacras del ayllu. Esto significa que el Marani está pendiente y observa todo lo que afecta a la vida del ayllu. Los ejemplos son muchos: el marani es el que se encarga de armonizar los conflictos familiares que ocurren en las chacras, generalmente ocasionados por los ganados y por las familias; convoca a reuniones de regantes para diferentes motivos y organiza las fiestas de las chacras donde son alferados; “administra” la piscina y se encarga de prender velas para las personas que se han ahogado; y recoge las cuotas de los comuneros para comprar los “cohetones” que se usan para alejar el granizo cuando amenaza a los cultivos. En fin, va desde la conversación con el clima a través de las “señas” hasta la conversación ritual con las deidades del ayllu y seres de la comunidad humana, lo que no quiere decir que sea la única persona que conversa, sino que es la persona que más conversa con relación a otros comuneros del ayllu.

4.4.1 Organización y participación en ritos festivos

Para los aimaras, todas las actividades de crianza son sagradas. Intervienen los hombres, la naturaleza y las deidades. Siendo así todos son importantes en la crianza de las chacras y se agradece a todos los elementos de la comunidad natural. En este contexto, las fiestas y las ofrendas a las deidades cósmicas y telúricas son indispensables. En Phutina existe una diversidad de actividades rituales destinadas para la salud de la chacra.

Uywiri o Kawiltu Jaqhataña: Ofrendas para la deidad de la casa. En esta ceremonia de salud sólo participan las autoridades de la chacra. La ceremonia se desarrolla en el despacho del Marani donde al “uywiri” se le alcanza las ofrendas rituales. Los “uywiris” son atendidos en tres momentos durante el año y su propósito es crear un ambiente de armonía durante su turno en autoridad de la chacra.

Jalsu Jaqhataña: Ofrendas para la deidad de los manantiales. Se realizan en lugares muy importantes y sagrados que requieren un trato especial y que intervienen en la crianza de las chacras fecundando el suelo, dando de beber al hombre y a los animales y todo cuanto anida en la sallqa. El ritual de conversación se realiza en la última semana del mes de octubre con ocasión de realizarse la limpieza de los canales de riego.

Mantu Jaqhataña: Ofrendas para la deidad del viento. Es una ceremonia festiva donde participan las autoridades de la chacra y la comunidad en general. El propósito de esta ceremonia es conversar ritualmente con la deidad del viento llamado “Mantu” y tiene lugar cuando las circunstancias de la vida así lo exigen. Se le invoca generalmente para que no se lleve las nubes de la lluvia que son necesarias para la crianza de las chacras de cultivo.

Marani Jaqhataña: Ofrendas para la deidad de lluvia. Esta ceremonia comunitaria se realiza en las diferentes circunstancias del ciclo agrícola y cuando se siente la ausencia de las lluvias. En estas ocasiones se establece una conversación ritual con las deidades de la lluvia “Marani”, para juntos crear condiciones favorables para las chacras del ayllu.

Fiesta de la madre chacarera. Es otra de las actividades donde participan los comuneros. Es la fiesta de la madre chacarera que se celebra el 4 de diciembre de cada año. La “organización” de dicha fiesta está a cargo de los Maranis. También participan los agricultores y pastores de los diferentes ayllu de la provincia de Moho. Se ch’alla las primeras cosechas de la chacra y se festeja a la madre chacarera con la procesión donde se observa las “señas” y se intercambian los productos de las diferentes zonas.

Chojjñañaña Uru: Fiesta de los productos. Es otra fiesta donde la comunidad humana se festeja junto con las cosechas de la chacra y las deidades del ayllu. Ese día se hace el ayni con todos los miembros de la comunidad natural. Esta fiesta tiene lugar el 5 de diciembre de cada año donde el marani y los comuneros están acompañados de música y ch’allan la cosecha “kumanas”.

Chhijñaru T’aqsuña: Ofrendas para la deidad del granizo. La granizada y la helada como fenómenos meteorológicos, tienen las mismas necesidades que los humanos. Comen, caminan, amparan, castigan y son sensibles y caprichosos en la época de las chacras. Por lo tanto, en esta época tiene que reinar la tranquilidad, el respeto mutuo, el respeto a la vida, pues no está permitido la violencia ni el aborto dentro de las familias. Estos actos provocan desequilibrios y la presencia de la granizada por lo que las autoridades, juntamente con los comuneros, organizan rituales de conversación con el granizo “Chijjña T’aqña”. Esta ceremonia comunitaria se celebra el Día de los Inocentes 28 de diciembre.

4.4.2 Distribución del agua para riego

El agua de los manantiales es distribuida para el riego de las chacras y pastos que crecen en las zonas bajas del ayllu. Quien se encarga de su distribución es el Marani. Para que el agua llegue a una parcela de cultivo se necesita acompañarlo, por eso es normal ver a un campesino con su lampa ayudando al agua para que camine por las acequias hasta que efectúe el riego de su parcela. En la visión aimara, el agua no se maneja sino se cuida, además, tiene su camino por donde fluye y en eso el marani, como autoridad de la chacra, está atento a las necesidades que tienen los diferentes cultivos.

La distribución del agua está a cargo del marani, sin embargo el arariya miembros de comité de regantes se encarga de repartir el agua de las acequias a los dueños de las parcelas que esperan la llegada del agua de riego. El agua de los manantiales toma dos direcciones desde el lugar de jalsu k'uchu, y riega los cultivos de los cuatro sectores de Phutina.

Los repartos de agua en el margen izquierdo. En la acequia San Francisco, la distribución del agua comienza desde el lugar denominado “Junipy” hasta llegar a “Jalsu K’ucho” y se realiza solamente de día porque en el lugar existen andenerías y viviendas familiares.

Sobre el particular don Agustín Condori nos cuenta:

“En esta acequia los pobladores tienen que caminar junto con el agua porque si la dejan correr el agua se enfurece y arrasa las raíces y los tallos de la planta. La distribución del agua en esta acequia y para esta zona de cultivo empieza como es de costumbre desde el día lunes por la mañana hasta el día domingo”.

Los repartos de agua en el margen derecho. En la acequia de San José, la distribución del agua se realiza de día y de noche porque en la zona no existen andenerías ni viviendas. El agua se distribuye para regar los cultivos que se encuentran ubicados en cuarto, tercero y segundo sector de la parcialidad. La distribución empieza desde el lugar denominado Pachariya pampa, donde el agua termina su curso, hasta llegar al origen de la fuente del agua: Jalsu K’ucho. En ese orden se beneficia los diferentes cultivos de las familias. Asimismo la distribución empieza los domingos desde las 5 de la tarde y termina el siguiente domingo.

En la acequia San Mariano y San Ambrosio el agua recorre una distancia corta entre sus canales de riego y su distribución se realiza solamente de día, porque sus canales se encuentran ubicadas en las andenerías. Asimismo la distribución empieza desde el lugar llamado Merq'emarka y termina en “jalsu k'uchu.

4.4.3 Cuidado y protección de las chacras

En el ayllu de Huaraya, la chacra es sagrada y requiere de un cuidado especial. De esto se encarga el Marani, pues es común verlo rondando por los suyos y alejando a los pastores de la zona de cultivos.

Está alerta a los cambios del clima y las tareas que se debe emprender en distintos momentos. Para la organización de los rituales coordina con el Taana que hace las veces de un consejero social del ayllu. Hemos dicho que la chacra viene a ser el lugar de encuentro entre hombres, deidades y la naturaleza y para favorecer la regeneración de la vida en las chacras se realizan diferentes actividades de crianza y la autoridad que cumple con el cuidado y la salud de las chacras es el Marani y el Arariya que hace las veces de un ayudante en la crianza de las chacras.

4.4.4 Limpieza y conservación de canales de riego

La limpieza de las acequias se realiza comunitariamente. Participan todas las familias de los diferentes sectores beneficiarios de riego. Para las tareas de limpieza, el Marani se encarga de convocarlos y se realiza antes que empiecen las primeras lluvias. Generalmente ocurre a mediados de octubre y también se acostumbra limpiar la quincena de enero. Sobre el caso don Andrés Cansaya Yujra nos cuenta.

“Bueno, para limpiar las jich’as nosotros como autoridades sabemos conversar y ponernos de acuerdo sobre el día .. por la mañana anunciamos a través del altoparlante diciendo: “Señores usuarios de riego de esta parcialidad, como es de costumbre debemos hacer la limpieza de los canales de riego, la limpieza se realiza pasado mañana”, en tres ocasiones se anuncia, la gente escucha nomás, y ya saben.”

Por otra parte, para las diferentes faenas no es necesario repartir citas, sino es suficiente utilizar los parlantes o altavoces que dispone la comunidad y en algunos casos los silbatos e instrumentos metálicos como la trompeta. Para las labores de limpieza el marani convoca a las demás autoridades de la comunidad y los primeros en dar ejemplo son las autoridades de la chacra con sus atuendos que los distingue de los demás comuneros. En este y en otro tipo de actividades siempre están presente los rituales que se anticipan a todas las labores de crianza y para esta ceremonia ritual, son indispensables las istallas de coca, los vasos ceremoniales q’eros, los vinos y las flores de clavel rojo que es la “seña” de la vida y las flores de las chacras. Es una ceremonia donde todos participan y no hay lugar para la exclusión. Todos son importantes, se invoca a las deidades, a las almas de los difuntos y a la sallqa para que todos apoyen en la faena de la limpieza. Asimismo, los Taanas se encarga de entregar las ofrendas a los manantiales que nutre a las chacras

de cultivo y al agua potable que sirve de alimento a la comunidad humana de Phutina.

La limpieza de las acequias se distribuye por sectores. Existen diferentes modalidades de participación. En las labores es común observar campesinos sacando con su lampa la tierra y los pastos que crecen en las acequias de riego. Caminan por los bordes arreglando las piedras que suelen deslizarse a los canales de riego. Las faenas de mantenimiento son obligatorias con derecho al agua, los comuneros que no asisten a esta actividad son suspendidos temporalmente. En los momentos de riego y para que no ocurra esto muchas veces se compensa con una cuota o cuotas de los jornales que corresponde, de lo contrario no tiene derecho al agua para regar su parcela. Estas normas son flexibles y no son rígidas como ocurre en los grandes sistemas de riego. Existen diferentes maneras de subsanar las faenas a las que no asisten los comuneros. En las tareas de limpieza se muestra el amparo de distinta manera, por ejemplo es común ver a los ancianos realizando labores que requieren poco esfuerzo y es una particularidad de la cultura andina agrocéntrica. Aquí no se trabaja por horas tiempo sino de acuerdo a las necesidades y circunstancias. Además todo se hace en un ambiente de alegría donde todo tiene su momento como ocurre en la naturaleza: hay momentos de descanso donde se toma los alimentos que dan energía y fuerza necesaria para continuar con las tareas y como también ratos para conversar y jugar. Estas expresiones son propias de las faenas de Phutina y del mundo aimara.

4.4.5 Limpieza y arreglo de caminos de herraduras

La conservación y el mantenimiento de los caminos del ayllu también están bajo la responsabilidad del Marani. Para esta labor como para otras se solicita la colaboración de todo los comuneros, porque son ellos los que finalmente caminan por estos senderos que unen las viviendas y comunidades vecinas. El mantenimiento de los caminos se realiza en forma permanente porque son los ganados los que generalmente malogran: llenan de piedras y crecen los pastos y arbustos que imposibilitan el tránsito de la gente. El camino, al igual que la chacra, necesita también de limpieza y fiesta. Para esta faena se convoca a través de altavoces y se conviene el día de la faena a donde acuden los comuneros acompañado portando sus herramientas.

4.4.6 Visita de los linderos y “suyus” zonas de cultivos

La otra actividad que suele realizar el Marani, acompañado de otras autoridades no andinas teniendo gobernador es la visita a los linderos “qorpas” y a los diferentes suyus zonas de cultivo de Phutina. Esta actividad no es propiamente como verificación del territorio de Phutina sino una manera de visitar a los linderos y a las chacras del ayllu, porque en la concepción andina todos se visitan, por lo tanto en esta ocasión el turno le toca a la comunidad humana representado en sus autoridades.

Sobre el caso nos cuenta don Agustín Condori:

“Al día siguiente del 5 de diciembre nosotros acostumbramos reunirnos todos cargados de fiambres, cocas y licores en la casa del Teniente con la presencia del Marani y otras autoridades para visitar a los suyus. Todo los años nos trasladamos en conjunto encabezado por el Teniente y el Marani, bailando al compás de los pinkillus y con nuestras banderas blancas para saludarle y brindarle con chicha a los linderos y a los suyus de la madre papa, madre haba. Todo los suyus son nuestros parientes y nuestra madre que nos alimenta”.

Las visitas no solamente se realizan entre los miembros de la comunidad humana sino también entre las wak'as y sallqas del ayllu. En este caso se visita a los suyus donde crecen los cultivos fecundados por las aguas de los manantiales. La visita a los suyos se realiza al día siguiente de “ch'ujñañaña uru” y es realizada por las autoridades de turno para recordar y renovar su compromiso en la crianza. Para esto recorren bailando con pinkillus y caja y acompañados de los versos de la ispalla. Esta visita es una costumbre que hacen con el propósito de saludar a los “suyus” de cebada, papa y habas porque son parientes cuando están creciendo. Pero cuando están madurando son las madres que crían a los humanos, lo que quiere decir que ellos también nacen, crecen, se reproducen y finalmente pasan a otra forma de vida.

Al respecto, el Mallku Marani Alfio Canzaya Yujra nos cuenta:

“Nosotros, como es de costumbre, después del ch'ujñañaña uru se tiene que hacer el recorrido por los suyus ... se visita a los suyus de papa ispallamama suyu, al suyu de habas choqopa mama suyu y al suyu de cebada sentilla mama suyu para que nos acompañe en nuestra parcialidad y así no se irá a otros lugares.

Es como darle fuerza o vigor a los suyos y a las kumanas para que nos críe a nosotros, sin embargo este año no puedo hacerlo la visita a los suyus, debido a que no dispongo de tiempo, es más los miembros que me acompañan y los moradores me están reclamando y están un poco molestos con mi persona.”

4.4.7 Armonización de conflictos sociales

En Phutina los problemas y los conflictos son parte de la vida y se disuelven en ella, asimismo no es frecuente como ocurre en las sociedades modernas, aquí existe otro tipo de problema y el tratamiento que se le da es diferente. En el caso de las chacras los conflictos sociales se armonizan al ritmo de la vida tal como consta en los libros de actas y en las conversaciones hechas con las autoridades y comuneros. Todos los problemas de agua son armonizados por las autoridades de la chacra llamado en aimara como marani, aquí no se afecta a nadie sino se busca restablecer la armonía del ayllu, lo que significa que existen diversas formas de armonización y espacios.

Sobre el particular nos cuenta don Gregorio Poma Cansaya:

“En una oportunidad a la familia Condori no le tocaba su turno para utilizar el agua de riego y esta familia había desviado el agua a su parcela sin solicitarle permiso al marani perjudicando de esta forma a las familias de turno; en este caso las familias afectadas acudieron de inmediato donde las autoridades de la chacra y eso le sancionaron con un día de faena en beneficio de la parcialidad. Así la gente aprende a respetarse unos a otros, desde entonces ya no ocurren estas cosas. Así ha sido”.

Asimismo don Carmelo Cansaya Justo también nos cuenta su experiencia.

“En ese sitio había cebada sembrada, la cebada es de esta altura, eso había comido los ganados de mi compadre, a mi nomás me ha quejado, el marani me ha dicho: “tata Cansaya, ahora tu vives en esta casa, la gente pequeña y grande a ti siempre te van ha quejar, tu siempre serás responsable”. Yo dije: “yo no tengo ganado señor marani, recién nomás me he casado, mis suegros y mis padres todavía no me dieron”. El marani me respondió diciendo: Aun así, sea de tu suegra, tú eres el responsable, tu vives. Me amargué y dije: ya, ya, yo no soy persona que dice no; bueno cuanto vas a darme “t’aqaruyitantaj”, es el ganado de Paulino, él debía hacer todo, yo no tengo ganado, partió en dos a ese canchon, ya, tu Choque de aquí para arriba, de Cansaya de aquí para abajo, de nuevo siembren la cebada. Yo dije, no hay problema voy a sembrarlo y así lo hice, en ese sitio renegué, yo no

tengo ganado “uywa”, porque me entrega, Pablo Choque arreando lo hizo comer; yo no tengo ganado, solo es el ganado de mi suegra, mi suegra también estaba de cólera y me dijo: todavía no tienes ganado, solo es mío. El marani dijo: En este sitio vive un varón, mi suegra saco la semilla de cebada y yo solo barbechaba. Así hemos sembrado”.

CAPÍTULO V

COSMOVISIÓN AYMARA DEL AGUA Y LOS RITUALES DE CONVERSACIÓN

Introducción

En el mundo comunitario de Phutina, el agua en sus diversas formas manantial, lluvia, granizada, nevada, laguna, río es percibida y tratada respetuosamente como una persona viva, con él se convive y se reciproca en equivalencia. Existe una relación mutua entre el hombre, el agua y los demás miembros de la colectividad natural para criar la vida. En este mundo animal vivo, los “Taanas” sacerdotes andinos se encargan de facilitar la conversación ritual entre la comunidad humana y las “wak’as”, porque son quienes tienen más experiencia en comparación con la gente común que también establecen relaciones de afecto y cariño con las deidades. Para los phutineños, los manantiales, el viento, la lluvia, el granizo, la helada y otros seres son wak’as deidades que tienen sus santuarios chheqas donde se les alcanza las ofrendas, tienen sus moradas donde viven y sus parientes con las que se acompañan siempre. Además como seres naturales tienen sus fiestas donde son invitados para que participen en la danza de la vida y donde los aymaras les conversa, les brinda la chicha, les canta, les llora, les ruega y les invoca para que participen en la regeneración de la vida del ayllu. El agua no es el más importante e imprescindible en la crianza de la chacra sino todos los seres naturales. Sin embargo la persona agua es vivenciado con mucha intensidad en las diferentes fiestas rituales de crianza donde “contrae matrimonio” con una señorita de la comunidad y se convierte en el yerno de la comunidad humana. Resulta una necesidad establecer una conversación armoniosa con el agua. El secreto de la cosecha agrícola está en criar y dejarse criar.

Esta manera de ver y de sentir el mundo vivo no es ajena a los agricultores de Phutina donde las diferentes formas de agua son personas vivas que, al igual que los humanos, se alimentan y se

encaprichan cuando no se les atiende en su debido momento. Entonces merece un trato respetuoso y afectivo para mantener la armonía. Al respecto, don Carmelo Canzaya Justo, ex Marani de la parcialidad de Phutina, nos cuenta.

“Si yo tengo mi hijo y a mi hijo no le doy de comer, mi hijo se volvería callejero, malcriado y perdido; el agua es igual, si no le damos comida y si no lo cuidamos también se vuelve malcriado y desaparece y se va a otro sitio. Su comida principal es el “sullo” feto de llama, el sebo de llama, vino, coca y la flor de clavel rojo; esos son sus comidas. Si las autoridades de turno no realizan los pagos o los entregos ofrendas en su debido momento, cualquiera de las autoridades se puede morir; el agua le puede amarrar con la muerte”.

De igual manera don Agustín Condori nos habla.

“El agua es una persona, es como nosotros, ellos también saben conversar. Uno de los manantiales es macho y el otro es hembra, cuando disminuye el agua le efectuamos los entregos, el agua es vida para nosotros, para las chacras, el también necesita su pago, el agua es para todos.”

En tanto, don Alfio Cansaya Yujra, manifiesta.

“Los manantiales son como las mujeres. En luna llena suelen fecundar y sabe salir agua de color rojo del manantial “umaña Jalsu”, por eso a los manantiales los denominamos T’alla Marani”.

En Phutina, la barreta o el barreno es considerado como el órgano viril del hombre, por lo que tienen mucho cuidado en no acercarle a los manantiales, porque se le considera como la parte genital de la pachamama. Sobre el particular, don Antonio Quispe, nos cuenta.

“En estos lugares manantiales uno no se debe acercarse con la barreta, ni introducir la barreta hacia los ojos de agua, al introducir la barreta a estos lugares se estaría cometiendo una violación, por ello el manantial o la madre naturaleza pachamama se pone un tanto celoso y muchas veces muestra su enojo con la desaparición del agua”.

Entonces, en esta visión, el introducir o acercar la barreta y echar cemento a esos lugares no es admitida, es prohibido y contraproducente que trae consecuencias como la desaparición del agua. Al respecto, don Carmelo Canzaya Justo, Taanero de la parcialidad de Phutina, nos cuenta.

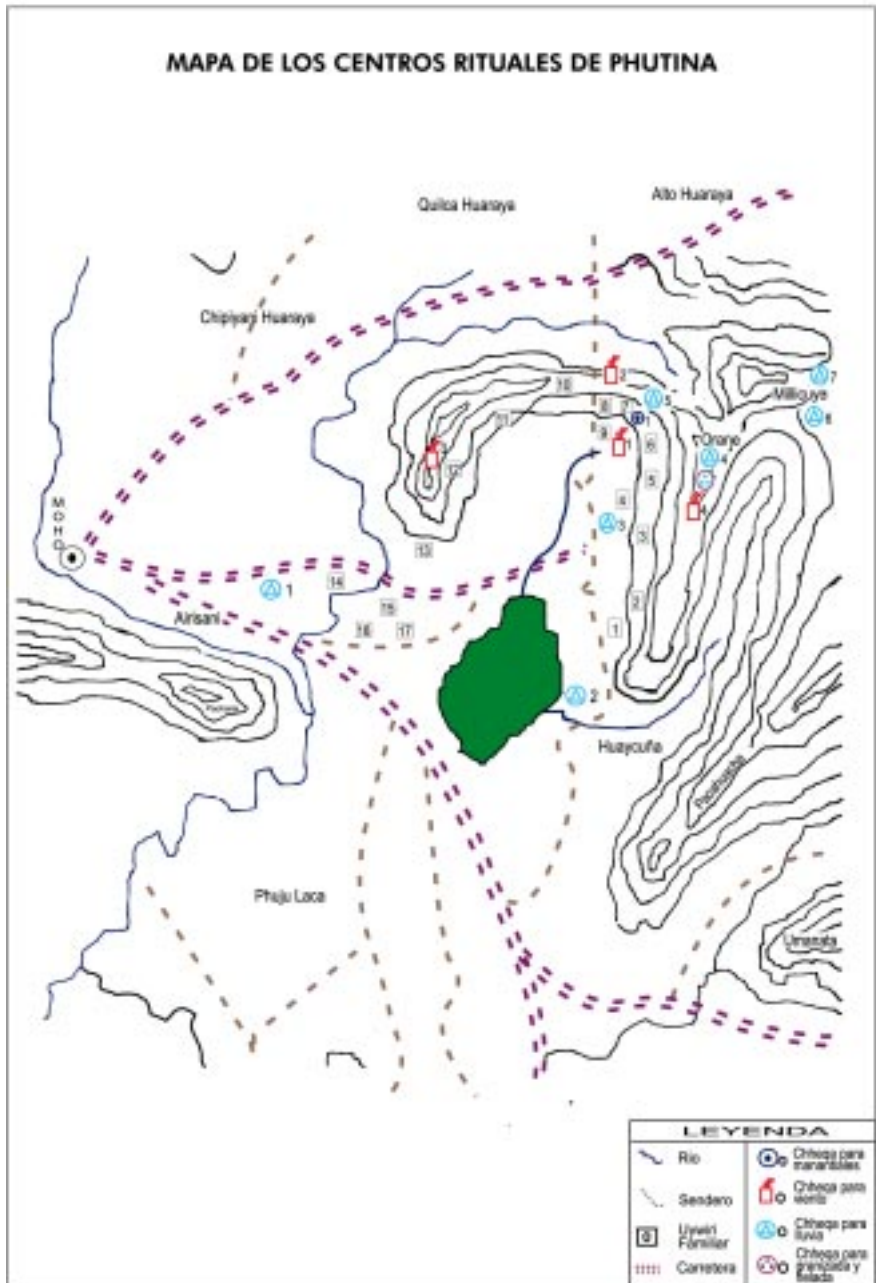
“En el sitio denominado Urani parque, hemos construido un tanque de reservorio de agua porque en ese lugar salía bastante agua, pero al trabajar nos encontramos con rocas y con barreta lo hemos trabajado, después de construir todo el reservorio el agua ha desaparecido, el agua se fue a otro sitio”.

5.1 Los sacerdotes andinos que facilitan la conversación ritual: “Taanas y Pajis”

Hemos dicho que en la visión andina todos los componentes de la colectividad natural conversan unos con otros para hacer las diversa crianzas. Unos conversan más que otros por lo tanto hay una conversación heterogénea con cada uno de los seres que habitan el ayllu. El “Taanero” sacerdote es uno de ellos que conversa con las deidades por tener mayor experiencia en la vida y, dada su condición, también participa en todas las actividades que tiene que ver con la vida del ayllu. Él es quien oficia los diferentes rituales a los “uywiris” y al “marani” para mantener el equilibrio o la armonía de las tres colectividades del ayllu. Al mismo tiempo está pendiente del comportamiento del tiempo y de las “señas” que él muy bien entiende.

Respecto a este asunto, don Luis Flores Apaza, nos cuenta.


