

UYWAY - UYWAÑA: CRIANZA MUTUA PARA LA VIDA

Museo Nacional de Etnografía y Folklore
La Paz, Bolivia

UYWAY - UYWAÑA: CRIANZA MUTUA PARA LA VIDA



Museo Nacional de Etnografía y Folklore
Fundación Cultural del Banco Central de Bolivia

La Paz, Bolivia. 2022

Bolivia. Museo Nacional de Etnografía y Folklore (Editor).
UYWAY – UYWAÑA: Crianza mutua para la vida.– 1º ed. -- La Paz: MUSEF, 2022
574 páginas: ilus., tbls, maps., 30 x 21.5 cm.

D. L.: 4-1-314-2022 P.O.
ISBN: 978-9917-607-05-2
SENAPI Res. Adm.: 1-1340/2022
CDD: 641.3

/CRIANZA MUTUA / ALIMENTACION / RECIPROCIDAD / COMIDAS TIPICAS/ ALIMENTOS TRADICIONALES /
CONSUMO DE ALIMENTOS / PREPARACION DE ALIMENTOS / CULTIVOS ALIMENTICIOS / 1. Título /

UYWAY – UYWAÑA: CRIANZA MUTUA PARA LA VIDA

BANCO CENTRAL DE BOLIVIA

Roger Edwin Rojas Ulo: Presidente a.i.
Diego Alejandro Pérez Cueto Eulert: Director a.i.
Gabriel Herbas Camacho: Director a.i.
Gumercindo Héctor Pinto Guzmán: Director a.i.
Oscar Ferrufino Morro: Director a.i.

FUNDACIÓN CULTURAL DEL BANCO CENTRAL DE BOLIVIA

Luis Oporto Ordoñez: Presidente del Consejo de Administración
Susana Bejarano Auad: Consejera
Guido Pablo Arze Mantilla: Consejero
Jhonny Quino Choque: Consejero
José Antonio Rocha Torrico: Consejero
Roberto Aguilar Quisbert: Consejero

Derecho Editorial: © MUSEF Editores **La Paz:** Calle Ingavi 916, teléfonos: (591-2) 2408640,
Fax: (591-2) 2406642, Casilla Postal 5817, www.musef.org.bo, musef@musef.org.bo
Sucre: Calle España 74, teléfono y fax: (591-4) 6455293

© MUSEF Editores

Directora del MUSEF: Elvira Espejo Ayca

Compiladores: Patricia Alvarez Quinteros y Salvador Arano Romero

Comité Evaluador: Elvira Espejo, Patricia Alvarez Quinteros, Milton Eyzaguirre, José Luis Paz, y Salvador Arano

Autores: Elvira Espejo, Salvador Arano, Margarita Miranda, Juana Guzmán, Patricia Alvarez, Teresa Ortíño, Katuchka Zuazo, Katerine Escobar, Mariela Escobar, Freddy Quispe, Richard Mújica, Román Pairumani, Ciriaco Inda, Ladislao Salazar, Yenny Espinoza, Santos Choquehuanca, Milton Eyzaguirre, Reynaldo Tumiri, Sofia Alavi, Magdalena Callisaya, Alicia Mamani, Juana Quispe, Edwin Usquiano, Dionicio Apaza, Néstor Calle, Gabriela Behoteguy, Edgar Huanca, Michel Catari, Mary Luz Copari, Alberta Mayta, Isabel Quispe, Vincent Nicolas, Vanessa Calvimontes, Gregorio Pacheco, Inés Collao, Ana María Lema, Jhoselyn Miranda, Ana María Calanis, Alexander Saravia, Aldo Medinaceli, Mirtha Gómez-Saavedra, Basilia Soto, Carla Nina, Miriam Lima, Pacífico Lima, Basilia Ramos

Curadoras: Elvira Espejo y Patricia Alvarez Quinteros

Corrección de estilo y edición: Aldo Medinaceli

Diseño gráfico y diagramación: Tania Prado

Fotografías: Colección del MUSEF, con las excepciones anotadas

Fotógrafos: Juan Manuel Rada, Tania Prado, Yenny Espinoza, Román Pairumani, Salvador Arano, Milton Eyzaguirre, Luis Bolívar, Reynaldo Tumiri, Norah Tumiri, Magdalena Callisaya, Edwin Usquiano, Elvira Espejo, Mario Lucas, Gabriela Behoteguy, Daniel Castro, Edgar Huanca, Mary Luz Copari, Pedro Andrade, Cristina Fonseca, Guadalupe Copari, Jhoselyn Miranda, Yuri Veizaga, Estefanía Rada, Fanny Calanis, Rosario Saavedra, Mirtha Gómez-Saavedra, Carla Nina

Ilustraciones: Lulhy Cardozo, Tania Prado y Patricia Alvarez

Colaboración: María Isabel Quispe, Víctor Hugo Aliaga, Juan Manuel Rada, Ronald Patzi, Armando Callizaya, Juana Quispe, Marco Antonio Quelca, Lulhy Cardozo, Comunidad Chirapaca, Colectivo Las Awichas, Fundación para la Promoción e Investigación de Productos Andinos (PROINPA), Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal (INIAF)

Impresión: Artes Gráficas Sagitario Srl. - (+591) 2-2110077

Agradecimientos: Santiago Flores, Florencio Choque, Wilma Aliaga, Lucyla Condori, David Silva, Miguel Centeno, José Orellana, Yuri Veizaga, Ladislao Salazar, Isaac Callizaya, Edwin Usquiano, Ireneo Uturunco, Alfredo Campos, Primitivo Alanoca, Alfredo Álvarez, Katherine Chávez, Antonio Condarco, José Luis Paz, Mónica Ventura, Milton Eyzaguirre, Salvador Arano y Elvira Espejo

Depósito legal: 4-1-314-2022 P.O.

ISBN: 978-9917-607-05-2

SENAPI: 1-1340/2022

Es una publicación del Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF), auspiciada por la Fundación Cultural del Banco Central de Bolivia (FC-BCB).

Esta obra está protegida bajo la ley 1322 de Derechos de Autor y está prohibida su reproducción bajo cualquier medio, sea digital, analógico, magnético u óptico, de cualquiera de sus páginas sin permiso de los titulares.

El contenido de los textos es responsabilidad de los autores.

Primera edición: Agosto de 2022

La Paz, Bolivia

CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS	9
PRÓLOGO Patricia Alvarez y Salvador Arano	11
MIRANDO LA CRIANZA DE LAS VIDAS	
CRIÁNDONOS CON EL MUSEO. SENTIPENSAR DESDE LOS MUNDOS Elvira Espejo y Salvador Arano	17
<i>CHAQWANANCHIQ: SENTIPENSARES SOBRE LA CRIANZA MUTUA Y SUS DESAFÍOS CON LA ACADEMIA</i> Patricia Alvarez, Margarita Miranda y Juana Guzmán	27
LA CRIANZA MÁS ANTIGUA DE LAS PLANTAS	
USO DE LA VEGETACIÓN POR LA CULTURA MOLLO EN LA CIUDADELA DE ISKANWAYA. UN ANÁLISIS PALINOLÓGICO Y DE CARPORESTOS (ARQUEOBOTÁNICA) Teresa Ortúño, Katuchka Zuazo, Katerine Escobar y Mariela Escobar	49
CRIANZA DEL TERRITORIO VIVO	
“TODO ESTÁ: LA PRODUCCIÓN ESTÁ, LA CRIANZA ESTÁ Y ESTÁS TÚ”. APROXIMACIÓN A LA CONVIVENCIA MUTUA EN LA COMUNIDAD DE CHARI (PROVINCIA BAUTISTA SAAVEDRA, LA PAZ) Richard Mújica Angulo y Freddy Quispe Llanos	67
DEL <i>UYWAÑA</i> A SU MATERIALIZACIÓN: LOS CUENCOS PACAJES DE JESÚS DE MACHACA Salvador Arano Romero y Román Pairumani Ajacopa	79
LA <i>WESHLA</i> O <i>CHHUQHA</i> . AVE DEL RÍO DESAGUADERO Y ALIMENTO DE LOS URUS IRUHITO Ladislao R. Salazar Cachi y Ciriaco Inda Colque	91
KARACHI Y MAURI: LA PESCA EN EL LAGO TITICACA EN LA COMUNIDAD CHIARAMAYA DEL MUNICIPIO DE TARACO Yenny Espinoza Mendoza y Santos Choquehuanca Choquehuanca	107

CRIANZA CON LA TIERRA, EL AGUA Y EL SOL

PODER VITAL DEL <i>AJAYU</i> DE LA SAL. MALIGNO Y BENEFICIOSO Milton Eyzaguirre Morales y Elvira Espejo Ayca	121
AMAÑOQUE: LA FRUTA ANDINA DE LOS PACAJES Reynaldo Tumiri Alavi y Sofía Alavi	137
EL ISAÑO, FUENTE DE ALIMENTO Y SALUD Magdalena Callisaya Uchani y Alicia Mamani Bautista	145
WAJA: CON EL SABOR A LA <i>PACHAMAMA</i> ‘MADRE TIERRA’ Edwin Usquiano Quispe y Juana Quispe Apaza	157
EL CONSUMO DE <i>PHASA</i> (ARCILLA MINERALÓGICA) CON PAPAS EN EL ALTIPLANO BOLIVIANO Reynaldo Tumiri Alavi y Dionicio Apaza U.	177
LO QUE ESTÁ AFUERA Y LO QUE ESTÁ ADENTRO: CRIANZA DE PAPA EN LA COMUNIDAD SULLKATITI LAWAQULLU Gabriela Behoteguy y Néstor Calle	187
LAS PAPAS NATIVAS: USOS, INDUSTRIALIZACIÓN Y ALIMENTO UNIVERSAL EN EL CONTEXTO BOLIVIANO (CASOS LA PAZ Y COCHABAMBA) Modesto Edgar Huanca Tito y Michel Ángel Catari	201
BONDADES NUTRICIONALES DEL CHUÑO COMO ALIMENTO MILENARIO Mary Luz Copari, Alberta Mayta e Isabel Quispe	217

CRIANDO LA MEMORIA

EL BASTÓN DE ORO. LA COMPLEMENTARIEDAD ENTRE PUNA Y VALLE Y EL CONFLICTO ENTRE AYLLUS Y HACIENDAS A TRAVÉS DE UN CUENTO QUECHUA DE TINGUIPAYA, SIGLO XXI Vincent Nicolas	229
EL PICOR NUESTRO DE CADA DÍA. RELATOS COLORIDOS SOBRE LA CRIANZA DEL AJÍ EN BOLIVIA Vanessa Calvimontes Díaz, Gregorio Pacheco Carvajal e Inés Collao Aguirre	243

CRIANZA, CAMBIOS Y CONTINUIDADES

DEL <i>JOCHI</i> A LA VACA. CAMBIOS EN LA ALIMENTACIÓN DE LOS INDÍGENAS DE CHIQUITOS (SANTA CRUZ) EN LA TRANSICIÓN DE LA ÉPOCA PREHISPÁNICA AL RÉGIMEN MISIONAL JESUÍTICO, SIGLOS XVI-XVIII Ana María Lema Garrett	253
--	-----

LOS MAÍCES NATIVOS EN LA NACIÓN GUARANÍ Y EN LA LENGUA GUARANÍ DE CHUQUISACA Jhoselyn Abigail Miranda Llanqui	261
RESCATE DE LOS ALIMENTOS TRADICIONALES: LA YUCA Ana Maria Calanis Aramayo y Alexander Saravia Humasa	275
LA RECIPROCIDAD DE LA CRIANZA	
CINCO FRAGMENTOS ACERCA DE LA ONTOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y EL LENGUAJE QUE LA NOMINA Aldo Medinaceli Lopez	289
LA QALAPHURK'A MÁS RURAL. MATERIALIDAD, ESPACIOS Y AGENCIAS FEMENINAS DE UNA COMIDA TRADICIONAL EN LA COMUNIDAD DE ULTI EN POTOSÍ Mirtha R. Gómez-Saavedra	299
WATIA, COCINA EN LAS ENTRAÑAS DE LA TIERRA Carla Nina López y Basilia Soto Rojas	315
LA K'ISPIÑA: ALIMENTO ANCESTRAL PRESENTE EN EL MENÚ DEL ALTIPLANO BOLIVIANO Miriam Lima Soto, Pacífico Lima Silvestre y Basilia Ramos	323
UYWAY - UYWAÑA	
GUIÓN MUSEOLÓGICO	
CATÁLOGO	
Patricia L. Alvarez Quinteros	
UYWAY - UYWAÑA: CRIANZA MUTUA PARA LA VIDA	339
VOLVER A LA CRIANZA DE LAS VIDAS. <i>AMTA</i> <i>YARACHH UYWAÑA</i> , CRIANZA MUTUA DE LOS PENSAMIENTOS Y SENTIMIENTOS	343
<i>TAQI CHUYMAMP MANQ'ANAKAS WAKT'AYASIPÑANI</i> CON TODO EL CORAZÓN PREPAREMOS NUESTRA COMIDA	367
CONSUMOS, <i>AMUYT'ANAK UYWAÑA</i> , CRIANZA MUTUA DE PENSAMIENTOS Y SENSIBILIDADES EN CONSTANTE AUTOREFLEXIÓN	379
<i>YÄNAK UYWAÑA</i> HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y CONTENEDORES	390
CONTENEDORES Y HERRAMIENTAS DE PROCESAMIENTO Y TRANSFORMACIÓN	431
CRIADORES ANCESTRALES DE LA VIDA	476

CRIANZA DEL MISTERIO SUBTERRÁNEO: LAS PAPAS	482
CRIANZA DE LAS MIMADAS: OCAS, ISAÑOS, OLLUCOS	487
CRIANZA EN MEDIO DEL BOSQUE: YUCA	493
CRIANZA EN SUELOS DULCES: CAMOTES Y OTROS TUBÉRCULOS	496
CRIADORES DE VIDAS CON AYUDA DEL SOL	499
CRIANZA DE ORO VEGETAL: QUINUA, <i>QAÑAWA</i> Y AMARANTO	502
CRIANZA DE OBRAS DE ARTE: EL MAÍZ	506
CRIANZA DE SABORES Y AROMAS: AJÍES	540
CRIANZA DE VIAJEROS PARA EL MUNDO: MANÍES	552
CRIANZA DE COLORES: FRIJOLES Y POROTOS	556
CRIANZA DEL SANADOR: TARWI	560
CRIANZA DEL BUEN SENTIMIENTO: CACAO	562
CRIANDO UNA NUEVA HISTORIA	565
BIBLIOGRAFÍA	570

AGRADECIMIENTOS

El catálogo que tienen nuestras lectoras y lectores en las manos es el resultado de un ejercicio de crianza e innovación. Esta innovación es el resultado de la inversión visionaria de la Directora del MUSEF, artista, gestora y tejedora de sabidurías: Elvira Espejo Ayca, a la cabeza de un equipo comprometido con la visibilización de los esfuerzos del MUSEF por mantener su posición pionera, en el objetivo de contribuir a la sociedad: Mónica Ventura Luque, José Luis Paz Soria, Milton Eyzaguirre Morales y Salvador Arano Romero.

Agradecemos a los artistas: Ronald Patzi, en las réplicas de bienes culturales y productos que nos recuerdan que la belleza se encuentra en la vida cotidiana, Lulhy Cardozo, en las ilustraciones naturalistas que trascienden la bidimensionalidad. A los escultores: María Isabel Quispe y Víctor Hugo Aliaga, que nos permiten hacer eco de la diversidad cultural a través de la gente. Especialmente, a Juan Manuel Rada, quien a través de la fotografía nos lleva a un viaje sensorial integral, al contemplar los productos retratados en este catálogo.

Al equipo de fotografía se une Tania Prado, que incansable, constante y silenciosa acompaña desde muchas aristas la construcción de este libro. A cargo de las composiciones fotográficas que se revelan majestuosas en la exhibición, con un arduo trabajo de edición, su creatividad y el cuidado detallado que define sus obras, ella logra expresar el mensaje más importante de la muestra que es el de defender las vidas y criarlas desde pequeñas acciones, contribuyendo paulatinamente a un cambio de paradigma y de existencia en este territorio vivo. También es importante reconocer el trabajo en fotografía que se incluye en los diferentes trabajos de investigación presentados: Yenny Espinoza, Román Pairumani, Salvador Arano, Milton Eyzaguirre, Luis Bolívar, Reynaldo Tumiri, Norah Tumiri, Edwin Usquiano, Elvira Espejo, Mario Lucas, Gabriela Behoteguy, Daniel Castro, Edgar Huanca, Mary Luz Copari, Pedro Andrade, Cristina Fonseca, Guadalupe Copari, Jhoselyn Miranda, Rosario Saavedra, Estefanía Rada, Mirtha Gómez-Saavedra y Carla Nina.

Pero las fotografías no se logran solas, son el resultado de una serie de gestiones y de ideas, de diálogos y de reflexiones conjuntas en las que Estefanía Rada ha contribuido incansable, con energía cargada de positividad, dispuesta siempre a construir puentes y a cumplir objetivos, tejiendo redes, abriendo posibilidades, convirtiendo ideas en hechos. Estef, siempre tiene una respuesta, una pregunta, una reflexión. Mira desde diferentes puntos de vista para enriquecer y resolver.

La fotografía en movimiento, el audiovisual, más que técnica, el arte de contar a través del movimiento, es un aporte de Luis Fernando Bolívar, quien pone a disposición del equipo su experiencia y sus amplios conocimientos para brindar videos cortos que expresan fragmentos esenciales de las sabidurías guardadas en las prácticas de la crianza de las plantas, de la vida social de los seres.

Uyway-Uywaña es el resumen de una larga sucesión de aprendizajes en el ámbito curatorial, técnico y pedagógico, pero principalmente del trabajo en equipo. Las manos criadoras de esta exposición son muchas y merecen ser reconocidas como manos de artistas, porque con su participación, sus reflexiones y su labor manual, el MUSEF puede ofrecer nuevamente a su público esta propuesta: Florencio Choque, Santiago Flores, Miguel Centeno, David Sil-

va, Isaac Callizaya, José Orellana, Yuri Veizaga, Ladislao Salazar, Primitivo Alanoca, Alfredo Campos, Edwin Usquiano, Ireneo Uturunco, quienes ponen cada día el hombro a cada logro del MUSEF.

Algunas de las investigaciones presentadas en este libro, así como el asesoramiento técnico y bibliográfico, se hicieron gracias a la ayuda de dos instituciones que coadyuvan en la valorización de los alimentos originarios de nuestro país. Por este motivo, queremos agradecer a la Fundación para la Promoción e Investigación de Productos Andinos (PROINPA) y al Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal (INIAF) por colaborar de manera desinteresada al proveernos información.

Queremos dar un agradecimiento especial a Velia Mendoza España, Directora a.i. de la Carrera de Antropología y Arqueología quien, mediante sus gestiones, nos permitió replicar algunas herramientas agrícolas líticas que se encuentran en el catálogo y la exposición.

Agradecemos a la Sociedad de Investigación de Arte Rupestre, especialmente a Matthias Strecker y Lilo Methfessel por su contribución desinteresada para poner en valor la historia conservada en los muros pintados en nuestro país.

Finalmente, el flujo de energías creativas y la labor incansable de todo el personal del Museo Nacional de Etnografía y Folklore que se traduce en este volumen, que condensa los esfuerzos de proponer investigaciones originales y poner en valor los conocimientos de los coautores que, rompiendo las barreras de la práctica académica, posicionan este catálogo como una obra de arte, porque cada día las artes están invitadas a participar en la transformación de la sociedad en criadora de las vidas. Por ello, no es posible terminar este acápite sin manifestar el agradecimiento a cada uno de los sabios que comparten con las y los lectores sus conocimientos y a los mediadores de este logro irrefutable de renovación metodológica en la investigación que propone la coautoría como estrategia de reivindicación del saber local y desafía los límites de la academia: Margarita Miranda, Juana Guzmán, Freddy Quispe, Román Pairumani, Ciriaco Inda, Santos Choquehuanca, Sofía Alavi, Alicia Mamani, Juana Quispe, Dionicio Apaza, Néstor Calle, Michel Catari, Alberta Mayta, Isabel Quispe, Gregorio Pacheco, Inés Collao, Alexander Saravia, Basilia Soto, Pacífico Lima y Basilia Ramos.

¡Que la lectura sea próspera y coadyuve a la crianza de buenos pensamientos y sentimientos!

La Paz, agosto de 2022

PRÓLOGO

Patricia Alvarez Quinteros¹ y Salvador Arano Romero²

Dando continuidad al ciclo Expresiones, donde se muestran las relaciones existentes entre objetos, personas, animales, entornos y divinidades, presentamos esta tercera propuesta que se enfoca en la Crianza Mutua y la Alimentación. De esta forma se pretende, en el presente catálogo, tratar de acercar a los y las lectoras, y a quienes visiten la exposición, hacia un mundo intrínseco de relaciones que se ejercen entre todos los seres que habitan el universo. Todo esto desencadenado por los cuidados mutuos y máximos que distintas comunidades de nuestro país tienen al momento de criar y criarse, en una estrecha simbiosis de energías.

Criando espacios a través del tiempo

La exposición está dividida en tres momentos, los que resumen y simplifican la cadena operatoria de la alimentación. El primer momento gira en torno de la producción, como parte fundamental de la alimentación y que muchas veces es invisibilizada. El objetivo de esta primera sala es invitar a las y los visitantes, de todas las edades y orígenes, a conocer más sobre la Crianza Mutua y a comprometerse con esta visión que busca el bienestar de las vidas.

Los protagonistas de esta sala son tres. Por un lado, las herramientas que acompañan las labores de cultivo, desde la siembra hasta los contenedores que ayudan en la cosecha y el transporte. Los bienes culturales expuestos forman parte de las colecciones del MUSEF y han sido seleccionados con la finalidad de mostrar su diversidad, especialmente en el uso de materias primas y técnicas de elaboración; demostrando nuevamente que los diálogos con las plantas son primordiales para la sociedad, no solo aquellas que se crían sino también las que se cuidan para ser recolectadas. Los textiles que se exponen son parte de un universo complejo de producción, contabilidad y reciprocidad que permanece desde la época prehispánica, mostrando que, a través de los diseños lineales, se codifica un sistema de comunicación que relaciona cualitativa y cuantitativamente los productos que eran contenidos en las bolsas de diferentes tamaños.

Luego se pueden apreciar los productos, frutos del aprendizaje permanente. Se ofrece al público una pequeña muestra de la gran diversidad de alimentos que existen, centrados en aquellos que fueron criados desde épocas tempranas en las diferentes regiones geográficas de Bolivia. Finalmente, la primera sala pone en valor la ingeniería civil e hidráulica que fue desarrollada para criar la tierra y las aguas, asegurando que los territorios puedan criar mayores cantidades de alimentos para sustentar a los habitantes.

La segunda sala invita a pensar en los procesos más sobresalientes de la transformación de los alimentos, iniciando con una mención honorable a los camélidos que participan en la complementariedad de los territorios, a través del transporte de productos. La crianza de las

¹ Patricia Alvarez Quinteros, arqueóloga y estudiosa de la crianza de sentipensamientos en la academia. Actualmente es curadora en el Museo Nacional de Etnografía y Folklore. Correo: palvarezq.bo@gmail.com

² Arqueólogo. Jefe de la Unidad de Investigación del Museo Nacional de Etnografía y Folklore. Correo: salaranoromero@gmail.com

diversidades de semillas no sería posible sin las dinámicas sociales y tecnológicas, promovidas por el intercambio ritual y económico.

Nuevamente, herramientas y utensilios, muestran las principales técnicas de transformación y conservación de alimentos, la fermentación controlada, a través del proceso de hacer chicha, la molienda y la deshidrocongelación de la papa, en la elaboración del chuño. Y la centralidad de la cocina en la vida de la sociedad.

La sala también da la bienvenida a la colaboración de artistas plásticos que replican la realidad en terracota y resina, para valorizar el pasaporte de las diferentes regiones en la dieta y el acceso a muy diversos productos. De esta forma, el arte se une a la causa de la puesta en valor de la crianza de las vidas para mejorar el bienestar a través de la alimentación.

Finalmente, la tercera sala que compone la exposición, da lugar a las artes gráficas que, a través de composiciones fotográficas, llama a la reflexión sobre la realidad actual de la alimentación e interpela a las y los visitantes a tomar acción para prevenir los riesgos de una alimentación que no tiene como objetivo la buena salud de los territorios ni de sus habitantes. Pero también ofrece alternativas, las expone a través de imágenes cercanas y cotidianas para quienes las observan.

El objetivo de la muestra en general es hacer que quienes la visiten se reconozcan en ella, valoren sus propios conocimientos y aprendizajes y dimensionen la importancia de los procesos tecnológicos del pasado, que nunca se desconectaron del cuidado de las vidas.

La crianza de los conocimientos

En las diferentes investigaciones presentadas en este catálogo, se trata de generar aproximaciones en conjunto entre las poblaciones locales y los investigadores académicos. Es así que en esta edición contamos con 24 artículos inéditos enfocados en la Crianza Mutua. De esta forma, la mayor parte de los artículos están escritos en coautoría con personas que crían la vida a partir de sus prácticas y conocimientos. Esta sección de investigaciones está dividida en siete partes.

Primero, en **Mirando la crianza de las vidas**, se hace una introducción que permite mostrar el contenido teórico que subyace a toda la propuesta museográfica e investigativa generada en este catálogo. Elvira Espejo y Salvador Arano Romero hacen una síntesis acerca del concepto de Crianza Mutua y su relación con los objetos y las diferentes propuestas que tiene el MUSEF. Posteriormente, Margarita Miranda, Juana Guzmán y Patricia Alvarez Quinteros, deciden incorporar el concepto de Crianza Mutua en su diario vivir, y de esta forma plantear alternativas a la academia hegemónica actual.

Una segunda parte, **La crianza más antigua de las plantas**, trata de entablar lazos entre los datos cuantitativos, proporcionados por el análisis de laboratorio, con aquellos formulados desde lo cualitativo, en este caso, la Crianza Mutua. En este sentido, Teresa Ortúño, Katuchka Zuazo, Katerine Escobar y Mariela Escobar, nos presentan un análisis arqueobotánico realizado en especímenes arqueológicos del sitio de Iskanwaya.

La tercera parte, **Crianza del territorio vivo**, pretende mostrar las relaciones existentes entre personas y animales, pero siempre tomando en cuenta la intervención de otros seres y situaciones. Es así que Richard Mújica y Freddy Quispe hacen énfasis en la importancia de las alpacas de la comunidad de Chari, en relación con los diferentes indicadores que hacen a la producción agrícola. Posteriormente, Salvador Arano Romero y Román Pairumani, mediante un análisis de los cuencos Inka de Jesús de Machaca, evidencian la importancia de la llama en

la construcción de identidades locales. El trabajo de Ladislao Salazar y Ciriaco Inda pretende mostrar la importancia de la *weshla* o *chhuqha*, tanto a nivel nutritivo como histórico, para valorizarla dentro de la población Uru de Iruhito y otras regiones, sobre todo para los jóvenes. Para finalizar con esta parte, Yenny Espinoza y Santos Choquehuanca, mediante un trabajo autoetnográfico en la comunidad de Chiaramaya, rescatan todas las prácticas, objetos y emociones ligadas a la pesca de karachi y mauri.

En la cuarta parte, **Crianza con la tierra, el agua y el sol**, a través de una relación estrecha con las energías provenientes del interior de la tierra, se comienza a ver la Crianza Mutua de los alimentos. Primero, Milton Eyzaguirre y Elvira Espejo, nos hablan sobre la importancia de la sal en diferentes ámbitos: económico, nutritivo, ritual y ceremonial, pero siempre en relación con las deidades. Luego, Reynaldo Tumiri y Sofía Alavi, tratan de reflexionar sobre la importancia del amañoque, la fruta andina, en torno a sus valores nutritivos y productivos, así como las futuras vías de crianza y comercialización. El artículo de Magdalena Callisaya y Alicia Mamani nos invita a descubrir las potencialidades alimenticias del isaño, y a incorporarlo como remedio para algunas enfermedades. En relación con esas energías de la tierra, en este caso la Pachamama, Edwin Usquiano y Juana Quispe nos muestran la crianza de los alimentos para cocinar la *waja*, poniendo énfasis en los terrones caldeados que coadyuvan con la crianza y la transmisión de energías entre los seres. El poder alimenticio de la tierra es expresado en el trabajo de Reynaldo Tumiri y Dionicio Apaza, donde la *phasa* es protagonista, aquella arcilla comestible que, en conjunto con la papa, se convierten en un medio para combatir enfermedades. El aporte realizado por Gabriela Behoteguy y Néstor Calle enfatiza en la crianza de la papa y su relación con las diferentes actividades y festividades de la comunidad de Sullkatiti Lawaqullu. Prosiguiendo con la papa, Edgar Huanca y Michel Catari, en un trabajo en las comunidades de Morochata y Comanche, enfatizan en este producto nativo de ambas regiones, que actualmente son un motor importante en su economía y consumo local. Uno de los productos derivados de la papa, el chuño, es estudiado por Mary Luz Copari, Alberta Mayta e Isabel Quispe, a partir de su tratamiento de deshidratación y conservación, contiene elementos nutritivos y medicinales.

La quinta parte, **Criando la memoria**, nos transporta desde el área andina a los valles interandinos de nuestro país, en la búsqueda de la Crianza Mutua, tanto de espacios, alimentos y relatos. De esta forma, Vincent Nicolas nos muestra la complementariedad y la Crianza Mutua expresada entre los *ayllus* de Tinguipaya de las regiones de puna y valle, entrecruzadas por conflictos y vicisitudes. Posteriormente, Vanessa Calvimontes, Gregorio Pacheco e Inés Collao, a partir de un trabajo de intercambio de pensamientos, nos acercan a las diferentes visiones y concepciones del ají y su crianza, sin dejar de lado su incorporación fundamental en la gastronomía de nuestro país.

Completando la cartografía nacional, la sexta parte, **Crianza, cambio y continuidades**, trata de acercarse a las relaciones existentes entre los seres de la región amazónica, chiquitana y chaqueña, tan extensa y diversa. En primera instancia, en un recorrido histórico desde la época prehispánica hasta la instalación de las misiones jesuíticas, Ana María Lema nos muestra los cambios en la alimentación en la región de Chiquitos. El trabajo de Jhoselyn Miranda se enfoca en la nación Guaraní de Chuquisaca, donde se muestran los diferentes procesos por los cuales pasa el maíz nativo y su relación con aspectos económicos, rituales y sociales. Por último, en esta parte, Ana María Calanis y Alexander Saravia, rescatan gran parte del potencial alimenticio de la yuca, enfocándose en aquellas relaciones subjetivas y emocionales.

La séptima parte, **La reciprocidad de la crianza**, enfatiza en los alimentos integrados, es decir, cómo los diferentes elementos componen un plato para su consumo, y cómo estos

son percibidos por los creadores y consumidores. En primera instancia, a partir del análisis literario de algunos textos de Gamaliel Churata, Aldo Medinaceli hace una reflexión ontológica sobre la alimentación en el área andina. Posteriormente, mediante un análisis arqueológico y etnográfico, Mirtha Gómez-Saavedra enfoca sus esfuerzos en desentrañar y poner en valor a las prácticas que rodean a la elaboración de la *qalaphurk'a* en la comunidad de Ulti. Todo el proceso y las relaciones que se entrelazan para preparar la *watia* son abordados en el artículo de Carla Nina y Basilia Soto, donde se hace énfasis en las energías transmitidas por los diferentes seres para la obtención de este plato tradicional. Para finalizar este apartado de investigaciones, se encuentra el trabajo de Miriam Lima, Pacífico Lima y Basilia Ramos, donde se aborda la elaboración de la *k'ispina*, que recae principalmente en las mujeres, y se convierte en una fuente nutricional importante.

Criándonos con los objetos y alimentos

El catálogo en sí mismo, donde se ponen en valor algunos bienes culturales que forman parte de las colecciones del MUSEF, pretende mostrar la interacción de una pequeña muestra de la diversidad de productos que han sido criados a través de técnicas y tecnologías avanzadas, desde la época prehispánica. La propuesta está dividida en dos partes, donde, lejos de seguir replicando divisiones materialistas, se pretende hacer énfasis en la importancia de los elementos presentados e incentivar a los y las usuarias a ser parte del mundo de la crianza de los objetos y los alimentos.

Una primera parte está enfocada en los objetos, quienes actúan y permiten establecer relaciones entre el ser humano y los otros seres, incluida la naturaleza. Es así que, dependiendo del momento en que los objetos entran en acción en la crianza de los alimentos, se ha convenido marcar dos tipologías o, como en este caso los llamaremos, contenedores y herramientas. Primero presentamos los objetos destinados a la producción, es decir, aquellos que intervienen en las tareas agrícolas en constante relación con la tierra y el agua, elaborados en piedra como azadas, forjados en metal como la *liwkhana* y la hoz, o tejidos en fibras vegetales y animales, como las cestas y costales. Luego, presentamos los objetos que participan cuando los productos son procesados y transformados, permitiendo en algunos casos su cambio de estado material. Para ello, presentamos diferentes tipos de molinos y vasijas enormes en las que se elabora la chicha, así como un recorrido por las principales transformaciones de las cocinas.

La segunda parte, pensando que la alimentación es –en esencia– los mismos productos, nos aventuramos a dar los primeros pasos para mostrar solo una pequeña parte de la gran variedad de alimentos que se crían en nuestro país. Tomando en cuenta la información obtenida gracias a las investigaciones realizadas, y centrándonos en el concepto de Crianza Mutua, vemos necesario nombrar a estos alimentos como criadores ancestrales de la vida. Esto, en concordancia con datos arqueológicos, históricos y ancestrales, nos permite evidenciar la relación constante y permanente entre los diferentes seres a lo largo de la historia de nuestros pueblos. Bajo esta lógica, hemos visto pertinente establecer dos grandes grupos de alimentos. Primero, aquellos criadores que nacen de las entrañas de la tierra, que serían los tubérculos y sus variedades: papas, yuca, camotes, ocas, ollucos, isaños, ajipas, walusas, racachas. En segunda instancia, tenemos aquellos criadores que se hacen a partir de su relación con el sol, abasteciéndose de otro tipo de energías: quinua, maíz, ajíes, maní, frijoles, tarwi, cacao.

De esta forma, en un intento de criarnos entre todos, esperamos que el proceso curatorial, la exposición museográfica, las investigaciones y el presente catálogo, como muestra sintetizada de todo el esfuerzo vertido, sean del agrado de todo el público. Para, así, marcar los primeros pasos de líneas interdisciplinarias en investigación referentes a la alimentación, pero, sobre todo, con un enfoque local: la Crianza Mutua. Invitamos a todos y todas a experimentar solo una pequeña parte de lo que nuestro país alberga y, sobre todo, a ampliar sus inquietudes para compartir nuestros conocimientos.

MIRANDO LA CRIANZA DE LAS VIDAS

Elvira Espejo y Salvador Arano

Patricia Alvarez, Margarita Miranda y Juana Guzmán



CRIÁNDONOS CON EL MUSEO. SENTIPENSAR DESDE LOS MUNDOS

Elvira Espejo Ayca¹ y Salvador Arano Romero²

*“Yo cuido de la tierra porque me va a dar comida.
Yo cuido de los animales porque me dan fibra para vestir”*

En la última década, el Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF) y quienes habitamos en él, nos hemos ido transformando de acuerdo a las necesidades de los usuarios y los replanteamientos teóricos de las ciencias sociales y humanas. Esto permitió mostrar las colecciones bajo un enfoque que trata de acercarse a la vida social de los objetos, más allá de centrarnos en aspectos formales estilísticos propios de estudios cartesianos. Con esto, nos alejamos de aquellos pensamientos kantianos que superponen la razón sobre las acciones que involucran todo un mundo de percepciones y sentimientos. Desde el planteamiento de las Cadenas Operativas, y el poder adentrarnos en los procesos complejos que involucra cada momento de la vida del objeto, el cambio de paradigma trajo consigo retos, dificultades y transformaciones personales.

Todo esto generó una alternativa en la propuesta museográfica que apela a entender a las diferentes formas de elaborar los objetos y mostrarlos, lo que influye directamente en su visualización y exhibición, pero sobre todo en la percepción que tienen los visitantes sobre ellos. Por lo tanto, el Museo no solamente se centró en mostrar culturas o cronologías, sino también todo un cuerpo filosófico y epistémico abocado a dar visibilidad a las poblaciones productoras de estos objetos, principalmente a los maestros y maestras que producen los mismos. Entonces, las bodegas y colecciones ya no serían lugares de acumulación de objetos, sino que cambiarían su rol hacia lo práctico e investigativo, generando información e insumos para su interpretación.

