LA PESCA DE ISPI
Y SUS SECRETOS

Guillermo Cutipa Añamuro

CASA PUTUYTIRAMUQUI

IECTA, Instituto para el estudio de la cultura y tecnología andina

LA PESCA DE ISPI Y SUS SECRETOS

Juan van Kessel
y
Guillermo Cutipa Añamuro

IECTA /CIDSA LIMA – PERÚ
200

Título: LA PESCA DE ISPI Y SUS SECRETOS
Autores: Juan van Kessel & Guillermo Cutipa Añamuro
® xxxxxx del Registro de Propiedad Intelectual
ISBN: xxxxxxxxxx
Diseño y diagramación:
Iecta, Chile
Obispo Labbe 1235, Iquique - Chile
Impreso en Chile/Printed in Chile
Enero, 2008.
Edición compartida:
IECTA; Casilla 135 - Iquique, Chile
CIDSA; Apartado 674 - Puno, Perú
© IECTA

La Ch'uwallaka es la Madre Lago.
Pertenece al mundo de las wak'as y es la dueña de la choqepiña.
Su boca es la misa y le alimentamos desde el tiempo de los abuelos.
Sus flores son las qellwas, los wajjchallos y las phoq'oñas.
A esa Ch'uwallaka y a la choqepiña invocamos, festejamos y presentamos ofrendas.

VALERIANO GUTIÉRREZ

ORGULLO AIMARA

Soy un indio fornido de treinta años de acero,
forjado sobre el yunque de la meseta andina
con los martillos fúlgidos del relámpago herrero
i la, del sol, entraña de su fragua divina.

El lago Titikaka templó mi cuerpo fiero
en los pañales tibios de su agua cristalina,
me amamantó la ubre de un torvo ventisquero
i fue mi cuna blanda la más pétrea colina.

Las montañas membrudas educaron mis músculos,
me dio la tierra mía su roqueña cultura,
alegría las albas y murria los crepúsculos.

Cuando surja mi raza, que es la raza más rara,
nacerá el superhombre de progenie más pura,
para que sepa el mundo lo que vale el aimara.

(Dante Nava, Álbum de Oro, Tomo IV)

A mi esposa, Nuri Guadalupe,
a mis hijos, Luis Guillermo, Diana
Teresa y Fernando, por su paciencia.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, va mi agradecimiento a todos los marqayoqeños, en especial a los ritualistas y maestros de pesca. Va un agradecimiento sincero a los massis – co investigadores - que hicieron posible la realización de este estudio, entre ellos a Ignacio y Valeriano Gutiérrez, ya fallecidos, quienes me nutrieron con las experiencias y los conocimientos profundos del saber local de la pesca. El agradecimiento también es extensivo a Abdón Quispe, Tomas Añamuro, Lucio Gutiérrez, Florencio Añamuro y sus esposas, y muchos otros experimentados Challwiris (pescadores) de ispi, cuya contribución ha sido valiosa pues me ha permitido elaborar esta investigación desde la visión aimara. A mi comadre mayor Inocencia y a mi madre Silveria, por su paciencia y sabiduría.

En segundo lugar agradezco al Dr. Juan Van Kessel y al Dr. Raúl Romero por el constante apoyo moral y las acertadas sugerencias en el trabajo, que gustoso he recogido. La investigación desde la Pachavivencia andina la he aceptado como un desafío; los errores y deficiencias que todavía puedan quedar son de mi entera responsabilidad. Va también un agradecimiento sincero para Melania, mi colega y amiga de los estudios de maestría, por su asistencia en la redacción de la versión final del trabajo.

ÍNDICE

RESUMEN

INTRODUCCIÓN **11**

Cap. 1 LA PACHA: "Así vivimos bien en Marqayoqa" **15**

1.1 Datos geográficos
1.2 Vida cotidiana
1.3. Prácticas de producción

Cap. 2 PACHAVIVENCIA: "El pescador en su mundo" **27**

2.1 Tecnología andina
2.2 Economía andina
2.3 Cosmovisión andina
2.4 Pesca comunitaria: Estado y lagunas de investigación
2.5 De la antropología a la sabiduría andina;
metodología específica para esta investigación
Conclusión

Cap. 3 SABER LOCAL: "La herencia de los abuelos" **43**

3.1 La Qotamama y los caminos del ispi,
3.2 Los Ispi yapus donde pulula el ispi
3.3 Las Señas (avisadores) del ispi
3.4 Castas y costumbres del ispi
3.5 Wawachis del ispi
Conclusión

Cap. 4 QHANEROS Y MARQERIS: "Todo con paja y totora" **60**

4.1 Paja y totora: Regalos de la madre tierra
4.2 El Qona, secreto del pescador: Mito de origen del qhani
4.3 El arte de tejer el qhani
4.4 El arte de tejer la balsa
Conclusión

Cap. 5 CHALLWAÑA: "Criando el ispi y dejándose criar por él" **76**

5.1 Los espacios de pesca y distribución de playas y roles
5.2 La pesca colectiva de ispi
5.3 Alaqasiris: canjes y compras en la madrugada
5.4 Yanapjasiris: los ayudantes y el secado del ispi
5.5 El ispi como alimento cotidiano
5.6 Qhatu o plaza: Canjes en las ferias
Conclusión

Cap. 6 ISPI JAKQHATA: "Festejando la vida" **107**

6.1 Los mitos de Ispalla y Choqepiña
6.2 Un breve recorrido por los sagrados centros ceremoniales de los peces
6.3 Ispi jakqhata en Marqayoqa: La gran fiesta del ispi
6.4 Los preparativos, la víspera y la jakqhata en el uywiri del alférez
6.5 Ispi Qamaña en la casa de alférez: El gran día de fiesta
6.6 La askicha de ofrendas para las misas
6.7 Las visitas a las misas
6.8 Las Jaqhatas en las misas
6.9 Los retornos desde las misas
6.10 Katuqhas (recibimientos) de comisiones. Música, canciones y bailes
Conclusión

Cap. 7 DE LA BALSA AL BOTE: "Perdiendo e innovando las técnicas" **153**

7.1 Innovaciones en la pesca local
7.2 Bondades de las técnicas locales
7.3 Usos y efectos de la innovación técnica
7.4 Balances y perspectivas en la pesca comunera
Conclusión

CONCLUSIONES **164**

GLOSARIO **170**

BIBLIOGRAFÍA **176**

Relación de mapas, cuadros, paradigmas, dibujos y fotografías, 184
Anexos, 187

RESUMEN

El presente estudio expone la tecnología bidimensional del pescador alto andino del Titicaca, que abarca su "manejo" tanto empírico como religioso. Se trata del sistema de pesca del ispi (orestias sp) en la comunidad de Marqayoqa, Puno. Esta actividad económica es, junto con la agricultura, tan antigua como el hombre aimara; su sistema comunitario comprende un profundo saber sobre la ecología del lago, así como de las técnicas empíricas de pesca relacionadas a una dimensión simbólica particular. Todas estas actividades del pescador comunero sólo es posible comprenderlas en el marco de una cosmovisión que orienta y da sentido a la totalidad de las actividades económicas efectuadas en la comunidad.

El ispi, pez nativo de las aguas del Titicaca, se aproxima en su ciclo de reproducción a las playas de las comunidades. Su presencia hace que los comuneros se encuentren en constante alerta y en sintonía con el medio natural, preparados para "cosechar", como ellos dicen, en las ispi yapus o chacras comunales de ispi, a orillas del lago, alternando esta actividad con sus labores agrícolas y ganaderas. El comportamiento de esta especie varía en el espacio y en el tiempo, razón por la que se le considera parte de la naturaleza silvestre o Sallqa, que de por si es caprichosa, pero pasible de ser tratada con respeto, cariño y comprensión.

En la visión del comunero, el ispi vive en las entrañas de la Qotamama (Madre Lago) junto con otros peces y especies vegetales. Todo lo que existe en ella es sagrado, temido y respetado por los pescadores. Al igual que la Qotamama, el ispi y los otros peces tienen sus wak'as o deidades, y todas ellas, en la visión de los comuneros, contribuyen a "la crianza de la vida". Este pensamiento orienta y da sentido a las labores de pesca de la comunidad.

En el pensamiento simbólico del marqayoqueño, que emana de su cosmovisión (que aquí denomino Pachavivencia), el lago cumple la función de madre, así como los peces y todo lo que existen en ella. Esta relación

con el lago es de tipo personal y natural; no es una relación violenta que se limite a la extracción de "recursos", sino que está cargada de afecto y dedicación. La Challwaña (trato con peces), un aspecto de esta relación vital, es una actividad que incluye tanto el culto como la pesca, pues una cosa no tendría sentido sin la otra, se consideraría infértil y destinada al fracaso; así lo expresan la Jakqhata (fiesta del ispi) y la Ayta (invocación). Esto se expresa de igual manera en las actitudes de respeto y aprecio del aimara cuando trabaja en el lago.

Para el pescador, todos los elementos de la naturaleza conversan y reciprocan: el viento con el lago, el ispi con las papas, la gaviota con el ispi, las playas de la derecha con las playas de la izquierda, los pescadores de arriba y los de abajo. Todos los elementos rituales en las ceremonias tienen significado. Los claveles blancos hacen las veces de gaviotas, el sebo de llama es la energía, alimento de las wak'as, etc.

El fin último de la economía del pescador es la manutención y el buen desarrollo de la vida en toda la Pacha, en el ambiente del humano (Jaqe), en el de la naturaleza (Sallqa) y en el ambiente de las deidades (Wak'as). Los ritos de producción, las fiestas, los cantos, las invocaciones, la dedicación, las técnicas y el trabajo, están orientados al valor de la crianza de la vida en total. De ahí que se trate de una tecnología meta-empírica y meta-económica, una tecnología de pesca eficiente y sustentable para la ecología del lago. Un saber profundo sintonizado con el medio natural y sociocultural andino.

INTRODUCCIÓN

A lo largo de este trabajo hablaremos de la pesca de *ispi* (*orestias sp*) en el Titicaca, una actividad que constituye un desafío constante en un medio y un clima diverso. Nuestro centro de interés es Marqayoqa, una comunidad aimara ubicada al norte del Titicaca, dedicada no sólo a la agricultura sino también a la pesca colectiva. Se ha de destacar el profundo conocimiento de la ecología del lago, así como el uso de técnicas de tejido manual de herramientas de pesca y de balsas. Es notable, además, la organización de los rituales de producción que acompañan las diversas actividades de la pesca.

Cada familia comunera hace tejer una balsa y sus respectivos *qhanis* (redes de paja), siendo los *marqeris* (elaborador de balsa) y *qhanirus* (tejedores de red) los artífices en paja y tallos de totora. El escenario de trabajo son las playas de Marqayoqa; allí, para ser buen *challwiro* (pescador) es importante conocer en detalle el ecosistema del lago, los *yapus* (áreas donde abundan los peces) y los *señaleros* (indicadores), que avisan de la presencia del *ispi*. Se precisa también experiencia y habilidad en la navegación, pero principalmente se necesita ser un *ritualista,* un conocedor de los ritos. En este campo destacan por su experiencia y sabiduría los *liwunas* (maestros de pesca) y los *yant'iris* (aprendices).

En las playas, la pesca es nocturna y colectiva, pero cada comunero pesca en su balsa; por su parte, las mujeres y los niños participan fuera del agua preparando comida, mientras los demás parientes participan cargando, canjeando, tendiendo y secando el *ispi*.

Hasta aquí vale preguntarse: ¿Qué nos interesa en el estudio de la pesca local?, ¿Cuál es el núcleo del estudio? Interesan la descripción e interpretación del sistema de pesca comunitario, las bondades de las técnicas empíricas y su marco simbólico-religioso. A la investigación atañen, además, el modo de expresión de la interioridad del comunero, su relación con el medio natural y la calidad de su alimentación.

En el trabajo se resaltarán las técnicas prácticas y simbólicas del sistema, que difieren de la pesca industrial de las sociedades mecanizadas; se recurrirá al uso de etno-categorías para comprender el sentido profundo de la *Challwaña*, el mundo del comunero pescador. El enfoque a ser usado es el de la *Pachavivencia,* una forma de interpretación desde la otra orilla, es decir, desde la propia experiencia del marqayoqueño. En antropología hablaríamos de un enfoque tipo *emic* de la pesca en el Titicaca.

La investigación buscará establecer un puente o *chakana* entre el mundo andino y el mundo académico, exponer e interpretar la pesca alto-andina conforme a la *Pachavivencia* del comunero (lo que ha supuesto un problema en el sentido de tratar de encontrar palabras en castellano que expresen el exacto sentido de muchos términos aimaras).

En la presente investigación quiero compartir las experiencias de Abdón Quispe, Lucio Gutiérrez, Tomas Añamuro, Rufino Calla, entre otros grandes *ritualistas* y maestros de la pesca de *ispi*. A ellos los considero mis co-investigadores; ellos aprendieron desde muy chicos los secretos –prácticos y simbólicos- del arte de tejer *qhanis* y balsas, de pescar *ispis* en las chacras, observar y evaluar las *señas* antes, durante y después de la pesca. Aprendieron también a distinguir las *castas* de *ispis* y sus pariciones, a acompañar la pesca con los rituales correspondientes (*tink'a*, *ayta*), así como a *criar*, alimentar y agradecer a las *wak'as*, organizando la fiesta en las épocas de abundancia.

Para comprender esta *bio-lógica* –en palabras de Kusch- se ha estructurado el estudio de la siguiente manera: En el primer capítulo (*Pacha*) se expone el contexto geográfico, socio económico y cultural donde se desarrolla la pesca colectiva del *ispi* y se ofrecen los datos generales de Marqayoqa. En el segundo capítulo (*Pachavivencia*) se exponen los enfoques y las investigaciones hasta hoy realizadas sobre el tema, sus antecedentes y la forma cómo han sido tratados. El tercer capítulo (*Saber Local*) trata de los saberes de los pescadores, expresados en su conocimiento del lago, y aborda la vigencia y actualidad del saber de los abuelos.

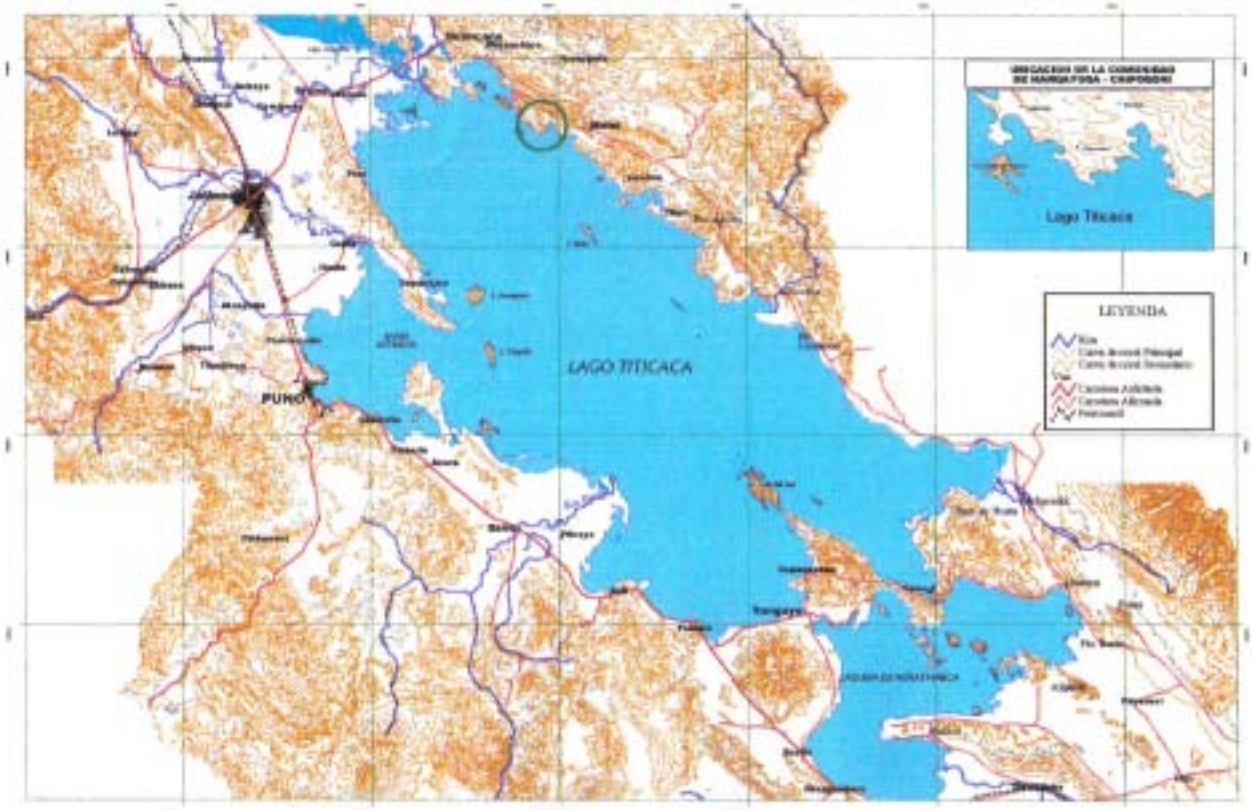
En el cuarto capítulo (*Qhanirus* y *Marqeris*) se habla de los técnicos tejedores de *qhanis* de paja y de balsas de tallos de totora, muy importantes en las actividades de la pesca local. En el quinto capítulo (*Challwaña*) se expone la pesca comunitaria del *ispi*, las experiencias del *chaku*, el procesamiento del pescado, las diversas formas de preparación de los platos en base a *ispi* y las actividades de canje entre y dentro del pueblo aimara. Hablamos de una *crianza mutua* entre los pescadores y los peces en las chacras del lago.

En el sexto capítulo (*Ispi Jakqhata*) se describe e interpreta la fiesta del *ispi*, el universo sagrado y mitológico de la pesca; el llamado pensamiento simbólico como una realidad efectiva. Allí se destacan los rituales del *ispi*, organizados por los pescadores en actos de reciprocidad por la buena pesca. Se tratará del equilibrio en los aspectos sagrado y social del ayllu, entre las comunidades *Wak'a*, *Jaqe y Sallqa*.

En el séptimo capitulo (De la balsa al bote) se expone los cambios en el sistema de pesca local, en el nivel socioeconómico y tecnológico y se deja cuestiones abiertas para nuevas investigaciones antropológicas.

Vale la pena recordar que el estudio presenta la pesca de *ispi* en su momento de abundancia, cuando se pesca colectivamente en las balsas usando los *qhanis*, no así la pesca individual con redes de hilo y botes de madera, que en la actualidad también se práctica en Marqayoqa.

LAGO TITICACA



CAPITULO I

LA PACHA: "ASÍ VIVIMOS BIEN EN MARQAYOQA"

1.1 Datos geográficos

Marqayoqa se ubica a 3841 metros sobre el nivel del mar, en la cuenca y sobre la orilla del lago Titicaca, en los Andes del sur peruano. Es una comunidad aimara. Según el mapa político-administrativo, pertenece al departamento de Puno, provincia y distrito de Moho y dista 86 km y a unas cuatro horas en autobús de la ciudad de Juliaca. En el pasado colonial y republicano, toda el área que comprende la actual provincia administrativa, estuvo organizada en once ayllus, aunque no hay archivos coloniales al respecto.

La información oral, proporcionada por autoridades y algunos ancianos conocedores del antiguo ayllu, da cuenta que esta parcialidad en el pasado fue *yapaqa* (anexo) del antiguo Gran Ayllu de Marqayoqa. Esta particularidad de ser *yapaqa* de otro ayllu también la comparten las demás comunidades ribereñas de Moho; de esto son conocedores todos los abuelos *pasmarus* (ex autoridades), que ocuparon cargos en el antiguo ayllu. No obstante, eso ha cambiado y hoy todas estas poblaciones son parcialidades, aunque se auto definen -aun sin ser reconocidas como tales por el Estado- como comunidades, y su gente como comuneros aimaras.

El siguiente cuadro muestra la composición actual de la población urbana y rural de la zona:

POBLACIÓN Y SUPERFICIE DE PUNO-MOHO-MARQAYOQA

Lugares	Superficie Km^2	Habitantes Total	Habitantes Zona urb.	Habitantes Zona rural	Habitantes por Km^2
Dpto. Puno	71.999	1.130.775	453.441	667.334	15,7
Prov. Moho	670	33.320	4.766	28.554	49,7
Distr. Moho	281	20.120	2.191	17.929	71,6
Marqayoqa	16	750	-	750	13.6

Fuente: Censo Nacional del Perú: IX de Población y IV de Vivienda – 1993 (INEI, Puno; 2000).

La densidad poblacional del cuadro anterior no solamente se expresa en la provincia de Moho, sino en toda la hoya del Titicaca. Estudios de Jürgen Golte (2001:95) revelan que, pese a las migraciones estacionales, la base de la existencia de las comunidades y de la densidad demográfica en las inmediaciones del lago, sigue siendo la combinación de ganadería y agricultura. Y a ello debe agregarse la pesca como otro de los factores importantes de la existencia de las comunidades y sus poblaciónes.

Marqayoqa, también llamada Chipoqoni por los lugareños, se encuentra situada en la parte norte del Titicaca, entre las parcialidades de Millik'uyo y Umuchi, y al igual que sus parcialidades vecinas, es bañada por las aguas sagradas del majestuoso lago. El nombre Marqayoqa significa 'pueblo joven' y Chipoqoni 'crespúsculo matutino'. Asociado las dos palabras significa 'pueblo joven con crepúsculo matutino'. Su territorio comprende cerros, áreas fértiles, bahías y pequeñas colinas cubiertas de arbustos; en conjunto, se aprecian los valles con sus cultivos, las ensenadas con sus chacras de totora; también la *uma chacra*, donde pululan peces y gallinas del lago. Toda la zona representa un hermoso paisaje, muy similar al de otras comunidades ribereñas del Titicaca.

Para los lugareños, los cerros son guardianes de la parcialidad, *achachilas* (deidades protectoras) del clima; el inmenso lago azul se constituye en la madre *Qotamama*, rica en peces, totoras y gallinas de agua para la alimentación comunera. También existen aquí los *jalsus*, manantiales que hacen fluir la vida natural, muy dispersos y escasos, pero efectivos cuando las familias y los cultivos los requieren. Son infaltables los riachuelos temporales, que en época de lluvia descargan abundante agua desde las cumbres de sus cerros hasta encontrar y perderse en las aguas del Titicaca.

1.2 Vida cotidiana

En Marqayoqa todos hablan aimara, incluso los niños; sólo algunos varones y mujeres -muy pocos- hablan el castellano como segunda lengua para comunicarse con el forastero. Aquí no hay mestizos, tampoco los hubo antes. Todos son comuneros aimaras dedicados a la agricultura y a la pesca de *ispi*, a excepción de los tres profesores de la escuela. A la mayoría les gustan las fiestas religiosas y se expresan con mucha confianza y respeto en las ceremonias sagradas dedicadas a las deidades.

Hace buen tiempo se ha llegado a un acuerdo con la Iglesia Católica, de ahí la presencia de la capilla y la celebración de la fiesta de la Cruz de Mayo, atendidas por la monja de la provincia y por los alferados y *altareros*

de la comunidad. En apariencia los comuneros siguen siendo católicos en su mayoría, pero se siente la presencia misionera de las sectas evangelistas en algunas familias.

Los comuneros prestan también interés por la escuela. Se considera importante leer, escribir y, sobre todo, sacar cuentas. Se apoya las iniciativas externas para mejorar la escuela e incrementar la alfabetización, pero el analfabetismo aún persiste (no hay cifras estadísticas); niños y adultos fácilmente se olvidan de leer y escribir, pues en la chacra y en la pesca no se necesita de ello.

Según el padrón que manejan las autoridades comunales al año 2003, Marqayoqa registra 250 jefes de familia permanentes en la localidad. Esta cifra crece, teniendo en cuenta que las familias nucleares tienen de tres a cuatro miembros en cada vivienda y que el número aumenta en las fiestas con el retorno de los otros familiares.

¿Y los programas de desarrollo? Abundan muchas obras como intentos buenos de modernización, pero sin uso: la "Casa del Pescador" y el desembarcadero de piedra y cemento están abandonados, deteriorados, la casa-tienda comunal sin productos de primera necesidad, las bombas manuales de agua echadas fuera de los manantiales, los bañaderos de ganado y el cementerio, olvidados. Existen acuerdos impulsados por las autoridades del pueblo y actas -redactadas por mí- para enterrar a los difuntos en el cementerio de K'umuqala, pero hoy todavía se les entierra en las cercanías de las casas, pues en la concepción aimara ellos cuidan a la familia y a la casa de los ladrones. Los niños y los jóvenes tampoco han olvidado la antigua costumbre del *juyuru saraña* (recolección de leña), que es diferente a la recolección común que hacen los miembros casados de la familia. Por otro lado, se han adoptado -aunque deteriorando los andenes y la vida doméstica- las electrificaciones y las conexiones de servicios de agua en la mayoría de las casas.

¿Cómo se expresan la fe y religiosidad? A pesar de la constante visita misionera de las sectas evangelistas en Marqayoqa y en todas las comunidades vecinas, la gente no ha dejado su profunda fe y sus rituales festivos. Con mucho orgullo se celebra y se honra a las deidades andino-cristianas. Entre ellas, destacan la deidad de la papa (*ispalla*) y del *ispi* (*choqepiña*), del viento (*mantu*) y de la lluvia (*marani*), del granizo (*chhijjchi*), de la nevada (*rit'i*), de la helada (*qhasa*), etc. Una muestra de su existencia son los centros ceremoniales de pesca y agricultura llamados *misas* o *boca de las wak'as*, en los que se entregan ofrendas en el mes de agosto y en la festividad de Santa

Lucía (8 diciembre). Estos son atendidos por el *marani* (la autoridad de turno encargada de la chacra), por el *taana ritualista* (sacerdote aymara) y los comuneros. Se trata de ceremonias colectivas donde se entregan ofrendas a los *luwaranis* protectores, amparadores de la comunidad. También se honra en las unidades familiares a los *kunturmamanis* y a los *uywiris* (deidades de la residencia familiar): cada familia extensa posee uno o dos *uywiris* que son recordados anualmente en Año Nuevo (enero), San Juan (junio) y en Navidad (diciembre). Las ceremonias son variables y flexibles según las necesidades de las familias, cada *uywiri* tiene su personalidad y se atiende según el gusto y los caprichos.

¿Cómo son las fiestas? A todo marqayoqeño le gusta la fiesta. Existe un calendario festivo, local y provincial, que marca las distintas actividades de la vida comunera. Los ritos festivos determinan el inicio de todas las actividades productivas en la tierra y en el lago; por ejemplo, los carnavales (marzo), tienen relación con las primeras cosechas de los cultivos; la fiesta andina cristiana de Cruz de Mayo o Santa Cruz (8 de mayo en Marqayoqa) coincide con las cosechas finales del año. Con motivo de esta fiesta se nombran los alferados, los *altareros* y las cabezas de comparsas. La festividad del Señor de Exaltación (14 de septiembre), que se celebra en la capital de la provincia, marca el inicio de las actividades de las primeras siembras. Santa Lucía (8 de diciembre) y la Candelaria (2 de febrero) son consideradas fiestas de todos las crianzas; en ellas se honra anualmente a los cultivos, a los peces y ganados y se entrega ofrendas sacrificales a las *wak'as* locales en sus centros ceremoniales.

La fiesta-ritual es organizada para garantizar el buen desarrollo y reproducción de los animales y plantas. También en agosto se entrega las ofrendas de los *uywiris* familiares y se alcanza obsequios familiares a los centros ceremoniales del *ispi*. El mes de agosto se considera fértil y altamente productivo porque se piensa que la madre tierra tiene abierta la boca para recibir las ofrendas. Esto también justifica los matrimonios masivos en los Andes en la época.

Todos los Santos (2 de noviembre) es otra festividad, se trata de la celebración de los difuntos de la comunidad. Cada familia comunera ofrece la *k'ispiña* (comida de quinua) y las sabrosas sopas, bebidas, oraciones y música a las almas. Los difuntos del año anterior, llamados *machaqanis*, son los más festejados y visitados en la comunidad; en la visión comunera, los difuntos viven o acompañan a la familia bajo otra forma de vida. La fiesta tiene relación con las últimas siembras del año en los *suyus* (áreas de cultivo) y con la elección de la autoridad de la chacra: el *marani*. Otra fiesta, pero de

menor importancia, es la del día 28 de julio (fiesta de la patria); allí se desfila y también se organizan los partidos de fútbol entre residentes de la ciudad y los comuneros de Marqayoqa. En todas las fiestas se afirman y nacen los lazos de parentesco; se baila y se unen las nuevas parejas.

Las *chullpas* en los cerros (cementerios prehispánicos) se consideran habitáculos y espacios sagrados donde descansan los restos de los abuelos del ayllu; a ellos se les llama cariñosamente *awichas* o *achachilas* y se honran en las ceremonias rituales; éstos se convierten en cerros tutelares y también en deidades que protegen la comunidad. Todos garantizan la salud de los animales, de los cultivos y de los comuneros.

¿Cómo se "administra" en Marqayoqa? En la comunidad hay dos autoridades importantes que tienen mucha responsabilidad en la vida comunera: el teniente o *jilarata* (autoridad de los *jaqes*) y el *marani* o alcalde (autoridad de chacra). Se trata con toda seguridad de dos mandos, uno en el ámbito comunero y otro en el ámbito chacarero. Se confía estas responsabilidades en comuneros casados de buena reputación moral, trabajadores y experimentados en cargos menores. El *marani* asume la responsabilidad del cuidado de los cultivos y también la seguridad de los bienes comunes de la parcialidad (el lago, los pastizales, etc.); de las fiestas rituales, que garantizan la salud y prosperidad de las chacras (de cultivo y lago), y también de la armonía social de todos los comuneros. De ahí que se les considere padres de la comunidad y a los comuneros como *riyalu wawa* (hijos 'enviados') de las deidades. Estas autoridades –el teniente y el alcalde– son escogidas por los *pasmarus* tomando en cuenta la experiencia y el respeto a la tradición de los abuelos. Llevan un poncho tejido de lana que simboliza la autoridad y el más importante distintivo de autoridad es la flor roja puesta en el sombrero, que simboliza la vida comunera (*Jaqe*) y la de los animales (*Sallqa*). En las ceremonias de pesca y agricultura son invitados de honor y con su presencia garantizan la seriedad y la solemnidad de las ceremonias rituales.

1.3 Prácticas de producción

Los habitantes de Marqayoqa viven del cultivo de la tierra y de la pesca que se desarrolla en el lago Titicaca. En los terrenos fértiles y descansados, se barbecha, se prepara y abona; luego se siembra conforme a un calendario religioso cristiano (ver cuadros N° 1 y 2) y se cosechan los cultivos de papa, oca, cebada, habas, choclo, alverjas, etc., en los *suyus* y *millis*. Todas estas actividades demandan la fuerza de trabajo de toda la familia, incluso de los

parientes espirituales. Asimismo se cría ovejas y algunas vacas, gallinas y cuyes para el sustento básico. Pero esto no es todo, también se aprovecha el lago inmenso que proporciona una variedad de peces, aves y plantas acuáticas para la alimentación del ganado y del propio comunero. Se destaca por su importancia la pesca de *ispi*, tema que se desarrollará en los siguientes capítulos.

Si se pregunta a cualquier marqayoqeño si esto es suficiente para la vida en la comunidad, con toda seguridad dirá que también se necesita dinero para comprar fósforos, azúcar, fideos, etc., y para hacer otros gastos destinados a los rituales y fiestas (alcohol puro, vino, hojas de coca, etc.). Por este motivo, todos los varones de la familia -menos los abuelos-, salen de viaje para trabajar temporalmente en la ciudad de Arequipa, en los valles de Tambo y en San Juan de Loro, en la selva puneña, para obtener ingresos adicionales en dinero. Los retornos siempre coinciden con las fiestas religiosas y con las actividades del ciclo agrícola-pesquero.

La pesca y la agricultura es muy importante en la economía de Marqayoqa. Existe toda una mitología que explica estos ciclos agrícolas–pesqueros que se alternan y que, juntos, aseguran la economía de la comunidad. Es cierto que la comunidad tiene una economía básicamente agrícola, pero el lago sigue siendo un soporte muy importante para la subsistencia gracias a su flora y fauna, soporte que expresado en porcentaje, podría aportar hasta un 25% y quizás más (considerando el retorno cíclico del *ispi*) en el producto local.

El volumen anual de extracción de peces en kilos desde el año 1990 a 2000 registrado por la Dirección Sub-Regional de Pesquería de Puno es la siguiente:1990 (7827615), 1991 (5475083), 1992 (6321161), 1993 (4058174),1994 (4564471),1995 (3303156),1996 (2022493),1997 (2383478),1998 (2802262),1999 (1769301), 2000 (5815478). Los datos que anteceden muestran que el volumen de extracción anual de peces tiene un ligero aumento en el año 1990 (7827615) y un descenso en el año 2000 (5815478). El proyecto Especial Binacional Lago Titicaca ha estimado que el mayor porcentaje de biomasa del año 2001 correspondía al ispi (58%), seguido del pejerrey (37%), carachi (2%) y trucha (2%).

Los comuneros de Marqayoqa son conscientes de la importancia de su tradición pesquera y la mantienen con la misma dedicación ética y religiosa de siempre; los mitos y los rituales colectivos dan testimonio de ello. Periódicamente se presentan años de escasa producción agrícola por efecto de factores climáticos como inundaciones, sequías, granizadas

o heladas arrasadoras que traen hambruna a la comunidad, por eso urge acudir a las reservas lacustres, en particular al *ispi*. Este pez de agua dulce, en lenguaje sagrado llamado *choqepiña*, mide no más de ocho centímetros y aparece a orillas del lago, frente a la parcialidad. De esto nos ocuparemos en los siguientes capítulos.

CUADRO N° 1: EPOCAS DE SIEMBRA EN LOS MILLIS		
Producto	Período	Fiestas patronales
Haba	15/7-30/7	N. Sra. Del Carmen (16/7) S. Santiago (25/7) Sta. Ana (26/7)
Papa precoz	20/8-23/8	S. Bernardo (20/8) Sagrado Corazón (movible)
Papa dulce	27/8-30/8	S. Esteban (16/8) S. Agustín (28/8)
Cebada	14/9-16/9	Exaltación (14/9)

CUADRO N° 2: EPOCAS DE SIEMBRA EN LOS SUYUS		
Producto	Período	Fiestas patronales
Oca	28/7 – 20/8	S. Pedro (28/7) N. Sra. De las Nieves Sta. Clara (12/8)
Haba, arveja	14-15/9	Exaltación (14/9)
Cebada	15/9 – 15/10	Virgen del Rosario (7/10)
Papa	20/9 – 20/10	S. Mateo (21/9) Virgen del Rosario S. Lucas (18/10)

CAPITULO II

PACHAVIVENCIA: EL PESCADOR EN SU MUNDO

Cuando hablamos de *Pachavivencia* nos estamos refiriendo a la percepción, valoración y vivencia *in situ* del comunero de los Andes. *Pachavivencia* es la concepción aimara sobre la organización del mundo, su origen y los fenómenos que ocurren en él. Algunos autores le denominan "cosmovisión andina" o "saber andino", pero es en sí lo mismo: un conjunto de ideas que sistematiza, explica y da sentido al entorno en que habitan *jaqes*, *wak'as* y *Sallqa*. Se trata de una racionalidad diferente en el tiempo y espacio cultural andino, un pensamiento asentado en la contemplación de los procesos vitales de la naturaleza, al que Kusch llama "pensamiento seminal", una forma de pensar simbólica y no conceptual de los aimaras sobre su mundo[1]. En este contexto, para el aimara la naturaleza es la *Pachamama* (Madre Tierra), la totalidad del medio natural es entendido como un mega-organismo vivo y caprichoso.

No se considera al medio natural como un gran depósito de recursos materiales disponibles –minerales, vegetales, biológicos u otros–a ser explotados considerando la rentabilidad y la ganancia que pueda dar cada uno. Aquí, el lago, las totoras, las aves, los peces - incluido el *ispi-*, las playas, los cerros, el viento, así como todas las *wak'as*, son consideradas como personas vivas. La relación del aimara con su medio natural es una relación tripartita que une al *jaqe* (comunero), a la *wak'a* (*deidad*), y a la *Sallqa* (naturaleza). (Ver Paradigma N° 1: la visión andina).