“En una oportunidad, estaba en Tambo Arequipa, yo era Taana, dije, acaso soy la única persona, en phutina k’uchu, existe pues bastante gente quienes tienen terrenos, ellos deben de prepararse. No vine de Tambo, era en mes de octubre, justo en este mes se entrega al jalsu, cada año. No voy dije, iré para primero de noviembre Todo los Santos dije, como consecuencia el ratero había entrado a mi cuarto y se había llevado mis cosas, para servir a las deidades no se engríe, yo me hice el engréido. Era lunes, fui a trabajar y el ratero había limpiado robado mi casa. Existe una abuelita cuzqueña, ella sabe diciendo me encaminé donde la abuelita, ella me dijo se lo llevó, esta lejos tus pertenencias, ya estará en Arequipa, que “mesa” sitio de ofrenda has negado, has negado una “mesa”. Mi corazón me decía: ah para eso dije no voy a ir. Después la señora me dijo, no vas ha negar eso, el kawiltu y el tatitu te dio la mano para eso, observo la coca y me dijo: él tatitu te alcanzó, te entregó la mano como también el kawiltu te dio la mano, de aquí para adelante no vas ha negar, por eso el ratero te ha robado. Así me vine, llegue para todo los Santos, los cultivos se estaban secando veranillo. Mi señora me dijo, te han buscado, ha preparado mi padre. Esta bien pues, le dije. Continuaba el veranillo, mi suegro tiene qajya causado por el rayo, el no debía pagar a las deidades. Los que tienen qajya no deben tocar preparar. Yo me hice el desentendido, así siempre llegó el presidente acompañado de sus miembros y el teniente a mi casa, diciendo awki. Yo le dije: Ay señor presidente a este lado. Hemos venido a visitarte



MAPA DE LOS CENTROS RITUALES DE PHUTINA, detalles

Chheqa de Jalsus (Manantiales): 


1. Jalsu K'uchu (Permanente)

Chheqa del Manto (Viento): 

1. TurnuÔa K'uchu (Permanente)
2. Luli Wawacha (Temporaria)
3. Merq'e Marka (Temporaria)
4. Kurus Uyu Silla Pukara (Permanente)

Chheqa del Marani (Lluvia): 

1. Tukur K'uyu Umasuyu (Permanente)
2. Junipy (Permanente)
3. Phutina Parki (Permanente)
4. Kurus Uyu Silla Pukara (Permanente)
5. K'atawi K'uchu (Permanente)
6. Urpuni (Temporaria)
7. Jach'a Moroqoni (Temporaria)

Chheqa de Chijj'Ôa y Juyphi (Granizada y Helada): 

1. Kurus Uyu Silla Pukara (Permanente)

Chheqa de Jach'a Uywiris o Kawittus Familiares: 

1. Junipa Jik'illatani
2. Waychu Phuju Pata K'uchu
3. WayÔu Pata Phichqa IskuwajaÔa
4. Marghuni Qoqorichini
5. Qholani Parki
6. Moqo Uyu Pata
7. Jalsu K'uchu K'atawi K'uchu
8. Kumpriruni Jach'a Qarqani Santo San Santiyawu San IspaÔa
9. Kallawiyani Pata
10. Tasa KurwaÔa Qhella Waranta
11. Yunku Uyu Qollpa K'uchu
12. Merq'e Marka Rolo Uyu
13. Tismala Kurus Punku
14. Qirqini Amaya Pata Tunu Warini
15. Ch'ijj' Tara Wat'a Pampa
16. Pachariya Janq'o QamaÔa

en voz suplicante. Esta bien nomás, esta bien a que han venido. Como ves, el aguacero un poco se resiste mich'asi, nos avisaron que el awki ya llegó, por eso venimos. Hasta entonces ya habían hecho la tinkha pago y por el contrario cayó la helada después del pago. Me hice el desentendido y dije: así debe ser, ustedes debían de hacer la t'inkha, no soy la única persona, pues existe gente. "No siempre es como tu, por favor awki, mañana en la tarde estaremos en komuna juntos realizando la t'inkha, como vez se resiste el aguacero". Le dije: bueno, si es así todos los miembros junten los recados. Lo hemos preparado askichrantapjtuw, a la una de la tarde la gente todos llegaron, las dos de la tarde todo estaba bien preparado. Les dije: tú visita a ese sitio de arriba jach'a entrego y tú al jalsu y tú al mantu. Alcancemos su comida, serviremos, solo es para nosotros, así les dije. Los comisionados me han respondido ya. Así siempre le alcanzaron su comida. En la mitad que estaba quemando les cogió la lluvia. Les dije: por qué se cubren, si ustedes querían aguacero, por qué se ocultan, yo estoy bien parado, yo mas bien tenia dos ponchos, adentro tenia un poncho wayruro y encima poncho negro. En el mismo sitio se sentaron todo los acompañantes lugar donde preparan la ofrenda, cerca de jalsu k'uchu y en el mismo sitio nos ha mojado la lluvia, por eso no me sueltan."

De igual forma don Carmelo Cansaya Justo nos cuenta su experiencia.

"Era Marani, me supliqué al Taana, a mi hermano, pero mi nuera había hablado. ¿Si es hombre porque no sabe, su hermano mayor nomás va estar en todo? ; él también debe saber: Así había hablado, me avisó el otro. Bueno, al otro Taana me traje, llamado Antonio Quispe, el también sabía bien, le mandé una comisión. Le dije: a este invítale. Así siempre le invitaron, llegó bien, con su poncho negro y su esposa. Le avisé que el Taana se encaprichó. No te preocupes me dijo le va suceder algo, no se burla. Llegó y así siempre preparó askichranti bien, cuando estaba preparando en la mitad cayó el aguacero. Nos ha dicho, cúbranse, no se muevan. Hemos hecho toldos y continuaba preparando. Cubran o tapen la leña con las plásticas. Para el momento de incinerar se despejo la lluvia. Lo quemó. Así mi hermano, encima de Junipy había vacas, con esto trabajaba. Por esa pampa estaba arreando vacas, atrás había venido el ingeniero en su auto, a mi hermano lo agarró y le dio un puñete en la cabeza, se saco su zurriago y en ese sitio lo sonó. Lo azotó el ingeniero. El se ha encaprichado pues conmigo. El Antonio Quispe me ha dicho, estas viendo eso; para esto no se encapricha, sabe haber castigo. Le quitó a las vacas porque le había debido al ingeniero y había venido con el guardia policía. Así a mi hermano le hizo sancionar. A esta "misa" no se debe ignorar despreciar. Así el aguacero esa noche cayó abundante y al día siguiente en mi casa festejamos qamantapjta muy contentos. Así es. Nunca sé fallar, por eso no me sueltan, les estoy diciendo que dispongan de otro y nada."

El mismo don Carmelo Cansaya Justo nos habla.

“En aquella andenería en ocasión de fiesta el Mario Poma Cansaya es mi sobrino, él me ofendió con palabras, me dijo: layqa brujo. Estuve callado, en una reunión le dije me ha dicho layqa, él va ser Taana, el también que haga las veces de layqa, ahora, ahora yo ya dejé de ser layqa, a mucha gente hice layqa le dije. Pero yo no hago layqa, sino simplemente hago pagos. El layqa es otro. Yo solo atiende a la komuna komun katjasiri en aymara es suyu. Soy él quien cura a los niños, a los ganados, a las chacras. Como voy hacer laica. De esta layqa en mi religión católica me enseñaron, no se debe layqar a la gente, a la gente no se invoca con malas intenciones, no se debe hacer la maldad con layqa por más que nos ofrezca mil soles, todos son cristianos igual que nosotros. Así es.”

5.2 Los centros rituales de conversación: “Chheqas o misas”

Para el agricultor aimara todo lugar o espacio del Pacha es sagrado y motivo de culto. Existen santuarios o centros rituales donde se acostumbra ofrecer regalos a las personas vivas de la comunidad natural. Estos santuarios se encuentran ubicados en diferentes sectores de Phutina. Existen santuarios donde se hacen las ofrendas anualmente, centros rituales donde se hacen ceremonias en forma temporal o permanente. En este caso sólo presentamos a los centros rituales que tiene que ver con la agricultura, donde se atienden anualmente y según las circunstancias con las ofrendas que alcanzan los campesinos de Phutina.

5.2.1 Los Santuarios de “Uma Jalsu”: Manantiales. Estos centros rituales están ubicados en el segundo sector de la parcialidad de Phutina, en el sector denominado Jalsu k’ucho. En este sitio existe una phicha lugar de ofrenda destinado para realizar el culto al manantial que fecunda las chacras del ayllu. Su mesa se encuentra ubicada en la parte posterior del manantial grande, llamado “Jach’a Jalsu”. En este sitio se realizan las ofrendas para los manantiales: T’alla Marani y Mallku Marani. Las ofrendas se realizan con el propósito de que el agua de los manantiales no desminuya y que siempre mantenga año tras año la vida del ayllu.

Don Andrés Cansaya Yujra nos cuenta.

“Para empezar con la ceremonia primero hay que ch’allar en dos qeros o en dos pares de qero. Se ch’uwa al jalsu se vierte al manantial, tiene su boca que esta

abierta, ahí se vierte poco a poco y se empieza con el ritual. Se preparan las ofrendas y en eso se nombran a los que sacrifican la llama. La llama feto se pone al cuerpo del marani o presidente, después se baja para pedacear. En eso se prepara invocando con flores y todo completo. Después se despoja la llama y se da el kucho sacrificio de llama. Para el marani solo son buenas leñas: salliwa y kanlla. Esos dos nomás es. La leña de qolli solo es buena para quemar para el mantu. Cuando traen qolli o eucalipto sé hacer regresar. Sé decir oye ya paso el mantu, para que traes, cocínate en tu casa, has hervir tu café o mate. Toda la vida siempre es salliwa ustedes saben mi genio. Deben recoger salliwa. A la salliwa siempre recibe el Marani. En ese momento no se fuma el cigarro. Antes del entrego o de la preparación o después de pedir perdón recién se puede fumar cigarro. Pero cuando se va ha quemar incinerar no se fuma cigarro. Ese kawiltu habla. El entrego grande de Marani tiene familia. Por ejemplo yo tengo mis hijos que tienen su vivienda en diferentes sitios y yo tendré que invitarles a mis hijos. Ellos de igual manera comparten. El mantu marani se llama comisión de mantu, es el que distribuye. Dicen a un cuando no me estoy distribuyendo me están asfixiando haciendo apestar. Antes del entrego no se fuma el cigarro ni se bebe el alcohol. Esta prohibido el cigarro. En otros he visto, fui a Kilca Chipiyani comunidad. Estaba yendo al entrego y con ganas están fumando estos. Cada una tiene sus Taanas, no hable nada. Así en Kilca comunidad hay una persona llamado Rosendo, es familiar de mi esposa, se había fracturado la pierna, cuando ha sido comisionado al pueblo, para que entregue a San Pedro kurus kallí. Yo le dije ahí esta pues. No hay que fumar en ese momento. En otra ocasión visite a Chipiyani, en ese entonces el otro se había chantado las manos. Por eso no hay que fumar cigarro porque en ese momento el kawiltu se están distribuyendo. Por ejemplo un compadre me viste con poncho de panes, posteriormente yo tengo que distribuir los panecillos a mis hijos. De similar manera el kawiltu se están distribuyendo. Hablemos, yo tengo por acá abajo mi uywiri, a eso le voy a alcanzarle su alimento, el va a estar distribuyendo a cada uno de los uywiris de mis hijos. Él distribuirá al uywiri de qhatu pata que es de mi hijo y en la pampa al uywiri de mi yerno. El viento mantu lleva. La comisión mantu, distribuye. Hasta ese momento no hay que fumar, aproximadamente media hora o pasado una hora recién se fuma el cigarro. Distribuyen a todos, a los kawiltus mayores como a inkapayllita, isqani, qallinsani, warusquta, tarukani, umawampa, tuna pirwa, meqani, wankasaya, qurikancha, qullqikancha, kaylluma kayuma, qatant'ika, jach'a wantirani, palumani, qaluyu, kitarani. A todos bien conozco. A este lado de similar manera conozco a kuntur apacheta, y p'isaqani. En p'isaqani se encuentra el entrego grande y en kuntur apacheta también esta el otro entrego. Todos están en lado Boliviano. Visité a esos sitios cuando era joven. De esos aprendí a ser Taana. Mi paje ayudante no conoce ningún sitio, siempre tengo que llevarle a conocer. Así es diciendo le enseño. El también aprende con voluntad. Así me sigue, cuando no tengo tiempo él viaja a cumplir, porque le enseño a quien se le debe invocar. Se le invoca a los cerros mayores. ”

5.2.2 Los Santuarios de “Mantu”: Viento. En Phutina existen 3 lugares sagrados donde se realizan las ofrendas al “Mantu”. Uno está ubicado en el segundo sector de la parcialidad, en el sitio denominado “Turnuña K’ucho”, a pocos metros de los manantiales permanentes. El otro se encuentra encima del cerro “Luli Wawacha”. Un tercer santuario se encuentra ubicado en el tercer sector de la parcialidad, en el cerro denominado “Merq’e Marka” y, finalmente, el cuarto santuario destinado al “Mantu” se encuentra en el cerro “Kurus Uyu Silla Pukara”. Cada uno de estos centros rituales entra en actividad cuando las circunstancias de la vida del “Pacha” así lo exigen.

Las ofrendas al “Mantu” se realizan con el propósito de persuadir a la deidad del viento y él se establece una conversación respetuosa para que no se lo lleve a las nubes de lluvia. Pues en la visión de Phutina al viento se le considera como personas que permanentemente se encuentra caminando por los ayllus. Por tanto, no hay un viento único y constante, sino una diversidad de vientos que poseen cualidades y defectos propios como las personas naturales con las cuales él aimara conversa.

El “Mantu” es el viento benigno que se encarga de traer al Marani lluvia y al mismo tiempo es considerado como una persona bondadosa que trae la lluvia o las nubes. En cambio el “Anqhari” es viento caprichoso, que se lleva la lluvia y obstaculiza. Por tanto, es el contrario del Mantu. Se habla que los hermanos vientos andan peleando uno por ayudar y el otro por castigar a los “jaques” humanos.

Al respecto el “Paji” Agustín Condori de la parcialidad de Phutina nos cuenta:

“Al Mantu viento se le paga ofrenda junto al Marani, allí se pone Mallku misa y T’alla misa. Para este pago se necesita, llamp’u sebo de la llama, flores de clavel rojo, lana de llama, coca, incienso, vino tinto ... el pago al “Mantu” se realiza para que no haya viento, para que el viento duerma y no se lo lleve a las nubes de lluvia”.

5.2.3 Los Santuarios del “Marani”: Lluvia. Son centros rituales destinados para las deidades de la lluvia. Se encuentran ubicados en los diferentes sitios de Phutina. Un primer santuario se encuentra ubicado en el cuarto sector de la parcialidad denominada “Tutur k’uyu umasuyo”. Un segundo santuario se encuentra en el primer sector de la

parcialidad, en el lugar denominado “Junipy”. El tercero se encuentra ubicado en el segundo sector de la parcialidad, en el lugar denominado “Phutina Parki” y su centro ritual se encuentra ubicado en el patio de la piscina temperada. El cuarto se encuentra ubicado en el sitio denominado “Kurus Uyu Silla Pukara”. Y el quinto se ubica en el sitio llamado “K’atawi k’ucho”. Los santuarios del “marani” son lugares sagrados donde se realiza las ofrendas con el propósito de solicitar la lluvia a los achachilas del ayllu, se establece una conversación con la deidad de la lluvia llamado en aymara como “Marani”. Aquí sólo mencionamos a los santuarios que están ubicados en el territorio de Phutina, sin embargo existen fuera de los límites otros centros rituales donde también se concurre para realizar las ofrendas, lo que explica la flexibilidad de los cultos.

Al respecto don Carmelo Cansaya Justo nos cuenta.

“Del marani, es así. El uywiri kawiltu es muy aparte en las casas; llamado kawiltu; criador kawiltu uywasir kawiltu. El marani chheqa existe, te dije junipy, después la piscina, silla pukar pata, después urpuni, jach’a moroqoni, jilarata maran entrego, payllita, piñita. En phutina el primero y el principal es tuturk’uyu una suyu marani, después esta junipy maran entrego, está donde las piedras amontonadas, pisina maran entrego, silla pukara, urpuni, en octubre, en diciembre o en San Juan, se entrega nomás en cualquier momento en urpuni, cuando no llueve para habas en este sitio se entrega, para que no se aleje los productos y para tener plata, se quema en cualquier momento las ofrendas, el maran Taana prepara. Jach’a jilarata maran entrego, esta ubicado encima de ese cerro, es un cerro alto llamado jilarat qollo, en ese sitio esta las tres misas, un mallku misa, talla misa, mantu misa. Están encima del cerro llamado jilarat qollo. Moroqoni maran entrego se encuentra mas arriba del cerro jilarata, desde este sitio se traslada el agua del yerno tollqa uma, es maran entrego. El Piñito se encuentra en las faldas del cerro payllita, su nombre es piñito, es un entrego grande, cuatro atados de leña sabe entrar, es parecido a una casita. Una vez fui a sacrificar una llama kuchu. Payllita tispinsiyani es un maran entrego. Isqani, kallinsani esta en lejos. Punkuni esta ubicado debajo de una roca llamada ventanani, en ese rincón se encuentra el maran entrego, es el lugar de entrego de la gente de Quilca comunidad, esta debajo del punkun qarqa, esta abierto como la puerta de una casa en ese sitio está, en navidad y en San Juan pagan, esa roca tiene capricho munañani. Inka wisachata es otro maran entrego, esta lejos. Esos son los cerros protectores jilirqollos.”

Don Juan Félix Saravia Surco, poblador del sector Tismala Punku Pachariya pampa de la parcialidad de Phutina, nos cuenta también sobre el particular:

“Nosotros siempre pagamos a la lluvia marani, para que riegue a las chacras, esta ceremonia es motivado por los Maranis autoridades, los ocho Arariyas está encargado de servir a los achachilas para que ayude a las chacras, los entregos se hacen en tres oportunidades en un año, uno es al empiezo del año “mara qallta”, en los meses de enero, febrero y marzo, la segunda vez se hace en los meses de junio, julio, a este entrego se le denomina “chikancha” y finalmente para terminar el año se hace la “chancela” en el mes de noviembre o sino en el mes de diciembre, cerca o pasado a la fiesta de navidad. Los entrego al Marani durante el año no hace cualquiera persona, sino es orientado por el Taana y su esposa la T’alla Taana que son personas sabias sobre esto, ellos lo hacen y llaman como es de costumbre; para estos pagos se necesita; coca, sebo de llama, azúcar blanca, incienso, feto de llama, vino tinto, juwa, lana de llama, qeros, con estos se prepara, se junta en la mesa de la siguiente manera: el Taana y la T’alla Taana, Mallku Marani y T’alla Marani, los Mallku miembros y los restantes Mallkus y T’allas de la parcialidad se reúnen en Jalsu K’ucho, así invitando a la “akullt’ana”, “k’int’asiña” y “ayta” levantan el nombre de los diferentes achachilas o luwaranis. Esos son: Ch’aqerini, Kallinsani, Payllita, Illimani, Moroqoni, Toroni, Phasa Phasani. Al invitar a estos cerros, lo hacemos a todos los cerros que hay cerca de este lugar, se habla que ellos también se turnan, al igual que las autoridades de los “jaques” se cambian cada año, así dice que los cerros lo hacen. Al llamar a todos estos cerros, nosotros convocamos a uno de ellos, que está a cargo del año, es decir es el Marani. Los ancianos son los que tienen que preparar misas, recién empieza a llover, a la vista el Marani llega y riega a las chacras. No es así nomás, sino hay que alcanzar con un sayiri, nos reunimos los cuatro sectores de la parcialidad. Nosotros pensamos en la existencia, en vida de los cerros “qollos, chakas” ellos son los achachilas, ellos nos avisan sobre la producción de los cultivos, de ellos depende la producción de papas, habas, cebada, izaño, apiña y jupha, ellos hacen que florezca, ya que la lluvia “Marani” riega, les da de beber a las chacras, por eso nosotros le damos su pago o regalo, así conversamos con ellos; también cuando no llueve hacemos otros pagos al Marani, la lluvia para nosotros es el Marani y cuando cae comentamos que el Marani llegó, Marani viene, Marani está aquí, los encargados en atender son el Mallku Marani y los agentes municipales, y todos los que tenemos chacra siempre acompañamos trayendo un poco de coca, y licores, así apoyamos. Nuestra localidad tiene doce manantiales de los cuales sólo tres tienen entrego, son lugares sagrados que tienen capricho “munañani”, el primero se llama manantial macho o “Mallku”, la segunda es hembra o “T’alla jalsu” y la tercera es el manantial que trae al viento “mantu”, esta última se encarga de traer al viento suave y liviano, así mismo, cuando se enoja puede llevarse a otros

lugares; por eso se hace su pago cada 22 de octubre de cada año ... extendemos tres pares de istallas con coca, luego tres pares de mesas a lo que el "Taana" hace su arreglo, levantando el nombre de diferentes lugares o cerros donde se halla el Marani, el Mantu, debido a estos entregos, en nuestra parcialidad aseguramos la cosecha de los productos y no nos falta, porque tenemos mucha confianza en los achachilas, aunque nos ayudamos con el riego por canales, a pesar de ello seguimos llamando al Marani, al Mantu, esa costumbre llevamos nosotros."

Don Gregorio Poma Cansaya nos cuenta sobre la visita al santuario del "marani".

"Cuando se va a visitar al Marani tenemos que ir cargado de todo lo preparado. El que tiene poncho negro se carga. Se sortean a las comisiones, de la nada sin sorteo de coca no recibe. Se nombra y se selecciona por sorteo. De su mano recibe. Los otros cargan leña y llevan la t'inkha. Llevan la coca y cigarro. Se le dice ¡A ti te han elegido, por lo que tienes que cargarte!. A él se hace cargar en una manta negra, lo preparado con vino, con t'inkha. Todo completo. El otro carga la leña de sallivi. El otro la t'inkha. Son entre tres y van acompañados por otros que llevan t'inkha. Así se va al marani entrego. Sin música. Cuando retorna recién se recibe con la música de los pinkillos."

Don Mario Poma Cansaya nos cuenta de las conversaciones con Taana, después de visitar los centros rituales de marani.

"Bueno, cuando retornamos de las chheqas del marani se comunica al Taana diciendo: "El marani se ha recibido la ofrenda. Dice como es que ahora, tan pronto voy a traer a los yernos el agua como yerno o sea al aguacero. Los yernos dicen que vendrán por todas las acequias. Así siempre habló el yerno Andrés, Pablo y Walter. Dicen que los tres yernos van ha traer al aguacero. Dice que sólo les aseguremos a la Vicentina, a la Jacinta y a la Inocencia; después yo voy a estar regando los suyos dijo". Así siempre es su palabra su conversación y así siempre riega a los suyos. Después nos abramos, y luego tocan los pinkillos y las kajas. En la tarde van visitan al pago. En tanto yo estoy ocupado en la preparación de la ceremonia. Hay que ir a preparar cerca del jalsu manantial. Los que están nombrados van."

5.2.4 Los santuarios de "Qasa": Granizo y helada

En el mundo aimara, la helada y el granizo son personas naturales que habitan el ayllu y como tal tienen sus cualidades y defectos. En una temporada se muestran bondadosos apoyando en la elaboración del chuño, en otro momento, cuando no se les trata respetuosamente son caprichosos. Entonces los aymaras, para conversar en equivalencia,

establecen lugares de culto destinados para las deidades del granizo y de la helada. En Phutina, los centros rituales destinados para el granizo y helada se encuentran ubicados en el cerro de “Kurus Uyu Silla Pukara”. Son centros ceremoniales permanentes donde se organizan rituales para el granizo y la helada, con la finalidad de que no provoquen desequilibrios en el ayllu de Huaraya. Estas ceremonias se realizan en la última semana de diciembre, el 28 del mes, en el Día de los inocentes. Sin embargo, mucho depende de las circunstancias de la conversación. Sobre el punto el Taana Carmelo Cansaya nos cuenta.

“Para entrego de la ch’ijña se necesita algunos recados que son huevo podrido q’ollo k’awna, feto de chanco, lana de oveja “iwis t’arwa”, chicha de tonqo tonqo planta herbáceo. Él entrego se encuentra en el cerro de Moroqoni, allí se paga para que no venga la granizada, también para que camine por otros lugares muy lejanos, hay otra forma de evitar que llegue a la parcialidad, arrojamos “cohetes” a la misma granizada cuando se aproxima por los cerros y así se pasa nomás, así se desvía a la granizada a otros lugares.”

5.2.5 Los santuarios de los “Uywiris o Kawiltus”: deidad de las viviendas

En Phutina existe 17 centros ceremoniales destinados a los “Uywiris” o “Kawiltus” familiares, ubicados en los cuatro sectores. Se les considera como los más antiguos en comparación a los otros uywiris de las nuevas viviendas o conjuntos de vivienda que existen en la parcialidad. Estos uywiris, al igual que otras wak’as, son atendidos permanentemente por las familias. Pero sobre todo, el “Marani” autoridad de la chacra de la comunidad humana es quien más atiende a su uywiri y a las wak’as del ayllu para crear un ambiente de armonía en el ayllu. Los uywiris son personas que también habitan el Pacha de Phutina, por lo tanto contribuyen juntamente con la lluvia, el viento y otros componentes de la naturaleza en la crianza de la comunidad humana y al mismo tiempo se dejan criar para convivir en armonía.