Gracias a este cambio teórico, el Museo se vio en la necesidad de ampliar la información que tenía de los diferentes objetos que albergaba. Esto conllevó a intensificar el trabajo de campo etnográfico y audiovisual, enfocado mayormente en las prácticas que realizan los maestros y maestras. Los investigadores y trabajadores del Museo decidieron tomar este camino y encarar el reto. De esta forma, se generó un abanico amplio de datos que sirvieron para alimentar las distintas publicaciones con las que cuenta la institución. Entre ellas, resaltan los diferentes catálogos, que hasta la fecha son 20. Así, desde el año 2013 muestran y ponen en valor la dinámica social en la que se insertan los objetos y que hacen partícipes a sus productores y usuarios en contextos tempo-espaciales determinados.

Pero el acercamiento a las comunidades también implica tener diferentes aproximaciones académicas, es decir, tener diferentes miradas especializadas de un mismo hecho. El planteamiento de este giro epistémico involucra ahondar en trabajos inter y multidisciplinares. Este diálogo, necesario en el contexto actual, implica superar las barreras monotemáticas acerca de un objeto o contexto social. Aparte de tener un contacto con los pueblos y comunidades, se pretende generar una relación entre académicos de diferentes áreas y especializa-

1 Artista plástica y Tejedora. Directora del Museo Nacional de Etnografía y Folklore. Correo: elviraespejoayca@yahoo.com

2 Arqueólogo. Jefe de la Unidad de Investigación del Museo Nacional de Etnografía y Folklore. Correo: salaranoromero@gmail.com

ciones que puedan trabajar sobre un mismo tema. Esto ha logrado enriquecer la información que el Museo le proporciona a sus visitantes, promoviendo que ellos salgan con más dudas que certezas. Como consecuencia, el usuario, a la par que experimenta la exposición, puede acceder a los catálogos, la biblioteca y las colecciones digitales para ampliar la información.

Esta propuesta ha logrado madurar con los años, y ahora se genera información desde el Museo para las comunidades y la sociedad en su conjunto. Involucrar en todo esto a diferentes públicos es una proeza para una institución como esta, sobre todo si en otros contextos se siguen replicando relaciones coloniales de superioridad y segregación. Sin embargo, como veremos más adelante, esto implica adentrarnos en otros campos que tal vez no sean familiares, sobre todo en lo lingüístico. Las categorías y terminologías que manejan las poblaciones indígenas y comunidades locales son muchas veces diferentes a las que usamos desde la academia. Este podría ser el mayor reto puesto que involucra una reflexión, incluso personal, sobre las diferentes formas de vivir y estar en el mundo.

Por este motivo, el presente artículo, pretende reflexionar y hacer una crítica constructiva a cómo se entiende un museo y cómo se presentan sus objetos. Al mismo tiempo, exponemos algunas cuestiones de índole teórico sobre la importancia del cambio de paradigma que recorrimos en estos años, devenido en la reflexión sobre terminologías locales, contrapuestas a algunas occidentales. De esto se desprende la propuesta de trabajo que busca socializar el Museo a lo largo del año, la Crianza Mutua como paradigma de los pueblos para entender la vida y su reproducción. Seguido a ello, tratamos de entender que la relationalidad de los seres es también parte del proceso investigativo; como consecuencia, incentivamos a realizar estudios que descentren al investigador de su posición vertical y lo integren con las comunidades. Para finalizar, de manera sucinta, mostramos algunos resultados de todo este proceso, pensando siempre que es algo que seguirá construyéndose en un ciclo infinito como la vida misma.

De los objetos estáticos a los objetos vivos

Desde hace algunos años, gracias a los denominados giros ontológico y fenomenológico, se han logrado replantear los dualismos heredados por la modernidad occidental (Alberti, 2016). En líneas generales, se propone que se deje de lado la idea de divisiones entre cultura y naturaleza, animales y seres humanos, o entre materia y espíritu, reconociendo que existe una diversidad de seres o personas que habitan el mundo (Fowler, 2004). El desconocimiento de otras formas de pensar que no sean aquellas dictaminadas por la ciencia occidental ocasionaba que los conocimientos locales no tengan el mismo peso que los generados por los académicos. Sin embargo, con el tiempo el escenario cambiaría y reconocería/visibilizaría a los diferentes aportes sustanciales que se crean a partir de las vivencias y percepciones de los pobladores locales sobre diferentes hechos que suceden en su territorio.

Debido a esto, tomamos en cuenta la propuesta de Philippe Descola (2005) que nos habla de la existencia de diferentes ontologías o formas de entender en el mundo (naturalismo, totemismo, animismo y analogismo). En líneas generales, nos interesa ahondar en la ontología analogista, la cual acepta que el mundo es percibido desde diferentes singularidades, y al mismo tiempo establece que la naturaleza (todo lo que nos rodea) está estrechamente relacionada con los seres humanos, y forma parte de nuestra construcción como seres del mundo. Esta relación va más allá de lo material, y se centra también en lo cognoscitivo y permite generar identidad y alteridad. Pero el aporte más importante de este planteamiento es que estas formas de pensar no deben crear distinciones verticales de importancia, sino que todas deben ser consideradas con el mismo peso. En este sentido, las interpretaciones académicas no

son mejores o más importantes que las que desarrollan y mantienen las poblaciones locales. Ambas deben entrar en un diálogo de respeto y horizontalidad.

A esto se suman los aportes de Eduardo Viveiros de Castro (2004), donde además de reconocer al “otro” y darle relevancia, propone dos conceptos importantes. Primero nos habla del perspectivismo, que establece la existencia de diferentes puntos de vista sobre un hecho, proporcionado tanto por humanos como no humanos. Y el segundo concepto es el de multinaturalismo, que acepta la existencia de una unidad espiritual y una diversidad de cuerpos. De esta forma, no solo se refuerza el rol que juegan las poblaciones locales en la interpretación de los datos, además se suma aquello que tienen que “decir” otros seres, quienes en muchos casos condicionan y forman parte activa de nuestras vidas. Es así cómo, esto lo explicaremos más adelante, nos aventuramos a incursionar en trabajos de coautoría y coparticipación, donde se logren conjugar pensamientos locales con los académicos.

De igual forma es importante entender, a partir de estos trabajos, que se pretende superar el antropocentrismo que radica principalmente en hacer distinciones de superioridad entre humanos y no humanos (Ingold, 2013). De esto se establece llevar a cabo estudios enmarcados en un enfoque simétrico (Latour, 2008), que, en la medida de lo posible, trate de no establecer distinciones verticales entre los diferentes seres del mundo, concentrándose todo en el ser humano.

Este cuerpo teórico y conceptual, entre otros aspectos, nos hace ver de diferente forma los objetos. Inicialmente, se deja de lado el concepto de “cultura material”, que aparte de la tautología expresada, sus definiciones se concentran en aspectos solamente estéticos que vienen de la mano con indicadores netamente funcionales (Ingold, 2007a). Para subsanar ello se propone el concepto de materialidad (Ingold, 2007b; Miller, 1998) que abarca toda esa relationalidad entre el objeto mismo, el sujeto y todo lo que los rodea, es decir, el escenario donde se desenvuelven. Complementando aquello, y tomando en cuenta que los objetos no son estáticos y pasivos, se incorpora el concepto de agencia (Dobres y Robb, 2000), que establece la capacidad de acción de los diferentes seres del mundo.

La incorporación de estos conceptos y planteamientos permite generar diferentes escenarios en los cuales se desenvuelven las materialidades. De esta forma los objetos dejarían de ser vistos como adornos o elementos estéticos. Ellos, para las comunidades indígenas, poblaciones locales, y sobre todo para los maestros y maestras, son seres, son personas. Actúan y se desenvuelven en el cotidiano; determinan la vida de los humanos y se relacionan con otros seres para la mutua convivencia. Estar en relación constante con los objetos hace que las maestras y maestros generen nuevas creatividades a partir de la inspiración que otorgan. De ello, deriva que en muchas poblaciones los objetos sean vistos como libros que contienen información, significados, historias, y todo un entramado de relaciones sociales. La apertura a este tipo de propuestas, y tomando en cuenta las concepciones locales, abre un abanico de problemáticas investigativas, que giran en torno a las cadenas operativas, en primera instancia, y a la vida social de los objetos en contextos específicos.

Por este motivo, la Cadena Operativa se convierte en una herramienta de análisis sustancial para el estudio de los objetos, donde se hace énfasis en la secuencia de acciones en el proceso de su elaboración (Stark, 1998), los detalles de los diferentes componentes que intervienen (Dobres, 2000), los gestos técnicos (Leroi-Gourham, 1964) y todas las variables que puedan existir en el proceso (Lemonnier, 1980). En términos de acción, esto implica entender cómo el objeto, y todo lo que se construye para y con él, pasa por las manos de los maestros y maestras para generar una sensibilidad profunda.

Todos estos planteamientos nos ayudan a encarar al objeto en una dimensión global y abarcadora que forma un entramado de conocimientos, sensaciones, sentires y pensares, que están presentes desde la obtención de la materia prima hasta su uso. En todo este proceso, intervienen los sujetos (humanos y no humanos), otros objetos y un sinfín de circunstancias que podrían ser incluso ajenas al contexto inicial. Esta vida social, donde el objeto intercede/determina en diferentes aspectos de la vida cotidiana de los seres, es la que proponemos estudiar desde las colecciones del Museo, y específicamente para este trabajo desde la Crianza Mutua, que será explicada más adelante.

Terminologías locales para las expresiones

Llevar a cabo el proceso de análisis mencionado previamente presenta diferentes aristas que deben ser tomadas en cuenta, sobre todo si planteamos estudios desde y para los pueblos indígenas y las comunidades locales. Uno de los principales problemas radica en lo comunicacional, donde conceptos en castellano no coinciden o no tienen correspondencia en el idioma originario/local. Esto lleva a generar confusiones, sobre todo interpretativas, que no se relacionan con lo que los pobladores realmente desean expresar.

Desde la perspectiva que se viene manejando en el MUSEF, se busca poner énfasis en terminologías locales que expresen de mejor forma las sensibilidades de los pobladores, en un afán inicial de replantear las relaciones coloniales que a veces, sin darnos cuenta, ejercemos hacia la población (Jofré, 2008). Esto nos enmarca inmediatamente dentro de una propuesta decolonial (Castro-Gómez, 2003), donde no solamente estas categorías tendrían que servir para visibilizar a los “otros”, sino también incorporarlas, replicarlas y hacerlas parte de nuestras vidas (Gnecco y Ayala 2010; Piñacué, 2009).

A esto se suma que gran parte de las lenguas originarias de Sudamérica poseen un carácter deíctico, es decir, expresan el tiempo/espacio como un flujo constante (no lineal) que integra el pasado, el presente y el futuro. Por este motivo, para los pueblos nada es estático, todo se mueve, se agencia e influencia en la vida.

Este cambio de paradigma pasa de ser una propuesta teórica a insertarse en la praxis, en las acciones y nuestras cotidianidades. Logra adentrarnos en un viaje lingüístico para una transmisión de información que se acerque lo mejor posible a lo que es el objeto en sí, y sobre todo que refleje lo que los pobladores locales expresan sobre y a partir de él. De este modo, este trabajo también se convierte en una crítica a ciertos conceptos que usamos sin hacer una reflexión acerca de su contenido.

El objetivo de esto es que cuando las salas sean visitadas por los diferentes públicos, la información proporcionada sobre los objetos sea amigable y se corresponda con su contexto cultural, ya sea pretérito o contemporáneo. Con esto no solamente se facilita el diálogo, también se apunta a revalorizar aquello que tienen que decir las comunidades y principalmente los maestros y maestras.

Retomando el tema, algunos de los conceptos a los cuales hacíamos referencia, pensando principalmente en su incorporación dialógica entre lo local y lo foráneo, son los siguientes:

- Decoración, que apela sobre todo a características estéticas, centradas en lo vistoso, haciendo divisiones inconsistentes entre lo “bonito” y lo “feo”.

- Etnia, concepto que ya fue superado desde lo teórico, pero que actualmente sigue usándose para referirse a grupos humanos “incivilizados” o que no entran en las definiciones de la modernidad.
- Informante clave, ya que, desde nuestra propuesta, la persona, toma decisiones y ejerce agencia. No es un ser que solo proporcione información, sino que es capaz de generar interpretaciones, insertarse en el debate y asumir su rol en las mismas condiciones de conocimiento que las y los investigadores.
- Domesticación, que entiende el proceso de adaptación de un ser a su entorno de forma vertical, siendo el ser humano quien está arriba y se encarga de comenzar y completar este proceso.

Replantear estos conceptos es un trabajo arduo, pero que actualmente es algo en construcción en el Museo, con un ritmo paulatino que deviene de la participación activa de pueblos indígenas, comunidades y la sociedad en general. Lo que genera un mayor desafío es que los conceptos locales no son simples traducciones literales, al contrario, involucran lenguajes no descriptivos, que nos llevan al mundo de las sensaciones y emociones. Las lenguas originarias también plantean formas de vida, filosofías y epistemologías que engloban un sistema complejo de vivencias, siempre a partir de la experiencia y la transmisión del conocimiento.

La Crianza Mutua, una vida en equilibrio

“una planta sin viento, no juega, no tiene su juventud”

De este modo, a lo que nos convoca este catálogo y el ciclo anual del Museo, es un concepto fundamental en el diario vivir de los pueblos, es la Crianza Mutua. *Uyway* (quechua), *Uywaña* (aymara) o *Ñangareko* (guaraní), son conceptos donde se entiende que el criar es algo conjunto que se da entre los seres, es un equilibrio de cuidados mutuos donde intervienen diferentes procesos que ayudan a la vida y su reproducción. Se contrapone directamente con la domesticación occidental que no toma en cuenta ese equilibrio y muestra al ser humano como si fuera predominante sobre los otros seres. La Crianza Mutua, además, se posiciona como pensamiento filosófico frente al extractivismo que no vela por la relationalidad que existe en el mundo e intenta seducirnos hacia la modernidad occidental, que tiene como fin la depredación de la naturaleza para el beneficio de pocos.

Tomando en cuenta que existen muchos seres en el mundo, la crianza también llega a impactar en todos ellos. Muchos trabajos ya han debatido sobre ello, y se ha logrado evidenciar que los distintos seres se crían entre ellos para generar un equilibrio, pero sin dejar de lado los conflictos (Rengifo, 1998). Ello permitió vislumbrar este sistema de cianzas mutuas entre los animales (Arnold, 2016; Bugallo y Tomasi, 2012), vegetales (Lema, 2014), los cerros (Torres, 2020), el entorno (Rengifo, 2009), y también actividades concretas como la preparación de alimentos (Pazzarelli, 2014; Pazzarelli y Lema, 2018) y las artes (Espejo, 2022).

Así podemos entender que todos los seres se crían, como el fuego o el viento. Incluso los seres “mayores”, “inalcanzables” o “inmodificables” como el sol, la luna, las estrellas, la tierra, y el agua participan y son determinantes en los cuidados mutuos. Esto nos lleva a ver de otra manera el ciclo de la vida, donde también intervienen pensamientos y sentimientos, porque al criar se hace más que regar una planta, se habla con ella, se le transmite la energía propia, se le pide a los protectores que le ayuden a crecer, y otras actividades que coadyuvan en su desarrollo.

En este sentido, la alimentación también forma parte de la Crianza Mutua, porque ayuda y genera ese equilibrio y dinámica de la vida. Este hecho se entiende como un proceso

largo que implica diferentes acciones, porque no solo tiene como finalidad que el ser humano consuma un determinado alimento, sino que también involucra que, para lograr ello, se críen y alimenten a otros seres.

Esta mutua y constante alimentación también fue una práctica recurrente en las sociedades del pasado, quienes supieron modificar genéticamente los alimentos para su consumo. Si bien ahora se reconoce la labor investigativa de biólogos y genetistas para identificar las diferentes variedades de cultivos, también debemos reflexionar que nuestros antepasados fueron los primeros en aventurarse en este camino. Ellos lograron entender la estructura de la vida, de la cual derivan todas las variedades de alimentos que hoy en día conocemos. Solo como ejemplos podemos mencionar que existen más de cien variedades de papa nativa (Ugarte e Iriarte, s.f.), más de 40 razas de maíces (Nogales-Ascarrunz *et al.*, 2021) y alrededor de 45 ecotipos de ají (PROINPA, s.f.).

La amplia gama de alimentos que se cultivan en el país se confronta con la implementación de monocultivos (soya, girasol, entre otros) que pretenden eliminar la diversidad genética. Esto a su vez impacta directamente con la expansión de la frontera agrícola destinada a estos cultivos, lo que en muchas regiones genera desertificaciones en la tierra. Este panorama no es parte de la lógica de los pueblos, quienes ven el proceso agrícola en un diálogo constante con el sol, el agua y los animales, cada uno aportando en la Crianza Mutua, conjuntamente con las ceremonias o ritos que son una costumbre en las actividades diarias.

De esta forma, podemos entender la Crianza Mutua con un ejemplo, algo simplificado pero que nos dibuja mejor el panorama. Tomamos la idea del *apthapi*, la comida comunal, que generalmente contiene papa, queso y *charqui*. Desde la mirada occidental, solo nos enfocaría-mos en el aspecto final de la comida y los procesos sociales que devienen de esta actividad. Pero, desde la Crianza Mutua, la figura se complejiza y enlaza las relaciones entre todos los elementos. Primero, es importante mencionar que desde la lógica indígena/local cada uno de estos alimentos es considerado un ser, el cual para llegar a la “mesa” pasó por diferentes procesos.

Así, la papa, es criada dentro de la tierra (*Pachamama*), fue criada por el agua al regalarla o mediante lluvias y por la luz del sol. Luego es abrazada por las manos del agricultor, al momento de sembrarla, y de la misma forma, con la intervención del tacto, es lavada y cocinada. El queso, el cual inicia su crianza con la vaca misma (en otros casos cabra) que debe ser alimentada con forraje (también criado), es alimentado por el agua y el sol. Posteriormente, si la crianza de la vaca fue bien hecha, dará buena leche, la que también es criada antes de su preparación final (fermentación, cuajado y maduración). En estos procesos intervienen nuevamente los cuidados de las manos del ser humano. Por último, el *charqui* comienza con la crianza de la llama, que se cría en familia. En su crecimiento intervienen la tierra, las plantas, el ser humano y los seres tutelares. Posteriormente, en el proceso de carneado, participan las herramientas (con agencia y crianza propia), y luego el sol para el secado.

Este ejemplo es algo resumido, pero intenta expresar un largo camino de cuidados mutuos y máximos entre todos los seres, donde en cada actividad específica, conjuntamente con los elementos que intervienen, se demuestra que existen diferentes tipos de crianzas. Esto, de forma gráfica/imaginativa, nos lleva a pensar en la Crianza Mutua como un universo extenso e infinito de relaciones que se conectan entre sí y le dan sentido a la vida.

Este concepto, la Crianza Mutua, también puede ser llevado hacia los objetos del Museo. Esto debido a que, tomando en cuenta que también son seres actantes en el mundo, son parte de esos procesos de cuidados mutuos y máximos. Las diferentes colecciones son sometidas a

cuidados de conservación, restauración, control de temperatura, humedad e iluminación. Se debe entender su relación, dependiendo su material, con otros seres como insectos, hongos y agentes químicos. Bajo esta lógica, la crianza del objeto permite que perdure en el tiempo y alargue su vida para que las futuras generaciones puedan replantarse su propia noción de ser.

Equilibrios en el sentipensar

La vida en sí misma es un equilibrio de acciones que pueden o no devenir del caos, autorregulable y sistémico que intercomunica a todos los seres. De esta forma, retrotrayendo la postura decolonial, los sentipensares también generan un equilibrio/caos, podrían tener un peso específico y entrar en diálogo para la construcción de interpretaciones.

Tradicionalmente, los “sujetos de estudio”, los “informantes clave”, o cualquier otra designación académica que se le daba a los pobladores locales, solo servían para proporcionarnos datos, replicando las relaciones coloniales de poder. Esto generó un extractivismo de pensamientos, el cual, desde la lógica de la Crianza Mutua, fragmenta el mundo porque no entabla un diálogo equilibrado.

El diálogo, más allá de las relaciones de poder que pueda ocasionar, se enmarca en el respeto hacia los conocimientos y crea confianza en las personas para evitar, lo mejor posible, la existencia de vacíos interpretativos. Este planteamiento, desde nuestra perspectiva, no debe quedarse en lo retórico y reflexivo, sino que debe trascender a lo práctico y sobre todo interpelar en nuestro cotidiano. Por ello, proponemos, como un primer paso, hacer investigaciones colaborativas que integren diferentes pensamientos que pueden existir sobre un hecho.

Por lo tanto, conjugar las ideas de los pobladores locales con aquellas que generamos desde la academia, resulta una alternativa interesante para mostrar al público. Si bien somos conscientes de que esto aún puede atraer relaciones coloniales en cierto grado, visibilizar la existencia de otros pensamientos y que sean sus mismos pensadores quienes lo difundan, es un avance sustancial.

También tenemos que pensar la relación dialógica, no solamente como una transmisión de información, sino también como un proceso de asimilación de sentimientos. Esto le otorga al proceso investigativo una nueva faceta, una donde nos vemos interpelados, seducidos y posiblemente conquistados por esas formas de vivir el mundo. Si bien esto puede devenir en procesos de aculturación de ida y vuelta, es una alternativa de seguir reproduciendo, modificando y restructurando los conocimientos, que al fin y al cabo es el continuo de la vida.

Por ello, nuestra propuesta es dejarnos llevar por los sentipesares de todos los seres del mundo. Solo así nos acercaremos un poco más a entender la vida de los pueblos. Como propuesta y resultado se presentan, en este catálogo, trabajos colaborativos entre el personal del Museo con los pobladores locales, maestros y maestras. En este sentido, gran cantidad de artículos se presentan en este formato de coautoría o tienen el objetivo de visibilizar las prácticas, pensamientos y sentipensares de las poblaciones locales y pueblos indígenas.

Aperturas más que conclusiones

Claramente, este tema es amplio y complejo. No permite trazar un horizonte conclusivo; al contrario, abre amplios espacios de debate, reflexión y constante construcción del conocimiento. Solo que, en este caso, el mismo debe ser acompañado/guiado por los pobladores locales. Desde las aperturas decoloniales, pasando por aquellas ontológicas y situadas

plenamente en la *praxis*, se propone una forma alternativa de ver/vivir el mundo, siendo parte de él los objetos que se exponen en las diferentes salas del Museo.

Pensar en la relationalidad de los seres hace que el objeto, visto como materialidad, se entienda/viva de diferente forma. Esto hace que, desde el Museo, las colecciones pasen de un plano formal/material a mostrar su relacionamiento con el todo, es decir, su vida social. De igual forma, se busca que los objetos expresen, en la medida de lo posible, esos entramados de sentipensares que le otorgamos los demás seres para que sean y estén en el mundo.

Esto, desde nuestra perspectiva, se puede lograr si comenzamos a incorporar, validar y replicar terminologías locales que expresen de mejor forma las situaciones en las que se sumergen los objetos. De ello deriva la propuesta de la Crianza Mutua, confrontada directamente con la domesticación, ya que el crecimiento y reproducción de los seres es parte de un proceso de relaciones interdependientes entre todos. De este modo, concebimos la alimentación como un conjunto de prácticas y sentipensares que afectan a otros seres dentro de un cosmos extenso e infinito. A esto podemos sumar la complementariedad, concepto que hace referencia directa a esas relaciones estrechas de dependencia entre los seres, donde no se los ve como entes que crecen de forma aislada, si no que necesitan de su complemento para ser en el mundo.

Presentar los objetos bajo este formato, en relación constante y fluida con otros seres, hace que al Museo también se lo pueda vivir y experimentar de otra forma. Las poblaciones locales y pueblos indígenas se identifican más con esta línea, se ven involucrados como parte activa de todo el proceso de elaboración de objetos. Por otro lado, para las poblaciones urbanas genera inquietudes y preguntas sobre estas diferentes formas de vivir el entorno. Pero sobre todo implica un desafío personal en todos nosotros para abrir la mente y explorar aquello que es ajeno a nuestras realidades.

En este viaje, en el que decidimos incursionar desde el MUSEF, se han incorporado diversas formas de transmitir la información, las que fueron creadas acorde a los requerimientos e inquietudes de los usuarios. En un inicio fueron los catálogos que, como mencionamos antes, tratan de mostrar los usos sociales de los objetos. Luego se complementó ello con propuestas museográficas que tratan de exponer de forma visual, y casi experimental, las relaciones dialógicas de los seres. Sin embargo, esta información aún seguía siendo dirigida a un público acotado, por ello se realizaron tres incursiones que actualmente son las más atractivas en el Museo.

Primero, tenemos el Museo Portátil, que lleva réplicas de los bienes culturales y documentales a distintas comunidades del país, continuando con la reproducción del conocimiento, pero esta vez compartido desde lo local. Como segundo aporte, tenemos la virtualización de las salas y objetos, con los proyectos MUSEF 360° y los recorridos virtuales, que se potencian con los efectos de la pandemia por COVID-19 y nuestra labor de divulgación y acercamiento con la sociedad. Por último, tenemos los trabajos dirigidos a los niños y jóvenes, que adecúan las investigaciones realizadas por el MUSEF a formatos de cómic, cuentos y actividades lúdicas, promoviendo de esta forma la lectura y la sensibilidad a la diversidad cultural de nuestro país.

De esta forma, resumimos un poco los esfuerzos que realiza el MUSEF para generar nuevas perspectivas acerca de cómo mostrar los objetos y que estos, en cierta medida, interactúen con el público. Esto nos traza un campo de acción enmarcado en paradigmas que apuntan a lo decolonial y establecen respeto hacia los pueblos indígenas y comunidades locales. Tratamos de generar diálogo entre los diferentes pensamientos sobre ser y estar en el mundo. Ello nos llevó a reflexionar sobre nuestras lógicas, donde podemos entender que nosotros también nos criamos con el Museo.

Bibliografía

- ALBERTI, Benjamin.
2016. Archaeologies of Ontology. *Annual Review of Anthropology* 45:163-179.
- ARNOLD, Denise.
2016. Territorios animados. Los ritos al Señor de los Animales como una base ética para el desarrollo productivo en los Andes. En *Símbolos, desarrollo y espiritualidades. El papel de las subjetividades en la transformación social* (editado por Angel Román-López Dollinger y Heydi Galarza Mendoza): 111-159. Instituto Técnico Ecuménico Andino de Teología. La Paz, Bolivia.
- BUGALLO, Lucila y Jorge TOMASI.
2012. Crianzas mutuas. El trato a los animales desde las concepciones de los pastores puneños (Jujuy, Argentina). *Revista Española de Antropología Americana* 42(1): 205-224.
- CASTRO-GÓMEZ, Santiago.
2003. Ciencias Sociales, violencia epistémica y el problema de la invención del otro. En *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas* (editado por Edgardo Lander): 145-161. CLACSO. Buenos Aires, Argentina.
- DESCOLA, Philippe.
2005. *Pardela nature et culture*. Bibliothèque des Sciences Humaines. Editions Gallimard. París, Francia.
- DOBRES, Marcia Anne.
2000. *Tecnology and Social Agency: Outlining an Anthropological Framework for Archaeology*. Blackwell. Oxford, Estados Unidos.
- DOBRES, Marcia-Anne y John ROBB.
2000. Agency in archaeology, paradigm or platitude? En *Agency in Archaeology* (editado por Marcia-Anne Dobres y John Robb): 3-17. Routledge. Londres y Nueva York.
- ESPEJO, Elvira.
2022. *Yanak Uywaña. La crianza mutua de las artes*. Programa Cultura Política. La Paz, Bolivia.
- FOWLER, Chris.
2004. *The archaeology of personhood. An anthropological approach*. Routledge. Londres y Nueva York.
- GNECCO, Cristóbal y Patricia AYALA.
2010. Introducción. ¿Qué hacer? Elementos para una discusión. En *Pueblos indígenas y arqueología en América Latina* (compilado por Cristóbal Gnecco y Patricia Ayala): 23-47. Ediciones UNIANDES. Bogotá, Colombia.
- INGOLD, Tim.
2007a. *Lines: A Brief History*. Routledge. Nueva York, USA.
2007b. Materials against materiality. *Archaeological Dialogues* 14 (1): 1-16.
2013. The maze and the labyrinth: reflections of a fellow-traveller. En *Relational Archaeologies. Humans, animals, things* (editado por Christopher Watts): 245-249. Routledge. Londres y Nueva York.
- JOFRÉ, Carina.
2008. Arqueología de las sociedades “Capayanas” del norte de San Juan, República Argentina. Crítica a las narrativas discontinuistas de la Arqueología Sanjuanina. *Arqueología Suramericana* 4 (2): 146-168.
- LATOUR, Bruno.
2008. *Reensamblar lo social: una introducción a la teoría del actor-red*. Manantial. Buenos Aires, Argentina.
- LEMA, Verónica.
2014. Hacia una cartografía de la crianza: domesticidad y domesticación en comunidades andinas. *Espaço Amérindia* 8(1): 59-82.
- LEMONNIER, Pierre
1980. *Les Salines de l'ouest-logique, Technique, Logique Sociale*. Maison des Sciences del'Homme, Presses Universitaires de Lille. Paris/Lille, Francia.
- LEROI-GOURHAN, André.
1964. *Le Geste et la parole (Tome I). Technique et language*. Albin Michel. París, Francia.

- MILLER, Daniel.
 1998. *Shopping, place and identity*. Routledge. Londres, Reino Unido.
- NOGALES-ACARRUNZ, Paola; Enzo ALIAGA-ROSSEL
 y Rafael MURILLO.
 2021. *La diversidad del maíz nativo en Bolivia*. FAO Bolivia. La Paz, Bolivia.
- PAZZARELLI, Francisco.
 2014. Un queso entre otros. Sueros, familias y relaciones en los cerros jujeños. *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 24-31.
- PAZZARELLI, Francisco y Verónica LEMA.
 2018. A Pot Where Many Worlds Fit: Culinary Relations in the Andes of Northern Argentina. *Indiana*, 35(2): 271-296.
- PIÑACUÉ ACHICUÉ, Juan Carlos.
 2009. Pensar la arqueología desde el ser nasa-académico dentro del territorio Nasa. *Jangwa Pana* 8(1):179-192.
- PROINPA.
 s/f. *Catálogo de Ají de ecotipos conservados en campos de agricultores*. PROINPA. Cochabamba, Bolivia.
- RENGIFO, Grimaldo.
 1998. La crianza recíproca: Biodiversidad en los Andes. *Biodiversidad: Sustento y Culturas* 15(16): 19-24.
 2009. *El Retorno a la Naturaleza. Apuntes sobre Cosmovisión Amazónica desde los Quechua-Lamas*. Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas. Lima, Perú.
- STARK, Miriam.
 1998. Technical Choices and Social Boundaries in Material Culture Patterning: An Introduction. En *The Archaeology of Social Boundaries* (editado por Miriam Stark): 1-11. Smithsonian Institution Press. Washington D.C., Estados Unidos.
- TORRES, Vicente.
 2020. Uywanakuy. Ritual y crianza mutua entre humanos y no humanos en el sur andino de Perú. *Iberoforum* XV (29): 135-179.
- UGARTE, María y Víctor IRIARTE.
 s/f. *Papas bolivianas. Catálogo de cien variedades nativas*. PROINPA. Cochabamba, Bolivia.
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo.
 2004. Perspectivismo y multinaturalismo en la América indígena. En *Tierra Adentro: Territorio Indígena y Percepción del Entorno* (editado por Alexandre Surrallés y Pedro García Hierro): 37-79. Grupo Internacional de Trabajo sobre Asuntos Indígenas. Lima, Perú.

CH'AQWANANCHIQ: SENTIPENSARES SOBRE LA CRIANZA MUTUA Y SUS DESAFÍOS CON LA ACADEMIA

Patricia L. Alvarez Quinteros¹, Margarita Miranda² y Juana Eliana Guzmán³

Urpillay sonqollay
(aprecio tu corazón)⁴

¿Qué significa sentipensar para criar las vidas? Significa pensar desde el sentimiento y sentir desde el pensamiento en las vidas comunitarias, vidas que se desarrollan desde lo colectivo. Significa afrontar los múltiples desafíos que la vida diaria impone a la academia, particularmente en los tiempos recientes.

¿Qué significa criar las vidas desde lo académico? Los procesos modernos en los que nos encontramos actualmente nos instan a segmentar(nos). Nos invitan a generar y afianzar individualismos que benefician al consumo capitalista. Reproducción que se da en los ámbitos académicos desligados de la vida cotidiana. Es por eso que nos planteamos la reflexión si existen posibilidades de acuñar o ejercer metodologías desde el *estar siendo* que es una forma de tejido, donde lo diferente y lo diverso se articula, no solo se agrega, sino que existe un reconocimiento de cada uno que permite la reproducción de la vida desde la memoria, desde la experiencia compartida, en la cual la acción de reconocer empuja a los sujetos a romper el individualismo (Soria y Guzmán, 2019) y de sentipensar desde la academia.

Este artículo es el resultado de una serie de conversaciones, formales e informales, centradas en la práctica de la formación académica y los vacíos que persisten para entender las sociedades, planteando el cambio de paradigma de las ciencias hacia una comprensión de la vida en cambio permanente, con nuevas búsquedas y en constante reformulación de estrategias que respondan a las necesidades que surgen de las crisis sociopolíticas y climáticas y que obligan a interpelar nuestras visiones de bien vivir.

Este sentipensar nuestras actividades académicas, sin duda, permitirá mayores reflexiones y praxis volviendo a la oralitura para deconstruir epistemologías dominantes como acto de resistencia en alegre rebeldía.

Las autoras pensamos que este artículo contribuye a comprender y valorar que, en este catálogo, como es habitual, se está presentando a lectoras y lectores un bagaje de conocimientos de valor académico que provienen de trabajos de investigación en el campo, pero

1 Patricia Alvarez Quinteros, arqueóloga y estudiosa de la crianza de sentipensamientos en la academia. Actualmente es curadora en el Museo Nacional de Etnografía y Folklore. Correo: palvarezq.bo@gmail.com

2 Margarita Miranda, sabia sentipensante, quechua nacida en Norte Potosí, migrante al conurbano cochabambino, criadora de seis hijas e hijo, todos ellos runas.

3 Magíster Juana Guzmán, sociolingüista y educadora EIB, criadora de sentipensamientos desde la academia cochabambina. Correo: juana.guzman.uyariy@gmail.com

4 Iniciamos este escrito con esta frase, porque así iniciamos nuestros encuentros, en quechua, cuando se comparte y reparte agradecimiento en torno de nuestras hojas de coca.

que tiene la particularidad de que están escritos en coautoría con quienes detentan conocimientos que la academia no ofrece.

La riqueza de las nociones de la Crianza Mutua, como paradigma filosófico y epistémico, nos lleva a insistir en nuevas metodologías de reflexión para la producción y rescate de conocimientos que han sido portados y transmitidos por las familias a través de la oralidad y que en lugar de escuela han sido impartidos en contacto directo con la naturaleza y los espacios vividos y construidos a partir de la práctica.

Nos permitimos la licencia de reflexionar en torno a la Crianza Mutua con nuestros pensamientos y sentimientos en constante autorreflexión (*amuy'tanakax uywaña*), porque es necesario reconocernos como criadores de vidas y asumir el reto que nos propone la academia enfrentada a un tiempo marcado por la desigualdad social y la degradación ambiental. Criarnos mutuamente con nuestros pensamientos y sentimientos, es muy importante porque significa alimentar y nutrir la esencia de nuestros seres, reconocernos parte de los seres cohabitantes y abandonar el antropocentrismo que domina nuestro sentido común.

Si bien los artículos que componen este volumen están centrados en la crianza de alimentos desde los cuidados máximos para la vida, pensamos que vale la pena reflexionar sobre la importancia que tiene la valoración de los conocimientos locales que giran en torno de estos alimentos, saberes y reflexiones que por muchos años han sido traducidos, rescatados y a veces exploliados por la academia. Devolver la palabra a quienes han mantenido estos conocimientos a través de las generaciones, forma parte también de un nuevo código ético que ayuda a criar nuevos y mejores pensamientos y sentimientos.

Introducción

Este artículo gira en torno a una serie de preguntas que nos interpelan, atravesando nuestras formaciones académicas y nos llevan a visibilizar la importancia de la vida cotidiana, planteando la necesidad imperante de abrir espacios para reconocer y para difundir las sabidurías, conocimientos y los saberes que nos abundan en el diario vivir.

Reflexionamos sobre el reconocimiento en tres sentidos. Primero: reconocer dando visibilidad a las prácticas que acompañan nuestras actividades privadas y colectivas que han sido separadas en espacios diferentes por la academia. Segundo: re-conocer poniendo en evidencia la dinámica constante de volver y revisar los principios sobre los cuales estamos fundamentando nuestros conocimientos, sabidurías y saberes. Tercero: reconocer-nos desde nuestros cuerpos que procesan nuestros pensamientos y los transforman en prácticas tejiéndolos con los sentimientos y las sensaciones que nos habitan. Reconocernos como seres sentipensantes.