Así lo enseñan los mitos de la *choqepiña* y la *ispalla* o papa y los rituales de producción (*jakqhata*) que acompañan las actividades económicas del

1 Según Kusch (1970), el aymara ha desarrollado una lógica y un discurso propio basado en la contemplación de los procesos vitales de la naturaleza. El desarrollo biológico de la semilla es el modelo explicativo de fenómenos y acontecimientos: surgen por una fuerza vital e inexplicable, se desarrollan, se expanden y multiplican cuando son cultivados con cuidado y afecto.

comunero aimara. La pesca, o mejor dicho, la *challwaña* (pesca andina), expresa una relación cargada de mucho afecto y dedicación; no se trata de una relación fría, racional y violenta. La pesca, a los ojos del comunero, exige una triple actitud: Técnica (habilidades y experiencia empírica), ritual (la dimensión sagrada) y también ética (responsabilidad y solidaridad). Estas tres relaciones se cultivan en la *uma chacra* (chacra de lago), también conocida como *ispi yapu* o chacra de *ispi*. Para sustentar estos puntos de vista, expongo la tecnología, la economía y la *Pachavivencia* (cosmovisión andina) a partir de las siguientes investigaciones:

2.1 Tecnología andina

La palabra 'tecnología' es un concepto central en este estudio, que comprende habilidades, experiencias empíricas y simbólicas para "la crianza de la vida". La definimos provisionalmente como un conjunto de prácticas empíricas y simbólicas para interactuar con la naturaleza, diferente a la concepción de Occidente porque incluye también una dimensión simbólico/religiosa. Se trata además de una tecnología de propiedad colectiva y sustentable.

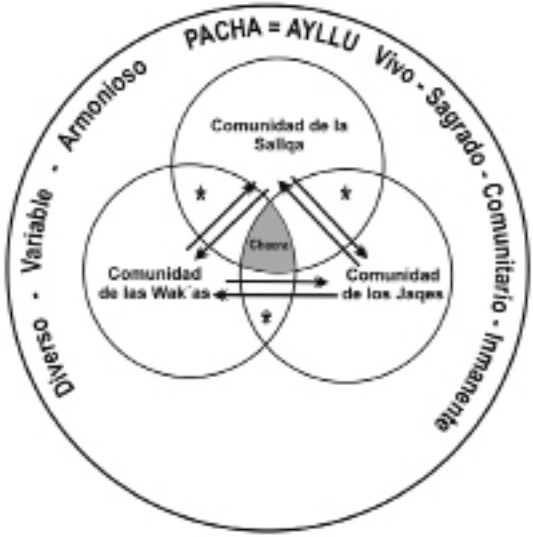
El Dr. Hans van den Berg (1989), ha demostrado que todas las actividades del ciclo agrícola andino van acompañadas de rituales de producción[2]. Esta realidad tecnológica es extensiva a todas las actividades; trabajar la tierra, pastar el ganado y pescar en el lago, no sólo implican una relación del hombre con la naturaleza, sino que se trata de una relación entre *Sallqa*, *wak'as* y *jaqes*. En la pesca, la palabra aimara *Challwaña* ("saber tratar con los peces"), expresa la tecnología de la pesca, un concepto que incluye la actividad propiamente dicha, pero también el culto, y reemplaza a la extracción como concepto básico. Se trata de una relación de coexistencia y convivencia con la naturaleza[3]. El cariño, el respeto y la comprensión caracterizan esta relación personal del andino con su medio natural, de ahí que a los ojos del comunero no se pescan los peces, sino que se hace el *chaku* cuando éstos pululan en el lago.

La relación *jaqe-ispi* se cultiva con una sabiduría expresada en ritos, fiestas, experiencia y habilidades. El aimara conoce la ecología del lago, o

2 "El trabajo y el ritual no forman tanto dos aspectos separados, sino más bien dos dimensiones del mismo proceso productivo: 'labrar bien'". Citado por Van Kessel en *Ritual de Producción y Discurso Tecnológico Andino* (1991).

3 Según Philippe Descola (2003: 36), la naturaleza proporciona una guía y un soporte, un "método de pensamiento" que permite a los miembros de ciertas culturas conceptuar su estructura social por medio de una representación icónica simple.

Paradigma N°1: La Visión Andina



- Los seres al interior de cada comunidad están en constante diálogo e intercambio recíproco,para criarse mutuamente dentro de este macro-organismo.
- Entre las comunidades se desarrolla una convivencia de diálogo y reciprocidad. Es una relacionalidad horizontal y mutua de todos con todos.
- Las divinidades, la naturaleza silvestre y la comunidad humana (waka-sallqa-jaqe) son las tres comunidades del universo andino o Ayllu.
- Las tres comunidades se distinguen claramente, pero no están cerradas del todo. (Ej: en el contexto ritual los jaqes y los animales silvestres pueden pasar a ser wakas. Las wakas y la sallqa crían a los jaqes y se dejan criar por ellos).
- Las relaciones entre las tres comunidades del ayllu se activan más en el ritual. Este se celebra en la “chacra andina”.

mejor dicho, los *yapus* (chacras) del lago; sabe distinguir las señas de los peces y las *castas* o variedades de *ispis*, así como también las *pariciones*. Tiene experiencia en el arte de tejer el *qhani*, la balsa, y realizar el *chaku*, pero también invoca y se encomienda a las *wak'as*. Agradece a la *Qotamama* alcanzando ofrendas y organiza la fiesta del *ispi*. Con ello busca el equilibrio social, la continuidad de la naturaleza, de las *wak'as* y también de los humanos.

La *challwaña* es una actividad bidimensional (empírica-simbólica) y una relación bi-direccional, hombre–lago. No se trata de una pesca unidimensional, positiva, técnica; tampoco de una relación de dominación, control o explotación del lago, es decir, una relación asimétrica y unidireccional, sino todo lo contrario: una relación de diálogo y reciprocidad con todos los elementos de la *Pacha*.

En el sistema andino, el trabajo es *ayudar a la madre tierra a parir*. El andino se auto-define como "Homo Partero" y no como un "Homo Hacedor"[4]; no hace cosas, objetos, sino que *cultiva los procesos biológicos*. De ahí que Kusch (1970) caracterice la lógica aimara como '*bio-lógica*', pues todas las cosas tienen vida: los fenómenos y los acontecimientos se producen siempre por cosas vivas; las piedras, las plantas, los animales, las herramientas y hasta los fenómenos naturales son entidades personificadas.

Se concluye que en los Andes existe una relación directa del hombre con la naturaleza, mientras en Occidente urbano la relación del hombre con su medio natural es indirecta, a través de la máquina. En Occidente la naturaleza se caracteriza por la ausencia del hombre, y el hombre por lo que ha sabido sobrepasar en él de natural (Descola, 2002). En la *Pacha* andina, el trabajo es *crianza de la vida* y la tecnología es *saber criar la vida y dejarse criar por ella*[5].

4 Siendo la *Pachamama* una madre paridora según la mitología andina, su relación con las criaturas no es de propiedad, como la que establece el *Homo Faber* occidental con los objetos que produce, sino es como la relación entre una madre y sus hijos, mutua y afectiva. El trabajo de la tierra del andino es equivalente al de un partero: ayuda a la Madre Tierra a parir (Van Kessel, 1991).

5 Para Maria Heise (1992: 27) sería absurdo pensar que existe una sola racionalidad o un único orden lógico válido para toda la humanidad en todos los tiempos y espacios culturales existentes. Tampoco hay argumentos válidos para que podamos afirmar que exista una racionalidad o un orden lógico que sea superior al resto. Nos encontramos, en todo caso, una diversidad de racionalidades que coexisten entre sí.

2.2 Economía andina

En los Andes la *uywaña* reemplaza a la 'producción' como concepto básico. *Uywaña* significa *regenerar la vida*, una forma económica diferente; a través de ella se enseñan los mitos y los rituales de producción que acompañan las actividades económicas del aymara e implica un trato distinto, respetuoso y dedicado de las cosas. Para el aymara todo está vivo: el medio natural, los recursos naturales -su capital-y sus medios de producción; todos merecen un trato respetuoso, desde la madre tierra, los cerros, el clima y el lago (medio natural), pasando por el ganado, las sembríos y los peces (recursos naturales), hasta el cultivo y la pesca (producto).

El aymara orienta en última instancia su ética laboral y su sistema de consumo a la respetuosa *crianza de la vida*; la *Pachavivencia* (cosmovisión andina) sustenta la economía de la crianza y se cristaliza en la mitología y en los rituales de producción que acompañan todas las actividades económicas. Las fiestas y los rituales de producción significan para el aymara el esfuerzo de alimentarse y alimentar a todos los seres vivos comprometidos en la '*economía de la crianza*'.

Todas las actividades económicas del andino son protagonizadas por tres comunidades: *Jaqe*, *Wak'a* y *Sallqa*. Se trata de una relación tripartita en la que participa -además de los humanos (*jaqes*)- las *wak'as*: la *Qotamama* o madre lago, la *Choqepiña* o madre de los *ispis*, las *misas*, los *luwaranis*, el *mantu* o viento, los difuntos maestros de pesca y también la propia *Pachamama*. También participa la *Sallqa*, que comprende los peces, las aves, las totoras, los *llachus* (algas del lago), el clima, la luna, el viento y el sol. El valor central de la economía andina es la vida, en sentido global, que es un valor meta-económico. El objetivo de esta economía no es obtener mayor capital, ni mayor poder, sino una mejor vida en equilibrio o *Ñamp'u Jakaña*; es decir, criar y crecer en concordia con todos los elementos de la *Pacha* (medio social, divino y natural). En palabras de Estermann, se trataría de una armonía cósmica y social[6].

De ahí surge la "producción" para el consumo humano, para la reserva y el canje -que es un regalo solidario de beneficio mutuo-, para la fiesta (*Jakqhata*) y la manutención de la S*allqa*; también para la manutención de la *Qotamama* y para la venta en el mercado, pero con precios según estructuras

6 Según Estermann (1994), la autonomía del individuo es un concepto sin sentido para el hombre andino, pues su conocimiento se basa en la relacionalidad de todo ser y todo acontecer. Puesto que todo está relacionado con todo, debe existir un equilibrio basado en un comportamiento ético con todos los elementos del sistema, un sistema de relaciones múltiples.

sociales y pautas éticas. La economía del aymara se desarrolla dentro del ayllu y sus normas están sometidas a las normas del ayllu.

2.3 Cosmovisión andina

La *Pachavivencia*, también llamada cosmovisión, es la percepción, valoración y vivencia del aymara en su medio[7]. Se trata de un pensamiento diferente, contextualizado en los Andes. Investigaciones antropológicas de los últimos veinte años (Kusch, 1970; Van den Berg, 1989; Van Kessel, 1998; Valladolid, 2003) muestran que el hombre andino no considera el medio natural como un recurso material aprovechable o no aprovechable; a la naturaleza (la tierra, los lagos, la flora, la fauna, etc.) se la considera un macroorganismo, donde cada elemento es un ser viviente. En la concepción andina, la Madre Tierra o *Pachamama*, es divina y es la madre universal de la vida (Kusch, 1970). En la *Pachavivencia* del aymara todos nacen y tienen su madre, todos comen y caminan, todos están pareados (machos y hembras), crían y se dejan criar[8].

La *Pachamama* tiene personalidad, al igual que todos los seres que viven en su cuerpo; se alimenta, se alegra y se enoja; premia con alimentos y también exige su pago en ofrendas. Basta con observar en los rituales de producción las conversaciones y las reciprocidades entre *wak'as* y *jaqes*. Las actitudes de respeto y admiración también se expresan en la forma como se trata a la naturaleza. Una clara manifestación de esta "conciencia natural" es la *ayta* o invocación ritual, hecha al inicio y durante las actividades laborales, así como lo es la organización de la fiesta cuando las cosechas son abundantes.

En la concepción andina, todo cuanto existe se cría y se regenera a la manera de los seres vivos. En los mitos, y también en los rituales, las *wak'as* aparecen como madres que crían y que se dejan criar; los *jaqes* alimentan a las *wak'as* y éstas hacen igual con los *jaqes*. Para el andino, los *jaqes*, es decir, los humanos, las *wak'as*, las deidades andinas, y la *Sallqa* o naturaleza silvestre, tienen una existencia relacionada; unos no puede existir sin las otras y tampoco tendrían sentido sin ellas: todos se complementan y reciprocan, el medio natural, el social y el suprahumano. Por ejemplo, la

7 Aquí, en vez de *Cosmovisión*, que es un concepto mecánico, preferimos usar la palabra *Pachavivencia*, que es un concepto orgánico.

8 En el pensamiento andino destaca la complementariedad, noción que supone que a cada ser y a cada acción corresponde un elemento complementario, y que de la correspondencia entre éstos dos elementos surge un todo integral.

tierra se complementa con el agua, la *ispalla* (madre papa) con la *choqepiña* (madre ispi), el hombre con la mujer, el *mallku* con la *t'alla*, etc.

El núcleo principal del pensamiento andino es la relacionalidad de todo acontecer y ser (Estermann, 1997). Asimismo, el tiempo andino es un tiempo natural, un tiempo vinculado a los ciclos de la naturaleza; no un tiempo lineal sino cíclico: todo acontecimiento natural, social y religioso vuelve, pero de diferente manera. Esto se expresa, por ejemplo, en las épocas de *chaku* de peces, los cultivos y también las fiestas.

Concluyendo: en un mundo vivo, variable y diverso, criar la vida requiere mucha sensibilidad y sintonía del hombre con su medio. Con este propósito se pone en juego la experiencia y la sabiduría, expresados en los rituales de producción. Mi propósito, por lo tanto, no sólo es presentar las habilidades, sino también la sabiduría de la pesca comunera expresada en mitos y rituales de producción.

2.4 La pesca comunitaria: estado y lagunas de investigación

En esta sección quiero resumir el estado de la investigación sobre las comunidades pescadoras del Titicaca, que desde luego es escasa; también expongo el estado de investigación de la pesca colectiva en un entorno más amplio al de los Andes (costa y amazonía peruana).

El estado de investigación sobre la pesca colectiva de la cuenca del Titicaca sigue siendo deficitario. El aporte más amplio proviene del antropólogo Mario Núñez, que ha realizado su investigación en las comunidades aymaras de Chucuito y en comunidades quechua-hablantes del departamento de Puno. El núcleo de su trabajo consiste en la exposición de la concepción del lago y en fragmentos de rituales hechos para agradecer a la *Qotamama.* Afirma que existe una jerarquía de deidades, de las cuales *Qotamama* es la más importante; le siguen deidades menores como el *anchanchu*, relacionado a la concepción judeo cristiana del demonio, que se encarga del cuidado de la flora y la fauna lacustre. Otras deidades son la *sirena* -que se encarga de pastar a los peces- y el *qota ajayu* (alma del lago). Cita que los peces y la vegetación del lago constituyen partes del cuerpo de la *Qotamama*, así que para extraer alguno de estos recursos, el pescador debe hacerle ofrendas o recibirá algún castigo. Esta primera publicación apareció en 1985 con el título *Ritos entre pescadores lacustres aymaras*.

En 1998 publica *Pescadores lacustres del Titicaca*. Esta investigación se centra en Llachón, provincia de Puno, al norte del lago, donde se expone la organización de los pescadores especializados en la captura de *ispi* bajo otra

perspectiva, abordando una vez más la asociación entre rito y pesca. Los informantes, al igual que en su anterior trabajo, son sobre todo comuneros pescadores que viven en la ribera del Titicaca. El trabajo de Mario Núñez complementa las investigaciones de Bouysse-Cassagne (1991), de Vellard (1991) y Orlove, Levieil, Triviño (1991), que estudiaron las técnicas e implementos antiguos de pesca en el lago Titicaca, trabajos que están entre los más valiosos aportes sobre los pescadores de la cuenca del lago, mientras que su flaqueza está en el carácter elemental de su descripción e interpretación.

De estos estudios hechos sobre la pesca, en la mayor parte de los casos sólo se describe los elementos observables, apenas se menciona el contexto en que se desarrollan. En los de Mario Núñez se expresa con claridad la concepción del lago. Aparece también, aunque con menos frecuencia, el comunero pescador explicando la pesca y los ritos, pero están ausentes la praxis del comunero y los escenarios rituales, sobre todo la organización comunal. En su tratamiento de los ritos de pesca (1985), la etnografía básica del autor alude no más que a tres pescadores y éstos realizan sus acciones rituales (lo que incluye su percepción) en el contexto de tres comunidades diferentes (aimaras y quechuas). Sobre esta base no se justifica la forma generalizante en que se expresa, refiriéndose a "los ritos" entre pescadores.

En su segundo trabajo (1998), aunque describe la actividad de los pescadores de *ispi* –los aparejos, tipos de balsa y la fiesta -, tampoco profundiza en la geografía sagrada de los pescadores y las técnicas empíricas de la pesca. Una interpretación desde la perspectiva andina está ausente.

Aparte de estas etnografías, también existen pequeños trabajos descriptivos que menciono a modo de ejemplo. Emilio Romero (1928) investiga en el Titicaca -sin fijar el área de estudio- la navegación indígena y explora, sin quererlo, la cosmovisión de los "indios" y la relación del andino con su medio natural. Su monografía trata sobre muchos temas del Puno rural, por eso no profundiza en las técnicas de pesca y tampoco en las balsas. Washington Cano (1952) también ha investigado en el Titicaca, aunque sin especificar en qué comunidad aimara, el uso de las totoras y las técnicas de elaboración de la balsa de los habitantes de las riberas e islas del lago. Su descripción es incompleta, pero incluye en su monografía importantes etno-categorías aimaras; lamentablemente, no explica quién teje y tampoco se pregunta por la mitología de fondo. Finalmente, Domingo Llanque (1995) ha investigado en varias comunidades aymaras del Titicaca -tampoco fija el área de estudio-, dedicando atención especial a los elementos de la ofrenda y a los procesos del ritual de la pesca. La documentación es insuficiente,

pues sólo describe algunos aspectos de la ceremonia del *Tata Ch'uwalla* o deidad del lago. El estudio no alcanza una interpretación bajo la perspectiva andina.

En el ámbito del litoral de la costa peruana, el aporte hasta ahora más extenso es el presentado por Amelia García (2000). Ella investiga en Laguna Grande, Lagunillas y El Chaco, en el distrito de Paracas, dedicando el segundo capítulo a la cultura de las poblaciones pesqueras y marisqueras. El centro de su trabajo consiste en la documentación del conocimiento práctico del ecosistema y la percepción y vivencia del pescador de Paracas. A pesar de su interesante aporte, no profundiza, en el segundo capítulo sobre tradiciones y costumbres, la dimensión simbólica de la pesca.

El libro de Amelia García se complementa con la investigación sobre el mismo tema realizada por Sabino Arroyo (2003) en el distrito de Chorrillos, *Hierogamia Cósmica: Culto a Lamarqocha y a San Pedro*. Ésta se basa en una interpretación de la fiesta de San Pedro, representación de *Lamarqocha*, en la economía extractiva de los pescadores artesanales. El estudio constituye un importante aporte a la etnografía del pensamiento simbólico de los pescadores del litoral, aunque no trata la dimensión empírica de la pesca. Aparte de estos trabajos, el resumen más completo de la pesca colectiva en el Pacífico norte del Perú es el presentado por Víctor A. Rodríguez Suy Suy (1990) y complementado por Lorenzo Huertas (2000). Rodríguez ha investigado en el pueblo Muchik, en la zona norte, la tecnología de pesca, procesamiento y relaciones de reciprocidad entre los pueblos; presta atención a la continuidad étnica y socio-cultural, expone seis indicadores de la pesca y también el universo sagrado de los pescadores. Sin embargo, en el trabajo está ausente el pescador y la acción del *ritualista*. En tanto Huertas investiga en Sechura (Región Grau, Perú) la tecnología de pesca y trata acerca de las balsas de palos, sin abordar el componente de tipo religioso-andino. En su trabajo, ocupa un lugar importante la exposición detallada de once señas de pesca y la profunda convivencia con la mar; el autor menciona también la fiesta de San Pedro, pero no explica su sentido.

En la amazonía peruana, Roxani Rivas (2004) dedica los cinco capítulos de su texto *El Gran Pescador: Técnicas de pesca entre los Cocama-cocamillas de la Amazonía Peruana* al arte de pescar de las comunidades, y trata el universo simbólico, que se menciona pero no se explica la relación de éste con la pesca. En su obra resalta la interrelación entre sociedad y medio ambiente como fuente de conocimiento; su atención al observar y describir las técnicas de pesca se concentra en la dimensión empírica de la pesca y no aparece el accionar y el lenguaje simbólico de los pescadores.

En los pocos trabajos que existen sobre la pesca, faltan más luces para comprender su sentido y su valoración en las comunidades pescadoras, particularmente en la cuenca del Titicaca. Muy pocos investigadores se han interesado por el tema de la pesca colectiva en sus dimensiones simbólicas y empíricas, configurada como lenguaje y acción y en el contexto de la visión andina.

2.5 De la antropología a la sabiduría andina: Metodología específica para esta investigación

Nuestro enfoque metodológico se sitúa en la nueva etnología: auto-reflexiva, contextualizada y responsable (Clifford 1986; Col 1993; Gottowik 1997, citado por Ina Rosing, 2003). En nuestra investigación participativa se pone de manifiesto la visión (*ispi*-cultura) de los pescadores de Marqayoqa, apoyada en la *Pachavivencia* y se privilegia en el informe el discurso y la interpretación de los propios comuneros pescadores.

Está demás señalar que en el estudio se aplicó el método de observación participante, que es propio y usual en el terreno de la antropología; sin embargo, *es mi vivencia en la comunidad y en las actividades de la pesca la que guía este trabajo de investigación*, pues habiendo nacido y vivido en la comunidad puedo afirmar con toda seguridad que siento tan igual como un pescador comunero. Es en la academia, con los estudios de pre-grado en antropología, donde aparecen las motivaciones para emprender este estudio; desde entonces -1987, aproximadamente-, con mayor interés participé en todas las ceremonias rituales y acumulé mucha información valiosa, producto de las observaciones y conversaciones sostenidas con los comuneros pescadores de la zona. Como muestra de mi profundo compromiso con Marqayoqa, en el presente año (2004) pasé el cargo de Alferado de la festividad andino-cristiana de Cruz de Mayo junto con mi familia.

En el acercamiento a este mundo pesquero, del cual también soy parte, una de mis preocupaciones siempre ha sido el si debo escribir como una persona foránea o como un comunero las experiencias vivas de mis co-investigadores. En esta disyuntiva opté por lo segundo, no porque se hiciera más fácil, sino porque creo que es la manera más correcta de interpretar la realidad socio cultural del pescador aimara contemporáneo, tal como la siente y la vive. Para este propósito utilicé como herramienta el idioma aimara, porque es el que se usa en la comunicación interpersonal (a pesar de que el comunero tiene un conocimiento elemental del castellano).

En la documentación de experiencias conversé con cada uno de los pescadores. Realicé las visitas por las mañanas y por las tardes, en las temporadas donde no hubo *ispi*. Y en los momentos de pesca, cuando hay mucho trabajo por hacer, sólo me limité a ayudar y a observar algunos detalles desconocidos, para luego conversar en mejor momento. Ha sido muy importante compartir las hojas de coca y los cigarros antes de iniciar las largas conversaciones, pues sé que la coca es un elemento relacionador sagrado muy importante para sostener un diálogo en confianza. Este acto es común entre las familias comuneras cuando se solicita la prestación de servicios sociales, es expresión de cariño y también de respeto mutuo.

Todas las conversaciones y las acciones rituales se han registrado en las cintas de la grabadora, por supuesto, pidiendo el permiso y la aceptación de mis co-investigadores. Para no incomodar la conversación natural, se tuvo que anunciar la grabación y así nos pasamos horas de conversaciones. En un inicio, mis *masis* (amigos) pescadores estaban más atentos a la forma cómo estaban hablando, haciéndome parar la grabación para luego escucharla, pero luego esto fue superado a medida que se acostumbraban a esta forma de conversación. Al final todos querían que registrara su testimonio vivo en la grabadora; se sintieron muy complacidos con mis preocupaciones. Las conversaciones no eran exclusivas sobre la pesca, también se tocaron otros temas; les dejé que hablaran, pero al final volvía a traer al asunto de mi interés y así se realizaron estas conversaciones profundas. Generalmente las entrevistas se realizaron en las viviendas, muchas veces en presencia de sus esposas, que se encontraban atizando el fogón o preparando el desayuno; ellas ayudaban corrigiendo de vez en cuando a sus esposos y afirmando con sus experiencias.

En los meses del año 1989-1992-1998-2000 en que me dediqué a recoger información, tuve que visitar a la gran mayoría de los comuneros pescadores y me parecía que cada uno tenía una experiencia particular en la pesca, por lo que los invité a una charla en el salón comunal, pero esto no funcionó, porque a las preguntas que formulaba, todos respondían en coro al mismo tiempo. Hice nuevamente las entrevistas de manera individual y llegué a convencerme de que éste era el camino más efectivo para documentar la investigación. Además, cuando insistía demasiado en algunos puntos de mi conversación me reprochaban: "*Jumaja yatasa aka usanakja*" (Tú conoces bien esas costumbres).

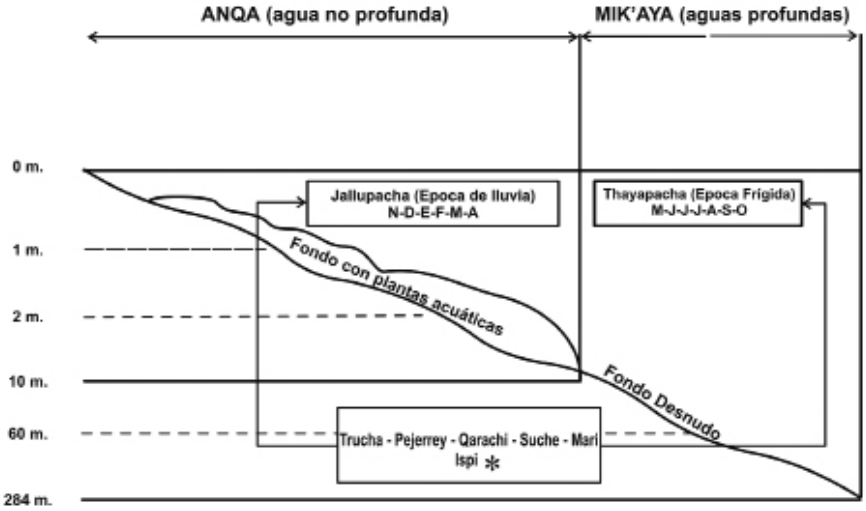
Es importante mencionar mi participación en las ceremonias rituales (1989-1996) y mi colaboración con elementos rituales en la fiesta del *ispi*, pues en estos espacios sagrados uno aprende muchos detalles de la vida

comunera. Para esto se debe vestir poncho y compartir de igual a igual todo lo que se ofrece en la ceremonia, desde los tragos quemantes hasta la música que despierta las emociones y los sentimientos más profundos. La fiesta y los diálogos de los *pasmarus* y del *taana*, *ritualista* principal, enseñan mucho acerca del pensamiento y la conducta de los aimaras.

Una segunda fase de este estudio que merece mencionarse, es el trabajo de gabinete. Aquí me dediqué a traducir todas las cintas grabadas de aimara a castellano, lo que resultó difícil porque no hay palabras castellanas que expresen muchas de las palabras aimaras; por eso tuve que buscar las palabras del vocabulario español que más se adecuaran al pensamiento y al sentimiento del comunero. Está demás mencionar que la estructura e interpretación del trabajo en sí, están organizadas de acuerdo a la lógica del pescador aimara.

Hasta aquí vale preguntarse: ¿Qué es lo que interesa en la presente investigación? Se busca presentar la tecnología de la pesca en sus dos dimensiones, empírica y simbólica, en el contexto concreto comunal de Marqayoqa.

Cuadro N° 3 : HABITAT NATURAL DE PECES Y AREAS DE PESCA



El ispi es una especie nativa transitoria cuyo habitat es tanto Anqa (aguas no profundas) y Mikaya (aguas profundas). Está en Jallupacha (época de lluvia) o en Thayapacha (época frígida).

CAPITULO III

SABER LOCAL: "LA HERENCIA DE LOS ABUELOS"

En este capítulo se desarrolla las habilidades, la experiencia y también la sabiduría colectiva sobre la ecología del lago; la vitalidad de la sapiencia de los abuelos y la vigencia y actualidad que adquiere hoy para los comuneros pescadores de la localidad. Todos estos saberes se expresan en la observación acuciosa, penetrante, del ecosistema local, de los *señaleros*, de las chacras, de las variedades y *pariciones* de *ispi*. Los principales poseedores de este saber son los maestros pescadores Abdón Quispe, Florencio Añamuro, Lucio Quispe, y Lucio Gutiérrez, todos experimentados conocedores del medio natural lacustre y de los secretos que encierran las aguas sagradas del Titicaca[9]. Vale recordar que, aquí, en Marqayoqa, tienen más peso y mayor valor para la vida comunera la enseñanza y los conocimientos de los abuelos.

3.1 La *Qotamama* y los caminos del *ispi*

En la percepción comunera, el lago, con toda su flora y fauna acuática, es considerado como un cuerpo vivo; un macroorganismo vivo y caprichoso llamado *Qotamama*[10]. Así como se extraen peces, aves y totoras, también se le debe respeto y un pago mediante las ofrendas.

El aimara distingue en el lago el *anqa* (orilla) y la *mik'aya* (zona profunda); estas dos partes del lago se complementan y forman el cuerpo de la *Qotamama*. Los nichos ecológicos o *ispi yapus* en lengua aimara, son diversos y variables en las diferentes playas de la cuenca del Titicaca; el *ispi*, motivo de nuestro estudio, al igual que otros animales y plantas, tiene como hábitat este micro-ambiente natural[11]. Asimismo, el *ispi* (un pez nativo

9 Las prácticas de pesca se expresan en los platos de cerámica de uso festivo llamado *lussa chuwa* y en finos textiles donde están diseñados los peces y la flora del lago en sus distintas formas y variedades expresivas.

10 Otro nombre simbólico de la madre lago es San Pedro Ch'uwallaka o María Ch'uwallaka. La expresión Ch'uwallaka es una palabra compuesta donde *Ch'uwa* significa líquido o agua escurrida y *Llaka*, hondonada; es decir, el agua escurrida en la hondonada.

11 El nombre del pez *Ispi* probablemente viene del sonido que produce en su desplazamiento. También es posible que el nombre de *Hespi*, citado por Vellard, provenga de *qespi* que significa "sobreviviente", haciendo alusión a su constante pesca y reproducción. Entre los pescadores quechuas se llama *Juchuy challwa* o *chiñi challwa*, que significa pez menudo.

por su naturaleza silvestre), tiene un circuito migratorio por toda la cuenca del Titicaca, llamado en el lenguaje comunero *El camino del ispi*. (Ver mapa N° 2). El nombre fue dado por los abuelos y responde al tránsito largo y permanente que desarrolla el pez en sentido contrario a las manillas del reloj. También esta especie tiene un tránsito corto y temporal en las playas. En su permanencia temporal, el *ispi* se aproxima a depositar sus huevos y luego se aleja lago adentro, de ahí la existencia de puntos de pesca en toda la cuenca del lago, destacando algunas comunidades como Tilali, Moho, Huancané, Capachica, Ilave, Pomata y las que corresponden al territorio boliviano.

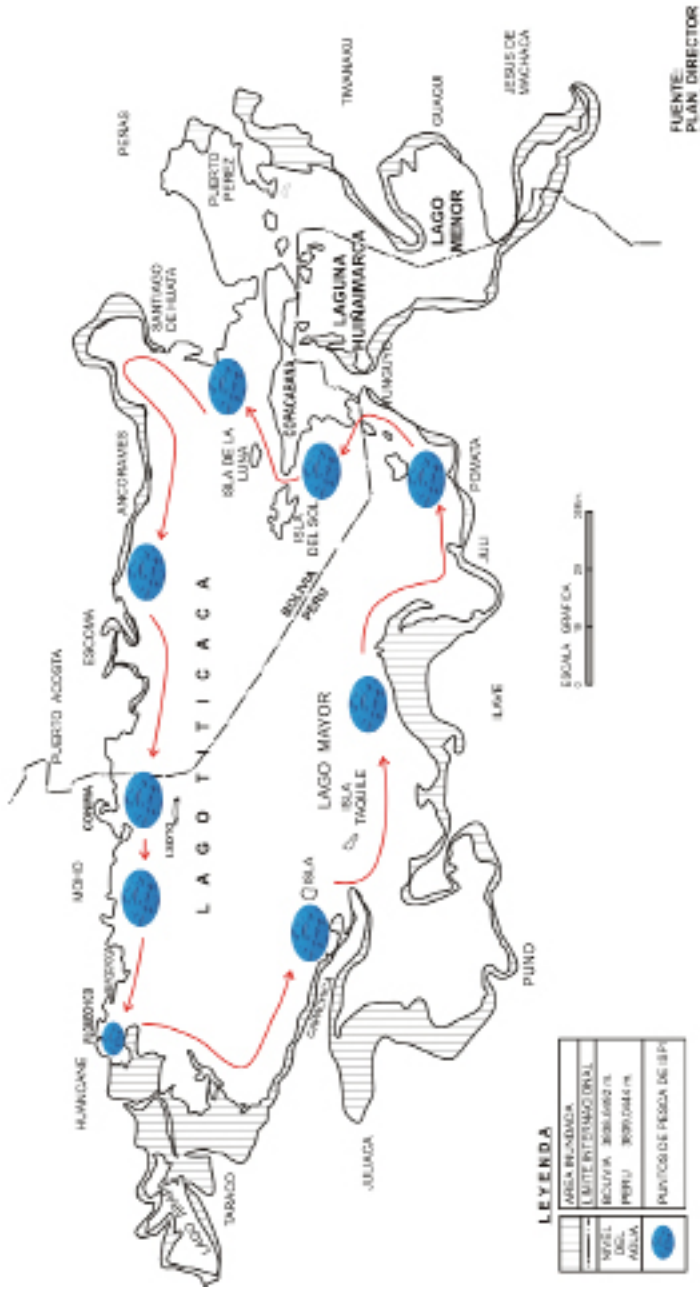
Es importante advertir que cuando el *ispi* pasa por las playas de Marqayoqa en su ciclo natural, cobra más intensidad y actualidad el modelo de organización comunera en relación con el pez: los mitos, los ritos, las deidades, las fiestas, las herramientas, las comidas, los procesamientos, las señas, las ferias locales y todo el saber profundo del medio ecológico lacustre. En este medio natural variable y diverso, el comunero se ajusta finamente al ciclo natural de tránsito del *ispi*.

Abdón Quispe, observador minucioso y diestro en la pesca de *ispi*, explica:

> "Los ispis siempre vienen de la salida del sol y se dirigen a la entrada. Cuando pasan, unas veces se encuentran cerca de la orilla, otras veces se les ubica en la pampa (50 a 100 m. de la orilla). Los warillos (variedad de ispi), de espalda café, caminan en la orilla. Cuando se nota su presencia recién se baja a pescar con qhani a una distancia de diez a veinte brazadas. Otras veces también pululan en los totorales y no se puede pescar. Aquí sólo se deposita el qhani en un solo lugar y a esto libremente entran los ispis. Aquí, en las playas, la pesca depende de la suerte. En un momento un grupo de pescadores puede coger cantidades de ispi y los de otro sitio un poco, menos o tal vez nada, pues aquí los ispis se desplazan dispersos en las playas. En unos sitios caminan en mancha y en otros sitios son ralos. Se alejan y regresan de nuevo en las chacras. En las noches de luna llena clarito se ven los qhanis, se notan de color blanco y de color negro; pasan por encima los ispis, claro, todos en una sola dirección, pero más luego regresan a las chacras".

En el texto se resalta la conducta cambiante y caprichosa del *ispi* en su tránsito por las playas; se expresa la relación fina y natural de los comuneros con su medio ambiente, la experiencia y el saber técnico de la pesca local. El profundo conocimiento de la ecología del lago y también su compromiso de cuidar y conservarlo.