Al respecto don Carmelo Cansaya Justo nos cuenta:

“Los uywiris están en las casas. Todas las familias tienen su uywiri en sus casas. También tienen diferentes caminos formas de trato. El mío está al costado de juula arbusto. Por eso se llama juulan kawiltu. El de mi hija se llama moqoykata kawiltu. El otro es amayjikhani kawiltu. El de mi otra hija se llama amayapampa kawiltu. El de mi hijo es qhatupata kawiltu. El de mi sobrina Candelaria es

juulaypampa kawiltu. El de mi vecino markhuni qoqorichini kawiltu. En la piscina existe jach'a kawiltu llamado toronoqo pisin kawiltu. El jach'a toronoqo kawiltu tiene su carácter capricho, cada año en San Juan 24 de junio y Navidad 25 de diciembre se paga. Toda la komuna participa en estos pagos. El otro que tiene capricho munañani es junipy ch'ejje. El también es kawiltu grande. El otro es tuturk'uyu llamado umasuyu marani tuturk'uyu. A estos se paga cuando la lluvia no llueve. Esos son los cerros autoridades mayores, los kawiltus. El otro es jalsu k'uchu, k'atawi k'uchu kawiltu. El otro esta cerca al jalsu manantial y se llama t'alla kawiltu. El de arriba k'atawi k'uchu se llama mallku kawiltu. El otro está en encima del cerro pukarpata, en silla pukara. Es un entrego grande. Todos visitan en el día del inocente. Es bien concurrido. A los que han sido elegidos a través de la coca se comisionan. Los elegidos pasan como alferados, buscan los fetos de llama para la ceremonia y invitan el almuerzo, todos comen bien y también cargan la merienda al cerro. Cuando están en el cerro nuevamente se juntan todas las comidas y se merienda. Después se hace la t'inkha ceremonia. Un kawiltu grande esta encima de este cerro. Después al otro lado está el urpuni entrego, luego esta jilarata entrego. El moroqoni entrego esta mas allá, es una roca redonda, es parecido a la panza de una vaca. Ahí esta un entrego, llamado moroqoni entrego. A esto se paga para el aguacero lluvia."

5.3 La morada de las deidades

Para la gente aimara de Phutina, las wak'as son personas que tienen sus casas y horas para caminar, viven muchas veces acompañados de otros seres naturales en los manantiales, en los cerros y quebradas, también tienen sus sitios de conversación y sus propios gustos de comida. Hacen enfermar a la gente cuando atenta contra la vida, molesta y juega con los cultivos, no para dañarlo sino para hacer crecer. Escogen a las personas que les agrada y reciben de ellos su comida. Aleja a las lluvias y se transforma en distintas personas. En fin existe una variedad de wak'as con las que convive los jaq'es de Phutina.

5.3.1 Las Wak'as del viento

Mantu: Viento bondadoso

En la visión aimara es la persona sensible. Don Carmelo Flores Rodrigo nos cuenta:

"El mantu es pues el viento bueno o bondadoso, con este nosotros venteamos las habas, la cebada. El viento bondadoso camina en cualquier momento. Es un viento suave, fino y cariñoso, eso es el mantu y llamamos mantu marani. Este viene acompañado del marani o trae al marani. Al bondadoso mantu se paga en jalsu

k'ucho, en el sector llamado turnuña k'ucho. Allí se encuentra el mantu entrego. El pago es lo mismo, con la única diferencia que es bien preparado que es con buen vino y con lana de llama. Es bien preparado en "inkuñas" de llamo de color blanco. Así se paga al mantu llamado también marani mantu. Se va al lugar con ropa blanca y en ocasiones con poncho wayruro. Solo el que carga la ofrenda lleva poncho plomo. El cargador de leña puede acompañar con poncho wayruro o con otro color de poncho. Van por la tarde. Yo no sé ir. Solo sé mandar comisiones. Así el mantu tiene sus caprichos. El mantu es pareja. Tiene mallku y t'alla. Sus nombres son mallku mantu y t'alla mantu."

Don Carmelo Cansaya Justo nos cuenta sobre las cualidades personales y gustos que muestra el "mantu":

"Sé preparar las ofrendas, pero a los jóvenes solteros se envía el pago. Solo a estos recibe. Yo preparo y envío. Van entre tres. Uno carga la leña, el otro se carga lo preparado y el otro lleva la merienda y la t'inkha. Todos visten poncho plomo, con sombrero plomo de oveja, con pantalón blanco de bayeta, cargados en un mantel blanco. Así pagan, porque es mantu. Van los jóvenes solteros al pago, aproximadamente a las cinco y media o a las seis, a esa hora van. A esa hora empieza a caminar el viento y a eso pagan. En aymara se dice jayp'u thaya o viento del atardecer. Cuando el viento empieza a caminar en ese momento se paga."

Anqari: Viento caprichoso. Es otra persona. Don Alfio Cansaya Yujra cuenta:

"El anqari es el viento que da vueltas con remolino, es el que en las calles levanta los papeles, en algunos casos levanta la plata billete de los comerciantes vendedores, lo derrumba a las sombrillas, diciendo q'ij q'ij q'ij, él es anqari, anqari viento. En cambio el Mantu es suma mantu, bonito mueve a los cultivos verdes juyra como estaría jugando de un lado a otro lado, eso es el suma mantu."

Don Humberto Chambi nos habla sobre la comida y los gustos del "Anqari".

"El anqari es el viento maligno malo. Es el viento con remolinos, que camina haciendo sonar qij qij. Al anqari se paga con huevos de gallina doncella, se prepara en lanas de llama de color blanco, con flores de rosa blanca, con incienso. Se prepara en una inkuña blanca de oveja. Todo para que se frustre y no se realice. Al anqari se paga en las cumbres de los cerros elevados. Su "misa" esta ubicado en el cerro de Kurusuykata y otro en Merq'emarka. En estos lugares se paga. El viento sabe calmarse y la lluvia sabe empezar a llover."

5.3.2 Las Wak'as del granizo y helada

Qasa. También es considerado como personas parientes que viven en el ayllu. Sobre esto don Carmelo Cansaya Justo cuenta:

“Los hijos del granizo existen. El mayor es varón y se llama Pedro, luego esta el Atanasio, Gervasio, Son seis hermanos. Las hijas mujeres son Elena, Isabela, Tasiana, Verónica, Jeremías y Marqhusa. Son seis hijas mujeres y seis hijos varones del granizo. A esto se paga y se invoca. Son diferentes misas, son seis misas, que se deposita prepara. Tres misas para las hijas y tres para los hijos varones. Son tres misas impares que se preparan a propósito, no se preparan en pares. Se prepara con sebo de chanco cerdo, con feto de oveja, con huevos podridos. Con todo y en abundancia se junta para el granizo. Se hace cargar, el otro va al entrego. El que va ha pagar es otro. Y aquel solamente se dedica a preparar. Es como yo, que prepara solamente para el marani. Como yo mando a comisiones igual él comisiona. Manda envía comisiones. Se dice ¡tu vas a ir!. Se le hace cargar en un mantel blanco y se hace cargar la leña en una sogá vieja, para este caso sirve el qolli, ch'illqa, qariwa. Se carga en una sogá vieja y no hacen regresar la sogá. La arrojan al fuego. Así queman y pagan al granizo. Para el juyphi helada de similar manera se paga. En el mismo sitio preparan y pagan a la qasa helada. Uno de sus nombres es juwantila Juan, y el otro es marsilu Marcelo. Así cada uno tiene su nombre, se llama juwantila qasa, marsilu qasa. Para estos últimos otro preparan y en conjunto la cargan. Conversan diciendo que es marsilu qasa, juwantila qasa. A la chijña la llamamos granizo. Es pues “janqu qhawan achachila”. A eso lo llaman pues Santa Elisa. La granizada significa una tentación, algunas mujeres se dan luz y se le muere el niño sin nombre, la botan abortan después de cinco y seis meses. A eso no se le puede poner nombre. A eso no le pagan, sino de ocultos lo entierran. De eso viene el granizo. Se debe pagar, se debe dar su herencia por estas causas.”

En tanto, don Pablo Condori cuenta sobre los alimentos de la “qasa” Deidad de la helada.

“El chijña entrego y juyphi entrego es uno. Es en junto. Primero se prepara para el granizo, con conejo disecado, con gallina disecada y con culebra disecada much'a asiru. Todo lo que no son buenos. Los conejos muertos. ¡Cómo del mío que esta colgado, así igualito!. A propósito se guarda al conejo muerto, a la gallina muerta, a los polluelos muertos, a las culebras, las rosas blancas, no las rosas rojas, los claveles blancos. Todos los que son flores blancas. Después el sebo de chanco qhuchi untusinsala, el sebo de la oveja negra y tiene la ch'uwa del alcohol. A esto se sopla con los humos de cigarro. Al preparado se sopla. Todos tienen su nombre. Se le dice: “Viejo cubierto con manto blanco vete a lejos, no te acerques, estas pagado, por toneladas en toneladas estas pagado”. El hombre quien prepara pago esta en aquella quebrada, se llama Pablo. Él prepara y yo mas bien controlo

nomás, de ves en cuando agrego con la mano izquierda ch'eqa, se prepara solo únicamente con la mano izquierda. El Pablo Condori es quien prepara. Está en aquella quebrada, en esa casita de jichu ichu. Es el quién toda las veces paga al granizo, con todos los recados antes indicado. Se recoge la oca silvestre thaya apilla, la papaliza silvestre k'ita ulluku, el isaño silvestre k'ita isañunaka, el isaño de taywa taywa isañu. Debajo de este qolli todavía tengo mi taywa isañu. Son morados y producen grandes. No es igual que isaños cultivables, pero produce bien grandes y bien chuecos k'iwinaka y bien encurvados k'umunaka. A estos productos silvestres nayra juyra como, cebadilla, papaliza ullucu, oca apilla, isaño isañu y papa silvestre se recoge. En este sitio yo tengo la papa silvestre, pero aun todavía no ha germinado. De este sitio siempre sale, bonito y agachadito debe de estar saliendo, en temporada de aguacero sabe salir. Es papa aphaaru. Así lo llaman. A esto se recoge y se paga en costalillos. Son costales diciendo se cosen, son de estos tamañitos, bien pequeñitos. En número de doce tunka payani, de trapitos andrajosos se cosen y se llenan con estos productos. Puede ser cualquier paño trapo viejo, pero tiene que ser blanco. Se le rompe y se le cose en forma de bolsas miniaturas. Son bastantes kolmas y con nombres se junta doce kolmas tunka pani kolma uno sobre otro. Son pequeñitos y con estos se pagan. Su chicha k'usa es de la cebadilla, de la ortiga itapillu, a toda las hierbas se recoge y se hace hervir walljityaña y de estos se hace su chicha. El Pablo sabe y yo sé guiarle.”

Don Pablo Condori habla sobre cómo se armoniza con la granizada.

“Si por ejemplo, una mujer de este lugar aborta y sin nombre lo botan al cerro o a cualquier sitio que lo lleve, siempre viene a este lugar, a todo los cultivos de este lugar el granizo afecta. Si de inmediato paga, no pasa nada. Se paga. En este caso para pagar a esto se junta todo los productos, como cebada siwara, cañigua, quinua jupha, papa ch'oqe, chuño, ajaras. Se recoge a todo los productos secos. De similar manera se cosen costalillos. Es su herencia, es para eso. Un ganadito siempre la regalamos, una gallina, huevos, siempre tenemos que regalar un cerdo a nuestros hijos de igual forma la entregamos. Se regala feto de chanco qhuchi sullu, de ovejas iwisa sullu y la ropa isi. En las ropas viejitas de los niños se envuelven, siempre en el tiempo podemos regalarle ropitas. Así es. A esta herencia uno la carga, en esto no participan todos, solo las autoridades hacen cumplir. Solo el teniente o presidente hace cumplir. Porque te has enfermado, ahora hazte curar. La mujer que aborta se ruega a otra persona y este es el que carga, puede ser entre dos. Le alcanza alcohol y su merienda, le carga en posición correcta, le lleva traslada a un cerro lejano y lo quema. Si no se paga vendría siempre. También tiene su k'usa chicha, se recoge toda las hierbas verdes y se hace hervir, acompañado de esta k'usa llevan, si no se le alcanza la chicha vendría, a ese sitio nomás acostumbra castigar. Es una tentación, así es.”

5.3.3 Las Wak'as de los manantiales

Sirenas. Son seres que viven en los manantiales y sobre el caso don José Quispe cuenta.

“Existe sirena del agua y la sirena viene como diablo, existe sirena, en este momento de este manantial jalsu puede bajar la sirena, si vamos de noche podemos encontrarnos, es sirena de agua una sirena lo que esta sonando cheeejj, igual que la gente camina suena es wajwa sirena que camina.”

Asimismo doña Elena López Yujra explica las cualidades personales de la sirena.

“El jalsu k'uchu posee sirena y camina a la media noche, si caminas sólo en la noche, la sirena te puede llevar y es acompañada con payi, si nos acercamos nos puede llevar a cualquier sitio lejano, también el agua de sirena nos entra y se hinchan grande las piernas, la cara y las manos; es cogido por la sirena del agua, por eso se habla que el qurmi ha entrado al cuerpo, la sirena del agua ha cogido.”

Wajwa. Es otra persona que vive en los ríos y sobre esto don Alfio Cansaya Yujra cuenta:

“La wajwa es igual que un perrito, cuando nos enfermamos de la wajwa no se puede curar, cuando es agarrado o cogido por el wajwa son pocos que se salvan. Así es el una sirena sirena del agua, ese riachuelo tiene sirena, es llamado una sirena. El waña sirena sirena de tierra vive en el cerro, si cuando nos coge la noche, nos puede llevar la sirena, puede ser viento, ese es la sirena.”

Qurmi: Arco iris. El “qurmi” es otra persona que vive en las “llach'as” bofedales regado por los manantiales. Este coge o enferma a la gente. Don Agustín Condori cuenta:

“Del qurmi se cura con el agua. Se trae el agua de qontay uma, en botellas. Después con wak'as y con gato amarillo se paga, con eso se cambia turksuñaj, luego sabe recuperarse el enfermo. Solo sé atender al marani, él quien cambia turkiri es otro, saben estar viniendo, pero sé decirles no, sé decirles que visiten a él a otro, él sabe y yo vendré a guiarle uñanchiri, sé visitar y orientarle. Él quien prepara sabe estar preparando con desechos de hierbas llujis, sé ayudar con la mano izquierda ch'eqa, es pues sirena de agua una sirena y por eso la gente se hincha p'usutati, con la sirena de la tierra waña sirena la gente se termina esqueleto flaco parecido a un palo seco, así es la sirena de la tierra, son dos sirenas.”

Uma Sakaka Uma Yawrinta: Culebras del agua. Es otra wak'a y referente a este caso doña Dorotea Yujra, cuenta:

“La uma sakaka, uma yawrinta, es parecido a una culebra y vive en los manantiales. Si le matamos, nos puede hacer desaparecer a nosotros, no se le molesta, nosotros podemos hincharnos enfermarnos y morir. Para curarnos con el agua hay que cambiar turkaqañaja, para esto se recoge todo tipo de agua. Uma sakaka; es parecido a una culebra, eso nos entra al cuerpo, eso es uma sakaka, siempre había sabido ser sakaka, el otro día en el lugar cuando estuvimos golpeando la muta terrones, con los jovencitos, en medio de la chacra sale un manantial, este dicen que tiene sakaka. En la noche sabemos estar durmiendo los niños, cuando solíamos estar cuidando la chacra yapu musiri y sabe decir siempre: saka kaka kakak inmediatamente nosotros sabemos trasladarnos a otro sitio en la noche, saka kaka kakak, de un rato, saka kaka kakak. En silencio sabemos retirarnos, en otro sitio sabemos dormir. Los cuidadores de la chacra, desde lejos nomás sabemos mirar. Eso dice que es sakaka. Esa sakaka es serpiente de agua, entra a la gente, para sanarnos se recoge agua, ranas, challwa, culebras, todos esto es para cambiar turkaqasiñaja y con la misma agua donde vive la sakaka, con todo lo que no sirve jan walikamampiki. Se paga a los pozos en la noche del martes y viernes, esas noches se paga a las wak'as. Se paga acompañado con otra persona, si fuésemos solos se puede vengar con nosotros. Ese es el sakaka.”

5.4 Los recados rituales y su importancia

Los elementos y los objetos rituales que comúnmente intervienen en las ceremonias del agua tienen su explicación y sus funciones específicas. Sobre el particular cuenta don Luis Flores Apaza:

“El clavel rojo tiene un mensaje muy especial y es el agua o la sangre de los achachilas del ayllu. El sayiri feto de llama es el recado importante para realizar los entregos al agua y a la pachamama, no debe faltar porque con este también se realiza el “remor” o cambio de vida. El sayiri tiene que ver mucho con el agua, porque es considerado como el “Yanqha” espíritu del agua de los manantiales por eso su comida principal del agua o de los manantiales es el sayiri. Algunas personas hablan que suelen ver a media noche a una llama sin lana, comiendo alrededor de los manantiales, por esto se realiza el entrego con este animal. Las flores rojas de rosas “rosas panqara” al colocársele a las ofrendas estamos llamando a la lluvia y están relacionados con el agua. La lana de llama “qarwa t'arwa” al igual que los otros tiene mucha importancia en los rituales. Al colocar en la ofrenda estamos llamando a la nube, es para que la nube se ponga negro y para que de esa manera llueva en todo el ayllu. El vino blanco “juwa” es recado, es utilizado en los diferentes pagos, pero más se utiliza para realizar las ch'allas y se le relaciona

con el agua. El sebo de llama “llamp’u”, este recado se utiliza en los diferentes pagos y para motivos diferentes. En el caso del pago al agua sirve para realizar el “remor” o canje de vida y con este recado se soban o se pasan todo el cuerpo y luego lo depositamos en las diferentes “mesas” ofrendas rituales. El vaso ceremonial “qero”, en toda las ceremonias sirve para beber y para las “ch’allas” a los achachilas. La chicha “k’usa” esta elaborado de pura cebada, lo hacemos fermentar para que las nubes también maduren y se enfurezcan provocando lluvia en todo el ayllu. La chicha se traslada a las ceremonias en lak’ichus. La leña de kanlla y salliva sirve para quemar los pagos destinados al Marani. Los ancianos siempre recomiendan utilizar estas leñas porque llama a la lluvia, sino quemar con esta leña sería “qollo” o contra. El azúcar blanca es otro recado infaltable en las ceremonias de pago al Marani, al rosear a la ofrenda el azúcar blanca es para que los pobladores conversen con palabras dulces y para que no se alteren. Es también para que la nube se ponga blanca y caiga la lluvia. La semilla de coca es plata, es para que todas las familias tengan dinero y trabajo. Las hojas de coca es otro recado infaltable en las ceremonias de pago y con mas razón para el agua. Este sirve para diferentes motivos. En el caso del “K’intu” de preferencia utilizamos coca Boliviana porque es cultivado por los aymaras y es fácil para entenderse conversar en las ceremonias y casi siempre están enteras. La coca también sirve para conversar en los diferentes momentos rituales y nosotros nos sintonizamos con el sabor de la coca, si es dulce o amargo.”

5.5 Las fiestas rituales de conversación para la crianza

En los pueblos aimaras, la fiesta es inseparable de las diferentes actividades de la crianza de chacra, son momentos de la vida donde se exteriorizan los sentimientos y emociones del corazón. Este tipo de fiestas agrícolas se comparten en distintos momentos del ciclo agrícola. En estas circunstancias se conversa, se baila, se comparte la comida, la chicha y las hojas de coca con todo las personas vivas que habitan el ayllu. Aquí no existe la exclusión sino todos participan a su manera en la fiesta de la vida.

5.5.1 La ceremonia ritual destinado al manante, lluvia y viento: “Jalsu, Marani y Mantu” 23 de octubre

Es costumbre en Phutina realizar los entregos u ofrendas en el mes de octubre, porque se considera un mes apropiado para ofrecer los alimentos a los manantiales del ayllu “Jach’a Jalsus” y al mismo tiempo se aprovecha para realizar las ofrendas al “Marani” lluvia y al “Mantu” viento para que propicien en conjunto condiciones favorables para las chacras. Para garantizar esta actividad de conversación ritual existen

alferados y para este caso, por tradición, siempre son el primero y segundo vocal del comité de riego. Estos miembros, junto con las familias comuneras, se encargan de afrontar los gastos y las necesidades de la fiesta ritual.

En este mismo sentido las lluvias son personas que crían y se dejan criar, por lo tanto tienen caprichos al igual que otros seres de la naturaleza. Por eso el campesino está siempre buscando en cada momento establecer una conversación ritual. La comitiva que está a cargo del riego, se preocupa en realizar los diferentes rituales sólo cuando las lluvias son escasas, sin embargo se debe aclarar que cuando las lluvias son “normales” no es necesario realizar estos rituales. Para esta ceremonia las familias de cada uno de los sectores nombran a un representante y éste se encarga de recolectar todo los recados rituales para la ofrenda. La ceremonia ritual destinados a los “jalsus” manantiales, al “Marani” lluvia y al “Mantu” viento se realiza cada 23 de octubre, cuando se siente la ausencia de lluvias y existe una necesidad de conversación para reestablecer la armonía del ayllu.

Los elementos rituales con que se preparan las ofrendas son diversos. Cada uno tiene sus propias características, su propia función dentro de las ceremonias. Al respecto don Carmelo Flores Rodrigo nos cuenta:

“El clavel rojo “chupik panqara”, tiene un mensaje muy especial y es el agua o sangre de los achachilas y también significa la misma vida. El feto de llama “sayiri”, es otro recado indispensable para preparar las ofrendas rituales y es la misma llama. La lana de llama “Karwa tarwa” es la nube oscura de la lluvia y es un recado complementario. El vino blanco “juwa” es el agua de lluvia. El vino tinto es la sangre viva de la llama. El azúcar blanca en las ofrendas es para que los pobladores conversen con palabras dulces y para que no se alteren. Es también para que las nubes se pongan blancas y caiga la lluvia. La semilla de coca en la ofrenda es plata y es para que todas las familias tengan dinero y trabajo. El cebo de llama “llamp’u” es la fuerza y energía. El vaso “qero” es el vaso sagrado donde se sirven los achachilas. Las hojas de coca “mama inala” es para armonizar las conversaciones. La leña de “kanlla” es la leña de las deidades.”

Sobre la ceremonia ritual de armonización nos cuenta don Valentín Cañazaca:

“Bueno, la ceremonia comunitaria se realiza el 23 de octubre de cada año para que las lluvias sean normales en la campaña agrícola y para que se aumente las aguas de los manantiales. Para esta ocasión nosotros nos reunimos a partir de las 11 de la mañana y como es de costumbre llegan uno por uno al lugar llamado “qhatopata” porque es el lugar donde siempre acostumbramos realizar reuniones para las diferentes actividades del ayllu. Los vecinos llegamos saludando: “buenos días Mallkus y T’allas”. Las autoridades nos responden diciendo: buenos días Mallku o T’alla. ¡Pasen!. Todos asistimos con los trajes rituales para la ceremonia. Los varones “Mallkus” visten pantalón negro, poncho negro con franjas rojas, ojotas, chuspas y sombrero negro con flores de clavel rojo. Las mujeres “T’allas” visten pollera negra, phullo negro, ojotas y sombrero negro adornado con flores de clavel rojo. Asimismo todas las autoridades de la chacra visten ropa negra porque son los Maranis del ayllu. El presidente del comité de riego en este momento es Marani, él lleva una vara para diferenciarse de las demás autoridades y siempre porta en cada ritual y en la distribución del agua porque es autoridad de la chacra. Una vez reunido todos los Mallkus y T’allas de los cuatro sectores pasamos a la merienda preparado por los alferados y en este caso los alferados son siempre el primero y el segundo vocal del comité de riego llamado “Arariyas” auxiliares. Los alimentos de la chacra son sagrados por eso nosotros nos agradecemos unos a otros diciendo: “gracias Mallkus y T’allas, hemos recibido las bendiciones”. Para solicitar permiso a la pachamama nosotros preparamos una t’inkha y de esta forma se inicia con la ceremonia. Las T’allas extienden una manta y una istalla que contiene coca, alcohol, vino y elementos rituales. En la ceremonia todos invocamos a los achachilas de la comunidad y para esto cogemos 3 hojas enteras de coca para depositarlo en el “qero” vaso ritual. Estas ofrendas son enterradas por el Taana en una de las esquinas del local comunal invocando siempre a los Achachilas y solicitando permiso y luego se visitan a los manantiales de “Jalsu k’ucho”. El quién encabeza es el Taana cargado de la “kumana” atado ritual, luego lo acompañamos todos cargados de leña seca de kanlla, salliya y chicha de cebada en las lak’ichas. En el camino a Jalsu k’ucho existe un manantial sagrado llamado “Tollqa Jalsu”, a este manantial lo echamos bastantes flores de clavel porque es yerno de la comunidad y continuamos dirigiéndonos al lugar de costumbre donde se ingresa en orden siempre por la derecha haciendo un círculo alrededor de la “mesa”, todos tocamos la tierra con la mano derecha como muestra de respeto. Entonces los Mallkus y T’allas nos acomodamos alrededor de las dos mesas rituales formando dos círculos y el Taana junto con su Paji se ubica en el medio de estas mesas, los alferados extienden todo los elementos rituales. Las T’allas se encargan de recolectar las “apjatas” de coca y esto se distribuyen a todo para que se sintonicen

con las deidades del ayllu, de igual forma el alcohol se comparte en “qero” para crear un ambiente favorable para la conversación. También es costumbre en la parcialidad que cualquiera de las personas se ofrezca como voluntario para distribuir la coca o el alcohol a los presentes. En esta ceremonia todos nos deseamos la buena hora, las mujeres levantan con su mano derecha una esquina de su phullo y los varones también hacemos lo mismo con nuestros ponchos para crear un ambiente favorable en el ritual comunitario. El Taana junto con su Paji se encargan de preparar las ofrendas, pero para esto realiza otra t'inkha y de esta manera nuevamente pedimos permiso a las wak'as, donde el Taana coge los dos vasos grandes y su paje coge los 2 vasos medianos y levantando con la mano hacia arriba invocan a los Achachilas protectores y a las deidades de los manantiales pidiendo permiso para realizar la ceremonia ritual. Ambos se dirigen al lugar donde se encuentra el manantial y en ese lugar se arrodillan con dirección a la salida del sol y depositan a la boca de la pachamama las ofrendas rituales donde y esto es cuidadosamente cubierto con la tierra. Las ofrendas se prepara para las 3 parejas de mesas. Dos mesas para la pareja “Mantu” viento: Mallku Mantu y T'alla Mantu”, dos mesas para la pareja “Jalsu” manantial: T'alla Marani y Mallku Marani y dos mesas para la pareja “Marani” lluvia: T'alla Marani y Mallku Marani.