Pero reconocernos como sentipensantes sigue siendo un desafío en los espacios académicos que constituyen los mayores obstáculos para criar las vidas desde la integralidad. En nuestra reflexión, nos atraviesa la verticalidad de las categorías impuestas por la epistemología sesgada por la racionalidad, siendo que ¡la razón sin corazón no existe!

La razón sin sentimiento se niega a reconocer la alteridad, la otredad, lo diverso, lo diferente. Lo distorsiona. Lo hace funcional a su racionalidad inorgánica. Lo posiciona en espacios marginales, los invisibiliza dando continuidad a una suerte de máquina de control de producción y validación de conocimientos que es perversa y opresiva.

La razón sin sentimiento no da lugar al re-conocimiento porque limita los márgenes de autorreflexión y tampoco da lugar al reconocer-nos porque nos niega en nuestra propia humanidad en el ejercicio de lo académico.

Nuestra propuesta es pensar desde el sentimiento y sentir desde el pensamiento, reivindicando lo colectivo de nuestras vidas privadas. Re-conociendo-nos como criadoras de las vidas, ¡ojalá desde la academia!

Entonces, ¿qué significa criar las vidas desde lo académico? Para responder a esta pregunta es necesario deconstruir los muros de una academia sustentada por la meritocracia y desmenuzar los cimientos que fundamentan la hegemonía del conocimiento racional.

Para criar las vidas desde lo académico nos disponemos a reflexionar desde el principio de que todo es de mutua correspondencia: *aynillan imapas/taqi kunas aynikiwa* y por tanto los pensamientos/racionales que producimos están en reciprocidad con lo que hacemos y lo que sentimos. Es decir, que no respondemos a una racionalidad que cosifica los saberes y los seres, que los fracciona e individualiza, sino que armonizamos con un sentipensar de **pensamientos compañeros** que nos acompañan en un camino de construcción permanente y colectiva de las sabidurías con las que **estamos siendo** desde el *Amuyunpi/amuyt'anak Uywaña*: Crianza Mutua de los pensamientos y las sensibilidades en constante autorreflexión (Espejo, 2022; Soria y Guzmán, 2019).

Cuando hablamos de **pensamientos compañeros**, hablamos de la filosofía de los cuidados, de redes afectivas que reflexionan desde el accionar político. Materializamos este pensamiento compañero al ejercer relaciones horizontales en el trabajo, basada en la comunicación y la resolución de problemas que necesariamente deben ser abiertas a la diversidad de criterios y experiencias para luego llegar a consensos colectivos. En las acciones colectivas, el *estar siendo* es el entrelazado de lo diferente y lo diverso que dialoga e interactúa, rompiendo los moldes de la individualidad para ser conscientes de nuestras crianzas mutuas en la vida cotidiana. El estar siendo se materializa en el *ñuganchik* (nosotros incluyente), como seres que re-existimos y decidimos tejer en diversidad, en arraigo a la tierra, a la *Pacha* que habitamos en todos nuestros procesos.

De este modo, a lo largo del texto exponemos nuestras reflexiones desde el *ch'aqway* (conversación, diálogo de palabras) como parte del intercambio permanente y necesario para entender(nos) y plantear los desafíos de paradigmas dictaminados, remover nuestros sistemas de creencias, esas que nos oprimen. Seguimos caminando, seguimos tejiendo... *Astawan ch'aqwananchiqtian* (todavía tenemos mucho que conversar entre nosotros).

Criar las vidas alimentando todo el ser

El compendio en el cual se inserta el presente artículo está destinado a reflexionar y profundizar el conocimiento sobre la relación entre la Crianza Mutua y la alimentación. Alimentarse es un acto tan cotidiano que puede pasar desapercibido pero que, sin embargo, atraviesa cada una de las etapas y los estados de nuestras vidas, nos relaciona con el medio, hacia afuera, pero también nos pone en contacto con la más íntimo, hacia adentro.

Los alimentos no solo son una fuente de energía que permite mantener nuestro cuerpo para realizar las actividades diarias, sino que forman parte de una serie de procesos que

conectan el cuerpo (actuante), con la mente (pensante) y con el corazón (sintiente). Esta relación demuestra la integralidad de los seres.

Por lo expuesto, criar las vidas no solo es alimentar el cuerpo sino también ocuparse de lo que se siente conectado con lo que se siente. En los siguientes apartados, vamos a desarrollar una serie de reflexiones sobre la necesidad de devolver a las vidas la integralidad del sentipensamiento y de ampliar sus espacios dentro de la academia. Hemos generado estas reflexiones a partir del principio que denominamos *ch'awananchiq* que quiere decir que al conversar compartimos con todo nuestro ser, es decir que no solo escuchamos la palabra dicha sino también todo lo que acompaña estas palabras, la voz, la entonación, la emoción, la historia detrás de cada sentipensamiento.

Sin embargo, creemos que es necesario en este punto explicar cómo la cocina y la comida han jugado un rol extremadamente importante en el proceso de estas reflexiones, porque al calor del fogón hemos escuchado, y hemos tenido la música de una variedad de utensilios ayudándonos a cocinar, mientras le dábamos forma al texto que ofrecemos a nuestras lectoras y lectores.

Es importante poner en valor el espacio donde se elaboró este texto, no solo con el fin de explicar el enlace que tenemos con nuestro texto sino porque gran parte de la vida de todas y todos transcurre con una centralidad en la cocina, como espacio, pero también como arte. Cuando *pijchamos* coquita en nuestros encuentros, en torno de la mesa donde hemos comido, lo hacemos primero con el lado izquierdo de nuestra boca para que nos avise si hay algo que nuestro corazón nos quiere decir, sentimos el sabor, a veces cuando percibimos un sabor amargo, hay que reflexionar sobre algo que pasó o podría pasar, si está dulce se agradece, porque es buena señal.

Si la condición del mundo es corporal, es a través de los sentidos que los seres podemos experientarlo, y por eso la cocina, es central en esta vivencia. La cocina juega con la multisensorialidad a través de los platos, es agradable al gusto, a la vista y al olfato (Le Breton, 2009), pero también al tacto, como cuando el alimento es crocante, suave o aterciopelado y al oído, cuando explota y cruje entre los dientes.

Al saborear un alimento, líquido o sólido, su sabor, aroma, sonido y su imagen, nacidos fuera de nuestros cuerpos, vivimos la inmersión de este alimento en nuestro cuerpo, produciendo una emanación de gusto por todo el cuerpo y despertando sensaciones que se relacionan con la historia de quienes están degustando, porque cada bocado deja una huella sensible en nuestra carne y porque el gusto en sí mismo es producto de la historia (Le Breton, 2009). Por eso comer también es un acto con responsabilidad social, especialmente en una época como la actual, en la que se está arriesgando la importancia de una buena alimentación a cambio de una comida rápida, masiva y ciega a los efectos nocivos de las industrias en el medio ambiente.

La dimensión histórica de los alimentos que se ingieren culturalmente no es desconocida, de hecho, la preparación y el consumo de ciertos productos tiene que ver con la movilización de un conjunto de símbolos, valores, actitudes, habilidades, conocimientos que giran en torno de la materialización de los sabores. Esto a través de la interacción de algunos utensilios, ingredientes y saberes que hacen de la cocina y las mesas espacios sociales por excelencia, creados y organizados por la práctica y la experiencia en la materialidad y el simbolismo que juegan permanentemente para encontrar el equilibrio (Licona Valencia, 2019).

Como estamos dispuestas a escribir un texto, ojalá transgresor, pero seguramente poco ortodoxo, nos disponemos a convertir la cocina en un espacio académico, haciendo que los relatos y reflexiones de cada una de nosotras devengan en artefactos que permitan expresar aquello que nos congrega.

Nuestro objetivo es reflexionar en torno de la academia como un espacio negador de humanidades integrales, pero, ¿qué tiene que ver esta discusión con el tema de la alimentación y de la Crianza Mutua?

Para nosotras, el tema de la Crianza Mutua no puede desligarse de la reivindicación del sentipensamiento como metodología, paradigma teórico y posicionamiento social, porque criar las vidas no puede desequilibrar la existencia y separar la mente del corazón y el cuerpo, sino que debe afrontar el reto de comprender las actividades de crianza como la conjunción de sentimientos y razonamientos; de alguna manera van a reflejarse en la performatividad y en la memoria corporal que manifiestan la integralidad del ser y de sus interacciones con el medio.

En este mismo sentido, alimentar el ser no puede ser concebido como un ejercicio únicamente físico, de mantenimiento, sanación o recuperación de energías, sino que se tiene que recuperar la visión del *Amuyunpi/amuyt'anak Uywaña*, que es la Crianza Mutua con nuestros pensamientos y sentimientos en constante autorreflexión, una forma en la que aprendemos a alimentar nuestros sentimientos y pensamientos conectados, nuestros sentipensares, para equilibrar el cuidado de los cuerpos complementados con la mente y el corazón.

Finalmente, creemos que la autorreflexión es una herramienta trascendental para abrir espacios en la academia y superar las propuestas objetivistas y cartesianas que los sistemas académicos no se cansan de reproducir, en el entendido de que el conocimiento ya no puede circular solo en espacios determinados por la ciencia, cuando ella misma está rebasando sus límites cotidianamente, más aún cuando la ciencia se hace llamar social o cuando tiene un compromiso con la solución de graves desafíos, como los ambientales, y cuando el futuro de la vida misma está en juego.

Ch'awananchiq: conversando criamos colectivamente nuestros pensamientos y sentimientos

“Siempre hay lecciones que aprender en el proceso descolonizador,
no basta con esperar o desechar el cambio” (Tuhiwai, 2016: 16)

Nos encontramos y caminamos juntas, *khuska puriy*⁵ (compartimos nuestro camino). En este entrelazado nos planteamos dudas sobre nuestros accionares, nos miramos a cada una y entre nosotras, aprendemos la una de la otra, a esto Noemy Flores, le denomina trueque de palabras, un *ch'aqway* (conversar): “compartir vivencias, saberes y haceres, valorando las ideas, pensamientos, sentimientos y prácticas diarias con los que se convive” (Flores, 2011: 29). Además, para practicar el *ch'aqwarikuy* (conversamos) tenemos que escuchar, saber escuchar con todo el cuerpo. La conversación se convierte en un estar plenamente al mismo tiempo y ritmo, es como en los vientos andinos: cuando se escuchan sikus, en la tropa están presentes las arkas e iras que se fusionan para crear melodías. Este artículo es, entonces, el

5 Es un método de acompañamiento [...] mirando u observando con un ojo y mente más espiritual, afectiva y emotiva [...]. Involucrarse activamente implica el aprender a escuchar, ver, sentir la forma de vida del otro, estar dispuestos a aprender del otro. (Flores, 2011: 28)

resultado de atrevernos a armonizar entre nosotras, en nuestras diferencias, a tejer nuestras palabras y sentipensares también desde el *t'ukurikuy* (reflexionamos), desde esa reflexión colectiva. Así, el *ch'aquananchiq* es el encuentro desde la palabra que habita en nuestros cuerpos con cada experiencia de vida presente en la conversación y en cada reflexión desde el diario vivir.

Nosotras tres, desde nuestras diferentes historias, hemos coincidido en este tiempo y espacio para compartir, y ojalá promover debates, e interesar a nuestros lectores y lectoras, desde esta motivación que nos reúne y nos mueve a sentipensar, con el pretexto de comprender cómo se practica la Crianza Mutua en la vida cotidiana y cómo esta Crianza Mutua se hace invisible desde los análisis formales de las lógicas dominantes cuando en realidad es parte esencial de nuestros aprendizajes en el hogar. Espacios para el sentipensamiento.

Margarita: ¿cuidar solo es para nosotras?, o ¿cuidar solo es para los médicos? El criar a nuestros hijos, nuestras plantas y nuestro hogar, nos deja poco tiempo para nosotras mismas.

La crianza de la vida, el amor, los cuidados ¿es exclusivo de las mujeres? En el mundo occidental, moderno y académico, parece que sí. Kate Millett (1984) afirma: "El amor ha sido el opio de las mujeres como la religión el de las masas. Mientras nosotras amábamos, los hombres gobernaban", y así se interpretan las prácticas de cuidado como resultado de un amor romántico que es visto como una herramienta para distraer a las mujeres, mientras los varones aspiran y cumplen otras metas, con mayor prestigio en el mundo laboral, social, económico, político y cultural, el mundo de lo público. En continuidad, Illouz (2012) demuestra que culturalmente se enseña a las mujeres a una mayor predisposición al compromiso y al matrimonio, mientras que a los hombres se les relaciona mayormente con la pasividad emocional y el hedonismo sexual. Esta división sexual del trabajo ha dominado también los espacios de la academia desde los más básicos, siendo evidente que las mujeres acceden o permanecen menos a los espacios de educación entre cuatro paredes. Una señal de que criar las vidas parece no ser compatible con la academia.

Entonces, ¿cuáles son los espacios para criar sentipensamientos? Desde nuestras experiencias y observaciones, podemos afirmar que sentipensar está grandemente restringido a los espacios privados y está emparentado con el amor romántico, no encuentra un espacio en lo público porque se considera irracional y hasta para-científico.

Margarita: Toda mi vida he cumplido una serie de servicios para los demás, no para mí misma, al parecer no era merecedora de nada, ni de tiempo, ni de pago. Inclusive cuando trabajaba en la mina recibía un trato diferenciado, como si mi tiempo y mi dedicación no tuvieran el mismo valor que el de los demás. Entonces somos cuidadoras pero no para nosotras, difícil creer que una puede cuidarse a sí misma si tiene que alimentar a los hijos y también seguir siendo mano de obra silenciosa de la familia entera, más si una no tiene una yunta. Ahora, al reflexionar con mis compañeras, escucho hablar sobre autocuidado, Crianza Mutua, la crianza como una sabiduría y como vida. Puedo entender que las enfermeras y el área de salud son reconocidas como cuidadoras, no como criadoras. Pero me parece que se está replicando el hecho de que son mujeres atendiendo la salud de los demás, velando por su bienestar, no es un trabajo que tenga una remuneración justa, pero goza de prestigio y es reconocido en la academia, pero, aun así, generalmente no brindan buen trato a la gente, a los pacientes y a sus familiares. Parece que el reconocimiento que se tiene cuando se recibe un título de la universidad es motivo de ser mejor que el resto de las personas. Pero, por ejemplo, un doctor con todos sus títulos ha matado a mujeres, entonces ¿dónde está su humanidad? No por su profesión es persona de bien, ¿dónde está su humanidad?

Margarita: Quiero ser reconocida como criadora, no solo por mis años de desgaste laboral sin dinero, ni por ser empleada doméstica desde mis nueve años, sino porque he *uqlldado* (abrazado), ¿no ve? Es nomás que he criado a todos a mi alrededor, mediante la gente me he mirado, he crecido, he perdido, *uqlar* (abrazar) es sanar, soy sanadora. Yo curo también mediante la *mulla*, con la *mama* coca, eso también es *uqlar*.

Uno de nuestros desafíos es comprender el *uyway* (criar) y el *uqlay* (cuidar con ternura buscando el bienestar mutuo) tal como interpretamos del quechua, o en aymara, como es el caso del *Uywaña*. En la transición de un idioma al otro se pierde mucho de la esencia, los sentipensares no son literales, es decir, no existe una traducción exacta. Por eso, *uqlay* se podría entender como el abrazo, la ternura, el cuidado, la importancia de tu ser criado con otro ser, materializado en actos de amor, actos que no son *misk'is* (dulce) todo el tiempo, actos que representan *llakiy*, dolor en el relacionarse e ingresar al mundo de seres distintos a ti. *Uqlay* es mecer la vida con paciencia. Entonces, acompañamos en la reivindicación de Margarita de ser reconocida como sanadora de la vida, no con la meritocracia academicista, ni con el afán de ser considerada una mujer luchadora, sino a través de que nuestras criaturas reconozcan las labores de crianza que les proporcionamos desde el nacimiento y conviertan a la praxis estas formas de estar siendo que les enseñamos en el hogar, aplicándolos en todos los ámbitos en los que se desenvuelvan, dejando de considerar el diálogo entre el sentir y el pensar como una debilidad y fragilidad.

En nuestros diálogos hemos aprendido de Margarita que, nosotras al igual que muchas mujeres, hacemos sanación, aún sin saberlo, sanación con el *ajayu* (espíritu), sanar con nuestras manos y con el corazón *ch'uwita* (agua clara) y poniendo en conflicto las verticalidades de los sistemas que nos rodean y que son opresivos. Buscamos entonces espacios académicos de reconstrucción y re-existencia que confronten a estas verticalidades y promuevan acciones desde el coronar, que pone en evidencia la existencia del otro como el origen de todo sentido del vivir, aquello que nos salva de la soledad y de la muerte social, que nos mantiene en el flujo de lo colectivo. Estas propuestas, como otras, tienen el objetivo de brindar alternativas de pensamiento conectado a las esencias de los seres, sus culturas y sus diversidades, poniendo en evidencia la instrumentalización constante de la alteridad por los circuitos del pensamiento colonizador dominante de la academia (Guerrero, 2010).

En este mismo sentido: los sentimientos, las emociones, las sensibilidades, la ternura, no pueden ser parte del mundo académico, porque no son consideradas como fuentes de conocimiento; sentir solo existe en aquellos sujetos que se encuentran en esferas no racionales, como las mujeres, los locos, los poetas, los artistas y los niños; puesto que la razón sigue siendo occidental; tiene color, pues la razón es blanca; y tiene género, pues es hegemónicamente masculina. Por consiguiente, existe una percepción generalizada de que las mujeres o los niños no pueden ejercer razón, en ese mismo sentido los pueblos, naciones y comunidades, a quienes se les negó la posibilidad de pensar, de sentir, de ser, les fue negada su condición de humanidad, como la forma más perversa de la colonialidad del ser, por ser considerados primitivos (Guerrero, 2010).

La posibilidad de albergar “un mundo donde quepan otros mundos”, donde todas las vidas se respeten y valoren fue inicialmente reivindicado por el movimiento zapatista cuando, por ejemplo, las mujeres mayas concluyen sus discursos diciendo: “esto es lo que está en mi corazón”. Así también, la sabiduría Naza afirma que es en el corazón donde está el poder para la construcción de la memoria, pues “recordar, es volver a pensar desde el corazón” (Guerrero, 2010: 91).

En el corazón, nos enseña la sabiduría aymara, está la posibilidad no solo de empezar a “conocer” de manera distinta la vida, sino de empezar a “cosmoser”, es decir de construir un sentipensamiento articulado con la totalidad del cosmos y la existencia. Por su parte, “la palabra sencilla, pero digna y rebelde”, de los indios zapatistas de la Selva Lacandona nos enseña que es en el poder del corazón donde está la fuerza de la dignidad y la rebeldía, para luchar por otros mundos posibles. O como dice Magdalena Aranda, sabia anciana de Pastaza, Ecuador: “El calor del corazón es el calor del Inti, no hay otro calor más fuerte que el corazón humano, que ama, que siente, que vibra: quien ha perdido el calor del corazón, ha perdido ya la vida” (Guerrero, 2010: 94).

Sentipensar en comunidad y vida académica

Patricia y Juana: parece que todavía vivir en comunidad, corazonando, es contradictorio con la academia. El sistema educativo en el país debe pasar por transformaciones de fondo más densos pues las instituciones académicas siguen siendo reproductoras de las hegemónías y, por tanto, son portadoras de colonialismos.

Margarita: la escuela es una fuente de saber. Y aunque podrían enseñar otras cosas más, la escuela es un espacio deseado por muchas mujeres como yo, porque cuando una no asiste a la escuela es marginalizada en muchos sentidos. Pero no está bien que la gente que ha ido a la universidad se crea mejor que nosotros, porque nosotros tenemos conocimientos desde nuestros abuelos y también aprendemos cosas cada día, porque desde pequeñas hemos aprendido a mirar, escuchar y hablar con las plantas, los animalitos, los *Apus*, la *mama coca*. Esas cosas no enseñan en las escuelas ni en las universidades, entonces son conocimientos incompletos o vacíos para ellos. Es como que no somos nadie, más si eres ama de casa.

El aprendizaje y la enseñanza desde la praxis tienen su riqueza, sin embargo, no es sencillo lidiar con la meritocracia académica sembrada en los espacios públicos administrativos, por ejemplo. No saber leer todavía es una discapacidad, a pesar de toda la propaganda anti-discriminación y las campañas de defender y respetar las diferencias siempre parece que leer es la única forma de comprender y tener mayores conocimientos y saberes (Ayllón, 2007).

Sin embargo, recientemente se ha abierto una puerta desde la academia para valorar los saberes transmitidos por la palabra dicha, acuerpada en las voces de quienes históricamente se han visto fuera de la educación entre cuatro paredes: la oralitura, una propuesta surgida del poeta mapuche Leonel Lienlaf, que rescata el valor literario de las creaciones orales (Ayllón, 2007).

Si bien la lectoescritura es parte del cotidiano y tienen un gran valor, no puede limitarse al acto de reconocer palabras. Leer implica interpretar las realidades internas y externas, comprender las vidas de otros seres y estos son aspectos que no siempre se desarrollan en la escuela formal. Ir más allá del conocimiento superficial, que es la academia, sigue siendo un desafío. La oralitura responde a este desafío ofreciendo espacios de reconocimiento a los conocimientos y saberes que se transmitieron durante siglos por la palabra dicha, escuchada y replicada en lo colectivo.

Entonces, gracias a los puentes que abre la oralitura, es posible integrar la academia a un flujo de sentipensares colectivos, personales, íntimos y públicos que se mantienen por generaciones y se transmiten a través de las artes y aportan nuevas metodologías para devolverle el significado y sentido a las pluralidades que habitan el mundo. El camino de dar reconocimiento a la palabra enunciada con la propia voz, en el mismo nivel y valoración que la palabra escrita conlleva. Sin embargo, recuperar espacios culturales que se pierden a

partir de la conquista y con la restricción (por la academia formal) de los saberes ancestrales/indígenas a mitología, a pesar de ser un cúmulo complejo de conocimientos desarrollados a través de los siglos (López Espinoza, 2022).

Podemos concluir entonces que hay caminos abiertos para el coronamiento en la academia, solo hay que promoverlos.

Criándonos mutuamente con nuestros pensamientos y sentimientos

Ñuqanchik uywanchik, paykunapis uywallanchiktaq
(Les criamos y nos crían)

Necesitamos sentipensar para ser reconocidas como criadoras de pensamientos y sentimientos entrelazados, explicar cómo los seres humanos habitamos en interacción constante con nuestros entornos sociales y naturales. Es urgente reconocernos como colectivos interactuantes, pero para ello necesitamos erradicar el pensamiento y la praxis colonial que abunda en nuestros medios. Se plantea el sentipensar como pensamiento descolonizador y reconociendo sus metodologías como alternativas a las corrientes positivistas dominantes.

Sin embargo, así como los seres se crían entre ellos en la tierra desde la semilla, es en el diálogo de las y los diferentes, donde se encuentra el alimento descolonizador que hace de las reflexiones verdaderos giros criadores de vidas. Por ello, es necesario regresar a la crianza de lo colectivo, desde la base, desde la escuela.

Reivindicar la colectividad de las comunidades

¿Por qué es tan importante reivindicar la colectividad para criar las vidas?

El esquema colonizador de la educación entre cuatro paredes se reproduce de manera reiterativa en las instituciones mediante discursos y acciones afines a los poderes que se validan como conocimientos verdaderos imponiéndose a otros saberes, conocimientos y prácticas calificadas de primitivas, salvajes, bárbaras, mágicas, míticas; lo que Adlbi Sibai denomina “el imperio de la anulación de lo otro o la cárcel epistémica-existencial” (2017: 33-34), concepto que engloba las condiciones que impone el “mundo moderno y colonizador que decide quién, cómo y desde dónde se puede hablar, ser, estar y saber en el mundo” (Adlbi citado en Sandoval-Forero, 2021).

Como consecuencia de la colonialidad y de la modernidad, que son mutuamente constitutivas y constituyentes, Europa se autoconstituyó como centro, y construyó a las otras culturas y pueblos como periferias, a las que mirará desde entonces como primitivas e incivilizadas. Se erigió como horizonte “uni-versal” civilizatorio, como ideal, como norma, como espejo, del cual los otros pueblos serán siempre su pálido reflejo. Autoasumió el monopolio de la enunciación, y se erigió como voz, mientras que las periferias serán meros ecos, condenados a repetir sus discursos de verdad. Se legitimó así un orden monocultural hegemónico, totalitario, que niega la riqueza de la diversidad y la diferencia, la existencia de otras formas de mirar el mundo y de tejer la vida (Guerrero, 2010: 81).

En suma, la colonialidad niega que lo diferente o diverso tienen un valor. La homogenización, desarrollada desde la era industrial, se basa en la reproducción de la ciencia en las universidades, que “predica el mito de la ciencia como conocimiento supremo de la humanidad, jerarquizando los conocimientos en una dualidad de superiores e inferiores

para descalificar otros conocimientos y saberes como primitivos, tradicionales, de sentido común, atrasados, pre-científicos, premodernos y locales, pasando a ser invisibilizados, ignorados, excluidos, desechados, descalificados y sometidos por el dispositivo hegemónico de producción de saber” (Sandoval-Forero, 2021: 12).

Las comunidades, pueblos indígenas, familias u organizaciones territoriales están permeadas por estas imposiciones. Es inevitable ser constantemente bombardeados con mensajes sobre su falta de valor, su pereza, su dependencia, y la ausencia de otras “altas” cualidades humanas. Las comunidades con características de movilidad territorial y social, como los mineros, representan focos de investigación académica desde la visión colonizadora que se enfocan en realidades sociales segmentadas, sin mirar la falta de pan o la cosecha en las chacras. El problema también radica en que existen constantes esfuerzos de los Estados y sus instituciones por negar la historicidad de tales condiciones, desconociendo la integralidad de la humanidad de los “sujetos de estudio”. En ese sentido, conceder es perdernos por completo e implícitamente acordar con todo lo que se ha dicho sobre nosotros, resistir es recluirse a los márgenes. Mientras que recuperar lo que éramos y rehacernos es ocupar espacios que nos pertenecen: el pasado, nuestras historias locales y globales, el presente, nuestras comunidades y culturas, nuestras lenguas y prácticas sociales, todos ellos pueden ser espacios de marginalización, pero se han convertido también en espacios de resistencia y esperanza (Tuhiwai, 2016).

Esas re-existencias son parte del estar siendo comunidad. Comunidades que hasta hoy se ven sesgadas por el colonialismo manifestado en sistemas de sindicalismo y la victimización cíclica que mantienen la dominación desde la homogenización e individualización de los miembros de las comunidades. Por ello, estas comunidades reproductoras de lo colonial no pueden fácilmente engranar y articularse en esfuerzos colectivos, son comunidades a las que se les arrebataron sus recursos materiales y simbólicos y que ahora encuentran nuevas formas de resistir y reexistir. Un ejemplo de ello son las festividades, cuando nos re encontramos luego de dos años⁶ en las celebraciones de la *chakana*, del 3 de mayo, como gesto de agradecimiento por las cosechas y los deseos de prosperidad en la *Pacha*. Estas son acciones colectivas que revitalizan el sentido de comunidad, promoviendo la visibilización, la recuperación de la humanidad y de la dignidad negadas por la colonialidad. La decolonialidad se plantea, entonces, como la lucha por un horizonte diferente de civilización y de existencia (Guerrero, 2010).

Mediante la praxis colectiva ejercemos el reconocer-nos, sabernos en constante propuesta ante las colonizaciones del ser, de saber, del conocer y otras. Los entornos académicos siguen siendo depredadores de datos mientras las comunidades y organizaciones sociales inician procesos de reconocimiento y abren puertas de los que se viene llamando la alegre rebeldía. Un tejido que manifiesta las complejidades del ser individual y colectivo que evidencia que en medio del caos y de la invisibilización, las comunidades siguen bailando, siguen creando, siguen resistiendo desde la creatividad, la tradición y la fe, transformando desde adentro los sistemas de opresión coloniales.

Visibilizar la mutua correspondencia entre sentipensar y corazonar

Sentipensar es correlativo a corazonar. Ambos luchan en medio de la colonialidad del saber como instrumentos que reivindican otras formas de conocer, desde otras formas de tejido. Si partimos del hecho que una de las formas más perversas de la colonialidad del

6 Debido a la situación sanitaria, muchas actividades colectivas fueron suspendidas durante las gestiones 2020 y 2021.



Imagen 1. *Ch'awananchiq*, las palabras compartidas crían pensamientos y sentimientos que construyen y transforman.
Fuente: Archivo MUSEF.

poder y del ser ha sido la negación de la afectividad en el conocimiento, al fragmentar la dimensión de lo humano en nombre de la razón cartesiana occidental hegemónica, mientras que las sabidurías chamánicas consideran que los seres humanos no somos sino “estrellas con corazón y con conciencia” (Guerrero, 2010: 80), el coronar y el sentipensar constituyen una verdadera revolución epistemológica.

Corazonar constituye una respuesta política insurgente frente a la colonialidad del poder, del saber y del ser, pues desplaza la hegemonía de la razón, y muestra que nuestra humanidad se erige a partir de la interrelación entre la afectividad y la razón, y que tiene como horizonte la existencia. De ahí que coronar contribuye a la construcción, no solo de una distinta propuesta académica y epistémica sino, sobre todo, de sentidos otros de la existencia (Guerrero, 2010: 80), reconociendo la integralidad de los seres involucrados en la recuperación de conocimientos y saberes.

Si bien en la academia, desde perspectivas des/anti/decolonizadoras, se hizo un esfuerzo por hacer visible la matriz colonial del poder, dichas propuestas no han considerado lo suficiente una dimensión de la colonialidad por la que no se ha interesado la academia, ni el pensamiento crítico de-colonial: la “colonialidad de la afectividad”, y aún más, dicha afectividad tiene una pálida presencia en sus reflexiones (Guerrero, 2010 y 2016).

Corazonar es una respuesta insurgente para enfrentar las dicotomías excluyentes y dominadoras construidas por la modernidad, que separan el sentir del pensar, el corazón de la razón, donde razonar connota la ausencia de lo afectivo, entonces, implica sentipensar un modo de romper la fragmentación que la colonialidad impuso sobre la condición humana, pues la humanidad descansa tanto en las dimensiones de afectividad como de razón. Corazonar busca descentrar, desplazar, fracturar el centro hegemónico de la razón, poniendo en primer lugar el corazón y dando afectividad a la razón, la nutre y la libera del carácter perverso, conquistador y colonial que históricamente ha tenido (Guerrero, 2010 y 2016).

Corazonar y sentipensar pueden ser vistos como expresiones de pensamiento fronteñizo, dentro de una geopolítica del conocimiento y de la existencia, tejida desde nuestros propios territorios del vivir, que siente y piensa desde el dolor de la herida colonial, superándola y liberándose de ella. Ambos evidencian esfuerzos de construcción de conocimientos, presentes en América Latina, que hacen evidente la existencia de formas otras de construir conocimiento, distintas a la razón y de construir comunidades sentipensantes, devolviéndoles territorio y situación a las y los investigadores y académicos. Pero, sobre todo, se evidencia que el sentir desde el cuerpo y la afectividad, el hablar desde la sabiduría del corazón, tiene un carácter político insurgente, que ha sido una práctica continua en la lucha por la existencia de los pueblos sometidos a la colonialidad (Guerrero, 2010).

Criando la vida desde nuestros sentipensares

“La investigación indígena es una actividad cargada de humildad, sin pretensión alguna de superioridad respecto el otro” (Tuhiwai, 2016: 25)

Este artículo fue escrito dese un enfoque participativo y rescatando la cosmovisión andina con palabras que nos llevan a experimentar los momentos metodológicos vividos. También, en el camino adoptamos la perspectiva de Investigación Acción Participativa (IAP) (Elliot, 1993) porque entendemos a la investigación como una construcción participativa colectiva entre la comunidad y aquellos que están en la academia, integrando esta vez a una autora que no forma parte del círculo académico, pero que aporta grandemente a comprender el sentipensamiento en la vida misma.

En el plano operativo, todo se dio bajo conversaciones informales, en torno a la cocina, la mesa y el jardín, cocinando nuestros alimentos y nuestras interrogantes; conversamos durante las comidas, espacios en los que más miembros de las familias y el resto de colectividad están presentes. Al leer la metodología planteada por Noemy Flores, *Khushka Puriy* refleja el proceso vivido porque da cuenta del acompañamiento entre nosotras: “implica en primera instancia un acercamiento cariñoso y respetuoso, pidiendo permiso a la comunidad, llevando como *tinka* coca y chicha: elementos rituales que entablan la conversación, a partir de ello, el involucramiento activo en la práctica como un ser integral mirando u observando con un ojo y una mente más espiritual, afectiva y emotiva” (Flores, 2011).

Del mismo modo, el *ch'aqwarikuy*, para nosotras es el *ch'aquananchiq* (nosotros inclusivo) es un método conversacional, mediante la conversación se establecen relaciones subjetivas y se puede comprender mejor la forma de vida y vivencia de los sujetos interactuantes en el estudio. Durante la conversación es importante mostrar empatía y escucha activa, escuchar con todo el cuerpo (Flores, 2011: 28). Esto se traduce en el compartir conocimientos y sabidurías desde la solidaridad y el *ayni*.

Ahora bien, hemos experimentado cómo criamos la vida desde nuestros sentipensares, a través del *uyway* y del *uqlay*, desde los cuidados que son el arte. Muchos autores afirman que el arte es parte de la naturaleza humana como ser social que expone su existencia y manifiesta su estar siendo entre el cuidado de sí y el crecimiento mutuo desde el sentipensar y coronar con la *Pacha*, en el ideal de los casos, ya que el mundo moderno/colonial se mueve bajo parámetros individualistas y mercantilistas.

Cuando se revisa la producción académica sobre el arte del cuidado aparece la enfermera como personaje central y, ciertamente, a las mujeres en las familias. Esto explica porque desde las visiones feministas de la academia se recalque la importancia del cuidado personal y colectivo como un actuar consciente, valorizándolo también como militancia por la vida: “La enfermera debe querer cuidar a la persona, desarrolla autoconocimiento, se reconoce a sí misma en los procesos de transformación y cambio, comprende la experiencia total del otro y lo acompaña en sus transiciones y sentimientos con una capacidad humilde, amorosa y de escucha” (Rodríguez *et al.*, 2017: 195).

Como profesional, la enfermera, está obligada a cumplir cánones asignados al rol de madre, desde la imposición social hacia las mujeres. Pero existe una diferencia sustancial entre el ejercicio de la profesión de enfermería con el cuidado de la vida desde los sentipensares que es la ternura del *uqlay*: hablarse y cuidarse bonito, con cariño. El *uqlay* es recíproco, se da y regresa, está sujeto al principio fundamental del respeto a todos los seres porque en esencia es sanación. Esa es la ruptura más demandante del *uyway* y el *uqlay* como paradigmas.

Hacia una academia criadora de las vidas

“Cinco siglos no pasan en vano y la armonía no es algo dado sino algo que se cría”
 (Apaza Ticona *et al.*, 1998: viii)

Hemos mostrado, a lo largo de este texto que la academia está abriendo sus puertas a una nueva visión que recupera la conexión inherente del corazón, los sentimientos con los pensamientos, la razón. Para ello es importante recuperar el *estar-siendo*.

Estar siendo desde el *Amuyunpi/amuyt'anak Uywaña* (Crianza Mutua con nuestros pensamientos y sentimientos en constante autorreflexión).

Para criar las vidas, la academia necesita con urgencia darle un nuevo sentido a la comunidad, porque una de las colonialidades más evidentes en los espacios educativos y de producción de conocimiento es aquella de la alteridad. Esta se expresa en la ausencia radical del otro. A veces el otro es invisibilizado, no existe, es despojado de humanidad y dignidad. En otras ocasiones, la anulación de la voz es más sutil y pasa por el enunciado en tercera persona, cuando se asume la posición de interlocutor o interlocutora del otro.

De esta forma, la academia aporta a este pensamiento vertical, manteniendo dicotomías y polaridades que fracturan la alteridad, puesto que todo lo que está fuera del centro hegemónico es su “otro”. Así, toda sociedad, pensamiento o conocimiento de los “otros”, serán vistos como obstáculo, como carencia, como inferioridad, como amenaza, como enemigo (Ayllón, 2007; Guerrero, 2010; Soria Galvarro y Guzmán, 2019).

Por el contrario, la comunidad surge de una construcción de lazos y espacios que permiten la construcción de un ente unitario al que cada individuo no solo es agregado, sino que interactúa e interdepende, tal como plantea Butler (2018) a partir de un código de ética común y regulador que permite la distribución de responsabilidades y deberes para el bien común que en un plazo mediano y largo son el origen de la memoria colectiva (Soria Galvarro y Guzmán, 2019).