Mapa N° 2: El Tránsito natural del Ispi



3.2 Los *Ispi Yapus* donde pulula el *ispi*

En aimara *yapu* significa chacra y no necesariamente es sólo la parcela de cultivo; los comuneros se refieren también con esta palabra a otras formas de chacra. El *ispi yapu* es una forma de chacra y comprende las áreas del lago donde frecuentemente se encuentran los cardúmenes de *ispi* y donde también se asegura la pesca. En las playas de Marqayoqa se encuentra una diversidad de chacras, y no sólo de *ispi*, sino también de *such'is* y de otras variedades de peces. Estas "chacras naturales" se diferencian unas de otras por su tamaño y por la abundancia de peces que allí se encuentran. Aquí, en Marqayoqa, se identifican hasta diez *ispi yapus* (Ver Mapa N° 3 y cuadro N° 6), entre grandes y chicas, ubicadas en las cinco playas de la comunidad. Son espacios muy conocidos y respetados, recordados en los rituales y conservados por los pescadores comuneros. Allí se desarrollan las actividades cotidianas de la pesca y la conversación fluida con las deidades.

Las *Jach'a Ispi Yapus* (chacras grandes), donde abunda el *ispi*, se encuentran en la playa de Qarqanasa Ch'ijjulla (1) y en la lejana playa de Puriy K'atawk'uchu Machamachani (2). Son chacras grandes donde los comuneros aseguran la pesca. Las *Jisk'a Ispi Yapus* (chacras pequeñas) son muchas y también se ubican en las riberas de las playas. Aquí destacan por su alta fertilidad las chacras de Taraqarqa (1), en la vecina parcialidad de Millik'uyo, la Jawira Nasa (2), la Chilliwich'inka (3), el Tuturuyu (4), en la playa "La Dispensa"; el Ch'ukuyo (5), el Charajach'i (6), en la playa "Qotapamapa"; el Jañak'u Nasa (7) y el Jat'ajachi (8), en la playa del mismo nombre. Todas las chacras se encuentran dispersas en las playas de la comunidad. Los tamaños que presentan el *ispi yapu* son muy diversos y variables, unas abarcan áreas inmensas y otras son estrechas si se las compara. Antiguamente, estos espacios de pesca eran compartidos y usufructuados con los pescadores de las comunidades vecinas y nadie se consideraba dueño de las chacras, pero aproximadamente de la década de 1985 todo ha cambiado y sólo se permite la pesca a los comuneros de la localidad.

En estos espacios naturales se pesca el *ispi* de preferencia, aunque también se pesca en ocasiones en otras áreas, aunque con el riesgo de malograr o perder los *qhanis* (herramientas de pesca). Las *ispi yapus* son áreas naturales que presentan un suelo nivelado, limpio de rocas y donde existe una vegetación natural; estas áreas se conservan así por el constante arrastre de los *qhanis*. Florencio Añamuro, un experimentado pescador, explica:

> "Bueno, el ispi yapu son sitios donde abundan los ispis, el suelo es pampa, es bien limpio de piedras o rocas, es bien niveladito, es natural y se mantiene por la constante faena de pesca que allí se realiza".

Abdón, un maestro pescador de *ispi*, explica:

> "Todo lugar donde abunda ispi es un lugar limpio, con poca vegetación. Claro, existen piedritas, pero no son tan grandes. Otras veces los ispis viven en los barrancos pedregosos, como por ejemplo en K'ani, en Charajjach'i; aquí se arrastra encima de las piedras y se saca a los ispis. En ispi yapus siempre se pesca; cuando abundan los ispis no asienta la kullancha. Primero, el ispi llega a ispi yapu, en ella permanecen de tres a cuatro noches, luego el ispi cambia (se traslada) a otro lugar. Después, al espacio dejado por el ispi llega el qarachi. El ispi siempre viene de la dirección de donde sale el sol. En la chacra estos (ispis) caminan en una sola dirección; también se mezclan (aparean) y se asientan en el fondo. En los llachus ponen sus huevitos; de esto se arrastra y se saca con la kullancha qhani. Los ispis aparecen en cualquier momento, no existe una fecha, pero en mayor parte vienen en junio, julio, agosto, en todos los santos, mes de noviembre".

En el relato anterior se explica claramente que las chacras, en la versión comunera, son micro-ambientes naturales, altamente productivos, especiales para la cría y apropiados para la naturaleza cambiante del *ispi*; son también lugares donde el comunero asegura y garantiza la pesca. Se dice que el *ispi* allí se acerca en grupos compactos para aparearse en las arenas y en las hierbas del fondo lacustre, pero esto no es suficiente en la pesca, pues se recurre también a las *señas*.

3.3 Las *Señas* (avisadores) del *ispi*

"El *ispi* tiene sus *señas*", así suelen decir los comuneros. Efectivamente, existe una diversidad de señas que anuncian la presencia efectiva e incluso las cantidades de *ispi* que hay en el lago. Aquí, a las *señas* no sólo se las observa detalladamente, sino también se las olfatea, escucha, toca y saborea. También se sueñan. Son señas naturales que van *conversando* con el comunero en su pesca; éstas se evalúan minuciosamente antes, durante y después de las actividades pesqueras. En Marqayoqa se toma en cuenta las siguientes señas:

Lunaciones. Los comuneros sabemos que las fases lunares influyen en el comportamiento del pez. En luna nueva, *Ch'amaka* en aymara, el *ispi* se aleja de las playas y se concentra en las partes más hondas del lago, mientras que en las noches de luna llena, *urt'a*, se aproximan y pulula en las orillas de

las playas. Por eso la luna llena es considerada altamente beneficiosa para la pesca de ispi.

Choqa (*Fulica americana*)**.** Es un ave nativa del lago de color negro y cuyo habitat son los totorales de las playas. Se escucha su canto y se observa su comportamiento durante el día; cuando canta en coro y se agrupa con otras choqas en un solo lugar, anuncia la presencia del *ispi*. Esta ave se alimenta de los huevos que deja adheridas el *ispi* en las plantas acuáticas del fondo del lago.

Qellwa o gaviota (*Larus belcheri*)**.** Es un ave migratoria de color blanco. Cuando estas aves se posan en las penínsulas de las playas, anuncian la presencia del pez. A estas gaviotas se les dice "*panqaras*" -flores en sentido metafórico- porque se posan en el sitio donde abunda el *ispi*. Generalmente se escucha su canto al finalizar la tarde y en la madrugada. En las épocas de pesca la forma cómo nadan las gaviotas es también indicadora de la presencia de peces; cuando nadan en fila avisan el alejamiento del pez y cuando pescan desordenadas anuncian su permanencia en las playas.

Huevos de ispi. El apareamiento, llamado también *kittasiña* de machos y hembras, avisa el alejamiento temporal y definitivo de las playas a través de la adhesión de los huevos en las plantas acuáticas del lago y en las sogas de pesca. Para alejarse definitivamente de las playas, antes de la entrada del sol, el pez, con un movimiento compacto, produce unas ondas en la superficie del agua de color negro, similar al efecto de las brisas del viento.

Cantos del *ispi*. Una manera de detectar con efectividad la presencia de peces es poniendo la oreja sobre el agua. Si hay peces se puede escuchar con fino oído los cantos y la bulla que producen en su desplazamiento. Cuando emiten ('cantan') el sonido: "is, is, is…" o cuando producen al avanzar un "chajj, chajj, chajj…", se anuncia la abundancia del pez. El sonido que producen da la impresión que el lago estuviera hirviendo.

Olor, coloración y temperatura de las aguas del lago. De día y de noche el *ispi* despide un penetrante olor a pescado fresco. Además se observa durante el día la coloración de las aguas superficiales del lago, el cambio de verde azulado a color plomizo oscuro avisa la presencia del pez. Por otro lado, la grasa suspendida del pescado en la superficie del lago a modo de inmensas manchas avisa al comunero de la abundancia de peces. Otra forma de saber de la presencia del *ispi* en las playas es introduciendo la mano en el lago; la temperatura caliente del agua es una seña de su presencia.

Señas oníricas. Se trata de los sueños, que basados en una simbología compartida y reconocida, avisan a la comunidad de la presencia del *ispi*. El soñar con abundantes papas, por ejemplo, avisa de la presencia de *ispi*.

Existe otro tipo de señas que pueden llamarse "señas éticas", relacionadas a la moral de los pescadores y de la comunidad. Por ejemplo, cuando surgen discusiones entre los comuneros, se piensa que esto es señal de que no habrá *ispis*; por eso, en los periodos de pesca, el control social sobre la conducta personal es más fuerte que nunca para mantener los peces en las playas. El respeto a la vida y reciprocidad son otra de las normas fundamentales. Para evitar que se alejen el *ispi* el comunero procura llevar una vida social y moral correcta en la comunidad. Se trata de la moralidad que se asienta en los principios de equilibrio, armonía y reciprocidad entre *Jaqe* y *Wak'a* y entre *Jaqe* y *Sallqa*.

Todas estas señas empíricas y meta-empíricas orientan las actividades de la pesca comunera.

3.4 Castas y costumbres del *ispi*

En Marqayoqa se identifican dos castas o variedades de *ispi*. Los *waris* o *warillos* y las *tarukas*. Estas castas se diferencian una de otra por el tamaño y la coloración que presentan los peces en la espalda. Se identifica las siguientes variedades de ispi:

***El Wari o Warillo*.** Se trata de una variedad de *ispi* llamada también *Jiwiri ispi* (peces que permanecen en un solo sitio). Estos peces tienen la espalda de color café claro y plateado, son menudos (aprox. 6cm) y delgados. Cuando se pescan se les identifica por la boca rojiza. Se concentran toda una semana en un solo lugar en las playas, su carne es muy sabrosa.

***La Taruka*.** Es otra variedad de *ispi*, tiene la espalda negra y es grande (aprox. 8cm). Es llamado *sallqa* (silvestre) por su presencia temporal y corta en las playas. Este pez sólo permanece de una a dos noches en las playas y luego se aleja, su carne es amarga por la abundancia de bilis (*chillka*) que concentra en su organismo, pero se come.

Tanto la *taruka* como el *warillo* 'caminan' (transitan) en un solo sentido. Sin embargo, en las épocas de parición, que son variables (junio, julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre, diciembre), se mezclan y se reúnen en grupos compactos. De ahí que en la pesca el comunero busque la dirección del *ispi*. Cuando se mezclan es cuando permanecen en un solo lugar y la pesca es abundante; es en este momento que 'llora' el *ispi*. Luego, cuando se

encuentran mezcladas crías y madres de la misma casta, se considera seña de que se alejarán.

Abdón Quispe, explica:

> "El ispi siempre camina en un solo sentido. Los warillos caminan cerca de la orilla, tienen espaldita café y no son de un solo tamaño, sino existen grandes (jilani), medianos y chicos (sullkani). Tienen su madre y así caminan. El otro, más grande, negro, es la taruka. Estos caminan en la pampa, viven en los barrancos. Más o menos existen cuatro tamaños de ispi: grande, un poquito menos, pequeñito y más pequeñito; no son de un solo tamaño, existen como cañas de zampoña".

Nicolás Quispe, un comunero pescador, explica:

> "El ispi es engañoso, nadie es adivino, llega en la madrugada, otras veces lo hace también en la media noche y en otras ocasiones abunda por la tarde. Sucede que muchas veces quienes se quedan a dormir en las 'jaras' (choza temporal) son quienes a la media noche entran al lago y pescan abundante ispi, pero otros que volvieron a la casa fracasan en la pesca. No se pesca toda la noche sino que tiene sus momentos. El asunto está en saber las señas y conversar con las wak'as. Otros sólo cuando escuchan los movimientos del agua: qull...qull, recién nomás abren los ojos y entran todos apurados. En la faena sólo se observa de costadito a los vecinos (pescadores) y no se habla. Cuando abunda el ispi se saca con sonido, phujj, como también existen otros (pescadores) que sacan la kullancha (herramienta de pesca) vacía, chorreando agua. Los flojos sólo observan y de nuevo se duermen en la balsa, pero cuando estos quedan dormidos los otros le empujan su balsa y estos recién aprovechan la pesca. Otros en cambio hacen una seña a su compañero con unos golpecitos a un extremo de su ñoqeña (remo) y éste se despierta. Así nos avisamos para pescar ispis".

En los relatos se explica que existen dos variedades de *ispis*: *warillo* y *taruka*. Y ambas transitan en un solo sentido y sólo se diferencian por la coloración de la espalda y por el tamaño que presentan. La pesca en las playas se ajusta a los desplazamientos del *ispi*; una de las razones importantes de este desplazamiento corto y local, sería la *parición* y, por supuesto, la alimentación de los peces.

3.5 *Wawachis* del *ispi*

Aquí en Marqayoqa, el término *wawachiri* no sólo se refiere al acto de parir crías, sino incluye la crianza total. Se piensa que todo lo que existe en el medio natural, social y divino pare y tiene crías; asimismo el *ispi*

pare, crece y se multiplica en las aguas frías del Titicaca. Al igual que otros animales, también muestra sus sentimientos maternales. Se conoce que los *ispis*, machos y hembras, se acercan a las playas en tres momentos: A los ojos del comunero, primero se acercan para buscar y ubicar playas (chacras) donde poner los huevos; segundo, vienen para parir o depositar los huevos y, en tercer momento, para llevarse a los hijos (crías).

En Marqayoqa es común escuchar la frase: "Los *ispis* adultos se acercan a las playas a aparearse y a parir entre los *llachos* (plantas acuáticas) y cuando las crías crecen, las madres tienden a llevarse". Incluso se dice que las madres, para proteger a las crías, se echan al suelo, despiertan a los hijos, los hacen avivar y se los llevan. De estas experiencias son testigos todos los comuneros pescadores. La época de parición del *ispi* varía en toda la cuenca del Titicaca; pare en *jallupacha* (temporada de lluvia) y también puede hacerlo en *wañapacha* (temporada seca) (ver cuadro N° 4). Al igual que otros peces, deposita los huevos en las plantas acuáticas sumergidas y en las arenas de las playas. Lucio Gutiérrez, un hábil pescador de *ispi* explica:

> "Bueno, primero se acercan (a la orilla) las hembras, ellas vienen a parir, pero en una noche no ponen huevos, por lo menos aguantan (permanecen) dos semanas a tres semanas; en otros casos se quedan un mes. En ese tiempo los ispis ponen huevos. Cuando permanecen en un sitio, recién se pescan los ispis. Luego se alejan, para esto hay señas: A las sogas charaphalas pegan sus huevitos, de eso sabe la gente y dice: 'Pegaron sus huevos, se alejaran'. Así siempre desaparecen y después de tiempo (un mes) nuevamente aparecen a llevarse a los hijos. Así llegan a las playas y se llevan a los hijos. En esta temporada también aguantan un mes o dos meses, depende, pero luego se alejan por un largo tiempo. Las tarukas, de espaldas negras, viven en los saltus (roquedales), son orqos (machos) y qachus (hembras), los dos vienen a llevarse a los hijos. Cuando se mezclan (aparean) los ispis, en esa temporada, hay abundante pesca, cantidades de ispis son cogidas".

Cuadro N° 4: PARICIÓN – AÑO DE LAS ESPECIES DEL LAGO													
Especies	Meses												Observaciones
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
Ispi *	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Deposita los huevos de noche sobre las plantas acuáticas y bancos de arena.
Qarach												x	Deposita los huevos de noche sobre las plantas acuáticas.
Such'i											x	x	Deposita los huevos de día en tierra arenosa.
Umantu													Extinto en la zona
Trucha								x	x	x			Deposita los huevos de día en tierra arenosa.
Pejerrey								x	x				Deposita los huevos de noche en tierra arenosa.

* Los periodos de reproducción tiene lugar durante todo el año, dependiendo de su transito en la cuenca del Titicaca

Leyenda: x x x x Meses de parición

Pedro Condori, maestro experimentado en la pesca de *ispi*, habla:

> "Bueno, las hembras vienen a poner sus huevos en los llachus y después se alejan, desaparecen por un mes. Pero luego, de nuevo la madre viene a llevarse a los hijos. En esa temporada los ispis se echan al suelo, los hijos están en el fondo y así los protegen. También chillan (lloran) los ispis. Aquí, las madres despiertan a los hijos, hacen crecer y luego los guían. En estas temporadas se pesca en abundancia".

En el texto se explica la *parición* de la variedad '*taruka*', que al igual que el warillo, se acerca a las playas a parir sus huevos. Se dice que tiene dos desplazamientos temporales: el primero es variable -de dos a cuatro semanas-, en el que deposita los huevos, y el otro de retorno y permanencia de uno o dos meses, para llevar definitivamente a las crías en su largo tránsito por el lago. En los dos acercamientos temporales, el comunero observa las *señas* y también pesca en abundancia el *ispi*. Se trata de una franca convivencia de adaptación y sintonía con el ciclo biológico de los

peces; un conocimiento profundo de la ecología lacustre y de las técnicas de pesca natural, eficiente y sustentable en los Andes.

Conclusión

La población comunera de Marqayoqa tiene un profundo conocimiento de la ecología lacustre, como producto de su convivencia y coexistencia con el lago. Se trata de un saber altamente sintonizado con la diversidad y variabilidad del clima que presenta la geografía andina y, particularmente, el Titicaca. Su detallado conocimiento del ecosistema del lago, la llevó a descubrir el movimiento migratorio del *ispi*, de derecha a izquierda por la cuenca lacustre, las variedades (*taruka* y *warillo*) y la conducta variable de los peces en los nichos ecológicos, llamados *ispi yapus*.

Los *señaleros* naturales constituyen eficientes anunciadores de la presencia de los peces y los momentos de la pesca; son parte de un saber técnico-empírico y meta-empírico de la pesca. Las *señas* naturales eficientes son también un producto de la conversación con la flora y fauna del lugar, que va comunicando al andino la presencia de los cardúmenes. En la comunidad todos son profundos conocedores del medio natural, pero, por supuesto, algunos comuneros saben más que otros por su dedicación al trabajo y por la responsabilidad que tienen en *la crianza de la vida*. Estos conocimientos -en la percepción comunera- no son atributo exclusivo de los humanos, sino que son saberes también compartidos con otros elementos del cosmos: la naturaleza y las deidades, que también avisan. Esta forma de pensar se expresa en los discursos de los mitos y ritos de producción de los comuneros; de ahí que sea común escuchar en el mundo comunero frases como: "Los animales saben..., los animales enseñan a los humanos...".

En el desarrollo de una tarea o 'crianza' son importantes los rituales de producción, la experiencia y la capacidad de ajuste fino y permanente con los ciclos variables y caprichosos de la *Sallqa*. El *ispi*, pertenece al mundo de la *Sallqa*, a la naturaleza silvestre, y vive en las entrañas de la *Qotamama*; nace, crece y se multiplica. En Marqayoqa se observa y se interpreta en detalle todas las señas que se manifiestan; a través de estos *señaleros*, los comuneros orientan la alta tecnología de la pesca andina. El saber eficiente se aprende desde niño y se perfecciona en la práctica. Se trata de un saber intuitivo y también de un saber emocional, confiado y práctico, ajustado a la ecología, a la economía y al modelo de organización comunera. La sabiduría local se cultiva y no es patrimonio de una sola persona, sino de toda la comunidad.

De igual forma, los saberes no son generalizables a toda el área circunlacustre del Titicaca, porque cada comunidad tiene una ecología particular y un microclima sumamente variable, donde se desarrollan las prácticas de la pesca de subsistencia, lo que indica que no todas las comunidades de la cuenca están especializadas en las tareas pesqueras, sino sólo algunas, por su ubicación y su condicionante ecológico.

CAPITULO IV

QHANEROS Y *MARQERIS*: "TODO CON PAJA Y TOTORA"

En este capítulo no trataré de las embarcaciones de madera que aparecieron últimamente en la localidad, porque quiero privilegiar el saber local expresado en la balsa y en los *qhanis*. Los cronistas hacen referencia constante de su uso y de la existencia de la balsa en el lago Titicaca, pero poco se conoce del sabio que elabora y el marco social y religioso.

En la sección que sigue presento a los propios técnicos elaboradores de las artes de pesca. Se destaca las experiencias de los *qhaneros* Rufino Calla, Mauro Quispe y Tomas Añamuro -éste último hijo del fallecido pescador Siríaco Añamuro-, y de los *marqeris* Pascual Añamuro, Abdón Quispe y Lucio Gutiérrez. Los comuneros que cito son mayores 48 años, profundos conocedores de la paja y la totora; además de ser experimentados pescadores son buenos *ritualistas* y respetuosos de la sabiduría de los abuelos.

4.1 Paja y totora: regalos de la madre tierra

La paja y la totora son componentes fundamentales en la elaboración de la balsa y de los *qhanis*. Por la forma natural que retoñan y se desarrollan, se considera *cabellos de la madre tierra*. Los tallos de las plantas que se emplean en la elaboración de las artes de pesca se piensa que se complementan para ser estables, operativas y fértiles.

La *ch'illiwa*, llamado *Festuca dolichophylla,* es una variedad de paja macizo que crece mayormente en la puna, *suni chaka* (tierras de altura). Es importante en la elaboración de los diferentes tipos de soga y en la formación del *qhani*. Cuando son tiernos son alimentos de los ganados y cuando están desarrollados tiene multiples usos en la pesca. Los tallos de diferentes dimensiones y calidades se escogen sin entrenudos para trenzar sogas y para los soportes del *qhani*. Son flexibles y resistentes a la humedad. Se obtiene a

través del canje entre los pueblos pastores y pescadores y tambien en años de abundancia se cosecha en la comunidad. Existen *ch'illiwas* machos y hembras que se diferencian por el tamaño de los tallos. Son preferidos para el procesamiento (secado-chancado-trensado) los tallos largos. De los tallos de paja se trenza una diversidad de soga para la pesca. Por ejemplo, *yapu phaya* (soga gruesa y con aguante), *chara phala* (soga que une), *rukhiña* (soga que levanta), *surtija* (soga que envuelve), *phichilo* (soga que sostiene) y *wichi phala* (soga de equilibrio). Las sogas de pesca se enlazan en el *qhani* que también está tejida de paja.

La totora llamado *Schoenoplectus totora*, tiene múltiples usos en la vida comunera. Antiguamente se compraba y se trasladaba en hombros desde Qaluyo (laguna que se encuentra en las alturas de distrito de Vilquechico) por la extraordinaria calidad, pero hoy se cosecha en las playas de la comunidad. Los tallos de totora son importantes para la elaboración de la balsa y las esteras, llamados *sejjes*. También su raíz y su tallo sirven de alimento del hombre y del ganado. Las podas se desarrollan conforme los ciclos vegetativos de la planta. La habilidad y las técnicas de corte de tallos de totora varían, según los implementos que se utilizan. En los cortes se usa las *kuchuñas* artesanales (cuchillos), filudos y efectivas. Las totoras así cosechadas se juntan en amarres, llamados *ch'oqas* y se las secan agrupados, denominados *chumpus* (tallos unidos por las puntas). Los tallos largos y maduros se secan para la elaboración de la balsa.

Las dos plantas apreciadas (totora y la paja) brotan de la semilla que se dispersa pero también se repuebla con *mallkis* (plantones) en periodos de lluvia, llamada *jallupacha*. Las lluvias fertilizan y maduran. Las cosechas se desarrollan en *wañapacha* (período seco).

Es tradición en la comunidad invocar con hojas de coca a la Madre Tierra antes de cosechar la totora y la paja por la reciprocidad mutua entre jaqe y sallqa. Se considera personas que crían y dejan criar. Se piensa que los jaqes se dedica a cuidar las chacras prestando atención a los rebrotes de las plantas y cuando se desarrollan ella proporciona los valiosos tallos para la elaboración de la balsa y qhani. A las tiernas se llama *wawas* (hijas) y las desarrolladas *achachis* (adultas). Las *wawas* se considera débiles, *llaytha,* cuando se las emplea y las adultas son fuertes y de aguante. Acontinuación hablaremos de los técnicos, llamados *maestros*, que tejen las artes de pesca.

(a) *Marqeris*: maestros tejedores de totora

En aimara, *marqa* significa cargar en brazos y el sufijo *ña*, al igual que *ri*, indica 'llevar tallo'. Se trata de los maestros tejedores de la balsa; ellos

diseñan y tejen con una habilidad extraordinaria las balsas de los tallos de totora. El arte manual no brota de manera fortuita, sino que se cultiva con responsabilidad y con vocación en las distintas etapas de la vida comunera. El niño aprende desde los siete años a jalar los tallos de totora y a tejer la soga de paja. El aprendizaje se realiza en la práctica y se perfecciona con la dedicación permanente, hasta convertirse en maestro *marqeri*.

(b) *Qhanirus*: maestros tejedores de paja

El término *Qhaniru* significa en aimara 'hombre que teje paja para la pesca' o 'el que posee secretos en paja'. Se trata de los tejedores de paja para pesca, personas importantes, distinguidas y respetadas en la cuenca del Titicaca. Ellos diseñan y tejen con una habilidad extraordinaria los *qhanis* (herramientas de pesca), hechos de los tallos de paja. El arte manual se transmite entre la familia dedicada al tejido de *qhanis*. El niño aprende desde los siete años a tejer la soga de paja y a los nueve años ya perfecciona los trenzados de soga; ésta es la primera tarea que realiza y en el futuro tejerá el *qhani*. En las comunidades ribereñas son pocos quienes tejen *qhanis* de tallos de paja de la cordillera porque la mayoría de los técnicos andinos han fallecido por la avanzada edad y también porque se ha dejado de practicar entre los jóvenes pescadores este arte de pesca.

4.2 El *Qona*, secreto del pescador: mito de origen del *qhani*

En aimara, la *kullancha*, el *qhani* y su correspondiente *qona*, son la misma herramienta de pesca[12]. Aquí en Marqayoqa, todos se refieren así. Está elaborado de *ch'illiwa* (paja), con arte e ingenio y tiene una hermoso mito. A los ojos del comunero, el *qona* es la herramienta de pesca, pero también es la *solojiya*, pájaro mítico y sabio del lago, que en la tradición local había enseñado al hombre el arte de pescar el *ispi*. Esta ave, junto con otros pájaros, mora en las playas y es respetada y cuidada. No se la caza, busca su comida entre las algas y los totorales; es muy inquieta y hábil en la pesca, y siempre camina en pareja. "Los abuelos aprendieron de este pájaro las habilidades y las destrezas de la pesca", nos dice Rufino Calla, pero Tomas Añamuro -hijo mayor de Ciriaco-, un pescador de mucha experiencia, explica de manera completa:

> "Cuentan que era la única -Solojiya- que antes de todos se dedicaba a la pesca exitosa de ispi. Muchos habían intentado imitarla, pero este animalito del lago tenía un secreto: sabía cómo y con qué pescar los

12 Aunque más bien el *qona* sea la parte interior del *qhani*, una canasta en forma de cúpula que en su interior tiene una suerte de trampilla donde los peces entran, sin poder salir después.

> ispis. Hablan que todas las mañanas siempre madrugaba o amanecía con abundante ispi o pescado, como fruto de su dedicación en la noche. El secreto estaba en la qonna, que comúnmente uno encuentra en los interiores del qhani de los pescadores. Este pájaro despertaba envidia entre otros pescadores del lago. Se dice que a pesar de hacer muchos esfuerzos, la gente no lograba pescar ispi, pues sólo echaban la kullancha o qhani sin qonna y las veces que entraban los ispis, se salían libremente como si estuvieran en su casa. De esto estaba convencida la Solojiya; entonces había aprendido a tejer la qonna, ahí estaba su secreto. Y para no ser vista, sólo la usaba por la noche para la pesca y de día se la colocaba como sombrero en la cabeza y así se pasaba la vida. Un día, viendo que otros no pescaban nada, decidió compartir este secreto y así enseñó a los hombres y a otros animales su sabiduría de pescador. Desde entonces se pesca con qona y se obtiene abundante ispi. Este pájaro sabio aún lleva la marca de qonna en su cabeza. Su qona es de color blanco y cuando está en los llachus y totorales, siempre canta orgullosa de su secreto, diciendo, qonn, qonn, qonn. Así aprendieron los abuelos a pescar con qonna en la Qotamama, lago."

Aquí en el relato, se resalta la gran importancia que tiene la *qona* en las tareas de pesca, y como herramienta, se explica que es la garantía de la pesca y el secreto del comunero pescador de *ispi* (*...la gente sólo echaba la kullancha o qhani sin qonna y las veces que entraban los ispis se salían libremente...*). Asimismo enseña que sin este elemento no es posible la pesca local del *ispi* y, por consiguiente, el alimento de la comunidad. En el trasfondo también está nuevamente el pensamiento simbólico: el pájaro lacustre del mundo de la *Sallqa* es humanizado, él enseña y guía las tareas de la pesca de *ispi*. Por lo tanto, en la visión comunera, el saber no es exclusivo de los humanos, sino también lo poseen intrínsicamente todos los elementos del medio natural.

4.3 El arte de tejer *Qhani*

El *Qhani*, y su correspondiente *qona*, se tejen de la paja madura que crece en la cordillera, sin entrenudos, pero bien secadas y fuertes. El trabajo lo realiza el *Qhaniru*. La forma de su acabado es semejante a un bolsón cilíndrico y su costo varía de acuerdo a la presencia y las cantidades de *ispi*. La elaboración, exclusiva de los varones, dura de cinco a ocho días, dependiendo del tamaño. Por ejemplo, un *qhani* grande de doce palmas (*tunka payan lakani*), de mano, se teje en nueve dias dedicado a tiempo completo. Las medidas que se emplean en la confección del *qhani* son las *chhiyas* (palmas, de aprox. 15cm), llamadas también *lakas* (bocas de la palma de mano) y se elaboran de la *ch'illiwa* (paja) madura y escogida de diferentes tamaños.

El Qhanero escogen tres clases de paja *ch'illiwa*: delgada, mediana y gruesa. La delgada, llamada *qepa*, es la trama del *qhani* y la mediana, partida (*ch'ijjta*), envuelve la *qepa*. Las gruesas hacen las veces de soportes verticales del *qhani*. El trabajo comienza por la *ch'ina* (base), llamada también *assi*, y termina a cinco *lakas* (medida del porte de una palma extendida) de altura y en las doce de largo que tiene el contorno o abertura del *qhani*. Aquí zurce con mucha paciencia, creatividad e ingenio artístico. (ver el dibujo N° 1).

Todo elaborador de *qhani* sabe que para empezar se comienza por la base y se escoge 37 pares de *ch'illiwas* gruesas llamadas *assí*. También sabe que es muy importante el apoyo de las *wak'as*, por lo tanto invocar y conversar es indispensable antes de la labor del tejido. En la base de los tallos de paja, llamada cabeza del *assi*, amarran con la cuerda y con las tres pajas delgadas traspone a los tallos verticales, que luego envuelven con las pajas partidas. A medida que el *qhani* toma la forma de una canasta, giran con mucha destreza por el lado izquierdo y los dedos de la mano derecha envuelven hábilmente con la paja húmeda, los tallos horizontales del *qhani*. Conforme se terminan las pajas de *ch'illiwas*, se acoplan otros tallos y el qhani poco a poco toma su forma acabada. Al final se revisa y se refuerza las partes débiles del conjunto del *Qhani*. En el tejido se cuida que las pajas no entren con entrenudos para evitar que se rompan. La Qona a pesar de tener la misma técnica de elaboración tiene otro diseño, similar a la forma de un abanico desplegado con figuras llamadas *kipus*. El acoplamiento de un *qhani*, llamado tambien *armthapiña*, tiene todo un arte en su distribución. (Ver los dibujos N° 2 y N° 3). La pakalawa (palo en forma de un anillo) es doblado en forma de anillo y calzado a las bocas del *qhani*, y en cuyo interior se acomoda el *qonita* o *mallq'a*, que también es fundamental para retener al *ispi*.

Otro elemento importante que mantiene estable al *qhani* son las *chijjiras*, piedras macho y hembra que son acoplados a los dos costados del *qhani* junto a la *pakalawa*. Estas sirven para sumergir y mantener el equilibrio dentro del agua. Al borde inferior del *qhani* se amarran los *phichilos* (soga doble), que se unen a la soga de *rukhiña* (soga simple) y a la soga de *payuphala* (soga triple). Los *qhanis* (macho y hembra) se unen de seis a ocho metros con la *yapuphala* (soga gruesa de trenzado triple) y de esta forma queda apto el *qhani* para la pesca. Pero aquí no termina la tarea: en los suelos bien nivelados y limpios de piedra se iguala las dos *kullanchas* con las *yapu phalas* correspondientes. En la visión del *qhaniru* se "enseña" a los *qhanis*; cuando se arrastran deberán desplazarse juntas como si fuesen una yunta; se les empareja poco a poco hasta que la *kullancha* se iguala eficientemente en el desplazamiento. De esta

forma los *qhanis* quedan instruidos para la pesca del *ispi*. En el siguiente capitulo se explicará la pesca con los *qhanis*.

4.4 El arte de tejer balsa

En Marqayoqa, una balsa de totora se teje en todo un día. El trabajo empieza aproximadamente a las nueve de la mañana y se 'suelta' (hecha) al lago al finalizar la tarde. Es un trabajo colectivo donde participa la familia extensa: los padres (varón y mujer) y los parientes, incluidos los niños. Se entiende que la balsa es de toda la familia porque en algún momento el compadre, el hermano/a, primos la tomará prestada. Tambien es inflatable en esta faena la *ayta* familiar o ritos de licencia antes de la

elaboración de la balsa. El ritual es para garantizar la armonia en el trabajo. El directo tejedor de la balsa es el *marqeri*; los parientes hacen las veces de ayudantes.

La elaboración de la balsa de pesca requiere de todo un conjunto de habilidades y técnicas manuales. Una balsa de regular tamaño (5 metros) necesita de ochenta *loqas* (brazadas, aproximadamente 1.5 metros) de *phala* (soga de paja) y de cincuenta *pichus* (kilos) de tallos de totora madura y semi-deshidratada, al punto llamado *anku*, que significa 'flexible'. Pero antes se trenza diversas clases de sogas de paja (ver anexo de sogas). El tiempo de vida de la balsa es de cuatro a seis meses como promedio, por las condiciones naturales del clima andino. El *marqeri* primero elaborará la *chuyma* (atado fuerte de totora, considerado el corazón de la balsa) con los tallos cortos de la totora, también extenderá en el suelo los tallos más largos de totora deshidratada y envolverá con las totoras largas la *chuyma*, para dar forma y consistencia al cuerpo de la balsa. Las totoras chicas llamadas *hijas* se colocan al medio para aumentar el volumen y se envuelve con las totoras más largas, llamadas *madres*. Se elabora primero, por separado, una mitad de la balsa y luego se unen las dos mitades con la soga de paja. En definitiva, esto constituye un verdadero arte manual donde todo entra en juego: la religiosidad, la dedicación, el ingenio, las habilidades de la mano, la creatividad y, sobre todo, la paciencia del comunero *marqeri*.

Pascual, un *marqeri* experimentado explica los detalles del trabajo:

> "Bueno, la balsa sale (se construye) de marqas (manojos) de totora bien calculados. Se pesa con romana[13] los tallos de totora. Se arma similar a un telar con los tallos de totora. Se extiende por separado las totoras

13 Se trata de un pequeño instrumento manual utilizado por los comuneros para calcular el peso de los productos.

> para los dos cuerpo (mitades) de la balsa. Las puntas siempre se colocan opuestas y trenzadas en los dos extremos de la balsa. Aquí, se teje con sogas de paja. En una balsa de cuatro metros de largo entran cuarenta pichus de totora. Toda balsa tiene chuyma, dos cuerpos, dos pillas (brazos de seguridad) y la salla (drenaje) para sacar el agua. Con el pie se ajusta fuerte los cuerpos por ambos costados y luego se voltea de espalda. Se echa a la piedra para que levante y tenga forma la orqo nasa (proa macho). Aquí con fuerza se ajusta las sogas del cuerpo y cuando se encuentran tirantes se ajusta aún más con los carawatus (ganchos). Siempre se empieza por la nariz hembra (proa hembra) y se termina en la nariz macho".