Como manifesté anteriormente esta ceremonia ritual se inicia con k'inthus de coca para cada mesa guiados por el Taana, el k'inthu consiste en escoger 3 hojas enteras de coca que son depositados en la mesa correspondiente invocando a los Achachilas del lugar. Los varones depositamos el k'intu a la mesa de Mallku y las mujeres de igual forma deposita a la mesa de T'alla. Los alferados asistentes del marani se cargan al “sayiri” feto de llama y con esto hacen el “remor” cambio de vida, es para cambiar el destino o la vida de la persona y también con el propósito de que todo los malos espíritus, maldades y enfermedades que tiene la persona pase al sayiri y de esta forma la persona queda libre y purificada de toda perturbación.

En la preparación de las diferentes mesas todos nos servimos un poquito de alcohol en vasos de qero y asimismo le acompañamos con coca. En estas circunstancias los alferados nombran una comisión de pastores de llamas para que ritualmente pasten a la llama “sayiri” y como es costumbre los nombran con una botella de alcohol, con una cajetilla de cigarro y con una istalla de coca. Estas se encargan de cuidar la llama sayiri de cada uno de los alferados y en adornarlo con flores y de alimentarlo con coca, asimismo lo ch'allan con vino y lo cuidan en los corrales que en este caso son las istallas. Luego la llama “sayiri” es sacrificada para la ofrenda y todos de arrodillas solicitamos buenos augurios para nuestras familias y para el conjunto del ayllu. Los pastores de llamas se retiran a un costado de la mesa ritual, allí brindan copitas de alcohol puro y conversan sobre las crianzas de

la llama. Uno y otro se dicen: “Ha habido buena ganancia. La llama estaba gorda. Cuidado con los abigeos. Todo lo hemos vendido. Han venido compradores gringos y con las ganancias nos compraremos volvos camiones.”

En estas circunstancias el Taana y su Paji acomodan los últimos recados a todas las mesas y las cubre con la lana de llama que son las nubes de lluvia. Las ofrendas son envueltas en las tres istallas rituales y al final se forma tres pares de ofrendas destinados para las deidades del viento Mantu, de la lluvia Marani y del manantial Jalsus del ayllu.

Para llevar las ofrendas al lugar donde se encuentra las wak'as nuevamente se conversa con la “mama inala” deidad de la coca para ver si es el momento propicio para alcanzar las ofrendas y para esto también se elige a tres personas para que sirvan las ofrendas que son los alimentos de las wak'as. La exclusión no tiene lugar en los rituales.”

Don Agustín Condori nos cuenta:

“Bueno, primero se consulta a la coca para elegir a una persona joven y esta persona una vez elegido es quien va junto con dos acompañantes a quemar la ofrenda destinada para el Mantu viento. El que va ha quemar siempre tiene que ser una persona joven porque los jóvenes son como el viento, puede irse fácilmente a cualquier sitio, se trasladan de un lugar a otro, por eso el que va a quemar la ofrenda al Mantu viento tiene que ser joven. En segundo momento se elige a otra persona y esta junto con su acompañante se encargan de quemar la ofrenda destinada a la lluvia Marani. Esta persona tiene que ser un ex miembro de la comitiva, pero tiene que ser una persona de buenos sentimientos, aquella persona a la que fácilmente le brotan las lagrimas, es el que va ha quemar la ofrenda al marani, mallku marani y t'alla marani lluvia, porque una persona llorona trae lluvia, sus lagrimas está relacionado con la lluvia. En tercer instante se elige a otra persona, esta persona tiene que ser una persona de mayor edad “pasmado” el que paso algún cargo y es él quien va ha pagar al agua “uma jalsu” llamado “t'alla marani” y su pareja “mallku marani”.

Las personas asignadas se dirige a cada uno de los lugares de entrego cargados de las ofrendas y acompañado de otros comuneros porque son lugares temidos y tienen sus encantos por lo tanto van bien animados con licor y coca que son los medios para establecer la comunicación. Las ofrendas son quemadas en los lugares de costumbre donde anidan las wak'as y para esto se utiliza las leñas de kanlla o lampaya porque de quemarse con otro tipo de leña se molesta y no recibe por lo tanto es “qollo” y es contra.

Después de reciprocarse con las wak'as aproximadamente a las ocho de la noche se retiran muy animados y discretamente a sus respectivas casas. Pero antes nadie debe pedir permiso para retirarse pues la lluvia se aleja de igual manera que la persona que solicita."

5.5.2 La fiesta ritual de la mamita chacarera 4 de diciembre

Todas las actividades tienen sus fiestas, pero en este caso sólo nos ocuparemos de la fiesta relacionada con las actividades agropecuarias, donde se festejan al agua que fecunda las chacras. En las fiestas agropecuarias, el agua siempre está presente conjuntamente con otros seres de la naturaleza. Esto se aprecia sobre todo cuando el agua se encuentra en las chichas k'usa, en los productos verdes, en los alimentos y también como yerno tullqa de la comunidad en los rituales que se organizan. En el documento mostramos la fiesta de la chacra donde el agua participa regando ritualmente a los productos de la tierra a través de la chicha k'usa y calmando la sed de la comunidad humana, asimismo no es única fiesta para el agua, sino también es para los achachilas, uywiris, kunturmamani, ispallas, para la madre chacarera Santa Bárbara y para las deidades que viven en el ayllu andino. Entonces es una fiesta donde participan todos los que habitan el Pacha de Phutina y nadie es excluido porque todos son importantes en la crianza de la vida, por lo tanto todos pasan su turno porque así es la forma de vida andina. En esta ocasión se resalta la fiesta de la madre chacarera, no porque sea el más importante sino porque se encuentra en su turno y ésta es la que organiza la fiesta.

El permiso o licencia: Yapur jakqhataña. Es costumbre entre los aymaras que para toda actividad se solicite permiso porque son personas naturales por lo tanto merecen su respeto. Esta actitud se muestra cuando el agricultor de Phutina organiza un ritual de licencia para sacar las cosechas de las chacras de la primera campaña en la última semana de noviembre de cada año. Esta ceremonia es oficiada como siempre por el Mallku Taana y su esposa la T'alla Taana en el domicilio del presidente del comité de riego denominado Mallku Marani y su esposa la T'alla Marani. En esta ceremonia sólo participan los miembros de la junta directiva y sus esposas, asisten además el ayudante de Taana llamado como Mallku Paji y su esposa la T'alla Paji.

Las ofrendas rituales se preparan en las “mesas” y luego son llevados a los siguientes lugares sagrados: al uywiri kawiltu del Mallku Marani presidente y familia que queda en las inmediaciones de su vivienda, el segundo “pago” ofrenda se le ofrece a la piscina de Phutina k’ucho. La ceremonia ritual se realiza solamente con la presencia de las autoridades de riego porque son ellos quienes se encargan de llevar las ofrendas del ayllu al santuario de la madre chacarera para festejar y ch’allar con chichas de cebada y agua bendita, lo que no impide que también lo hagan otros comuneros del ayllu. Los recados o elementos rituales que intervienen en esta ceremonia son: un feto de llama, denominado en aymara como “sayiri o kuchu”, coca, flores de clavel rojo, sebo de pecho de llama “llamp’u”, vino tinto, lana de llama “qarwa t’arwa”, encontramos también el azúcar blanca, leña de kanlla o qolli. En este ritual no es necesario la presencia de los músicos de pinkillos, ni la bandera blanca. Y es costumbre que todas las autoridades de turno participen vestidos con poncho y sombrero negro floreado con claveles rojos.

Sobre el particular nos cuenta don Juan Jaño.

“... te dije avisé, desde un día antes se paga, se pide licencia, como Santa Bárbara está en cuatro de diciembre, se pide licencia sobre la “misa” centro ritual de piscina y en la “misa” de la casa del Marani presidente, se paga a la piscina y se paga en la casa del presidente, se pide licencia y después se camina al día siguiente a escuchar la misa ceremonia de la iglesia católica. Así es. La licencia se pide en la casa del presidente y en la piscina. Así termina. Al día siguiente se festeja todo el día en la casa del presidente.”

La víspera: Los preparativos. El prepararse para participar en las diferentes festividades es una tradición que se realiza en la región andina. Sin embargo varía de acuerdo a la zona y a las crianzas. En el caso de Phutina existe una víspera y sobre el caso presentamos una descripción de los preparativos de los cuales hemos sido partícipes directos.

En este día, 3 de diciembre aproximadamente a las cuatro de la tarde, llegan al domicilio del “Marani” la pareja de Taanas mallku y t’alla vestido de ropa negra y cargados de su kumana para agradecerle a las deidades del ayllu. El presidente de agua y su esposa le alcanzan, después de servirle alimentos, el atado ritual llamado en aymara kumana que contiene habas secas, papa, tunta, chuños y caya, producto de las cosechas de las campañas anteriores. Han sido escogidos y guardados

para esta ocasión, donde los “taanas” nuevamente escogen para que el “marani” lleve a la festividad de los productos de la chacra que se celebra en el templo de San Pedro de Moho. En dos costalillos de lana de llama de diferentes colores, acomodan las habas secas, porciones de chuño, tunta, caya y todo cuanto existe en la sallqa naturaleza. A estos se les llama en aymara como “kumana kustala” y a los productos como “quri kumana” y “qollqe kumana”. Estos costalillos sagrados son destinados para la pareja marani Mallku Marani, T’alla Marani. La pareja de Taanas se encarga de alistar lo indispensable y en ésta se puede apreciar 1 botella de vino tinto, tres pares de papa nueva, un par de monedas, una porción de “llamp’u”, dos “qeros” adornado con flores de clavel rojo, tres pares de claveles rojo, una rosa de color rojo, porción de lana de llama “qarwa t’arwa”. A todo estos elementos rituales lo llaman kumanas del ayllu. Las papas nuevas y las papas viejas son acomodados en dos canastillas kupus y son floreadas con rosas rojas.

Los sombreros de la pareja marani son adornados con dos pares de claveles rojos por el lado izquierdo y derecho. Pero en este caso los claveles que se han de poner deben ser frescos, de colores intensos y resistentes al marchitamiento. Además, en esta ocasión también florealan con claveles rojos las llicllas multicolores de la virgen de Santa Bárbara, donde acomodan las cebadas y habas verdes con tallos y hojas. A esto se le denomina kumana de la mamita Santa Bárbara. La wara bastón de mando o de respeto también es adornado con claveles rojos y, para que todo salga correctamente, el Taana realiza una t’inkha con el marani. Las autoridades suplican a una cocinera mink’a para que prepare los alimentos en el día de la festividad de Santa Bárbara, donde generalmente son las comadres o familiares cercanos de la pareja marani.

Al respecto don Sebastián Luna nos cuenta:

“Bueno, los preparativos se realizan en la vivienda del presidente del riego, después de la comida. Para esto siempre se invita al Taana y a su esposa y en algunas ocasiones se le invita a los otros miembros del comité de riego. El Taana y su esposa se encarga de preparar las kumanas, para esto nosotros sacamos todo los tubérculos y granos, además en las canastitas se acomoda papas medianas y flores, de esto se encarga el taana. La wallasa lliclla también es floreado con flores de clavel y sirve para cargar a la kumana del ayllu. Los recados y los objetos rituales son escogidos y revisados cuidadosamente por el Taana. No debe faltar en las kumanas los qeros, el untu, la coca. Las “kumanas” atados rituales alistadas son

dos y para esto se escoge a las mejores cebadas y habas que han madurado en la chacra y son llevados en lliclla para la fiesta de Santa Bárbara. Cuando esta listo las kumanas siempre acostumbramos hacer una t'inkha para que el día de la fiesta todo este conforme."

La fiesta central de la madre chacarer. Santa Bárbara es la madre chacarera que cuida y cría todas las chacras del ayllu. La chacra no sólo es una parcela de cultivo sino tiene una connotación holística, por eso el campesino habla de chacra de agua, chacra de llama y chacra de pastos. Esta fiesta nos muestra que Santa Bárbara es una wak'a más del ayllu andino y como tal participa en la crianza de la vida en el campo. Se celebra el 4 de diciembre de cada año y es una fiesta muy esperada por los agricultores y pastores de todo los ayllus de Kupisaya y Cheqasaya de la provincia de Moho.

Los phutineños, conscientes de ser hijos de la madre chacarera, junto con otros ayllus vecinos participan de la fiesta acompañados de las autoridades de chacra. Se preparan desde tempranas horas de la mañana y se encaminan hacia el pueblo, llevando los productos de la chacra al templo de San Pedro de Moho y escuchan la misa católica. En la visión aimara, los productos también son personas vivas que oyen y hablan. En el trayecto hacen descansar y bailar a las "kumanas", porque también sienten el agotamiento y en estas circunstancias se aprovechan para brindar con los achachilas y los maranis del ayllu. Los agricultores campesinos saben que la música armoniza y alegra el alma de quienes escuchan; por lo tanto, los músicos de pinkillus se encargan de acompañarlos con diversos versos a la comitiva del marani. En el interior del templo, todos los maranis se acomodan para vestir a la virgen y escuchar la misa. Luego los maranis cargan los productos de la chacra en todo el cuerpo de la madre chacarera ayudados por los ayllus de "Kupisaya y Cheqasaya". El lado que ostenta mayor cantidad de productos señala la zona donde habrá mayor cantidad de productos en la campaña agrícola. Estas expresiones son consideradas como avisos de las wak'as y son muy observados por los pastores y agricultores de la zona. Un aspecto importante es la procesión de la wak'a Santa Bárbara cargado de productos y acompañado de todo los maranis de los diferentes ayllus, donde se observan las señas. Después de la procesión todos los agricultores y pastores de los diferentes ayllus se retiran a sus lugares de descanso "utaraya" en el pueblo. En el caso de Phutina se retiran al barrio de "Qhapa Jocha", en donde se sirven la merienda

preparadas para esta ocasión y donde también se aprovecha para descansar y ch'allar los productos de la zona. Aquí interviene el agua en forma de chicha donde el Taana realiza la "ch'alla" de las kumanas y se bebe para calmar la sed. Las autoridades de riego y la pareja de "Taanas" se encargan de ch'allar con chicha a las kumanas de los agricultores de Phutina. En estos rituales siempre se invoca la salud del ayllu. En la tarde, animados por la música de los pinkillus, retornan bailando al compás del verso del marani.

Sobre las invocaciones que se hacen en la procesión de la madre chacarera nos cuenta don Félix Saravia Surco, agricultor de Phutina.

"Es nuestra costumbre traer las kumanas en los costales, con llamp'u, vino, lanas de llama, papas, cayas, cebadas, habas, todo cuanto tenemos para hacer bendecir con la mamita Santa Bárbara, así lo mismo para que las kumanas escuchen la misa, seguidamente hacemos la procesión de la mamita cargado de kumanas, acompañan los Taanas, Maranis, Mallkus y T'allas con sus respectivos kumana. En la parada de la primera esquina se pide el perdón por las faltas cometidas por nosotros a los santos, a nuestro padre Dios, y a la madre santísima Virgen María representado en la mamita Santa Bárbara; en la segunda parada se pide y pedimos que caiga la lluvia, que el Marani nos acompañe y dé de beber a las chacras; en la tercera parada pedimos que haya los productos para asegurar la alimentación de nosotros, es decir el pan de cada día, nuestra comida o alimento "qepa" trama de la vida para seguir viviendo y finalmente en la cuarta parada pedimos a la mamita que no haya enfermedades en la parcialidad ni en otros lugares, más bien haya prosperidad, bienestar para todo el mundo".

Referente a las señas que se manifiestan en la fiesta, don Juan Félix Saravia nos cuenta:

"El día de la Santa Bárbara es para saber si habrá buena cosecha en la presente campaña agrícola, por eso nosotros venimos a saber y observamos los productos de las diferentes parcialidades, en qué lado hay mayor cantidad de productos. Así, si hay mayor cantidad de flores de clavel rojo y rosas, eso nos avisa que habrá bastante ganado "uywa", como también las kumanas traídas de los lados "kupi y ch'eqa" nos da a conocer el lugar y el lado donde habrá bastante y buena producción de juyras productos o cosechas, y nosotros casi todos los años observamos que siempre en el lado "ch'eqa" hay más kumanas, por eso decimos que en el lado "ch'eqa" habrá buena producción y efectivamente es así, hay buena cosecha, esa costumbre llevamos nosotros en nuestra mente y corazón debido a que nos anticipamos a lo que sucederá. Nosotros estamos siguiendo con nuestra costumbre en la festividad de Santa Bárbara".

Sobre las kumanas atados rituales nos habla la T'alla Taana Dorotea Yujra:

“Nosotros cantamos para estos productos, porque antes la helada “juyphi”, la granizada “chhijña” ellos nomás saben llevárselo. Cuando no había productos hasta las mazorcas del maíz “thulu tonqo” coronta sabemos comer, además no hay que decir que viene helada, sino se vuelve un año con escasez de productos “Mach’amara”. Por eso nosotros nos hemos acercado para seguir la costumbre de nuestros abuelos, hoy en día no nos hace falta las kumanas, sino invocamos a la kumana, la granizada se los lleva todos los productos “juyras”, sabe chancarlo, la helada nomás sabe cosechárselo. Mi mamá me sabe contarme, que en tiempo de las “libras”, las mujeres no tenían que sonreír, ni los perros no tenían que ladrar, sino todos tenían que guardar respeto hacia las kumanas. Por eso hasta hoy nosotros respetamos a la kumana; porque ella nos da el habla de la vida, sino no podríamos hablar y por ella caminamos; en otras palabras gracias a ella continuamos con vida, sino habría la kumana que haríamos y que harían las personas en las grandes ciudades; nosotros criamos a la kumana y eso es lo que llevan a las ciudades, así es la realidad, eso es así. Por eso todas las personas “jaques” deberíamos estar agradecidas a la pachamama”.

Don Carmelo Cansaya Justo nos cuenta sobre como se preparan en la madrugada de Santa Bárbara.

“En la madrugada de Santa Bárbara, yo me alisto como Taana, la T'alla Taana de igual forma se alista, mi señora es Dorotea, bien se alista, me dice que hacemos. Yo me cargo la cebada y las habas para acompañar a mi hijo, es pues presidente. En Santa Bárbara cada año acompaño al presidente, al teniente. Yo soy el único Taana de teniente y del presidente, en phutin k'uchu. Mi “Paji” ayudante, es Agustín Condori, él sabe hacer las veces de Taana, su señora esta enferma, por eso ya no hace las veces de Taana, yo me suplico, diciendo: ayúdame. Me ayuda nomás, nunca me dice no. El varón sigue participando, la mujer no, no camina. Así. A mi paji le digo: “Tú vas ha traer al teniente y yo voy a traer al Marani, en el lugar de tunuwarani ahí vas ha llegar, en el campamento vamos a formarnos”. Yo estoy en primero Taana, después mi paji auxiliar, el teniente y el marani. En t'allas mujeres hagan igual les digo, como nosotros nos formamos igual fórmense en las t'allas, primero Taana T'alla, luego del paji su t'alla, luego tenient t'alla, maran t'alla, vicepresidente t'alla, secretario t'alla, tesorero t'alla, primer vocal t'alla, así. En este lado es igual. Así en el campamento lugar estamos formados y luego caminamos, hasta mientras los maestros músicos nos espera. Para señores músicos saco de mi bolsoncito kapachullata mi botella y sirvo con cariño a los maestros músicos. “Señores músicos con ustedes vamos a escuchar la misa, después que escuchemos la misa retornaremos donde es nuestro sitio allí bajaremos,

en ese lugar haremos la ch'uwa a la madre grano, a la madre habas, a la madre papa, a la madre oca invocaremos, después retornaremos, en ocasiones sé excederme de traguitos, se van a cuidar, ustedes nomás se orientan. Así retornaremos". "Los comuneros me responden, esta bien padre". Así siempre caminamos al pueblo, en la mañana de Santa Bárbara, acompañado de versos, los de phutina siempre gana a todos, en cantidad suben caminan, a todos gana, no alcanza en cantidad ni el centro poblado waraya, ni alto waraya, sólo los maestros músicos son más de treinta que hacen hablar o cantar a los pinkillus. Cada uno trae su carga de cebada con habas, participan toda la estancia parcialidad. Después lo guió, lo hago llegar a la iglesia, en ella es conocido el sitio de phutina, en una ocasión los de Apacheta se habían sentado y sé decirle ¿dónde es tu sitio? Exaltación Poma se había sentado en mi sitio. Oye Exaltación, donde es tu sitio. No, ¿tu nomás tienes decisiones "munañani"? Ya levántate, levántate, sal de ese sitio. De sorpresa le agarre del poncho y le arrastre. Vè a tu sitio, este es sitio de phutina, después esta de waykuña, después esta centro poblado. Donde es tu sitio, ya levántate. En eso vino un teniente y le dijo, allí está tu sitio. Le saque. De abajo arriba siempre ocupa los de phutina, toda la gente de phutina; son mas de doscientos entre niños, mujeres y varones, son casi trescientos. Después el año pasado en esa pampa estaba el presidente, fui a abrazarle qhomantiri, no iba ir; le dije que festejemos qamañani donde el agente, donde mi hijo. No, me han dicho. Yo le acepte nomás. El Luis Vilca es mi padrino, hizo casar a mi hijo, él me dijo, siempre donde el presidente festejan en donde sea. Yo le acepte nomás. Así en qapajucha solucionamos, Guillermo Nazario era el vicepresidente, hemos resuelto".

También nos cuenta doña Elena López Yujra sobre la cantidad de acompañantes:

"De acá hemos salido los de phutina más de doscientos, el Luque Funcionario del Estado también me ha dicho que, estaba contando más de doscientos y otros recién estaban saliendo. Le dije: ¿A las cocineras? Dice que no ha contado. En cada uno directivas que cocina existe seis, cinco, siete y diez personas. Yo estaba encabezando con mi poncho negro, llevé al teniente, al marani, a todos he llevado por esa pampa."

En tanto don Carmelo Cansaya Justo nos cuenta el discurso que siempre realiza en el templo como animador:

"En el día de Santa Bárbara todos escuchan misa, en eso yo hablo discurso, como jefe de Taanas, del lado ch'eqa, también como animador. Bueno señores de la provincia de Moho, señores autoridades, Subprefectura, Juez de qhantati. "En esta iglesia no deben manejar botellas o bebidas ni los Maranis, Tenientes, Presidentes, nosotros cuando retornaremos donde es nuestro sitio, recién nos

tomaremos, nos levantaremos una t'inkha, el día de hoy festejamos a la cebada, habas, papa, quinua, a estos festejamos nosotros, por este motivo hemos venido, eso nos ch'allaremos, nos haremos ch'allar, después nos saldremos y llegaremos a donde es nuestro sitio, después de homenajear recién nosotros recibiremos la bendición, en ese sitio haremos la ch'uwa e invocaremos, es así nuestro camino o costumbre, Taanas, Tenientes, Presidentes, agentes, así es nuestro camino en esta fiesta, como sabemos en esta Santa Bárbara a nuestros productos haremos su fiesta, el cura para nosotros hace la misa y la gente que trabaja en la iglesia hará la ch'alla, saquen a la vista a las kumanas, la papa, chuño, cebada, habas, sebo, panes, expongan a la vista, él quien hace la ch'alla ahora vendrá. Por el momento eso nomás sería."

El mismo Carmelo nos cuenta sobre el significado de la Santa Bárbara.

"Para nosotros esta fecha es la fiesta de los primeros productos, eso es, para esta fecha ya produce la cebada, las habas, la papa, a estos frutos se "ch'alla". Cuando salimos de la iglesia nuestros productos ya han recibido la ch'alla. Después de la procesión nos trasladamos a lugares vacíos o utarayas que existen en el pueblo o se visita donde los familiares en estos sitios primero se recibe bendiciones comida, se come "manq'añawa" extendiendo prendas largas de allí hasta acá qhurita akaru, para los maestros músicos es otro, para las t'allas y para las Taanas es otra mesa, así se come. Después de terminar se reza oraciones, se hace oraciones. Después sé decirle: "Bueno, señor paji, señor teniente a este sitio una istalla, señor Marani a este otro sitio una istalla, con tu t'inkha y con su t'inkha listo". El Marani coloca expone una istalla, con su t'inkha, con dos qeros. El teniente de igual forma coloca expone una istalla, con sus dos qeros. "Ahora todos invocaremos, vengan invoquemos mallkus, ustedes los mayores, las esposas de las autoridades. Entretanto los músicos en otro sitio están tocando. Existen entre los músicos los mayores ellos invocan, invocamos y después caminamos para hacer la ch'alla y ch'uwa. Yo agarro un qero, mi paji agarra otro qero, en el lado de las T'allas, la T'alla Taana coge un qero y la t'alla Taana del paji otro qero, son dos pares de qeros, donde se descansa en ese sitio se hace la ch'uwa, después se retorna y se sigue invocando. Hasta entonces ya han comido. Todos nos abrazamos diciendo: "Pues que sea buena hora así mismo que sea un año bueno, año de oca, año de grano que nos envíe las deidades, así mismo el riego o la lluvia, desde la cabecera del surco hasta los pies del surco riegue, tanto el yerno Bartolo, el yerno Andrés, el yerno Pablo bonito que rieguen, así mismo el viento marani pueda descansar, que se duerma, que duerma el viento poto calato". Así mismo yo digo: "Bueno, sobre esto yo agregare, señores músicos y habitantes, mañana juntos donde el marani pasaremos la fiesta, ya ayer en la tarde les dije, les encargue, todo los productos nos cocinaremos, es para nosotros mismos, es nuestro camino, es nuestra

costumbre de cada año. Esto no es para mi solito sino es para todo los “riyalos” hijos, es para todo el ayllu, se va compartir. Eso nomás sería, teniente, marani, mi palabra. Sobre esto, tu tienes la palabra marani”. “Bueno, dice el Taana, el día de mañana cinco de diciembre, esta kumana que ha recibido la ch’alla, la ch’uwa y escuchó misa, la madre grano, la madre habas, la madre papa. El día de mañana en mi despacho también festejaremos, allí habrá algo de bendición como cada año ya ustedes saben, cada miembro de la junta directiva nos cocinaremos, el teniente con sus miembros, nosotros aparte y el presidente igual. Nos serviremos los platos de comida por separado. Así dice el Taana. Este pedido cumpliremos. El día de mañana estaremos juntos en mi casa, en eso invocaremos y allí pasaremos la fiesta”.