La colonialidad del ser y de la alteridad implica también la desvinculación de las personas y la fractura de la alteridad, considerándola como radicalmente externa a la “mismidad”. Pero como enseña la sabiduría Náhuatl: “Yo soy tú; tú eres yo; y juntos somos Dios”; de ahí que la alteridad no sea sino el encuentro entre la mismidad y la otredad, puesto que inevitablemente el otro habita en nosotros, y nosotros habitamos inexorablemente en el otro: no podemos ser sin los otros. Es en el encuentro afectivo que la mismidad y la otredad se vuelven un nosotros, así podemos pensar y luchar por horizontes compartidos de existencia (Guerrero, 2010).

Esta intrínseca relación e identificación de los seres como un todo, reflejado en la imagen del dios en la cultura Náhuatl, se cría paulatinamente con la práctica de las reciprocidades y los flujos de energía que nosotras llamamos en este artículo la Crianza Mutua. Por ello es urgente seguir tejiendo desde la Crianza Mutua de los pensamientos y sensibilidades en constante autorreflexión (Espejo, 2013) movilizando herramientas anticoloniales como el coronar y el sentipensamiento que, más allá de plantearse como teorías y metodologías alternativas, son caminos para devolver a los seres académicos sus sensibilidades y permitir una producción académica honesta con las realidades y las situaciones de cada autor y autora.

Sin embargo, ese hacia adentro que es la autorreflexión no puede ser mecánico ni servil al mercado. Como dice Guerrero (2010, 2016), existe una ética de la alteridad que no siempre se visibiliza y que está marcada por el amor, que mira a la naturaleza como ese otro ser con el que estamos hermanados en el milagro de la vida. Frente a la actual crisis que enfrenta el planeta como expresión de la razón ecocida de Occidente, y que está poniendo en riesgo las vidas en diferentes niveles, si queremos tener perspectivas presentes y futuras para la existencia, necesitamos urgentemente hacer un pacto de ternura con la vida, desde la sabiduría del corazón, de ahí que el coronar sea una respuesta insurgente para la decolonización de la vida (Guerrero, 2010: 90).

Abandonar la visión racional que segmenta al ser que se desenvuelve en la academia es un desafío todavía muy amplio y supera largamente las discusiones que acompañaron el desarrollo de las ciencias sociales frente a las humanidades. Jay Gould⁷ utilizó la imagen del zorro y el erizo para explicar la astucia y la perseverancia encarnada en dos tipos de investigadores, aquellos que plantean muchas estrategias y los que diseñan una sola, grande y efectiva. Ambas figuras nos recuerdan cómo se han abierto caminos para conectar las ciencias con las

⁷ Stephen Jay Gould es paleontólogo e historiador de la ciencia, norteamericano. Nos damos la licencia de citarle porque, desde la dureza de su formación, propone la búsqueda de una sabiduría humana, superando los límites del pensamiento academicista.

humanidades, resultando como conclusión que ambas estrategias deben articularse. En la imagen del erizo, Jay Gould reafirma la necesidad de la intuición en el pensamiento científico, pero también encarna la visión clara y el propósito sincero hacia una construcción de la sabiduría humana, desde lo que cada uno es singular e inevitablemente (Jay Golud, 2011).

Patricia: rescato de esta imagen lo absolutamente diferente que son los erizos y los zorros, cada uno con una inteligencia y una situación, rescato la valoración de la diversidad, pero al mismo tiempo rescato de la imagen del erizo su testarudez, su resistencia. Jay Gould afirma que la mayoría de las veces el erizo resulta incólume a los ataques del zorro gracias a que su estrategia es grande, y parece que las resistencias de largo aliento que han ejercido las comunidades y pueblos indígenas se parecen mucho a la estrategia del erizo, con calma, en silencio, aprovechando cada intersticio de la academia para insertar conceptos, algunos de los cuales hemos discutido en este documento.

Metodológicamente, el coronar y el sentipensar demuestran progresivamente que existen amplios caminos para poner en diálogo los saberes y conocimientos de las culturas resistentes que están en proceso de visibilización, recuperación y valoración. Una de ellas, la Crianza Mutua.

Hemos querido dirigir nuestros argumentos a la necesidad de reconocer la crianza como una propuesta epistemológica sustentada en la praxis, que además permite vincular el razonamiento con el sentimiento dentro de quienes poseen y comparten conocimientos, vengan de la academia o no.

En este sentido, el *Amuyunpi/amuyt'anak Uywaña*, la crianza de pensamientos y sentimientos en constante autorreflexión, nos indica un camino cíclico de revisión de los propios postulados, coincidiendo con una de las mejores virtudes de un verdadero pensamiento científico liberador, aquel que no se aferra a los postulados, sino que está permanentemente abierto a la discusión, que es –como el erizo– perseverante en la búsqueda de conocer, atento a escuchar.

Criar desde la academia, entonces implica una ruptura, un proceso de desaprendizajes para transitar los puentes del sentipensamiento y permitir a las y los investigadores enunciar desde sus situaciones particulares dialogando con sus propios contextos, pero también implica devolverle a la academia la capacidad de ejercer cuidados, de buscar un conocimiento comprometido con las vidas y con los seres. No se trata ya de crear caminos de humanidad en la academia, porque los seres humanos solo somos un factor que participa de la red de interacciones y flujos que componen la realidad.

Por lo tanto, concretar la Crianza Mutua como paradigma epistémico y filosófico implica renunciar a la centralidad del ser humano como objetivo último del bien común. No basta reconocer una o múltiples visiones de la naturaleza y del mundo como proponen Descola⁸ y Viveiros de Castro⁹; tampoco basta reconocer que los bienes y objetos son parte de esta red de interacciones productoras de realidades, como propone Latour¹⁰ y su

⁸ Ver por ejemplo *Más allá de la Naturaleza y cultura* (2013), *En la sociedad de la Naturaleza* (1996) o *La ecología de los otros* (2012)

⁹ Una gran producción académica de Viveiros de Castro y sus estudiantes han propuesto conceptos como el de perspectivismo o multinaturalismo que han abierto espacios de debate intensos.

¹⁰ Bruno Latour y sus seguidores abren el debate sobre la igualdad de condiciones de interacción de los objetos y los humanos con su Teoría del Actor Red (TAR) y los principios de simetría de los actantes.

escuela; o Ingold con su apertura epistémica hacia el análisis de los tiempo-espacios en los territorios. Debemos reconocer que los aportes de estos autores, como otros, han sido fundamentales, sin embargo, el camino a andar debe realizar desde la práctica cotidiana de escuchar nuestras voces diversas en las mismas condiciones y con el mismo respeto, descentrando el conocimiento académico y, por el contrario, profundizando en aquellos saberes que permanecen a pesar de haber sido sistemáticamente invalidados y/o expoliados por las ciencias sociales.

Edgardo Lander (2000) plantea que las ciencias sociales se constituyen en un espacio de poder moderno/colonial y en los saberes ideológicos generados por él. Desde este punto de vista, “las ciencias sociales no efectuaron jamás una ‘ruptura epistemológica’ (...) sino que el imaginario colonial impregnó desde sus orígenes a todo su sistema conceptual”, por lo tanto, las ciencias sociales que se enseñan y practican en las universidades y en general en el sistema educativo [...] contribuyen a fortalecer la hegemonía económica, política y cultural de occidente a partir del postulado de la ‘ciencia universal’” (Sandoval-Forero, 2021: 10).

Coincidimos con Guerrero (2010) cuando afirma que superar la colonialidad del saber que ha heredado la academia implica la construcción de una academia comprometida con la vida, que no puede dejar de lado la dimensión cultural y política que juegan las emociones, la afectividad. Las emociones, por lo tanto, forman parte de una mirada distinta. Nos preguntamos: ¿será posible llegar a comprender, desde la epistemología, los cosmos de sentido de las afectividades que la misma epistemología negó, invisibilizó, marginalizó, subalternó? La epistemología resulta insuficiente para poder comprenderlas, por lo cual son necesarias, no solo una “epistemología de los sentidos”, sino una sabiduría de los sentidos y las emociones. Por ello es necesario empezar a corazonar, desde las sabidurías insurgentes, el sentido de las epistemologías dominantes, para poder construir sentidos otros de la existencia (Guerrero, 2010).

Cualquier iniciativa académica resultará significativa si refleja voces e identidades académicas desde/con las poblaciones que ha marginado sus espacios, esto demostrará el verdadero sentido de la ciencia y la academia, que busca respuestas a problemáticas y realidades sociales diversas.

Lo que se plantea desde el sentipensar y corazonar es la construcción de propuestas teóricas, metodológicas, y de miradas éticas y políticas que permitan una *praxis* que rompa con la falsa objetividad de la ciencia. Desde la certeza de que la cultura es una respuesta creadora frente a la vida, y para hacer crecer y transformar la vida, que hace de la existencia el horizonte de su reflexión y de su *praxis*. Por ello es necesario ir construyendo una academia comprometida con la vida (Guerrero, 2010: 94). Es necesario criar la vida como un posicionamiento político que quiebre y desestabilice la estructura normalizada en la academia.

Metodologías desde el estar siendo

Está claro el carácter violento que representa la academia como depredador de conocimientos diversos, así como la re existencia de las sociedades que viven al margen o fuera de la academia, evidenciando la lucha de poderes que esta misma encarna.

En medio de ello, partimos desde el pensamiento en red, acuñado por Helen Fisher (2019), que nos dice que cuando trabajamos en red somos conscientes de lo complejo y de la diversidad de pensamientos para poder encarar con creatividad las soluciones, respetando las potencialidades individuales y colectivas (Fisher, 2019), es decir, juntas criamos la con-

fianza y la comunicación necesarias para seguir haciendo, para *estar siendo*. De esta manera hemos querido encarar este escrito, como una construcción del vivir, la crianza del ser y estar, convivir y organizarnos.

En las conversaciones y acciones diarias re-imaginamos metodologías como actividad popular y comunitaria que se pueden llevar a cabo dentro de disciplinas e instituciones como en las propias organizaciones sociales.

Dentro de este imaginario divergente se encuentra la fuerza del *Amuyumpi/amuyst'anak Uywaña*, que nos despierta y nos muestra aquello que la afectividad es primordial ante la hegemonía de la razón que silencia el sentipensar. Nos damos cuenta que la esencia que yace en el hacer fue relegada e invisibilizada y, en consecuencia, excluida de la vida intelectual y de la esfera de lo público (Guerrero, 2010). Es precisamente esto que se combate, lo intelectual es altamente emocional, el cuerpo actúa mediante reacciones químicas, no hay dicotomía dentro del *uqllay*, es parte del todo.

Como bien dice Linda Tuhiwai, algunas metodologías consideran que los valores, las creencias, las prácticas y las costumbres de las comunidades son “obstáculos” para la investigación, o son costumbres exóticas con las cuales el investigador debe estar familiarizado con el fin de llevar a cabo su trabajo sin correr el riesgo de ofender (Tuhiwai, 2016). El acercamiento y la relación de las personas ajenas a una realidad usualmente no se la realizan con respeto, no tienen la noción de compartir sino de extraer y utilizar datos para fines personales. Así dañados, las organizaciones sociales no confían en el foráneo académico. Este es un motivo más para motivar acciones investigativas alternas desde y con las comunidades. Por eso es pertinente preguntarse ¿qué relaciones estamos reproduciendo?, ¿cuáles son los problemas y para qué/quién queremos darle solución? ¿estamos dispuestos a trabajar colectivamente? ¿qué significa para nosotras reivindicar conocimientos y saberes?

La palabra investigación, en sí misma, es probablemente una de las palabras más sucias del vocabulario del mundo indígena. El aspecto “sucio” como una característica histórica de la propia experiencia de Nueva Zelanda, dado que muchas de las comunidades se han vuelto activas en materia de investigación, existe una diferencia entre investigación y comunidad, pero se continúa viendo a los pueblos indígenas, sus valores y prácticas como trabas políticas que se interponen en la vía de la buena investigación. (Tuhiwai, 2016: 13-14).

Es preciso visibilizar los conocimientos y saberes desde la reflexión continua, re direcccionar las prácticas comunitarias y académicas. El estancamiento o sesgo epistemológico vividos en mayor medida en los espacios educativos serán constantemente interpelados por la circularidad del *estar siendo* comunidad.

Ante la academia como sinónimo de colonización y polarización, rescatamos el pensamiento de Paulo Freire quien llama al cambio desde adentro como la teoría, acción y reflexión continua en nuestras *praxis*, eso es precisamente lo que intentamos hacer desde nuestro *ch'aqwakuy*, cambios desde el *uqllay*. Esto despejando las dicotomías creadas para la manipulación del poder, renunciando a patrones de conducta que eviten re-conocer-nos y valorar a las personas por sus diferencias y afirmarlas.

Este artículo no está en contra del conocimiento o de la investigación, sino a favor de las maneras de conocer y de descubrir, y nuevas maneras de pensar sobre la investigación desde las comunidades u organizaciones sociales. Vemos la importancia de la investigación

conectándola con el avance y el desarrollo y transformación de las comunidades, en este caso, urbanas. Siempre para el debate y la re existencia sin pausa.

Hoy sabemos que existimos, no solo porque pensamos, sino porque sentimos, porque tenemos capacidad de amar. Por ello, hoy se trata de recuperar la sensibilidad, de abrir espacios para coronar desde la insurgencia de la ternura, que permitan poner el corazón como principio de lo humano, sin que eso signifique tener que renunciar a la razón, pues de lo que se trata es de dar afectividad a la inteligencia (Guerrero, 2010). Existe en nosotras desde el *atiy* (poder hacer) y *munay* (cariño, afecto) energías para continuar moviéndonos dentro del *uqllay* y la crianza de la vida. Las dificultades, las marginalidades, las dominaciones presentes no cimientan nuestras alegres rebeldías. Como Guerrero concluye: eso solo es posible desde la sabiduría del corazón, ahí está la fuerza que el poder no ha podido fragmentar y que ha sido la base de los procesos de resistencia, de re-existencia (Albán, 2006), y de insurgencia material y simbólica de todos los pueblos que han sufrido y sufren la colonialidad en sus propios cuerpos y subjetividades (Ayllón 2007; Guerrero, 2010). Es entonces que el *estar siendo* en comunidad sentipensante será posible “desde el calor de la sabiduría de los afectos” (Ayllón 2007; Guerrero, 2010).

Conclusiones

“Este es el tiempo del Corazonar”, y no solo la academia, sino todas las dimensiones de la vida. (Guerrero, 2010: 92)

Se ha argumentado mucho sobre la necesidad de criar pensamientos y sentimientos propios que mantengan un ciclo reflexivo que abra caminos de crianza de las vidas en el contexto de la investigación científica.

Es importante resaltar la importancia de criar-nos con nuestros pensamientos y enlazarlos con los sentimientos, sentipensar y coronar, para abordar el camino de la valoración de los conocimientos que sistemáticamente han sido excluidos de los espacios académicos y traducidos a lenguajes cartesianos para una mejor “comprensión de las realidades”.

Aplicar estos principios para comprender los diferentes alcances que tienen los conocimientos de *uyway* y de *uqllay* para el bienestar de las vidas es también innegablemente un camino a comprender cómo estos principios se aplicaron en la alimentación. Ya que no se pueden desconectar los componentes de los seres, velar por pensamientos y sentimientos conectados permiten comprender la producción de alimentos desde una nueva perspectiva, que no centra la producción en la visión economicista y antropocéntrica, sino que promueve una visión amplia e integral del flujo de energías y de la cooperación que existe entre todos los seres que cohabitamos este tiempo espacio.

La autoreflexión es la respuesta para criar cada vez mejores sentimientos y pensamientos, pero no se debe olvidar que criar las vidas es preocuparse por la integralidad del ser, entonces, luego de haber compartido nuestras reflexiones sobre los espacios académicos que están llamados a ser espacios de crianza de sentipensamientos de calidad, quisieramos cerrar este texto regresando a la cocina, como espacio de producción de reflexiones colectivas que nos lleven a una vida mejor y que integre toda la existencia de los seres, que los conocimientos que se comparten en torno de las mesas, en las cocinas o en los jardines sean valorados en igualdad de condiciones como aquellos que se producen en la academia. Cuando estos conocimientos surgidos de la sabiduría de las y los ancestros sean valorados, habremos dado un gran paso colectivo hacia una academia criadora de las vidas.

Bibliografía

- APAZA TICONA, Jorge; Valeriano GORDILLO y Sabino CUTIPA.
 1998. *La crianza mutua en las comunidades aymaras. Conversación con el Agua, Crianza de la Llama, Crianza de la Oca, Olluco e Izaño.* Asociación Chuyma de Apoyo Rural, Chuyma Aru y PRATEC. Lima, Perú.
- AYLLÓN, Virginia.
 2007. Aruskipasipxañanakasakipunirakisawa: Notas sobre dos poetas indígenas bolivianos contemporáneos. *Revista Nuestra América* N° 3: 67-76.
- ELLIOTT, J.
 1993. *El cambio educativo desde la investigación-acción.* Morata. Madrid, España.
- ESPEJO AYCA, Elvira.
 2022. *Yanak Uywaña. La crianza mutua de las artes.* Estado Plurinacional de Bolivia. La Paz.
- ESTEBAN, María Luz.
 2017. Los cuidados, un concepto central en la teoría feminista: aportaciones, riesgos y diálogos con la antropología. *Quaderns-e. Institut Català d'Antropologia*, 33-48.
- FALCON, Lidia.
 1984. *Kate Millet: "El amor ha sido el opio de las mujeres". Entrevista.* Obtenido de *El país*: https://elpais.com/diario/1984/05/21/sociedad/453938405_850215.html (20 de mayo)
- FISHER, Helen.
 2019. *The first sex: The natural talents of women and how they are changing the world.* Random House. New York, Estados Unidos.
- FLORES, Noemy.
 2011. *Un Ayllu sin territorio, en un territorio sin Ayllu. Prácticas de descolonización en la Fiesta de la Mama Sara Candelaria, Comunidad cultural Ayllu Ñan Amayumpi, zona sud, Cochabamba.* UMSS. Cochabamba, Bolivia.
- GUERRERO, Patricio.
 2010. Corazonar el sentido de las epistemologías dominantes desde las sabidurías insurgentes, para construir sentidos otros de la existencia (primera parte). *Calle 14: revista de investigación en el campo del arte*, 80-94.
 2016. *Colonialidad del saber e insurgencia de las sabidurías otras: Corazonar las epistemologías hegemónicas, como respuesta de insurgencia (de)colonial.* Universidad Andina Simón Bolívar - Sede Ecuador. Quito.
- HERRERA, Coral.
 2008. *La construcción sociocultural de la realidad, del género y del amor romántico.* Universidad Carlos III de Madrid. España.
- ILLOUZ, E.
 2012. *Por qué duele el amor: una explicación sociológica.* Katz Editores. Argentina.
- JAY GOLUD, Stephen.
 2011. *The Hedgehog, the Fox, and the Magister's Pox. Mending the Gap Between Science and Humanities.* Harmony Books. New York, Estados Unidos.
- LE BRETON, David.
 2009. *El Sabor del Mundo. Una antropología de los sentidos.* Ediciones Nueva Visión. Buenos Aires, Argentina.
- LICONA VALENCIA, Ernesto.
 2019. Narraciones situacionales del espacio culinario: Estudio introductorio. En: *Narrativas culinarias. Miradas etnográficas.* Alejandro Cortés y Ernesto Licona (Eds.). Editorial Academia Española. (s.l.).
- LÓPEZ ESPINOZA, Raúl Homero.
 2022. Oralidad y escritura indígenas. Otros rumbos para su investigación. *LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos*, 12.
- OLIVÉ, Carmen.
 2015. Cuidado humanístico y transpersonal: esencia de la enfermería en el siglo XXI. Fundamentos disciplinares. *Revista de la Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad de Carabobo.* Vol. 19 N°3, 20-26.

RODRÍGUEZ, Sofía; Margarita CÁRDENAS, Ana PACHECO, Marcela RAMÍREZ, Natalia FERRO y Estela ALVARADO.

2017. Reflexión teórica sobre el arte del cuidado. *Enfermería Universitaria*, 191-198.

SANDOVAL-FORERO, E.

2021. *Sentipensar intercultural y metodología para la sustentabilidad de desarrollos otros*. UNAM. México.

SCANNONE SAN JUAN, Juan Carlos.

2010. El “estar-siendo” como acontecimiento originario: articulación del horizonte tridimensional de la filosofía latinoamericana. *Revista Colombiana de Humanidades*. Núm. 77: 153-162.

SORIA GALVARRO, Harry y Juana GUZMÁN.

2019. Estar siendo comunidad, el hacer comunidad urbana. En H. Soria Galvarro, *Autonomía, interlegalidad y comunidad*. FUNPROEIB Andes. Cochabamba, Bolivia.

TUHIWAI, Linda.

2016. *A descolonizar las metodologías. Investigación y pueblos indígenas*. LOM Ediciones. Santiago de Chile.

LA CRIANZA MÁS ANTIGUA DE LAS PLANTAS

Teresa Ortuño, Katuchka Zuazo,
Katerine Escobar y Mariela Escobar



USO DE LA VEGETACIÓN POR LA CULTURA MOLLO EN LA CIUDADELA DE ISKANWAYA. UN ANÁLISIS PALINOLÓGICO Y DE CARPORESTOS (ARQUEOBOTÁNICA)

Teresa Ortúñoz¹, Katuchka G. Zuazo Maure²,
Katerine Escobar Torrez³ y Mariela Escobar Torrez⁴

Introducción

Parte de las investigaciones arqueológicas se generan con la finalidad de contestar preguntas sobre la dinámica social *per se*, para lo que requieren de la identificación y la interpretación de registro botánico (Giovanetti *et al.*, 2008), es así que la arqueobotánica se enfoca en el estudio de los restos vegetales recuperados en contextos arqueológicos, se integra dentro de la paleobotánica, dedicada al estudio de la flora y la vegetación que ha cubierto nuestro planeta, desde la aparición de las plantas con flor (Cretácico) hasta el periodo inmediatamente anterior al momento presente. Mientras que la arqueobotánica se ha centrado en el estudio de los restos vegetales en contextos ligados a la actividad humana, desde el Pleistoceno reciente a lo largo del Holoceno y se comparan los materiales antiguos, arqueológicos, con las plantas actuales del entorno de la zona excavada.

La cadena montañosa de los Andes, de acuerdo a su posición geográfica, se caracteriza por tener ambientes complejos y diversos con biota característica. Bajo este contexto, Bolivia posee una diversidad de microambientes únicos, especialmente en las partes altas, correspondientes a la macrorregión andina, que comprende a las ecorregiones de la puna, prepuna, valles secos interandinos, entre otros (Navarro, 2011). Esta diversidad de pisos ecológicos, con sus características propias de vegetación y clima, permitió a muchas sociedades prehispánicas practicar la recolección de frutos y la agricultura antigua de especies de plantas con diferentes usos, como alimentación, forraje, construcción, diseño iconográfico en artesanías y medicinas, así como con el cuidado y la crianza de animales para el consumo y la elaboración de vestimentas.

En Bolivia los estudios en arqueobotánica y más específicamente en macro restos (estudios de semillas) fueron realizados por la arqueóloga María Bruno (Bruno, 2014; Bruno, *et al.*, 2018), quien trabajó desde el 2003 en estudios relacionados con el consumo de alimentos (agricultura), durante el periodo Formativo y Tiwanaku, siendo uno de sus resultados más relevantes la identificación del manejo de la quinua (*Chenopodium quinoa*) en el sitio Chiripa, alrededor del 800 a.C. A partir de esta investigación, se han desarrollado estudios similares por arqueólogos bolivianos y extranjeros, como los de Whithead (2003), Roddick *et al.* (2014), López *et al.* (2015), entre otros. Actualmente, el Instituto de Investigaciones Arqueológicas y Antropológicas de la Universidad Mayor de San Andrés viene realizando estudios enfocados

1 Universidad Católica San Pablo, Carmen Pampa UCA-CP-UC. Laboratorio boliviano de biota y desarrollo BIOSBO. Correo: tortunolimarinow@gmail.com

2 Universidad Mayor de San Andrés. Correo: geovannazuazo@gmail.com

3 Institut des Sciences de l'Evolution de Montpellier-Université de Montpellier CNRS IRD EPHE. Correo: katerine.escobartorrez@ird.fr

4 Laboratorio boliviano de biota y desarrollo BIOSBO. Correo: mariela.escobartorrez@gmail.com

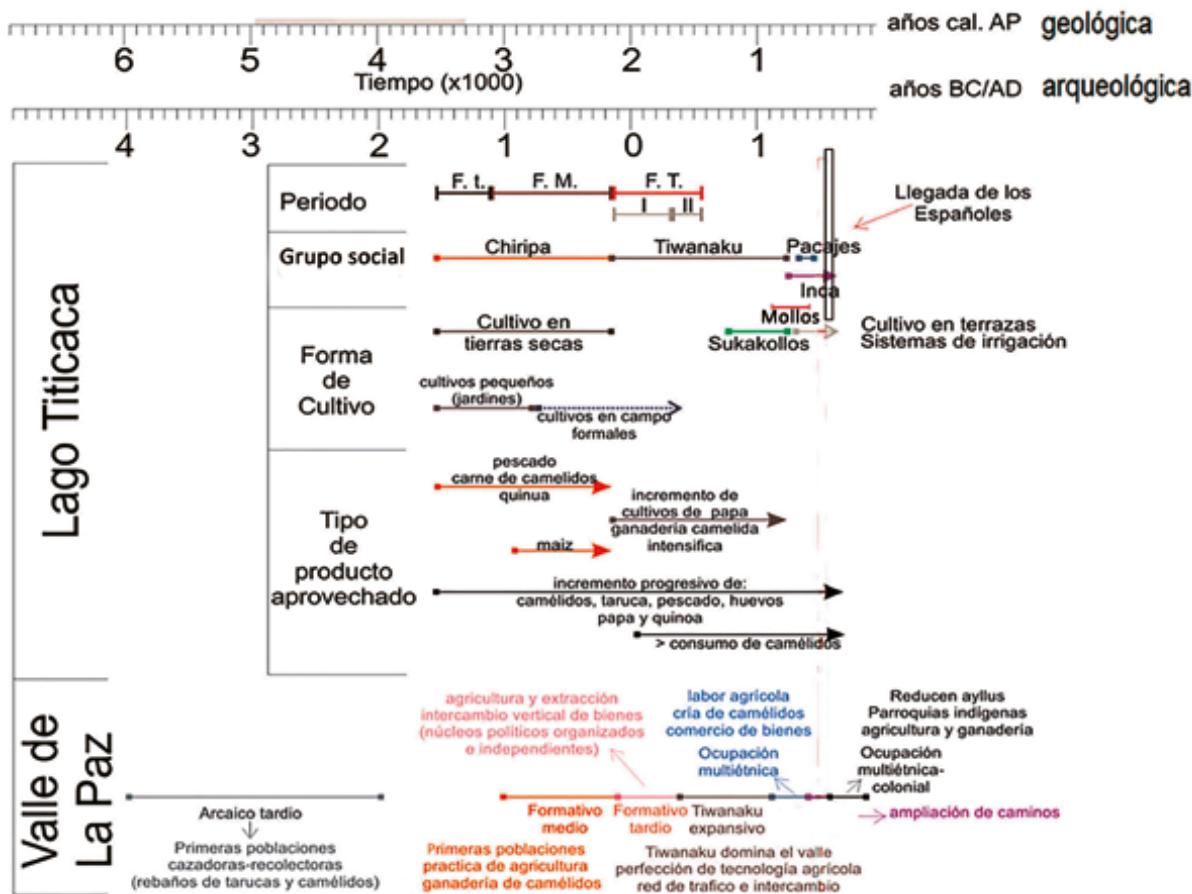


Figura 1. Resumen de los estudios arqueobotánicos en Bolivia, de acuerdo a los períodos de asentamientos prehispánicos en el lago Titicaca y en el valle de La Paz.

Fuente: Elaboración propia de las autoras.

en el tema, especialmente en el Altiplano (**Figura 1**), siendo pocas las investigaciones realizadas en otras ecorregiones como los valles o la Amazonía.

En este sentido, durante la época prehispánica, se desarrolló la cultura Mollo (1100-450 d.C.). Uno de los restos arqueológicos de relevancia es la ciudadela de Iskanwaya ubicada en el sector de cabecera de los Yungas de la cordillera oriental, hoy territorio de la provincia Muñecas, municipio de Aucapata (Capriles *et al.*, 2012).

Los primeros registros de la ciudadela de Iskanwaya datan de 1696, por el Obispo Juan Queipo de Llano y Valdez, posteriormente, fue registrada y descrita por Carlos Ponce en la década de 1940 (Capriles *et al.*, 2012). Esta sociedad se desarrolló a partir de la desaparición de Tiwanaku, hasta que fueron conquistados por los inkas, en el siglo XV, quienes sometiéndolos lograron que se dispersaran, quedando solamente la ciudadela en la que actualmente se encuentra Iskanwaya. Sin embargo, sobre su origen poco se sabe y es aún difícil de definir debido a la influencia chiripa y tiwanakota observable en la iconografía de la cerámica (Capriles *et. al.*, 2012).

Durante este tiempo, se presume que en la ciudadela de Iskanwaya vivían entre 2500 a 3000 habitantes y que la base económica de esta cultura era la agricultura, donde las plantas como el maíz, maní, coca, locoto, ají, calabazas, algodón, tabaco silvestre, eran cultivadas en terrazas o andenes de cultivo escalonados sobre las paredes de quebradas, y comunicados por redes de canales que permitían la distribución del agua proveniente de vertientes y el deshielo

de los cerros, poseyendo obras notables de ingeniería hidráulica que aún se evidencian en el presente (Loureiro De Herbas, 2012).

Bajo este contexto, considerando la escasa información que existe sobre la interrelación de la sociedad prehispánica Mollo con su entorno natural, en especial sobre el uso de las plantas (alimenticias, medicinales, rituales), se realizó un análisis arqueobotánico y un sondeo de muestras extraídas del suelo superficial, para hacer un análisis de los palinomorfos (palinológico) y otro de semillas (carporestos). Este estudio permite dilucidar el tipo de vegetación del entorno que les rodeaba, así como los usos y las posibles condiciones climáticas de la época.

Crianza Mutua

Las culturas prehispánicas a través del tiempo han logrado sintonizarse y armonizarse con el medio que les rodea, aprendiendo y practicando diferentes saberes para la crianza de plantas y animales. La Crianza Mutua (*Uywaña* en aymara) es un concepto amplio que rescata la comprensión que tuvieron y tienen las sociedades andinas sobre su entorno; consideran que todo lo que existe sobre la faz de la tierra y el universo tiene vida, lo que implica “cultivo, protección, aliento, amparo” (Cutipa, 1998 y Lema, 2013).

La diferencia entre domesticación y la Crianza Mutua, reside que, en el primer caso de la denominada “domesticación”, es la transformación de la naturaleza y la definición de las unidades sociales de apropiación de la misma. Mientras que la Crianza Mutua es una concepción andina que identifica al ser humano como parte de la naturaleza, interactuando y cohabitando no solo con otros seres vivos, sino también con las características ambientales de su nicho ecológico (clima, suelo). Incluso existen denominaciones específicas, por ejemplo, en el idioma aymara, *mama qota* (madre del lago), *uma irpa* (riego), *jawiras* (ríos) o *juiphi* (heladas) (Apaza, 1998).

De acuerdo a Enríquez Salas, la Crianza Mutua conforma un sistema de conocimientos denominados como tecnología agropecuaria andina, conformada por dos dimensiones, la empírica y la simbólica. “La dimensión empírica de la tecnología agropecuaria andina es la más conocida y estudiada, está conformada por las prácticas (formas de hacer surcos, usos de la piedra y del suelo, tipos de semillas, etc.), instrumentos (*chakitaklla* y *rawk'ana*) e infraestructuras agrícolas (canales de riego, *pata pata*, *qucha*, *waru waru*, *sugya*), que son respetuosas, no violentas ni destructoras de la naturaleza y sus recursos. En el caso de la tecnología pecuaria, aquellas prácticas están relacionadas con la sanidad, el manejo, pastos y pastoreo, la dotación de infraestructura pecuaria (cercos, canales de riego de pastos, bofedales, cobertizos, etc.)” (2008: 1-2).

Área de estudio

El área de estudio se encuentra en el noreste del departamento de La Paz, en la provincia Muñecas, aproximadamente a 1567 msnm (-15.487977°S; -68.674293°W) (**Figura 2A**), en la ciudadela de Iskanwaya.

La ciudadela de Iskanwaya se encuentra dividida en tres sectores, A, B y C, orientados desde el noreste hacia el sudoeste, dispuestos en diferentes quebradas que descienden progresivamente hacia el río Llika (Ponce, 1957 y 1975). El sector B ocupa aproximadamente 2.78 hectáreas, presenta 33 edificios y al menos siete muros de contención, donde destaca la uni-

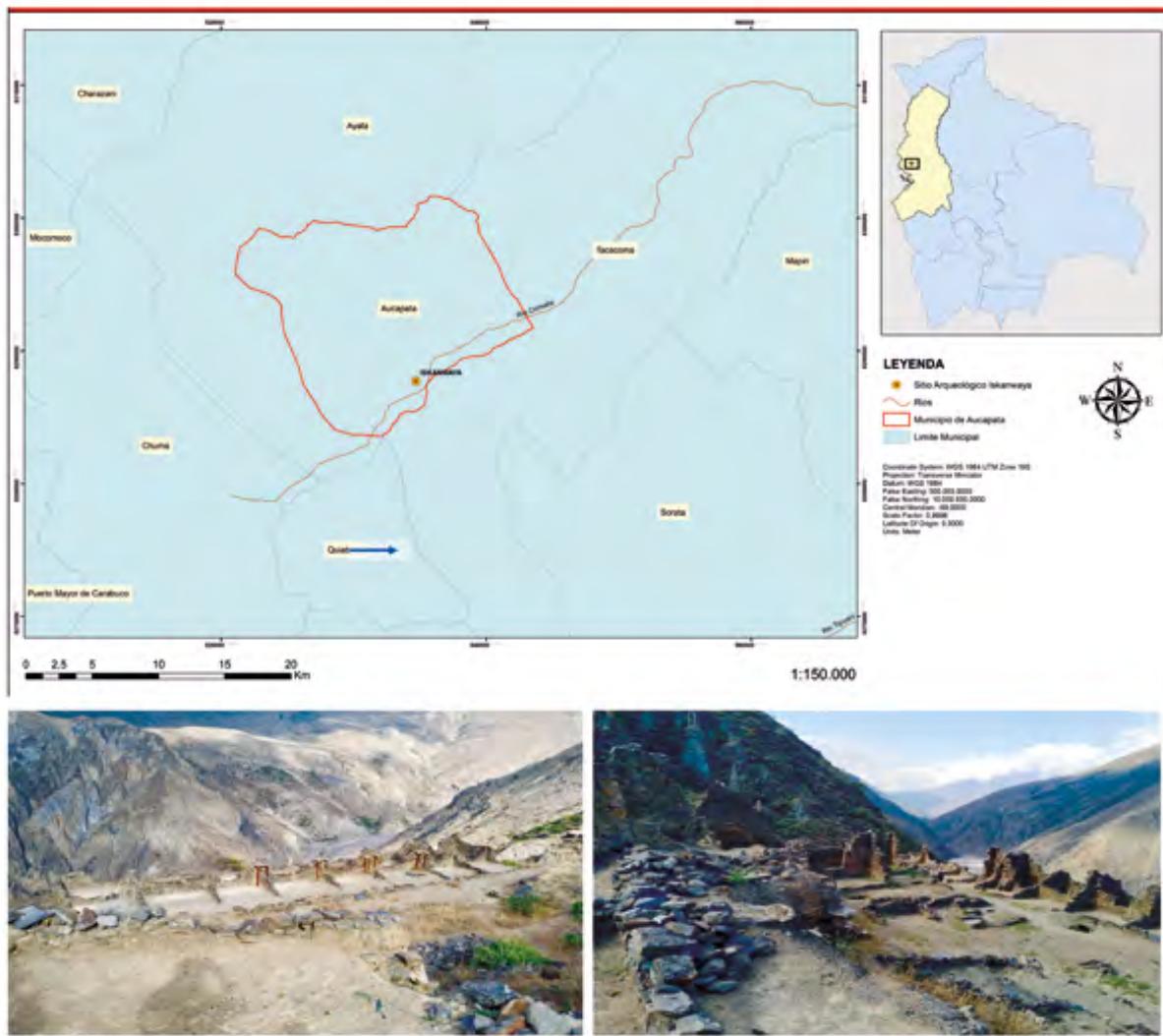


Figura 2. a) Mapa de la ubicación del área de estudio en Iskanwaya, en los Yungas, en el lado este de la cordillera oriental. b) Derecha: vista general del área de estudio (Sector B).

c) Izquierda: detalle de las ruinas de Iskanwaya, ubicadas en un valle mesotérmico.