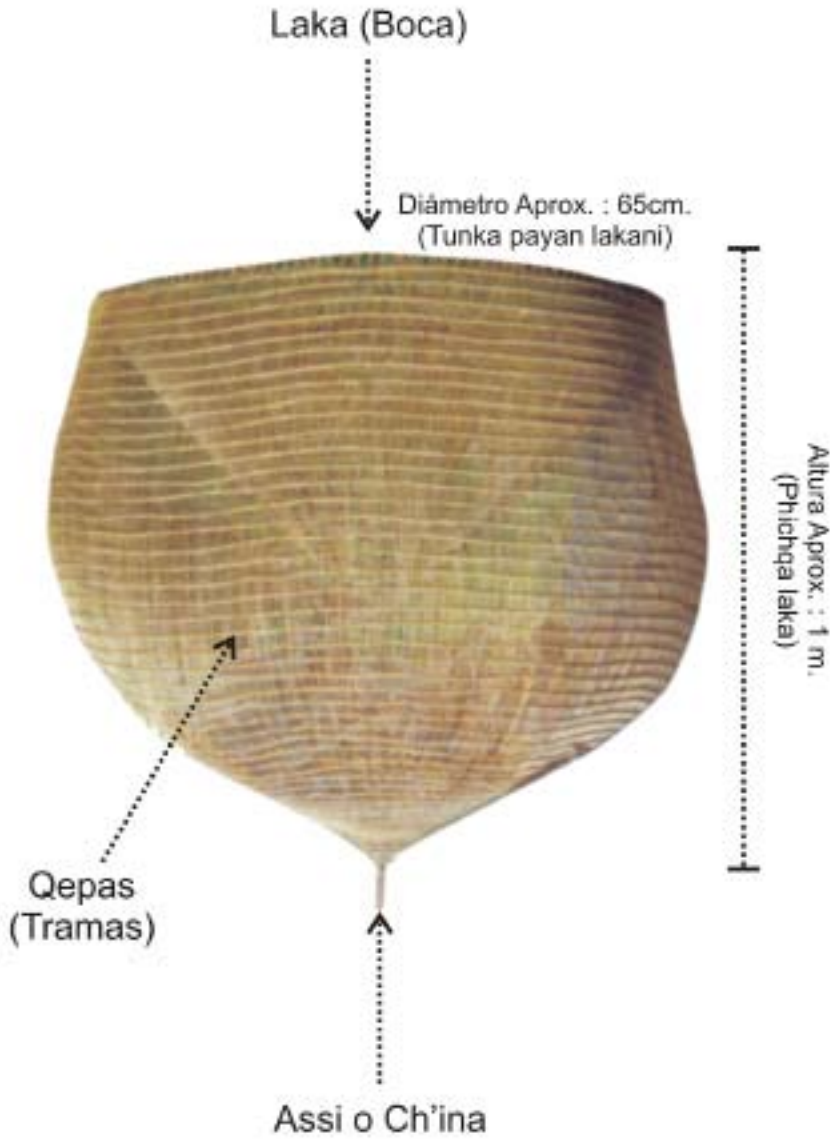
En el texto se explica la alta tecnología de la elaboración de la balsa de pesca; la habilidad y las técnicas manuales del tejido. En el trasfondo también se expresa la cosmovisión andina: la balsa se concibe como persona con órganos similar al cuerpo humano; tiene brazos (pilla), corazón (chuyma), sexo (salla), nariz y personalidad viva. De igual manera, se constata que la elaboración de la balsa no es un asunto de individuos, sino que se trata de un trabajo colectivo donde participa activamente la familia extensa y donde es infaltable también el marco religioso que va orientando la actividad del tejido.

¿Qué características debe poseer la balsa para la pesca de ispi? Las balsas destinadas a la pesca en las aguas del Titicaca son de dos clases: *pichu balsa* y *sapuro balsa*, de acuerdo a las aguas en las que se va operar y el tipo de captura para la cual está destinada la nave (Núñez, 1998). Las balsas están diseñadas para la navegación local, su capacidad máxima de carga es de 200 kilos. La calidad de la totora se constituye en un elemento muy importante en la elaboración de la balsa. Una buena balsa, según el maestro balsero de Llachón citado por Núñez Mendiguri[14], explica:

> "Una buena balsa para la pesca de ispi debe tener más o menos cinco metros de largo y unos 80 centímetros de ancho. Para su construcción se emplean 35 pichus de totora. Que las mark'as estén bien distribuidas y el sonqo (corazón) esté bien colocado y las pillas igualitas, porque sino se ladearía y la balsa puede voltearse. Todas las partes tienen que estar bien ajustadas con golpes de la maqana.
>
> Una balsa para que esté buena, se mueva fácilmente y el pescador no se canse, debe usarse como máximo tres meses a cuatro, después de ese tiempo la balsa se va hundiendo más porque la totora chupa agua del lago y se hace más pesada, no avanza, hay que hacer mucho esfuerzo.

14 En *Ritos entre Pescadores Lacustres Aymaras*, 1985, Editorial IDEA, Puno.

Dibujo N° 1: Arte de tejer Qhani



> Cuando está nueva, la balsa se mueve por sí sola, esto porque su cuerpo no está hundido
>
> Sólo se puede pescar ispi en balsa sapuro porque no hace ruido, si iríamos en bote de madera los ispis, que oyen bien, se esconderían y no pescaríamos nada... la balsa no se hunde nunca, se puede volcar pero no se hunde, sino que flotará nomás para que el balsero se agarre y se salve.
>
> La salla para nosotros los pescadores de ispis es muy importante, porque por dónde sacaríamos el agua del lago y de la lluvia; además, cuando salimos a pescar y tenemos que hacer las jaladas para recoger lo que la malla ha pescado, el agua se junta sobre la balsa; en esos casos, abrimos nomás la salla y el agua se va saliendo".

En el texto se explica la importancia de la balsa como embarcación de pesca y su operatividad eficiente en las aguas del lago. También se deduce que la balsa se ajusta mucho mejor que el bote al medio ecológico lacustre y a las actividades de la pesca de ispi. Emilio Romero ya por años 1928 ya decía que en ninguna de estas balsas -puchu balsa y sapuro balsa- los indégenas viajan montados como en caballo. Si no por el contrario están cómodamente sentados en cuclillas, pueden extenderse a dormir y hasta caminar sobre ellas.

Conclusión

En el Titicaca, tejer la balsa y el *qhani* para la pesca es una hazaña en un clima y medio natural andino, tan variable y diverso. Los maestros *qhaneros* y *marqeris* -que también son *ritualistas*- se constituyen en los verdaderos técnicos elaboradores de las artes de pesca local.

El aprendizaje toma actualidad en la práctica, tejiendo las pajas y las totoras. Estas son habilidades, un arte manual mejorado y refinado, que forman parte del sistema de pesca del lago. El tejer el *qhani* y la balsa es un arte manual, una vocación del andino; no se trata de un saber sencillo, sino, por el contrario, de un saber complejo que requiere la paciencia, el ingenio, la habilidad y sobre todo la dedicación desde muy niño en la familia que la practica.

La totora y la paja se constituyen en elementos importantes en la elaboración de la *balsa* y del *qhani*. A lo largo del capítulo quedó demostrado que los *qhaneros* y los *marqeris* son maestros tejedores y también *ritualistas*, dinamizadores de la tecnología de pesca local. Ellos, con su trabajo, contribuyen a la 'economía de la crianza' de la comunidad. Su sabiduría

no sólo se limita a las labores del tejido, sino también abarca la dimensión simbólica, indispensable en este tipo de actividades productivas. Todas las labores colectivas están matizadas con ritos llamado *t'inkha* o *ayta* y un profundo respeto al medio natural y a los elementos que se toman de ella. El *marqeri* y *qhaniru* escogen de la ch'uspa tres hojas enteras de coca e invoca a las wa'kas llamando por su nombre. Se invoca a los *kawiltus* (deidad del patio de la casa)[15], a la *ch'uwallaka* o a la *qotamama* y a los difuntos tejedores. Se consideran importantes y oportunas las fuerzas invisibles de las *wak'as* cuando se emprenden proyectos colectivos, y en todo momento se busca la armonía cósmica y social. Se trata de un saber no-causal, pero es un saber práctico y natural gestado en la *Pachavivencia*.

15 Los *kawiltus* son deidades del patio de las unidades residenciales de la familia.

CAPITULO V

CHALLWAÑA: "CRIANDO El ISPI Y DEJÁNDOSE CRIAR POR ÉL"

En este capítulo solo trataré del pez ispi por la importancia económica y ceremonial y por el aprecio y cariño que reciben de los comuneros por ser abundante para la alimentación y también por la habilidad y experiencia empírica que necesita para su pesca. Se desarrolla la organización socio-espacial de los maestros pescadores de *ispi*: su vida cotidiana, los preparativos, los tiempos sagrados, roles y formas de trabajo, las técnicas de pesca, los canjes entre y dentro de la comunidad, los procesamiento de pescado y la calidad de las comidas que se preparan con el pescado fresco y procesado.

Mis co-investigadores de esta sección son Ignacio Gutiérrez, un experimentado *liwuna* o maestro de la pesca, hoy fallecido, y los maestros pescadores, Lucio Gutiérrez, Abdón Quispe, Pedro Condori y mi tío, Florencio Añamuro. Igualmente están las experiencias de mi comadre mayor Inocencia Añamuro y de mi madre Silveria Añamuro.

Las palabras *challwaña* (tratar con los peces), *katuña* (coger o agarrar) y *sipitaña* (poner trampa), expresan la actividad de la pesca y la alta sensibilidad del pescador aimara. La evidencia etnográfica que confirma la relación de continuidad del aimara con el lago, y por lo tanto con la pesca y el uso de los diferentes recursos del lago, son los caminos de herradura que salen de las playas con dirección a las comunidades de los distintos pisos ecológicos[16].

16 Roger Ravines, sostiene que en la región andina, una fuente importante de recursos naturales de la puna han sido también lagos y ríos en los que se desarrolló una peculiar industria basada en la pesca de crustáceos y peces. La costumbre generalizada de desviar deliberadamente durante las épocas de creciente del cauce de los ríos y formar viveros para soltar a los peces en los ríos de poca corriente, son artefactos o técnicas que desarrollaron por inventiva los indígenas (1988: 79).

Jean Vellard, en su artículo *La Práctica Antigua de la Pesca en el Lago* (1991) describe brevemente las técnicas de pesca colectiva. Explica que las embarcaciones de balsas en medio circulo se dirigían a un centro común, batiendo el agua con una piedra amarrada a una cuerda que empujaba los peces hacia unas grandes redes (*kána* o *kaána*) abierta. Menciona que en Desaguadero, Puerto Acosta y otros lugares, los peces eran empujados hacia un cercado de totora en forma de V y eran encerrados en el extremo por una red o *kencha*.

Los *karachis* eran capturados a pie y desde pequeñas balsas, con redes de algodón (*sakkaña*), con manguilla de paja y también con *nokú*. Sostiene que en los herbarios acuáticos poco profundos, los peces eran encerrados en cercos hechos de vegetales acuáticos, llamados pozos, formados por un grupo de hombres que avanzaban en círculo, amontonando delante de ellos los peces desde el fondo hasta la superficie. Nombra algunos artefactos y técnicas de pesca antigua (*sáppa kahána*) como el *kána, la kahána, la kullania y el tumi.* Menciona que la pesca de *hespi* se practicaba en verano (enero) y se hacía en aguas libres, con *kulánchas* tiradas por una balsa.

Actualmente la pesca se desarrolla en dos periodos llamados en aimara *jallupacha* (época lluviosa) y *thayapacha* (época seca y frígida). La estación *jallupacha* comprende para los aimaras de noviembre a marzo, periodo donde la pesca en las comunidades especializadas es intensiva en la orilla porque los peces vienen a reproducirse. La estación *thapacha* se extiende de abril a mayo. En este periodo las pescas son escasas porque los peces se adentran en las partes hondas del lago por el frío intenso del altiplano. Los pueblos aimaras especializado en la pesca respeta el ciclo de pesca. El cuadro N° 5 ilustra la presencia-año de especies y el ciclo regular e irregular de la pesca válida para Marqayoqa.

Mariano, un pescador experimentado, habla de la pesca con redes de hilo:

> "Bueno, los peces se acercan a las riberas del lago entre los meses de noviembre a marzo. Vienen a alimentarse de los k'uytuk'uytus (especies) que son arrastrados por las corrientes de los ríos y de los riachuelos. También se alimentan de los hongos que se desarrollan con las primeras lluvias. Entonces, en estos meses, los comuneros se dedican todos los días a la pesca. En la época seca y fría los pescados ya no se encuentran en las riberas sino que están en las profundidades del lago".

El texto explica los movimientos locales del pez *qarachi*, del *such'i*, del pejerrey y de la trucha, peces que se pescan con redes de hilo; el *ispi* no se

ajusta a este modelo local de pesca por ser una especie migratoria y, sobre todo, por tener un comportamiento variable en toda la cuenca del Titicaca. El actual volumen anual de pesca y la biomasa se ilustra en el anexo I, cuadro N° 8 y anexo II, cuadro N° 9, N° 11).

1.1 Los espacios de pesca y distribución de playas y roles

En Marqayoqa, el lago, las islas, las playas, las penínsulas y, sobre todo, las chacras de *ispi*, son de propiedad colectiva. El trabajo, así como su organización mediante *aynis* y *mink'as*, también es colectivo; sin embargo, por la cercanía y especialmente por la bipartición del espacio vital (arriba/abajo), se ocupan las playas por sectores y esto viene desde los abuelos[17]. A los pescadores del sector *Alaya* (arriba) corresponde la playa de Puriya; a los del sector *Chhullinipata* (también de arriba) les están reservadas las playas de Chhullini. El Jat'ajachi es la playa reservada para los pescadores de sector *Juluyo* (parte baja). La playa grande, llamada "Dispensa" y la playa "Qotapampa", se destina formalmente para todos, aunque tienen más preferencia los pescadores del sector *Manqha* (abajo) de la comunidad. (Ver mapas N° 3 y cuadro N° 6).

La bipartición es relativa, pues cuando abunda el *ispi* pasan a ser playas de pesca de toda la comunidad y todos tienen el derecho a la pesca. Cada sector de pescadores tiene sus *jaras* (chozas temporales), levantadas a las orillas del lago, sus embarcaderos y las *ispi qalas*, que son piedras donde se procesa el pescado. En los períodos de pesca todas las playas de Marqayoqa -a excepción de Chullini, que tiene un área estrecha, profunda y rocosa- entran en intensa actividad pesca. En el sistema de pesca local se distingue los siguientes roles, que funcionan eficientemente:

Liwunas: los maestros de la pesca

La palabra *liwuna*, adaptado al mundo de la pesca, significa hábil y sabio. El nombre lo reciben los pescadores diestros que también son *ritualistas*. Se trata de "maestros" de la pesca y de la navegación, profundos conocedores de la ecología del lago, de las artes de pesca y de las habilidades

17 Bellenger afirma que en Taquile (isla en medio del Titicaca) existe una antigua división del espacio sagrado donde las divinidades circunlacustres estaban distribuidas en dos mitades situadas de un lado y de otro de un eje noroeste/sureste (2004: 112). Las divinidades situadas al este de este eje, eran consideradas como parte de *Uray* o parte de abajo; las divinidades situadas al oeste eran designadas como pertenecientes a *Hanaq*, la parte de arriba, que corresponde a la dirección del sol poniente. Esta división del espacio sagrado (este-oeste) también ha sido constado en la plaza central de Taquile, donde se realizan la mayor parte de las danzas que acompañan al ciclo festivo calendárico.

de la navegación. En Marqayoqa este grupo está constituido por los pescadores antiguos y de mucha experiencia, que en las tareas de pesca se constituyen en verdaderos instructores que transmiten las experiencias y las habilidades a los iniciados. Ellos guían en las labores de la pesca y son también profundos conocedores de su universo sagrado y religioso. Dialogan ritualmente con las *wak'as* y también con los difuntos pescadores maestros. Aquí Abdón, un experimentado pescador de *ispi*, habla del perfil personal de los *liwunas*:

> "Los maestros de la pesca se llaman liwunas (sabios), son bien maestros (experimentados). A esos liwunas se sigue, ellos saben, a ellos se mira, no se pierde de vista, de su atrás se sigue en la pesca. Estos liwunas dicen: 'No deben hacer bulla cuando hay ispi, no deben fumar cigarro, tampoco deben hacer sonar el remo'. Los antiguos liwunas de Marqayoqa eran Leonardo Condori, Victor Condori (hijo), Placido Añamuro y Sabastian Añamuro. Eran mentados y respetados en su tiempo, pero hoy ya han fallecido. Éstos eran maestros de la pesca, sabios. Todos ellos enseñaron los secretos de pesca, decían: 'Bonito hagan caminar en pareja a los qhanis, desde esa distancia jalen'. Los liwunas siempre tienen ventaja, ganan en todo; se les llama maestros, son sabios y experimentados. Los maestros liwunas se comparan con los directores de los centros educativos. Por eso, en las oraciones se invoca a los maestros fallecidos; muchos de ellos enseñaron a los actuales pescadores de ispi".

a) Yant'iris: Los que prueban

La palabra *yant'iri* significa probanza o 'quién prueba'. El nombre se asigna a los que se inician en la pesca. Esta responsabilidad la asumen los pescadores jóvenes, ellos se encargan de probar las *kullanchas* o *qhanis*, siempre en consulta con los *liwunas*. Los *yant'iris* avisan y también anuncian la cantidad de peces que se desplazan por el lago. Lucio, un *liwuna*, habla de los *yant'iris*:

> "Bueno, los yant'iris son jóvenes pescadores, con menos experiencia, pero listos y voluntariosos. Se les envía a la chacra (de ispis) para que prueben la pesca. Ellos prueban y avisan a los maestros de la cantidad de peces. En la chacra, en fila y de acuerdo a la llegada se pesca, a una distancia de cinco metros, se ubica cada uno; claro, todos tienen su balsa. Aquí se envía a un yant'iri para que pruebe. La otra noche enviamos a un yant'iri; éste hizo la prueba y nos dijo: 'Es sólo un puñadito'. Todos esperamos atentos, y a la media hora se encargó a otro yant'iri. Este nos avisó diciendo: 'Ha aumentado, es una chuwita (plato)'. Todos se pusieron inquietos. En el último arrastre había sacado una puruñita (pequeño lavador). Decían 'es harto' y recién bajamos a pescar ispi. Todos se intercalan en la pesca, uno echa el qhani en la pampa y cuando

> está arrastrando en la mitad, el otro baja a echar lo suyo. Así es la faena. Se intercala las balsas para no chocarse. En silencio se trabaja, ya no se habla, bonito, 'como un ratero' se trabaja, porque el ispi se escapa al escuchar los sonidos del ñuqeñu (remo). Aquí ya no se fuma cigarro porque el cigarro apesta, ahuyenta al ispi".

Luciano, un importante *yant'iri*, explica sus experiencias y su rol en las actividades de pesca:

> "Nosotros tenemos miedo al mantu (viento), el mantu camina con sonido. Aquí los maestros avisan, dicen: '¡Adelántense, viene el mantu!'. Yo tenía amistad con Leonardo Condori (liwuna fallecido), sé invitarle hojitas de coca, sabe decirme 'traes alcoholcito', le sé servir copitas de alcohol, era mi amigo, sabe decirme 'estaremos juntos, el viento pasará, no será fuerte, sólo suave vendrá'; en q'epe (atado) tenía vino. Él sabe dar aviso a los otros (pescadores) diciendo: 'Maestros avancen, el viento viene', los pescadores dicen 'ya' y el viento efectivamente viene con sonido. Él me decía 'no te alejes, estaremos conmigo, no vendrá mucho, pasará el viento, le diremos que se aleje'. Así siempre los otros se alejaron y se refugiaron en la orilla, posiblemente se encontraban sentados, en cambio nosotros permanecimos en el mismo sitio.
>
> El maestro Leonardo Condori era sabio en pesca, de su kapachu (bolso) sabe sacar una botellita de vino y sabe hacer una ch'uwa (invocación) con el vino: "Paciencia mantu, paciencia mantu, tus hijos queremos pescar, paciencia mantu, cálmate, éste es tu pago, éste otro es para tu fuerza, cálmate viento, viento de oro y viento de plata". Así siempre el mantu sabe llegar con olas, hasta que sabe calmarse, sólo los dos permanecimos. Entonces él sabe decirme: 'Ahora se alejó el viento, prueba para saber como está el ispi'. Así me ordenó. Yo me desplacé en mi balsa, eche la kullancha y saqué una porción de ispi. La mostré, 'es una fuente de pescado', le dije. El me decía, 'dentro de luego subirán'. Después de un breve momento, nuevamente me dijo: 'Jina, saraqañani manqaru' (ahora bajemos lago adentro). Aquí observé que los ispis se desplazaban casi por todo el lago, la kullancha no entraba, había abundante ispi; sacamos con kullancha, lo hemos llenado de ispi toda la balsa, también llenamos los kututos (costalillos), a éstas las echamos al lago y las hemos amarrado con una soga a un costado de la balsa. Así sabemos pescar el ispi".

El texto explica el rol de los *yant'iris* y sus experiencias en la pesca. El aprendizaje práctico y eficiente, la formación real que contrasta con la instrucción que se ofrece en Occidente moderno. En el modelo aimara el *liwuna* enseña todos los secretos de la pesca al iniciado: enseña las habilidades de la pesca y también enseña a respetar a las *wak'as*, entender el lenguaje secreto de las cosas y fenómenos del medio natural. Invita a contemplar

y tratar con cariño y respeto al ispi que son personas caprichosas pero tratables. Es el saber empírico y simbólico de la pesca. El *yant'iri* aprende las técnicas de pesca del maestro, respetando y ganando su confianza para operar eficientemente en el lago.

5.2 La pesca colectiva de *ispi*

Es sabido por todos los marqayoqeños que la pesca es un trabajo riesgoso, por lo tanto habrá que alistarse, prepararse y comer; llevar coca, quizás un poco de alcohol para invocar a las *wak'as* y compartir con los maestros. También habrá que abrigarse, tener paciencia y estar saludable. Para comprender esta labor comunitaria, vamos a comenzar por los preparativos y continuaremos con la pesca de noche, la feria mañanera, los secados del *ispi* en las penínsulas, las sabrosas comidas que se preparan con él y los canjes en las ferias del pueblo.

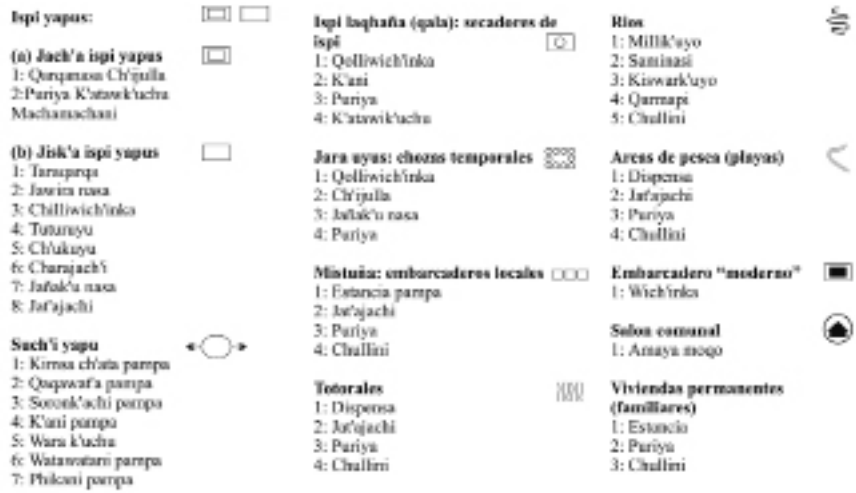
Los preparativos en la tarde

La pesca de *ispi* es un trabajo que requiere esfuerzo y dedicación. Se realiza en la noche y es de dominio exclusivo de los varones; sin embargo, en las actividades hechas fuera del agua participa toda la familia, incluyendo la familia extensa.

En Marqayoqa, los comuneros se preparan para entrar al lago de cuatro a cinco de la tarde. En la *ch'uspa* (bolso) tejida a mano no debe faltar la coca, el vino y el licor que son indispensables en la noche de pesca. Lucio, un experimentado *liwuna*, lleva coca, traguito, *aku* (harina de trigo) y tostado para el hambre; también lleva una frazada para el asiento. Todo se carga en la manta. Me explica que el alcohol es para combatir el frío y la coca para invocar a las *wak'as*. La sopa y la merienda están bajo la responsabilidad de la mujer. Según Inocencia, mi comadre, no se cocina comida fresca, sino comida caliente. Se entiende por esto la sabrosa sopa de trigo o *chayro*, con carne, para mantenerse estable en la faena.

Casi todos acostumbran salir cuando se alejan los últimos rayos del sol, momento que se conoce como *jayp'u*. Cargados de q'epe (atado) y abrigados con poncho, en la orilla todos se saludan y se tratan de 'maestro'. En los bordes de los totorales se juntan las balsas según la llegada; allí se comparte puñaditos de coca y se fuman los cigarros; se invoca a la *ch'uwallaka* (Madre lago) y al *mantu* (viento), se conversa y se bromea. A las cinco de la tarde todos los pescadores se reúnen en las orilla de las playas. Muchos suelen entrar un poco temprano, pero por norma se espera en los bordes de los

Cuadro N° 6: Actividades de la pesca en Marqayoqa, detalles:



totorales para el akulli (compartir de la coca) y también para pedir la licencia a la madre lago.

Ayta: el ritual de permiso

En Marqayoqa, *ayta* se entiende también como t'inka; se trata de una invocación y memoria a las *wak'as*. En los rituales andinos se emplea para referirse a la acción ritual, aunque el primero -el *ayta*-, es sencillo y el segundo –la t'inka- más complejo, pues incluye a la misma *ayta*. Se trata de una ceremonia sencilla, individual y otras veces colectiva, que se celebra al inicio de las faenas de pesca. La acción ritual se realiza también en las noches de mucho viento y oleaje para calmar la ira del *mantu* y de las olas, porque éstos dificultan la navegación y, por lo tanto, la pesca.

Todo depende de las circunstancias y de las necesidades existentes. A través del *ayta* se asegura un ambiente favorable en la pesca y también se busca evitar las desgracias. En palabras de Florencio Añamuro, en el *ayta*, se invoca a las *wak'as* diciendo:

> "Esta tarde mallku mantu (viento macho), t'alla mantu (viento hembra), empujen junto con las olas a la choqepiñas. San Pedro ch'uwallaka (lago macho), María ch'uwallaka (lago hembra), mallku t'alla de Qowachiku (señor y señora de la península de Qowachiku), mallku t'alla de Ch'ijjulla (señor y señora de la playa de ch'ijulla), mallku t'alla de Soto (señor y

señora de la isla de Soto), alejen al mantu, pero llamen a la madre del ispi. Esta tarde, esta noche, regálanos kututos (costales) de ispi. Que todo sea ñanp'u (armonioso)".

También pudimos constatar la invocación a los *liwunas* difuntos: "Maestros almas, les pedimos que guarden al *mallku mantu*. Alma Sebastián Añamuro, eres maestro, eres sabio, has de calmar al viento de oro y al viento de plata". En la acción ritual brindan con vino a la *wak'as* y con alcohol a los fallecidos; a las primeras por ser las deidades y a los segundo por ser difuntos. El viento, las olas, las *wak'as* y los difuntos son elementos reales y presentes en la vida humana y por lo tanto, en la visión comunera, se sienten la influencia real en la pesca. El *ayta* se constituye en la garantía y en la seguridad de los pescadores del lago.

La pesca de *ispis* en la noche

El *ispi* se pesca de noche, aunque también se suele realizar la pesca al finalizar la tarde y en la madrugada. Aquí se pone en práctica las habilidades y la experiencia en el manejo de la balsa y las *ñoqeñas*. Las balsas navegan en fila, de *qhachu nasa* (proa hembra), remando con *ñoqeña* (remos) hasta llegar a las 'chacras'. La distancia preferida entre las balsas es de cuatro a cinco metros, para evitar los choques y el cruzamiento de las sogas. Se toma muy en cuenta el orden de llegada. La orientación y los puntos de referencia en la pesca son las montañas y las estrellas que alumbran en la noche, la cruz del sur y el *ch'ejje* (pléyades), la luna y los 'ojos de llama'; éstos elementos son las brújulas naturales que van orientando al comunero en su pesca. La pesca varía de acuerdo a la profundidad del agua y al tamaño de las sogas y *kullanchas*.

En las playas, los *qhanis* se arrojan de cuarenta a ochenta metros lago adentro, pero antes, en la orilla, arroja la wathaña, piedra que sirve como ancla para fijar la balsa. (Ver el dibujo N° 4). Cuando el *ispi* es abundante pesa como el barro amasado. Aquí, al *qhani* sostiene boca arriba y hace cansar y descansar al *ispi*. En otros momentos cuando se llena por completo la *kullancha*, el comunero introduce las manos para sacar los peces sobre la balsa.

Cuando abunda el *ispi*, la pesca es en silencio, nadie hace bulla y tampoco fuman. El *ispi* es sensible al olor y al menor ruido. Sólo dice "maestro", y el otro responde "maestro". Uno baja en la balsa y el otro retorna arrastrando los *qhanis* a la orilla. El sentido del arrastre está en relación con el desplazamiento del *ispi*, puede ser de derecha a izquierda, de norte a sur o a la inversa, de sur a norte y de este a oeste. La referencia es la dirección de los cardúmenes. (Ver el dibujo N° 5). En la pesca se conversa

de vez en cuando, pero en voz baja. Uno dice: "¡Maestro, aún existe (*ispi*)! ¿Qué cantidad está saliendo?". El otro responde según lo que pesca: "¡Un platito!" o "¡un tazoncito!".

Los pescadores trabajan intercalados para evitar el cruzamiento de las sogas y el choque entre balsas. Uno baja y luego el otro retorna. En la pesca, los *qhanis*, los movimientos de la balsa y las técnicas efectivas, se ajustan a la dirección del pez. El trabajo se desarrolla con mucha fe y con profundo respeto al lago. En palabras de Lucio, mientras descansa en la pesca:

"A los que no llevan t'inka, no les acompaña la juya (suerte), salen con poco ispi, pero a los que con buena voluntad invocan, invitan y brindan t'inkas a las wak'as, a las personas mayores y a los maestros, les acompaña la suerte. Se navega con pago, por eso las wak'as juyan (regalan) a las personas".

Cuando el *ispi* se repliega momentáneamente de la playa y cuando las aguas están tranquilas, se juntan las balsas. Aquí se conversa, se comparte hojitas de coca, se sueltan las piernas. Se hecha el ancla de piedra y se descansa en la misma chacra. Sin embargo, en las noches de mucho viento y oleaje fuerte, los comuneros retornan a refugiarse a los totorales de las playas. Los maestros son los que detectan el cambio del tiempo. Se observan los movimientos de las nubes oscuras del este y también del sur del Titicaca. El viento del sur a norte llamado *qota thaya* (viento del lago) provoca olas gigantes en la noche. En la noche sólo uno anuncia: "¡El viento viene! ¡Ya, los que tienen poca fuerza adelántense!". Las olas gigantes -que siempre son tres- son llamados *mukuris* de la Madre lago.

En las noches de fuerte corriente de viento, los pescadores se refugian en la playas y aquí se anclan las embarcaciones, en medio de las totoras, y esperan que el viento se calme y que las condiciones del tiempo mejoren oportunidad donde tambien se descansa y se *pijjcha* la coca. En noches tranquilas -*t'akus*-, la pesca se desarrolla en ambiente traquilo. En la madrugada - cuando la pesca es abundante - todos descargan los sacos pesantes de *ispis* en las playa correspondientes, sin embargo destaca por su importancia de canje y secado las playas de la península de Qolliwich'inka.

5.3 Alaqasiris: canjes y compras en la madrugada

En Marqayoqa, los *alaqasiris* son comuneros y comuneras que se dedican al canje y la compra de *ispi*. La *seña* para dar aviso de la abundante pesca son los *qoqorichis* (imitación del gritos del gallo) para despertar y anunciar a la gente la buena noticia. Esta *seña*, que se repite por tres ocasiones, es suficiente para que la gente baje a la orilla para canjear y apreciar la pesca.

Las esposas llevan el desayuno caliente a la orilla y en la madrugada se realizan los canjes y los servicios de ayuda en el traslado y extendido del *ispi*.

El canje se desarrolla en la madrugada antes de la salida de los primeros rayos del sol. En la orilla hay una gran actividad social. Allí, se siente la bulla de las olas, el olor a pescado, el grito de las aves y se respira el aire fresco y lleno de vida. Aquí, los *alaqasiris* llegan desde las cinco de la mañana de las comunidades vecinas y del propio Marqayoqa. En el canje se ofrecen ricas papas, habas secas, *cayas* (ocas deshidratadas al frío), *phata* (cebada) pelada y las suculentas sopas. También se ofrece café caliente con pan a cambio de *ispi*.

El canje está reservado a la mujer, el varón no suele canjear. Los canjes entre varones no tienen sentido pues se les considera infértiles con ellos; se dice que la comida no alcanzará en la familia. Sin embargo, el varón puede llevar el producto para el canje en nombre de la mujer, que es fértil, y hablar por ella. En cambio, entre mujeres es cotidiano, porque se les considera fértiles; ellas tienen manos 'calientes' y administran la despensa familiar. En la orilla, el canje recíproco se realiza con los productos y con las comidas preparadas. La feria mañanera es todo un acontecimiento social y económico; se sabe que años atrás, en los canjes, las abuelas floreaban con claveles rojos las bocas de los *ispis*, como muestra de aprecio y respeto. Hoy ya no se florea, pero al *ispi* se le sigue considerando alimento y regalo de la madre lago. Vale recordar que los canjes y las ventas no sólo se realizan entre los miembros de la comunidad, sino que también son extensivos a los miembros de las comunidades y parcialidades vecinas de la zona.

Pedro, un experimentado *liwuna*, explica sobre la feria mañanera:

> "En la mañana, cuando se pesca en cantidades, se anuncia con el phuyko (aviso) del kukuruchi. Se dice: '¡Qoqorichi!'. Toda la gente conoce la seña. Dicen '¡Katsupjatawa!' ('¡Pescaron!'). Hasta tarde, muy orgullosos, se flota en las balsas. Aquí, en la orilla, se sirve junt'u umita (café con pancito o con tostadito); otras sirven sopa. Los no pescadores también bajan a la orilla, ellos vienen a canjear trayendo juyrita (productos), a cargar o a comprar con dinero. La orilla es una feria, todos se ordenan en fila, a cada uno de los que flotan en las balsas se le sirve en jarritos la junt'u uma y se les alcanzan los platitos de sopa. Aquí todos se sirven y también, en reciprocidad, se convida la pichaqa (ispis de encima) en los mismos platos de sopa".

Yanapjasiris: los ayudantes y el secado del *ispi*

La tarea no termina con la pesca y los canjes locales, vienen después otras actividades complementarias que están relacionadas con el secado y el almacenado de la pesca, así como los canjes y ventas en las ferias dominicales de la zona. En cada una de estas tareas se requiere la colaboración de la familia extensa y los espacios donde se desarrollan estas actividades varían en la localidad de Marqayoqa. Particularmente, las 'ayudas solidarias' tienen como escenario la península de la comunidad. Aquí se carga y se extiende el *ispi* fresco. Los sacos pesantes se llevan en la espalda hasta la cumbre de las penínsulas de las playas correspondientes; para no mojarse, los cargadores se cubren con plástico de colores. Se suda y también se descansa. El trabajo depende del volumen de pesca y del número de *mink'as*. En todas las actividades (tendido, volteado, cuidado y recogido) existe un conjunto de roles bien definidos; no se trata de especialidades, sino de funciones que desempeñan los comuneros como tareas concretas y particulares. Allí se incluyen el tendido, el volteado, el cuidado y el recojo:

(a) *Laqheris*: tendedores.

El término *laqeris* significa 'personas que tienden algo mojado'; se trata de los tendedores de *ispi* fresco. Ellos se encargan del traslado y extendido de *ispi* en las *ispiqalas* o piedras planas de la península. La tarea tiene lugar en la madrugada y antes de la salida del sol, para que el trabajo sea ágil y además para que pueda secar el *ispi*. El extendido en las piedras es realizado por las ancianas y, en algunos casos, por los hijos y las parejas recién constituidas. Se trata de una forma de solidaridad y de mutuo apoyo en la comunidad, pues se trabaja a cambio de *ispi*. Todo depende del volumen de la pesca. En las penínsulas, cada comunero tiene su parcela de piedras conocidas y allí se extiende la pesca según su cantidad. El tiempo de duración de la tarea varía de una a dos horas, pero cuando son abundantes los peces se carga hasta más de tres horas. Cargar es difícil y pesa; con las manos se separan los *ispis* en cada piedra.