En tanto don Agustín Condori nos cuenta sobre las recomendaciones que hace el Taana a las autoridades de la chacra para el día de “ch’ujñañaña uru”.

“Bueno, al día siguiente de la fiesta de Santa Bárbara es diferente, en este día se festeja a los frutos, para esa ocasión sé pedir bandera blanca. Sé decirles: “Bueno arariyas los que no portan bandera blanca no serán recibidos, pero los que tienen sus banderas blancas, sus q’ochus cantaros llenos de chicha k’usa, sus wakullas bien floreados con flores serán bienvenidos recibidos”. Les digo: “Marani, este año es nuestro año, que significa la bandera blanca”. Me dicen: “¿Que puede ser?”. “Es pues la flor de papa, es pues la flor de habas, eso es la bandera blanca. ¿La chicha de q’uchu?. Eso se vierte se ch’uwa. ¿El yerno?. Es la lluvia. Tu dirás: “ Soy yerno de waychu phuju. Tu dirás: Soy yerno de kanta kanta. Tu dirás: soy yerno de Urpuni. Tu dirás: yo soy yerno de jalsu k’uchu. Así igual hablando llegan, cantando versos y versos, acompañado de pinkillus y bombos”.

Don Carmelo Cansaya Justo, Taana de Phutina nos cuenta sobre cómo se hace descansar a las kumanas en la noche de Santa Bárbara.

“Las kumanas se guardan en la casa, se deposita uno sobre otro en la casa del Marani. En este caso, mi camino es así: debo depositar en su casa a las kumanas y retirarme a mi domicilio”.

5.5.3 El día de las ispallas, kumanas y maranis: “Ch’ojñañaña Uru”

En este día nuevamente se festeja a todas las personas naturales que habitan en la localidad de Phutina. Dentro de estas deidades tenemos las Ispallas, los maranis, los achachilas, el kunturmamani, la misma pachamana, el mantu; también tenemos los granos, los tubérculos, los

manantiales, los pastos, los animales y la misma comunidad humana. Este día se hace contraer “matrimonio” a la lluvia con una de las señoritas de la parcialidad y se amplía los lazos de parentesco, porque la lluvia se convierte en yerno de la comunidad y la gente en suegros y suegras de la lluvia. Se conversa con todos y se canta a todo los seres de la naturaleza que viven en Phutina. También se come lo mejor porque es el día de los productos, se conversa sobre las campañas agrícolas y tareas que se debe realizar en la chacra. Además afirman las confianzas entre las familias y sus autoridades, se llora y se canta a las deidades, se comparte y se asumen compromisos, se baila con los productos, los rituales son más intensos y diferentes. Todo los agricultores se concentran en la casa del presidente de riego para festejarse unos a otros. Los primeros en llegar son los miembros de comité de riego y las nueve cocineras “mink’as” que llegan cargadas de leñas, ollas y productos de cocina. Están también las autoridades de turno como T’allas y Mallkus que se acomodan en dos filas alrededor de la mesa ritual de costumbre. Los miembros llegan con sus acompañantes y su conjunto de pinkillus, pero al ingresar a la mesa ritual se echan flores de clavel y rosas. El presidente de riego, como autoridad de la chacra, se ubica con el Taana en medio de las demás autoridades y en el centro se exponen las canastitas que contienen los productos nuevos floreados con flores, también está el balde de agua llena de flores y lak’ichus medianos que contienen chicha de cebada y vasos ceremoniales hechos de madera.

En el grupo de “T’allas” están la esposa de las autoridades de turno y ancianas que han pasado cargo de autoridad. Es liderado por la esposa del Taana y por la esposa del marani. Las T’allas, al igual que los Mallkus, se acomodan en la mesa, realizan la t’inkha y depositan tres hojas enteras de coca en los qeros, acompañado de oraciones. La ofrenda “Kunturmamani Ch’uwa” es depositada en la casa del Marani y todos intercambian las ch’uspitas con coca Pirast’asiña y bebe alcohol purito hasta la hora del almuerzo. Durante el almuerzo se sirve a todos los invitados y lo hacen en competencia.

La comida es sagrada en la visión aymara, por lo tanto se agradece a todo los elementos de colectividad natural. En la tarde se hace la ch’alla de los productos y se realiza simultáneamente en las dos mesas liderado por el Taana y seguido por el presidente de riego y los miembros del comité de riego. Las ch’allas son acompañadas de versos de la chacra

con mucho sentimiento, pero también en esta ocasión los mallkus y la t'allas se bañan ritualmente. Estas son las lluvias y son momentos intensos de ritualidad que se vive y se goza, donde se bebe y se saborea la coca con mucha alegría y entusiasmo. Además el baño ritual con agua de yerno y chicha es más intenso porque se cogen baldes de agua y se bañan unos a otros hasta quedar completamente mojados. El agua es la misma lluvia y en esos momentos intensos de ritualidad se canta a la lluvia diciendo: "Ven, ven Marani, las papas, las habas y las cebadas se están marchitando. Ven, ven. ¡Conque alimento voy a criar a tus hijos!". La fiesta termina de esta forma donde cada cual se retira a descansar a sus viviendas cargado de sus kumanas y banderas blancas.

Don Antonio Quispe nos cuenta sobre la fiesta que se realiza es este día.

"Es el día cuando se festeja a los productos nuevos llamado kumanas. La fiesta se realiza el día 5 de diciembre de cada año en la casa del Marani. El Mallku Taana y su esposa siempre son los encargados de realizar los rituales. Después de consumir los alimentos la pareja Marani y Taana se cargan la kumana en la espalda, se persignan en las cuatro esquinas del patio para pedir licencia para salir y se dirigen hacia el lugar preparado para la fiesta de ch'ojñianchaña uru. Este sitio generalmente queda al costado del domicilio de Marani y para esta fiesta con mucha anticipación se prepara dos grandes tabloncillos cubiertos con frazadas para asiento en la mesa del Mallku Marani, donde exponen las kumanas, de igual manera preparan las T'allas, la Mesa de la T'alla Marani y en ella depositan las kumanas. Así se forman dos mesas diferentes, uno al lado izquierdo llamado T'alla Marani Mesa y otro al lado derecho denominado Mallku Marani Mesa, ambos con dirección a la salida del sol. El grupo de pinkillus forma otro círculo al lado oeste y ejecutan la música relacionado a esta fiesta creando un ambiente de alegría. Los miembros de los cuatro sectores de la parcialidad llegan acompañado de pequeños grupos de pinkillus y los Mallkus y T'allas trae consigo sus respectivas kumanas, con su atuendo de color negro, trayendo en la mano los baldes que contiene el agua "yerno" recogida antes de la llegada del sol. Las wakullas contienen chicha de cebada "k'usa", con su wara y con una bandera blanca. Todos vienen por el camino bailando, haciendo figuras y forman círculos. Al llegar a la mesa de Mallku Marani Misa y T'alla Marani Misa lo rodean en círculo bailando y echando pétalos de clavel rojo y rosas. Dicen: "Mallkus, está llegando la lluvia" y los que están sentados le responden "estas bien recibido yerno lluvia, a este lado, lo estamos esperando. De similar manera se repite en la mesa de la T'alla Marani. El Mallku Marani, el Mallku Taana, Mallku Paji se sientan con dirección a la salida del sol, de similar manera lo hacen la T'alla

Marani, T'alla Taana y T'alla Paji y los pasmados completan formando un círculo. Para esta ocasión el Marani está vestido con su atuendo típico: un poncho negro, un sombrero negro, una chalina, una wara floreada con flores de clavel rojo, un kapachu, dos pirasas, dos qeros o calizas y una chuspa. En cambio la T'alla Marani tiene el siguiente atuendo: sombrero negro, dos qeros, un phullu y dos pirazas que son indispensables para este día de fiesta. Las dos mesas tienen sus elementos y objetos rituales como dos istallas con coca, dos urpus, dos q'ochos, nueve lak'ichas, Kumanas, una bolsa contenida de coca pijchado llamado Qaputa, una bolsa con flores de rosas, Mantiwu, un palo adornado para mover chicha llamado Jiruña y un balde con el agua del yerno. Además los Arariyas miembros visitan a los manantiales del ayllu y sacan el agua del yerno acompañado de un pequeño ritual, todos llegan bailando al compás de los pinkillus y al mismo tiempo traen la bandera blanca que son las flores de los cultivos.”

El ex Marani Manuel Tito nos cuenta sobre a quienes se reciben y festejan en este día.

“En este día estamos festejando a las kumanas productos y al mismo tiempo se recibe al tollqa Marani la lluvia yerno, la lluvia se trae en tollqa balde balde destinado para el agua del yerno, que es recogida con tres T'inkhas y ch'uwas en los jalsus manantiales, todo esto para ch'allar a los productos en el ch'ojjñanchaña uru, así la llamamos nosotros, otros lo llaman qamayaña uru; que consiste en hacer tres t'inkhas, tres ch'uwas y tres ch'allas a las kumanas, el primero se hace en la mañana para empezar el día, el segundo se hace al medio día como una chikancha. Luego nos servimos una merienda ..., finalmente hacemos en la tarde una ch'alla para terminar con el festejo de las kumanas en su día. Todo el día pijcha coca de las pirasas istalla pequeña y chuspa pequeña, solamente para esta ceremonia que tiene Mallku Marani y T'alla Marani, estas pirasas con coca se comparte con todos los miembros, pasmarus o Mallkus. Después todos hacemos la ch'alla de los producto y nos bañamos con agua de yerno tollqa marani....”

En el baño ritual con agua nadie debe molestarse, porque viene a ser la misma lluvia que está llegando para regar las chacras, sino por el contrario debe recibir con agrado.

En tanto don José Quispe nos cuenta sobre la comida festiva que preparan en este día las autoridades de la chacra.

“Aproximadamente al medio día se distribuye los platos de comida preparado por los ocho miembros y el Teniente Gobernador de la parcialidad. Las personas asignadas como servicios alcanzan platos de sopa, pero antes extienden las mantas, encima una inkuña o mantel, allí se echan abundante mote de habas, mote de maíz y papa sancochado para el grupo de Mallkus, T'allas, músicos de pinkillus

y finalmente para los forasteros. En orden distribuyen las sopas de "Phatasqa" cebada pelada de diferentes sabores y segundos. Aquí se debe de consumir o al menos probar los 9 platos preparados por las autoridades. Y sino pueden acabar tendrán que guardarlo en bolsas o baldes. Cuando los servicios terminan de servir a los habitantes, ellos de igual manera tienden sus inkuñas de comida y se sirven con sus familiares y todo los que han cocinado. Estos servicios cocineras son suplicados como Mink'a que son vecinos o compadres de cada uno de las autoridades y estos últimos solamente dirigen a los servicios para que distribuyan a todo los participantes de la fiesta."

Don Sebastián Luna nos relata sobre como hacen llegar el agua de yerno que también participa en la fiesta.

"Primero se traslada el agua de moroqoni lugar, con el nombre de tollqa una agua yerno, se trae de urpuni lugar, se traslada el agua de tutur k'uyu umasuyo, de kantakanta, luego de wara warani. Todas estas aguas se recoge y se les festeja todo el día, el cinco de diciembre. Después los maranis vienen cada uno con sus banderas blancas, a los que no tienen bandera blanca no sé recibirles, tienen que tener bandera blanca, ese es pues las flores de las papas, para que sea un año bueno, todos tienen que llevar bandera blanca, ponerse ponchos negros, su nombre en aymara es Arariya; estos llegan acompañados de diversos versos, el teniente con su agente auxiliar muy aparte llegan a la casa del presidente, acompañado de bonitos versos, después los vocales llegan con versos, en otras ocasiones se juntan tres o dos grupos y después llegan sus cocineras phaykatiri a cocinar, son pues ocho miembros, presidente, vicepresidente, secretario, tesorero, primer vocal, segundo vocal, tercer vocal, cuarto vocal, son ocho y cada uno se cocinan muy aparte, el Teniente se cocina otro, así se les festeja uruchranti. Los maestros son bastantes, es tropa; en la tarde se alcanza la paylla a los maestros por haber tocado "phusatapata" en Santa Bárbara, se le distribuye la paylla. El Taana saca de todos las kumanas de los participantes, cebada, habas, papa y todo esto se distribuye a los maestros músicos. Esa tarde se entrega la paylla, en cinco de diciembre. Así distribuye la paylla."

Don Carmelo Cansaya Justo nos cuenta, cómo llegan las autoridades de la chacra a la fiesta:

"... Así al día siguiente me encontré en la mesa del marani, el teniente llegó con su bandera blanca acompañado de músicos, mas luego el otro viene acompañado de su música, mas después otro vino también". "Taana, aquí esta las flores de la ispalla. Las flores son bastantes por los suelos. Llegan todos con su chicha cantando con su q' ocho de chicha, con sus qeros, todos llegan con sus wakullas. Entonces nosotros Taana, en un bolso en cantidad cargamos las flores y cuando un directivo

y grupo llega, con estas flores se echa, si otro directivo llega con estas flores se echa. De igual manera la t'alla Taana recibe, y ellos llegan igual echándonos flores. "Marani, mallku marani, aquí esta tu mesa, y este otro es tu kumana, aquí esta tu q'ero, aquí esta tu istalla". "En igual forma la t'alla taana y muchas mujeres llegan a ese lado donde la T'alla Taana. A este lado llega el mallku. Son dos mesas diferentes y en este día se canta a los maranis. Así es su verso

<i>Akankiway mayirimay</i>	<i>Acá esta quien te invoca</i>
<i>Akankiway sirwirimay</i>	<i>Acá esta quien te sirve</i>
<i>Chuk chuk chuk chuk maranqallu</i>	<i>Chuk chuk chuk chuk Marani</i>

<i>Akankiway loqirimay</i>	<i>Acá está el que te ofrece</i>
<i>Akankiway istallamaj</i>	<i>Acá está tu istalla</i>
<i>Akankiway kalisamaj</i>	<i>Acá está tu qero</i>
<i>Sup sup sup sup marani</i>	<i>Sup sup sup sup marani</i>

Don Tiburcio Jaño nos cuenta cómo llegan las autoridades y los músicos:

"En este día las autoridades llegan acompañados de los músicos ..., cuando se juntan los músicos forman un círculo grande en la pampa. Así se hace su fiesta del Marani".

Don Luciano Mamani nos cuenta sobre los "alimentos" que gusta a los productos en este día de la fiesta:

"El día de su fiesta se le da energía a la cebada, a las habas, a la papa, a esos se apoya. Por eso ese día se ch'alla con vino y chicha a los productos."

En tanto don Gregorio Poma nos habla sobre las "ch'allas" y las "ch'uwa" en este día festivo:

"Primero se hace la ch'uwa para realizar la ch'alla, se hace la ch'uwa para pedir licencia después se realiza la ch'alla. Se pide licencia a su casa y también se hace la ch'uwa. Por ejemplo él va a ser marani, entonces se invoca y después se hace la ch'uwa a su casa entran a la dispensa y en un hueco lo vierten, el Taana y Paji segundo del Taana hacen la ch'uwa en su dispensa, después de ritual, se abrazan, los qeros se coloca a su sitio a la misa, las t'allas a ese lado y los mallkus a este lado se coloca qeros."

Don Pablo Cañazaca nos relata sobre cómo se comparte y se brinda las copitas de alcohol con todos los componentes de la colectividad natural:

“Se empieza diciendo: “Señores autoridades, señoras esposas de autoridades. Ahora ritualmente reguemos, con vuestro permiso Mallkus y T’allas. Bueno brindemos aypu marani, tu te vas a ponerte fuerte no vas a permitir que los suyus se sequen”. Nos serviremos alcohol. Mallkunaka, T’allanaka con permiso de ustedes. Ahora brindo contigo, aypu marani, bonito embriágate, no permitas que pierda fuerza el suyu de papa, de grano, de habas. Yerno Bartolo, yerno Andrés, yerno Pablo, la Vicentina, la Inocencia, la Jacinta esta disponible. Me serviré contigo esta copita y tu paji sírvete también alcohol”. Vierten unas gotitas de alcohol a la pachamama tierra y se sirven. Le digo: “Es tu turno paji”. El también de igual forma invoca y hace la ch’uwa, luego le toca la ch’uwa al presidente, después al teniente y al secretario. Ahora ustedes, parecido a mis palabras peticionen y después realicen la ch’uwa. En el lado de las t’allas de igual forma la T’alla Taana hace la ch’uwa. Así es.”

Don Carmelo Cansaya Justo nos relata sobre las recompensas que recibe como Taana de la parcialidad de Phutina:

“El grupo marani o arariya que desea me coloca como muestra de su cariño el collar de panes. Por ejemplo si tu serias presidente me pondrías un collar de pan, si el otro seria vicepresidente me coloca otro collar de pan, el otro seria teniente también me adornaría con un collar de pan. Eso nomás es la “ch’amjata” ganancia del Taana, a mi no me pagan.”

El mismo Carmelo nos cuenta sobre cómo se brinda en tarde de la fiesta con los “achachilas” cerros protectores del ayllu:

“Se embriagan todos, el Taana no debe embriagarse, bien se observa. Si nos sirve, se recibe nomás, no se niega como Taana. Si me sirven una copita de alcohol. Yo digo: “bueno brindemos con ustedes cerros protectores”. Se prueba y se toma. El otro me sirve y de igual forma digo: “Con todos los cerros protectores, con ustedes brindemos esta copita de alcohol”. Y no nos embriagamos.”

Don Carmelo Cansaya Justo nos explica del porque no sacrifica los perros y gatos cuando existe la necesidad de restablecer la salud de los “jaques” humanos.

“No puedo sacrificar a los animales porque atiendo sirvo a los cerros protectores jach’a qollos y a las manos que sacrifica perros y gatos no reciben los cerros, estaríamos ofendiendo, en cambio la llama viva o feto es bien recibido.”

5.5.4 El día de almacenamiento de las cosechas: “Kumana ch’ukuña uru”

Todos los que habitan en el ayllu caminan y se cansan, por eso dicen los campesinos haremos descansar a las kumanas y por eso organizan el día que guardarán los productos que participaron en la fiesta. El agua también se cansa y eso se ve cuando disminuye el caudal de los manantiales, cuando las lluvias se alejan del ayllu después de haber participado en la crianza de la chacra. En esta ocasión nos ocuparemos de las kumanas que después de haber participado en la crianza necesitan un descanso.

Sobre el particular nos cuenta don Andrés Cansaya Yujra de la siguiente manera:

“Pasado los 8 días se hace la “Kumana ch’ukuña”. Para este nuevamente se suplica al taana, se visita a su domicilio para solicitarle los servicios para guardar a las kumanas “kumana ch’ukuña” de los 8 miembros de directiva de riego. Pero en mi turno sólo ha preparado para el Marani y ambos taanas vieron a las 4 de la tarde, estuve en la casa esperando y en eso le alcancé la t’inkha de coca para la ch’uwa, también sacamos con mi esposa los q’ocho, lak’ichas, qeros y todas las kumanas al patio, pero antes se hace la ch’uwa, la ofrenda se echan en la esquina de casa, llamado kawiltu de kunturmamani y se hace la otra ch’uwa para las kumanas. También se confecciona costalillos de tela para que ahí descansen las kumanas, se llena de productos y acompañado de monedas, pero siempre con respeto e invocando a los Maranis y al Mantu, sobre todo se encarga a la kumana para que nos críe a toda las familias, porque sin su ayuda los humanos “jaques” morirían, es pues nuestro alimento. Asimismo en nombre de todas las autoridades del ayllu y de sus esposas se echa todas las chichas que esta en las wakullas y urpus. Así es. La kumana también necesita su descanso”.

5.6 La lluvia: “gloria qarpa”

Para los agricultores de Phutina, las lluvias son personas caprichosas y bondadosas que viven en akapacha. Existen lluvias machos y hembras y se suele decir que tienen igual comportamientos que los humanos, es decir sienten, escuchan, comprenden, ayudan a crecer a la chacra. En otras palabras cría y se deja criar. Pero también se convierten en yernos de la comunidad y se casan, viven en los manantiales, visitan y dejan visitarse. Tienen nombre, gustan compartir momentos agradables con los humanos; reciproca, ampara y se deja amparar;

también llora y brinda, tiene su genio y muestra su enojo, inundando las chacras y las casas. Tienen paciencia como cualquier otra persona. Así comprenden a la lluvia.

5.6.1 Jallu Purjataña: Ritual de invocación a la lluvia

Los rituales se organizan cuando hay escasez de lluvias en el período de crecimiento de los cultivos y cuando se presentan los veranillos inesperados donde los cultivos sienten la necesidad del agua. En estas circunstancias la autoridad de riego se encarga de coordinar con el Taana. Este día todos están invitados, pero sólo los miembros de comité de riego se encargan de llevar agua de yerno tollqa uma para la ceremonia, donde se “casa” el agua con una mujer soltera de la comunidad. Asimismo se brinda y se festeja con el agua de los manantiales. Es un ritual comunitario donde participan todos los componentes de la comunidad natural.

A continuación presento la experiencia viva de don Carmelo Cansaya Justo, quien nos cuenta sobre el ritual de invocación a la lluvia que hicieron en la faena de “ayruña” plantación de eucaliptos.

“Le dije, acompañen entre tres. Ya, me respondieron. Así siempre preparé, le hice cargar y les dije, al marani grande de kurus uyu pata entreguen sirvan, estamos en el cerro. Ya me respondieron. La lluvia les ha cogido cuando estaban quemando las ofrendas, se han protegido debajo de las rocas. Les dije: por qué se ocultan debajo de las rocas, jalen agua nos han dicho, salgan de sus escondites. Me han dicho, este awki siempre sabe. Con mucha dificultad podemos estar jalando el agua desde la pampa. El aguacero empezó a caer y la gente se ocultaba debajo las rocas. Ahí está pues le dije. Era sólo de broma. Llovió siempre. Le dije: está regado, ya no jalaran agua. Me han respondido, esta bien awki, tú siempre sabes idear o pensar.”

Don Jesús Huallpa nos cuenta sobre lo que observó en la vecina parcialidad de Wilaqollo donde también se hacen rituales para llamar a la lluvia:

“La gente de wilaqollo había sabido sacar agua de Toroni, con qero se saca el agua de moroqoni, así también hacen ellos. Trasladaran el agua, pero ellos no festejan qamaykiti, así nomás trasladan del toroni y hacen la ch’alla, llegando a la casa del presidente echan con flores así nomás había sido. Yo no hago igual.”

Don Carmelo Cansaya Justo nos cuenta sobre la “fiesta de lluvia” en Phutina:

“Yo mas bien le hago traer trasladar el agua del pozo del waychu waychu phuju, de phichqa iskuwajaña, de urpuni, de milli k’uyu, de jalsu k’uchu tollqa, de kanta kanta y de tutur k’uyu umasuyu. Así hago recoger roseado y adornado con bastantes flores, con ch’uwa de vino asperjado, goteado con vino, así van ha traer les digo. Siempre traigan asperjando con vino winunpi ch’uwt’asapuni, recién te van decir que pasaste cargo de autoridad, sino no es así, la gente que ha hecho te van a decir, ese momento vas ha pedir invocar como autoridad, una botella de vinito qué es, compra y con eso frecuentemente haces ch’uwa, más con chicha k’usa, haces ch’uwa y con florcitas. El año pasado en este sitio se ha festejado gamantij el agente, es mi hijo, en este sitio ha festejado. Le pregunte diciendo: “Tú yerno de donde eres. Ellos me respondieron: Yo soy yerno de urpuni nevada. Llegan en grupo, con flores y acompañado de versos música. Al otro le dije: “Tu”. “Yo soy yerno de kanta kanta”, así diciendo suben esa subida. “Tu”. “Yo también soy yerno de la quebrada de la totora, suyo de agua, así llegan. El otro llega diciendo: “Yo soy yerno de pozo del huaycho”. Y otro también llega hablando: “Yo soy yerno de junipy, dónde está la Inocencia, dónde está la Jacinta, donde está la Vicentina”. En komuna cantidad toda la pampa festeja los maranis. Cuando no llueve festejamos a lo grande de pinkillus y kajas. Yo con mi poncho negro y mi paje auxiliar Agustín Condori, ayudante, él esta junto conmigo, si yo me embriago umjta él termina la ceremonia, si él esta mareado wat’aki también yo termino. Así igual también es en el lado de las mujeres. Se dice mesa de mujeres warmi misa, a las mujeres t’allas que están en ceremonia, en esto de similar manera mi señora atiende termina, después su señora del paji si esta mareada mi señora Taana; después la gente en todo los contornos se acomoda, queda “llut’a” en circulo.”