Fuente: Arqline, quien financió las excavaciones bajo el proyecto Restauración y Puesta En Valor Arqueológico-Turístico Iskanwaya. Investigación Arqueológica Iskanwaya (Intra-sitio), junto a la Gobernación de La Paz 2019 - 2020.

dad 22B, conocida como el “Palacio” y su “Obelisco” (Capriles *et al.*, 2012) (**Figura 2B, 2C**). Para el estudio palinológico y carpológico se utilizaron muestras provenientes del Sector B.

Descripción del clima y la vegetación

La ciudadela de Iskanwaya se encuentra en la región biogeográfica andina tropical (**Figura 2**), con una vegetación correspondiente al bosque yungueño montano edafoxerofítico de los yungas de Muñecas (Navarro, 2011), con características de un valle mesotermal, el cual se caracteriza por presentar temperaturas que varían de 17°C a 23°C y precipitación media anual de 800 mm, donde el 80% de la precipitación cae durante el verano austral (DEF) y la época de menor precipitación es durante el invierno austral (JJA) (Navarro, 2011).

La vegetación se encuentra compuesta por una serie de árboles y arbustos de las familias Fabaceae, Cactaceae, Malvaceae y Asteraceae; dominan pastizales de especies de la familia Poaceae y otras hierbas (**Tabla 1**), este tipo de vegetación es característico de zonas secas.

Tabla 1. Descripción de la vegetación encontrada en el área de estudio, ordenadas según su forma de crecimiento. Adicionalmente se añaden los porcentajes de cada especie en base a la observación en campo, donde: 1 = <5%; 2 = 5%; 3 = 10%; 4 = >10%.

Forma de crecimiento	Especies
Árboles	<i>Acacia cf. Macracantha</i> (3), <i>Caesalpinea spinosa</i> (3), <i>Sapindaceae sp.</i> (1).
Cactácea	<i>Trichocereous</i> sp. (2), <i>Opuntia</i> sp (1), <i>Orocereus fossulatus</i> (2), Cactaceae sp. (1).
Bromeliaceae	<i>Puya cf. Cochabambensis</i> (2), <i>Puya cf. meziana</i> (4).
Arbustos	<i>Wissadula densiflora</i> (4), <i>Bidens andina</i> (3), <i>Viguiera</i> sp. (3), Asteraceae sp1(3), <i>Zinnia peruviana</i> (4).
Hierbas	Poaceae sp. (4), <i>Guillemina densa</i> (1), <i>Alternanthera pungenz</i> (1), <i>Wissadula cf. excelsior</i> (1), <i>Solanum</i> sp. (1).

Fuente: Elaboración propia de las autoras.

Métodos

Selección de muestras

Palinología

Se tomaron cinco muestras de diferentes unidades de excavación en el Sector B de las ruinas de Iskanwaya. Dos muestras de suelos, de un piso ocupacional, de la Unidad 4BT, cuadrante B, muestras de suelo amarillo (4BT – Ba) y muestra de suelo rojo (4BT – Br), una superpuesta sobre la otra. Se cree que este sitio era cercano a un área de preparación de alimentos o de almacenamiento.

La tercera muestra corresponde a un panal fosilizado que se encontró en la unidad 6B, cuadrante E (6B – E). Este panal se encontraba en la superficie de suelo ocupacional, mide aproximadamente 6 cm x 4 cm, con una forma trapezoidal.

La cuarta y quinta muestra corresponden a la unidad 22B, ya que este sitio es considerado como el de mayor actividad, los cuadrantes C (22B-C), donde se encontró un bolsón de huesos, ceniza y basura, y el cuadrante G (22B-G) que presenta un bolsón de cerámica y cenizas.

Carpología

El análisis de semillas se basó en siete muestras del Sector B. La primera muestra corresponde a la unidad 4BT mientras que las restantes seis muestras provienen de la unidad 22B, cuadrantes C y G (**Tabla 2**). El material fue primeramente pesado, posteriormente las muestras fueron tratadas por dos diferentes métodos. El método de flotación manual para cinco muestras y el método de tamizado seco solo para dos muestras, debido a que se observaba deterioro y sensibilidad a la pérdida de material (ver **Tabla 2**). Además, se analizó una muestra de suelo de la unidad de excavación 27B, evento: XXIII cuadrante: F, aledaño al área de estudio.

Tabla 2. Lista de muestras analizadas en las unidades de muestreo de interés, el código de muestra asignado es el que se asigna en el diagrama de resultados, mientras que para la interpretación se usará el código de análisis.

Unidad	Detalles	Código de muestra – análisis	Código de muestra
4BT	Cuadrante: D Evento: XVII Rasgo: 16 Bolsa: 13	4BT/D/XVII/16/13	4BT –D
22B	Cuadrante: C Evento: LIII Rasgo: R- 52 Muestra: 1, 2 y 3	22B/C R-52 Muestra 1 22B/C R-52 Muestra 2 22B/C R-52 Muestra 3* 22B/LIII Muestra 1*	22B – C m1 22B – C m2 22B – C m3 22B – LIII
	Cuadrante: G Evento: CV Rasgo: R- 0104 Bolsa: 1 y 2	22B/G R-0104 Muestra 1 22B/G R-0104 Muestra 2	22B – G m1 22B – G m2

* muestra
tamizada en seco
* material
tamizado en seco

Fuente: Elaboración propia de las autoras.

Trabajo de Laboratorio Palinología

Las cinco muestras de sedimento fueron guardadas hasta su tratamiento en laboratorio. Los granos de sedimento fueron extraídos según el protocolo de Erdtman (1954) y Faegri y Iversen (1989), el cual ayuda a eliminar la mayor cantidad de restos no orgánicos y no palinomorfos para facilitar la observación, conteo y determinación de los granos de polen. Posteriormente, se realizó el montado de placas, el conteo se realizó en un microscopio óptico a 40x de magnificación. Los pólenes se identificaron por medio de catálogos de identificación (Heusser, 1971; Markgraf, 1978; Roubik y Moreno, 1991; Colinvaux *et al.*, 1999; De la Riva y Ortúño, 2006; Sandoval *et al.*, 2011) y publicaciones de revistas electrónicas.

Carpología

Para el estudio carpológico se utilizó el método de flotación manual, que nos permite recuperar un elevado porcentaje de los macrorestos vegetales, contenidos en el sedimento (Gailland *et al.*, 1985 y Buxó, 1990). El método de flotación consistió en colocar un volumen de sedimento en un recipiente con agua removiendo de forma intermitente, para que los elementos más pesados puedan flotar. Posteriormente, se recuperó la fracción ligera que se quedó en el colador esperando su secado. Se tamizó en seco, en mallas de 2mm, 1mm, 500 µm, una vez obtenido el material se separaron los carporestos (semillas, residuos vegetales, entre otros) (Arnaz, 1993).

Los carporestos fueron identificados taxonómicamente por comparación con atlas carpológicos y/o muestras de referencia. Se consideró su morfología, proporciones biométricas y anatomía mediante la observación con lupa binocular o estereoscopio (Rojas, 2001; Forno y Baudoïn, 1991; Müller *et al.*, 1981). Cuando la identificación a nivel de especie no ha sido posible por la mala conservación, se ha propuesto la identificación más probable o se ha dejado

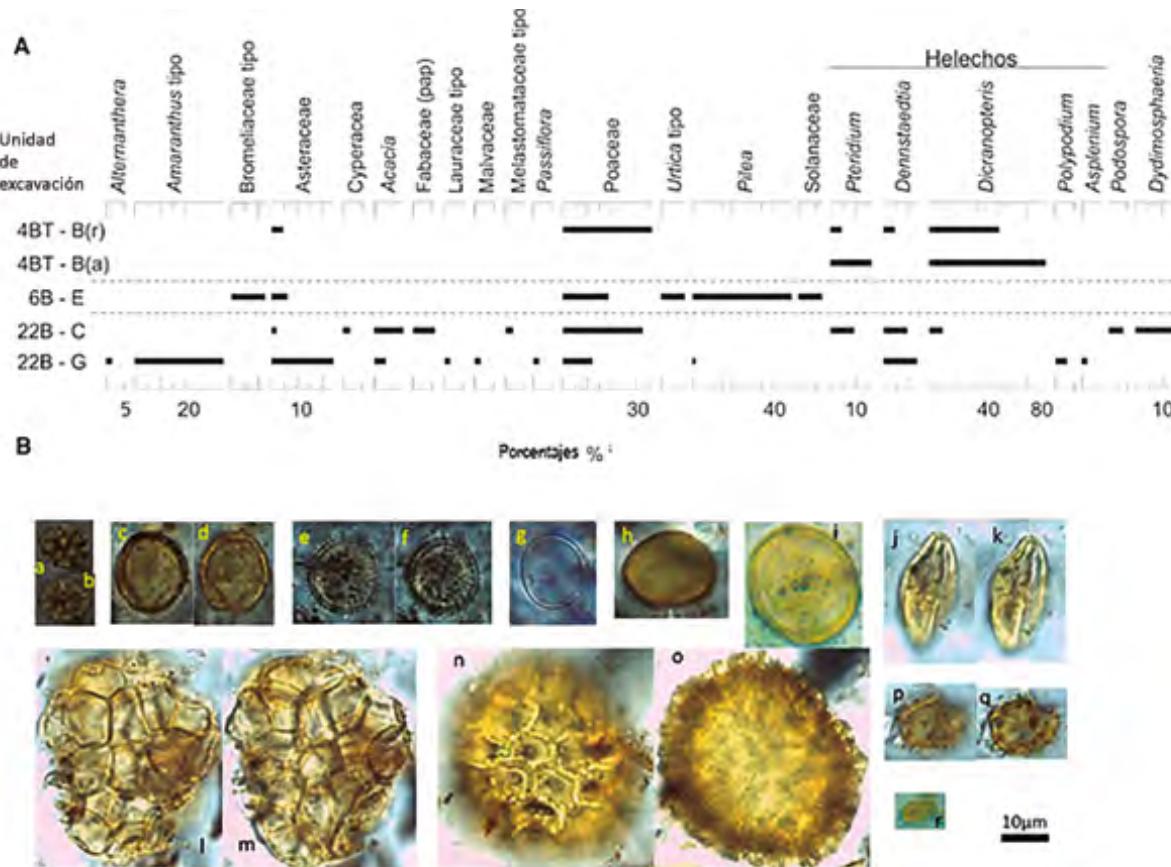


Figura 3. Diagrama de polen de los taxones encontrados en Iskanwaya, sector B. Donde el eje-x indica la abundancia de cada taxón (%), y el eje-y indica la procedencia de la muestra (unidades y cuadrantes). En paréntesis las abreviaturas “r” = rojo y “a” = amarillo.

Fuente: Elaboración propia de las autoras.

a nivel de género o familia. En la cuantificación del número mínimo de carporestos incompletos o fragmentados, se ha procedido al recuento del número mínimo de partes identificables.

Resultados e interpretaciones

Análisis palinológico

En la **Figura 3** se observa la composición de taxones diferenciados para cada sitio de la excavación en correspondencia con la fuente de la muestra y las imágenes de los taxones identificados. En cada muestra se observó la presencia de partículas de carbón. A continuación, se describirá e interpretará la composición de polen por cada unidad.

Acerca de la Unidad 4BT. Se analizaron dos muestras correspondientes al cuadrante B, las cuales corresponden al suelo rojo y amarillo que se diferenciaban entre el evento XVI y XVII. El suelo rojo (4BT-Br) presenta pocos taxones de polen dominado por Poaceae (35%) y Asteraceae (5%), seguido por la presencia de esporas de helechos, principalmente *Dicranopteris* (50%), *Pteridium* (5%) y *Dennstaedtia* (5%). El suelo amarillo (4BT-Ba), por su parte, se compone solo de helechos de *Dicranopteris* (85%) y *Dennstaedtia* (15%).

Provienen de suelos de color amarillo y rojo, y corresponden al segundo nivel de ocupación de la unidad. Según el análisis arqueológico, la clara diferenciación de ambos pisos supone una etapa mayor de planificación por parte de los habitantes de Iskanwaya, el cual es asociado a un espacio de almacenamiento de alimentos. El análisis polínico nos estaría

indicando solamente la etapa de preparación de este piso ocupacional, previo a su ocupación. Debido a la poca diversidad de taxones terrestres y la abundancia de gramíneas y *Asteraceae*, además del incremento en la abundancia de helechos (*Dicranopteris*, *Pteridium* y *Dennstaedtia*); típicamente asociados a sitios donde se lleva a cabo el deshierbe y hay un incremento en la población, y por tanto un incremento en las prácticas agrícolas (Li *et al.*, 2008). Esto es más evidente en el piso superior, rojo, y menos evidente en el piso amarillo ya que este sería la base del piso ocupacional, con una deposición de polen terrestre inexistente. El piso rojo sería el que quedó expuesto en la superficie de ocupación.

Acerca de la Unidad 6B. La muestra proviene de un panal fosilizado, con una variedad de taxones polínicos. Dominada por *Pilea* (50%), seguido de Poaceae (20%) y Bromeliaceae (13%) y en menor proporción con Solanaceae (6%), *Urtica* (5%) y Asteraceae (6%).

La variedad de taxones polínicos observados en la muestra de panal podría indicarnos por un lado la presencia de ambientes más húmedos cercanos al área de estudio, por la abundancia de *Pilea* y *Urtica*, que pertenecen a una familia (*Urticaceae*) que libera grandes cantidades de polen (Aluri y Reddi, 1995). Por otro lado, respecto a la preferencia de polen colectado por la especie que estableció el panal, en el cual posiblemente colectaban polen de Bromeliaceae, Solanaceae, Asteraceae. Finalmente, la abundancia de Poaceae en esta muestra estaría asociada a la dominancia de pastizales en los alrededores del sitio que es evidente en la configuración actual del área de estudio.

Acerca de la Unidad 22B. Dos cuadrantes, C (nivel III) y G (Nivel V), fueron analizados en esta unidad. El cuadrante C presenta dominancia de taxones terrestres de Poaceae (32%), seguido de Acacia (8%), Fabaceae sp. (6%), Cyperaceae (3%), Melastomataceae (2%), y Asteraceae (2%). La presencia de Helechos de *Dicranopteris* (10%), *Pteridium* (9%) y *Dennstaedtia* (9%), acompañados de la espora *Podospora* (4%) y el hongo *Dydimosphaeria* (15%). El cuadrante G, dominado por taxones terrestres de *Amaranthus* (35%), Asteraceae (23%), Poaceae (12%) y en menor cantidad con Acacia (3%), Lauraceae (2%), Malvaceae (2%), Althernantera (2%), Passiflora (2%) y *Pilea* (1%), acompañados de helechos de *Dicranopteris* (13%), *Polypodium* (3%) y *Asplenium* (2%).

En el nivel de ocupación V, el conteo de los granos polínicos refleja la vegetación actual, donde predominan pastizales de *Poaceae* y árboles que se encuentran en los alrededores como *Acacia* y *Fabáceas*, también nos indica la presencia y actividad humana con el incremento de helechos típicos de sitios perturbados (*Dicranopteris*, *Pteridium* y *Dennstaedtia*), esto es reforzado por la presencia de *Dydimosphaeria* y espora de *Podospora*, un hongo coprófilo. En particular, las esporas de hongos coprófagos se han utilizado durante mucho tiempo como un registro indirecto para estudiar la dieta animal de poblaciones de herbívoros en el pasado (Taylor *et al.*, 2015). La presencia de herbívoros particulares en paleoecosistemas, en algunos casos, pueden brindar una imagen más precisa del paisaje porque reflejan la variabilidad ambiental (Taylor *et al.*, 2015).

La presencia de *Cyperaceae* y *Melastomataceae* nos indicaría una época climáticamente más húmeda a la actual. Se estima que, en este sitio, la actividad de la población era intensa y continua, observable en la presencia de *Dicranopteris* y en la reducción de especies arbóreas con dominancia de pastizales de gramínea y arbustos de *Asteraceae*, que actualmente se observan cerca de la unidad. También pudo ser un sitio de comercio donde se intercambiaban alimentos con poblaciones de tierras más bajas, probablemente de los Yungas, por la presencia de *Passiflora* o de zonas más altas como del Altiplano por la presencia de *Amaranthus*, además del uso de hierbas con posible uso alimenticio (*Lauraceae*). Así mismo, en este periodo ocupacional, las condiciones ambientales pudieron ser un poco más húmedas que en la actualidad

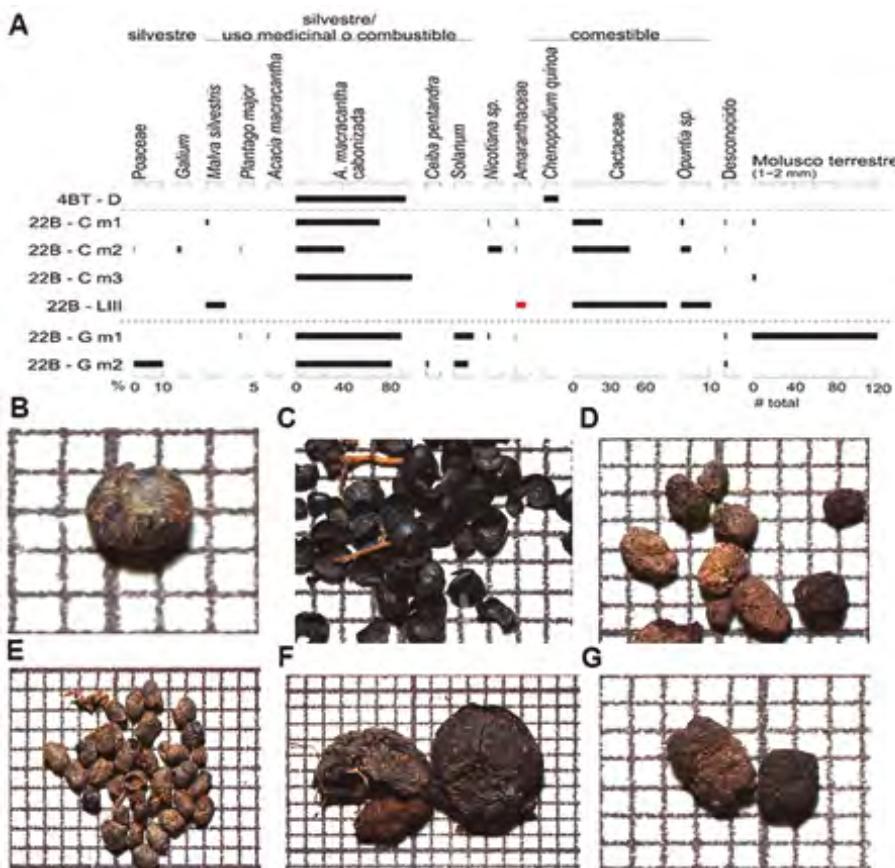


Figura 4. Diagrama de semilla de los taxones encontrados en Iskanwaya, Sector B. Donde el eje-x indica la abundancia de cada taxón (%), y el eje-y indica la procedencia de la muestra (unidades y cuadrantes) en correspondencia con la tabla 2. En Amaranthaceae la barra roja indica la presencia de semillas de *Amaranthus sp.*

Fuente: Elaboración propia de las autoras.

(*Malvaceae*, *Althernantera*, *Polypodium*, *Asplenium*), posiblemente por el uso activo de canales que actualmente se encuentran en los alrededores del sitio.

Análisis carpológico

Los resultados del laboratorio muestran que, en el global de las bolsas analizadas, se registra una elevada dominancia del carbón de *Acacia macracantha*, en un 66%, seguidamente las *Cactaceae* en un 22% y un 12% de una diversidad de semillas, mismas que se observan en la **Figura 4**. Esta frecuencia de apariciones de taxones se registra en las siete muestras de las unidades de muestreo de sedimentos, analizados en los tres contextos arqueológicos con los códigos 4BT, 22B y 27 B.

Unidad de excavación 4BT; Evento XVII; Cuadrante D, Rasgo 16. Considerando el informe y formulario de muestras de excavación arqueológica, este evento forma parte de un bolsón con piedras alineadas. El evento contiene una gran cantidad de restos óseos. Este contexto contiene semillas carbonizadas, la muestra 13 no coincide con la variedad de taxones (exceptuando en carbón). En este cuadrante se registran semillas de *Chenopodium quinoa* y *Acacia macracantha* carbonizada (**Figura 4**).

Muestra #1: *Chenopodium quinoa*, tiene una presencia del 5.3% y Carbón de *Acacia macracantha* un 94.7%. De acuerdo al contexto arqueológico en que registra una gran cantidad de restos óseos de animales, cerámica quemada, la alta densidad de Carbón de *Acacia macracantha* y la presencia de *C. quinoa* se puede deducir que corresponde a un contexto de uso doméstico. Las semillas de *C. quinoa* se identifican como “Quinua Negra”, misma que tiene un alto valor nutricional. El dato etnobotánico refleja que en la zona no se produce esta

variedad. Esto implica que existió algún tipo de intercambio con otros pisos ecológicos, lo que tiene sentido, si aceptamos que este era un sitio de encuentro.

Unidad de excavación 22B; Evento LIII R-52; Cuadrante C. Considerando el informe y formulario de muestras de excavación para el análisis, este evento consiste en un relleno de coloración oscura, contiene semillas carbonizadas en la muestra 1 y 2, coinciden en la variedad de taxones, pero no en la cantidad. En este cuadrante se registran semillas de: *Amaranthaceae*, *Cactaceae*, *Opuntia*, *Malva silvestris*, *Poaceae*, *Nicotiana sp.*, *Plantago major*, *Galium*, *Acacia macracantha* carbonizada y restos de moluscos (**Figura 4**).

Muestra #1: *Amaranthaceae* tiene una presencia del 0.7%, las *Cactaceae* un 24%, la *Opuntia* un 0.9%, la *Malva silvestris* un 3.3%, *Nicotiana sp.* un 0.5%, desconocidas un 0.5%, Carbón de *Acacia macracantha* un 69.8% y Moluscos terrestres un 0.5%.

Muestra #2: *Amaranthaceae* tiene una presencia del 0.3%, las *Cactaceae* un 47.4%, la *Opuntia* un 3.4%, la *Poaceae* un 0.3%, *Nicotiana sp.* un 5%, *Plantago major* un 0.3%, *Galium* un 1.3%, desconocidas un 0.3% y Carbón de *Acacia macracantha* un 41.8%.

Muestra #3: Carbón de *Acacia macracantha* un 98.5% y Moluscos terrestres un 1.5%.

De acuerdo al cotejo de resultados, entre los taxones arqueológicos y las muestras recolectadas en campo, se puede deducir que existe una continuidad con las plantas contemporáneas, exceptuando las *Amarantáceas*.

Mediante la etnobotánica, se observa que las plantas de *Galium*, *P. major*, *Cactaceae* y *Nicotiana sp.* son utilizadas actualmente en la medicina tradicional. Mediante la comparación, se identificó el uso de árboles de *Acacia macracantha* como combustible vegetal arqueológico y contemporáneo.

Unidad de excavación 22B; Evento CV R- 104; Cuadrante G. Considerando el informe y formulario de muestras de excavación arqueológica, este evento contiene relleno de pozo, con un suelo suelto arenoso limoso y de coloración café, presenta manchas orgánicas entremezcladas con piedras. En este contexto, se encontraron semillas carbonizadas en las muestras 1 y 2, coinciden en la variedad de taxones, pero no en la cantidad. En este cuadrante se registran semillas de: *Amaranthaceae* (*Amaranthus sp.*), *Poaceae*, *Solanaceae* (*Nicotiana sp.*), *Acacia macrachanta*, *Ceiba pentandra* (Mapajo o Ceibo), *Plantago major* (Llantén), y restos de Moluscos terrestres.

Muestra #1: *Amaranthaceae* tiene una presencia del 0.2%, la *Solanaceae* un 5.1%, la *Nicotiana sp.* un 0.4%, *Acacia macracantha* 0.2%, *Plantago major* 0.2%, desconocidas un 0.4%, carbón de *Acacia macracantha* un 66.4% y Moluscos terrestres un 27%.

Muestra #2: *Poaceae* un 10.6%, *Solanaceae* 5%, *Ceiba pentandra* 0.9%, desconocidas un 0.9% y Carbón de *Acacia macracantha* un 82.6%.

De acuerdo al contexto arqueológico, el suelo tiene una textura particular, de cáscara quemada, la cual pertenece a fragmentos de carbón de *Acacia macracantha*, misma que tuvo un uso como combustible. Al igual que el **Cuadrante C**, se observa que las plantas de *Nicotiana sp.* y el Llantén (*Plantago major*) son utilizadas actualmente en la medicina tradicional.



Figura 5. Registro de la mazorca de maíz carbonizado encontrado en la unidad de excavación 27B, evento: XXIII cuadrante: F.
Fuente: Elaboración propia de las autoras.

En las muestras de flotación en seco se registraron semillas de *Amaranthaceae*, *Cactaceae* (*Opuntia*) y *Malva silvestris*.

Muestra #1: *Amaranthaceae* tiene una presencia del 3.6%, *Cactaceae* 78.6%, *Opuntia* 10.7% y *Malva silvestris* 7.1%.

Esta muestra no tiene todos los datos de procedencia, por lo tanto, se basó en la codificación tal cual, a la bolsa, la presencia de *Cactaceae* y *Opuntia* y *Malva silvestris* pueden tener un uso medicinal, y la presencia de *Amaranthaceae*, en este caso *Amaranthus sp.*, podría ser de uso comestible.

Unidad de excavación 27B, evento: XXIII cuadrante: F

En esta unidad de excavación se hizo el hallazgo de restos de una mazorca de maíz carbonizada, las medidas corresponden a 1 cm de ancho y 3 cm de largo, como se observa en la **Figura 5**.

Esto nos indica que la cultura Mollo utilizaba esta especie, además, como se encontraba carbonizado, nos sugiere que formaba parte de su dieta, o que pudo ser utilizado como forraje para animales, combustible o en la cocción de alimentos al vapor. Aunque existe referencia bibliográfica sobre el uso del maíz por la cultura Mollo, nuestro registro es el primero en la ciudadela de Iskanwaya. Las culturas andinas adoptaron el maíz como parte de su dieta y contribuyeron en la diversificación de diferentes tipos de variedades, esto es visible, pues en la actualidad aún se conserva la producción de maíz en las comunidades establecidas alrededor de la ciudadela como Aucapata.

Crianza Mutua en Iskanwaya

La Crianza Mutua genera una interrelación entre el ser humano y los factores bióticos (plantas = *ali uywaña*) y abióticos (*uma* = agua, *jawiras* = ríos), dentro estos, se encuentran los sedimentos, que han resguardado las muestras de polen, esporas y semillas a través del tiempo. Estas muestras revelan especies de plantas que crecían en el entorno de las edificaciones de la sociedad Mollo, y dan una pauta sobre el uso que se les daban. Por nuestros resultados,

inferimos que la sociedad Mollo ya practicaba el almacenamiento y el uso de estos recursos vegetales. Una prueba valorable de ello es el hallazgo, en este estudio, de un pedazo de macrorestos de marlo de maíz carbonizado (**Figura 5**). Esta especie ahora está diversificada en los diferentes pisos altitudinales, y se conoce que ya fue empleada por la cultura tiwanakota para su alimentación y ceremonias religiosas donde la utilizaban para la elaboración de chicha de maíz (Chávez Quispe, 2010). Posteriormente, la cultura Mollo heredó su uso como base de su economía y alimentación (García Doria Medina, 2017 y Nogales *et al.*, 2021). Consecuencia de esta utilización es que en la actualidad se siembra una amplia variedad de maíces, cada una para un uso culinario específico, como el maíz amarillo para chicha, *wilcaparu* para pito y bebidas, *cuspillu* para tostado; además, para las ceremonias y rituales se tienen los maíces con colores, formas y texturas especiales, como las razas *Checchi*, *Kulli*, *Wilcaparu*, *Tuimuru*, *Paru*, *Cuspillu*, *Paca Saca o Tunicado*, *Cuti Sara*, o los seleccionados con ambas espiguillas fértiles y con granos en posición contraria con fines ritualistas (Nogales *et al.*, 2021). Otra especie importante para la dieta de la sociedad Mollo fue la papa (García Doria Medina, 2017), que incluso en la actualidad es base de la alimentación en la región de Iskanwaya. De este cultivo dan cuenta los registros tanto de polen como semillas.

Son las pruebas de cómo esta cultura fue de importancia para mantener y resguardar para las generaciones futuras estos alimentos hoy imprescindibles, y por lo tanto, se consolida como ejemplo de un proceso de Crianza Mutua natural y equilibrada. En este contexto, citamos el texto de Enríquez Salas que reflexiona acerca de que “el buen trato y la dedicación no solamente implica cumplir con las labores culturales de las plantas y las actividades que demanda la crianza de las alpacas y las llamas sino también cuidarlas diligentemente para que se multipliquen y procreen indefinidamente, por todos los tiempos, haciendo posible la continuidad de la vida de la comunidad humana que depende de ella, así como cumplir con la realización constante de ritos y ceremonias propiciatorias de la producción y agradecimiento a la Pachamama, la sostenedora fundamental de la vida en este mundo (kay pacha)” (2008: 3).

Discusión y conclusión

Los análisis palinológico y carpológico muestran ciertas correlaciones respecto a las diferentes unidades de excavación evaluadas en Iskanwaya, tanto en la unidad 4BT como en la 22B. Ambas unidades indicarían que durante los períodos de ocupación de la cultura Mollo hubo un evidente uso de plantas que se encontraban disponibles en el sitio, así como el intercambio activo de plantas alimenticias o medicinales entre poblaciones de Tierras Altas y Bajas.

El uso de plantas del sitio parece centrarse en aquellas que presentan propiedades medicinales (*Galium sp.*, *Malva silvestris*, *Nicotiana sp.*, *Solanum*, entre otros). Por ejemplo, se tienen registros del uso de *Galium sp.* como especie con propiedades antiinflamatorias, además de su uso como planta tintórea de gran aprecio entre las culturas precolombinas, quienes utilizaban las raíces para teñir en la gama del rojo y rosado (Rojas, 2019). Muchas de las especies de *Solanum sp.* son comestibles (papa, chilto, ajís) y tienen gran importancia alimenticia en las sociedades andinas, incluso varias de estas especies tienen como centro de origen los Andes. También, dentro este género, existen especies que tienen propiedades medicinales y son usadas en el tratamiento de dolores de cabeza, gastritis; la *Nicotiana sp.* silvestre no contiene muchas cantidades de nicotina, las hojas son apreciadas y utilizadas como cataplasma, desinflamante para dolores de cabeza y reumáticos (Sallez y de Lucca, 2010).

Acacia macracantha actualmente crece abundantemente en el área de estudio, y es apreciada por sus usos medicinales (males del riñón), como leña, para la construcción de cercos, además es tintórea (tiñe color pardo) y forrajera (Moraes *et al.*, 2006) (**Tabla 1**). Se tiene registro que en algunas culturas utilizaban las espinas como agujas (Forgey y Williams, 2003), además de ser medicinal (De la Cruz, 2009). Mientras que existen otras especies encontradas en el estudio como cereales y/o frutos que pudieron provenir de zonas más alejadas. *Chenopodium quinoa* del Altiplano, donde existen estudios arqueológicos de la cultura Chiripa que muestran su importancia alimenticia por lo que eran ya almacenadas para su consumo (Bruno, 2014 y 2018); *Amaranthus* actualmente es abundante y se cultiva en los yungas y valles secos interandinos. Igualmente, las *Passifloraceae*, crecen en estas ecoregiones aunque son menos cultivadas, ambas especies tienen importancia alimenticia. La *Ceiba pentandra* es posible que haya provenido de sitios yungueños más húmedos.

En la **Unidad 22B**, encontramos restos de semillas de *Cactaceae* que pueden corresponder a *Opuntia* sp y/o de *Trichocereus* sp., ambas consumidas como frutas y de uso alimenticio, no solo para el humano sino para muchas aves y roedores, la presencia de las semillas sugiere el consumo y almacenamiento de especies de la familia *Cactáceas*, tan diversificada e importante en estas ecoregiones.

En nuestro estudio, la **Unidad 22B**, muestra un lugar con mayor ocupación y demuestra, por la diversidad de semillas y polen, que posiblemente haya sido el centro donde se realizaba el comercio e intercambio de alimentos. Mientras que la unidad 4BT es claramente un sector de almacenamiento y preparación de alimentos.

Debemos remarcar en este estudio el encuentro de un macroresto de mazorca de maíz carbonizado (bien conservado) en la Unidad de excavación 27B, evento: XXIII cuadrante F. Este hallazgo nos da claros indicios del uso de esta especie por la sociedad Mollo. Aunque se sabe que esta especie estaba presente en esta cultura, es relevante el encuentro de esta muestra, que motiva el realizar futuros estudios como prospecciones en terrazas de cultivo alrededor de la ciudadela, para buscar mayores indicios de su cultivo, así como el realizar una datación que nos dé más información acerca del tiempo del origen de este macroresto.

Históricamente, la cultura Mollo se desarrolló alrededor de los 700 d.C. hasta los 1300 - 1400 d.C. (Capriles *et al.*, 2012). Con la formación de varias ciudades que se distribuyeron entre los 1500 - 3000 msnm, dentro de las cuales Iskanwaya fue ocupada entre los 1100 - 1450 d.C. (Capriles *et al.*, 2012) y bien pudo ser una de las más importantes por su ubicación estratégica entre el Altiplano y las Tierras Bajas. Nuestros resultados muestran claramente el momento de mayor expansión y desarrollo de la cultura Mollo (Arellano, 1978).

Aunque nuestros resultados no registran cultivos de maní, ají, entre otros, como sugieren otros autores (Loureiro De Herbas, 2012), esto podría deberse a que la *Acacia macracantha* es un material de combustión lenta, es decir, más resistente al fuego y por tanto podría tardar en volverse ceniza, en comparación a las semillas que podrían desintegrarse mucho antes que la combustión de la madera finalice. Semillas carbonizadas y restos de carbón en las muestras palinológicas indican que en la unidad 4BT y 22B se realizaba una constante combustión de material orgánico, esto nos lleva a pensar que gran parte del registro orgánico, polen y semillas, pudo desintegrarse y no ser reflejado en el análisis.

En cuanto a las condiciones ambientales en el sitio, se sugiere que había condiciones más húmedas, las cuales podrían deberse al buen funcionamiento de los canales que se encuentran en la ciudadela, los cuales aportaban con la humedad del ambiente y también en la

disponibilidad de agua para consumo y cultivos. Finalmente, se debe mencionar que se registra la presencia de polinizadores en el sitio que pudieron ser de utilidad para la reproducción de varias plantas de interés medicinal y comestible principalmente.

Agradecimientos

Agradecer al arqueólogo José Pacheco por el apoyo en el área de arqueobotánica y darnos la oportunidad de llenar vacíos de información de este periodo histórico, en una ecoregión no evaluada con estos métodos. Agradecer a Arqline, quien financió las excavaciones de este estudio bajo el proyecto denominado Restauración y puesta en valor Arqueológico-Turístico Iskanwaya – Investigación Arqueológica Iskanwaya (Intrasitio), y a la Gobernación de La Paz en el periodo 2019 - 2020.

Bibliografía

- ALURI, Raju y Subba REDDI.
 1995. Explosive pollen release and pollination in flowering plants. *Proceedings of the Indian National Science Academy*, B61 (4): 323 – 332.
- APAZA, Jorge.
 1998. *Conversación ritual entre las familias del agua y los miembros de la comunidad humana en Colima y Tilali*. En Apaza Jorge, Gordillo Valeriano y Cutipa Orlando. La crianza mutua en las comunidades aymaras. Asociación Chujma Uru. Puno, Perú.
- ARNAZ, Ana M.
 1993. Recuperación de macrorrestos vegetales en contextos Arqueológicos. *Trabajos de Prehistoria*, 50: 229-234.
- ARELLANO, Jorge.
 1978. *La cultura Mollo y su influencia en el área Lacustre*. Instituto Nacional de Arqueología de Bolivia. (s.l.).
- BROWMAN, David. L.
 2005. Carlos Ponce Sanginés, godfather of bolivian Archaeology. *Bulletin of the History of Archaeology*, 15(1): 16-25.
- BRUNO, Maria.
 2014. Beyond raised fields: Exploring farming practices and processes of agricultural change in the ancient Lake Titicaca Basin of the Andes. *American Anthropologist*, 16 (1): 130-145.
- BRUNO, Maria y Claudia RIVERA.
 2015. *No sólo maíz: el uso diverso de recursos botánicos en la región de Cinti (Bolivia) durante la época prehispánica*. En Cruz Pablo, Joffre Richard y Winkel Thierry. Racionalidades campesinas en los Andes del Sur: Reflexiones en torno al cultivo de la quinua y otros vegetales andinos. Editorial de la Universidad Nacional de Jujuy. San Salvador de Jujuy, Argentina.
- BRUNO, Maria; Milton PINTO y Wilfredo ROJAS.
 2018. *Identifying Domesticated and Wild Kañawa (Chenopodium pallidicaule) in the Archeobotanical Record of the Lake Titicaca Basin of the Andes*. *Botánica Económica* 72(2): 137-149.
- BUXÓ, Ramon.
 1990. Metodología y técnicas para la recuperación de restos vegetales (en especial referencia a semillas y frutos) en yacimientos arqueológicos. *Cahier Noir*, 5: 1-63.
- CAPRILES, José Mariano; A.S. BARRIENTOS y N.D. FLORES.
 2012. *Nuevas investigaciones arqueológicas en el complejo arqueológico Iskanwaya y los valles del norte de La Paz*, 139 pp.
- COLINVAUX, Paul; Paulo OLIVEIRA y Enrique MORENO PATIÑO.
 1999. *Amazon pollen Manual and atlas*. Harwood Academic Publishers (Part of the Gordon and Breach Publishing Group).
- CRUZ, Pablo.
 2010. Monte adentro: Aproximaciones sobre la ocupación prehispánica de la serranía de Calilegua (prov. de Jujuy). *Intersecciones en antropología*, 11(1): 129-144.