Abdón, *liwuna* principal, explica esta faena:

> *"A cargar ispi vienen las parejas recién casadas y las mujeres que tienen niños. A éstos se los suplica. Otras veces vienen chicas, jovencitos y ancianas a cargar los ispis. En otras ocasiones, los ayudantes son los familiares y los hijos. En la mañana extienden la pesca y luego, al medio día, vienen a voltearlo; por la tarde vienen de nuevo a recogerla. Se convida por la recogida y por la extendida. En la mañana también se paga en ispi fresco".*

El texto explica la vigencia y la forma efectiva de cooperación entre los comuneros pescadores y las familias no dedicadas a la pesca. Se habla de la participación de las familias recién constituidas y de aquellas que tienen mayor número de niños. Se trata de solidaridad y reciprocidad entre familias bajo la forma de *ayni* y *mink'a* en las tareas de extendido de *ispi* fresco.

(b)***Thijjriris:*** Volteadores

El término *thijjriri* significa 'voltear', 'cambiar con la mano la posición de alguna cosa'. Se trata de la tarea de los volteadores de *ispi*. El volteado de la posición de los peces sobre las piedras está a cargo de las mujeres, de los niños y de los ancianos de la familia extensa. La tarea requiere de mucha paciencia y habilidad de manos. El volteado en las piedras se desarrolla pastando los ganados y también, en ocasiones, haciendo la chacra. El tiempo adecuado para ello en el día varía según la presencia de los rayos del sol; en un día de intenso sol se voltea en dos ocasiones. La primera vez se voltea aproximadamente a las diez de la mañana y la segunda a medio día, todo depende de la época y también de la presencia del sol; sin embargo, el *ispi*, en días normales, demora para secar completamente tres días enteros.

(c) ***Wiliris*** o ***qhamiyiris***: Cuidantes

En aimara, *wiliris* significa 'observar' y también 'vigilar'. Se trata de la actividad de los vigilantes de *ispi*. El cuidado y la vigilancia del *ispi* es importante para alejar a los perros y a las aves silvestres que suelen alimentarse de este pequeño pez. En el día, los cuidados y la vigilancia están a cargo de los niños, que alternan sus responsabilidades con sus juegos. Cuando el *ispi* "duerme" o pasa la noche tendido en las piedras, la vigilancia es asumida por los padres desde las *jaras* o chozas temporales; rondan de noche por las piedras y se alumbran con linternas. Toser fuerte y chancar con palos son señales de que el *ispi* está cuidado y protegido de los perros y los zorros que suelen alimentarse por la noche.

(d) ***Pichiris:*** Recogedores**.**

El término *pichaña* significa 'recoger con la mano algo que está tendido'. Se trata de los comuneros que se dedican a recoger y almacenar el *ispi*. El recojo, así como el traslado, está a cargo de la familia extensa. Como ayuda efectiva se utilizan los tallos de muña seca. El *ispi* se junta primero en montones de las piedras, luego se recoge en los costales tejidos a mano. El traslado de la carga lo realiza el hombre y el almacenado está bajo la responsabilidad de la mujer, por tener manos fértiles ('calientes') y también porque administra los alimentos de la despensa familiar.

Todas las actividades antes indicadas se desarrollan en los cuatro secaderos de *ispi laqhaña* (extendido de *ispi*), (ver mapa N° 3). Aquí, el más grande secadero, y el más importante por la actividad dinámica que allí se desarrolla, es la península de Qolliwich'inka (1); las tres restantes ¨[K'ani (2), Puriya (3) y K'atawk'ucho (4)] sólo se ocupan cuando se pesca en sus playas. Allí se desarrollan todas las actividades de tendido, volteado, recogido y cuidado de *ispi*.

5.5 El *ispi* como alimento cotidiano

Marqayoqa se caracteriza en la zona por ser pescadora de *ispis* y se diferencia también por la diversidad de platos de *ispi* que allí se preparan. Los platos que destacan por su calidad son muchos y varían según las épocas y el volumen de las reservas de pesca de los que se dispone en la despensa. En la época de pesca se come abundante *ispi* en diversas formas. La preparación de los apetitosos platos es de conocimiento de todas las mujeres. Por ejemplo, en la época de pesca, destacan los caldos y las frituras de *ispi*; en temporada seca, y siempre cuando existan las reservas, son infaltables los sancochados de *ispi* seco y los tostados de *ispi* como alimentos de calidad que se combinan con los productos cosechados de la chacra. El anexo IV, cuadro N° 13, ilustra la composición nutricional que contiene el pez *ispi*. En los pueblos aimaras el *ispi* por tradición, se come íntegro, incluidas las tripas y los huesos; se come en la mañana, al medio día y también en la noche. En palabras de Inocencia, mi comadre -una mujer diestra en el arte de la cocina local-, los platos más conocidos y difundidos en las familias de Marqayoqa son los siguientes:

(a) *Lojjro*: Caldo de *ispi* fresco.

El término *lojjro* significa 'cocido en agua' y se trata del sancochado de *ispi* fresco. Es la sopa más esperada y también la preferida de todas las familias comuneras, y es el plato distintivo y el más importante de los aimaras. Se prepara especialmente de los *ispis* de la *pichaqa* (*ispi* de encima), para que la sopa tenga un sabor agradable. Y aún para que tenga más sabor, se cocina con muñas tiernas y *chijjchipas* (hierbas aromáticas) de los *ayrus* (huertos familiares).

El *ispi* se sancocha todo entero en una olla panzuda. Existe toda una técnica para servir los *lojjros*: se sacude con paciencia la olla para que en las porciones el *ispi* salga entero. La sopa es lechosa y tiene un sabor agradable, lleno del aroma de la muña; se come con la mano y sentado, por respeto a la comida. De preferencia se consume en la mañana, porque se le considera

una comida fresca, revitalizadora y fortalecedora de la salud. Se sirve en platos de barro con el *ispi*, el chuño, las papas y hojas de muña. Mi comadre mayor, Inocencia, explica la manera de preparar el *lojjro*:

> "El ispi lojjro es agradable. Para cocinarlo se lava el ispi y se pelan las papas. En la olla de barro se echa agua, se agrega cebolla, sal y los tiernos manojos de muña fresca. En la olla de barro tiene más sabor el lojjro. En la base de la olla se pone la muña fresca y luego se agrega un plato de papas peladas, una chuwa (plato) de ispis lavados y los chuños exprimidos. Todo entra en capas a la olla y se cocina a fogón. Se muele el ají rojo y se le agrega a la olla. Aquí se cocina con abundante leña. El caldo se chuma aparte en una olla. El caldo es grasoso y lechoso y se toma al final de comer el lojjro".

(b) ***Kanka***: Frito de ispi fresco

El termino *kanka* significa 'asado' pero en Marqayoqa se emplea para referirse a las frituras. Se trata de fritura de *ispi* fresco. La preparación, así como el consumo, está muy difundido entre los comuneros de la zona. Para cocinar la *kanka*, al *ispi* se lo seca ligeramente a los rayos del sol, para que suelte el agua. El *ispi* así separado se adereza con sal y en algunas ocasiones también se cubre con harina. Se fríe con grasa de cerdo o con aceite. También se acostumbra comérselo todo entero, incluidas las tripas y los huesos. En Marqayoqa todos acostumbran comer la *kanka* acompañada de papas y ocas sancochadas y se come en el desayuno; también en la cena, haciendo las veces de complemento de la sopa.

(c) *Phuti*: Sancochado de *ispi* seco

En aimara *phuti* significa 'cocido a vapor'. Se trata de otra comida local que se prepara a base de *ispi* seco y destaca como el plato preferido en las faenas colectivas de la chacra. El *ispi* seco se remoja en agua fría y también se cocina en olla de barro. Allí, el *ispi* suelta un caldo amarillo grasoso, muy sabroso, y para comerlo aun más agradable y jugoso se mezcla con grasa de cerdo, con ají molido y cebollas picadas. El *phuti* es la merienda más apreciada en las temporadas de siembra (septiembre, octubre y noviembre) y se sirve en plato de barro en medio de la merienda. Todos cogen la preparación con la mano y la comen acompañada de papas. El *phuti* también recibe el nombre de *jallpa* (comida exquisita).

***Jamp'i*: Tostado de *ispi* seco**

El término *jamp'i* significa tostado. Es otra variante de la comida local preparada en Marqayoqa. Se trata de la comida de *wañapacha* (época seca) y del tiempo de escasez de alimentos. Aquí sólo basta la tostadera y

la *jarwiña* (palo) para coser el *ispi*. Se tuesta en porciones en la tostadera caliente y humeante, bajo la mirada atenta de la mujer. Se voltea mientras se le observa. El *ispi* tostado, sazonado con sal, se come acompañado de maíz y de trigo también tostado. En algunas épocas es la comida exclusiva de los pastores y de los niños. La preparación, así como su consumo, está también muy difundida entre las familias y en las comunidades vecinas de las riberas del Titicaca.

Hasta aquí se ha expuesto el arte culinario en base a *ispi* y sus potencialidades como alimento y garantía para los comuneros de Marqayoqa. Las formas de preparación y alimentación varían según las épocas de pesca. Se trata de un alimento natural y de calidad en nutrientes que se obtiene del lago (ver anexo, composición nutricional de ispi). En el siguiente punto vamos a tratar de las ferias extra-comunales.

5.6 Qhatu o Plaza: canjes en las ferias

En aimara *qhatu* significa 'ferias del pueblo'. Aquí se canjea y se vende el *ispi* según las estructuras sociales de los comuneros y sus pautas morales. La mujer es quien se encarga del canje y de la venta por tener "mano caliente" en la dispensa. Los canjes tienen relación con las grandes fiestas religiosas del pueblo. En la zona norte del Titicaca existen dos ferias locales donde se ofrecen *ispi* seco y fresco, por supuesto, durante los años de abundancia.

Por su cercanía a Marqayoqa destacan la feria de Moho y la de Huancané, que funcionan los días domingos y jueves de cada semana. Cuando las reservas de *ispi* seco son abundantes, se vende por arroba y por quintales a los intermediarios y estos se encargan de distribuirlos a los centros urbanos de Arequipa, Tacna, Cusco y Sandia, en la selva de Puno. En las ferias regionales, el forastero conoce al *ispi* por el nombre de "indio muerto"; esta denominación despectiva es usada en alusión a los aimaras por la forma en que seca el ispi: "*con los ojos grandes, negros y tristes*". El *ispi* fresco y seco también se vende y se canjea por *laleo* (montoncitos), como dicen los comuneros, en las fiestas y en las ferias locales.

Abdón Quispe, un experimentado comunero, explica:

> *"Al ispi se lleva a los qhatus de Moho y a las ferias de Huancané para el canje o para el dinerito. Aquí se vende por arrobas y en laleo, y también se chhala (canjea) con productos. Claro, el ispi no tiene precio por unidad, ni por peso. Allí la arroba de ispi seco cuesta cincuenta soles y los montoncitos cincuenta céntimos".*

Para el canje y la venta la plaza del pueblo se ocupa según la procedencia y la ubicación de las comunidades. Sin duda, se expresa así la bipartición (arriba/abajo) y los principios de complementariedad, como también la reciprocidad entre comunidades. Los de *kupisaya* (comunidades de la mitad derecha) canjean en la derecha y los de *ch'eqasaya* (comunidades de la mitad izquierda) están en la izquierda de la plaza. La referencia es el santuario de la madre chacarera Candelaria. Los comuneros dedicados a la pesca, incluidos los de Marqayoqa, se ubican en *kupisaya* (izquierda). Allí todos conocen con el nombre de *qhatu challwa* la feria donde se venden peces y *qhatu chhala*, donde se canjea. La venta y el canje se realizan sentado, en fila y según el orden de llegada.

Las ferias se desarrollan en la mañana y en la sombra para evitar que se malogren los pescados, de siete a once de la mañana. Los "mistis" (mestizos) del pueblo se acercan a comprar, también los comuneros y los rescatistas (intermediarios) de *ispi*. El ispi también se canjea con fósforos y frutas, lo que nos muestra que el *ispi* no necesariamente tiene valor monetario y comercial. Los canjes se realizan entre pastores y pescadores, entre las comunidades de *kupisaya* (derecha) y los de *ch'eqasaya* (izquierda); se ofrecen con bromas, diciendo "*Apasma ispi, yapt'amamawa*..." ('llévate *ispi*, te voy a aumentar...'), y del otro lado: "*Yapt'anma, pisikiwa, juk'akisa*..." ('aumenta, es poco...'). Son canjes recíprocos y de beneficio mutuo. Terminando la venta o canje habrá también que comprar pan, azúcar, tal vez fideos para la semana y también almorzar para luego retornar a Marqayoqa pasado el medio día.

De las observaciones se deduce que Marqayoqa se encuentra articulada a la economía andina y a la economía formal de la sociedad mayor; los productos hidrobiológicos –y los agropecuarios que no se desarrollan, pero que los canjes y ventas son similares- no sólo se consituyen en fuentes de alimentación sino también les permite el acceso al dinero.

Conclusión

El sistema de pesca de *ispi* es una actividad comunitaria. La organización del trabajo y los "recursos naturales" (lago, peces, playas) son de propiedad colectiva. Las técnicas de pesca son locales y eficientes a la ecología del algo. Se trata de un sistema técnico de pesca finamente ajustado y apropiado a la naturaleza del *ispi*. Estas técnicas locales adquieren más importancia cuando los cardúmenes de *ispis* pasan por las playas en su ciclo natural de tránsito.

Se ha demostrado que el *ispi* tiene un circuito migratorio circular -contrario a la dirección que gira las manillas del reloj- por toda la cuenca

del Titicaca; a este tránsito natural se ha ajustado la tecnología del comunero pescador de Marqayoqa con mucha sapiencia. Los dinamizadores de la refinada tecnología son los *liwunas*, comuneros pescadores sabios, experimentados en las artes de pesca y navegación, y en la capacidad de relacionarse con las *wak'as* del ayllu. Estos sabios asumen su rol frente a los jóvenes, transmitiendo sus conocimientos de la pesca; ellos se encargan de invocar a las *wak'as*, de interpretar las *señas*, de avisar la cantidad y los movimientos de los peces. Se trata de un saber técnico-empírico y simbólico, un saber práctico, eficiente y sustentable para los andes.

Todas las dimensiones del saber empírico y simbólico son importantes y fundamentales en la práctica de la pesca comunitaria. El nivel simbólico que se expresa en la *t'ink'a* y la *ayta* busca la restauración del equilibro natural del *Pacha* para la continuidad de la vida. El *challwiri* (pescador y *ritualista*) convive en armonía con todos los elementos de la *Pacha*. En este contexto, el *ispi* se considera *uywa*, animal caprichoso y, por lo tanto, motivo de crianza.

También se constata que el sistema de canje de *ispi* afirma las redes sociales entre y dentro de la comunidad. El ejemplo es claro: los productos de la pesca siempre se comparten a los padres, al hermano, a los compadres y a los vecinos; también vende y canjea a los comuneros de otros pisos ecológicos.

Las actividades propias del comunero están orientadas al despliegue y respeto de la vida, al restablecimiento permanente del equilibrio natural entre el lago y el hombre a través del rito. Las técnicas de pesca están orientadas también al uso racional de los peces y a un cuidado permanente del lago, porque se les considera garantía de la vida de la comunidad. Se trata de la madre que sustenta la vida, no se considera un recurso explotable con fines de lucro o poder. El andino en la pesca expresa una gran responsabilidad por conservar el ecosistema, una ética cósmica y social, diría Estermann. Las técnicas de pesca son efectivas y no depredan la ecología del lago porque no se pesca con frecuencia. Se ajustan eficientemente al medio ecológico y a la vida social y económica de la comunidad.

La "extracción" de peces se destina para el autoconsumo local y para los canjes recíprocos entre comunidades de diferentes pisos ecológicos. Las eficientes técnicas que se usan en la conservación del *ispi* permiten almacenar el alimento por más de cinco meses. Se pesca para la manutención de la familia y el buen desarrollo de la vida. El *ispi*, en sus diversas formas de preparación, constituye un excelente alimento, de calidad para la población

andina. El *ayni* y la *mink'a* son importantes en las actividades de la pesca, que es entendida como una celebración que se comparte entre *wak'as*, *jaqes* y la *sallqa*, cuya triple reciprocidad garantiza el éxito y la seguridad de la pesca, reciprocidad que también se expresa entre comuneros pescadores y no pescadores, entre proveedores y distribuidores del *ispi*.

CAPITULO VI

ISPI JAKQHATA: "FESTEJANDO LA VIDA"

En los capítulos anteriores se ha mencionado que la pesca no solamente involucra la habilidad técnica del pescador, sino también una sabiduría expresada en sus mitos, en su fiesta y en sus rituales. La *jakqhata* (fiesta familiar y comunal) se constituye en el ritual de agradecimiento a la Madre Lago (ch'uwallaka o Qotamama) por la abundante pesca. En lenguaje moderno sería la restauración simbólica del equilibrio ecológico. En Marqayoqa esta fiesta colectiva tiene lugar en la época de abundante pesca de *ispi* y más no se desarrolla en años donde no existe en sus playas. En la fiesta se aprecian fases o etapas rituales matizadas con música, invocaciones, oraciones, visitas a los centros ceremoniales, bebida y comida, cantos y bailes dedicados a las *wak'as*: Ch'uwallaka, Qotamama, *Choqepiña*, M*antu* y a los difuntos pescadores[18]. Los espacios de acción ritual son la vivienda del alférez y las *ispi misas* (centros ceremoniales) ubicados en las playas del lago.

La fiesta convoca a toda la comunidad y se celebra solo en un día considerado fértil que geralmente son los dias miércoles, jueves o sabado. La fecha y mes de *jakqhata* es movible porque está relacionado a la presencia de los cardúmenes del *ispi*, pero de preferencia se festeja en el mes de agosto porque se piensa que la Madre Tierra y la Madre Lago, la Madre *Choqepiña* tiene la boca abierta para recibir las ofrendas (platos rituales). También al pez ispi llamado en el lenguaje ritual como madre *Choqepiña*[19] lo honran guardando su menoria en la fiesta de *kampu qamaña* (fiesta ritual

18 Según Nuñez Mendiguri, el éxito de la pesca esta asociado a la regularidad con que se hacen los rituales y se entregan las ofrendas a la Qochamama; no hacerlo conduce al fracaso en las tareas de pesca (Núñez 1998).

19 El vocablo *Choqepiña* es una palabra compuesta y metafórica. *Chuqe*, según Middendorf, citado por Cano, significa oro y *phiña*, abundancia, es decir, riqueza abundante que en el contexto ritual simboliza al pez Ispi.

de las crianzas) que se celebra el 8 de diciembre (Santa Lucía) de cada año en Marqayoqa. Para entrar a este universo sagrado, sumamente complejo e importante, presento la descripción e interpretación de la fiesta de *jakqhata* en la versión de los *pasmarus* -pescadores de gran experiencia-, y del *taana* Luciano Añamuro, principal ritualista de Marqayoqa, no antes señalar la importancia de los mitos de *ispalla* y de *choqepiña* y los sagrados centros ceremoniales de los peces.

Los mitos de *Ispalla* y *Choqepina*

Es muy común escuchar en toda la región de Moho el mito de cómo aparecieron las *choqepiñas* (nombre ritual de *ispi*) en el lago y la conversación que sostuvo la deidad de los peces con la *ispalla*, madre de las papas. Aquí en Marqayoqa, también se cuenta, pero a nuestro estilo. Los conocedores son los abuelos y los *pasmarus*.

En la tradición local se cuenta que la madre de las papas y la de los *ispis* se turnan cada año, en competencia, para criar a los comuneros, considerados como sus hijos. En los años en los que abundan las papas se explica que la deidad del *ispi* se aleja o que existen *ispis* en pocas cantidades, pero cuando sucede lo contrario, la producción de las papas escasea. De esta forma son interpretadas la abundancia o la escasez por los comuneros agricultores que también se dedican a la pesca.

Para los marqayoqeños el *ispi*, llamado en el lenguaje ritual *choqepiña*, aparece de tiempo en tiempo. Se pierde entre siete a diez años y después vuelve a aparecer de nuevo. Por presentar esta conducta sumamente cambiante se le considera celoso e ingrato. En la mitología local, se sigue hasta hoy acordando que "unos años las papas se quedan con las familias comuneras, y otros años su lugar es ocupado por el *ispi*". Para entrar en este universo sagrado y misterioso, dejo a los propios comuneros para que ellos hablen, no sin antes indicar la forma cómo y dónde han sido obtenidos los dos mitos que se exponen a continuación:

Los ***ispis*** o ***choqepiñas***

Era una tarde del mes de agosto de 1989, cuando me preparé para mi primera aventura buscando conversar sobre este tema; hacía mucho viento y frío aquí en Marqayoqa, como en ninguna otra temporada. Tenía a muchos abuelos señalados para las conversaciones, entre ellos al ex *taana* Ignacio Gutiérrez, un anciano importante desde el punto de vista religioso y en su tiempo experimentado pescador.

Su casa está ubicada en el sector *Wilapata* de Marqayoqa, en las faldas del cerro Kanta, hacia el poniente de la comunidad. Ignacio, en un inicio se mostró algo confundido y preocupado por mi visita; esto era entendible debido a los tres años de mi alejamiento de la comunidad por motivos de estudio, pero a pesar de eso, estuvo más confiado y sereno reconociendo mi origen comunero. Me dijo: "Cutipan yoqapatasa, kawkitsa purinta, akanaka sarnaqassta, kunachijalla". ('Eres hijo de Cutipa, de dónde llegas, yo aquí nomás estoy viviendo, para qué soy necesario').

Allí, en el patio de su choza nos sentamos y conversamos de todo, compartimos la coca que había llevado, también cigarrillos, casi toda la mañana. A la pregunta de de dónde vienen los *ispis*, una y otra vez no vacilaba en replicarme *"kuntakiraki muntasti"* ('para que necesitas'), porque hasta entonces nadie había preguntado en la comunidad o se habían interesado sobre el tema. Tuve que explicarle que estaba interesado en escribir una *usa* (así se conoce a las costumbres en la comunidad), para que los jóvenes y niños no lo olviden. Entonces, luego de un breve silencio, muy seguro, pero también emocionado, *pijchando* y saboreando la coca de su *ch'uspa*, me contó:

> "Bueno, el ispi viene de la cordillera, de Qhanawari, de Rekinchilla acompañado de qellwas (gaviotas), allá tiene un pozo (agua)... En la tierra (adentro) existe grandes venas (ríos) y de estos sitios nacen los ispis. Cuando las gaviotas vuelan y hacen su fiesta, éstas anuncian la llegada del ispi, la abundancia. Llegan primero al pozo profundo de Sejjeni (Dispensa) y luego de abundar en ese pozo, las gaviotas, sus compañeras, desaparecen poco a poco hasta que ninguna permanece. De este sitio nacen los ispis.
>
> En el lago hay pozos y ríos, de ahí los ispis salen y caminan en mancha como si fuesen nubes. Una vez fui a la comunidad de Paru, a trabajar la chacra para Nicolás Ch'ejje; estuvimos haciendo chacra, y en eso, de un momento a otro, aparecieron las gaviotas gritando kew, kew, kew, por encima del cerro Kanta. Llegaron al atardecer acompañadas de una llovizna. En eso que pasaban volando, del cielo comenzaron a caer ispis: habían venido juntos, las gaviotas y los ispis; la gaviota volaba gritando kew, kew, kew, y algunos ispis comenzaron a caer en la chacra, luego las gaviotas se dirigieron al lago... Así aparece el ispi. De Qhatantika vino y así llegó a la pampa del lago. Cuando las gaviotas juegan y vuelan gritando, encima del lago, nosotros miramos diciendo: Ya llegó el ispi, así siempre aparecen los ispis".

Aquel mismo día, para profundizar con las entrevistas, conversé con dos pescadores experimentados -para mí, tíos respetados-: Lucio Gutiérrez

y Abdón Quispe. Ambos son mayores de edad, pero de una generación posterior a la de Ignacio Gutiérrez. Era temporada de *kutijaña* (roturación de parcelas húmedas). Habíamos convenido para una tarde de sábado, porque en la comunidad de día los comuneros siempre están ocupados en algo, o están en la chacra o están con su ganado. En la casa de Abdón nos reunimos para la conversación: ¿Los *ispis* cómo aparecieron?, ¿Qué hablan los abuelos?, pregunté. Abdón, atento y sereno, cuenta:

> "Los abuelos de antes, llamados awkis, observaban a las gaviotas. Dicen, que las gaviotas vienen de las alturas (cordillera), que salen de un lago y llegan al phuju (manantial) de Sejjeni K'uchu, ahí se encuentra el ispi phuju (pozo del ispi). Allí llegan primero los ispis y hablan que cuando ésto sucede el lago se pone de color negrusco. Así, llegan al pozo las gaviotas y hacen parir (sartayji) del pozo al ispi; luego aparecen más. La gaviota qellwa siempre los guía, es su compañera. Cuando las qellwas están descansando (qamaski), decimos que el ispi está en ese lugar y así nos guiamos para pescar".

Lucio Gutiérrez también cuenta:

> "Los abuelos saben decirnos que cuando los ispis se alejan, estos entran al phuju (pozo) del lago y siempre las gaviotas dan seña. También saben hablarnos que las qellwas bajan de la altura, de Ajuyani, del lago de Rosaspata y se convierten en ispis en el lago. Hablan que el sitio donde llegan se convierte en mancha negra, se ve como si estuviese hirviendo, y así aparecen los ispis, así saben decir los abuelos. Cuando los ispis se alejan, la misma gaviota sale del lago y se aleja con dirección a la cordillera, gritando kew, kew, kew, dan sus vueltitas y vueltitas y así se alejan, entonces la gente miramos diciendo: 'Los ispis también se alejarán'. Dicen que entran al pozo, el Sejjek'uchu Pampa es su pozo, el otro está más abajo de Qaqawat'a Pampa, éste es un pozo profundo y allí entran".

Están claras las semejanzas en los tres relatos, aunque con algunos matices en su contenido y forma; ése es el mito de origen del *ispi*. En este discurso comunero las lagunas de las cordilleras -Qhanawri, Rikinchilla y Qhatantika- son el escenario sagrado, la morada de las *wak'as* de los *ispis*; son también importantes los ríos, que en el lenguaje comunero, son las venas de la madre tierra, importantes en la oxigenación del lago y en la vida de los peces. Igualmente se señala algo indiscutible en un ambiente de pesca: la relación del *ispi* y las gaviotas, pues las gaviotas se alimentan del *pez* y es lógico pensar que se constituyan en las mensajeras de la llegada y la retirada del *ispi*.

El *ispi phuju* de *Sejjene* vendría a ser la "chacra", el lugar donde abunda el *ispi*, el más importante por su particular ubicación, pues en sus playas

desemboca el río permanente de Millik'uyo, donde frecuentemente se acercan los peces a alimentarse de las larvas que arrastran las corrientes del río. El mito también enseña que los peces allí (playa para los foráneos, pozo para los abuelos y chacra para los comuneros de hoy) se reproducen y de allí se dispersan a las otras playas de Marqayoqa. Por presentar estas particularidades, los abuelos destinaron allí un centro ceremonial llamado Sejjene, para las ofrendas del *ispi*, que en otra parte del estudio se describirán (ver pág. N° 119).

(b) Encuentro entre *Choqepiña* e *Ispalla*

Contaré la historia del *tinku* (encuentro, conversación) sostenido entre las papas y los *ispis*. Era una tarde del mes de diciembre del 1997 cuando tuve mi segunda aventura de conversación sobre los mitos, aquí en Marqayoqa. Los *pasmarus* Nicolás Quispe y Lucio Gutiérrez se encontraban en la tienda de Félix Ch'ejje, comunero, bebiendo alcohol; habían cortado maderas de eucalipto durante el día. Eran unos de mis potenciales informantes, así que no podía desaprovechar la oportunidad, siendo consciente de lo poco que podía hablar sobre el mito. En la tienda, por supuesto después de los saludos y algunas bromas, brindamos con unas copitas de alcohol y propuse conversar sobre el tema. El alcohol era muy quemante y tenía olor a zorrino, decían que era boliviano. Todos saboreaban con gusto menos yo, por el olor tan fuerte y penetrante que despedía; mi intención no era emborracharme, sino conocer sobre los mitos de origen del *ispi*. Lucio se quejaba mucho de la sierra manual, que era de su hermano, porque ya estaba vieja y destentada; mi tío Nicolás, aún sobrio, fue el primero en contarme y a sus palabras corregía Lucio, haciendo alusión constante a su padre, que también sabía mucho de este *tinku* entre el *ispi* y las papas. Aquí dejo a los *pasmarus* con sus propias palabras y comentarios:

> "Bueno, el ispi había dicho a la ispalla 'ambos criaremos a nuestros hijos', refiriéndose a los habitantes de la parcialidad. 'Por ahora yo criaré', le había dicho el ispi a la ispalla. En la mañana y en la tarde era infaltable el ispi en las comidas, comentan. 'Ahora yo criaré a estos hijos huérfanos', dijo. Después dijo: 'Purintay purintay jumanaka wajcha wawanaka uywiriw purintay, jichajj waanaka sejjt'asipjum kamistija ispalla sejjt'asipjta uqhan sejjt'asipjum, uywapjamamaw, ukat jani willipjistati aka p'eqeqallujampi chheqaqallujampi' ('Estoy llegando, estoy retornando a criar a ustedes, hijos huérfanos, estoy llegando; ahora hijos míos, depositense en su despensa, tan igual como se depositaron las papas depositense; a todos les criaré, pero no me boten mis cabecitas y mis alitas). Así había dicho.

> Después había llorado diciendo: 'Qhaya chakansa aka chakansa p'eqeqallujampi wich'inqallujampi williskiway qorira inrata' ('En este y en otro cerro a mis cabecitas y colitas están botando, ingratos'). Así diciendo había llorado y también había dicho: 'Kutinchija jan kutinchija paqalqu marata kutinchija qorira inrata' ('Regresaré o tal vez no lo haré, en siete años tal vez vuelva, ingratos'). Así había cantado el ispi. Le había dicho a la ispalla: 'Contigo tenemos un acuerdo, cuando yo –Choqepina- aparezca, criaré a los hijos'. Así el ispi y la ispalla habían conversado. Choqepiña había dicho: 'Tú criarás a los hijos -dirigiéndose a las papas- y luego yo criaré en años de escasez'.
>
> *La gente siempre había despreciado al ispi. La mitad recogen, así mismo sus alitas, sus cabecitas, están botadas en las piedras del cerro. No recogían con cariño al ispi, por eso él había llorado diciendo: "Jichaj sarqhaw, uywapjsnaw wajcha waanaka" ('Ahora me voy, ya están criados hijos huérfanos'). Así había hablado donde el ch'amakani (sabio que hace hablar y entiende su lenguaje). Comentan que así siempre se aleja de siete a diez años y después retorna, por eso el ispi es ingrato y celoso: cuando gusta llega y cuando no desea, no llega. Sus flores son de color negro y blanco, es pariwana pampa."*

El mito enseña la importancia de la agricultura y la pesca en el sostenimiento de la comunidad, también explica que ambas actividades económicas se complementan (*ambos criaremos a nuestros hijos...)* y la predominancia de la agricultura sobre la pesca (*pero la gente siempre había despreciado al ispi...*). Se explica los ciclos de la pesca (*estoy llegando, estoy retornando...*) y el respeto al medio natural (*pero no me boten a mis cabecitas y a mis alitas*). Igualmente resalta la *parición* (reproducción) de los *ispis* y el profundo respeto, responsabilidad y compromiso con su *Pacha*. En resumen, los mitos enseñan al comunero a tomar el pulso de la *Pachamama*, expresada en este caso en el lago, y a cosechar lo necesario de sus entrañas; tratar con respeto al medio natural por lo sagrado y misterioso que encierra su cuerpo. En buen lenguaje del forastero, sería una relación hombre–naturaleza equilibrada y armoniosa, una vida saludable y sustentable. Sólo falta analizar su universo sagrado, también importante, del que trataremos en el siguiente punto.

6.2 Un breve recorrido por los sagrados centros ceremoniales de los peces

A la simple mirada de un foráneo, el territorio de la comunidad comprendería su geografía y su población, más no es así para los marqayoqeños. También comprende *lugares fuertes* donde anidan las *wak'as*. Cada uno de estos espacios sagrados tiene su personalidad y sus caprichos, de

esto, los conocedores más profundos son el *taana* y los comuneros *pasmarus*. Aquí no expondré -aunque sería importante- los centros ceremoniales relacionados con la agricultura, para no complicar la exposición y sólo me ocuparé de los centros ceremoniales de pesca.

En Marqayoqa se conoce muchos lugares *fuertes* considerados como *misas*, dueños de las playas y penínsulas. Estos centros rituales o *bocas de la madre tierra*, como se les suele llamar, son respetados, venerados y también temidos por los comuneros. Por ejemplo, en la pesca destacan la península de Wilanasa y la *Waka Wich'inka*, por la personalidad que encarnan. De estos lugares encantados se cuentan muchas historias; por ejemplo, se habla que la *wak'a* dueña de Wilanasa, con su *mink'a anqari* (viento huracanado) y sus *payis* (deidades que desorientan al caminante), es más agresiva en las noches de pesca. Se cuenta además que a la media noche y en circunstancias en las que se presentan vientos huracanados, penan las ánimas de los pescadores que han perecido en las entrañas de la *Qotamama*. Es muy común encontrar testimonios que hablan de gritos y lamentos de pescadores ahogados; se piensa que para salvar su *ajayu* (ánima) se necesita de otro infortunado o infortunada que debe perecer también ahogado en el mismo sitio. Otro espacio respetado y venerado es el propio lago, que tiene su genio particular. Se cuenta que en las noches, el lago sujeta como si fuese una persona a los balseros débiles e infortunados, escogiéndolos del grupo, mas cuando se le trata con ofrendas y con mucho respeto, todo se armoniza.

En las playas, bahías y penínsulas de Marqayoqa se ubica una diversidad de centros ceremoniales, conocidos por los comuneros y comuneras (incluyéndome) como *ispi misa, umanto misa* y *such'i misa*. Los dos últimos centros ceremoniales ya no se encuentran en actividad por la desaparición del *such'i* y el *humanto*, pero su memoria se guarda a través de la *ispi misa*. Estos centros ceremoniales están ubicados en las dos penínsulas y tres playas ribereñas de la comunidad, muy próximos a los *ispi yapus*, lugares donde abunda la pesca. Todos consideran espacio sagrado el lugar donde moran las *wak'as* de los peces, allí, los comuneros ofrecen los *pagos* en las temporadas de abundante pesca.

Estos centros ceremoniales no son fáciles de ubicar cuando un foráneo se desplaza por las riberas del lago, desde las playas de la Dispensa hasta las playas de Puriya. En las playas y en las cumbres de las penínsulas que rodean al lago, están dispersas las distintas *misas*. ¿Qué son y para que sirven? Para responder estas preguntas -ingenuas para el comunero común-, citamos a Gabino Calla, un experimentado pescador:

> "Esas misas son como un padre o una madre; ellos llaman, nosotros pagamos para que no se alejen, para que aguanten en el mismo lugar. A las misas de los ispi illanis (lugares de origen del ispi) invoca el taana, diciendo: 'Ispi illanis, vengan a este sitio, de todos los sitios acérquense a este lugar'. El ispi illani está en Bolivia, a eso se invoca, por eso aguantan... por eso permanecen los ispis".

Abdón Quispe:

> "En mi manera de pensar, las misas llaman a los ispis, hacen permanecer en el mismo sitio. Por eso en Jakqhata se invoca al mantu del lado del Soto (Isla Soto), del mallku Quwachico hasta San Pedro, del lado de la altura. En la altura (cordillera) existen ispis y existen pozos, de esos sitios se invoca, de eso aparecen los ispis. Es como si las misas estuviesen llamando a una persona. Cuando una persona es invocada así, el corazón duele y uno se pregunta 'en dónde mi hicieron algo'; así igual vienen los ispis, así igual son esas misas: llaman".