El verso y las canciones de la lluvia son así:

Aksankiway mayirimasa
Aksankiway sirwirimasa
Chuk chuk chuk chuk maranii

Acá está tu invocador
Acá está quien te sirve
Chuk chuk chuk chuk marani

Much’u mamasay lasuriway
Qirwa mamasay k’anuriway
Chuk chuk chuk chuk marani

La madre cebada se esta secando
La madre quinua se está marchitando
Chuk chuk chuk chuk marani

Ispall mamasay lasuriway
Choqop mamasay k’anuriwa
Sup sup sup sup marani

La madre ispalla se está secando
La madre haba se está marchitando
Sup sup sup sup marani

<i>Sirwirimasay akankiway</i>	<i>Acá estoy tu servidor</i>
<i>Loqerimasay akankiway</i>	<i>Acá está él quien te ofrenda</i>
<i>Chuk chuk chuk chuk marani</i>	<i>Chuk chuk chuk chuk marani</i>

<i>Akankiway wisinsasay</i>	<i>Acá está la vicenta</i>
<i>Akankiway jasintasaa</i>	<i>Acá está la Jacinta</i>
<i>Inosinsasay akankiway</i>	<i>La inocencia está acá</i>
<i>Sup sup sup sup maranii</i>	<i>Sup sup sup sup marani</i>

<i>Suka p'iqeñata suka wat'añata</i>	<i>Desde la cabecera hasta los pies</i>
<i>Qarparmallay tollqaqallu</i>	<i>Riegamelo yernito</i>
<i>Chuk chuk chuk chuk marani</i>	<i>Chuk chuk chuk chuk marani</i>
<i>Jutjit jutjit marani</i>	<i>Ven ven marani</i>

<i>Ispall suyusay k'anuriway</i>	<i>El suyu de ispalla se está secando</i>
<i>Choqop suyusay lasuriwa</i>	<i>El suyu de la haba se está marchitando</i>
<i>Much'u suyusay lasuriwa</i>	<i>El suyu de los granos se está marchitando</i>
<i>Chuk chuk chuk chuk maranqallu</i>	<i>Chuk chuk chuk chuk maranqallu</i>
<i>Sup sup sup sup maranqallu</i>	<i>Sup sup sup sup maranqallu</i>

“Así cantando los versos llegan todos, yo como Taana estoy sentado en la mesa, todos llegan con flores y con ponchos negros, después llega otro Arariya y echando con flores los recibo, llega otro arariya y los echo flores, los otros arariyas llega con banderas blancas, de igual manera a mí también me echan con abundantes flores, después llega el presidente y me pone un collar de panes, luego el teniente igual me coloca un collar de panes, así a mí me festejan. Después yo digo: “Les agradezco por lo que han venido, ahora hagamos la ch'uwa, ch'uwaremos”. Así siempre invocamos y hacemos la ch'uwa. “Acá están los doce maranis, tu vas ha regar desde la cabecera del surco hasta los pies del surco, tanto a la madre grano, habas, papa, oca, papaliza, vas a regar. Para eso te estamos sirviéndote, te estamos alcanzándote esta ofrenda. En este momento están llegando los maranis, también llegaron los arariyas, el teniente ya a llegado, el vicepresidente, los vocales ya han llegado, ahora invocaremos. Ahora presidente, con estos dos “kalisas” vasos realiza la ch'uwa vierte en tu casa, así también t'alla presidente estos dos “kalisas” vierte en tu casa. Hagan la ch'uwa en un sitio bueno”. En el grupo de las t'allas de igual manera ch'uwan y de igual forma invoca la T'alla Taana; ya es pareja. Hacen la ch'uwa y después salen de la casa, se dicen: “Que sea buena hora y nos abrazamos”. Por el momento solo es eso, ahora recibamos las bendiciones alimentos. Desde este momento sirven todo el almuerzo. El primer plato empieza del Taana, en el grupo de las T'allas empieza por el T'alla Taana, sobre esto vienen todos los platos de comida. Así es.”

Los maestros están en ese sitio, están tocando, acompañando con los versos. Así es su verso, así las “T'allas” mujeres se cantan con mucho sentimiento.

<i>Aksankiway mayirimasay</i>	<i>Acá está tu invocador</i>
<i>Aksankiway sirwirimasay</i>	<i>Acá está quien te sirve</i>
<i>Akankiway kalisamasay</i>	<i>Acá está tu qero</i>
<i>Akankiway kumanamasa</i>	<i>Acá está tu kumana</i>
<i>Mayirimasay akankiway</i>	<i>Acá está tu invocador</i>
<i>Sirwirimasay akankiwa</i>	<i>Acá está tu servidor</i>

5.6.2 Jallu phajstayañataki: Ritual para que calme la lluvia

Hemos expresado que la lluvia es caprichosa en momentos y no hay única lluvia sino hay diferentes lluvias con los cuales conversa el agricultor aymara. La lluvia durante las épocas de chacra muestra su enojo inundando todo lo que encuentra a su paso y muchas veces está acompañada por vientos y truenos. Por eso el agricultor aymara establece una conversación cuando hay exceso de lluvias y por ello organiza los rituales para armonizarse. En este caso sólo presentamos dos experiencias de los agricultores para comprender cómo se conversa ritualmente con las lluvias.

Sobre el caso don Carmelo Cansaya nos cuenta su testimonio:

“Si demasiado llueve las chacras se vuelven pantanosos, si esta noche llueve o en la madrugada ya no es bueno sacar a los ganados a pastar. Entonces sé ir donde el presidente diciendo: “Que podemos hacer demasiado esta lloviendo, que les parece si nosotros hacemos un paguito u otras cositas si nosotros sabemos, recogiendo azufre, incienso, alcohol, lana sintética y si así quemamos”. “Awki estaría bien, tu nomás hazlo”. Ahora es necesario saber donde puede recibirnos, encima de este cerro o en otro cerro, donde puede recibirnos o en la punta del cerro pachariya. “Bueno, tu nomás pues awki, acá está la istallita con coca. Después de sortear la coca, sabe salir a qirqini, sé decirle que va recibir qirqini lugar, vengan a qirqini, voy a venir a la punta de Tismala cerro, carguen leña aun sea verde de qolli, ch'illkha, t'ola, qariwa u otras leñas, pero que no sea salliwa ni kanlla, que no sean leñas buenas, después incienso, alcohol, azufre, lanas sintéticas, jebes, zapatos, ojotas viejas, todos estos lleven. Me dicen: Si awki, nosotros vamos a traer. En este sitio hemos preparado askichrantapjtua con toda la ceremonia para el “yanqha thaya” viento caprichoso, preparamos, el otro había preparado, le dije: “A mi no me conviene, Jesús Huallpa tu tienes ispa, padrino Emilio tu tienes qajya e ispa ustedes preparen, Humberto Chambi tu tienes qajya, awki José Quispe tu también tienes qajya y Juan Jaño tienes qajya, Valentín Qañasaca tienes qajya, ustedes

preparen, yo les orientaré y también voy ha invocar. Ellos preparan, a los que tienen qajya recibe. Así prepararon con nombres, avisé los nombres, con voluntad preparen. En cambio yo acompaño hablando: “Lluvia, cálmate no nos castigues demasiado, acá la madre grano se esta malogrando, las habas se están inundando, la madre ispalla se esta pudriendo, demasiado en exceso nos estas regando, tenga paciencia, nosotros te vamos a ofrendar, queridos yernos no suelten mas riego, yerno pablo, yerno Andrés, yerno Bartolo, despacio nomás rieguen”. Después lo hago quemar bien y sobre este se agrega trapos verdes oscuros “larama warira”, trapos rojos, con todo esto se quema y se humea abundante. El año pasado a sido presidente, a su casa se había llevado el río, la “llojlla” partículas de arbusto seco se había llenado, en el corral de vaca y en el corral de oveja, para que se calme le hice quemar y al día siguiente levantó la lluvia. De eso hasta ahora no me dejan, me dicen tu siempre sabes. Yo les digo: no, relévenme, que sea un teniente pasmaru.”

Don Valentín Cañazaca también nos cuenta al respecto:

“...Así hemos quemado, en cantidad, después todavía venían cargas de leña de eucalipto, le colocaban y colocaban, el fuego era de color azul, otros venían cargados de trapos rojos, habían traído alcohol; y en ese sitio total ha humeado “joq’etatej”, al día siguiente estaba soleando. Así era. Siempre había inundado a la casa, el patio de la casa se llenó de arena, el canchon de vaca también, todo había arrastrado. Es mi comadre, pobrecita. Así es.”

Don Mario Poma nos cuenta sobre los aportes que hacen los comuneros para organizar rituales de conversación con la lluvia:

“Cuando llovió demasiado, el día martes le hice quemar con la participación de todo los habitantes. Los que no han participado a mí me dieron como su multa veinte céntimos, treinta céntimos y otros cincuenta céntimos, yo no digo la cantidad, sino ellos por su voluntad me entregan, esta bien, después con esto compro el incienso por kilos y nuevamente repaso ritual y se calma la lluvia. Por eso no dejan mi servicio.”

CAPÍTULO VI

LA CRIANZA DE LOS CULTIVOS

Introducción

En la agricultura campesina de Phutina, el riego es un complemento a la lluvia. Este tiene mucha importancia porque pone a la tierra en condiciones para criar los cultivos y asegura su normal desarrollo durante los veranillos que suelen presentarse en periodos de lluvia; en este sentido el riego toma mayor intensidad antes y después de la venida de lluvias.

La crianza de las chacras no sólo depende del agua, sino también de la tierra, del tipo de herramientas, de las faenas comunitarias, de la observación fina de los indicadores, de las semillas, del trato cariñoso y respetuoso que se le brinda a la madre tierra y de los otros seres vivos de la naturaleza. Esto quiere decir que en todas las tareas agrícolas se establecen relaciones de conversación con todo las personas vivas del mundo animal andino. Las actividades propias de la chacra están relacionadas con las festividades del calendario cristiano, lo deviene en un calendario agrícola propio y funcional para la localidad de Phutina. Está de más decir que el agricultor aymara conoce una diversidad de “qamasas” indicadores con las que conversa para relacionarse con el agua y no se manifiestan por separado y exclusivamente para el agua, sino están unidas a la chacra, caracterizando al año.

6.1 Las crianzas en la agricultura de riego

En el espacio de Phutina, donde el clima es diverso y variable, la agricultura depende en su mayoría de las precipitaciones que se presentan en los andes y el ciclo agrícola coincide con la época de lluvias. A pesar que esta agricultura los desarrollistas la denominan “agricultura de secano”, reciben también agua de riego; es un riego complementario porque suministra agua a las plantas que se siembran antes y después

del periodo lluvioso. En este sentido, el agua que proviene de las lluvias y de los manantiales naturales se constituyen en uno de los factores que dinamizan la agricultura de esta zona.

La crianza depende de los distintos factores que giran alrededor de la chacra: riego, lluvia, suelo criado, el trato cariñoso y respetuoso a la acequia, a la helada, a la granizada y a todas las personas vivas que habitan en el ayllu. Esto significa que la agricultura es una crianza ritual donde participan el hombre, la naturaleza y las deidades. Los cultivos que predominan son: la papa, el haba y la cebada en sus diversas variedades. La mayoría de estos productos son criados en la modalidad de cultivo a riego y comprende al “milli” siembra temprana que se cultiva en las laderas, para evitar las heladas. El agua de riego que discurre por las parcelas de cultivo crea un micro clima especial para todos los seres naturales que habitan. En las pampas y, sobre todo donde no existe riego, los cultivos de la campaña grande “mara sata” dependen mucho de las aguas de lluvia para su crianza.

La rotación de los cultivos es una forma de crianza que contribuye en la regeneración de las semillas. Sobre el particular doña Dorotea Yujra nos cuenta.

“... Cada ayllu tiene sus suyus, pero sólo hablaré del caso de Phutina. En esta zona los cultivos rotan. Si en una parcela de tierra se siembra papa, se llama “ispall mama suyu” donde se siembra pura papa, después se siembra cebada es much'u mama suyu, sale la cebada se cosecha, después se siembra las habas choqop suyu, se cosecha habas y luego nuevamente se siembra papa ispall suyu. Algunas familias acostumbramos sembrar asociado papa y quinua susuy mama suyu. Se siembra avena, centena, depende de nosotros.”

6.2 Las modalidades de distribución del agua de riego

El riego es una actividad que tiene que ver mucho con la crianza de las diferentes chacras del ayllu. Para esto es necesario establecer una conversación con todo los elementos de la comunidad natural. Esto implica conocer las “señas” que avisan el clima de cada año, conversar ritualmente con las deidades y con la comunidad humana. En el caso de Phutina el riego generalmente se utiliza para la crianza de la chacra agrícola, el riego de los pastizales. La distribución del agua es uniforme y se realiza de acuerdo a las circunstancias del tiempo y con el establecimiento de turnos en periodos de sequía. Es decir, en las chacras

el riego posibilita la labranza de las tierras antes que empiece la época de lluvias y pone a la tierra en condiciones para criar un cultivo. En la época de lluvia protege los cultivos cuando se presentan los veranillos y en otras circunstancias aminora los efectos de la helada a través de los suelos húmedos creando un microclima alrededor de las plantas. Esto explica que el riego en su “turno” también organiza a los comuneros para realizar las diversas crianzas de la chacra.

En Phutina existen formas de distribución del agua. Su funcionamiento depende de otros factores como los volúmenes de agua que salen de los manantiales comunales y la presencia o ausencia de las lluvias durante el año. En un clima tan diverso y variado, los agricultores aymaras crearon y diseñaron un modo particular de distribución de agua para asegurar una reparto equitativo. En esto juegan un papel central las autoridades de la chacra, es decir el “Marani” y los “Arariyas”. Las modalidades de riego son las siguientes:

El riego libre. La característica de este tipo de riego es que el agua no es “controlada”, sino flexible. Este tipo de riego se efectúa de abril a noviembre. Sin embargo, se debe advertir que el comienzo y finalización varían cada año de acuerdo a los climas que se presentan en la zona. En este periodo cualquiera de las familias pueden regar cuando quieran y disponer la cantidad de agua deseada durante el tiempo necesario, sin necesidad de esperar un turno. Generalmente los comuneros utilizan el agua para regar los pastizales y en ocasiones para el barbecho y para la siembra temprana. Sin embargo en periodos de lluvia noviembre a marzo el riego es orientado a los bofedales y a los riachuelos para que no malogren los cultivos. En estos periodos las lluvias del año se encargan de regar a las chacras del ayllu.

El riego “controlado”. Esta actividad tiene lugar cuando se presentan los veranillos, periodos de sequía en época de lluvia noviembre y diciembre, cuando los cultivos están en pleno crecimiento y floración. En estas circunstancias, la distribución del agua es “controlada” e intensiva, pero esto varía de acuerdo al comportamiento de las lluvias. Si las lluvias se presentan durante estos meses, se suspende de inmediato la distribución estricta y el agua de riego es orientada a las “janch’as” bofedales y al río Pachariya. El riego “controlado” tiene

vigencia durante el día y la noche y en todo el tiempo que dura el veranillo.

6.3 Los cultivo agrícolas como sustento de las familias comuneras

Las habas y las papas son cultivos principales que sustenta la alimentación de las familias campesinas de Phutina. El 50% de las parcelas familiares se destinan a estos cultivos que dependen exclusivamente de riego y lluvia. La mayor parte de la cosecha se destina para el propio autoconsumo y una menor cantidad para el intercambio o venta en las ferias dominicales con las que se obtiene ropa y otros productos alimenticios.

En la visión aimara, los alimentos de la chacra son sagrados y se considera como “Qepas” tramas que sustentan la vida de la comunidad. Cada uno tiene una personalidad propia. En los momentos de intensa ritualidad las cosechas son personas vivas y cada uno tiene su nombre ritual. En el siguiente cuadro presentamos los nombres cariñosos de los alimentos de la chacra.

EN CASTELLANO	EN AIMARA	NOMBRE RITUAL
Papa	Ch'oqe	Ispallamama
Haba	Jawasa	Choqopamama
Cebada	Siwara	Much'umama
Quinua	Jupha	Susuymama
Oca	Apilla	Julianamama
Ulluco	Ulluco	Ciciliamama

Fuente: Trabajo de campo de 1999.

Referente a este punto don Baltasar Quispe Condori nos cuenta:

“Antes había bastante alimento porque había buena cosecha, ahora parece que la pachamama está enferma y sus hijos se fueron a otros lugares. Yo me soñé con la pachamama y me dijo: ya que mis hijos se han ido a otros pueblos, se olvidaron de mí, ya no me atienden, por eso yo me voy lejos en donde sí me atienden, me tienen cariño, a ellos yo voy a alimentarlos”. Sobre su sueño el anciano Baltasar nos explica. “La gente hoy en día ya no atiende, no conversa, no da cariño ni afecto a los cultivos y a la pachamama, se está perdiendo poco a poco esa costumbre de criar la chacra”.

6.4 Las formas de crianza en las chacras de cultivo

El mundo andino es pluri ecológico. Un conocimiento especializado para las tareas agrícolas no tiene lugar. Cada agricultor tiene sus prácticas, sus propios saberes, experiencias particulares y todas ellas están relacionadas a su vez, a sus propias parcelas de cultivo. Además existe una constante renovación y recreación de conocimientos y armonización continua con los elementos de la colectividad natural. Muchas de las actividades agrícolas descritas en este documento están relacionadas con la celebración de algunas fiestas que existe en el calendario cristiano y la ejecución de estas tareas se realizan descalzo, mostrando de esta forma el respeto que tiene a la madre tierra.

A continuación presentamos las diferentes prácticas de crianza de cultivos en la chacra agrícola.

6.4.1 El cultivo de papas

Roturación de tierra: “Qhollña”. La roturación es una actividad complicada que requiere la participación de las personas vivas de la colectividad natural. Comprende desde la aplicación del riego hasta la organización de las ceremonias rituales. En las parcelas que no tienen riego, las lluvias se encargan de crear las condiciones adecuadas para la roturación. Esta actividad se realiza con la finalidad de que se airee el suelo, para que la helada elimine a los insectos y para que las hierbas sequen y sirva de abono natural para los cultivos. Generalmente esta labor se realiza en los meses de marzo, abril y mayo.

Sobre el particular, don Manuel Tito, del sector Jawaq’ollani de Phutina, nos cuenta lo siguiente.

“Bueno para ese día nosotros preparamos bastante comida para tener fuerza, pero antes de empezar con el barbecho de las parcelas, nos sentamos alrededor de una istalla con coca y alcohol para hacer la q’oytaña ritual, para esto cada uno levanta sus tres hojas de coca para el aytu, siempre pidiendo a las deidades su ayuda para la faena que vamos ha emprender. Asimismo se invoca a la tierra para que no se moleste, igualmente invocamos a las almas benditas para que nos ayuden a avanzar el barbecho sin accidentes en este día. También ch’allamos a las herramientas que vamos ha emplear en el barbecho para que no nos cansemos. El aytu o q’oyta lo enterramos en la tierra haciendo un hoyo con la ayuda del wiri, allí se deposita el aytu o ayta que contiene coca y llamp’u. Luego de esto iniciamos con el barbecho con la ayuda de las mink’as en un ambiente de alegría, conversamos también a

las papas diciendo: “Para ti ch’iyar imilla estoy barbechando, para ti p’itikiña estoy barbechando, tienes que crecer bien bonito, así diciendo le hablamos y terminamos la faena”.

Golpeo de tierra roturada: “Mutaña”. Se realiza en los meses de septiembre y octubre. Para esta actividad los comuneros utilizan el pico y k’upaña mazo de madera. Las faenas colectivas se realizan en un ambiente de alegría con la colaboración de las familias mink’as y aynis. Para evitar la erosión del suelo siempre comienzan por la cabecera de las parcelas y, en este proceso, se juntan los arbustos secos para luego quemarlos en medio de las parcelas y sirven de abono para las semillas de la papa. Su propósito es que el agua infiltre y abone el suelo preparado para la siembra.

Siembra de papa: “Ch’oqe Sataña”. Se realiza en dos campañas durante el año. La siembra en “milli” siembra temprana se realiza en el mes de agosto y se suele cultivar en las laderas de la parcialidad, donde no cae la helada y son áreas abrigadas y regadas por las aguas que fluyen de los manantiales. La faena, al igual que en los anteriores, se realiza con la participación de aynis o mink’as y en ocasiones los niños hacen las veces de ayudante. La siembra en “mara Sata” campaña grande se realiza en los meses de octubre y noviembre. Los cultivo, en su gran mayoría, dependen de las lluvias que se presentan anualmente en el ayllu. Estas siembras se efectúan en las parcelas donde no existe el agua de riego. Para estas actividades, los comuneros utilizan herramientas como son el “wiri”, la lampa y el pico. Una particularidad en la siembra de “mara sata” es que siempre se acostumbra hacer el ritual de Qhoyacha.

Sobre el particular nos cuenta don Carmelo Cansaya Justo.

“En la parcela sembramos papa acompañado con guano. Los tres pares o cuatro pares de papa grande se parte o se abre hasta la mitad. A esto se llama qhoyacha. En lana de llama, con sebo, flores e incienso se prepara la qhoyacha. Otros lo hacen de otra manera, cuando fui a la pampa, para familia Chambi, su camino había sido diferente. Preparan como para un uywiri, en dos pares de lana de llama. Él me hizo preparar así. Él fue Teniente y yo su Taana. Yo le pregunté que si prepararía en papas u otro. Él me respondió que sea en otro. Así siempre había sido su camino porque constate de tiempo en tiempo. Preparé como si fuese para el uywiri, escardando la lana de llama. Tanto para el mallku y la t’alla. El mallku se coloca al lado derecho kupi y la t’alla al lado izquierdo ch’eqa. Así empecé con

sebo, con coca, con doce mesas y con flores. A todos los sembradores se reparte las flores. Después se agrega incienso, azúcar, vino. Luego se agrega raspando las monedas qollqi silla. Se recoge y se pide perdón. En el medio de la chacra me hizo entregar. Se quema como para el uywiri. Después del entrego nosotros estuvimos sentados, invocando, pijchando coca, haciendo la ch'uwa, no hemos sembrado con mi esposa. En cambio la mink'a en número de cuatro estuvo sembrando apurados a la gana gana. Nosotros no nos movimos. Estuvimos sentados con poncho y nuestros sombreros adornados con flores. Así se empieza la siembra de papa. En tanto nosotros cortamos a las papas grandes hasta la mitad y colocamos el sebo y las flores envueltas en la lana de llama. Todo completo, con coca, incienso y vino. Nosotros preparamos solo en la papa y se siembra en el medio de la chacra. Diciendo: "Ahora tu qhoyacha no vas a permitir que venga el granizo, la helada, el veranillo, vas ha defender. No vas a llamar a los que hacen daño, tú eres bueno qhoyacha de oro, qhoyacha de plata. Tú te vas a proteger y protegerás a esta chacra". Así diciendo se siembra la qhoyacha. La gente tiene diferentes caminos o diferentes maneras de tratar."

Deshierbe: "Qoreo". Es otra labor cultural que se realiza después de un mes de haber sembrado la papa. Esta actividad consiste en sacar las hierbas que suelen acompañar a los tallos de la papa haciendo uso de un pico porque perjudica su normal crecimiento. En esta faena colabora toda la familia. Desyerban los pastos y aflojan el terreno para permitir mayor aireación y mayor penetración del agua de lluvia. En la cosmovisión andina, la actividad de deshierbo se denomina "lap'araña", es decir, despiojar a las plantas, teniendo en cuenta que cada planta es una persona y debe estar libre de competidores.

Aporque: "Allkataña". Esta actividad consiste en sacar tierra del surco con ayuda de un "wiri". La tierra se levanta a los tallos de la papa. En esta crianza la planta aumenta de follaje por lo que en la cosmovisión andina significa dar "ropa" y de esa manera tenga hijos sanos y fuertes. En la faena utilizan el "wiri" y la lampa y es efectuado en pareja. El varón presiona con el "wiri" o con la lampa la tierra del medio de los surcos de la papa y luego, inclinando el "wiri" hacia el suelo, levanta la porción de tierra. Las mujeres con sus manos se encargan de sacar y voltear la tierra hacia los tallos de la papa.

Cosecha de papa: "Llamayuña". En "mara sata" se realiza durante los meses de abril, mayo y junio. Se efectúa desde la fiesta de Pascua hasta la fiesta de Santa Cruz 3 de mayo. En cambio las siembras de "milli" se cosechan en el mes de diciembre y enero. Las tareas de cosecha

siempre se acompañan de un ritual llamado “k’intu” para agradecer y pedir permiso a la madre tierra por haber criado a las papas en sus entrañas con la participación del agua y de todos los componentes de la colectividad natural. Para esta actividad las familias comuneras utilizan el wiri para remover los surcos, el pico y la “lijwaña” para cosechar las papas, el “kupu” canasta para recoger y las mantas para trasladar y juntar a las “ispallas”. Esta actividad se realiza con mucho entusiasmo porque es tiempo de comer papa y hacer huatia y de encontrarse con la semilla y la cosecha.

Doña Pascuala Quispe nos cuenta su experiencia:

“Después de la cosecha “llamayu” nosotros acostumbramos escogerlo “ajlliña” y luego de sahumarlo con incienso a las papas los guardamos en una esquina de la casa que se denomina despensa, allí guardamos a la madre papa que dura hasta inicios del año siguiente. En algunos años nos acompaña más tiempo, todo depende de nuestro respeto”.