- CUTIPA, Orlando.
1998. *Crianza andina de la oca, olluco e izaño en Conima y platería*. En Apaza Jorge, Gordillo Valeriano y Cutipa Orlando. La crianza mutua en las comunidades aymaras. Pp 89-164. Asociación Chujma Uru. Puno, Perú.
- CHÁVEZ QUISPE, J. C.
2010. *Kalla Kallan, un centro de interacción Yunga-kallawayá-tiwanaku en los valles de Charazani - Curva durante el horizonte medio (ca. 500- 1150 d.C.)*. Tesis de licenciatura. Carrera de Arqueología. Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.
- DE LA RIVA, Polo y Teresa ORTUÑO.
2006. *Catálogo de pólenes de los Yungas*. IRD. (s.l.).
- ENRÍQUEZ, Porfirio.
2008. *La concepción andina de la crianza de animales y plantas*. Revista electrónica Volveré. Vol. 5 (31). https://iecta.cl/revistas/volvere_31/articulo1.htm
- ERDTMAN, G.
1954. *An introduction to pollen analysis*. The Chronica Botanica. Estocolmo, Suecia.
- FAEGRI, K. y J. IVERSEN.
1989. *Textbook of pollen analysis*. John Wiley and Sons. New York, Estados Unidos.
- FORNO, Eduardo y Mario BAUDOIN.
1991. *Historia Natural del valle de La Paz*. Instituto de Ecología. La Paz, Bolivia.
- FUENTES, R.S.
2008. *Información turística de las ruinas arqueológicas de Iskanwaya a través de página web en el idioma castellano y en el idioma inglés*. Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.
- FORGEY, Kathleen y R. Sloan WILLIAMS.
2003. Cabezas trofeo nazca: evidencias osteológicas y arqueológicas de la colección Kroeber. *Revista andina* 36: 237-261.
- GAILLAND, Frédéric; Philippe MARINVAL y Marie-Pierre RUAS.
1985. Un système simple de récupération des paléosemences (graines et fruits): la machine à flottation de type St-Denis. *Les Nouvelles de l'Archéologie* 19: 78-81.
- GARCIA DORIA MEDINA, Paola Ximena.
2007. Políticas públicas de comunicación para la difusión del patrimonio arqueológico boliviano (Caso: unidad nacional de Arqueología). Tesis de licenciatura. Carrera de comunicación social. Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.
- GIOVANNETTI, Marco, et al.
2008. Arqueobotánica y teoría arqueológica-discusiones desde Suramérica. Universidad de los Andes, Facultad de Ciencias Sociales, Departamento de Antropología, Ediciones Universidad de los Andes. (s.l.).
- HEUSSER, C.J.
1971. *Pollen and Spores of Chile. Modern types of Pteridophyta, Gymnospermae, and Angiospermae*. The University of Arizona Press, Estados Unidos.
- LEMA, Verónica.
2013. *Crianza mutua: una gramática de la sociabilidad andina. Interioridades en los Andes entre crianzas transformaciones y pactos*. Reunión de Antropología del Mercosur. X RAM. (s.l.).
- LI, Y., L.P. ZHOU y H.T. CUI.
2008. Pollen indicators of human activity. *Chinese Science Bulletin*, 58(9): 1281 – 1293.
- LOPEZ, María Laura, María BRUNO y María Teresa PLANELLA.
2015. *El Género Chenopodium: Metodología Aplicada a la Identificación Taxonómica en Ejemplares Arqueológicos*. Presentación de Casos de Estudio de La Región Sur-Andina. En Belmar C. y Lema V. Avances y desafíos metodológicos en arqueobotánica: miradas consensuadas y diálogos compartidos desde Sudamérica. Universidad SEK, Santiago de Chile.
- LÓPEZ, M. L.; A. CAPPARELLI y A. E. NIELSEN.
2012. Procesamiento post-cosecha de granos de Quinoa (*Chenopodium quinoa*, *Chenopodiaceae*) en el período prehispánico tardío en el norte de Lípez: Potosí, Bolivia. *Darwiniana, nueva serie*, 50(2): 187-206.

- LOUREIRO DE HERBAS, Carolina.
 2012. La cultura mollo. (s.b.)
<http://www.redescuela.org/WikiEscuela/LaCulturaMollo>
- MARKGRAF, Vera y L. D'ANTONI.
 1978. Pollen Flora of Argentina, Modern Spore and Pollen. (s.b.)
- MÜLLER, Gerd; Peter GUTTE y Christa MÜLLER.
 1981. *Catalogus Herbarii Lipsiensis: Plantae peruvianae*. Leipzig: Karl Marx Universitat, Sektion Biowissenschaften WB Taxonomie/Okologie und botanischer Garten. Leipzig, Alemania.
- MORAES, Mónica; Benjamin OLLGAARD, Lars Peter KVIST, Finn BORCHSENIUS y Henrik BALSLEV (editores).
 2006. *Botánica económica de los Andes Centrales*. Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.
- NAVARRO, Gonzalo.
 2011. *Clasificación de la Vegetación de Bolivia*. Centro de Ecología Difusión Simón I. Patiño. Bolivia.
- NOGALES ASCARRUZ, Paola; Enzo ALIAGA y Rafael MURILLO GARCÍA.
 2021. *La diversidad del maíz nativo en Bolivia*, proyecto Conservación y uso sostenible de la Agrobiodiversidad para mejorar la nutrición humana en cinco macro regiones de Bolivia. FAO MMAyA. La Paz, Bolivia.
- PONCE SANGINÉS, Carlos.
 1957. La Cerámica Mollo. En *Arqueología Boliviana* (Primera Mesa Redonda), ed. Carlos Ponce Sanginés. Biblioteca Paceña de Alcaldía Municipal. La Paz, Bolivia.
 1975. Reflexiones sobre la Ciudad Precolombina de Iskanwaya. *Pumapunku* 10: 63-72.
- ORTUÑO, Teresa; Marie Pierre LEDRU y Katerine ESCOBAR.
 2017. *Contexto Histórico de Bofedales del Valle de La Paz y zonas aledañas desde una perspectiva Palinológica*. En Moya, M. I., Meneses, R. I., y Sarmiento, J. Historia natural del valle de La Paz. Tercera Edición. Museo Nacional de Historia Natural. (s.l.).
- RODDICK, Andrew; Maria BRUNO y Christine HASTORF.
 2014. Political Centers in Context: Depositional Histories at Formative Period Kala Uyuni, Bolivia. *Journal of Anthropological Archaeology* 36: 140-157.
- ROJAS PONCE, Félix.
 2001. *Cultivos andinos y altoandinos marginados* (Tubérculos, granos y leguminosas) (No. CIDAB-S608-R6c). Universidad Mayor de San Andrés. Facultad de Agronomía. La Paz, Bolivia.
- ROJAS, Laura.
 2019. *Caracterización de poblaciones de Galium latorosomum Clos y Galium bigeminum Griseb para su domesticación y cultivo en jardines tintóreos*. Tesis para optar al Grado Académico de Doctora en Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Argentina.
- ROUBIK, D. W. y P. MORENO.
 1991. *Pollen and spores of Barro Colorado island*, Monographs in Systematic Botany from the Missouri Botanical Garden. (s.b.).
- SALLEZ, Jaime y Manuel DE LUCCA.
 2010. *Utasan ujir qollanaku*. (s.b.). La Paz, Bolivia.
- SANDOVAL, Ana Patricia.
 2011. *Lluvia de polen en bosques de Polylepis pepei (Rosaceae) y sus alrededores, Cordillera Oriental de los Andes*. Tesis de Licenciatura en Biología. Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.
- TAYLOR, Thomas; Michael KRINGS y Edith TAYLOR.
 2015. Fungal Interactions, Editor(s): Thomas N. Taylor, Michael Krings, Edith L. Taylor, Fossil Fungi. Academic Press. (s. l.).
- WHITEHEAD, W. T y M. C. BRUNO,
 2003. Chenopodium cultivation and formative period agriculture at Chiripa, Bolivia. *Latin American Antiquity*, 14(3): 339-355.

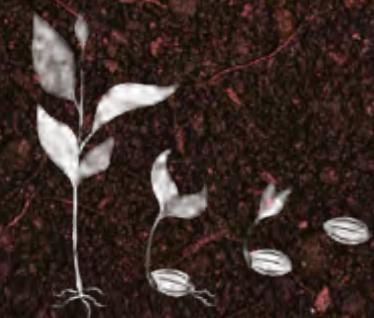
CRIANZA DEL TERRITORIO VIVO

Richard Mújica y Freddy Quispe

Salvador Arano y Román Pairumani

Ladislao Salazar y Ciriaco Inda

Yenny Espinoza y Santos Choquehuanca



“TODO ESTÁ: LA PRODUCCIÓN ESTÁ, LA CRIANZA ESTÁ Y ESTÁS TÚ”. APROXIMACIÓN A LA CONVIVENCIA MUTUA EN LA COMUNIDAD DE CHARI (PROVINCIA BAUTISTA SAAVEDRA, LA PAZ)

Richard Mújica Angulo¹ y Freddy Quispe Llanos²

Introducción

En este artículo conjunto compartimos experiencias y pensamientos, tanto de los autores como de otros contextos. Tomamos como hilo conductor a la comunidad de Chari en el municipio de Charazani, provincia Bautista Saavedra, La Paz. A partir de las experiencias vividas y reflexiones “desde adentro” y “desde afuera”. En ese diálogo, cuando lo amerite, conectaremos con ideas de la teoría, enfocadas en el concepto de Crianza Mutua.

Empezamos dando un breve contexto de la comunidad de Chari. Luego, abordamos los lenguajes del entorno y los indicadores que apoyan las actividades agrícolas. En la siguiente sección, realizamos una etnografía de dos prácticas rituales, una dedicada al cultivo de la papa y la otra a la crianza de la alpaca (*Uywa*). Terminaremos subrayando la importancia de la articulación de estas actividades, como parte de la vida de las comunidades. Lo cual armoniza con la afirmación de Lema:

El ayllu incluye la chacra, animales de pastoreo, cerros, ríos, entre otros, con quienes se establecen relaciones de parentesco o compadrazgo, ayllu y pacha se crían mutuamente (conformando un paisaje-persona), al igual que la casa se cría mutuamente con la familia. (Lema, 2013: 11).

Contextos: comunidad, literatura y maneras de aproximación

Chari es una de las comunidades del municipio de Charazani, ubicada en la primera sección de la provincia Bautista Saavedra de La Paz. Su nombre es una palabra quechua que, según Mamani y Guisbert, proviene de *chiri*, que significa frío. Así, “Chari, sería comunidad ubicada en las alturas de esta Provincia donde hace bastante frío” (Mamani Pocoaca y Guisbert Villarroel, 2004).

Una característica importante de la comunidad de Chari, en términos de su geografía, son las grandes pendientes y el suelo irregular donde se ubica. La inclinación de los terrenos de cultivo. también presenta dificultades al momento de realizar sus actividades, tanto agrícolas como pecuarias (Spedding y Llanos, 1999: 200).

Una gran parte de las investigaciones realizadas en esta región son enfocadas en la zona kallawaya y tratan temas sobre herbolaria, aspectos rituales y de curación (Fernández Juárez, 1995; Girault, 1987; Loza, 2004). Otros estudios abordan la vinculación de la poética, la corporalidad y la cosmovisión (Bastien, 1996; Rösing, 2003). Asimismo, se tienen trabajos que se centran en las actividades socioeconómicas y productivas (agrícolas y pecuarias), con énfasis en las dinámicas sociales y la migración (Schulte, 1999; Spedding y Llanos, 1999).

1 Músico e investigador del Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF).

2 Kallawaya, Vicepresidente del Comité de Salvaguardia de la Cultura Kallawaya, nacido en 5to distrito Chari, comunidad Caluyo.

Con respecto a la Crianza Mutua, según la especialidad de cada uno de los autores y el área de estudio dónde trabajaron, hay quienes prefieren enfatizar la relación con la tierra y el cultivo de los productos agrícolas (Lema, 2013). Por otro lado, hay quienes prefieren una aproximación a la ganadería y la crianza de camélidos (Bugallo y Tomasi, 2012). En esa vena, este ensayo es una aproximación que vincula, con igual importancia, el rol de la agricultura, la ganadería y las dinámicas sociales donde “todo está” en convivencia y en la Crianza Mutua.

Antes de proseguir, es necesario un apunte metodológico. La escritura de este texto partió de algunos encuentros personales que grabamos mientras conversamos sobre las prácticas agropecuarias de las comunidades que conocemos. Por ello, gran parte del mismo está escrito en “nosotros” (primera persona plural), ya que coincidimos en opinión. Empero, en otras ocasiones, uno de nosotros compartió ideas, reflexiones o testimonios muy importantes (personales), que vimos necesario hacer evidente como parte de un ejercicio de *diálogo de saberes* (Rance, 2002; Rance y Salinas Mulder, 2001; Rivolta *et al.*, 2014)³. Con lo cual, a momentos cambiaremos de formato de redacción, del “nosotros” al diálogo:

Freddy: me has hecho acordar varios momentos de mi vida de niño, en mi comunidad de Caluyo (Chari). Casi había olvidado eso.

Richard: y bien que te has recordado hermano, porque me has enseñado mucho. Creo que hemos pensado juntos.

Finalmente, después de identificar ciertos temas para este artículo, añadimos al diálogo a otros autores, tanto para confirmar las opiniones como para generar preguntas y reflexiones.

Indicadores e indicaciones. Agencias y sensorialidad

Las actividades productivas en Chari varían un poco según la tradición familiar de sus componentes, la época actual y dónde viven sus habitantes. Por ello, en este artículo mostramos el rol de la crianza de la alpaca y el cultivo de la papa, complementado por otros productos. Ambos componentes son elementos vinculados entre sí.

Richard: yo pensaba que en tu comunidad eran agricultores. ¿Cómo es eso que crían alpacas?

Freddy: mi mamá había sido criaderos de alpaca y un poco de oveja y chacra poco (papa, oca, papalisa, avena).

Es decir, que en Chari se dedican más a la crianza de alpacas. Por ello, las actividades inician desde tempranas horas de la mañana; participan las *wawas*, o sea, las personas más jóvenes de la familia (Spedding y Llanos 1999: 45-90). El pastoreo⁴, como explicaremos en

3 Uno de los criterios de la ética en la investigación antropológica fue dejar de asumir a las personas como “informantes”, reconociendo así su lugar como coautores y agentes activos de todo el proceso (Rance y Salinas Mulder, 2001). Sin embargo, siempre corremos el riesgo de la “ventriloquía” académica, pese a que estemos “alineados” con la narrativa comprometida con las comunidades (Rivolta *et al.*, 2014). Este artículo es un ejercicio de aplicación del diálogo de saberes, entendido como la “metodología alternativa para la investigación cualitativa, permite intercambiar criterios con otras personas y a la vez, examinar nuestras prácticas como investigadores/as y reflexionar sobre ellas. (...) El diálogo de saberes es la aplicación práctica de una conceptualización de las relaciones de poder y conocimiento que se dan entre las personas y grupos humanos” (Rance, 2002).

4 El pastoreo implica una “relación estrecha” entre la vida de las personas y las alpacas. Por lo cual es: “un sistema económico de producción, en el que se da una interacción entre seres humanos y animales que es única, por estar centrada en un seguimiento transhumante de los movimientos cíclicos de los animales que depende de la estacionalidad y de la conducta móvil de los mismos. Esta movilidad estacional y cotidiana establece una estrecha relación entre animales y personas; resulta fundamental observar que estos desplazamientos conjuntos nos muestran no solo una cotidianidad sino también una existencia compartida e interdependiente” (Bugallo y Tomasi, 2012: 208).

un acápite posterior, implica formas de relación complejas entre personas y animales. Dichas relaciones desembocan en vínculos rituales y afectivos muy fuertes, ampliando así el significado de familia (Bugallo y Tomasi, 2012: 210).

Por otro lado, las actividades agrícolas y productivas también tienen sus particularidades, las cuales mantienen el uso tradicional de la tierra. La forma de organización del cultivo, así como en otros lugares del altiplano, consiste en un sistema de rotación e intercalado de siembra, que incorpora espacios de descanso. En el caso de Chari, este sistema es denominado *qapana* y *kumi*. La primera (*qapana*), es un área de cultivo compartida donde todos en la comunidad realizan la siembra, y está integrada por parcelas de cada familia. En Chari existen siete *qapana*, las cuales en su conjunto son denominadas *kumi*.

El orden de uso de las *qapana* ya está predefinido. Inicia el primer año con la siembra de la papa, en la misma parcela; el segundo año, se cultiva oca, avena o cebada; mientras que la papa se siembra en la *qapana* siguiente. Y así sucesivamente⁵. Desde ahí, la *qapana* con la cual se “inició” en este ejemplo, debe descansar, es decir que no se cultiva ningún producto durante cinco años, hasta que el ciclo de rotación sea completado. Con ello, para que el cultivo de la papa vuelva a la primera *qapana*, pasarán los mencionados siete años. Sin embargo, las *qapana* que están en “descanso”, aún cumplen una función de importancia en la comunidad, ya que pasan a ser *áreas de pastoreo* (Spedding y Llanos, 1999).

La actividad del cultivo en Chari sigue un ciclo que se repite cada año. Esta inicia aproximadamente en el mes de septiembre, cuando se remueve la tierra con *taqla* y se realiza una limpieza del sector. Luego, en octubre, inicia la siembra de la papa (u otro producto según corresponda). A esta le siguen las actividades de cuidado de la tierra y rituales en Carnaval, hasta llegar a la cosecha a finales de abril e inicios de mayo⁶.

Los indicadores y el diálogo sensorial

El inicio de la actividad de cultivo que mencionamos, si bien tiene una fecha o temporalidad asignada, depende de otros factores para iniciar en un tiempo y lugar específicos. Estamos hablando de la importancia de los “indicadores”, nombre con el cual los pobladores de Chari llaman a las señales de la naturaleza que se presentan en el lugar. Los animales y los seres no humanos son quienes dan la señal e “indican” los detalles necesarios para proceder con cada momento y/o actividad agrícola.

Queremos distinguir la palabra “indicador” y su relación con las agencias de los seres involucrados; es decir, asumir al indicador como sujeto que realiza una indicación (o guía) a otro sujeto. Para este artículo, estos indicadores no son “representaciones” de creencias o criterios meramente subjetivos. Al contrario, asumimos como tal el sentido relacional e interdependiente que involucra la facultad de los indicadores sobre nuestras decisiones y formas de accionar. Con lo cual, coincidimos con la definición de Crianza Mutua que propone Lema y “como este concepto carga de agencialidad a las plantas, los suelos, el clima, los animales, los cerros y el espacio (...). Todos estos agentes se transforman mutuamente y, al hacerlo, transforman al mundo en el que habitan” (2013: 10).

5 Spedding y Llanos explican cómo los tiempos de descanso de la *qapana* pueden variar por un año, más o menos, según la altura en la que se ubique (Spedding y Llanos, 1999: 91).

6 Las parcelas de cada familia son muy bien conocidas mediante sus apellidos. Incluso si están abandonados, se respeta la tierra.

En lo que viene de esta década, los estudios sobre los indicadores climáticos o los “bioindicadores”, se han extendido. En especial, ante la búsqueda de alternativas de resiliencia al cambio climático, ejecutándose varias investigaciones sobre bioindicadores que, al mismo tiempo, ponían en valor o evidenciaban la importancia de los saberes locales como estrategias (Canqui y Morales, 2009; Nordgren Ballivián, 2011; Vergara Aguilar, 2013).

Antes de retornar a Chari, planteamos dos aspectos a considerar como parte de la “lectura” que hacemos, desde la comunidad, ante las acciones de estos indicadores. Empezaremos explicando qué tipo de factores intervienen en las indicaciones de los agentes-indicadores. Luego, señalaremos algunas formas en las cuales la comunidad humana lee/asume dichas indicaciones.

Primero, acerca de los factores que intervienen en las indicaciones, indistintamente de qué tipo de actividad sea la cual se relacione a un indicador, el mismo intenta responder a las siguientes preguntas: dónde y cuándo.

- ¿Dónde? Debido a lo irregular del terreno donde se ubica Chari, los terrenos de cultivo se encuentran en lugares bajos o de altura. No resulta fácil para la comunidad definir dónde sembrar, ya que pueden ser afectados por fenómenos climatológicos (lluvia y/o frío).
- ¿Cuándo? Determina el momento propicio para realizar cierta actividad. A saber, se tienen tres momentos para iniciar la siembra: primera siembra, siembra intermedia y siembra final (atrasada).

A estas dos principales interrogantes podemos añadir: ¿Qué? / ¿Cuánto? Nos referimos a la intensidad que tendrá cierto fenómeno (poco o mucho: frío, lluvia, calor), aspectos que, implícitamente, el indicador también nos da a conocer.

Segundo, sobre las formas para “leer” las indicaciones que tenemos en la comunidad. Resaltamos la importancia de una lectura sensorial (Sabido-Ramos, 2021)⁷ que ayuda a recibir las indicaciones. Estos son algunos aspectos sensoriales involucrados:

- La **observación**. Allí donde predomina el sentido de la vista, implica una lectura, ya que exige atención máxima a las actividades diarias en la comunidad, de tal forma que podamos percibir la indicación.
- La **escucha**. Es la segunda importante manera de “leer”. Ahí se aplica el sentido del oído atento; siguiendo patrones sonoros heredados, que son una pauta clave para entender la comunicación del entorno.

Además de estas dos formas sensoriales predominantes, tenemos aquellas que activan otros sentidos y formas de validar las actividades que se estén desarrollando en contextos o momentos específicos: el olfato, el gusto y la corporalidad (sentido del tacto). La importancia del sabor de la coca, el aroma de una *wajt'a* o el estremecimiento del cuerpo al cruzar ciertos lugares, son ejemplos de lo que se denomina “comunidad sensorial”, en este caso, asociados a la agencia de los indicadores.

⁷ Esta aproximación se relaciona a los estudios sensoriales, al llamado giro sensorial, donde se enfatiza la importancia de los sentidos en la investigación y otras formas de relacionarnos con el entorno. Al respecto, Sabido Ramos identifica tres niveles analíticos para el registro de lo sensorial: macro, meso y micro. Siendo que el nivel meso bien podría relacionarse con la lectura de los indicadores, ya que: “El nivel meso remite a la forma en la que grupos específicos aprenden a sentir y forman ‘comunidades sensoriales’ donde se transmiten saberes sensoriales (Vannini *et al.*, 2012) asociados a prácticas específicas” (2021: 247). Por su importancia, este tema abre una línea de investigación innovadora y necesaria para estas aproximaciones, involucrando una red de conceptos locales.

Indicadores, observación y relacionamiento

Realizados estos apuntes, retornamos a Chari para describir la presencia de los indicadores y las formas de leerlos. En el sector habitan varias especies de animales donde todos tienen un rol, incluso aquellos que pueden afectar (*a priori* y/o negativamente) a la comunidad. Empecemos por ahí.

El cóndor y el zorro son especies con las cuales los pobladores tienen especial cuidado, ya que se alimentan de los animales de pastoreo (crías de alpacas y ovejas). Asimismo, ambos animales cumplen un rol dentro de las actividades locales. Por un lado, el cóndor personifica a los seres tutelares protectores de la comunidad (Bastien, 1996) y, por lo tanto, son mensajeros y mediadores entre las personas y los seres de la naturaleza.

Por otro lado, el zorro como indicador para las actividades agrícolas, ayuda a responder las dos preguntas:

- ¿Dónde sembrar?

Cuando el zorro sube a lugares de altura, indica que ahí va ser buena siembra. Y si va hacia abajo, hay que sembrar abajo. Lo importante en su actuar es el proceso de “subir” o “bajar”. El riesgo de sembrar abajo se da ante un año lluvioso que inunda las chacras; y las bajas temperaturas afectan a los sembradíos ubicados en altura.

- ¿Cuándo sembrar?

La escucha del llanto del zorro también define el tiempo de la siembra: hay tres momentos del llanto del zorro: inicio, medio y final⁸. Esos momentos se relacionan con la siembra: primera, media y última. Las cuales deben ajustarse a los momentos propicios para las precipitaciones pluviales y la helada.

Las arañas también son indicadores. Ellas también ayudan a identificar si la siembra se realizará en un terreno ubicado abajo o de altura: durante el tiempo de preparación de la tierra, antes de sembrar, se realiza el *rumi pallay* (recolección de piedras). Durante ese proceso, se encuentran los huevos de la araña debajo de las piedras: si los huevos son de color verde, es buen augurio. Si son blancos o azules, no sale la siembra en ese sitio.

Un punto donde se enfatiza a la agudeza de la vista, es durante la observación de los astros (*qutu, chakana* y *ururi*)⁹. Cada uno de ellos tiene su momento en el cual nos dan indicaciones respecto al clima. En nuestro caso, nos dio a conocer acerca de nuestras formas de relación personal con nuestras comunidades:

Freddy: eso (los astros) miran más que todo los que tienen harta siembra. Yo no miro casi, porque no siembro mucho y criamos más alpaca. Es cuando voy a ayudar a la familia

Richard (en referencia a la localidad de Titijoni, Desaguadero): cierto, como vivimos en otro lado (La Paz), casi no estamos viendo. Te comento que este año, a mi tío le tocó hacer cargo de *Yapu Kamani*. Y todo el tiempo está mirando el cielo nomás, dice. En especial en época de lluvia porque hay que prevenir los granizos que pueden lastimar la chacra. Incluso, me ha dicho que

8 El llanto del zorro puede ser llano o ronco y se escucha durante su época de apareamiento. La marca sonora es la siguiente: si inicia ronco y luego llano, se relaciona con la primera siembra; si inicia y termina llano, pero en el centro es ronco, se relaciona con la siembra central; pero si inicia y continúa llano y en el final se torna ronco, se asocia a la última siembra.

9 Freddy recordó sobre su aprendizaje de las estrellas y el paisaje nocturno en su comunidad: “Mi papá sabe estar mirando *goyllur mayu*, el río de las estrellas. Ahí me sabe mostrar sus nombres. Hay otras estrellas: cóndor, llama, zorro, serpiente hay. De eso lo que se mira es siembra el *Qutu*, la *Chakana* y el *Ururi*.”

los petardos que utilizan para despachar habían sido especiales. Son más grandes y los hacen en otras comunidades en la provincia (Ingavi).

Esta afirmación causó un poco de extrañeza en Freddy ya que, al parecer, en la forma de organización de su comunidad, el responsable del cuidado de los cultivos se limita a momentos rituales mayores, dejando a cuenta de cada familia la atención de sus chacras. Pero coincidimos en que la observación de los astros se realiza anualmente en el segundo trimestre, desde fines de abril e inicios de mayo. En la lectura de las indicaciones se distinguen las variantes de colores “blanquito”, “medio amarrillento” y “rojizo”:

Richard: puedes volver a explicarme eso de los colores. Me parece clave lo que dices.

Freddy: de la *Chakana*, Cruz del Sur, se ven sus brillos y su color. A veces, viene medio blanquecino, medio amarrillento o rojizo. Cuando es medio blanquito, es año de seco. Rojito, año de lluvia.

Richard: pero varía un poco ¿no? En mayo, mis tíos (Titijoni¹⁰) me contaron que miran más el *Qutu*, pero ustedes ven la *Chakana*.

Freddy: sí. Y el *Qutu* lo vemos en inicio de agosto. Eso avisa si va ser nevada con helada, nube o mucha lluvia. Cuando se nota bien es tiempo seco y frío, sin lluvia. Y rojizo es tiempo de lluvia. Para diagnosticar la helada. Eso indica bien, no falla.

Finalmente, está el *Ururi* y la luna. El primero, se refiere a Venus y se ve si viene muy atrasado o adelantado. En Chari, la luna es el indicador mensual de la lluvia, frío o clima seco/calor, siguiendo el mismo patrón de colores. De esta manera, como parte del proceso de acción de la comunidad, se realiza la lectura de cada uno de estos indicadores y los van relacionando, un elemento con el otro, buscando el mayor número de coincidencias que aseguren y respalden la decisión.

Además, estas predicciones se consolidan con la relación ritual que se tienen con las *illas* de las plantas cultivadas.

Richard: además de mirar los indicadores, también tenemos que invitar comidita a las chacras ¿no ve? En carnavales salimos nosotros para *qu'uar* tocando *pinkillu*.

Freddy: así siempre es. Hay otro más, cuando cosechamos las *mamas* (papas), apartito lo guardamos y lo amarramos para que no se vaya. Esos son *illas*. Eso se adora en *wakan wañu* en mediados de La Cruz del Sur (mayo), se hace un ritual. Ahí tienes que adorar, tienes que curar, *ch'allar*, bailar y alegrarte con ellos. Es un ritual que se hace después de la cosecha, donde las papas están guardados, en ahí se hace. Para que no falte, para que el año venidero mejore¹¹.

Caminando con *Uywa*. Espacio, crianza y ritualidad

Una actividad que caracteriza a la comunidad de Chari es la crianza de la alpaca. Según el diccionario de aymara de Layme Pairumani (2004) y de quechua, de Laime Ajacopa (2007), *alpaca* es un término compartido entre ambas lenguas, usado para referirse al camélido andino, mamífero y rumiante. Que según algunas regiones también es denominado *allpaqa* o *allpachu*.

¹⁰ En algunas comunidades de la provincia Ingavi, la observación de las estrellas se daba durante algunos rituales en los cerros o *wak'as* locales, mientras se bailaban danzas autóctonas como *Qina qina* y *Chuqila*. Esta práctica está disminuyendo poco a poco.

¹¹ En este ritual se realiza una *mesa* que incluye: *q'oa*, *unto*, *kuis*, *inala*. Todo ello para *sahumar* el sitio de almacenamiento de los productos agrícolas (para mayor información sobre los rituales dedicados a la papa ver el Capítulo 4 en *Madre Melliza y sus crías: Ipall Mama wawampi*. Antología de la Papa, 1996).

Asimismo, la definición que propone la Real Academia de la Lengua Española resalta la particularidad de la lana de la alpaca: “Mamífero rumiante, de la misma familia que la llama, propia de América Meridional y muy apreciado por su pelo, que se emplea en la industria textil. Pelo de este animal, que es más largo, más brillante y flexible que el de las bestias lanares”¹².

Matizando estas definiciones, para los pobladores de Chari, el término “alpaca” les resulta un poco extraño. Es decir, en Chari el nombre cotidiano de la alpaca es *uywa*. Las personas que le llaman alpaca son usualmente ajenas a la localidad. Y, pese a que en los mencionados diccionarios, *uywa* designa de manera general a los animales domésticos o el ganado, para las personas de Chari, *uywa* es entendido como “cría” y además es parte de la familia. Hecha esta aclaración, en el resto del texto nos referiremos a la alpaca como *uywa*.

Convivencias entre *uywa* y familia

En el estudio de Bugallo y Tomasi (2012) sobre la crianza de las llamas en Jujuy, es útil partir de la idea de que:

junto con sus parientes humanos, en diálogo con la pachamama como entidad genérica del trato y diálogo con la tierra, pastos y agua. Al ser considerados de esta manera, los animales domésticos son tratados como parientes, con cariño y afecto, se los conoce individualmente, con sus mañas y virtudes. (Bugallo y Tomasi, 2012: 207).

La idea de convivencia es muy fuerte en el caso de las familias de Chari, con las tropas de *uywa*. Resaltaremos tres aspectos:

Primero. Las comunidades se organizan en familias, las *uywa* también comparten esa característica. Ellas se organizan en tropas que a la vez están compuestas de grupos en su interior. Además, cada tropa descansa en su corral, ubicado muy cerca de la casa de la familia humana. Incluso cada corral contiene su propio lugar sagrado denominado cabildo, el cual es epicentro de importantes momentos rituales. El papel de la casa como conformadora de la familia, que incluye los corrales, es mencionado por Bugallo y Tomasi.

Las relaciones que se materializan en la casa no se limitan a las personas, sino que involucran también a los animales dando cuenta de los vínculos que existen y del rol que les cabe a éstos dentro de la conformación de la familia. Los *corrales* son parte de la casa, tanto como los animales son miembros del grupo doméstico. *En la casa se especializan y materializan las relaciones entre personas y animales, a través de las articulaciones entre los lugares de unos y otros.* (2012: 211).

Así que estamos hablando de dos características símiles entre la familia humana y *uywa*: organización colectiva y espacial, donde la casa es un eje fundamental.

Segundo. La idea de convivencia también está presente en la cotidianidad y el uso compartido de las parcelas de tierra. Como dijimos en el anterior acápite, las tierras que están en descanso son utilizadas para el pastoreo de las *uywa* por cinco años aproximadamente. En Chari, las familias tienen una manera abierta de organización para el uso de tierras de pastoreo. Además de que siempre se considera la presencia de las vertientes en cada lugar como bebederos para las tropas. En esta actividad, resalta el papel de niñas, niños y jóvenes de la familia. Ellos salen, junto a las tropas de *uywa*, temprano por la mañana y retornan por la

12 <https://dle.rae.es/alpaca?m=form>

tarde. Esto implica que “los niños se crían en una historia compartida con los animales que recibieron en suerte y crecen juntos” (Bugallo y Tomasi, 2012: 209).

Hay que resaltar la autonomía que tienen las *uywa* en este proceso. Debido a la organización local que tengan estas, se puede afirmar que no requieren de mayores cuidados más que la guía hasta el lugar designado para pastar¹³. Incluso ellas ya saben el tiempo y la manera de retornar a la casa. Esta actitud de las *uywa*, permite que sus pastores/as puedan realizar diferentes actividades durante ese tiempo. Lo primero que Freddy recuerda de su niñez es que le gustaba caminar por todo ese lugar, subir a los cerros o bajar a los ríos y jugar con otros animales del lugar. También empleaban ese tiempo para perfeccionar diferentes habilidades, desde practicar el instrumento musical hasta elaborar sogas, *q'urawa* o tejer¹⁴.

Tercero. Hace un par de décadas atrás, las comunidades del sector de Chari realizaban viajes caminando que duraban al menos tres semanas. Iban los hombres de la familia, junto a algunos niños y una tropa de veinticinco *uywa* machos. Viajaban hacia los valles de Ayata, Mollo, Chullina, Llallani, y otros lugares donde producían maíz y poroto.

Richard: ¿cómo eran esos viajes? ¿Cuándo iban? ¿Y cómo es ahora?

Freddy: ahora ya no hay viajes, se va en auto. Hay caminos ahora. *Vallis ñan*, camino del valles, así le llamábamos. A nosotros (las personas) creo que no nos afecta si no viajamos, pero solo que los animales ya no van a conocer otros lugares... Es bonito cuando llevas *uywa*. Como una persona son los animales; ellos conocen todos sus lugares hasta donde pastorean; pero cuando salen de ahí, ya miran a todo lado. Pareciera que algunos van a descubrir algo. Incluso algunos no quieren irse. Es bonito. Cuando llegan a un lugar que no es su pastoreo, comen hasta cierta parte y luego se amontonan y empiezan a meditar o querer dormirse. O sea que deben extrañar, porque tienen sentimiento. Y cuando ya está oscureciendo. Ellos se acuerdan por dónde han venido y se apuran. Quieren llegar a la casa pero estamos lejos todavía.

Bugallo y Tomasi se refieren a estos viajes de intercambio como una vinculación de la unidad doméstica con el “mundo de afuera” (2012), ya que son procesos de conocimiento de otras zonas ecológicas y viajes a este mundo de afuera. Las *uywa*, al igual que las personas, poseen un territorio definido.