Lucio Gutiérrez:

> "Se jakqhata (ofrenda en mesa-ritual) para que los ispis no se alejen, para que estén amarrados en el mismo sitio. Sus recados (obsequios) son el llamp'u, el vino, las flores y la coca. El taana prepara para que los ispis no se alejen a otro sitio, sea Moho o Jakantaya. Dice: '¡A este sitio amarraremos para que permanezca!'. Para eso se ofrece su pago".

Si uno se pone a observar estos centros ceremoniales, se le despierta una sensación de temor y al mismo tiempo de respeto. Un hecho destacable es que estos centros ceremoniales llamados *misas*, sólo entran en actividad durante las temporadas de abundante pesca para agradecer a la madre lago. Se prefiere el mes de agosto como tiempo fértil apropiado para las ofrendas, y en otras circunstancias, cuando se considera importante para la pesca.

Para nosotros los marqayoqeños, el orden de las misas, así como su ámbito de competencia, influencia y personalidad, son como sigue: (ver mapa N° 4 y cuadro N° 7).

Playa de Sejjene: Aquí se encuentra la *illa* (aura) del *ispi*. Se la considera la *misa* más importante y poderosa de la región. En los mitos de origen se cuenta que del lugar brotaron los *ispis* y luego abundaron en el lago. A la *misa* se dedica ofrendas colectivas e incluso se alcanza ofrendas familiares durante el mes de agosto y en la temporada de abundante pesca. Se halla ubicada en la playa de la parcialidad de Millikuyo, vecina de Marqayoqa.

Península de Qolliwich'inka: Allí se encuentra el primer gran centro ceremonial de Marqayoqa, destinado a la abundancia del *ispi*, las aves

y totoras. Se halla en el lugar poderoso de Wilanasa. Junto a este centro ritual también se ubica el *umantu misa* (1), destinado al humantu, pez hoy desaparecido de las aguas del Titicaca. Estas misas son respetadas y muy consideradas por los comuneros. Se habla que son caprichosas cuando no son atendidas oportunamente y bondadosas cuando se les ofrecen oportunamente los regalos. A través de esta *misa* reciben ofrenda los *ispi yapus* de Taraqarqa (1), Jawira Nasa (2), Chilliwich'inka (3) y Tutur Uyu (4). También por medio de ella reciben ofrendas los *such'i yapus* de Kimsa Ch'ata (1), Qaqawat'a Pampa (2) y Soronk'achi Pampa (3). Por convocar a la gran mayoría de chacras de peces, aves y totorales se le considera como 'dispensero' de la localidad. Así como recibe, también ofrece al comunero abundantes peces, aves y totoras.

Playas de Qarqanasa: Aquí está la otra *misa* temporaria del *ispi* (2) y es la segunda en importancia. Se ubica en las inmediaciones de la playa de Ch'ejolla, muy cerca de la *ispi chacra* del mismo nombre. Se le considera como la *wak'a* generosa que provee abundante *ispi* y *qarachi* en su chacra. En las inmediaciones de esta *misa* de *ispi* también se halla el *umantu misa* de Qarqanasa (2), destinada al humanto, pero que hoy está olvidada, porque ha desaparecido ese pez del lago.

Playa de Charajach'i: Aquí está el tercer centro ceremonial de los *ispis* (3), aún con sus huellas de carbón. A través de esta *misa* reciben ofrendas las *wak'as* de las chacras de *ispi* de Ch'ukuyu (5) y Charajach'i (6). Se considera como la *wak'a* bondadosa que proporciona *mauris* y *such'is*, así como *ispi*, pero en pequeñas cantidades.

Península de Qowachiku: Allí se ubican cinco centros ceremoniales de los peces, incluso del *mantu*. La *ispi misa* (4) está junto a la roca sagrada de *Chacha Warmi Qala* (pareja de piedra) y la *misa* del humantu (3). Más allá también se halla la única *such'i misa* de Peqañani, que también está en abandono y que antes proveía abundantes *such'is* a los comuneros. La *misa* del *ispi* está destinada a las chacras de Jañak'u Nasa (7) y Jat'ajachi (8), respectivamente. A través de ella reciben las ofrendas las *such'i yapus* de Wara K'uchu (5) y K'ani Pampa (4), todas ubicadas en la segunda playa de la comunidad. Aquí también se encuentra la *misa* del *mantu* (deidad del viento), en intensa actividad, por las cenizas que se observan allí de las ofrendas rituales. Se considera importante en la pesca y en la agricultura. Se alcanzan ofrendas en los momentos en que corre demasiado viento que limpia las nubes y cuando éste dificulta las labores de la pesca.

Playa de K'atawk'uchu: Aquí está la última *misa* del *ispi* (5), junto a las rocas de *k'atawi* (cal). Se le considera dueña y propietaria de las chacras de peces de Puriya K'atawk'uchu Machamachani, playa de Puriya, rincón de cal con hierbas que embriagan (2). A través de esta *misa* de *ispi* también se le ofrenda a las *wak'as* de las *such'i yapus* de Wata Watani Pampa (6) y Phikani Pampa, respectivamente.

Playa de Minassi: Aquí se halla la *Uru Awila* (Anciana de los Urus), la deidad del *kipu thaya* (viento huracanado). Su morada y centro ceremonial se encuentra en las aguas de la playa de *Minassi*, en la comunidad vecina de Umuchi. En la versión de los *pasmarus*, allí se encuentran los huesos de *Uru Awila*, asegurados y anclados con sogas de *ch'illiwa*. Se piensa que cuando ésta se suelta, provoca olas gigantes y vientos huracanados en toda la zona dificultando las labores de la pesca. Hoy, por la conversión de su población a la religión adventista, ya no se entregan ofrendas como en los tiempos de los abuelos, pero se guarda su memoria en los centros ceremoniales de Marqayoqa.

6.3 Ispi Jakqhata en Marqayoqa: la gran fiesta de *ispis*

Se trata de un acontecimiento sagrado y solemne en la vida de la comunidad. La fiesta no tiene una fecha fija dentro del calendario festivo local, pero sí el mes apropiado para cumplir con la ceremonia. Para la organización tiene mucho que ver la presencia o ausencia del *ispi* en las playas de la comunidad. A pesar de la relativa flexibilidad y variabilidad en el tiempo, siempre se cumple con los rituales sacrificiales dedicados al *ispi* en el mes de agosto y también se invoca en la fiesta de los cultivos (8 de diciembre, Santa Lucía). En esta fiesta participan todas las unidades familiares y son infaltables, sobre todo, los pescadores. Se hace especial invitación al *taana* y a todas las autoridades de la parcialidad por ser "padres" de la comunidad, incluidas sus esposas.

Esta fiesta empieza al medio día, después del gran almuerzo ofrecido por los alferados. Los gastos son asumidos por el alferado y los pescadores. El lugar apropiado por su amplitud es el salón comunal, pero en otros años ha sido la vivienda del alferado. En esta ceremonia se comparte abundante coca y aguardientes; todos los insumos se compran con una semana de anticipación a la fiesta. Es importante la presencia del *taana* y su *paji* (ayudante), así como la de los *pasmarus*, para que estén completos los rituales del *ispi jakqhata*. En la fiesta se distingue -aunque no para los marqayoqeños- varias etapas y roles:

***Alphirisa* (El alférez)**

La fiesta *Jaqhata* tiene un alférez, cargo que aquí en Marqayoqa es entendido como de mucha responsabilidad. El ámbito de elección del alférez no es la comunidad, sino el de la asamblea de pescadores, y en algunos años se ofrecen voluntarios entre los pescadores devotos de la madre *Choqepiña*. El alférez se encarga de organizar y agasajar a todos los invitados. Esta claro que el cargo sólo tiene vigencia en la temporada de abundante pesca; se suspende cuando se aleja el *ispi*. El cargo de alférez de Jakqhata es muy diferente al cargo de alférez que se asume en la festividad religiosa andino-cristiana de Cruz de Mayo, donde también se destaca el cargo. (Ver Paradigma N° 2). Ser alférez es honroso, da mucho respeto y prestigio en la comunidad. Asumir la obligación demanda gasto en bebidas y comidas, pero al final se asume con el apoyo de los parientes y comuneros de la parcialidad. El alférez se encarga de aportar con los atados rituales para las *wak'as* de los peces, aunque algunos años se suele recoger los atados rituales entre los pescadores y comuneros devotos de la madre *Chopepiña*. Aquí, Florencio Añamuro, ex alferado, habla de la importancia del cargo alférez de *Jakqhata*:

> "En primero de agosto siempre se ofrece regalos a las wak'as porque éstas tienen hambre, necesitan comida. Desde los tiempos de los abuelos, los ispis tenían alferados, ellos estaban encargados en hacer Jakqhata (ritos). El alférez recuerda su momento de fiesta y celebra como a la misa de Marani. Cada una de las ispi yapus tiene su misa...".

Tomas Añamuro, ex alferado, habla de la organización festiva:

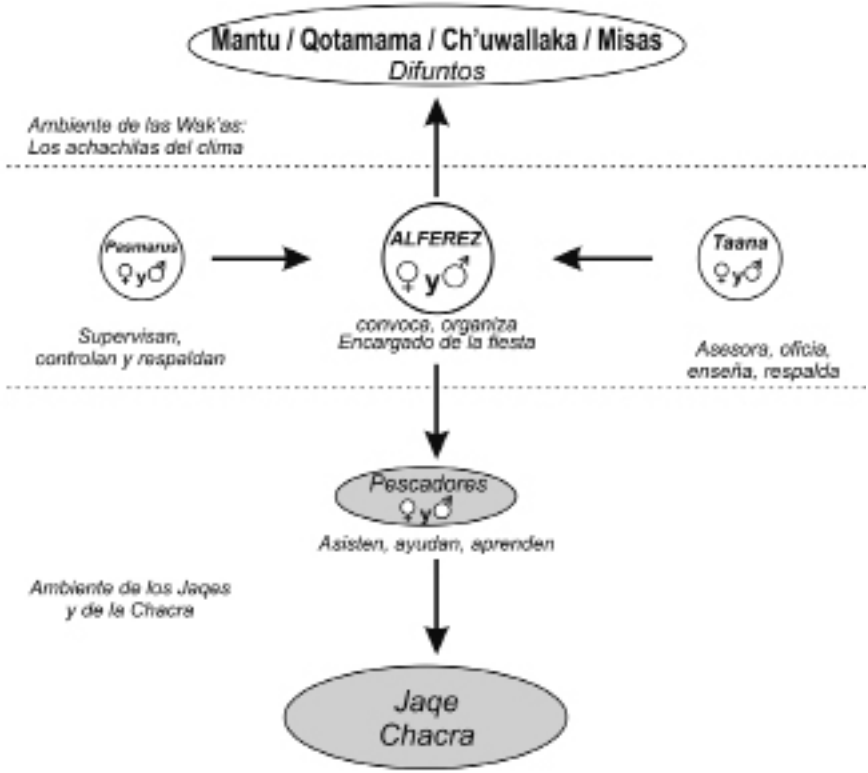
> "La fiesta no es sólo para nosotros, sino que se invita al teniente y a todas las personas de la comunidad; así los que no se dedican a la pesca también viene a acompañarnos, porque la mayoría vivimos con los pescados del lago".

En el patio de alférez solían prepararse las ofrendas sacrificiales, pero en estos últimos años se ha venido ocupando el salón comunal de la parcialidad por poseer un espacio amplio y de fácil acceso para los comuneros. Aquí todos los patios de las casas familiares aún poseen mesas ceremoniales de piedra, exclusivas para los diferentes rituales. El año en que participé del ritual se ocupó el patio del salón comunal, donde también existe una mesa ritual de piedra.

***Taana* (ritualista principal)**

En Marqayoqa sólo hay un *taana* que atiende los ritos colectivos y familiares de la comunidad, aunque en su ausencia el puesto suele ser

Paradigma N° 2: El Alferado, atendiendo la chacra de ispis



Nota: Las autoridades (pasmarus, alferez y taana) ocupan una posición liminal: se encuentran en la zona de la frontera (la zona que separa y une) entre los jaqis y las wakas; son portavoces e intérpretes de ambas "comunidades", y llevan el diálogo cósmico.
Relación ritual y de producción, en tecnología simbólica.
Relación ritual y de producción, en tecnología simbólica y en tecnología empírica.

ocupado por el *pajji*; sin embargo, para que todo sea formal y completo se espera al *ritualista* principal y a su esposa *t'alla taana*. Son maestros, profundos conocedores del universo sagrado, sus servicios religiosos son indispensables en todas las ceremonias sagradas de la comunidad. Esto explica que el *taana* no esté limitado al ámbito de la pesca, sino que también efectúe las ceremonias sagradas de la agricultura, la ganadería y todas las que conciernan a la salud comunera.

El *taana* de la localidad es el ritualista que ha ganado más experiencia y respeto de todos los comuneros por su sabiduría y dedicación al cargo. Su puesto es hereditario en la familia, pero también acceden a este cargo otros comuneros después de haber sidos *pajjis* y siempre cuando exista la vacante por el fallecimiento del *taana*. Sus funciones son muy complejas, pero entre las más importantes están asistir, asesorar y guiar en las ceremonias sagradas a la comunidad. El servicio no es renumerado, pero depende de un apoyo voluntario llamado *paylla* y del reconocimiento de las autoridades y de los comuneros que han tenido el cargo de alférez. En la comunidad también se constituye como el consejero social de las familias y sus opiniones son respetadas y aceptados. El *taana* no compite con las autoridades de la chacra, tampoco con las otras autoridades políticas de la parcialidad. En la vida cotidiana, el *taana*, al igual que otros comuneros, se dedica a las tareas propias de la vida comunera, pero fundamentalmente su ámbito de acción es atender a las *wak'as* de la localidad.

Luciano, *taana* principal de Marqayoqa explica:

> *"Se entrega ofrenda a seis lugares: Qarqanasa y Sejjeni, Qolliwich'inka y Qowach'iku y K'atawk'uchu. Se entrega las askichatas (ofrendas) cuando abunda el ispi y también en el mes de agosto, luego saben aparecer los ispis para la temporada de Todos los Santos. También se festeja las challwas en kampu qamaya (fiesta de los cultivos)".*

Los preparativos, la víspera y la *Jakqhata* en el *uywiri* del alférez

El carácter costoso del ritual de *ispi jakqhata* se pone de manifiesto en las diferentes preparaciones que se requieren. Aquí se convocan, semanas antes de la fiesta, a todos los comuneros dedicados en la pesca para nombrar el alférez o anfitrión responsable. Él y el conjunto de su familia extendida tienen mucho trabajo varias semanas antes de la fiesta.

El alférez no sólo se ocupa de buscar ayuda para la cocina, de abastecerse de alimentos, de prestarse ollas y platos, sino que también tiene que conseguir los ingredientes necesarios para el ritual. Se necesita para la

ofrenda, por ejemplo, cuatro *phaqis* (servilletas tejidas de lana) de llama en los que se envuelven ingredientes como sebo de llama y hojas de coca, y sobre los que se prepara también las ofrendas. La mujer del alférez se presta los *phaqis* cuando no tiene de la familia extendida. A través de la *mink'a* arreglan la *misa-qala* (mesa ceremonial de piedra) y el patio del alférez.

Para que la fiesta sea solemne, sagrada y tenga carácter formal, el alférez visita al *taana* llevando hojas de coca con mucho respeto, porque sólo él comprende los ritos. El alférez también tiene que proporcionar *k'ochos* (vasijas de barro) para elaborar la chica de cebada y conseguir muchos ingredientes rituales como hojas de coca, flores de clavel, sebo de llama, azúcar, vino; También se necesitan fetos de llama y grandes cantidades de leña de muña para los fuegos sacrificiales que se tienen que encender junto a los cuatro centros ceremoniales del *ispi* en las penínsulas sagradas y, en el *uywiri* sacrificial del alférez.

La víspera es todo un acontecimiento social y religioso. Aquí se reúnen el alférez y sus parientes, también están invitados el *taana* y algunos pescadores. Todo transcurre en la noche y en la vivienda del alférez. Allí se comparte los *k'intus* (tres hojas enteras) de coca, se fuma y se conversa de la fiesta principal. En este ambiente ameno, el *taana* prepara todos los elementos rituales para el *uywiri* de la casa. Todos se ponen en círculo y en medio la *istalla* con hojas de coca, el vino, las flores rojas, el azúcar y los sebos de llama, que dan fuerza y energía vital a las *wak'as*. Con todos estos elementos se invoca para la salud de toda la familia del alférez, para las chacras, para los ganados, para la pesca y por todos los deseos de los participantes del ritual. Se invoca al cabildo *uywiri*, a la *Pachamama*, a los difuntos de la familia del alférez. Se escoge y se deposita en orden las hojas enteras de coca y los grumos de cebo, también agregan las gotas de vino y el azúcar, acompañado todo de oraciones personales. Quedan listas las ofrendas al *uywiri* para ser quemadas a la media noche. Mientras tanto, el alférez pasa la ronda de copitas alcohol y se comparte los *k'intus* de coca. A la media noche, el *taana* anuncia la hora y todos se dirigen al sitio del *uywiri*, allí se incineran todas las ofrendas preparadas, en un ambiente de constante reiteración por la salud y armonía de la comunidad.

***Ispi Qamaña* en la casa del alférez: el gran día de fiesta**

En Marqayoqa los días considerados como buenos para el ritual del *ispi* son los días miércoles y los días jueves; los no apropiados son los días martes y los viernes. La gran fiesta tiene lugar el día jueves y es importante la bandera blanca que señala tal acontecimiento. En este día, desde muy

temprano, y a cuenta gotas, la gente llega con mucho respeto a la casa del alferado. Por norma y por respeto siempre se saluda a los que llegaron primero: '¡Buenos días hermanos y hermanas!'. Algunos suelen decir, *'mallkunaka, t'allanaka'*. Las respuestas son: '¡Buenos días mallku, t'alla, pasen a este lado!'.

Las palabras son de aprecio y de respeto. Todos en la comunidad se consideran como parientes, y todos en la ceremonia son deidades masculinas y femeninas cuando se hace alusión a la *t'alla* y al *mallku*. Unos llegan en pareja, otros solos, no todos se reúnen de golpe, otros vienen temprano, otros un poco tarde, pero todos se juntan a las diez y media de la mañana. Para la *askicha* (ritual), la gente trae *llamp'u* (sebo), *t'inkha* de alcohol y coca, diciendo: "*Awkis* (sabios), recuerden nomás siempre a la *Choqepiña tayka*, ella nos cría".

En la casa comunal se reúnen los *ispi katuris* (pescadores) y los no pescadores, está casi toda la comunidad y no pueden faltar el *taana* y el *pajji*, así como sus esposas. Todos los pescadores raman (juntan) los *recados* (ingredientes rituales) y los no pescadores colaboran con *llamp'u*, coca, cigarro y traguitos de alcohol. Algunos traen sebitos de llama y flores, todo lo que es necesario para los *luwaranis*. El alferado invita a todos los asistentes *jach'is* (puñaditos) de hojitas de coca para el gran *akulli* (masticado de coca) y se invita pasar a la mesa ritual para la *t'inkha* y la *ayta*, como corresponde a este día. En el patio de la casa, sobre una mesa de piedra ponen las *t'inqhas* para compartirlas juntos; aquí los *awkis* (abuelos) guían. Se pijcha coca y se brinda, los varones forman una rueda, de igual forma las mujeres; existen dos mesas, chacha mesa (mesa de varones) y *warmi mesa* (mesa de mujeres), que están separadas. Aquí, el *taana* Luciano Añamuro y su *pajji* Lucio Gutiérrez, así como sus esposas, ocupan el centro de las mesas rituales. (Ver el dibujo N° 6).

En la *t'inkha* y en la *ayta* todos *pijchan* coca, unos sentados en la mesa y otros fuera de la mesa, pero todos, incluidas las mujeres. Todos hacen sus *k'intus*, invocando personalmente a las deidades. El alférez se encarga de repartir las flores de clavel blanco a cada uno de los invitados, pero en especial se alcanza a los *pasmarus* y todos se florean los sombreros. Las flores blancas en la ceremonia del *Jakqhata* simbolizan las gaviotas del lago; en esto todos están de acuerdo.

El alcohol se *ch'uwa* (vierte) para las almas benditas; la coca también es importante, se sopla al aire para que también *pijjchen* los difuntos. Pero al *mantu*, por ser deidad del viento, se le vierte vino, que representa la sangre

sacrificial de la llama. Todos invocan a los difuntos *liwunas* (expertos en pesca) para que ayuden en este día. No es una ceremonia fría y apagada, sino todo lo contrario, es emocionante, llena de calor humano, pautada de conversaciones y de algunas bromas. Se conversa de todo, se habla sobre cantidades de pesca, de los totorales, de las chacras y de los pájaros avisadores del lago, pero toda la conversación gira sobre los alimentos y las actividades de la comunidad. Por ejemplo se dice, 'a su debido tiempo preparemos las ofrendas' o '¡es hora de hacer alegrar y hacer bailar a los peces!', '¡que abunden los alimentos!'. Otros dicen, 'debemos tejer nuestras balsas, cortar totoras y llachus para nuestros ganados'. Es toda una evaluación de la cantidad y el estado de los alimentos y de las demás actividades.

Para el común de la gente de Marqayoqa, la *t'inkha* y la *ayta* es un gesto de cariño que se expresa en una bebida o en hojas de coca ofrecidas a las *wak'as*, a la *Sallqa*, a los *jaq'es* y a los difuntos; pero comprobamos que la *t'inkha* y la *ayta* son más que eso y tienen un carácter profundamente sagrado. Se trata de un rito de pedido de licencia y al mismo tiempo de agradecimiento a las *wak'as* de la localidad por la abundancia de alimentos. No le faltan razones a Lucio Gutiérrez, *pasmaru* muy respetado, cuando dice:

> "Para empezar cualquier faena siempre se debe hacer tres t'inkhas. Se invoca primero al mallku, luego a la tierra y a los difuntos para que la ceremonia sea completa y se desarrolle sin problemas. Los mallkus son los varones, también son achachilas (cerros), la tierra son las mujeres o t'alla, las almas son los difuntos pescadores fallecidos, los buenos pescadores".

Después de las *aytas* (invocaciones) viene la gran merienda de la fiesta. Aquí se sirven los mejores platos y se bebe abundante chicha de cebada. Gran parte de la merienda es ofrecida por el alférez y por sus parientes, pues son anfitriones de la fiesta. Sin embargo, es norma en Marqayoqa aportar voluntariamente las meriendas al conjunto de la comida ofrecida por el alférez. Muchas de estas meriendas son traídas en la mañana y guardadas en los *k'epes*, pero también hay mujeres que llegan oportunamente a la merienda con sus fiambres. Se aporta al gran fiambre con las *warjatas* (alimentos sancochados) de papas, ocas, motes de habas y maíz o con lo que uno tiene para compartir en la fiesta.

Se distribuye las sopas de *phatasqa* (cebada pelada) en las mesas, tanto de varones como de mujeres, por separado. Existe un orden en la distribución de platos: se alcanza primero al *taana* y al *pajji*, por ser los *ritualistas* de la fiesta, luego a los *pasmarus*, por el respeto y la sabiduría. El alférez y todos

los invitados también participan de la comida festiva; nadie es excluido. Se come de lo mejor y todo tipo de comidas. Aquí se pone de manifiesto el arte culinario de las mujeres de Marqayoqa, y a pesar de haber abundancia, no es costumbre comerse y sorberse toda la sopa, sino siempre se guarda la *alsa* (comida sobrante) del día, que luego se comparte en casa junto con los hijos. La comida se distribuye a todos porque sino sucede así se piensa que perturbaría la armonía de la fiesta. La gran merienda termina con todos los agradecimientos que corresponden en la fiesta.

Lucio, ayudante del *taana*, explica:

> "El taana invoca para todos los miembros del ayllu, sean pescadores o no pescadores. En el ayta se pide que la pesca de qarachi, ispi, such'is y pejerrey sean abundantes. Los luwaranis tienen nombre y son: Peqañani, Jach'awich'inka, Puriya, Quwachiku, Qarqanasa y muchos más. A estos se les alcanza ofrendas. Los abuelos siempre habían sabido ofrecerles pago, después siempre abunda challwa, pejerrey, such'is y ispis".

La *Askicha* de ofrendas para las misas

En aimara la palabra *askicha* significa 'preparación' o 'preparar con la mano'. La preparación de las ofrendas rituales tiene lugar en la casa del alferado y en otras circunstancias se prepara en el local comunal de la parcialidad. Es una ceremonia colectiva y solemne dentro de la fiesta. Esta fase del ritual tiene lugar después del almuerzo que ofrece el alferado. Los encargados de la *askicha* son el *taana*, como principal, y el *pajji*, como auxiliar. Todos son invitados a pasar a la mesa y a guardar el respeto y la postura que el ritual exige. '¡mamanaka tatanaka askichawa!' '¡Es una ceremonia sagrada!', así suele escucharse en la mesa. Todos están agrupados en dos mesas, una de varones, llamada *mallku misa*, y otra de mujeres, llamada *t'alla misa*. Las grandes ofrendas sólo se preparan, en la mesa de varones, mas no en la mesa de mujeres, pero ellas se encargan de hacer el *k'intu* y la *k'ichjata* (escoger las hojas enteras de coca y agregar ofrendas de grumos de cebo de llama). Las dos ceremonias son sincronizadas y guiados por el *mallku taana* y su esposa *t'alla taana*, flanqueados por el alférez y su esposa. Son infaltables en el ritual los pescadores devotos de la *Qotamama* y los *pasmarus*, que observan el correcto cumplimiento del rito y de la tradición. En el ritual se guarda memoria y mucho respeto a las *wak'as* del lago, a los difuntos *ritualistas* y pescadores de la comunidad. Se comparte coca y se *pijcha*, se bebe pisco y se conversa.

Es impresionante observar un conjunto de elementos rituales destinados a las deidades del *ispi*. Los recados, así llamados, son elementos rituales con

los que se prepara las "comidas" de las *wak'as*. Estos elementos se compran en los mercados locales y varían según los gustos y la personalidad que ostentan las *wak'as*. Existe una diversidad de *recados* que se emplean en la ceremonia del *ispi*; cada uno cumple funciones específicas y se les asigna un significado: La flor blanca hace las veces de la gaviota, el clavel rojo la vida fértil del ayllu, el sebo de llama la fuerza, la energía de las *wak'as*, el vino la sangre viva de la llama ofrecida en sacrificio, el feto de llama, la presencia real de la llama viva para la ofrenda. De ahí que en las ofrendas sean indispensables la *inalmama* (deidad de la coca), el "original" (vino), la *ch'uwa* (chicha) y las *panqaras*, flores rojas y blancas de clavel. El *kayuni* o *sullo* (feto de llama) en los rituales sacrificiales se considera como la misma llama sacrificada para la *Qotamama*. El pisco, el alcohol, también son importantes para abrir los canales de diálogo con el mundo de las *wak'as* y con el de los humanos.

A la una de la tarde empiezan a preparar los recados. El alferado tiene que recordarle, diciendo: "*Taana*, usted comprende (sabe) de este asunto, usted nomás prepare con paciencia". Entonces el taana dice: "Bueno, están completos los recados, prepararé, pasen a la misa y completen; así mismo, las mujeres completen vuestra mesa". Se invita coquita y se sirve copitas de alcohol al *taana* y a los *pasmarus*; entonces, después de un rato, el *taana* dice: *"¡Lisinsanakamampi, askichjañani!"* (Con el permiso de ustedes, prepararemos). "¿Están completos los recados?", se pregunta. El alferado y los *pasmarus* a una voz responden, *"Phuqatawa tata taana"*: "¡Si están completos, *taana*!". Se agrupa luego a las *kumanas* de *ispi* (atados rituales) y se revisa la conformidad de los *recados*. Los *k'epes* contienen *kayuni*, *llump'u*, flores y vinos.

El *taana* prepara para todas las misas de *ispi* en orden. Se escogen los *k'inthus* (hojas enteras) de coca en los *phaqis* (servilleta), después, sobre esto se acomodan los *llamp'us* (sebos). Todo va en orden, se ponen poco a poco los grumos de *llamp'us*, la coca y las flores, invocando los nombres de las penínsulas y de las playas de los ispis.

De esta *askicha* (ofrenda) participan el alférez, por su alto cargo, luego los *pasmarus* y toda la comunidad. Las ofrendas se preparan en orden para los cinco centros ceremoniales. En cada una de las ofrendas rituales el *taana* invoca la wak'a de Qolliwich'inka, luego pasa imaginariamente a Qarqanasa, a Charajach'i, Qowachiku y se termina en Puriya. De cada una de las penínsulas y playas mencionadas se resalta las personalidades y el poder influyente que tienen en los espacios. Por ejemplo, se dice: *"Mallku t'alla qolliwich'inka, waly munañani, tispinsani, aka riyalu wawanakamaru payt'anma*

qarankumpi, sallaqumpi, t'oqempi, chuqepiñampi, uqhamaraki tuturampi, llachumpi uywanakataki..." ('Señor y señora de Qolliwich'inka, dueño y poderoso de la Dispensa, regala a tus hijos abundante *qarachi*, *such'i*, *ispi*, también totora, *llachus* para los ganados...').

Para completar esta fase emocionante del ritual colectivo, presentamos dos fragmentos muy importantes de los más experimentados pasmarus y devotos participantes de la *askicha*:

Lucio Gutiérrez Mendoza:

> "En la 'warmi-mesa' dirige la esposa del taana y la esposa del alferado (alphirisa), ellas animan; en la chacha-mesa, de igual forma el alferado y el taana hacen t'inkha, la invocan. Es muy necesario para la t'inkha coca, alcohol, k'usa o ch'uwa (chicha) preparada de cebada. Hacen tan igual que a la misa de Marani (fiesta de los cultivos). El ispi tiene kumana (atado), sobre esto el taana prepara aproximadamente una hora. En la qamaña (fiesta) es importante la bandera blanca, y cuando se prepara askicha, se invoca a luwaranis (deidad del lugar), se comienza por Sejjeni, Qolli wich'inka, Qarqanasa, Jañak'u y K'atawi, sólo a la misa de peces se invoca. Se utiliza llamp'u, coca, vino y flores. No entra el incienso".

¿Cómo es el ritual? Abdón Quispe:

> "Bueno, con los k'ichis (grumos) de llamp'u se ayta a los luwaranis (playas y penínsulas) de choqepinas, qarachis, such'is, umantus y a todos (aves y plantas) los que viven en el lago. Se ayta para que abunden las flores del lago. En la mesa de mujeres sólo hacen akulli (pijchan coca) y escogen k'intu (hojas enteras de coca), mas no preparan el pago; sólo en mesa de varones el taana askicha (prepara) el pago. Los pasmarus y los pescadores que ocupan la mesa no están por gusto, ellos participan del akulli y hacen el k'inthu, sólo los arkayiris (servicios) y los parientes del alferado reparten la t'inkha de alcohol con todo respeto y alcanzan, al taanero y a toda la gente adulta que asiste a la fiesta".

En este ritual de *askicha*, a diferencia de los años anteriores, que había dos *arkayiris* (servicios), sólo se ha desempeñado un *arkayiri*, siendo una *chakana* (nexo) entre las dos mesas-rituales de este día. La gran ceremonia de *askicha* termina con los brindis de pisco y los abrazos de enhorabuena. Entonces están listos para loktar (ofrendar) las cinco *kumanas* (atados rituales) a las *misas* del *ispi*.

Las visitas a las misas

La visita es otra etapa de la fiesta en el mismo día donde se ponen de manifiesto muchas de las emociones. Se expresan las interioridades más sentidas y deseadas. Aquí los protagonistas son los comisionados de las cinco *misas* y los músicos de *pinkillos*. Estos en total suman dieciséis varones, que se subdividen en cinco grupos distintos. La alegría es desbordante en el momento de la partida. La confianza y la seguridad se manifiestan en todos los participantes del ritual, pero también los temores propios de cuando se visita las *wak'as* del *ispi*. Aquí el *taana* y los *pasmarus* son el sostén moral de las comisiones.

Aproximadamente a las cuatro de la tarde se abandona la casa del alférez. La distancia entre la casa del alférez y los centros ceremoniales varía según la ubicación de las *misas*. Los caminitos que conducen a los centros ceremoniales son angostos y serpenteantes cuando uno camina y los divisa desde las cumbres. Antes de la partida, el *taana* designa y recomienda a los responsables de la *jakhata*, les dice: *"Mallkunaka jumanakawa sarapjanta lisinsanipjtawa ... kut'anipjanta ukqaja janiwa armasinipjantati kunsisa misanakaja kamisa katuqapjtama kumisuynanakaru"*. ('Señores, ustedes van a caminar, tienen permiso... cuando retornen no se olviden de traer los mensajes de las *misas* que recibieron en cada comisión').

Se hace un juramento, en palabras de Ambrosio Quispe, frente a la comunidad, para el cabal cumplimiento de la *jakqhata*. Se solicita licencia a los *mallkus* y *t'allas* -en este caso los comuneros son las deidades-, se dice: *"Lisinsanakamampi sart'apjaya mallkus t'allas"* ('Con la licencia de ustedes partiré, *mallkus* y *t'allas'*). Con mucho respeto arrodillados se pide perdón de la *Pachamama* (madre tierra) por ser la Madre universal de la vida, y luego recién salen de la mesa. Se hacen oraciones y luego los *pasmarus*, dicen: *"Sarapjum lisinsanipjtawa"* ('Vayan, ya tienen licencia'). Los comisionados llevan la bandera blanca, el atado ritual y las cargas de leña. Uno se dirigen a Qolliwich'inka, el otro a Qarqanasa, a Charajjach'i, a Qowachiku y a K'atawi K'uchu. Al principio en silencio, pero luego, en el camino se escuchan los versos de los *pinkillos* y los bombitos. Los atados rituales se traslada se traslada según la bipartición y la ocupación de las playas. Quien carga el atado ritual va adelante y siempre es un *pasmaru*.

A las *misas* se visita con *t'inkha* y con maestros (pinkillos y bombos) y la cantidad de acompañantes depende de las familias; así es la costumbre. De tres descansos, y en algunos casos de dos, llegan a las playas, bailando y tocando los pinkillos se desplazan, dando las vueltitas en los caminos

serpenteantes. En distintos sitios se reposa y se sirve coca, algunos toman unas copitas de alcohol para tener valor y de esta manera conversar con las *wak'as*. Todas las veces que descansan se comparte la *t'inkha* y recién con la última *t'inkha* -que es la tercera- se llega, siempre pidiendo perdón a la madre tierra.

Ambrosio Quispe, un pescador joven del sector *alaya*, comisionado en visita para la playa de Puriya, al que no pude acompañar por la distancia, explica:

> "A los luwaranis (playas/penínsulas) se visita con bandera y nos acompañamos de acuerdo a la cantidad de parientes que tenemos, unos tienen poca familia y estos visitan con poca gente... Quien lleva la kumana es el comisionado y se acompaña con dos personas que tocan pinkillos y más el tocador de bombo, de versos se visita, animados con copitas de alcohol".

La llegada al centro ritual es emocionante, llena de calor, también de respeto y veneración a la deidad de los peces.

Las *jakqhatas* en las misas

Formalmente las *jakqhatas* deberían ser sincronizadas y simultáneos en las cinco mesas rituales, pero esto no ocurre así dada la ubicación de las mesas; sin embargo, siempre se trata de que se cumplan en la hora apropiada, que es de seis a siete de la noche. Aquí los mensajeros son los encargados de invocar a las deidades en nombre de toda la comunidad, las necesidades y las esperanzas más sentidas y apremiantes de las familias de Marqayoqa. De las manos de los *pasmarus* comisionados recibe las *wak'a* sus ofrendas. En estas ceremonias se brinda con mucho licor y se *pijcha* abundante coca para dialogar con las *wak'as*.

En fila india entran a la mesa (lugar de ofrenda), guardando siempre el orden por el lado derecho, como es tradición; se da tres vueltas a la mesa y se planta la bandera. Entre tanto los pinkillos y las cajas que animaron la visita permanecen en silencio, todos están callados y de rodillas piden perdón, mirando al lugar por donde sale el sol. Todos descargan los *k'epes* (atados rituales) y descansan a un costado de la mesa, mientras se brinda la *t'inkha*. Aquí la acción de entrar por la derecha tiene ver con la cosmovisión: la derecha significa lo masculino y la fertilidad del ritual. Las vueltas simbolizan la visita y la real presencia de la *Sallqa*, las *wakas*, y los *jaqes*. La bandera blanca simboliza la armonía y la fiesta real de la comunidad.