Selección de la papa: “Ch’oqe Lakiña”. Una vez cosechada todas las variedades de papa, se clasifican. Las papas grandes son para el consumo y son depositadas en los “sejjes” esteras de totora de la dispensa. Las papas medianas son escogidas para la semilla; deben tener las siguientes características y cualidades: bastantes ojitos y no presentar picaduras. Se guardan las papas de consumo y semilla sobre las capas de muña y paja “jichu” para que se conserven frescas. Las papas menudas pequeñas son escogidas y destinadas para la elaboración del chuño que diversifica la alimentación de la familia campesina.

6.4.2 El cultivo de habas.

La siembra de habas se realiza en dos campañas durante el año. La siembra de “milli” se realiza en los meses de mayo y abril. Se ubica en las laderas de los cerros donde no cae la helada y en las partes abrigadas por cercos de piedra. Para este cultivo se utiliza con frecuencia el riego, debido a que en estos meses no se presentan las lluvias del año. En cambio la siembra de “mara sata” campaña grande se realiza en los meses de septiembre y octubre. Los cultivos se efectúan en las pampas y en las laderas y en su gran mayoría es regado por lluvias que durante esos meses suele presentarse en el lugar. Sin embargo, cuando las lluvias se alejan temporalmente, el riego es utilizado como una alternativa en la crianza de la haba.

La cosecha y almacenamiento de haba: “Jawas kallchaña”. La cosecha de habas varía de acuerdo a la fecha sembrada. El “milli” se cosecha en el mes de diciembre y enero. En cambio en “mara sata” campaña grande se cosecha en los meses de abril y mayo. La técnica más adecuada para cosechar el haba es cortando los tallos con la ayuda de la segadera, pero en algunos casos es arrancando con las manos desde las raíces. A esta última actividad se conoce como “kallchaña”. Para recoger los tallos cortados se utilizan mantas y con esto se reúnen en un lugar donde el suelo es seco y muy cerca de las viviendas. Ello se realiza con la finalidad de que sequen los tallos y los granos de habas dentro de 2 y 3 meses para empezar con el trillado. Esta técnica consiste en golpear los tallos secos con “Jawq’aña” y de esa manera se sacan los granos. En la separación de los granos interviene el “mantu” viento que escoge los granos de la paja. El viento apropiado para esta tarea es la que viene de norte a sur. Como se podrá apreciar, nuevamente interviene en la crianza de la vida los elementos de la colectividad natural: el viento. Finalmente, para almacenar los granos, los comuneros utilizan sacos y en otras ocasiones almacenan en los “sejjes” de totora.

6.4.3 Siwara phawaña: El cultivo de cebada

El cultivo de cebada también varía como en los anteriores cultivos. Existen dos campañas de siembra al año. La siembra en “milli” campaña adelantada se realizan en los meses de junio, julio y agosto. Para esta tarea, los agricultores utilizan con frecuencia el “Wiri” herramienta y el arado manual denominado como “arma”.

Respecto a esta siembra nos cuenta don Juan Ramos Jaño:

“El “milli” es la siembra temprana que nosotros practicamos cada año en su debido momento según los productos. El milli lo trabajamos anticipadamente y siempre se debe cultivar en partes abrigadas para que la helada no lo malogre, este sembrío lo hacemos crecer con el agua de riego, por otro lado quienes más se interesan en cultivar el milli son las autoridades de la chacra y las familias devotas de la Santa Bárbara, porque estos productos son festejados por los maranis y por los agricultores de Phutina en el día de Santa Bárbara. Allí se da la bienvenida a los primeros productos del año para que no se aleje de la dispensa, las animas de las cosechas. La cebada se siembra en julio y en Santa Bárbara se cosecha, se siembra para llevar a la fiesta de Santa Bárbara.”

La siembra en “mara sata” campaña grande se realiza de octubre a mediados de noviembre. Las chacras son regadas por las lluvias que se presentan en el año. La faena se realiza en forma colectiva y consiste en echar los granos a los surcos que fueron abiertos por el arado. Semejante a una yunta, dos personas tiran con sogas el arado manual. Además es necesario otra persona para que sujete y dirija el timón del arado para abrir los surcos de la tierra. Las mujeres se encargan de echar los granos y niños se encargan de tapar con tierra los granos. Finalmente, la parcela sembrada es dividida en surcos grandes que sirven para recibir el riego.

Las cosechas de las dos campañas milli y mara sata varían. Depende de las características de la semilla, pero generalmente la cosecha de cebada en “milli” se realiza en diciembre y enero, en cambio la cosecha en “mara sata” se hace durante los meses de mayo y junio.

6.5 Las qamasas: Indicadores

Hemos manifestado que el clima andino es variado y denso. El campesino establece una conversación permanente, muy fina con las “qamasas” indicadores y cada una de éstas se confirman con una serie de “qamasas” en diferentes fechas del año. A través de este diálogo con la naturaleza sallqa, logran saber si el año que viene será lluvioso o será un año seco. Una campaña adelantada, intermedia o retrasada, si las chacras ubicadas en la parte alta, intermedia o baja serán las mejores. La conversación y la reciprocidad con los elementos de la colectividad natural permite pronosticar con seguridad, si la campaña que viene es de tubérculos y de raíces: año lluvioso o es año de granos: año seco. Según los resultados de la conversación con los elementos de la naturaleza, las familias chacareras de la zona, inician sus actividades agrícolas.

Según los hermanos Chambi 1995:80, los campesinos aimaras utiliza una diversidad de conceptos para explicar la tendencia del clima y no se pueden interpretar literalmente.

“Los términos como “waña mara” “año seco” quiere decir que durante el año las lluvias serán escasas o no tendrá una distribución uniforme durante el año, “jallu mara” “año lluvioso” está diciendo que durante la campaña se tendrá muchas lluvias y puede haber inundaciones, “suma mara” “año bueno” tiene directa

relación con año lluvioso, entonces será buen año para los tubérculos, “mach'a mara” “año malo” este caso tiene directa relación con el año seco, por tanto será malo para los tubérculos y buena para los granos, entonces es un año de granos y lo mismo cuando hablamos de “año adelantado”, “año intermedio”, “año atrasado”, “año de heladas”, “año de granizo”, todos ellos son tendencias, lo cual no es así de extremo”.

Las “qamasas” relacionadas al “año lluvioso” o “seco” han sido comprobados en muchos milenios. Hoy en día se siguen observando en el área rural con mucha sabiduría. Estas observaciones e interpretaciones que presentamos a continuación corresponden principalmente a pocas familias comuneras. Son experiencias de cada quién en la conversación con las plantas, animales, lluvias, constelaciones, sueños, etc. Estas observaciones e interpretaciones, a su vez, se realizan desde el inicio del año hasta el mismo momento de la siembra. Detallamos a continuación los principales “qamasas” indicadores relacionados al “año lluvioso” o “seco”.

6.5.1 Animales

Qamaqe: Zorro. El zorro es considerado en esta zona como el perro de los achachilas y como tal pertenece al mundo de la sallqa. Éste vive y merodea desde las partes altas del ayllu y su comportamiento es observado muy finamente en los meses de septiembre y octubre por los agricultores de Phutina. Éste suele llorar durante estos meses que son temporadas de hacer chacra. Sobre el particular tenemos el testimonio de don Manuel Trinidad Quispe.

“El zorro sabe, si al llorar se atora, esta avisando que va a haber una buena producción en la parcialidad y si el zorro no se atora está anunciando que no va a haber mucha producción. También son observados los desplazamientos de estos animales. Si cuando este animal corretea por los diferentes lugares de la parcialidad esta avisando sobre las tareas a realizar, el comportamiento que tendrá el clima y las campañas agrícolas del ayllu. Por ejemplo el año “1999” el zorro correteo por la pampa, luego subió a los morritos y después de nuevo se metió a las partes ocultas. El zorro con este comportamiento nos estaba avisando que en la parcialidad la producción sería regular. En tanto al subir al lugar donde existen morritos está avisando que en partes laderas se debe sembrar y al entrar a partes ondas de la pampa, este estaba anunciándonos que la papa debe sembrarse también en partes bajas u oghos, debido que en el año se presentarían veranillos con fuerte sol y días donde no habrá mucha lluvia ...”.

Sobre el particular también nos cuenta don Carmelo Cansaya Justo.

“Por otro lado el zorro, el “tiwula” zorro llora. No se le dice zorro, sino tío o pariente. Sabe decir que si soy mentiroso qamaqe voy a mentirle. El día de ayer todo el día esta llorando o gritando. Uno estaba llorando de este cerro. El otro día lloró en la pampa diciendo: waaqa qa qa qa waaqa qa qa qa. No se le molesta. Tampoco se le dice qamaqe zorro mentiroso. Sabe decir, a mí me dicen qamaqe mentiroso entonces le mentiré. Se le dice tiwula. El día de ayer lloró de esta lomita. Todo el día lloró. Entonces estamos hablando que será un buen año agrícola o una buena campaña agrícola. A llorado en la pampa y también en las laderas. Va ser un buen año. Él sabe. Habrá papa en la pampa o en las laderas. Así es.”

Doña Alejandrina Quispe nos cuenta:

“Nosotros observamos al zorro en el mes de octubre ... viene desde los cerros de Pachariya y otros. Si viene correteando eso es seña de que el año va ser de escasez “jalanaqaña mara”, también observamos la ubicación del zorro, en la mitad del cerro, a los pies del cerro o en la cabecera del cerro, con su comportamiento nos avisa la zona de cultivo a efectuarse en el presente año agrícola. Cuando el zorro aúlla con bastante intensidad en los cerros o en las pampas de nuestra parcialidad, es para que la campaña agrícola sea buena, siempre hay que observar el comportamiento del zorro, él nos orienta cuándo, cómo y dónde hacer la chacra”.

Qarwa: Llama. En la visión aimara se le considera como la persona que “conversa” con el agua. Don Carmelo Cansaya Justo nos cuenta.

“La llama qarwa se revuelca en el suelo para que se aleje levante momentáneamente la lluvia. Para que descance la lluvia phajstaña, la llama seca su panza y descansa por un momento con cabeza hacia arriba cielo en temporada de lluvia, eso es para que descance temporalmente la lluvia. Si en awtipacha, temporada de secas simula beber ch’ut ch’ut ch’ut, cuando esta descansando, en esto nosotros comentamos que la llama bebió y llegara la lluvia. Ella está descansando y levantando su cabecita al cielo bebe estando dormida. Así siempre cuando bebe viene la lluvia.”

Misituna nayrapa: Ojos del gato. Algunos agricultores observan los ojos del gato y sobre el caso nos cuenta don Carmelo Cansaya Yujra.

“Cuando el ojo del gato iris se presenta en su mayor parte de color negro tiene manchas negras es en su mayoría negra, es para aguacero. Si lo de arriba es claro ch’usalla, es para que se aleje la lluvia empieza a solear y si aparece una mancha pequeña, lloverá poco. Así es su ojo. Cuando se limpia aseo, es para que venga personas buenas q’omajaqe al igual que ustedes, buena gente, desde esta altura se limpia, con sus dos manos. Nosotros conversamos que vendrán personas buenas

q'omajaqe, a la visita y cuando viene una persona no importante janyani jaqe, sólo se limpia una pequeña parte, muy poco se lava. El gato tiene su significado seña. En su cuerpo esta la plata y la chacra, tiene su plata y su chacra en su ropa. Para su dueño seña. Así su plata es plata qolti, mechones de pelo y las rayas jat'irata son su chacra yapu. Esta la plata y la chacra. El gato tiene su significado”.

Jamp'ato: Sapo. El sapo es otro de los componentes del sallqa que es observado por los agricultores del ayllu. Este pone sus huevos en los riachuelos o canales de riego y es observado en la temporada de la siembra de las habas, dado que los huevos del sapo indican que es el momento oportuno para el sembrado de las habas. En cambio para otros agricultores la presencia de sapos en la temporada de desterronamiento significa que habrá bastante papa, cuyo tamaño de los sapos anuncia a su vez el tamaño de las papas a producir en la campaña agrícola.

Don Humberto Chambi nos cuenta su testimonio:

“Cuando el “jamp'ato” sapo se adelanta en depositar temprano sus huevos en el agua nos está avisando que la siembra será temprano adelantado. Cuando lo deposita sus huevos muy tardíamente, en los ríos riachuelos es siembra retrasada. Cuando se encuentra un sapo gordo en medio de la chacra es bueno. Y cuando se encuentra un sapo medio amarillo y flaco en muta k'upaña la temporada de preparación de la chacra o golpeo y siembra no es buena. Es para un año seco lupimara los sapos flacos medio amarillos. Cuando los sapos son grandes y bien negro y empreñados carajo es un año bueno exitoso, en golpeo k'upaña, en siembra sataña y en aporque puyuña o alliña. Así grandes aparecen. Es bueno, no hay que molestarlo, se le deja en el mismo sitio. Así son esos batracios.”

Don Pablo Cañazaca nos cuenta.

“Cuando el sapo en un inicio temprano, agosto o en septiembre deposita sus huevos es para una siembra temprana nayra mara, si deposita tardíamente sus huevos es para siembra retrasada qhepa mara. Es seña de habas. Si tardíamente deposita los huevos, las habas retrasada es bueno, si los huevos tempranos son buenos, las habas de siembra adelantada es bueno. Si a los huevos lo malogra la helada, no es bueno, pero cuando no hela es bueno.”

Ch'uwanqhira: Ibis negro. Son aves de color negro y, según la mayoría de los agricultores, indica que habrá bastante papa en la parcialidad. Cuando estas aves se hallan caminando o vuelan por la zona significa que la lluvia o Marani los está acompañando. Es común escuchar este tipo de comentarios en momentos rituales. El Taana de la

parcialidad y las autoridades de la chacra comentaron lo siguiente: “Allí está el Marani, ya había llegado, hay que recibirlo con mucho afecto y cariño, así nos acompañará hasta el espíritu”.

Don Alfio Cansaya Yujra nos cuenta.

“La qaenkura no es seña, por gusto no mas camina, en ocasiones llega a esta pampa. En cambio la ch’uwanqhira sí sabe, cuando la ch’uwanqhira llega en grupo a un sitio y se junta bastante y conversando entre ellos en voz alta, es para aguacero. Pero cuando el grupo llega a un sitio levantando sus alitas, es para la helada. Se distribuyen por las pampas, levantando sus alitas y caminan agachadas. Nosotros decimos que la helada va helar. Es para eso. El por lo menos sabe. Es uno.”

Garza. Es un ave migratoria de color blanco y sobre esto nos cuenta don Valentín Cañazaca:

“El otro blanco que viene le dicen que es garza. El también sabe. Actualmente la garza siempre está en esta parte, vienen muchos para un año de lluvia excesiva, sabe llegar hasta aquella vivienda de calamina. Por donde esta la jich’a camina. En eso nosotros comentamos que va caer abundante lluvia, están arriba. Ahora por estos días están por estos sitios. Esa garza blanca. Estos animales por lo menos saben del aguacero y del veranillo.”

Leqelege. Es otra ave “seña” que es muy observado en la zona. Sobre el particular don Carmelo Cansaya Yujra nos cuenta:

“El leqelege entra llega al ayllu para que se inicie con la temporada de siembra de haba y también llegan para la helada. Actualmente se han desaparecido, se fueron a las alturas. La qellwa también es habas. La gaviota es habas. El leqelege son las flores de habas. La gaviota son también las flores de habas. Cuando la Paca o Allqamari águila devora al leqelege o a la gaviota no es bueno las habas. En la temporada de chacra y siembra de granos en los millis, el leqelege, en la temporada de siembra de habas siempre camina en pareja, en yunta leq leq leq tir tir tir tir tir. Uno camina adelante y el otro atrás. Los dos juntitos caminan. El otro camina muy apurado y agachadito. Salen a un costado de la chacra y nuevamente retornan caminando al otro extremo de la chacra y se paran, es para un buen año. Y cuando estando caminando vuelan, estamos perdiendo en hacer la chacra. Es por gusto nuestra faena trabajo en la chacra. Ese animal así seña. El leqelege bien sabe. Cuando están caminando por un costado tir tir tir, no hay que molestarlo, calladito no mas hay que estar observando, bonito caminan agachaditos y juntos, como si fuesen amarraditos de yunta. Uno camina muy agachadito, por delante se lo

camina y otro también camina atrás agachadito. En esto están sembrando cebada. Así es. Siendo así es bueno. Cuando estando caminando a la mitad de la chacra se escapa o vuelan, no es bueno. Así seña tiene el leqeleqe. Así son los "jamach'is" aves."

Pakalo: Aguila. Es el anunciador de las lluvias. Don Agustín Condori nos cuenta:

"La paka la cría de águila también tiene seña. Cuando el pakalo grita diciendo: Ch'is ch'is ch'is qes qes qes en la temporada de lluvia vuela, ya nosotros comentamos que la lluvia va a llover y cuando el pakalo no grita chillá, el aguacero no llueve. El pakalo también sabe de la llegada de la lluvia. Eso nomás observamos. Estos días estoy observando al ch'ejje, en este sector esta madrugando o amaneciendo, están bien grandes. Están bien nomás, va ser un año bueno."

Qellwa: Gaviota. El comportamiento de las gaviotas es observado con bastante detalle. Al respecto don Alfio Cansaya Yujra nos cuenta:

"En nuestra parcialidad observamos el vuelo y lugares a donde se dirigen las gaviotas, porque si se dirige hacia la rinconada de Jalsu K'ucho, es porque la campaña agrícola va estar acompañada de bastante lluvia o al menos la lluvia va ser excesiva. En este caso nosotros tomamos en cuenta este indicador y así sembraremos en las partes altas, y en las pampas tenemos que hacer surcos grandes y que tengan su drenaje para que el agua vaya a sus causes".

Qaqenkura. Respecto a esta ave silvestre don Tiburcio Jaño nos cuenta:

"Esta ave viene de otros lugares, porque en esos lugares seguramente no habrá producción, en cambio aquí en la parcialidad si hay bastante producción, como es el lugar de productos por eso estos animales vienen hacia nuestra parcialidad"

6.5.2 Plantas

Salliwa. La saliwa es una planta silvestre que crece en las laderas de los cerros y las floraciones de esta planta son observadas minuciosamente por los comuneros. Si la planta bota flores por cantidad, significa que es año de bonanza para las habas. Por lo tanto sus frutos son las qamasas de las habas.

Al respecto doña Dorotea Yujra nos cuenta:

“Las habas tienen su seña, las salliwa se reproduce en abundancia, bien bonito las salliwa se reproducen similar a los ajéis. En eso el haba es buena. Ahora están bien, como podrás ver las habas de milli está bueno nomás. No está perdido va ser un año bueno.”

Don Silvano Jaño también nos cuenta:

“Es otra de las plantas que se observa en esta parcialidad para ver cómo será la producción de las habas, porque es su parecido: “jawasana qamasapa”. Si la salliwa se retrasa en florecer eso nos indica que la producción de las habas será también retrasada, a su vez el tamaño de los frutos nos dice que el fruto o semilla de las habas será lo mismo”.

Muña. Es otra planta silvestre que crece en abundancia en los cerros y en las praderas del ayllu. La floración de esta planta es observada. Si florece bastante significa que en el lugar habrá buena producción de oca. Sobre el particular don Alfio Cansaya Yujra nos cuenta: *“Cuando la muña florea bien bonito es para la oca. Es seña de oca.”*

Respecto a esta planta nativa también nos da su testimonio doña Pascuala Quispe:

“... De igual manera observamos la muña, porque es su otro, su parecido de la oca o “apillana qamasapa”, las flores de la muña es observada con bastante minuciosidad y detalle, porque esta planta con su florecimiento nos avisa la producción de la oca, es decir la zona donde debe cultivarse y el tiempo a efectuarse la siembra; así desde el tiempo de mis abuelos siempre nosotros observamos el comportamiento de la muña”.

Jawaq’olla. La jawaq’olla es una planta muy espinosa que posee flores blancas. Alcanza unos 5 a 6 metros de altura. Esta planta, al igual que otras también es observada finamente por los campesinos. Si las flores de esta planta brota hacia arriba significa que los productos se deben cultivar en las partes altas, porque en el año se presenta bastantes lluvias. Pero si las flores brotan hacia abajo anuncia que los productos se deben sembrar en partes bajas y húmedas debido a que en el año no se presentarían las lluvias con frecuencia.

Al respecto don Carmelo Cansaya Justo nos cuenta:

“La jawaq’olla también es seña. Supongamos que en este sitio está creciendo, va ser jawaq’olla, que va ha florecer a la dirección por donde sale el sol, así van estar colgados. Es para un año de aguacero y en las partes secas existen los productos juyra y cuando florece en este otro lado, al lado del lago se cargan las flores, es para un año seco, por eso están en dirección del lago. Es seña también la jawaq’olla. Así es. Cuando la jawaq’olla florece en abundancia sólo para un lado, se habla que la producción estará en ese lado.”

Sobre el caso también nos cuenta don Silvano Jaño:

“Nosotros observamos a sus flores para saber la producción de todos los cultivos en nuestra zona y muy en particular para la producción de las papas, se le hace una observación minuciosa, a detalle ... la expresión y tamaño de sus flores nos da conocer la producción de las papas de la presente campaña agrícola, como también la dirección a la que está orientado la misma, puede ser hacia abajo el cual indica la buena producción en las zonas húmedas o pampas; si sus flores están orientadas hacia la parte intermedia eso nos indica que la producción será en las partes intermedias o laderas; y si las flores de la Jawaq’olla están dirigido hacia arriba, eso nos señala que la producción buena será en las partes altas de la parcialidad. Las flores de esta planta si sabe de la producción agrícola”.

Qariwa. Es otra planta silvestre que crece en el ayllu. Es muy observada la calidad de floración por los comuneros en la temporada de siembras de papas.

Al respecto doña Pascuala Quispe nos cuenta.

“Nosotros en esta parcialidad observamos a la Qariwa, cuando florece bien hermoso, es una seña de que habrá bastante producción de papas, dado que la qariwa es su otro parecido de la papa: “ch’oqena qamasapa”, por eso siempre observamos su florecimiento, el tamaño y expresión de sus flores nos dan a conocer cómo será la producción de las papas en nuestro ayllu”.

Siwarilla. Es una planta silvestre que crece en las pampas de la parcialidad de Phutina y es observada por los agricultores. Sobre el particular nos cuenta doña Manuela Quispe:

“Desde que era niña siempre observaba la sivarilla de estas pampas, cuando hay bastantes, entonces digo que habrá buena producción de cebada, es para abundante cebada, por eso a ésta planta siempre observamos para saber qué sembrar, dónde

sembrar y cuándo sembrar y hasta que cantidad a sembrarse, así vivimos y andamos en este lugar”.

Don Mario Poma Cansaya nos cuenta:

“Para la cebada es la cebadilla. Cuando la cebadilla se reproduce en abundancia es bueno y cuando negrea “quesinti” no es bueno. La cebadilla se reproduce en abundancia para un año bueno.”

Payqo. Es una planta silvestre que abunda en la zona y es el indicador del cultivo de quinua. Al respecto don Juan Jaño nos cuenta:

“... Lo mismo existe también la seña de la quinua, es muy parecido al payqo y se esta desparramándose. Cuando se le observa es siempre quinua. Cuando su grano es menudita y negrita, quemada por la helada no es bueno. Todo los granitos se soba con las manos y los granos es bien parecido a la quinua. Así es la seña de quinua.”

Qantuta. Es otra de las plantas silvestres que es observada para la producción de papas. Sobre el particular presentamos una pequeña experiencia de don Manuel Tito:

“Mi abuelo me enseñó a observar a la qantuta, ahora sigo observando como lo hacen mis vecinos. Cuando la qantuta florece muy bonito, eso nos dice que las papas florecerán lo mismo, por lo tanto habrá bastante papa en nuestra parcialidad”.

Don Blas Rodrigo nos cuenta:

“La floración de qantuta amarilla es seña de “apilla” oca. Cuando termina su floración sin interrupción de la helada es buena seña.”

Sank’ayo. Los agricultores del ayllu también observan el crecimiento y la floración de los sank’ayos. En la visión de los campesinos las floraciones de los sank’ayos son las crías de los ganados y una gran variedad en tamaños y colores también es seña para la buena producción de papas. La dirección de las flores indica el lugar o zonas de cultivo: puede ser la parte alta, intermedia y baja o en las pampas.

Doña Dorotea Yujra nos cuenta:

“Las flores de sank’ayo es papa “ch’oqe”. Cuando la “achakaña” florece bien bonito y en abundancia es papa; la “ispalla” esta floreciendo en abundancia, la papa mismo esta floreciendo.”

6.5.3 Constelaciones y astros

Ch'ejje:Pléyades. En Phutina también se observa el comportamiento de las estrellas. Aquí presentamos un testimonio de don Gregorio Poma Cansaya y nos cuenta:

“Para saber de la campaña agrícola, nosotros observamos la salida del ch'ejje pléyades alrededor de la fiesta de San Juan Bautista 24 de junio, en esa oportunidad observamos el tamaño y brillo del ch'ejje; si salen grandes y bien brillantes significa que será un año con buena producción y si salen pequeños y opacas es un mal año o con muy poca producción para los tubérculos, además indica que no habrá lluvias y será año de granos.”

Respecto a este punto don Luis Flores Apaza también nos cuenta:

“Para la siembra de papa sale el ch'ejje, en el mes de San Juan. Cuando sale pequeñitas menuditas no es bueno y sólo cuando son brillantes y grandes es bueno para los tubérculos. En otras ocasiones vuelve o retorna. El año pasado retornó y después de una semana volvió. En eso la siembra tardía estuvo bien o buena. Cuando retornó las estrellas eran grande y brillantes. En el primero que salió eran pequeñitas y la siembra temprana no ha sido buena. Cuando regresó era grande y en eso estuvo bien. Eso significa una siembra tardía o retrasada. Eso nosotros observamos.”