Chhaxru kallay. Crianza, agua y rito

Durante la época de lluvia, entre las fiestas de navidad y año nuevo, es el tiempo de apareamiento de *uywa*. La forma de organización que tienen al interior de las tropas, durante este tiempo, muestra su complejidad. En tiempo de lluvia, “los machos aparte andan de las hembras”. Dentro del grupo de las hembras se queda solo un macho: el *jañachu*, el encargado de cruzar a las hembras. En ese tiempo, hay un ritual sagrado que realiza cada familia en sus corrales: *chhaxru kallay*. Se realiza entre navidad y año nuevo, se elige un buen día (miércoles o sábado) y está destinado para que los animales se procreen bien. Es el día para adorar y festejar a los *uywa*.

13 La forma organizada de las *uywa* durante el proceso de pastoreo, inevitablemente se plantea como punto de comparación con otros animales. Es el caso de las ovejas, ya que estas suelen escapar y separarse del grupo, lo que implica dificultades para los pastores.

14 Las mujeres son quienes realizan actividades textiles. La presencia de la alpaca en el textil es en base a dos figuras: *uywa ñawi*: el ojo, y *tañaso*: el “pie”.

Un elemento fundamental de este ritual es el uso del agua y su relación con las vertientes. En la región existen varias vertientes que usualmente son bebederos comunes durante el pastoreo. Estas cobran otro significado para las familias durante este ritual. En los días de preparación de este evento, con ayuda de la lectura de coca, las familias “sortean” las vertientes de donde traerán el agua que utilizarán como parte del ritual. En estas situaciones, unas vertientes pueden favorecer más que otras, a las *uywa*.

Richard: ¿cómo es eso de que el agua de la vertiente donde siempre toman puede afectarles a las *uywa*?

Freddy: nosotros ya conocemos, hemos visto. Si traemos agua de este lugar a los animalitos sarna puede levantar, eso ya ni miraremos¹⁵. “Esto puede ser, porque puro hembras sabe criar”, así decimos. “A ver, pero lo sortearemos”, y si sale de ahí traemos.

Una vez identificados los lugares correctos, se visita a cada vertiente llevando *k'intus* y sus preparados, eso lo entierran en el lugar y traen el agua. Con eso se hacen las *ch'uwanachay* en *urpus*. Estas acciones recuerdan el criterio de “gestión de redes de crianza”, a los que Lema se refería como la prolongación del mundo familiar de varios elementos animales, vegetales y de la naturaleza (Lema, 2013).

Características del ritual

El ritual se realiza en el corral de las *uywa* y en él participa toda la familia, aunque con especial atención de las personas dedicadas al pastoreo. Este ritual inicia a las seis de la mañana y se extiende hasta casi medio día. Al terminar, recién las *uywa* salen a pastar. Consiste en varias mesas extendidas, donde se preparan los platos y *k'intus* para diferentes participantes:

- Para las *illas*.
- Para quienes pastorean.
- Para los lugares donde van a pastar (*michina*).
- Para los lugares de donde se ha traído el agua.

Cada lugar de pastoreo tiene su propio nombre. De forma genérica, en Chari le llaman *michinas*¹⁶. Por ejemplo, se tienen los siguientes sitios: *chumpi*, *churu*, *qhapayaya*, así están destinados. La *waj'a* se entrega con fuego. En medio de sus corrales, donde está un cabildo. Una piedra, una *illa*, es el lugar propicio.

Para el *chhaxru kallay* se utilizan cántaros hechos de *mathis* (pomos o tutuma del trópico), de 30 a 40 centímetros de diámetro, como bañadorcitos. En esos recipientes, se juntan las aguas traídas de cada vertiente. Con ayuda de otro *mathis* pequeño, se rocía invocando a las *illas* de cada sector, o como indica Freddy: “Hay que mandar a sus *illas*. Hay que destinar”. La siguiente cita de la conversación explica el diálogo con las *illas* del agua:

Freddy: hay *illas* que son puro *blancas*, por ahí quieres tener alpaquitas puro blancos, entonces ahí destinamos para que sean puro blancos. O este año necesitamos cafecitos o negritos. Según.

Richard: ¿qué nombre tienen esas *illas*?

¹⁵ “Hay lugar (vertiente) que puro macho hace dar. Hay otros que puede dar defectos: otros dedos de más, o medio cojitos pueden nacer, sus extremidades medio torcidos saben nacer. Hay otro (enfermedad) que bien conocemos: *q'iwcha kururo*; o sea que algunos nacen con un cordón unido entre el ombligo y el corazón; esos mueren siempre los que nacen así. Hay un vertiente que así hace nacer”.

¹⁶ “Pastura. Lugar para el pastoreo; sitio con pasto o hierba” (Laime Ajacopa, 2007).

Freddy: simplemente por el color: *wari illa* es el color vicuña, a ese nombre hay que mandar. *Yurak illa* es blanco. *Yana illa* es del negro. Hay varios colores, por eso en el tejido hay plomo, café, negro, más clarito, oscuro... Pero mayormente nosotros sabemos pedir seis: *Yana* (negro), *yurak* (blanco), *wari* (color vicuña), *ch'umpi* (marrón), *uqi* (plomo), eso. De ahí nacen nomás también.

Richard: ¿para qué se pide esos colores?

Freddy: unos ven su forma que va necesitar estos años, su ganancia. Por eso piden así. Se vende la lana, por ejemplo, blanco vende más. Mayormente piden al blanco, porque ese es más carito su lana. Por eso llaman eso *waqyanchis*¹⁷.

En definitiva, estos son ejemplos de lo que Lema denomina un “intercambio de esfuerzos y energías mediadas por las particulares *naturalezas* de cada sujeto” (2013: 11).

“Nos criamos juntos”. A manera de conclusión

Luego de señalar los aspectos que relacionan la convivencia con la Crianza Mutua, en el caso de la comunidad de Chari, cobra mayor sentido la definición que hace Lema del concepto de Crianza Mutua. Primero, les dejamos la mencionada cita y luego nos permitiremos conectarla con tres ideas concretas, producto de la reflexión:

La crianza implica conversación, diálogo, entendimiento, pactos, negociaciones, reciprocidades, intercambios y acuerdos entre entes humanos y no humanos. Puede verse cómo este concepto carga de agencialidad a las plantas, los suelos, el clima, los animales, los cerros y el espacio, a diferencia de la idea de “manejo” que les otorga un carácter más pasivo (y más fácil de dominar, en consecuencia). (Lema, 2013: 10).

Ahora presentamos el papel de las *uywa* en la vida de la comunidad:

Richard: hermano, leyendo de ese libro (Lema), vos qué opinas de que nos criamos con las *uywa*. ¿Cómo es para vos?

Freddy: bueno, para nosotros las *uywa* es como un familiar pues. Un familiar más que tenemos. Por eso también hacemos (el ritual), porque queremos que vivan, que no se enfermen, que no mueran, que se procreen bien, que se multipliquen más. Claro, los animalitos son parte de nuestra vivencia. Ellos nos ayudan, y nosotros también tenemos que ayudar. Así es, nos sacamos su lanita, y nos vendemos; también de sus fibras nos vestimos. Y también nos ayudan en el traslado de alimentos. Los machos ayudan a cargar la papa, desde la cosecha hasta la casa. Y las hembras, nos da más crías. Todo. *Es pues, convivencia mutua, siempre*. Porque sino no habría alegría.

Richard: ya. Incluso las *uywas* caminan con nosotros, en los viajes juntos nos alegramos. ¿Y las chacras? ¿Será más o menos igual con las papas y los otros productos?

Freddy: incluso de las siembras es igual. Las *illas* de la papa: las *mamas*. Esos que son de dos ojos, ¿no ve? La papa en sí es nuestro hermano también. Son como animales, son como nosotros. Por eso cuando vas a sembrar pides permiso al lugar con coca y después le colocas la semilla. No solo eso. Cuando van a crecer tienes que ir a *quwar* para que crezca bien. La papa, la oca, todos tienen un sentimiento pues, porque sin ellos no viviríamos también. *Ellos son los que nos crían*, sino no comeríamos, no viviríamos. Si va dar harto, vamos a comer en cantidad. Entonces por eso se dice: “la papa *tolala*, incluso en tiempos antiguos dice que lloraba, se escuchaba, se sabía que va llorar”. Porque dice que la papa se preocupa más que tu papá por su hijo. Entonces, lloraba, cuando le vas a colocar a la siembra llora: “he dejado a mi amo, ahora estoy aquí ¿qué estaré comiendo?”, así dice. Por eso, nosotros también nos alegramos cuando la plantita sale bien, con más arbusto, con más *qamasa*, más hojas. Cuando le ves, tú también te alegras “lindo

17 “Dar voces a uno para que venga”. (Laime Ajacopa, 2007)

está mi papita". Esas son conexiones, nos están hablando. Nos dicen que nos necesitan, ayuda dicen. Y también hay otras que nos están ayudando y al mirar nos están alegrando.

El diálogo de las personas con las plantas y los animales tienen, en los sentimientos, un principal conector. La expresión de que la papa llora también está presente en contextos como el norte de Potosí. Stobart cuenta que las comunidades de Macha tienen un sentido ecológico mediante el cual se debe tratar los "desechos" de las papas y la vida de las plantas en el mismo nivel que de las personas. Por ello, si las cáscaras de la papa se botan sin medida, estas llorarán¹⁸ porque se sentirán solas y no servirán para nada (Stobart, 1996: 427).

Esta idea del "sentimiento" es más compleja. No solo es el estado de ánimo, asimismo puede ser entendido como una fuerza vital (*qamasa*) que relaciona a los seres y los compromete en un cuidado permanente. Por lo tanto, a partir de las vivencias en Chari, podemos afirmar que la crianza es mutua.

Pensamos que debemos ser cautelosos y no querer dar primacía a uno de sus componentes por sobre los demás (sea agrícola, ganadero o social)¹⁹:

Richard: esta convivencia que has dicho, además de vivir juntos, es también que le necesitamos al *uywa* y a la *illa* de la papa. ¿No ve?

Freddy: **Todo está: la producción está, la crianza está y estás tú.** Las personas no pueden dedicarse a una cosa nomás, no pueden hacer solo cultivo. La gente tiene que criarse siempre animalitos. La producción es un tiempo, pero la crianza es todo el tiempo. Además todos son como familia: los *uywa*, la papa y nosotros. Así nos criamos.

Entonces, "¿el mundo andino es un mundo de crianza en el que la sabiduría consiste en saber criar y en saber dejarse criar?" (Kessel y Enríquez Salas, 2002 citado en Bugallo, 2012: 221). Todo lo conversado parece responder afirmativamente a esa pregunta. Esto implica reflexionar acerca de la persistencia de esa línea de pensamiento en Chari, pese a la situación socioeconómica que empuja a las familias a migrar y dejar la comunidad. Por ello, agradecemos a Chari por las enseñanzas sobre esta crianza entre animales, plantas, personas y el espacio vivo donde criamos y nos dejamos criar en la convivencia mutua.

Bibliografía

BASTIEN, Joseph W.

1996. *La montaña del Condor. Metáfora y ritual en un ayllu andino*. HISBOL. La Paz, Bolivia.

BUGALLO, Lucila, y Jorge TOMASI.

2012. Crianzas mutuas. El trato a los animales desde las concepciones de los pastores puneños (Jujuy, Argentina). *Revista Española de Antropología Americana* 42(1): 205-224.

CANQUI, Freddy y Eddy MORALES.

2009. *Conocimiento Local en el Cultivo de la Papa*. Fundación PROINPA. Cochabamba, Bolivia.

FERNÁNDEZ JUÁREZ, Gerardo.

1995. *El banquete aymara: mesas y yatiris*. HISBOL. La Paz, Bolivia.

18 "Para mis anfitriones, al menos, había un sentido fuerte de que las papas deben ser valoradas, amadas y cuidadas tal como la gente. Como seres vivientes, también son animados y criados por el amor y el sentimiento. Así, las vidas de humanos y de papas se entrecruzan, y a veces son comparadas, como en los siguientes versos: 'a la papa imilla ¿puedes pelar? A la chola, a la india ¿puedes vestir?'" (Stobart, 1996: 427).

19 Por ejemplo, Quiso Choque menciona: "la chacra es, a su vez, modelo y referente para el *uywa*, el rebaño, la 'chacra con patas'(...)" (citado en Lema, 2013: 11). Al leer esto, pensamos que una cosa es seguir los criterios de complementación mutua, y otra es hablar del ganado desde términos agrícolas ("chacra con patas") ni viceversa.

- GIRAULT, Louis.
1987. *Kallawaya: Curanderos itinerantes de los andes.* (s.l.).
- LAIME AJACOPA, Teofilo.
2007. *DICCIONARIO BILINGÜE, Iskay simipi yuyayk'ancha. Quechua – Castellano, Castellano – Quechua.* Centro Cultural JAYMA. La Paz, Bolivia.
- LAYME PAIRUMANI, Félix.
2004. *Diccionario Bilingüe. Aymara castellano - Castellado Aymara.* Consejo Educativo Aymara CEA. La Paz, Bolivia.
- LEMA, Verónica Soledad.
2013. Crianza Mutua: Una Gramática de La Sociabilidad Andina. *Actas de La X Reunión de Antropología Del Mercosur.* CD Room. Córdoba, Argentina.
- LOZA, Carmen Beatriz.
2004. *Kallawaya: Reconocimiento Mundial a Una Ciencia de Los Andes.* Fundación Cultural del Banco Central de Bolivia. Viceministerio de Cultura. UNESCO. La Paz, Bolivia.
- MAMANI POCOACA, Mauricio y David Vicente GUISBERT VILLARROEL.
2004. *Toponimias altiplánicas del departamento de La Paz.* C & C Editores. La Paz, Bolivia.
- NORDGREN BALLIVIÁN, Marcos.
2011. *Cambios Climáticos: percepciones, efectos y respuestas en cuatro regiones de Bolivia. Cuadernos de Investigación 73.* CIPCA. (s.l.).
- QUISPE LLANOS, Freddy.
2022. *Crianza de la alpaca en Chari.* Diálogos realizados junto a Richard Mújica, en cuatro sesiones del 3 de abril al 5 de mayo. (s.l.)
- RANCE, Susanna.
2002. El método del diálogo de saberes. En *Experiencias de Investigación Sociocultural.* Comité de Investigación, Evaluación y Políticas de Población y Desarrollo (CIEPP). La Paz, Bolivia.
- RANCE, Susanna, y Silvia SALINAS MULDER.
2001. *Investigando con ética: aportes para la reflexión-acción.* CIEPP/Population Council. La Paz, Bolivia.
- RIVOLTA, María Clara; Mónica MONTENEGRO, Lucio MENEZES FERREIRA y Javier NASTRI.
2014. *Multivocalidad: y activaciones patrimoniales en arqueología: perspectivas desde Sudamérica.* Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Nacional del Centro de la PCIA. (s.l.)
- RÖSING, Ina.
2003. *Religión, ritual y vida cotidiana en los Andes: Los diez géneros de Amarete. Segundo ciclo Ankari: Rituales colectivos en la región Kallawaya, Bolivia.* Vervuert Verlagsgesellschaft. (s.l.).
- SABIDO-RAMOS, Olga.
2021. *El giro sensorial y sus múltiples registros. Niveles analíticos y estrategias metodológicas.* (s.b.).
- SCHULTE, Michael.
1999. *Llameros y Caseros. La Economía Regional Kallawaya.* PIEB. La Paz, Bolivia.
- SPEDDING, Alison y David LLANOS.
1999. *No hay ley para la cosecha: un estudio comparativo del sistema productivo y las relaciones sociales en Chari (provincia Bautista Saavedra) y Chulumani (provincia Sud Yungas), La Paz.* PIEB/SINERGIA. La Paz, Bolivia.
- STOBART, Henry.
1996. Los wayñus que salen de las huertas: Música y papas en una comunidad campesina del Norte Potosí. En *Madre Melliza y sus crías: Ispall Mama wawampi. Antología de la Papa,* editado por D. Y. Arnold y J. de D. Yapita. HISBOL-ILCA. La Paz, Bolivia.
- VERGARA AGUILAR, María Eugenia.
2013. *Respetemos a la Madre Tierra: percepciones sobre el cambio climático del pueblo quechua Athun Ayllu Amarete.* FIDA. Fundación PRAIA. La Paz, Bolivia.

DEL UYWAÑA A SU MATERIALIZACIÓN: LOS CUENCOS PACAJES DE JESÚS DE MACHACA

Salvador Arano Romero¹ y Román Pairumani Ajacopa²

Uywaña, concepto aymara que en líneas generales significa criar, es un aspecto fundamental en la vida de las sociedades andinas y de los aymaras. Son inherentes a ello las más de 70 comunidades que conforman el municipio Jesús de Machaca, donde el concepto de *Uywaña* se ve reflejado en casi todas sus actividades cotidianas. Uno de los ejemplos llamativos es la crianza de camélidos, específicamente de las llamas, quienes son consideradas un miembro más de la familia, esto debido a todo el trasfondo sociocultural que se ha generado alrededor de este animal. En un ejercicio alternativo de análisis onto-semiótico, proponemos, bajo este paradigma local/machaqueño, la materialización del concepto *Uywaña* en los cuencos pre-hispánicos Pacajes. Como resultado, planteamos a estos objetos no solamente como contenedores de líquidos y alimentos (elementos considerados de gran importancia), sino también, como contendores de un pasado local que contempla mito/historias que van construyendo la identidad de los machaqueños.

Ubicación y caracterización del área de estudio

El presente trabajo fue realizado en el municipio Jesús de Machaca, mismo que se encuentra ubicado al suroeste del departamento de La Paz, en las serranías interandinas del altiplano del departamento, por lo cual, el clima es frío, influenciado por la altitud a la que se encuentra. Jesús de Machaca se localiza aproximadamente a 110 km de la ciudad de La Paz, a una altura de 3800 msnm, en el sector de pampas o planicie y a 4200 msnm, en las serranías; cuenta con 959,5 km² de territorio, y un total de 15,039 habitantes (Instituto Nacional de Estadísticas, 2012). Este municipio es parte de la cuenca norte de río Desaguadero, donde desembocan las aguas del lago Titicaca y llegan a gran parte de los ríos que atraviesan su territorio.

Jesús de Machaca, se constituyó en mayo de 2002 como un nuevo municipio indígena por la Ley N° 2351, convirtiéndose en la sexta sección municipal de la provincia Ingavi del departamento de La Paz. Por lo cual, a partir de los comicios electorales del año 2004, eligen sus autoridades municipales, vía usos y costumbres. El municipio, política y territorialmente, está dividido en dos parcialidades: *Arax suxta* (parcial arriba), la misma está compuesta por siete *ayllus*; y *Manqha suxta* (parcial abajo), que está conformada por 19 *ayllus*, haciendo un total de 26 *ayllus*. Cada *ayllu*, además, está conformado por varias comunidades, existiendo en la actualidad más de 70 comunidades en todo el municipio.

En cuanto a sus autoridades originarias, está constituido de la siguiente manera:

1 Arqueólogo. Jefe de la Unidad de Investigación del Museo Nacional de Etnografía y Folklore.
Correo: salaranoromero@gmail.com

2 Licenciado en Turismo, Magíster en Metodología de la Investigación por la Universidad Católica Boliviana.
Correo: romanpai@hotmail.com

NIVEL	AUTORIDAD
Parcialidad	Jach'a Mallku
Ayllu	Jiliri Mallku
Comunidad	Mallku Originario
Zona	Irpiri o Jefe de Zona

Tabla 1. Autoridades originarias de Jesús de Machaca.

Fuente: Elaboración propia.

Para el ejercicio como autoridad originaria se deben seguir ciertos procedimientos internos (propios) de acuerdo a los usos y costumbres de cada *ayllu*. El ejercicio como autoridad originaria es rotativo y obligatorio, esto se debe cumplir por la *sayaña* que posee la familia. La *sayaña* es el espacio territorial donde vive la familia. No se debe olvidar que en los *ayllus* se maneja la dualidad de *chacha warmi*: hombre y mujer.

En los espacios de Jesús de Machaca las principales actividades socioeconómicas son la agricultura y la ganadería. Por lo cual, se encuentran sembradíos de papa, quinua, cañahua, cebada. En zonas con sistemas de riego se cultiva cebolla, zanahoria y otras hortalizas. Se crían animales como bovinos, ovinos, llamas, porcinos y otros. La producción agrícola en su mayoría está destinada para el consumo interno o autoconsumo, sobre todo para la subsistencia de la familia y la crianza de los animales.

El territorio tiene dos concepciones importantes sobre su división ecológica. Primero se tiene una delimitación a partir de datos científicos/académicos, los que delimitan un sector de serranías, otro de piedemonte y un último de llanuras. Por otro lado, se tiene una división generada a partir de los conocimientos y experiencias locales, que divide su territorio en un sector de cordillera, otro de faldeo, uno de pampa y el de ribera (**Figura 1**). Si bien las diferencias no son abismales, es necesario entender esto sobre todo por la nominación y lo que Ingold llama el ser y estar en el espacio (1993).

Volviendo a los agentes acuíferos, ellos determinan, en cierta medida, gran parte de las actividades de los machaqueños. Los ríos, por su génesis, provienen de dos sectores diferentes; algunos nacen a partir del río Desaguadero y otros lo alimentan, mientras que algunos nacen de quebradas en cordillera, estos últimos son alimentados por las lluvias y deshielos en la parte alta. Dentro de ellos es importante resaltar el río Jach'a Jawira, (*jach'a* significa grande y *jawira* significa río). Es el principal de Jesús de Machaca, además que delimita con la provincia Pacajes y con el municipio de San Andrés de Machaca. Además, este nominativo tiene dos significados, primero sería “gran río” o “río grande” y el segundo sería la asociación de palabras que hace referencia a la Vía Láctea, considerada también como el Gran Río. Esto es importante porque nos ayudará a generar las alternativas interpretativas desde las cuales se fundamenta este trabajo.

De igual forma, es importante mencionar que la flora y la fauna existente en Jesús de Machaca no son seres pasivos que están sobre el horizonte. Ellos son seres activos que también regulan e intervienen en el día a día de los machaqueños. De todos ellos, para este trabajo, resaltamos la presencia de los camélidos, hablamos específicamente de la llama (*Lama glama*) o denominado en aymara *qarwa*. Ellos, como veremos más adelante, son un factor importante en la construcción del pasado y la re-interpretación de los objetos.

Uywaña, el criarse y el criar a otros

Este término, desde el punto de vista lingüístico, es una palabra aymara que significa criar. Esta es la concepción literal de la palabra. Sin embargo, tiene otras connotaciones o

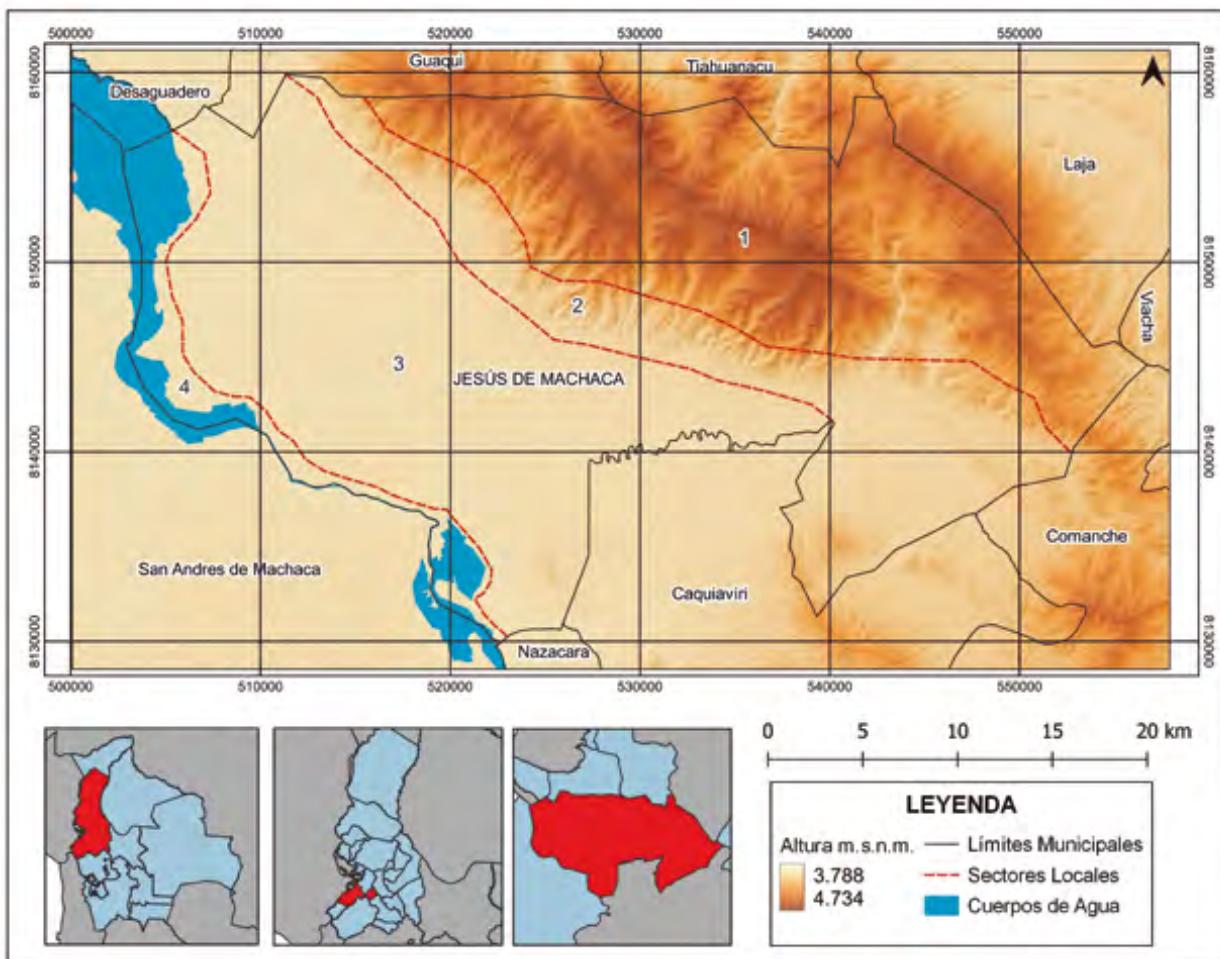


Figura 1. Ubicación del área de estudio e identificación de los sectores locales. 1) Cordillera; 2) Faldeo; 3) Pampa; 4) Ribera.
Fuente: Elaboración propia.

significados desde el contexto cultural aymara. De acuerdo a los datos recabados por Bertonio (1612), *uyhuatha*, en idioma aymara, estaría relacionado con la crianza, ya sea de los hijos, animales o plantas. Para comprender mejor el significado amplio de esta palabra, es necesario desglosar el término *uywaña*: en la palabra raíz *uywa* y el sufijo –ña.

La palabra raíz *uywa* significa “ganado”, es decir, puede ser un animal o conjunto de animales criados por el hombre (principalmente), aunque también pueden ser animales silvestres y los mismos humanos (Laime *et al.*, 2020). A esto podemos sumar que este concepto también haría referencia a la crianza en el hogar o bajo un seno familiar (Palacios, 1982), que en algunas circunstancias es sacralizado y relacionado con entidades tutelares (Martínez, 1989), pero sobre todo haciendo referencia al lugar de pertenencia en un sentido identitario (Haber, 2007).

Desde el punto de vista cultural, *uywa* hace referencia a los animales domésticos, los mismos son criados por el ser humano principalmente para el aprovechamiento de la carne y de sus derivados para diferentes fines, dependiendo del animal. El principal aprovechamiento tiene que ver con la alimentación (carne), abrigo (textiles, cuero y otros), carga (transporte), combustible (para cocinar), trabajo (por ejemplo, roturar), materiales de insumo y otros, que sin duda son importantes para la sobrevivencia y la convivencia de las personas en una comunidad.

Por otro lado, el sufijo –ña es nominalizador e infinitivo, que a su vez es de obligación. Se utiliza en diferentes palabras como *manq'a* que significa “comida” y agregando el sufijo

manq'aña ya significa “comer”. Entonces, la palabra *uywaña* significa “criar” (como una obligación en tiempo infinitivo). En su significado amplio hace referencia a: alimentar, a hacer crecer, cuidar, etc., esto llevado a cabo hacia los animales.

Hay que aclarar que, aunque pareciera que está dirigido solo a la crianza de animales, en realidad no es así. *Uywaña* también hace referencia a seres humanos, que básicamente tiene el mismo significado: “criar”. En suma, este concepto hace referencia a animales y a personas. A partir de este vocablo, *Uywaña*, también surgen otros términos que están relacionados a animales y personas, como *uywiri* (criador | tutor), *uywasinya* (criarse | adoptar), *uywata* (criado | adoptado), etc., cada uno con significados acordes al contexto o al entorno.

Específicamente, en Jesús de Machaca, *Uywaña* también está relacionado con la crianza, pero en un sentido compartido, es decir que no se cría algo aislado, sino que nos criamos entre todos. Al mismo tiempo, al igual que las definiciones previas, se cría a todos los seres, a las personas, animales, plantas, cerros, ríos y a los antepasados. Además, este proceso de ccrianzas mutuas no tiene principio ni fin. Es algo constante y cíclico (como el tiempo mismo).

Gran parte de los machaqueños (personas que habitan en Jesús de Machaca) viven su cotidianidad con la Crianza Mutua. Esto quiere decir que no es algo excepcional o único, es parte de las costumbres y el diario vivir. Es algo que aprendemos desde niños, cuando vas a vigilar el ganado o ayudas a cosechar la papa, que además son actividades familiares y comunales. Por lo tanto, en la lógica local, resulta complicado tratar de entender actividades aisladas sin tomar en cuenta a las otras, y de la misma forma, estudiar a un ser sin relacionarlo con los otros seres del mundo.

Para fines de esta investigación, utilizaremos este término para representar la crianza de los animales, ya que es un aspecto fundamental en la vida de las sociedades andinas en general, y de los aymaras en particular. Esto es compartido por gran parte de las comunidades de Jesús de Machaca, que viven *uywaña* en todas sus actividades. De esta forma, planteamos su aplicabilidad en la *uywaña* de llamas, consideradas parte de la familia y seres importantes por todo lo generado a su alrededor.

Reflexiones sobre la concepción de lo que nos rodea

Para entender mejor el planteamiento de este trabajo, queremos dar algunas pautas, sucintas pero importantes, para adentrarnos de mejor forma en el texto.

Comprender el entorno y aquello que está a nuestro alrededor es un proceso de asimilación constante, reflexivo y donde intervienen todos nuestros sentidos, los cuales difieren de los cinco tradicionales u occidentales. De acuerdo a Schmidt y Laime (2021), en la lógica aymara, la sensorialidad se da a partir de “otros” sentidos o formas de vivir/transmitir el conocimiento: *uñaña* (sapiencia de la visión), *lup'iña* (sapiencia del pensar), *yatiña* (sapiencia de la acción) y *amuyaña* (sapiencia del entendimiento). *Uñaña* es mirar con lo sabido y sentido, es un ver conociendo, es percepción e interpretación, es constructivo y afectivo. *Lup'iña* es pensar lo que puede ser, reflexionar libremente lo posible, es hipotético, no se restringe a la lógica clásica, es traslativa, es virtual. *Yatiña* es saber cómo, es conocer lo que se hace, es una destreza corporal, es pericia intelectual, es eficacia, es una vivencia. *Amuyaña* es entender por qué, significa comprender lo que es y por qué ocurre, es una comprensión transtemporal, es una comprensión subyacente, es omnicomprensivo, es orientación.

En este sentido, el acercamiento al entorno difiere mucho entre la concepción local y aquella que los académicos tenemos (foráneos en la mayoría de los casos). Por ello vemos

necesario trazar líneas de diálogo que se desmarquen de la manipulación, el engaño, la explotación y la coerción (Beltrán, 2007), así como poner en valor los conocimientos locales para la aproximación e interpretación del pasado.

La importancia de la llama en Jesús de Machaca

La *qarwa*, como se denomina a la llama en muchas comunidades machaqueñas, es un ser importante en el cotidiano de las familias que habitan esta región. En lo que respecta a lo económico, es de los pocos animales de los cuales se puede aprovechar todo lo que tiene. Su lana es destinada a la elaboración de algunas prendas o textiles, y de la mano con el cuero es un efectivo aislante para el frío y la humedad. Sus huesos, sobre todo los largos, sirven para elaborar objetos o herramientas. Por ejemplo, está la *wich'uña* que se utiliza para elaborar los textiles (*sawuña* en aymara). Su carne es de las más saludables por su bajo contenido en grasas, y en algunos lugares es considerada un manjar para ocasiones especiales. Por último, incluso su excremento es utilizado como combustible para encender fuego, sobre todo para los hornos de barro o fogón. Incluso, el mismo es utilizado para “guardar” el fuego.

De igual forma, estos animales sirvieron para realizar los caravaneos que tenían como fin el intercambio de productos con otras regiones. En la memoria de los abuelos se remite mucho a las poblaciones de Guaqui, Tiwanaku, Achaca y otros, pero también se tienen relatos de lugares como La Paz, los valles interandinos del norte o incluso llegando hasta Tierras Bajas. Sin embargo, esta actividad ya no es frecuente, sobre todo debido al cambio de este ganado por el bovino y la implementación del transporte motorizado. De acuerdo a los abuelos, había familias que tenían hasta 30 llamas que recorrían la serranía, sin tomar en cuenta aquellas que se quedaban en casa para otros fines.

Sin embargo, ver a este animal solamente como un recurso económico es algo sesgado y no nos deja vislumbrar su valor real dentro de la lógica local. Solo como un ejemplo podemos tomar la *wilancha*, que es el “pago a la tierra” con la sangre o el corazón de la *qarwa* de color blanco (principalmente). En esta actividad se requiere un animal que tenga contacto con las divinidades, que sea su descendiente y emisario, y la llama cumple con esos requisitos. No se sacrifica cualquier animal, solo aquellos que tienen un valor afectivo para las personas. Por este motivo no resulta raro que muchos machaqueños se refieran a sus *qarwas* como “hija”, “querida”, “mi niña” y otros calificativos que se enmarcan más en el mundo de los sentimientos y las emociones. Podríamos definir esta relación como familiar, porque sacrificar una llama es un proceso hasta dramático para las familias. Se está entregando a las divinidades a un miembro más, alguien con quien se compartió la vida, ese ser con el cual nos criamos juntos.

Aquí entran en juego esas miradas sobre *Uywaña*, donde la crianza no es como la domesticación. Involucra también los sentimientos y emociones cuando compartes algo con alguien. El humano se cría con la *qarwa*, ambos se dan sentido en la vida, es algo complementario y horizontal. Y como veremos más adelante, ambos son parte de un ancestro común, por ello el tipo de relación que tienen.

La cerámica Pacajes y su continuidad en el tiempo

Es importante mencionar que en tierras machaqueñas existe un sitio arqueológico preincaico conocido como Qhunqhu Wankani, el mismo se encuentra en el ayllu Qhunqhu Likiliki. Según las investigaciones realizadas de este sitio, el mismo correspondería al Periodo Formativo Tardío, entre los años 100 a.C. y 500 d.C. (Marsh, 2011). Este sitio se comprende de dos montículos artificiales y de tres monolitos en arenisca roja. Su arquitectura es similar

a la de Tiwanaku (Akapana y Kalasasaya), según las excavaciones se han podido concluir que Qhunqhu Wankani fue una de las principales ciudadelas de la cultura tiwanakota, que en su periodo de mayor apogeo estuvo habitado por más de 1000 personas (Marsh, 2011).

Enfocándonos en la materialidad del pasado, durante el Período Intermedio Tardío (1100-1470 d.C. aproximadamente), luego del colapso de Tiwanaku, se establecieron grupos humanos descentralizados que parecieron gozar de cierta independencia bajo un modelo segmentario basado en la reciprocidad (Albarracín, 2007). Al mismo tiempo, estas unidades geopolíticas fueron consideradas de acuerdo a divisiones de parcialidades, *ayllus* y comunidades (Bouysse Cassagne, 1978), muy similares como las que actualmente se encuentran en Jesús de Machaca, que maneja un modelo tradicional (Albó, 2012; Ticona y Albó, 1997). En este sentido, una de esas unidades sociopolíticas fueron los Pacajes, considerados los antepasados machaqueños, quienes habitaron gran parte de lo que hoy es el altiplano circumlacustre del Titicaca, extendiéndose hasta los valles paceños (Bouysse Cassagne, 1978).