La misa de *ispi* está cubierta de piedras, por lo que se necesita descubrirla y para hacerlo basta una *t'inkha*. El espacio descubierto se piensa que es la boca de la madre tierra y a través de ella se alimenta la *wak'a*[20]. En este se incinera las ofrendas y de esta forma se entiende que están alimentando a las *wak'as*. (Ver dibujo N° 7).

Con la brasa aún quemante, con chispas y humeante, se *ch'uwa* con la chicha de cebada. La *ch'uwa* es acompañada de las siguientes oraciones. Se dice: *"Mallku t'alla luwarani munañani puriya payllapjita choqepiña, such'isunqha, maris t'uqes takpacha aylluru, wawanakawa utji, awkinakawa utiji ukaruwa qepa loktaña"*. ('Señor y señora, dueño y poderoso de Puriya, envíanos abundantes *ispis*, también *such'isunqa* (suche), *maris*, *t'uqes*, para todo el ayllu. Tenemos hijos, ancianos, a los cuales debemos alimentar". En esta ocasión también se invita al *mantu* por intermedio de la mesa ritual; él también colabora o dificulta la pesca. De esta forma, la ceremonia termina con las *ch'allas* (aspersiones) personales, que cada uno de los comisionados ejecuta en un par de *q'eros*. Cada *pasmaru* vierte con la mano derecha y terminan simultáneamente con la mano izquierda, formando arcos con las *ch'allas* de chicha por tres ocasiones. La derecha es masculino y la izquierda femenino, y se piensa que se emparejan para ser estables y fértiles en el rito.

Ambrosio Quispe, un joven pescador del sector Alaya explica:

> "En la jakqhata se solicita perdón a los luwaranis y se da tres vueltas en la mesa, pijchamos coca y también se hace pijchar coca a la Pachamama (ch'illtaña). Los comisionados ponen su t'inkha para compartir: media botella de alcohol puro con su par de copitas y la inkuña de coca".

Se trata de la más importante ceremonia, en la boca misma de la *Pachamama*, como dicen los comuneros. Este acontecimiento ritual tiene lugar en los cinco centros rituales. A cada uno de estos centros rituales se entrega la *askicha* destinada a las deidades de los peces. Los comisionados hacen las veces de *chakana* entre los *jaqes* y las *wak'as* cuando alcanzan las ofrendas. Los mensajeros son familiares y en algunos casos son las *mink'as* del alférez. La ceremonia tiene lugar al empezar la noche y es animada con música de *pinkillos* y bombos. En el centro ceremonial se invoca, se hacen

20 Javier Bellenger señala que los santuarios de los cerros tutelares en Taquile, 'calvarios' para los taquileños, están provistos de un pequeño receptáculo o altar situado en la parte superior del monumento. Este constituye una suerte de apertura que orienta "el ojo" del *calvario* hacia diferentes lugares situados esencialmente fuera del territorio insular, generalmente más allá de las riberas del lago Titicaca. (2004: 105)

oraciones personales y colectivas; se establecen conversaciones directas a través de las ofrendas con las deidades de las playas y penínsulas del lago.

Abdón Quispe, un *pasmaru* del sector Manqha, explica:

> "En cada jakqata siempre se hace tres t'inkhas. 'Mallku de Qowachiko, t'alla de Qowachicko, regálanos ispis', así diciendo se quema las ofrendas, entonces la gaviota sabe gritar, kew, kew, kew, de igual manera lo hace la qeñijuya, qeñ, qeñ, qeñ y es el momento de la entrega. Esto es una seña, los acompañantes saben decir: 'Habrá ispi, más luego habrá'. Se alegran, todos están contentos. Después de la entrego (ofrenda) retornamos con los wankas (cantos) de los pájaros del lago, mezclando cantos de qellwas (gaviotas) y qeñijuyas".

Después de la ofrenda, la mesa-ritual se cubre con piedras y se florea con flores blancas. Es la presencia simbolizada de las gaviotas. Todo el centro ritual queda cubierto de abundantes flores blancas y olores penetrantes que se hallan suspendidos en el aire. Se cubre simbólicamente la boca de la *Pachamama*. Nuevamente, todos arrodillados piden licencia para retirarse de la mesa ritual. Esta licencia no se diferencia de las otras licencias que se suelen ofrecer al comienzo y final de una actividad. Todos cogen un puñadito de tierra y se santiguan. Esto basta, con esto está completa la *jakhata*.

Los retornos desde las misas

Los retornos a la casa del alférez, a comparación de la salida, son mucho más emocionantes, mucho más cargados de alegría y son gratificantes. Los protagonistas ahora son los músicos de *pinkillos* y los comisionados de las ofrendas.

De noche retornan los grupos acompañados de maestros (músicos), bien animados con pisco y coca. No se distingue el camino que conduce a la casa del alférez, pero se camina sorteando piedras y riachuelos desde la mesa ritual hasta encontrar el camino grande. Todos están achispados con trago, se nota en el andar y en el hablar de los acompañantes, pero guardan siempre la cordura y el respeto mutuo en el camino. La música que en la mesa ritual era armónica comienza a flaquear, al igual que el bombo. Los músicos se esfuerzan para corregirlo: *"Tinkuyañani, jan yaqayaqa phusañaniti"* ('todos armonicemos, no soplen a su gusto'). La noche hace sentir su presencia y nos encontramos a la mitad del camino. Sólo los candeleros pequeños de las casas alumbran desde lejos. En el breve descanso se escucha también la música suave y opaca traída por el viento del retorno de las otras comisiones. Haciendo breves descansos se llega a la casa del alférez. El *taana* y el alférez,

junto a los demás comuneros, esperan el retorno de las comisiones, que llegan muy animadas.

El año 1996 la llegada la encabezaba el comisionado de la playa de Qarqanasa, que venía gritando igual que las gaviotas, 'qew, qew, qew, qew, qew, qew'. Luego llegó la comitiva de la península de Qolliwich'inka, gritando igual que el *wajchallo* (martín pescador) 'waq, waq, waq, waq'. Todo era bullicio y desorden en el patio del alférez, era como si las aves del lago estuviesen en un *tinku*. En ese intenso ambiente el *taana* pregunta. "¿Qué dice la *misa* de Qarqanasa?, ¿Cómo se encuentran? ¿Abundará el *ispi*?". Cada comitiva da cuenta de su diálogo con las *wak'as*, como si fueran la voz y la presencia efectiva de las deidades, que hablan por la boca de los comisionados. "¡Las playas están con gaviotas!, ¡Habrá abundantes peces!", responden. Luego nuevamente interviene el *taana* diciendo: "Muy bien, entonces habrá. ¡Se encuentra floreciendo! ¡Sí, está floreciendo!" (La acción de florecer metafóricamente expresa la presencia de las gaviotas en las playas). Después, el *arkayiri* (servicio) del alférez sirve copitas de alcohol a todos los mensajeros. Finalmente, entramos a la mesa y *pijchamos* coca junto al *taana* y los *pasmarus*. Rosendo, un *pasmaru* comisionado para el centro ceremonial de Qowachiku, habla de su experiencia:

> "Nosotros llegamos tomaditos, tocando pinkillos y bailando. Cada tocador se lleva aparte sus t'inkas (pequeñas copas de alcohol) para el camino. En el camino se descansa y se conversa en dos lugares. Allí uno pasa (hace circular) su copita de alcohol, el otro también, así, a la gana gana hacen circular las t'inkas a los acompañantes, porque se debe gastar, así debe ser, y recién las wak'as nos payllan (ofrecen regalos) de ispis". Los abuelos siempre decían: "Cuando ustedes gasten, recién se les ofrecerá paylla. La cantidad que gasten en las wak'as es la misma cantidad con la que serán recompensados en ispis". Así que llegamos bien tomaditos a la casa."

Ambrosio, un joven pescador del sector Alaya, comisionado para el centro ritual de K'atawik'uchu, explica:

> "Se brinda copitas de alcohol y bailando se llega en fila a la casa del alferado. Como a las siete de la noche, según la distancia, se llega. Yo sé ir a Puriya, y sé llegar a eso de las ocho de la noche. Mis maestros eran cuatro. Retornamos con versos muy parecidos a Kampu Qamaya (fiesta de la chacra), gritando igual que las gaviotas: qellw, qellw, qellw. Mucho antes de la ceremonia, el taana me dijo: 'Tu vendrás gritando igual a la gaviota, el otro vendrá gritando igual a la qeñijuya'. Gritando igual que las aves del lago se llega a la casa del alferado".

Los retornos son emocionantes y gratificantes. Se recibe con mucho respeto a los mensajeros de las deidades. Se sirven copitas de alcohol y se establecen los canales de diálogo.

6.10 *Katuqas* (recibimientos) de comisiones. Música, canciones y bailes

Las *katuqas* se diferencian de la *jakqhata* por los intensos diálogos que se establecen en la casa del alférez entre los mensajeros de las cinco *wak'as* y la comunidad; por supuesto, los más destacados en el diálogo son la pareja *taana*, los *pasmarus*, el alférez y los comisionados. Así, el ritual alcanza su máxima intensidad y expresión sagrada:

Llamando por los nombres de las playas y penínsulas pregunta el *taana* que no fue a ninguna misa pregunta: *"Kunjamaskatasa misanakaja. Kamsisa mallku t'alla ch'ukuyu. Kamsisa qolliwich'inka"* ('¡Cómo están las *misas*!, ¡Qué dicen *mallku* y *t'alla* Ch'ukuyu!, ¡Qué dice Qolliwich'inka!'). Luego, los encargados de llevar los *pagos* responden en coro, aunque desordenados: *"Qharayp'u arumawa wali yapt'anini chuqepiñaja"* ('Mañana en la noche aumentaran los *ispis'*). Otras comisiones también dicen: *"K'atjakiwa uñsunini chuqepiñaja"* ('Pronto aparecerán los *ispis*') o *"Kimsaqallqo urutwa purinini chuqepiñaja siwa"* ('Dentro de ocho días llegarán los *ispis*'). Son conversaciones interpersonales de confianza y seguridad, en las que las *wak'as* -que hablan por boca de los comisionados- terminan diciendo: *"Panqarata panqaraniskiwa, ukankiwa qellwaja, wajchallaja unkallaja qeñulas takpacha phuqataskiwa"* ('De tener flores tienen flores, están las gaviotas, los *wajchallos*, los patos, las *qeñulas*. Todo está completo'). Después, el *taana*, certificando, dice: *"Waliskiwa phuqataskisa ukqhamaja chuqepiñaja ñamphiwa utjani"* ('Muy bien, está conforme, entonces habrá abundantes *ispis*'). Todos están a la expectativa de cómo llegan las comisiones, que deben hacerlo gritando y cantando 'qeñ, qeñ… qew, qew, qew… ch'otj, ch'otj', imitando a los pájaros del lago. Quienes quedaron cuidando la mesa ritual en casa del alférez las reciben llamando: *"Jawi, jawi choqepiña tayka; jawi, jawi choqepiña, aksarkama mallku t'alla qarqanasa, mallku t'alla k'atawik'uchu."* ('Ven, acércate madre de los *ispis*; ven, acércate *Choqepiña*, adelante señor y señora de Qarqanasa; señor y señora de k'atawik'ucho...'). Se las recibe como si estuviesen llegando verdaderamente los peces y las *wak'as*. Rufino, un pescador del sector Alaya, comisionado para el centro ceremonial de Katawik'ucho. Explica:

> "Cuando retorné de Puriya me recibieron como a la misma wak'a, me descargaron el k'epe y la bandera. Dijeron mirándome: '¡Ya llegó el mallku de Puriya!, ¿Qué llegó diciendo Puriya?". Así me preguntaron. Yo respondí: 'Qew, qew, qew', y así siempre entré gritando, 'qew, qew, qew', dando una vuelta por todo el patio. Las mujeres habían estado esperando y todos en grupo dimos una vuelta en el patio. Entregué el k'epe (al taana) y el taana me recibió con una copita de alcohol y coca. Llevando la bandera y bailando se continúa dando vueltas y más tarde se entra al salón comunal. Todos bailan. Así es la fiesta. Se anima de pinkillos hasta la noche".

Están llenos el patio y sus alrededores. Todos conversan en pequeños grupos, se comparte abundante coca y se brinda trago. Se canta con todo el sentimiento y también se baila al compás de la música de los pinkillos. Sólo una vela alumbra la noche. Todos están embriagados, menos el *taana*, que siempre guarda la compostura y la formalidad que corresponde al día de la fiesta. Incluso las mujeres están achispadas de trago y mastican bolas de coca. Florencio, mi tío por lado materno, también pescador del sector Manqha y participante del ritual, explica:

> "Mira sobrino, la panqara (flor) de los ispis es la kellwa (gaviota), estas florecen en el lago, por eso se dice está floreciendo cuando hay muchas gaviotas. Así diciendo se llega y se avisa al taana. En la ceremonia somos qellwas, unkallas, phuquñas, wajchallas y qeñijuyas. Cada uno es un pájaro del lago; uno dice 'qew', el otro 'waq', y así se viene, diciendo así se llega a la mesa del alferado. Las aves son jaqes (personas) del lago".

Muchos comuneros, incluyendo el *ritualista* principal, Luciano Añamuro, están de acuerdo en que al *ispi* le gustan la música y las canciones. Esto se entiende de esta manera porque para los comuneros todo lo que existe en la tierra tiene sentimientos y personalidad propia. Se llama *wankas* a las canciones que complementan la música que interpretan los *pinkillos* en las ceremonias del *ispi*; son cantadas en su mayoría por las mujeres y en algunas ocasiones son guiadas y acompañadas por los *pasmarus*. *Ispi Wanka* (canción de los *ispis*) e *Ispi Wirso* (verso de los *ispis*) son las dedicadas al *ispi*. No se las canta en cualquier momento, sino exclusivamente cuando el ritual alcanza su mayor intencidad y los pescadores se encuentran motivados por el aguardiente que se comparte en la fiesta. Hablo de una música suave, lenta y melancólica, que tiene de trasfondo las *wankas* de las mujeres. Estos son momentos emocionantes donde se mezclan los sentimientos más profundos del pescador aimara. Lucio Gutiérrez canta:

***Ispi wanka* (Canción ritual de ispi)**

Rikinchillatsa, qanawrijatsa qhana uyayaway purinta
Papilamasa panqaramasa willisisinki
Rikinchillatsa, qanawrijatsa qhana uyayaway purinta
Panqaramasa willisisinki
Chuqepintayka
Jawi, jawi chuqepintayka.

Traducción:

De Rikinchilla, de Qanawri clarito vienes
Tus papelitos, tus florecillas derramando están.
De Rikinchilla, de Qanawri clarito vienes
Tus florcillas derramando están
Madre de los pececillos
Ven, ven madre de los pececillos

Ispall wanka (Canción ritual de la papa)

Ispallajasti t'ikt'aski, silisti pampa t'ikt'aski
Sintillajasti t'ikt'aski, paraqaya pampa t'ikt'aski
Ara la lay lay lay lay lay lay lay la
Ara la lay lay lay lay lay lay lay la la
Choqopajasti t'ikt'aski, pariwana pampa t'ikt'aski
Julyanajasti t'ikt'aski, misik'u pampa t'ikt'aski
Ara la lay lay lay lay lay lay lay la
Ara la lay lay lay lay lay lay lay la la

Traducción:

Mi linda papita está floreciendo, pampa celeste está floreciendo
Mi linda cebadita está floreciendo, pampa blanca está floreciendo
Ara la lay lay lay lay lay lay lay la
Ara la lay lay lay lay lay lay lay la la
Mis lindas habitas está floreciendo, blanca y negrita está floreciendo
Mi linda oquita está floreciendo, pampa amarillo está floreciendo
Ara la lay lay lay lay lay lay lay la
Ara la lay lay lay lay lay lay lay la la

El contenido de las canciones expresan el origen mitológico y los caminos simbólicos del *ispi*, el comportamiento, las esperanzas y los proyectos que tienen las familias o la comunidad; son expresiones de un

deseo a largo plazo. Otra de las canciones que interpretan las mujeres es la *Ispalla Wanka*, dedicada a la deidad de las papas. En la canción no sólo se menciona a las papas sino a otros productos, como los granos y las habas, que también se cultivan en la comunidad. Se destacan tanto los alimentos que se producen en tierra como los que se obtienen del lago, su importancia como nutrientes y como sustento en la economía de la comunidad. También de resalta la responsabilidad en la crianza de la vida, el respeto y compromiso con la naturaleza y las *wak'as*.

Conclusión

La *ispi jakqhata* con todas sus fases y matices, es un ritual de producción que ofrece garantía y seguridad a los comuneros en el éxito de sus labores de pesca. Se trata de un marco ético-religioso inseparable de las actividades de la pesca. A través de este ritual los comuneros movilizan la respetable fuerza de la tradición y de los abuelos difuntos, así como las fuerzas invisibles de las deidades *Qotamama*, *San Pedro Ch'uwallaka*, *Mantu*, *Chuqepiña*, de las *Misas* y muchas otras divinidades andinas. También se moviliza las fuerzas sociales de la comunidad, ya que se trata de un ritual colectivo y compartido. Los rituales, en general, responden a la profunda sensibilidad que tiene el comunero con respecto a su medio natural y su existencia.

En la *Pachavivencia*, el pensamiento simbólico de los pescadores, todo lo que existe en la naturaleza -las aves, los peces, el lago, las playas, las penínsulas, los ríos, el viento, etc., incluidos los *jaqes*- son hijos de la Madre Tierra y todos están humanizados. Así lo enseñan sus mitos y ritos de producción. Un hecho destacable y evidente en los rituales de producción son la reciprocidad y la complementariedad. Estos principios andinos no sólo se manifiestan en el ambiente de los *jaqes* (los humanos), sino también en el ambiente de las *wak'as* y la *Sallqa*. Existe un *ayni* permanente entre todos los seres de la *pacha*, entre la papa y los *ispis*, entre los humanos y las *wak'as*, entre el viento y el agua. El mes de agosto se considera el tiempo apropiado para los canjes rituales, de ahí que la fiesta del *ispi*, con su *askicha* y su *jakqhata*, y las ofrendas a las *wak'as* y a la *Sallqa* se realicen en esta época del año.

La abundante pesca es motivo de alegría y celebración a nivel familiar y colectivo. Se 'florea' al *ispi* -se le colocan flores en la boca- como muestra de aprecio y respeto porque es fuente de vida; por eso es sagrado y exige respeto y veneración. Del *ispi* se alimentan no sólo el comunero y su familia, sino también lo hacen los pájaros del lago y los animales de la vida terrestre.

No se le considera como una simple mercancía con valor monetario de mercado. En *jakqhata* se le canta y se le habla como a una persona, se le considera -junto con la papa- como a una madre criadora que sostiene la vida. *Choqepiña* e *Ispalla* son *taykas* (madres) que se turnan en el sostenimiento de la comunidad, por eso el *ispi* recibe el nombre de *choqepiña tayka*, nombre ritual y cariñoso con que se le distingue y honra.

En la mitología local las *choqepiñas* o *ispis* nacen de los puquiales. Se les considera seres supersensibles y caprichosos; su personalidad y conducta son expresadas en las canciones y los rituales de producción de *ispi*. También se explica que el *ispi* y la *qellwa* (gaviota), su compañera inseparable y señal para los pescadores, vienen de las lagunas y los puquiales sagrados de la alta cordillera. El *ispi* camina por las venas (ríos) de la *Pachamama* y las gaviotas por los caminos del viento. Todo el medio natural en el mundo andino es humanizado y festejado, honrado y agradecido.

En los rituales de producción se expresa y se manifiesta una diversidad de símbolos que cobran sentido en su realización. En *jakqhata*, la bandera blanca simboliza la fiesta, la armonía cósmica y social de la *Pacha*. El grito de las aves se considera aviso y mensaje de la presencia real del *ispi*. Las gaviotas y las otras aves del lago son las flores de los peces. Las flores blancas en las sesiones rituales hacen las veces de gaviotas y representan la presencia activa de la gaviota en el rito, mientras el conjunto de las flores rojas expresa la vida y la salud de la *Pacha*. En el contexto del ritual, el feto de llama se constituye en la ofrenda viva entregada en sacrificio a las *wak'as*, su sebo es la fuerza vital, la energía que sostiene a la madre tierra. El vino tinto es la sangre de llama ofrecida en sacrificio; el azúcar blanca restablece la armonía cósmica, el entendimiento, la comprensión entre los *jaqes*, *wak'as* y *Sallqa*. La leña de muña humeante se constituye en la fragancia que purifica el ambiente y armoniza la conversación de todos miembros de la *Pacha*.

Finalmente, el alférez se constituye en la *chakana* (puente) entre los *jaqes* y los peces. Es también chakana entre la tierra y el lago al organizar la fiesta del *ispi*. Entrega ofrendas como símbolo de la comida con que se alimentan las *wak'as*. Así lo explica el comunero mientras enseña las actividades de pesca.

CAPITULO VII

DE LA BALSA AL BOTE: "PERDIENDO E INNOVANDO LAS TÉCNICAS"

En esta sección se presenta el balance y las perspectivas de la pesca local en la visión, valoración y vivencia de los maestros; los efectos sociales y ecológicos de la pesca con red de hilo. Se trata de una evaluación económica, social y tecnológica del uso de implementos foráneos de pesca. Aquí también se consideran los cambios y el camino que va tomando la pesca local y el conjunto de la vida comunera. Para comprender esta dinámica se presentan las palabras de los maestros Abdón Quispe, Lucio Gutiérrez y Sabino Añamuro, todos comuneros experimentados y, por supuesto, nuestra propia observación del sistema tecnológico local pesquero.

7.1 Innovaciones en la pesca local

Leviel (1998) afirma que el año 1960 representa un periodo clave en la transición de balsa de totora a bote de madera en el lago Titicaca. Este proceso se dio en distintos grados y niveles en las comunidades agricultoras-pescadoras. Aunque el número de botes haya aumentado, han cambiado poco en su diseño; son fabricados por artesanos locales del Altiplano.

En los últimos 15 años se han introducido nuevos implementos de pesca como resultado de las imitaciones y contactos con los pescadores de las parcialidades vecinas. También destacan en el "proceso de modernización" los agentes del desarrollo constituidos por las ONGs e instituciones del Estado, como el Ministerio de Pesquería de la Región de Puno. Sin embargo, estos no han tenido los resultados esperados en la comunidad. Aquí en Marqayoqa, la innovación más visible en el sistema pesquero local es el bote de madera de distintas longitudes. La elaboración y mantenimiento demandan gastos a los comuneros; su uso no es exclusivo para la pesca, también se le emplea en las tareas de corte de totoras y plantas acuáticas, así mismo como medio de transporte en las ferias dominicales.

Otros artefactos foráneos y costosos del actual sistema pesquero local son las redes de hilo (*malla*) y la red de arrastre, llamado *qatatiña*. Su preparación y organización, denominadas *armsthapiña*, sólo son de dominio de algunos comuneros. Todos los implementos citados -a excepción del bote, que se compra en la comunidad de Paru-, se adquieren de las ferias regionales de Juliaca y Huancané, e incluso de la feria internacional de *Jank'o Jank'o* (Bolivia). La cantidad y la variedad de redes, así como sus longitudes, varían según las especies y la disponibilidad económica. Las más destacables son las redes de *such'i*, *qarachi*, pejerrey e *ispi*, acondicionados a las aguas profundas. Las redes de arrastre, en cambio, son preparadas para la pesca en las playas. Los anzuelos y las mariposas (herramientas de pesca), que se usaron en la década del 70 del siglo pasado, están casi desaparecidas entre los pescadores. Su uso generalizado se dio en la captura de pejerrey y truchas sembradas en el lago, así como en los ríos afluentes al Titicaca.

Las redes de hilo, llamadas *mallas,* están en experimentación; se les denomina *yant'aña* en aimara y se encuentran en un proceso de ajuste. Estas redes se depositan en el lago por la tarde y se recogen en la madrugada; sin embargo, habitualmente se presentan robos y los conflictos entre las familias. Otra red en prueba es la de arrastre (*qatatiña*), que reemplaza temporalmente en las playas a los *qhanis* y las *mallas* cuando abunda el *ispi* y hoy se encuentra prohibida en la comunidad, porque destruye todo el habitat natural de los peces y arrastra todos los microorganismos en su recorrido.

Las nuevas prácticas de pesca demuestran que en Marqayoqa se estarían "probando" nuevas técnicas en la navegación y en la pesca, pero como veremos en el siguiente punto, estos tienen efectos perjudiciales en la ecología del lago y constituyen una amenaza para la vida de las comunidades ribereñas del Titicaca.

7.2 Bondades de las técnicas locales

En Marqayoqa se aprecia y se admira los *qhanis* cuando se los compara con las mallas (redes *agallares*), que son de uso frecuente entre los jóvenes comuneros pescadores. Aquí, los comuneros -me refiero al conjunto- no se fijan en las cantidades de pesca, sino en la calidad de pesca para la alimentación de la familia. Abdón Quispe explica:

> "La malla lastima a los peces, porque el ispi se sacude para separar de la red y se hace volar la cabecita. A la vez, las redes seleccionan, sólo cogen a una casta, a los ispis grandes, en cambio el qhani coge a tres tamaños

> de ispi, pequeños, medianos y grandes, es bien mezcladito y eso es mucho mejor, es bien buscado y tiene aceptación en los qhatus (ferias). A los ispis grandes en las plazas no los quieren, dicen que tienen chillka (bilis reventada); así piensan, los pequeñitos tienen precio, tienen más valor. A mi parecer, con la kullancha [qhani] se pesca mejor, se pesca todo tamaño de ispi. Con eso se vivía bien. Con la kullancha se pesca sin maltratar y eso es bueno para comer, lo que se pesca con malla (red de nylon) es maltratado, toda la noche las olas lo mueven, es sin sabor su sopa".

En el texto se explica lo apropiado de las técnicas locales de la pesca de *ispi*, lo agradable y saludable que es su producto para la alimentación familiar. También se menciona la preferencia que existe en las ferias locales por el *ispi* cogido con *qhani*. Se piensa que la red no entra en armonía con la vida natural de los peces, que existe una diferencia sustancial en el sabor y en el gusto que percibe la población. En el fondo se resalta la relación de la identidad con el trabajo y con el implemento de pesca, que es garantía y seguridad de su alimentación.

7.3 Usos y efectos de la innovación técnica

En la visión del Marqayoqeño la red de hilo, no andina, es la depredadora de los bancos de peces en sus distintas variedades. Se piensa que su constante uso en la pesca estaría extinguiéndolos. A la pregunta: ¿Se consideran valiosos e importantes la red y los botes? La respuesta es divergente entre las generaciones de comuneros, pero se destaca un hecho: que la pesca es un medio de sustento para la seguridad y continuidad de la vida en la Pacha. Oigamos algunas voces de Marqayoqa acerca de los efectos que vienen ocasionando las redes no andinas. Rufino, un antiguo maestro, informa:

> "En tiempo adelante[21] había bastante ispi; venían a canjear ispi desde Umuchi, traían juyra (productos), con eso vivía la gente pescadora. En el momento pareciera que es lo mismo, sólo que ahora el grupo de gente que tiene malla lleva el ispi para vender a la feria de Huancané o lo vende aquí mismo (en la comunidad). Te cuento que los pescadores de ispi muy poco hacían la agricultura, con la venta del ispi se compraban panes, azúcar y arroz, pero cuando se alejaba el ispi no hallaban que comer. Otro grupo se dedicaba a la agricultura y de alguna manera podía recogerse papitas, cebaditas. En tiempo adelante era abundante,

21 Se refiere al pasado, porque en la concepción aimara se entiende que el tiempo pasado está enfrente y vuelve bajo otra forma en un tiempo cíclico. El tiempo pretérito se concibe como futuro, algo desconocido, pero susceptible de ser decodificado por el ritualista.

el pescador y el no pescador tenían igual; ahora el grupo que busca dinero es el que compra mallas (los pescadores)".

Pascual, un *marqeri*, explica:

"Antes era trabajoso, pero se aprendía de todo. Para hacer la balsa uno debe saber trenzar soga, cortar las totoras y uno mismo debe tejer las balsas y los qhanis. Ahora es más fácil, uno se compra un bote, en la tarde extiende la red y al día siguiente, aunque sea tarde, la recoge. Así es bien fácil".

Abdón Quispe explica:

"Quienes tienen botes y mallas sólo pescan para ellos nomás, ellos nomás se venden, la gente quiere lo extraído del qhani, la gente de la estancia siempre va a eso, a canjearse a la orilla. Ahora se pesca con redes y se pesca de bote. Antes la gente era trabajadora, por eso se hacía la balsa y la kullancha (qhani); ahora estamos flojeando, los jóvenes estamos dirigiéndonos a lo fácil, por eso algunos compran con dinero los botes, las mallas. Si no habría venta de botes y redes, se pescaría como antes de balsa y qhani, podría aguantar mejor, las challwas aún existirían. Con las mallas desaparecieron la trucha, el pejerrey, de igual manera está desapareciendo el ispi, las redes no lo dejan crecer. Así yo pienso".

Sabino Añamuro, un joven pescador aficionado, explica:

"Los botes y las mallas que vienen apareciendo a mi perecer están bien nomás. Los pescadores de antes extraían poco ispi, ahora con las mallas extraen de todo y en abundancia, pero lo malo es que ahora continuamente lo persiguen. La tendencia me parece que es para terminarlo. Ahora ya no abundan los peces del lago, la gente de antes sólo pescaba con qhani, ahora el que menos tiene su malla, la extienden en toda la orilla; una persona tiene por lo menos dos, incluso tres redes. Por ejemplo, el pejerrey abundaba años adelante, cuando no habían botes; ahora ya no hay pejerrey".

En el relato se resaltan la red de hilo y los botes de madera, cuyos propietarios son comuneros jóvenes y pescadores aficionados, mas no maestros pescadores de *ispi*. Estas nuevas generaciones, dueñas de redes, estarían olvidando las técnicas locales de pesca y las herramientas de los maestros. Los implementos nuevos estarían para ellos en prueba y observación, pero en este proceso de ajuste hay una tendencia al deterioro de la ecología del lago y, por consiguiente, el medio de sustento de la comunidad.

Sin embargo, la comercialización de este tipo de pesca, que incluye el uso de redes, es optativa y les da a los jóvenes una forma de acceder

al dinero, porque se pesca variedades más grandes y apreciadas en el mercado. Esa venta sirve a veces para consumir productos urbanos no imprescindibles, sean gaseosas, ropa de moda, etc. Aquí, las redes de hilo sólo son beneficiosas e importantes para los jóvenes comuneros, que olvidan el saber local, aunque conocen su efecto depredador. Las familias comuneras piensan que la pesca con redes puede crear individualismo y egoísmo en la comunidad.

7.4 Balances y perspectivas en la pesca comunera

En Marqayoqa la pesca, como medio de sustento, estaría atravesando por un momento crítico, así lo explica Abdón Quispe. Este argumento está relacionado con el crecimiento de la población, las necesidades de alimentación y también con la presión que ejercen el mercado y la propia dinámica de la comunidad. Se estarían depredando los peces del lago por el constante ensayo de las redes de hilo y la red de arrastre. Vale recordar que con los *qhanis* se extrae lo necesario y su pesca se prefiere en las ferias locales. Los nuevos pescadores estarían olvidando las técnicas efectivas de los abuelos, prefiriendo comprar los botes y las redes de hilo. Pero oigamos las voces de los maestros pescadores. Rufino Calla:

> "Me parece que estamos empeorando en vez de mejorar la vida, con las mallas se está acabando la pesca, porque había pejerrey, challwa; las mallas no dejan crecer, están terminándose los qarachis, lo mismo está sucediendo con los ispis; los están exterminando con las mallas. Están pescando a las crías y hasta las madres. Los ispis son grandes, medianos y chicos, de varias castas; las mallas numeradas escogen sólo una clase de ispi. A los ispis grandes, adultos, no los quieren en las plazas (ferias) y si los compran los quieren a bajo precio. Con kullancha se saca de todo, pequeños, medianos y grandes, hasta las madres preñadas; eso es mejor para comer, para canjear, pero ahora las redes seleccionan sólo un tipo".

Rosendo Mendoza:

> "Está escaso el qarachi, los pescadores lo terminaron, ya no existe; antes abundaban los peces. Se confeccionaba la jaqunta (herramienta de pesca) y se depositaba en el lago, al día siguiente se recogía; en la pequeña bolsa de jaqunta entraban diez, hasta veinte qarachis, también entraban los such'icillos. Ahora ya no se confecciona la jaqunta, ni mucho menos se deposita, sólo con las mallas se pesca qarachi... Antes yo pescaba abundante, ahora ya no extiendo redes, ya no hay peces, las redes están terminando a los peces del lago. Había trucha, los pescadores depositaban redes en esas inmensas pampas del lago, esos terminaron a

> la trucha; ahora ya no hay, sólo existe pejerrey y también a éste lo están desapareciendo".

Lucio Gutiérrez:

> "Ahora todo tiene su precio, el bote, las redes; antes no era así, todos se tejían la balsa de totora, aquí mismo existe la totora, de aquí se cortaba las ch'iwillas y se trenzaba las sogas. Ahora todo cuesta. A mi parecer el bote y la malla nos están malogrando, porque haciendo el qhani y la balsa se aprende a trenzar ch'illiwas. Ahora se compran con dinero los botes y éstos aguantan por lo menos diez años; se compran la malla que también dura tiempo, pero no sabemos tejer una red, ni mucho menos construir un bote. Claro, por un lado deben permanecer la balsa y los qhanis porque no todos tienen dinero para comprar el bote o la malla, pero con estas herramientas se saca poco, aunque sirven todavía".

En los relatos que se presentan se explica que la pesca como medio de sustento está cambiando con relación a la pesca del tiempo de los abuelos. También se observa que los nuevos comuneros están olvidando las técnicas efectivas y las artes de los abuelos; se estaría pescando sin tomar en cuenta el ciclo de la pesca y los periodos de regeneración de los peces. Igualmente, se habla de dos formas de entender la pesca: los antiguos maestros, organizados con artes locales, y los nuevos pescadores, que usan artefactos foráneos, alternándolos con los tradicionales. Los primeros son naturales y al alcance de todos, mientras los otros son un tanto más individuales, costosos e incluso negativos para la ecología lacustre. También se indica que los implementos no andinos estarían contribuyendo al facilismo y al olvido de la investigación constante de nuevas técnicas e implementos de pesca.

La perturbación más importante para las poblaciones ictiológicas y para los pescadores mismos sería el desarrollo de una flota de pesca urbana con importantes medios financieros, que utilizaría barcos grandes y artefactos de pesca más complejos, tales como redes barrederas o traínas de mayor tamaño, buscando posiblemente las pequeñas especies de *Orestias* o de pejerreyes. Tal pesca podría inducir una sobreexplotación para amortizar la inversión inicial, conduciendo al ciclo "hiperproducción y quiebra", encontrado en numerosas pesqueras en otras partes del mundo. Esto ocasionaría un agotamiento de los recursos ecológicos del lago y el medio de existencia de miles de ribereños, reduciendo igualmente una importante fuente de proteína y vitaminas en la alimentación local (Orlove, Levieil, Treviño, 1991).

Conclusión

El sistema tecnológico pesquero local de Marqayoqa no es un sistema estático, cerrado y acabado, sino es flexible y se ajusta constantemente en el tiempo y en el espacio cultural andino. Las nuevas herramientas en "prueba" son el bote de madera y las redes de hilo, productos de la dinámica de la comunidad. En las nuevas herramientas foráneas se está apreciando su efecto depredador, su ineficiencia para armonizarse con el ecosistema y con el modelo de organización comunal. La *yanta'aña*, o 'experimentación' en castellano, se emplea para referirse a este proceso de tomar temporalmente las herramientas foráneas y las nuevas técnicas de pesca. El comunero pescador está en proceso de *yant'aña* y de ajuste de las técnicas de pesca foránea, pero este proceso no ha terminado, continúa. Todos son conscientes de la importancia y de las bondades de las técnicas locales de pesca, el olvido y la proliferación del ocio en los sectores de nuevos pescadores incomoda a los antiguos maestros. Sin embargo, como hemos visto, la *yant'aña* tiene su límite, su vigencia, hasta cuando la existencia del grupo se sienta amenazada o afectada, y es aquí donde se busca otra alternativa de *yant'aña*.