Qaana y Ururis: Lucero. Son estrellas “señas” que observan los agricultores de la zona. Sobre el particular nos cuenta don Carmelo Cansaya Justo:

“El otro se llama Qaana. De aquel sector sale, son dos nubecillas infaltables y pequeñitas. En este sector amanece, a la altura de Conima Distrito amanece. Es pareja y se llama qaana. Cuando sale bien blanco es bueno y cuando no es tan claro, no es bueno. Así es. Ese también es seña. La estrella de amanecer y la estrella del atardecer también se observa. Alumbra bien. Así es. Ese también es seña. Así es para hacer la chacra.”

6.5.4 Fenómenos meteorológicos

Jallu y Qenaya:Lluvia y nubes. Los agricultores de Phutina están al tanto de las fechas que cae la lluvia. Estas fechas orientan la campaña agrícola y se preparan para empezar a sembrar las «mamatas» o semillas de los productos. Estas fechas son importantes para ellos, si será adelantada, intermedia o retrasada la campaña agrícola.

Al respecto tenemos el testimonio de Manuel Tito:

“Nosotros observamos el día 8 de marzo que es la fiesta de San Juan de Dios; si llueve antes de esta fecha será una campaña adelantada “nayra mara” o cuando llueve en esta misma fecha será “taypi mara” campaña intermedia y si llueve después de esta fecha será una campaña retrasada “qhepamara”.

6.5.5 Sueños

Para los agricultores y pastores de la zona los sueños también son señas. Se interpreta siempre relacionando a sus actividades de la chacra. Aquí se presenta los sueños y sus interpretaciones de la pareja “taana” sacerdotes andinos.

T’ant’ampi: Con el pan

Don Carmelo Cansaya Justo nos Cuenta:

“La otra noche soñé en mi casa, mi compadre había venido, en sullka comunidad tengo mis compadres, se llama Calli galli. Ese mi compadre ya falleció, su esposa es Patricia, ella también ha muerto. Ellos me hicieron un presente wanqa, a mi casa hicieron llegar, parece que mi hijo había contraído matrimonio jaqechasiña. En una procesión han traído la wanqa presente, puro panes. Yo le dije: “Ay el compadre había traído la wanqa”. Después parece que estaba en Tambo costa estaba levantando a la wanqa, parece que estaba en Tambo, en un costalillo seq’a había llenado los panes y había cargado en burro. El burro hizo caer las seq’as de panes al riachuelo. Cuando desperté no había mi compadre ni el burro. El día siguiente avisé al otro que así me soñado. Él me dijo: “De ser bueno va ser bueno, puede ser lluvia por eso los panes se caen al agua, puede inundar a la chacra. Dice que es lluvia, la lluvia puede inundar la pampa, se debe hacer en la zona alta la chacra. Cuando los panes se caen al agua son los productos, puede llenarse de agua. Entonces los surcos deben estar en alto. Así siempre el otro día hemos hecho surcos grandes. El sueño sabe. Los panes son los productos.”

Wawampi: Con criaturas

Don Carmelo Cansaya Justo nos cuenta:

“Lo mismo para que los cultivos se malogren o hele o para otra cosa, nos soñamos bien, el fuego se prende incendia o caminamos buscamos para orinar o defecar. Esa noche hela o se lo lleva el granizo. Cuando el niño llora en sueño y lo castigamos, es granizo, en eso la gente conversa. “En mi sueño he castigado al niño”. ¿Qué hacemos?. Sé decirles que antes que venga paguemos. Inmediatamente sé visitar a las autoridades, avisando de mi sueño. Ellos de

inmediato avisan a las familias que junten jebe y pajas para quemar en la pampa, puede venir granizo. Las autoridades dicen haremos pago t'aqawachasiñani, así que no sea su momento, momento de chacra, todos recogemos en conjunto, así en conjunto se realiza el pago. Después no viene. Estando cerca y bien cargado el granizo se retira qolljij como el otro día. Cuando nos ensuciamos no es bueno, los cultivos se pierden. Así sé soñarme. Antes de nada se paga y luego están bien las chacras”.

CONCLUSIONES

El presente trabajo de investigación, ha permitido llegar a las siguientes conclusiones:

1. A pesar de estar viviendo nuevas formas de organización con la modernidad, en la zona aimara de Phutina, el Ayllu sigue siendo la principal forma de manifestación de organicidad, con todo su potencial cultural.

2. La crianza de la agricultura y ganadería es una forma particular de realizar estas actividades “económicas” para el sostenimiento de la población. Se trata de una relación intrínseca entre el hombre, la naturaleza y las deidades ancestrales de la comunidad en donde la chacra es el centro de la conversación y reciprocidad de todo cuanto existe en la naturaleza.

3. En Phutina existe cuatro grandes manantiales permanentes y cinco acequias de riego, los cuales son muy bien “criados” por los agricultores con el saber milenario de la cultura andina y, en la visión campesina, estas fuentes de agua son sagradas porque brotan de las entrañas de la pachamama.

4. En la visión de Phutina al igual que los humanos que pasan cargo de autoridades de la chacra, también pasan cargo los “achachilas” cerros y la misma “sallqa” naturaleza en un año.

5. El “Marani” autoridad y “Taana” sacerdote andino son los armonizadores de la salud del ayllu y de sus componentes. En las temporadas de la chacra son las autoridades carismáticas que asumen liderato en las diferentes actividades de la crianza.

6. Asimismo todo cuanto existe en la naturaleza tiene vida y es sagrado. El agua y otros elementos de la naturaleza actúan como personas vivas que tienen diferentes formas de presentarse en el ayllu. Por lo tanto no son considerados como un recurso, sino como parientes silvestres que interviene en la armonización y en la crianza de la vida andina.

7. Para la crianza de las chacras, los agricultores de Phutina “conversan” en forma continua y minuciosa con la naturaleza, a través de las “señas o qamasas” indicadores que son múltiples y se presentan en diferentes momentos y lugares del ayllu. A través de los comportamientos de las plantas, animales y astros “señas” se enteran de la tendencia que muestra el clima para los diferentes cultivos en el mediano y largo plazo.

GLOSARIO

<i>Achachila</i>	Cerro tutelar del ayllu o nombre de los abuelos de la comunidad humana
<i>Achakana</i>	Variedad de cactáceos que crecen en los cerros
<i>Ajara</i>	Variedad de quinua silvestre
<i>Akapacha</i>	Realidad actual o el mundo donde nosotros vivimos
<i>Akulliña</i>	Acto de compartir y pijchar coca en las ceremonias rituales
<i>Allkataña</i>	Aporque
<i>Altareros</i>	Alferados de la fiesta patronal del distrito
<i>Amaya</i>	Cadáver
<i>Anqhari</i>	Deidad del viento
<i>Apharu</i>	Papa silvestre
<i>Apilla</i>	Oca
<i>Apillaña qamasapa</i>	Seña de oca
<i>Apjatas</i>	Aporte en calidad de reciprocidad
<i>Aqu</i>	Arena
<i>Arariya</i>	Autoridades auxiliares que asisten o acompañan al Marani
<i>Arma</i>	Arado
<i>Askichaña</i>	Preparar o acomodar las ofrendas rituales
<i>Awayu</i>	Manta
<i>Awichu</i>	Enfermedad causado por deidades wak'as sagradas
<i>Awtipacha</i>	Época seca
<i>Ayni</i>	Colaboración recíproca
<i>Aytu</i>	Invocación
<i>Calizas</i>	Vaso ceremonial
<i>Ch'alla</i>	Ritual de invocación para iniciar cualquier actividad de crianza. Acto de libación a las deidades
<i>Ch'amjata</i>	Recompensa recibida por la prestación de un servicio
<i>Ch'eje ch'eje</i>	Lugar donde existen piedras a montón
<i>Ch'eje</i>	Pléyades
<i>Ch'iyar imilla</i>	Papa negra
<i>Ch'oqe</i>	Papa

<i>Ch'ujjñañaña uru</i>	Ritual de ch'uwa y ch'alla a los productos
<i>Ch'uspitas</i>	Bolsas confeccionadas de lana de llama o alpaca para llevar coca
<i>Ch'uwa</i>	Ceremonia sagrada que se realiza con sangre o vino a los cultivos y herramientas
<i>Ch'uwanqh'ira</i>	Ibis negro
<i>Chancela</i>	Ritual de agradecimiento y finalización de turno de autoridad
<i>Ch'eqa</i>	Izquierda
<i>Ch'eqasaya</i>	Comunidades que están ubicados en el lado izquierdo del pueblo de Moho
<i>Chheqa</i>	Santuario donde se ofrenda los pagos
<i>Chijjña t'acaqña</i>	Ritual de neutralización de la granizada
<i>Chikancha</i>	Ritual del medio año
<i>Choqopa mama</i>	Deidad de habas
<i>Chupika</i>	Rojo
<i>Colmas</i>	Sacos de cosecha
<i>Cruz pata</i>	Cima de la cruz
<i>Inala mama</i>	Deidad de la coca
<i>Inca Pachariya</i>	Nombre del cerro
<i>Irpa</i>	Acompañarse con alguien
<i>Isi</i>	Ropa
<i>Ispalla</i>	Deidad de la papa
<i>Ispallamama</i>	Deidad de los productos
<i>Ispi</i>	Variedad de pececillos del lago
<i>Istalla</i>	Servilleta confeccionada de lana de alpaca o de llama
<i>Itapillu</i>	Ortiga
<i>Iwis sullu</i>	Feto de oveja
<i>Iwis t'arwa</i>	Lana de oveja
<i>Jach'a</i>	Grande
<i>Jach'a qollos</i>	Cerros mayores
<i>Jach'ajalsu</i>	Manantial con bastante agua
<i>Jalanaqaña mara</i>	Año de escasez
<i>Jallmkataña</i>	Dar tierra a las matas de tubérculos o aporque
<i>Jallu</i>	Lluvia
<i>Jallu mara</i>	Año lluvioso
<i>Jallupacha</i>	Época lluviosa

<i>Jalsu</i>	Manantial
<i>Jalsu k'uchu</i>	Rincón donde existen los manantiales
<i>Jamachis</i>	Aves pequeñas
<i>Jamp'ato</i>	Sapo
<i>Janch'as</i>	Bofedales
<i>Janyani jaqe</i>	Persona no importante
<i>Jaqe</i>	Persona
<i>Jaqechasina</i>	Emparejamiento
<i>Juwa</i>	Vino
<i>Jawaq'ollas</i>	Variedad de cactus
<i>Jawasa</i>	Haba
<i>Jawasana qamasapa</i>	Seña de habas
<i>Jawq'aña</i>	Herramienta para trillar granos
<i>Jich'a</i>	Acequia de riego
<i>Jichu</i>	Una variedad de paja
<i>Joqho</i>	Pantanos o bofedales que tiene manantiales
<i>Junipy</i>	Nombre del lugar
<i>Jupha</i>	Quinua
<i>Juyra</i>	Productos de la chacra
<i>K'atawi k'uchu</i>	Nombre del lugar
<i>K'intu</i>	Hojas enteras de coca para invocar a las deidades
<i>K'iruta</i>	Envuelto
<i>K'ita isaño / Taywa Isaño</i>	Izaño silvestre
<i>K'ita ulluku</i>	Papaliza silvestre
<i>K'ewinaka</i>	Chueco
<i>K'ucho</i>	Rincón
<i>K'umunaka</i>	Chuecos
<i>K'upaña</i>	Herramienta para desterronar
<i>K'usa</i>	Chicha
<i>K'uyo</i>	Quebrada
<i>Kaja</i>	Bombo
<i>Kallawaya</i>	Nombre del lugar
<i>Kallchaña</i>	Emparvado de habas
<i>Kanlla</i>	Arbusto silvestre
<i>Kawiltu</i>	Despacho de las autoridades

<i>Kiptaña</i>	Acto de ofender
<i>Komuna</i>	Todos los habitantes de la comunidad en conjunto
<i>Kuchu</i>	Sacrificio de una llama para la ceremonia ritual
<i>Kumana</i>	Atado ritual
<i>Kunarakispast</i>	Que puede ser
<i>Kuntur Mamani Ch'uwa</i>	Ch'uwa para casa
<i>Kunturmamani</i>	Deidad de la casa
<i>Kupi</i>	Derecha
<i>Kupisaya</i>	Comunidades que están ubicados en el lado derecho del pueblo de Moho
<i>Kupu</i>	Canasta para recoger tubérculos
<i>Kurus kalli</i>	Nombre del lugar de ofrenda
<i>Lak'ichas</i>	Vasija pequeña de greda para traer agua de yerno
<i>Lakiña</i>	Acto de escoger
<i>Lampayo</i>	Nombre del árbol nativo
<i>Lap'arana</i>	Despiojar la planta
<i>Laq'os</i>	Gusanos
<i>Layqa</i>	Brujería
<i>Leqe leqe</i>	Centinela
<i>Libras</i>	Donde existía respeto y cariño
<i>Lijwaña</i>	Raucana
<i>Llach'as</i>	Bofedales
<i>Llaki</i>	Pena
<i>Llamayu</i>	Acto de cosechar los tubérculos
<i>Llamp'u</i>	Sebo fresco de llama
<i>Llawk'usuña</i>	Acto de sacar con los dedos
<i>Lluch'u lluch'uni jalsu</i>	Manantial que se acompaña con planta zarzaparrilla
<i>Llujis</i>	Pequeñas ofrendas rituales
<i>Llut'a</i>	En forma circular
<i>Luli wawacha</i>	Nombre del lugar
<i>Lupimara</i>	Año de poca lluvia
<i>Luwarani</i>	Centros ceremoniales que amparan y cuidan a la comunidad
<i>Mach'amara</i>	Año con poca producción agrícola
<i>Mallku</i>	Deidad masculina. Gobernador o autoridad del pueblo
<i>Manq'arañawa</i>	Donde todos comen
<i>Mantu</i>	Deidad del Viento

<i>Mara sata</i>	Campañã grande
<i>Marani</i>	Autoridad de la chacra, que armoniza las colectividades naturales
<i>Merq'e marka</i>	Primeros pueblos
<i>Mesa</i>	Sitio donde se prepara las ofrendas
<i>Mich'a</i>	Tacaño
<i>Milli</i>	Siembra temprana
<i>Mink'a</i>	Forma de trabajo que incluye pago
<i>Misa</i>	Ofrenda ritual
<i>Misituna nayrapa</i>	Ojos del gato
<i>Moraya</i>	Son las papas podridas por la humedad del suelo que se saca en el momento de la cosecha
<i>Muña</i>	Nombre de la planta silvestre
<i>Muruqo</i>	Redondo o inválido
<i>Muta</i>	Terrones
<i>Mutaña</i>	Desterronamiento
<i>Nayra juyra</i>	Productos silvestres
<i>Nayra mara</i>	Siembra adelantada
<i>Oqhonaes</i>	Bofedales
<i>P'itikiña</i>	Una variedad de papa nativa
<i>Paca o allqamari</i>	Águila
<i>Pachariya</i>	Nombre del lugar
<i>Paji</i>	Asistente del sacerdote andino
<i>Panqara</i>	Flores
<i>Pasmarus</i>	Personas que han pasado cargos como tenientes gobernadores o Maranis
<i>Payi</i>	Espíritus que desvían el caminar de las personas, generalmente en las noches
<i>Paylla</i>	Recompensa voluntaria que se ofrece por un servicio
<i>Payqo</i>	Planta silvestre que seña la producción de quinua
<i>Phajstaña</i>	Es cuando se aleja la lluvia
<i>Phasalla</i>	Tierra comestible
<i>Phicha</i>	Lugar de ofrenda
<i>Phullu</i>	Mantones confeccionados de lana de llama
<i>P'usutati</i>	Cuando se hincha el cuerpo
<i>Pinkillus</i>	Instrumento musical que sirve para animar las fiestas rituales

<i>Pirasas</i>	Acto sagrado de intercambio de hojas de coca para pijchar en la ceremonia ritual
<i>Puyuña</i>	Surcos para efectuar la siembra
<i>Q'elliña</i>	Enojo
<i>Q'eros</i>	Vasos rituales confeccionados del árbol nativo lampaya
<i>Q'ocho</i>	Vasija mediana que sirve para preparar o transportar la chicha de maíz o cebada
<i>Q'ollo k'awna</i>	Huevo no empollado
<i>Q'omajaje</i>	Persona de buenos sentimientos
<i>Q'oyta</i>	Ceremonia ritual que se realiza antes del barbecho
<i>Qaana</i>	Grupo de estrellitas brillantes que son observados como señas de las chacras
<i>Qajya</i>	Deidad del rayo
<i>Qamaña</i>	Fiesta o celebración ritual
<i>Qamaqe</i>	Zorro
<i>Qamasas</i>	Indicadores
<i>Qantati</i>	Amanecer
<i>Qantuta</i>	Planta silvestre que seña la producción de papa
<i>Qaqenkura</i>	Ave de color plumizo que vive en la zona alta
<i>Qariwa</i>	Planta silvestre que seña la producción de papa
<i>Qarqa</i>	Rocas paradas
<i>Qarwa</i>	Llama
<i>Qasa</i>	Deidad de la helada
<i>Qellwa</i>	Gaviota
<i>Qenaya</i>	Nube
<i>Qepas</i>	Tramas
<i>Qhachuchuchos</i>	Chuño fresco
<i>Qhapajocha</i>	Nombre de barrio del pueblo de Moho
<i>Qhatu</i>	Espacio donde se realiza los intercambios o compra de productos
<i>Qhepa mara</i>	Siembra atrasada
<i>Qhollina</i>	Barbecho
<i>Qhuchi sullu</i>	Feto de cerdo
<i>Qhuchi untusinsala</i>	Sebo de cerdo
<i>Qhuyacha</i>	Ofrenda que se alcanza a la semilla con la finalidad de dar fuerza para su regeneración

<i>Qolli</i>	Árbol nativo
<i>Qollo</i>	Frustración. Cerro
<i>Qolti</i>	Mechones de pelo
<i>Qoraña</i>	Acto de desherbar
<i>Qoreo</i>	Desyerbo
<i>Qori silla</i>	Monedas rituales que sirven como ofrendas de las deidades
<i>Qorpas</i>	Linderos
<i>Qullqi</i>	Plata
<i>Quri</i>	Oro
<i>Qurmi</i>	Arco iris
<i>Qutalaka</i>	Orilla del lago
<i>Remor</i>	Acto de purificación donde las personas participantes del ritual se soba con feto entero o trozos de llama
<i>Sajra</i>	Malos espíritus
<i>Salliwa</i>	Planta silvestre que seña las habas
<i>Sallqa</i>	Flora y fauna silvestre o naturaleza silvestre
<i>Sank'ayu</i>	Varietad cactáceas que seña la producción de papa
<i>Sataña</i>	Acto de sembrar las semillas
<i>Sayiri</i>	Feto de llama
<i>Sejjes</i>	Esteras confeccionadas de totora para almacenar las cosechas
<i>Seq'a</i>	Costalillo sintético
<i>Sipiwich'inika</i>	Nombre del lugar
<i>Siwarilla</i>	Planta silvestre que seña la producción de cebada
<i>Such'u</i>	Paralítico
<i>Sullka</i>	Hermano
<i>Sullu</i>	Feto
<i>Suma</i>	Amable
<i>Suma mara</i>	Año de buenas cosechas
<i>Supu supuni</i>	Deidad de la lluvia
<i>Suyus</i>	Sectores de cultivo
<i>T'alla</i>	Deidad femenina
<i>T'alla marani</i>	Autoridad femenina carismática
<i>T'ant'a</i>	Pan o panes
<i>T'aqaruyitantaj</i>	Acto de proporcionar o repartir
<i>T'aqawachasiña</i>	Ritual para neutralizar

<i>T'ika</i>	Flores
<i>T'inkha</i>	Rito de invocación, acto de compartir bebidas o coca en un ritual
<i>T'inkhacha</i>	Ritual
<i>Taana</i>	Sacerdote andino
<i>Thaya apilla</i>	Oca silvestre
<i>Thulu tonqo</i>	Coronta de maíz
<i>Tin tin</i>	Sonido
<i>Tismala pampa</i>	Nombre del lugar
<i>Tiwula</i>	Tío
<i>Tollqa</i>	Yerno
<i>Toroni</i>	Nombre de lugar
<i>Tunka payani</i>	Doce
<i>Tunta</i>	Chuño blanco procesado en “qochas” pozos
<i>Tunu wari</i>	Nombre del lugar
<i>Turka</i>	Acto de cambiar o intercambiar
<i>Turkaqaña</i>	Hace cambio cuando alguien esta enfermo
<i>Turnuña k'uchu</i>	Nombre del lugar
<i>Uma</i>	Agua
<i>Uma sakaka</i>	Animal parecido a la culebra del agua
<i>Uma sirena</i>	Sirena que vive en el agua
<i>Uma yawrinta</i>	Animal parecido a la culebra del agua
<i>Umaña jalsu</i>	Manantial que es sólo para consumo humano
<i>Uñanchiri</i>	El quién guía
<i>Urpus</i>	Vasija grande de greda para hacer fermentar la chicha
<i>Utarayas</i>	Casa comunal que existe en el pueblo de Moho para cada ayllu
<i>Uywa</i>	Ganado
<i>Uywiri</i>	Deidad criadora
<i>Waja</i>	Papa horneada
<i>Wajwa</i>	Hermana de la sirena
<i>Wak'a</i>	Deidad
<i>Wallasa</i>	Lliclla multicolor
<i>Walljtayaña</i>	Acto de hacer hervir
<i>Wanqa</i>	Presentes de comida, bebidas y otros en calidad de reconocimientos o como ayni

<i>Waña</i>	Seco
<i>Waña mara</i>	Año seco o año con poca cosecha
<i>Waña sirena</i>	Sirena que “vive” en la tierra
<i>Wara</i>	Bastón de mando que portan las autoridades de la chacra
<i>Wawa</i>	Criatura o niño
<i>Wawa uta</i>	Centro educativo donde acuden los niños de 1 a 4 años de edad
<i>Waychu Phuju</i>	Nombre del manantial y nombre del lugar
<i>Waykuña</i>	Nombre del lugar o de la parcialidad
<i>Wichinka</i>	Península
<i>Wiri</i>	Herramienta para barbecho
<i>Yanqha</i>	Espíritu maligno
<i>Yanqhani</i>	Lugar con mal paraje
<i>Yapu</i>	Chacra
<i>Yapu musiri</i>	Cuidante de chacra
<i>Yapur jakqhataña</i>	Ritual de ofrenda para la chacra
<i>Yojch'a</i>	Nuera
<i>Yunta</i>	Par de toros que sirven en la labor del campo

BIBLIOGRAFÍA

Apffel, Federica

2000 De la Ciencia al Ritual. Documento de Estudio, Agricultura y Cultura Andina, Cochabamba - Bolivia.

Apaza, Jorge

1998 La Crianza Mutua en las Comunidades Aymaras: conversación con el Agua. Edición Chuyma Aru, Puno - Perú.

Arnold, Denise y otros

1992 Hacia un Orden Andino de las Cosas. Edición HISBOL, La Paz – Bolivia.

Chambi, Néstor y Walter

1995 Ayllu y Papas: cosmovisión, religiosidad y agricultura en Conima- Puno. Edición Chuyma Aru, Lima – Perú.

Gerbrandy, Gerben y Hoogendam, Paúl

1998 Aguas y Acequias: los derechos al agua y la gestión campesina de riego en los Andes bolivianos. Edición CID, La Paz – Bolivia.

Gómez, Oscar, compilador

1991 Vocabulario Agrícola: nombres vulgares y científicos. Edición UNAP, Puno – Perú.

Grillo Fernández, Eduardo

1994 El Agua en las Culturas Andina y Occidental Moderna. Edición PRATEC, Lima - Perú.

Greslou, François

1991 La Organización Campesina Andina. Edición PRATEC, Lima - Perú.

Larraín, Horacio y Van Kessel, Juan, editores

2000 Manos Sabias para Criar la Vida: Tecnología Andina. Edición ABYA - YALA, Quito - Ecuador.

Llanque, Domingo

1990 La Cultura Aymara: desestructuración o afirmación de identidad. Edición TAREA, Lima – Perú.

Marglin, Stephen

2000 Perdiendo el Contacto: Hacia la Descolonización de la Economía. Edición CAI PACHA, Cochabamba – Bolivia.

ONERN

1985 Los Recursos Naturales del Perú, Lima – Perú.

Rostoworowski, María

1996 La Muerte del Sol y Otros Cuentos del Antiguo Perú. Ediciones PEISA, Lima - Perú.

Salazar, Luis y Montaña Hernán

2000 Enfoques de Asistencia Técnica: Prestación de Servicios de Acompañamiento. Documento de Estudio, Agricultura y Cultura Andina, Cochabamba - Bolivia.

Urbano Jesús y Macera Pablo

1992 Santero y Caminante. Edición Apoyo, Lima - Perú.

Van Kessel, Juan

1992 Holocausto al Progreso: Los aymaras de Tarapacá. Edición HISBOL, La Paz - Bolivia.

Van Kessel, Juan y Condori Dionisio

1992 Criar la Vida: Trabajo y tecnología en el mundo andino. Edición VIVARIUM, Santiago – Chile.

Van Kessel, Juan y Cutipa, Guillermo

1998 El Marani de Chipukuni. Edición IECTA, Iquique - Chile.

Valladolid, Julio

1994 Visión Andina del Clima. Edición PRATEC, Lima – Perú.

Valera, Guillermo

1998 Las Comunidades en el Perú. Edición IRP, Lima – Perú.