Los nuevos comuneros están pensando diferente por la instrucción que recibieron en la escuela y por la presión que ejerce el mercado capitalista. Ellos tienden a un pensamiento materialista de la pesca. Las nuevas técnicas de pesca son depredadoras y, por lo tanto, son menos "criadoras de la vida"; no se ajustan al medio ecológico lacustre. Serán más eficaces, pero no tienen la sabiduría expresada en los ritos de producción. Son más individualistas y hacen que se comparta menos en comunidad. Se pescará en cantidad, pero menos en calidad y variedad de peces.

CONCLUSIONES

1. En los Andes, con una geografía agreste y un clima sumamente variable, se desarrolla una Ispicultura –si vale el término– apropiada y ajustada al medio ecológico del Titicaca. Así lo demuestra la pesca comunitaria de Marqayoqa. La relación que tenemos los comuneros pescadores-agricultores con el medio natural es una relación de convivencia y coexistencia; no es una relación fría, de dominio o explotación, sino una relación natural, cargada de mucho afecto y dedicación. De esta convivencia personal surge el descubrimiento del *ispi*, sus variedades (Taruka y Warillo), sus códigos de conducta y comunicación, así como su circuito migratorio por toda la cuenca del Titicaca.

Al pasar el *ispi* por las playas en su ciclo natural, cobra mayor intensidad y actualidad el modelo de organización comunera con relación a la pesca: los mitos, los ritos, las deidades, las fiestas, las herramientas, las *señas*, el procesamiento, las ferias locales, las comidas y todo el saber profundo del medio ecológico lacustre. Los comuneros nos hemos ajustado con sapiencia al ciclo de tránsito del *ispi* y a las condiciones del clima andino; así lo expresan nuestras canciones y fiestas dedicadas a los peces y a las prácticas de pesca.

2. El sistema tecnológico de pesca de Marqayoqa es una realidad bidimensional, empírica y simbólica. No es una tecnología unidimensional, como la del sistema de pesca industrial de las sociedades mecanizadas, pues las actividades de pesca están entretejidas de rituales de producción que aseguran una buena pesca. Un comunero no separa el culto de la pesca, no son dos realidades autónomas, ambas forman un todo llamado *Challwaña* (trato con peces).

No sólo bastan las herramientas de pesca y el conocimiento de la ecología del lago, sino también son importantes los complejos rituales de producción. En este contexto, el arte de pescar lo aprendemos en la práctica desde la infancia, así como el respeto profundo al medio natural. Existe un conocimiento relacionado entre la ecología local y el universo sagrado de las

wak'as; ambas realidades forman una totalidad viva y caprichosa llamada *Pacha*. En esta concepción no hay distinción entre humanos y no-humanos.

3. La fiesta del *ispi* (*Jakqhata*) es un ritual de producción que garantiza el éxito de la pesca; su práctica tiene múltiples funciones que abarcan desde lo psicológico, lo social, lo ético, lo religioso, lo tecnológico hasta lo económico. Este ritual nos ofrece una garantía para el equilibrio social, ecológico y del sistema económico de la comunidad. A través suyo, los aimaras movilizamos la fuerza de la tradición, las fuerzas sociales de la comunidad y las fuerzas invisibles de las wak'as.

4. La pesca es una actividad económica y ceremonial que se desarrolla entre y dentro del ayllu; se realiza en colaboración entre la s*allqa*, las *wak'as* y los *jaqes*, trasciende las técnicas empíricas y económicas. El fin último de la economía de los pescadores es la *Ñamp'u Jakaña* o "dulce vida", es decir, la armonía, continuidad y seguridad de la vida en la *Pacha*.

El aimara busca la armonía cósmica entre y dentro de cada una de las tres comunidades (*waka-sallqa-jaqe*); de la solidaridad y reciprocidad depende el bienestar de los elementos de la Pacha. Esto genera grandes diferencias con respecto a la economía del occidente moderno, cuya finalidad es la mayor obtención de capital y por lo tanto de mayor poder. La economía Occidental es una economía desacralizada y unidimensional, cuyo costo es el desequilibrio ecológico y social y en la que el trabajador no se identifica con el producto final de su labor. Los comuneros aparte de perseguir el bienestar material persiguen otros valores no materiales, el respeto por el medio natural, por las *wak'as* y la solidaridad entre familias.

5. La pesca aimara forma parte de un sistema de conocimiento que llamo *Pachavivencia*, un sistema de sentido y significado que se relaciona a un "saber criar la vida". Este sistema es empírico y meta-empírico porque incluye valores afectivos y emocionales, expresa interioridades, sensibilidad, respeto y servicio. No se trata de un conocimiento analítico, sino de un saber intuitivo y emocional, confiado pero práctico.

En la *Pachavivencia* (cosmovisión andina) el lago es madre, al igual que *Pachamama*; todos brotan de su entraña y se consideran parientes por el hecho de compartir una madre universal; todos dialogan y reciprocan: el lago con la tierra, la *ispalla* (papa) con la *choqepiña* (ispi), la *qellwa* (gaviota) con el *ispi*, el viento con las olas, etc. Al igual que en el ambiente social se piensa que se dan los *aynis* y las *mink'as*, de ahí que se diga que 'el viento es la mink'a del lago' o 'el *miji mink'a* al viento'. Todos los elementos tienen un nombre cariñoso y un nombre común; por ejemplo, *choqepiña* es el nombre ritual

del *ispi*, *ispalla* el nombre cariñoso de la papa. Todas las cosas y fenómenos tienen un nombre simbólico en los rituales, las flores del lago son las aves, por ejemplo. No hay nada aislado y todo es importante en la crianza de la vida, todo se complementa para estar equilibrado, estable y fértil.

6. El sistema de pesca en Marqayoqa es una actividad comunitaria; la organización del trabajo (*ayni* y *mink'a*), el sistema de pesca y los 'recursos naturales' tienen un carácter comunal. No hay lugar para patentes, tampoco propiedad privada.

7. En el sistema de pesca se expresa los principios del pensamiento andino: la complementariedad y la reciprocidad en el ambiente social, divino y natural. Se piensa que todo las cosas y fenómenos se complementa con su contraparte; por ejemplo, en los mitos y los ritos el ispi se complementa con las papas. La complementariedad también se da entre los pescadores de *Alaya* (arriba) y *Manqha* (abajo), entre las playas de *Kupi* (derecha) y *Ch'eqa* (izquierda), entre sus deidades y centros rituales. La tierra se complementa con el agua, las *tarukas* con los *warillos*, el ispi macho con el ispi hembra, el hombre con la mujer, el *mallku* con la t'alla, el *qhani* macho con el *qhani* hembra, *chhijiras* machos con *chhijiras* hembras, nariz macho de la balsa y nariz hembra, etc.

En la *Pachavivencia* todos son pareados y se complementan para ser fértiles y eficientes. El viento y las olas hacen mink'a, el *anqa* (ribera) y el *mik'aya* (profundo) se complementan y forman un todo que es el lago; los difuntos maestros de pesca y los maestros pescadores en actividad. Estas formas de entender se expresan en los ritos de producción y en su discurso tecnológico.

8. En la cosmovisión de los pescadores, las cosas y los fenómenos del medio son humanizados y tienen un lado interior y misterioso al que se accede sólo por el rito y la contemplación. Se trata de un método de observación muy fino y detallado, cargado de afecto, que todo lo percibe humano y tiene vida. La balsa, por ejemplo, tiene cuerpo, brazos, nariz y también un sexo por donde drena el agua. Todas las cosas y fenómenos tienen ojos. El *ispi* llora y expresa sus sentimientos maternales, se enoja y cuando le tratan mal se alejan.

9. El challwiru (pescador) es la chakana (puente) entre los jaqes y el lago; los pescadores hacemos el chaku de ispi y los jaqes comen ispi. El alferado es a su vez la chakana entre las wak'as y los jaqes. Se trata de una reciprocidad simétrica y fértil en la crianza de la vida, se entrega ofrendas

al lago y en reciprocidad se recibe peces. El fin último es el despliegue de la vida en toda la pacha.

10. En el complejo sistema ritual de producción aimara hay toda una serie de simbologías. En el ritual la flor blanca simboliza la real presencia de las gaviotas del lago, inseparables compañeras del ispi; el clavel rojo es la vida fértil de la pacha; la *misa* (centro ceremonial) es la boca de la madre tierra y de la madre lago. La grasa de llama es la fuerza, la energía vital que alimenta a las wak'as. El vino es la sangre viva ofrecida a las wak'as. El feto de llama simboliza la presencia real de la llama viva para el sacrificio de la Pachamama. La abundancia de coca representa abundancia de peces y por tanto la abundancia de alimento.

El azúcar sirve para armonizar el encuentro entre jaqe-wak'a-sallqa, el humo de muña para purificar el ambiente, las canciones para bailar y expresar la interioridad.

11. El *ispi* es un verdadero regalo de la naturaleza y tiene una importancia económica y ceremonial en los pueblos especializados en las prácticas de producción agrícola y pesquera. Es la fuente de alimentación importante junto con los productos agropecuarios de las comunidades del Altiplano y su fiesta se constituye en el catalizador del saber pesquero y en la afirmación de sus valores sociales y el fortalecimiento de la identidad étnica.

GLOSARIO

Achachila	Deidad tutelar
Alaqasiri	Compradores.
Ayta	Invocación ritual
Casta	Variedad
Ch'akicho	Poncho o chaleco elaborado con retazos de tela para protegerse del frío.
Ch'ejje	Pleyades
Ch'lliwa	Paja
Ch'uma	Separar la sopa de la comida
Ch'uwaña	Verter la chicha o vino
Chara phala	Soga de paja de trenzado doble. Su función es unir a las prolongaciones de wichi phala y rukhiña. Mide aproximadamente dos metros.
Chhala	Canje, intercambio, trueques.
Chijjira	Piedras trabajadas que se asemejan a los huevos de pana (pato silvestre). Cada una de las piedras tienen un peso aproximado de un kilo. Estos son pesados en romana para que mantenga equilibrio de los qhanis dentro del agua.
Choqepiña	Nombre ritual del ispi. Madre de los ispis
Ikiña	Frazadas confeccionado de lana de oveja.
Inkuña	Servilleta tejido de lana de llama
Ispalla	Nombre ritual de la papa. Madre de las papas
Ispi qaalas	Piedras planas donde secan los ispis
Ispi	Pez nativo del Titicaca
Jakqhata	Rito colectivo
Jaqe	Humano
Jap'iña	Palo para remar la balsa.

Jaqunta o sepita	Herramienta de pesca en forma de un cono, muy parecido al qhani, pero se diferencia en su uso. Generalmente se deposita entre los totorales y se recoge al dia siguiente.
Jara	Choza temporal
K'ajjllo	Herramienta para el corte de tallos de totora. El palo al que está amarrado el cuchillo mide de 30 a 35 cm. de largo.
Kapachu	Bolsón de tela
Kawiltu	Deidad del patio de la casa
Kayuni / Sullu	Feto de llama
Kipu	Figuras verticales del qonita. Estas sirven como barras atajadoras de los ispis.
Kuchuña	Cuchillo filudo para cortar totora y plantas acuáticas
Kullancha	Herramienta de pesca llamado también como Qhani.
Kututo	Costalillo confeccionado de lana de oveja o llama.
Laqhatataña	Acto de extender ispi en las piedras para el secado.
Llachu	Planta acuática del lago
Llamp'u	Cebo o grasa de llama
Lujjru	Sancochado de ispi fresco.
Manta	Tejido de lana de oveja o llama de forma cuadrada.
Mantu	Nombre ritual del viento
Marani	Autoridad de la chacra. También recibe este nombre la montaña tutelar del año y la lluvia.
Massi	Pariente, paisano, amigo
Mijji	Ave migratoria del Titicaca
Milli	Tierras húmedas de las riberas del lago donde los cultivos son permanentes.
Misa	Centro ceremonial
Ñoqeña	Palo alargado de aproximadamente de quince metros. Se utiliza para impulsar la balsa.
P'ikiña	Palo para impulsar la balsa.
Paka lawa	Anillo de palo que da forma y refuerza a las bocas del qhani.
Pasmaru	Ex autoridades

Payi	Wak'a o deidad del aire
Phaja	Cinturón confeccionado de lana de oveja.
Phala	Soga de paja
Phichilo	Soga gruesa de trenzado triple. Mide 50 cm. Se encarga de levantar al qhani durante su desplazamiento en el lago.
Phuju	Pozo, manantial.
Pichaqa	Ispi de encima que se recoge de la última pesca.
Pilla	Borde superior de la balsa
Q'epe	Atado o bulto.
Qhani / Kullancha	Herramienta de pesca elaborada de tallos de paja madura. Tiene como medidas: altura 80 cm, diámetro base 84 cm, distancia entre anillos 3 cm. y distancia entre ch'illiwas verticales 0.05 cm.
Qachu nasa	Popa hembra de la balsa. Su función es maniobrar o distraer a las olas del lago.
Qarachi	Pez nativo del Titicaca
Qatatiña	Herramienta de pesca preparado artesanalmente de redes anchoveteros. Tiene la forma rectangular y sus bordes se encuentra sujetados con los flotadores y piedras que sirve para sumergir en el agua.
Qellwa	Gaviota
Qhuwa o Ch'uwa	Vino blanco.
Qoqorichi	Seña o aviso de la abundante pesca
Qotamama	Nombre ritual del Lago. Deidad del lago.
Qonita o mallq'a	Es la copa interna del qhani. Tiene una altura de 55 cm y un diámetro de 80 cm. Sirve como retenedor del ispi.
Riyalwawa	Hijos enviados de las deidades
Rukhiña	Soga delgada de trenzado semidoble. Mide aproximadamente tres metros y medio. Se une al phichilo y al chara phala.
Salla	Drenaje de la balsa
Sallqa	Naturaleza silvestre
Saqaña	Herramienta manual de pesca muy usado en los sitios donde abunda las plantas acuáticas del lago. La abertura de la saqaña tienen la forma cuadrada armados en los palos para facilitar el trabajo.

Sejje o Q'esana	Estera de totora de forma rectangular que se utiliza para protegerse de la lluvia y también del viento.
Surtijja o phichira	Soguillas compactas que envuelven y sujetan a la paka lawa. Cada una de ellas están ubicados a una distancia de 10 cm. Su función es la de sujetar o reforzar al qhani, de igual forma facilita el desplazamiento del qhani en la profundidad del lago.
Suyu	Tierras de secano donde los cultivos son rotativos.
Taana	Ritualista principal
Thaya	Viento
Tink'a	Pequeño ritual.
Tinkuyaña	Igualar o nivelar.
Umantu	Pez nativo del Titicaca, ahora extinguido.
Urqo nasa	Proa delantero de la balsa. Sirve como guía y como rompe olas.
Utjaña	Asiento de la balsa. Esta construido con palos de qolli y amarrado con soguillas de ch'illiwa. Es de sesenta por ochenta centímetros.
Uywiri	Deidad de la residencia familiar
Wak'a	Deidad
Waka uyu	Nombre del lugar
Wañachtataña	Acto de extender cosas húmedas.
Wathaña	Ancla de piedra. El peso promedio es de ocho a nueve kilos. Se utiliza como ancla o sujetadores de la balsa.
Wichi phala	Soga de ch'illiwa (paja) de trenzado semidoble que mide aproximadamente cuatro metros y tiende puente al qhani y al chara phala.
Yachaña	Animar o estar atento en la pesca.
Yapu phala	Soga gruesa de trenzado triple. Mide entre treinta a cuarenta brazadas. Su función es asegurar las chara phalas que también sujetan a otras sogas y a los dos qhanis.
Yapu	Chacra

BIBLIOGRAFÍA

Alpaca Meléndez, Marina.
1988 "*Estudio Anatómico - Histológico del Aparato Digestivo y Órganos Accesorios del Ispi*". Tesis de Licenciatura en Biología, UNA-P. Puno - Perú.

Arroyo Aguilar, Sabino
2003 "*Hierogamia Cósmica: Culto a Lamarqocha y a San Pedro*". Ed. FEFCS. Lima-Perú.

Bellenger, Xavier
2004 "*El Antiguo gran pago de Mulsiña o El Arte de Mover las Montañas*". Ed. IEP. Lima-Perú.

Blázquez Luis A. y Sáez José M.
2000 "*Pesca Artesanal en el Titicaca: Manual de Capacitación*". Ed. PADESPA. Lima-Perú.

Bouysse-Cassagne, Therese
1991 "*Poblaciones Humanas Antigua y Actuales*". Ed. HISBOL. La Paz-Bolivia.

Cano, Washington
1952 "*Estudio Geográfico, Histórico y Sociológico del Lago Titicaca*". Ed. MORENO. Argentina.

Castañón Rivera, Victor A. y Limachi Corani, Justino
1998 "*Informe Técnico VI: Técnicas Tradicionales de Procesamiento de Pescado en el Lago Titicaca (Bolivia)*". Ed. CIDPA. La Paz-Bolivia.

Castañón Rivera, Victor A.; Quinta Gónzales, Huascar y Limachi Corani, Justino
1995 "*Manual Técnico IV: Reproducción Artificial de Ispi (Orestias ispi)*". Ed. CIDPA. La Paz-Bolivia.

Coasaca Núñez, Willver
1993 "*El Árbol y el Experimentador Campesino*". Ed. OJEDA. Puno - Perú.

Cruz Cornejo, Julio M.
1984 "*Estudio de la Fecundidad de Orestias Sp "Ispi*" en Llachon, Lago Titicaca". Tesis de Licenciatura en Biología, UNA-P. Puno - Perú.

Dejoux Claude y Iltis André (editores)
1991 "*El Lago Titicaca: Síntesis del Conocimiento Limnológico Actual*". Ed. ORSTOM. La Paz - Bolivia.

Delgado B. Freddy
2000 "*Políticas y Estrategias de la Investigación en Agro ecología y Revaloración del Saber Local*". Serie de Memorias Nro. 05. Ed. AGRUCO. Cochabamba - Bolivia.

Descola, Philippe
2002 "*Antropología de la Naturaleza*". Ed. IFEA. Lima-Perú.

División de Aguas Continentales y Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente
1996 "*Diagnostico Ambiental del Sistema Titicaca-Desaguadero-Poopo-Salar de Coipasa (Sistema TDPS) Bolivia-Perú*". Ed. OEA. Washington- EEUU.

Eliade, Mircea
1994 "*Lo Sagrado y lo Profano*". Ed. LABOR. Colombia.

Erickson, Clark
1995 "*Investigación Arqueológica del Sistema Agrícola de los Camellones en la Cuenca del Lago Titicaca del Perú*". Ed. PIWA. La Paz - Bolivia.

Estermann, José
1997 "*Elementos para la reivindicación del pensamiento colonizado*". Ed. CIDSA-IECTA. Puno-Iquique.

Estermann, Josef
1998 "*Filosofía Andina: Estudio Intercultural de la Sabiduría Autóctona Andina*". Ed. Abya-Yala. Quito-Ecuador.

Frisancho Pineda, Samuel
1990/1992 "*Albun de Oro: Monografía del Departamento de Puno*". Tomo XIII y XIV. Ed. FRISANCHO. Puno - Perú.

García Carhuayo, Amelia
2000 "*Pescadores Artesanales y Medio Ambiente en la Reserva Nacional de Paracas-Pisco*". Ed. NSC. Lima - Perú.

Golte, Jurgen
2001 "*Cultura, Racionalidad y Migración Andina*". Ed. IEP. Lima - Perú.

Guénon, René trad.
1997 "*El Reino de la Cantidad y los Signos de los Tiempos*". Ed. Paidos. Barcelona.

Huertas, Lorenzo
2000 *"La costa peruana vista a través de Sechura: espacio, arte y tecnología". Ed. URP-CI. Lima-Perú.*

Heise, María
1992 "*Interculturalidad: un Desafio*". Ed. CAAAP. Lima-Perú. Instituto Nacional de Estadística e Informática. "Compendio Estadístico Departamental 1999-2000". Ed. INEI. Puno - Perú. Instituto Nacional de Estadística e Informática: Compendio Estadístico Departamental de Puno 1999 - 2000.

Kusch, Rodolfo
1979 "*El Pensamiento Indígena Americano*". Cajica, México.

Kusch, Rodolfo
1987 "*Las Religiones Nativas*". Buenos Aires.

Murra, John
2002 "*El Mundo Andino: población, medio ambiente y economía*". Ed. IEP. Lima - Perú.

Llanque Chana, Domingo
1995 "*Ritos y Espiritualidad Aymara*". Ed. CTP. La Paz - Bolivia.

Mayer, Enrique y Otros
1997 "*El Perú en los Albores del Siglo XXI. Ciclo de Conferencias 1996/1997: Ecología y Desarrollo*". Ed. CRP. Lima - Perú.

Núñez Lautaro y Otros
1995 "*Movilidad Giratoria, Armonía Social y Desarrollo en los Andes Meridionales: Patrones de Tráfico e Interacción Económica*". Ed. UCN. Antofagasta - Chile.

Núñez Mendiguri, Mario
1985 "*Manejo y Control de Totorales en el Titicaca*". Ed. IDEA. Puno – Puno.

Núñez Mendiguri, Mario
1985 "*Ritos entre Pescadores Lacustres Aymaras*". Ed. IDEA. Puno – Perú.

Núñez Mendiguri, Mario.
"*Pescadores Lacustres del Titicaca*". Revista de Investigación Nro. 02. UNA. Puno - Perú.

Ohashi, Motohiro; Castañón Rivera, Victor A. y Quinta Gónzales, Huáscar
1993 "*Manual Técnico II: Técnicas de Producción de Semillas de Orestias agassii, O. Ispi del Lago Titicaca*". Ed. CIDPA. La Paz-Bolivia.

Orlove, Benjamín; Levieil, Dominique; Treviño, Hugo
1991 "*Aspectos Sociales y Económicos de la Pesca*". Ed. HISBOL. La Paz-Bolivia.

Polia, Mario
2001 "*La Sangre del Condor: Chamanes de los Andes*". Ed. FECP. Lima-Perú.

Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente
1999 "*Diversidad Biológica del Sistema TDPS*". Ed. OEA. Perú y Bolivia.

Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente
1999 "*Diagnóstico Socioeconómico del TDPS*". Ed. OEA. Perú y Bolivia.

Ravines, Roger
1988 "*Dimensión Histórica de la Tecnología Andina*". Ed. Horizonte. Lima - Perú.

Rivas Ruiz, Roxani
2004 "*El Gran Pescador: Técnicas de pesca entre los Cocama-cocamillas de la Amazonía peruana*". Ed. PUCP. Lima-Perú.

Rodríguez Suy Suy; Víctor Antonio
1997 "*Los Pueblos Muchik en el Mundo Andino de Ayer y Siempre*". Edición PRATEC, Lima – Perú.

Romero Emilio
1928 "*Monografía del Departamento de Puno*". Ed. Torres Aguirre. Lima – Perú.

Rosing, Ina
2003 "*Religión, Ritual y Vida Cotidiana en los Andes. Los Diez Géneros de Amarete*". Ed. Iberoamericana. Madrid.

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

Rostoworowski, Maria
1981 "*Recursos Naturales Renovables y Pesca, Siglo XVI Y XVII*". Ediciones IEP. Lima - Perú.

Sáez José M. y Blázquez Luis
1999 "*Estudio de las Actividades y Mejora de las Condiciones de Producción Acuícola en el Lago Titicaca"* (Perú) Ed. FONDEPES. Madrid-España.

Salazar, Luis y Montaño Hernán
2000 "*Enfoques de Asistencia Técnica: Prestación de Servicios de Acompañamiento*". Documento de Estudio, Agricultura y Cultura Andina, Cochabamba - Bolivia.

Taylor, Gerald
2003 "*Huarochirí: ritos y Tradiciones*". Ed. EFEA. Lima-Perú.

Tournon, Jacques y Urguia, Rafael
1999 "*La Pesca en Ucayali: el saber y su transmisión*". Ed. Anthropologica, año 17, Nro. 17. Lima-Perú.

Tozuka Shunji y Vega Clavijo, Ronald E.
1997 "*Manual Técnico V: Conservación y Procesamiento de Pescado*". Ed. JICA. La Paz-Bolivia.

Urbano Jesús y Macera Pablo
1992 "*Santero y Caminante*". Edición Apoyo, Lima - Perú.

Valdivia Yávar Silvia. V.
1996 "*Léxico Aimara de la Ictiofauna del Lago Titicaca: Estudio Semántico y Lexicológico*". Tesis de Magíster en Lingüística Andina y Educación, UNA-P. Puno - Perú.

Van Den Berg, Hans
1990 "*La Tierra No Da Así Nomás: Los Ritos Agrícolas en la Religión de los Aymaras – Cristianos*". Ed. HISBOL. La Paz - Bolivia.

Van Kessel, Juan
1989 "*Tecnología y Ecología*". Ed. CREAR. Iquique - Chile.

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.

Van Kessel, Juan y Salas Porfirio
2002 "*Seña y Señaleros de la Madre Tierra. Agronomía andina*". Edición IECTA, Santiago – Chile.

Varios
1987 "*Descripción del Lago Titicaca y su Cuenca"*, Parte I. Documento de Pesca Nro. 005. Ed. OLDEPESCA. Perú y Bolivia.

Vellard, Jean
1991 "*La Práctica Antigua de la Pesca en el Lago*". Ed. ORSTOM. Paris-Francia.

RELACIÓN DE MAPAS, CUADROS, PARADIGMAS, DIBUJOS Y FOTOGRAFÍAS

Mapa	1: Lago Titicaca y ubicación de la Marqayoqa - Chipoqoni
Mapa	2: Tránsito natural del Ispi
Mapa	3: Organización socio-espacial de la pesca
Mapa	4: Ubicación de chacras y centros rituales de pesca
Cuadro	1: Épocas de siembra en los Millis
Cuadro	2: Épocas de siembra en los Suyus
Cuadro	3: Habitat natural de peces y áreas de pesca
Cuadro	4: Parición-año de las especies del lago
Cuadro	5: Presencia-año de las especies del lago
Cuadro	6: Actividades de pesca, detalles
Cuadro	7: Centros rituales de pesca, detalles
Cuadro	8: Biomasa (TM) de recursos pesqueros del Titicaca
Cuadro	9: Volumen de extracción de especies nativas
Cuadro	10: Volumen estimado de comercialización de especies nativas
Cuadro	11: Volumen de extracción de especies introducidas
Cuadro	12: Volumen estimado de comercialización de especies introducidas
Cuadro	13: Composición nutricional del Ispi
Cuadro	14: Medios acuáticos, especies ícticas y modos de pesca
Dibujo	1: Arte de tejer Qhani
Dibujo	2: Qonita o Qona
Dibujo	3: Qhani o Kullancha
Dibujo	4: Secuencias en la pesca de ispi
Dibujo	5: Desplazamiento de las balsas durante la pesca colectiva
Dibujo	6: Croquis de distribución en la fiesta de jakqhata
Dibujo	7: Jakqhata en el centro ceremonial del ispi
Foto	1: Ispi yapu de Qarqanasa
Foto	2: Centro ceremonial de Qowachi
Foto	3: Faena de elaboración de balsa

Foto 4: Balsa de pesca
Foto 5: Kullancha o Qhani de pesca
Foto 6: Formas de traslado de Qhani
Foto 7: Ispi laqhaña
Foto 8: Ispi, secando en la piedra plana
Foto 9: Karachi y Mari secando para el P'api
Foto 10: P'api de Karachi
Foto 11: Venta de Ispi en la feria del pueblo
Foto 12: Canjes de Ispi en la feria del pueblo
Foto 13: Askicha o Fiesta colectiva del Ispi
Foto 14: Jakqhata o entrega de ofrendas en el Centro ceremonial de Ispi
Foto 15: Such'i, Karachi e Ispi
Foto 16: Humanto, especie en extinción
Foto 17: Ispi, en su variedad de Warillo
Foto 18: Ispi en su variedad de Taruka
Foto 19: Totoras preparadas para la elaboración de la balsa
Foto 20: Taana o Ritualista en el Centro Ceremonial del Ispi
Foto 21: Secado de Ispi en la comunidad de Tiquina (Bolivia)
Foto 22: Recojo de Ispi seco

ANEXOS

Anexo I

CUADRO N° 8: BIOMASA (TM) DE RECURSOS PESQUEROS PELÁGICOS EN EL LAGO TITICACA EN MARZO DEL 2001

El Proyecto Especial Binacional Lago Titicaca, a través de la ejecución de un crucero de prospección hidroacústica, ha estimado la biomasa de los recursos ícticos del Titicaca. El cuadro muestra la siguiente composición:

PAR/RECURS	CARACHI	ISPI	PEJERREY	TRUCHA
BIOMASA	1174	30061	19151	1108
L.C. (%)	35.7	11.7	4.6	20.7
LIM, INF.	754.60	26547.87	18277.65	877.98
LIM. SUP.	1593.04	33574.16	20025.16	1337.43
% BIOMASA	2.28	58.38	37.19	2.15

Fuente: Proyecto Especial Binacional Lago Titicaca. Dirección de Recursos Hidrobiológicos.

Las cifras disponibles sobre la biomasa (TM) de los recursos pesqueros en Toneladas Métricas de las especies nativas y foráneas son las siguientes: El mayor volumen corresponde al ispi con 58.38% (TM); seguido de pejerrey con 37.19% (TM), carachi y trucha con 2.28% (TM) y 2.15% (TM), respectivamente. En el estudio se obvia el such'i y el mari, que son especies nativas del Titicaca. El resultado de la prospección hidroacústica revela la mayor población del ispi con relación a las especies nativas e introducidas del Titicaca. Las investigaciones recientes demuestran que la trucha y el pejerrey son especies que se caracterizan por ser depredadoras del ispi. En los últimas décadas esta especie fue empleada como "alimento forraje" de las truchas criadas en sistemas controlados, de ahí la sobrepesca de ispi en algunas comunidades por su valor económico en las empresas de criaderos de truchas.

Anexo II

CUADRO N° 9: VOLUMEN DE EXTRACCIÓN DE ESPECIES NATIVAS

AÑO: 2000 (K)

ESPECIES NATIVAS	EXTRACCIÓN EN KILOS	%
Boga	1813	0.2
Carachi	420467	45.7
Ispi	459571	49.9
Mauri	38290	4.2
Total	920141	100

Fuente: Dirección Sub-regional de pesquería - Puno - Oficina de Estadística.

CUADRO N° 10: VOLUMEN ESTIMADO DE COMERCIALIZACIÓN DE ESPECIES NATIVAS

AÑO: 2000 (K)

ESPECIES NATIVAS	FRESCO EN KILOS	SECO EN KILOS	ASADOS EN KILOS
Boga			
Carachi	349395	4264	5417
Ispi	388265	8617	120
Mauri	32920		

Fuente: Dirección Sub - Regional de Pesquería Puno - Oficina de Estadística.

El cuadro sólo muestra el volumen estimado de la pesca de las especies nativas e introducidas que pasaron por el mercado. Son cálculos a partir del volumen que se ofrecen en las ferias del altiplano, mas no se considera el volumen de canjes entre las comunidades pastoras y pescadoras y dentro de las comunidades de la cuenca del Titicaca. Sin embargo, las estadísticas del año 2000 muestran un 49.9% del total de extracción de especies nativas que corresponde al ispi. El volumen estimado de comercialización en estado fresco, seco y asado también es importante en las ferias locales.

El ispi se destina en mayor volumen al canje y al consumo local (familiar y comunal) y en menor volumen al el mercado regional. Se reserva, se canjea y se consume en el Altiplano y en la selva sur peruana y en el norte boliviano. Las especies nativas no tienen valor económico en las ferias locales cuando se compara con las especies introducidas, aunque son de extraordinaria calidad para la alimentación.

Anexo III

CUADRO N° 11: VOLUMEN DE EXTRACCIÓN DE ESPECIES INTRODUCIDAS, AÑO 2000 (K)

ESPECIES INTRODUCIDAS	EXTRACCIÓN EN KILOS	%
Pejerrey	934441	92.9
trucha natural	71782	7.1
Total	1006223	100

Fuente: Dirección Sub - Regional de Pesquería Puno - Oficina de Estadística.

CUADRO N° 12: VOLUMEN ESTIMADO DE COMERCIALIZACIÓN ESPECIES INTRODUCIDAS AÑO 2000 (K)

ESPECIES INTRODUCIDAS	FRESCO EN KILOS	SECOS EN KILOS	ASADOS EN KILOS
Pejerrey	804705	10343	8568
Trucha natural	66421		
Total	871126	10342	8568

Fuente: Dirección Sub - Regional de Pesquería Puno - Oficina de Estadística.

El cuadro muestra las especies que tienen valor económico en los mercados del Altiplano. El mayor volumen estimado corresponde al pejerrey con 92.9% del total, seguido de la trucha natural con 7.1%. El mayor volumen de comercialización en estado fresco, seco y asado corresponde al pejerrey. La trucha natural sólo se comercializa en estado fresco. Estas dos especies (pejerrey y trucha) tienen valor económico en los mercados por su gran tamaño y peso y por ser especies más conocidas en los restaurantes y en los mercados regionales.

Anexo IV

CUADRO N° 13: COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL ISPI

El humilde ispi del Titicaca es una extraordinaria fuente de fósforo. El Dr. Giovanni Daza y la Dra. Juana Tejerían de Ibáñez, constataron la calidad nitritiva del diminuto pez. La siguiente tabla muestra la composición nutricional del ispi:

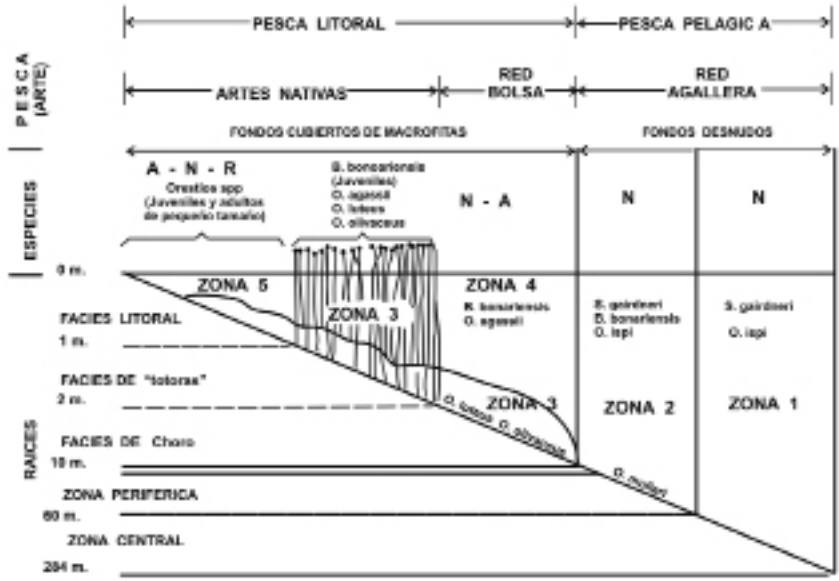
COMPOSICIÓN POR 100 GRAMOS DE PORCIÓN COMESTIBLE

MUESTRA	Humedad %	Proteína Gm.	Grasa gm	H de C total gm	Ca mg.	P mg	Fe mg
Ispi Harina con huesos	16.51	49.06	14.11	18.50	2350	1048	29.4
Ispi cocido con huesos	73.38	20.44	3.69	-	916	252	2.3
Ispi frito con huesos	61.76	21.72	11.58	0.46	960	291	2.3
Ispi seco	10.68	52.43	20.43	5.84	136	1827	18.5

Fuente: Laboratorio de Bioquímica Nutricional de Bolivia, 1986

El resultado del laboratorio confirma la calidad de alimentación que proporciona el ispi en los Andes. El cuadro que antecede ilustra la cantidad de proteína, grasa, etc., que tiene el ispi cuando se prepara en sus diversas formas. Se trata de una comida sana y natural, fuente nutricional de primera categoría. En el Atiplano y en la selva de Puno, así como en Bolivia, se consume combinado con otros productos (papas y ocas) y también en las sopas.

Cuadro N° 14: MEDIOS ACUATICOS, ESPECIES ICTICAS Y MODOS DE PESCA



FUENTE: Cuadro tomado del Plan Director Binacional Titicaca. Diagnóstico Ambiental del Sistema Titicaca-Desaguadero-Poopo-Salar de COIPASA (Sistema TDPS) Bolivia-Perú, 1996.