Este grupo, pese a la cercanía geográfica con Tiwanaku, logró elaborar objetos cerámicos particulares y característicos en iconografía. Haciendo una síntesis de ello son varias las descripciones realizadas sobre estos ceramios (Albarracín, 1996; Arano, 2015; Bennett, 1948; Janusek, 2003; Portugal, 1988; Ryden, 1947), donde resaltan las formas de cuencos, jarras, tinajas y ollas, la mayoría con un acabado superficial alisado y pulido, con engobe generalmente de color anaranjado y con cocción predominantemente oxidante. Luego de la conquista inka a la región (1470 d.C. aproximadamente), se presume una “mejora” tecnológica en la forma de elaborar ceramios, denominado estilo Inka Pacajes, que, si bien no es el tema de este trabajo, es necesario resaltar que los cambios no siempre responden a procesos de aculturación, sino que también pueden ser producto de la pericia técnica del artesano (Calvo y García, 2014; Dobres, 2010). Esta supuesta mejora trajo consigo nuevas formas (aríbalos, *aysanas*, platos), el pulido y bruñido en los acabados, así como una diversificación en la iconografía (Albarracín, 1996; Arano, 2015; Janusek, 2003; Portugal, 1988; Ryden, 1947).

En ambos casos, Pacajes e Inka Pacajes (**Figura 2**), esta cerámica tiene un detalle iconográfico que logró trascender a los cambios políticos e ideológicos que devinieron de la conquista. Este es el caso de los íconos de camélidos, a decir de los pobladores locales, “llamitas” que están dibujadas en color negro sobre un fondo que varía en tonos anaranjados, café rojizos y cafés. La diferencia de los íconos entre cada periodo varía en el trazo, el cual se va volviendo más fino y occasionando de esta forma una abstracción del contenido. Sin embargo, no deja de ser interpretado como una llama.

Este ícono fue suficiente para que se mencionara que los Pacajes eran pastores, aspecto reduccionista y simplista para una sociedad compleja. Nota aparte, es necesario mencionar que todo el territorio de Jesús de Machaca está cubierto de varios sitios arqueológicos de diferente funcionalidad pertenecientes a estos periodos, tales como cementerios, *quchas*, terrazas de cultivo, *chullpas*, entre otros (Arano, 2017). Esto es solo un indicador de que no eran simples pastores y que contaban con una diversidad de aspectos materiales y subjetivos. Por ello, en las siguientes secciones, reivindicaremos esto con la propuesta interpretativa central de este artículo.

Las mito/historias y los Pacajes

Son varias fuentes las que nos relatan acerca de los orígenes de las poblaciones andinas, sobre todo aquellas asentadas cerca del lago Titicaca. En primera instancia, es necesario entender que cuando los españoles llegaron a los Andes tendieron a homogenizar categorías culturales, es decir, que para ellos todos eran inkas, luego todos fueron collas (utilizado para

generalizar a las poblaciones dentro del Qullasuyu) y en pocos casos se habla de Pacajes. Por este motivo, no nos centraremos mucho en este aspecto, sino que entenderemos estos mitos de acuerdo a la región de la que se habla, que generalmente es el lago Titicaca.

Seguido de ello, es importante pensar que, si bien muchos de estos relatos parecieran “fantásticos”, formaron y forman parte del legado cultural de los pueblos indígenas. Por lo tanto, se puede entender a los mitos como parte de la historia de las comunidades, puesto que son tiempo hecho metáfora (Montes, 1999), que se recrean y reproducen (Estermann, 2008) para el ordenamiento del universo (Van Kessel, 1992). En este sentido, sería más apropiado hablar de mito/historias, que también tienen su peso a la hora de entender las interpretaciones locales sobre el pasado.

Entonces, cuando se habla sobre el origen de los inkas, tenemos dos lugares principales donde se relata que “nacieron”. El primero de ellos es el referente a Pacaritambo o Tambotoco (Acosta, 1792 [1590]; Betanzos, 1992 [1561]; Casas, 1892 [1552]; Cieza de León, 2005 [1553]; Cobo, 1892 [1653]; Murúa, 2008 [1616]; Ramos Gavilán, 1621), lugar ubicado cerca del Cuzco, de donde habrían salido todos los hermanos que fundaron luego la capital inka.

El segundo relato, que es el que nos llama la atención, habla de que el lago Titicaca habría sido el lugar de donde salió Wiraqucha (Dios creador) (Acosta, 1792 [1590]; Betanzos, 1992 [1561]; Calancha, 1637; Casas, 1892 [1552]; Cieza de León, 2005 [1553]; Cobo, 1892 [1653]; López de Gomara, 2003 [1552]; Murúa, 2008 [1616]; de la Vega, 1985 [1609]) y todo el linaje de los inkas (Poma de Ayala, 1980 [1615]). Sin embargo, hay algunas variacio-



Figura 2. Cuencos con iconografía de camélidos. A) Cuenco Pacajes Temprano de Cóndor Amaya (Villanueva, 2014:170). B) Cuenco Inka Pacajes (Colección MUSEF). C) Cuenco Inka Pacajes ubicado en el Museo Nacional de Arqueología (Villanueva, 2014: 271). C) Cuenco Inka Pacajes de Jesús de Machaca (Arano, 2015:120).

nes particulares sobre este relato. Si bien Wiraqucha nació del lago, luego mandó a sus hijos caminando o mediante túneles a Pacaritambo.

De igual forma, es necesario mencionar un tercer mito que especifica más el grupo cultural. Se trata de los Collas (de la Vega, 1609). Se relata que fue este grupo que salió del lago Titicaca y comenzó a poblar sus alrededores, en gratitud por ello estos pobladores consideraban a esta fuente de agua como su madre.

Actualmente, a lo largo del altiplano andino, existe un mito interesante sobre los camélidos que se replica de los textos de Francisco de Ávila (1598). El mismo relata el génesis de las llamas y de los humanos, a partir de Yacana o Qarwa, el ancestro común y protector que es representado por un camélido. Este ser, con algunas diferencias en los mitos/historias, habita en el *Jach'a Jawira* (Vía Láctea), siendo parte de las constelaciones negras (Zuidema y Urton, 1976). En un momento del tiempo, bajó a beber agua para detener las inundaciones de una *qucha*/manantial/lago y, a partir de ello, de estas aguas salieron los camélidos y los humanos a poblar el altiplano.

Específicamente en Jesús de Machaca, algunos relatos nos hablan acerca de que los primeros animales que habitaron la región fueron las llamas, relacionándolas mucho con los inkas y los abuelos (personas del pasado común machaqueño). Estos mitos se empiezan a conjugar con la iconografía prehispánica, específicamente con la de Tiwanaku, que expone seres híbridos de camélidos y aves con rasgos antropomorfos como las presentes en los monolitos de Qhunqhu Wankani (**Figura 3**). En este sentido, muchas personas hablan de que esos seres serían los “dioses” o “ancestros” que habitaron en el pasado y que dieron origen a los seres que hoy habitan el territorio.



Figura 3. A) Qarwa en las pampas de Jesús de Machaca. B) Iconografía de llama mítica en un monolito de Qhunqhu Wankani.

Fotografías: Román Pairumani y Salvador Arano.

A su vez, es importante mencionar que el *Jach'a Jawira* también es el nombre que recibe el principal río de Jesús de Machaca, que para algunas personas es la Vía Láctea en la tierra. También se lo reconoce como el camino por el cual atravesaron los abuelos (a veces llamas, hijos de Yakana o Qarwa) para llegar a Jesús de Machaca y poblar los diferentes *ayllu*.

De esta forma, todos estos relatos estructuran los tiempos, haciendo que estos no sean vistos de forma lineal y sean parte de la vida misma de los machaqueños. Por ello proponemos dejar de pensar a los mitos como algo fantástico o fuera de la realidad bajo parámetros occidentales. Preferimos hablar de mito/historias, porque fueron y son aspecto importante en

la cultura de nuestros pueblos. Como propuso Sahalins (1988), los mitos deben llevarse a lo práctico, hay que ponerlos en acción para tratar de vivirlos y experimentarlos.

Reinterpretando los cuencos

Recopilando un poco, las llamas son parte vital en la estructura social de los machaqueños, pero también de los Pacajes del pasado. Su relación familiar con los seres humanos ha propiciado que exista una Crianza Mutua entre ambos, ligada sobre todo a los sentimientos. Este afecto, inicialmente no consanguíneo, deviene de la estructuración y reproducción de mitos/historias, las que fueron descritas por varios cronistas y que actualmente se siguen replicando en algunas regiones. La relación de *uywaña* y los mitos/historias nos permiten colocar a la llama como un ser que podría considerarse como ancestro común y pasaría de alguna forma a tener una relación consanguínea, en un sentido más simbólico que genético.

De igual forma, las llamas se encuentran muy relacionadas con el agua, con el líquido, que también expresa esa fluidez que tiene el tiempo. Además, estos animales, como todos los seres, se entienden en complementariedad con los líquidos, que los alimenta y les permite seguir viviendo. El agua es esencial para entender varias de las relaciones de Crianza Mutua, porque es un agente que habilita y permite el crecimiento de los seres; la llama necesita agua para beber, pero también la necesitan las plantas que come, o el suelo donde camina.

Bajo este planteamiento, nos proponemos ver de diferente forma las llamas pintadas en los cuencos Pacajes, mirada que no se centra exclusivamente en su relación económica. En primera instancia vemos necesario entender que el pensamiento aymara no traza fronteras rigurosas en las escalas temporales, el pasado al mismo tiempo es presente y futuro, y todos estos siempre están relacionados en el cotidiano. Bajo esta reflexión, los objetos del pasado siguen siendo parte de nuestro presente, siguen teniendo efecto sobre nosotros y evidentemente reflejan un momento pretérito que también buscó replicarse hasta nuestros días.

Conjugando todo esto, los cuencos Pacajes, específicamente aquellos que presentan iconografía de llamas, serían aquellos recipientes que ayuden a recrear el pasado, nuestro pasado. De esta forma, recurrimos a hacer un ejercicio imaginativo, donde veamos al cuenco más allá de ser un soporte, y se convierta en un espacio amplio e infinito, con colores parecidos a los existentes en las planicies machaqueñas. Este espacio se ve poblado por llamas que lo recorren de forma armónica y tranquila, muy similar a cualquiera de nuestros presentes. Pero, como recipiente, este debe ser llenado de líquidos (agua, chicha, o cualquier líquido para libar y que sirva para mantener contacto con los protectores). Al llenar el cuenco, también estamos inundando el espacio y a sus habitantes. Luego, ofrecemos este líquido a los protectores, a los de arriba, a los de abajo y a los que habitan con nosotros. Este acto se prosigue con la *ch'alla* y la libación misma, que se convierte en el reflejo de la disminución del caudal del agua, y que mientras esto sucede quedan al descubierto las llamas, reproduciendo de alguna forma el mito/historia de origen, donde a partir de una inundación o la existencia de *quchas*, la Yakana o Qarwa, vino a beber de sus aguas y de este acto nacieron las llamas y los humanos.

Reflexiones: *Uywaña* como objeto/espacio/tiempo

En líneas generales, nuestra propuesta de reinterpretación de los cuencos nos permite generar diferentes aproximaciones, interpretaciones o reflexiones. Primero, hace objetivo, si se quiere, el mito/historia de creación de los Pacajes y los machaqueños a partir de la *ch'alla*. Esto propicia, a lo largo del tiempo, su reproducción, reestructuración, resignificación y socia-

lización. El acto, al mismo tiempo, reta las nociones del tiempo occidental, lo lleva a un plano déctico, donde confluyen los pasados, presentes y futuros.

Un segundo aspecto que nos interpela son las relaciones de *Uywaña* entre todos los seres del mundo. Mismo que, desde la lógica aymara en general y machaqueña en particular, no es estático y mucho menos “dominado” o “domesticado” por el ser humano. Se entiende que *Uywaña* se da entre todos y nunca de forma aislada. No se puede concebir criar algo de forma particular sin la participación de otros seres. A su vez, con este pensamiento, los mismos cuencos tienen vida, son agentes y estructuran la vida cotidiana. Con esto se refuerza que su uso, o puesta en acción, involucra tantos sentires y pensares, así como retrotraiga escenarios remotos en el tiempo y los inserte en los diferentes presentes.

A partir de ello, como tercer elemento identificado, y conjugando los dos postulados anteriores, podemos reflexionar que *Uywaña* se materializa, por así decirlo, en estos cuencos Pacajes. Logran establecer esas relaciones primordiales que reinan en el mundo y nos lleva a un espacio donde se debe cuidar el agua, la tierra y a las *qarwas*. Como consecuencia, todo el proceso de *ch'alla* ejemplifica y pone en acción la crianza entre estos seres, que está muy relacionado con los ancestros, protectores y el pasado mismo.

Todo esto nos hace reflexionar sobre el diálogo entre nuestras concepciones. Si bien nuestras dos percepciones provienen de la academia, una de ellas proviene de Jesús de Machaca. Esto nos permitió generar puntos de diálogo para conjugar los pensamientos locales y aquellos devenidos de la arqueología tradicional sobre un mismo hecho, en este caso los cuencos. Esta experiencia, como se puede evidenciar en el texto, abrió el abanico para replantear nuestra visión sobre estos objetos, que desde la lógica machaqueña van más allá de lo estilístico y funcional, y se centran en aspectos simbólicos, cognoscitivos y sobre todo imaginativos/sensoriales. Aquí, como mencionamos anteriormente, entran en juego esos otros sentidos (*uñaña*, *lup'iña*, *yatiña* y *amuyaña*), que nos acercan de diferente modo a ser y estar en el mundo, centrándose en las percepciones, sentimientos y experiencias.

Para finalizar, resaltamos que en este trabajo incorporamos muchas categorías en idioma aymara, que no son extrapolados de otras realidades, sino que son las que se hablan y transmiten en Jesús de Machaca. Esto refuerza, de alguna forma, estos nuevos acercamientos a la interpretación del objeto arqueológico, que lo acercan un poco más a su realidad de origen y desenvolvimiento.

Bibliografía

ACOSTA, Joseph de.

1792 (1590). *Historia natural y moral de las Indias*. Tomo Segundo. Librería de Antonio Castillo. Madrid, España.

ALBARRACÍN, Juan.

1996. *Tiwanaku: arqueología regional y dinámica segmentaria*. Plural Editores. La Paz, Bolivia.

2007. *La formación del estado prehispánico en Los Andes: origen y desarrollo de la sociedad segmentaria indígena*. Editorial Fundación Bartolomé de las Casas, La Paz, Bolivia.

ALBÓ, Xavier.

2012. *Tres municipios andinos camino a la autonomía indígena: Jesús de Machaca, Chayanta y Tarabuco*. Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA). La Paz, Bolivia.

ARANO, Salvador.

2015. Propuesta de afinamiento para la secuencia cerámica en sitios Pacajes. En *La Rebelión de los Objetos. Enfoque Cerámico. Anales de la XXVIII Reunión de Anual de Etnología* (editado por Museo Nacional de Etnografía y Folklore): 113-132. MUSEF. La Paz, Bolivia.

2017. Sitios registrados en el Catastro Arqueológico. En *Catastro Arqueológico del Municipio de Jesús de Machaca* (editado por Jimena Portugal): 49-154. Plural Editores. La Paz, Bolivia.
- ÁVILA, Francisco de.
 1966 (1558). *Diós y hombres de Huarochirí*. Edición Bilingüe. Traducido por José María Arguedas. Instituto de Estudios Peruanos. Lima, Perú.
- BELTRÁN, Luis.
 2007. Un adiós a Aristóteles: La comunicación “horizontal”. *Punto Cero* 12(15): 71-91.
- BENNETT, Wendell.
 1948. A Revised Sequence for the South Titicaca Basin. *Memoirs of the Society for American Archaeology* 4: 90-92.
- BERTONIO, Ludovico.
 1612. *Vocabulario de la lengua aymara*. Primera y segunda parte. Juli Pueblo, Provincia de Chucuito, Perú.
- BETANZOS, Juan de.
 1992 (1561). *Suma y narración de los Yngas*. Tomos I y II. Culturas Aborígenes de América. Cochabamba, Bolivia.
- BOUYSSE-CASSAGNE, Thérèse.
 1978. L'espace aymara: urco et uma. *Annales E.S.C.* 33(5-6): 1057-1080.
- CALANCHA, Antonio de la.
 1637. *Corónica moralizada del orden de San Agustín en el Perú con sucesos ejemplares en esta Monarquía*. Archivo y Biblioteca Nacionales de Bolivia. Sucre, Bolivia.
- CALVO, Manuel y Jaime GARCÍA.
 2014. Acción técnica, interacción social y práctica cotidiana: propuesta interpretativa de la tecnología. *Trabajos de Prehistoria* 71 (1): 7-22.
- CASAS, Bartolomé de las.
 1892 (1552). *De las antiguas gentes del Perú*. Editado por Marcos Jiménez de la Espada. Madrid, España.
- CIEZA DE LEÓN, Pedro.
 2005 (1553). *Crónica del Perú. El señorío de los Incas*. Editado por Franklin Pease García. Fundación Biblioteca Ayacucho. Caracas, Venezuela.
- COBO, Bernabé.
 1892 (1653). *Historia del Nuevo Mundo*. Tomos 2, 3 y 4. Editado por Marcos Jiménez de la Espada. Sevilla, España.
- DOBRES, Marcia-Anne.
 2010. Archaeologies of technology. *Cambridge Journal of Economics* 34: 103-114.
- ESTERMANN, Josef.
 2008. *Si el sur fuera el norte. Chakanas interculturales entre Andes y Occidente*. Abya Yala. Quito, Ecuador.
- HABER, Alejandro.
 2007. Arqueología de Uywaña: un ensayo rizomático. En *Producción y circulación prehispánicas de bienes en el Sur Andino* (editado por Axel Nielsen, Clara Rivolta, Verónica Seldes, María Magdalena Vázquez y Pablo Mercolli): 13-34. Editorial Brujas. Córdoba, Argentina.
- INGOLD, Tim.
 1993. The temporality of landscape. *World Archaeology* 25(2): 152-174.
- Instituto Nacional de Estadísticas (INE).
 2012. Resultado ficha a nivel municipio. http://censosbolivia.ine.gob.bo/censofichacomunidad/c_listadof/listar_comunidades (consultado el 5 de mayo de 2022).
- JANUSEK, John.
 2003. Vessels, Time, and Society: Toward a ceramic chronology in the Tiwanaku heartland. En *Tiwanaku and its Hinterland 2: Urban and Rural Archaeology* (editado por Alan Kolata): 30-91. Smithsonian Institution Press. Washington D.C., USA.
- LAIME, Teófilo, Virginia MAMANI y Mabel ARTEAGA.
 2020. *Paytani Arupirwa. Diccionario Bilingüe. Aymara-Castellano; Castellano-Aymara*. Plural Editores. La Paz, Bolivia.

- LÓPEZ DE GOMARA, Francisco.
 1552 (2003). *Historia General de las Indias*. Biblioteca Virtual Universal. Buenos Aires, Argentina.
- MARSH, Erik.
 2011. Arquitectura doméstica en el sitio de Khonkho Wankane durante el periodo Formativo Tardío. *Nuevos Aportes* 5: 99-118.
- MARTÍNEZ, Gabriel.
 1989. *Espacio y Pensamiento: Andes Meridionales*. HISBOL. La Paz, Bolivia.
- MONTES, Fernando.
 1999. *La Máscara de Piedra; simbolismos y personalidad aymaras en la historia*. Armonía. La Paz, Bolivia.
- MURÚA, Martín de.
 2008 (1616). *Historia general del Pirú*. Edición facsimile de Paul Getty Museum Ms. Ludwig XIII 16. Getty Research Institute. Los Ángeles, USA.
- PALACIOS, Félix.
 1982. El simbolismo aymara de la casa. *Boletín del Instituto de Estudios Aymaras* 2(12): 37-57.
- POMA DE AYALA, Felipe Guamán.
 1980 (1615). *Nueva coronica y buen gobierno*. Tomos 1 y 2. Compilado por Franklin Pease García. Fundación Biblioteca Ayacucho. Caracas, Venezuela.
- PORTEGAS, Max.
 1988. Informe de la Prospección a Pacajes (Etapa 1). *Arqueología Boliviana* 3: 109-133.
- RAMOS GAVILÁN, Alonzo.
 1621. *Historia del célebre santuario de Nuestra Señora de Copacabana y sus milagros e invención de la Cruz de Ca-rabuco*. Archivo y Biblioteca Nacionales de Bolivia. Sucre, Bolivia.
- RYDÉN, Stig.
 1947. *Archaeological Researches in the Highlands of Bolivia*. Eanders Boktryckeri Akiebolag. Göteborg, Suecia.
- SAHLINS, Marshall.
 1988. *Islas de historia. La muerte del capitán Cook. Metáfora, antropología e historia*. Gedisa. Barcelona, España.
- SCHMIDT, Lautaro y Froilán LAIME.
 2021. *La lengua del fuego. La descolonización epistémica aymara como principio de independencia ideológica del Sur*. Consejo Nacional de Amawtás y Guías Espirituales del Estado Plurinacional de Bolivia. La Paz, Bolivia.
- TICONA, Esteban y Xavier ALBÓ.
 1997. *Jesús de Machaqa: La marka rebelde: 3. La lucha por el poder comunal*. Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA)/ CEDOIN. La Paz, Bolivia.
- VAN KESSEL, Jan.
 1992. La organización tempo-espacial del trabajo entre los aymaras de Tarapacá: la perspectiva mitológica. En *Etnicidad, economía y simbolismo en los Andes: II congreso internacional de etnohistoria, Coroico* (editado por Silvia Arze, Rossana Barragán, Laura Escobari y Ximena Medinaceli): 267-297. Institut français d'études andines. Lima, Perú.
- VEGA, Inca Garcilaso de la.
 1985 (1609). *Comentarios reales de los Incas*. Tomos 1 y 2. Compilado por Aurelio Miró Quesada. Fundación Biblioteca Ayacucho. Caracas, Venezuela.
- VILLANUEVA, Juan.
 2014. *Moldeando la vida. La Colección de Cerámica del Museo Nacional de Etnografía y Folklore, según la cadena de producción*. Museo Nacional de Etnografía y Folklore. La Paz, Bolivia.
- ZUIDEMA, Tom y Gary URTON.
 1976. La constelación de la llama en los Andes peruanos. *Allpanchis Phuturinga* IX: 59-119.

LA WESHLA O CHHUQHA. AVE DEL RÍO DESAGUADERO Y ALIMENTO DE LOS URUS IRUHITO

Ladislao R. Salazar Cachi¹ y Ciriaco Inda Colque²

Introducción

La presente investigación se concentra en la *weshla*³ o *chhuqha* del río Desaguadero, sujeto natural y vivo que crea relaciones sociales con los primeros habitantes urus iruhito⁴, de la región andina. Es un ave vinculada a los relatos de la vida cotidiana, al trabajo de la alimentación y a la historia que los identifica como colectivo que se estacionaron alrededor del eje lacustre del Titikaka-Poopó-Coipasa, siendo grupos registrados en los censos coloniales del siglo XVI e identificados en eventos contemporáneos del siglo XXI.

El puente internacional, donde nace el río Desaguadero, pertenece a Bolivia y a Perú. La localidad denominada con el mismo nombre del río es un punto fronterizo de la provincia Ingavi del departamento de La Paz en Bolivia; y de la provincia Chucuito del departamento de Puno en Perú.

El puente posee compuertas hidráulicas para el flujo y el cálculo de los niveles de agua en el lago Titikaka y el río Desaguadero. Las crecidas o bajadas del agua permiten cerrar o abrir los portones como una herramienta útil, haciendo evidente la presencia del ser humano, interactuando con la naturaleza y que a veces tiene límites, pero adquirió la capacidad de controlar esas aguas con la finalidad de preservar el recurso hídrico del lago Titikaka, dando así paso al río Desaguadero.

Las crecidas de agua en el lago Titikaka posibilitan su llegada al Poopó, creando lagunas con una buena corriente y alta intensidad, mismas que alimentan a los totorales donde se estacionan las *weshlas*. Las temporadas climáticas permiten a las aves y a los habitantes humanos coexistir. Las aves se reproducen leyendo los climas que limitan o alargan la presencia de los cazadores. La dinámica de este eje lacustre pertenece al sistema endorreico del Altiplano. Unifica y proporciona vida a los seres que se estacionan sobre las aguas y las riberas del río Desaguadero.

Este río tiene una longitud de 398 kilómetros y una superficie de 29.843 km cuadrados. Al momento de nacer e iniciar su recorrido, está a una altura de 3.810 msnm y, al final, cuando llega al lago Poopó, tiene una altura de 3.686 msnm. En su recorrido recibe donaciones de agua de otros ríos, como el Jacha Jawira, río de menor proporción, o el río Mauri, que tiene un buen aporte, pero que a veces no baja en dirección al Poopó. Más al contrario, sube hacia la laguna de Aguallamaya⁵ (intercuenca Calacoto-Puente Internacional)⁶. Esta laguna

1 Funcionario del Museo Nacional de Etnografía y Folklore. Unidad de Extensión. Auxiliar del Archivo Central.

2 Secretario de Acta y Encargado del Museo de la comunidad Iruhito. Municipio Jesús de Machaqa. Provincia Ingavi, departamento de La Paz. Coordinador Nacional de los Consejos Educativos de Pueblos Originarios.

3 Palabra de la lengua uchumataqo de la población Uru Iruhito.

4 Los urus iruhito son los “*qhas suñi qut suñi urus*” (gente del agua y de los lagos). Presentada como título del libro con este mismo nombre.

5 Comunidad de Jesús de Machaqa, vecina de la comunidad Iruhito.

6 Datos del proyecto Diagnóstico e inventario de recursos naturales de flora y fauna (2001).



Imagen 1. Carlos Kispe.
Iruhito, provincia Ingavi,
La Paz. Año 1942.

Fuente: Nathan Wachtel
(2001).

es amplia por ubicarse junto a su mayor afluente, el lago Titikaka. En esta intercuenca, más específicamente en la laguna, se halla la comunidad Uru Iruhito cohabitando con las *weshlas*.

Las aguas y riberas del río Desaguadero son espacios donde las aves silvestres y naturales nadan y vuelan, satisfaciendo las necesidades de sus habitantes. Sin embargo, los cambios climáticos y los contextos socioeconómicos afectan a las familias que deben migrar, transfiriendo los rasgos culturales a las generaciones que todavía quedan y sobrellevan lo heredado. Las familias que todavía se encuentran en la comunidad no dejan de seguir deseando y añorando lo que paulatinamente se va consumiendo con el paso del tiempo, es decir volver a través del mismo tiempo, a su origen.

Caza, pesca y recolección

Horizontes expansivos del colectivo Uru Iruhito

La alimentación en la vida cotidiana de los urus iruhito, como en muchos lugares del país, ya no es solo nativa. Esto porque se incorporaron otros productos ajenos, que “halagan” gustos, cumpliendo las recetas o prácticas familiares convertidas en tradiciones y expuestas en la casa, en las fiestas o en los actos especiales, combinando saberes y habilidades culinarias.

La alimentación tradicional garantizó a los urus iruhito la sobrevivencia, superando las condiciones sociales para tener una buena alimentación y una buena salud⁷, esto gracias a las carnes, tubérculos o cereales importantes en la actualidad. Pero esta alimentación debe estar ligada a los servicios básicos, los que están muy alejados de la comunidad, aunque fueron ingenieros con la creatividad de sus habitantes. La economía familiar no es estable y el incremento poblacional demanda espacios para generar autoabastecimiento, así como economías de sostenibilidad. Estas condiciones obligan a los miembros de la familia a emigrar, con la posibilidad de no retornar, y a vivir otros productos alimenticios de culturas que posiblemente harán recordar, transformar u olvidar a sus alimentos.

⁷ Vale aclarar que, para contar con buena alimentación y salud, la comida silvestre o natural no es mala, solo hace falta conocer todas sus potencialidades.

Los urus iruhito todavía exponen las características de una vida ancestral, cazando y pescando para alimentar a su población. Así mismo, combinan los alimentos naturales con otros adaptados desde antes y después del periodo colonial. El tiempo parece ser muy lejano para revelar las “comidas” que proporcionaban la laguna y riberas del río Desaguadero, antes del siglo XV o XVI, cuando los habitantes “Ochosuma, Ancohaques”⁸ y principalmente los Iruhitos, tenían dominio de esos espacios (Wachtel, 2001: 366).

La caza y la pesca en el río Desaguadero, así como la recolección de alimentos en las tierras aymaras que no eran uru⁹, concientizó y fortaleció el ánimo de los iruhito para enfrentar los cambios sociales y culturales, viviendo en conflicto permanente al sentirse sometidos y marginados por el dominador contextual. Sin embargo, gracias a los hechos, hábitos, costumbres, documentos físicos y memorias orales que se transmitieron por generaciones, hoy es posible hacer nuevas historias que los identifica y aproxima a su íntima verdad.

Comida originaria adaptada a la alimentación iruhito

La indomabilidad de los urus iruhito y de los ochosumas generó el encierro en sus propias islas. Esto debido a las políticas coloniales. Sin embargo, este hecho no les impidió hacer ataques sorpresivos a las comunidades aymaras, o a los pueblos y caravanas españolas, con el propósito de recolectar “víveres y rebaños” (Wachtel, 2001: 362) que guardaban en las islas flotantes para su crianza y alimentación. ¿Eran esos productos y animales necesarios? Tal vez, debido a la destreza que tenían como cazadores, pescadores y recolectores del río y sus alrededores, hacían estos ataques. Pero ¿por qué atacaban? ¿Era solo por el aprovisionamiento? ¿Querían alimentarse igual que los aymaras y españoles? ¿O tendrían otras finalidades que transformarían las costumbres ancestrales?

La *weshla*, *pariwana*, *soqna*, *ch'uraña*, *wallata* o *wizcacha* eran animales que ya se cazaban. Así como se consumían los huevos o los tubérculos como el *luk'i*; yerbas lacustres como la totora y los peces *karachi*, *suchi*, *qhesi*, boga o mauris, pescados para garantizar la alimentación de los urus iruhito. Esta variedad de alimentos, cocinados cotidianamente, se amplió con otros productos alimenticios, transportados desde otros continentes y que llegaban a Lima para luego ser transportados a Potosí y que, necesariamente, cruzaban el puente del río Desaguadero.

Al parecer, los urus iruhito y los ochosumas, no se conformaban con los alimentos que tenían a la mano. Así que empezaron a rebelarse, asaltando las caravanas de los colonizadores españoles y de los caciques aymaras por igual, quienes transportaban bienes y mercancías alimenticias para su consumo. Los camélidos andinos trasladaban los llamados tejidos de la tierra o *tocuyos*, es decir, textiles producidos por tejedores indígenas, así como coca y sal. Los medios de transporte, para el gran movimiento económico mercantil que generaban las colonias españolas, fueron insuficientes. Incorporan asnos y mulas con más fuerza para trasladar cerdos, vacas, gallinas, conejos, ovejas, cebada, trigo, arroz, caña de azúcar, verduras, vegetales, frutas frescas y secas y madera¹⁰.

otra vía llegaba a Uyuni y de allí al norte, por el oriente del lago Poopó hasta Oruro; desde la villa de Oruro el camino tomaba la dirección N-NO hasta La Paz y cruzaba al Perú era por

8 Ochosumas y Ancohaques, grupos urus vecinos de los iruhito.

9 Como primeros habitantes, próximos al proceso de desglaciación que culminó aproximadamente hace 10.000 años y que dejó el gran Lago Tauca, posterior eje lacustre del Titicaca, y por su mito de origen, los urus debieron conocer sus aguas, sus riberas y los espacios de tierra adentro donde recolectaban sus alimentos.

10 La madera en manos rebeldes sirvió para construir los *liwis* o boleadoras para cazar aves. Instrumentos de combate contra los aymaras y españoles.

Desaguadero (al sur del lago Titicaca), desde donde se conectaba con Tacna y Arica (al oeste) o con Puno, Arequipa y Mollendo, desde donde también se accedía a la costa peruana. El camino Real conectaba Puno con Cuzco y Lima. La distancia entre Lima y Salta, por tierra, se estimaba en 800 leguas; las mulas empleaban dos meses, arreando día y noche (Conti, 2011: 17).

Estas rebeliones, registradas desde 1618 a 1678, no garantizaban el buen destino de sus alimentos ni de otros bienes que se requerían en las minas españolas. Fueron más de 50 años de lucha que los registros e informes de las autoridades militares y escribanos relatan sobre los procesos y castigos ejecutados contra los rebeldes. En esos informes se hace una descripción de la cantidad de animales que hallaron dentro de las islas de totora:

Los aymaras intentaron un primer asalto, en el que alcanzaron varias islas flotantes, incendiaron chozas y capturaron (puntualiza Calancha) 700 cerdos y 30 llamas, (...) según uno de los participantes de las expediciones contra ellos, el capitán Juan de Alcalá, habrían robado en 30 años más de 140.000 cabezas de ganado. (Wachtel, 2001: 363-364).

Esta rebelión no agradaba a los encomenderos, caciques e indígenas que cumplían esta labor, menos a la administración española que ejecutaba gestiones de contrato legal para garantizar el transporte de los bienes y las mercancías desde el punto de salida al de llegada.

Los animales domesticados o descritos en los informes son reveladores para confirmar la aceptación de otros alimentos que ya son comunes entre todos los habitantes de esta región del eje lacustre. Más para unas islas flotantes que tenían pisos bamboleantes, realmente significaba una transformación, todo sin perder sus costumbres que mantuvieron por miles de años.

La *weshla* y la Crianza Mutua

La relación recíproca de todos los habitantes de un espacio acuífero natural provoca huellas culturales simbólicas, donde la naturaleza no es vista como una fotografía estática, sino como el mundo material y espiritual de los seres vivos que experimentan fenómenos físicos y místicos, generados por los procesos geológicos e históricos.

Los urus iruhito realizaron interpretaciones de esos cambios naturales, convirtiéndolos en parte de ellos, especialmente con el agua y el sol. La luz solar que actualmente emana calor y quema la piel, según sus relatos de mito de origen, apareció por el lado este, lanzando un “fuego celeste”¹¹, dejándolos quemados. Solo unos cuantos se libraron al encontrarse en el entorno o interior del agua. Este relato oral seduce al campo literario, con perspectivas culturales e históricas, recreando sus propias lecturas de encanto, así como de símbolos heroicos, inspirados en el agua, la luz y la naturaleza.

La percepción mítica de la cultura Uru, que solo vivía por la noche, teniendo a la luna y a las estrellas como a sus astros referentes, les ayudó a apropiarse de la luz solar como su nuevo astro para convivir con una naturaleza más visual, donde se descubrieron aves, peces, plantas, montañas, ríos, lagunas y lagos. En esta nueva etapa se combinaba la noche con el día. El mito está relacionado con los períodos geológicos y la desglaciación, siendo los productos de una misma naturaleza, donde el agua es el elemento central que protege y regenera a los seres que habitan el río Desaguadero.

11 Idea recogida de Nathan Wachtel (2001). Ver bibliografía final.

Todos los seres vivos del río son libres, las *weshlas* ingresan y levantan su vuelo desde las aguas para visualizar los horizontes que compartirán con los urus, quienes también ingresaban, saludando, agradeciendo, dialogando o rezando, desde un puerto que les permitía navegar de externo a extremo, cuidando las posibles furias y bendiciones de los entes tutelares que protegen a la laguna y a la naturaleza.

Por otra parte, los totorales son plantas acuáticas que refugian a las *weshlas* para incubar y hacer nacer a las futuras aves que cumplirán el ciclo de vida natural. Además, son medicina, alimento y materia prima para las artesanías y las testeras que sirven en los descansos y divisiones de espacios.

La *weshla* o *chhuqha* que habita en el eje lacustre del lago Titikaka genera vínculos sociales, culturales y míticos, detectados y estudiados en diferentes trabajos de investigación, como los descritos a continuación.

Pariti y el Señor de los Patos

El proyecto de investigación arqueológica realizado en la isla Pariti, del 2004 al 2005, se concentró en el hallazgo de piezas cerámicas pertenecientes al periodo IV o V (700 d.C.-1200 d.C.) de la cultura Tiwanaku. Las 556 piezas, quemadas y fragmentadas casi en su totalidad, dan la impresión de que se trata de un botadero de basura. Sin embargo, los rastros encontrados eliminan esta percepción, dando a entender que la isla en medio del lago Titikaka estaba dedicada a actos ceremoniales o religiosos (Korpisaari y Sagárnaga, 2007: 7-29).

Las piezas cerámicas fueron reconstruidas descubriendo el valor artístico expresado en lo estético, las formas y los colores, llegando a comprender que fueron fabricadas por artesanos especialistas muy hábiles, con visiones y conocimientos reflejados en las figuras zoomorfas y antropomorfas. Resalta la paridad de las piezas por ser similares y con un alto valor iconográfico, donde se combina, complementa o amplía la interpretación de la iconografía.

Las vasijas zoomorfas reflejan figuras de animales como pumas, llamas, lagartijas, cóndores o águilas. También resaltan las aves del lago Titikaka, identificadas y relacionadas con las *unkallas* (*Anas puna*), las *panas* (*Oxyura jamaicensis*), las *sulukiyas* (*suluwinku Rollandia rolland*) (Callizaya, 2015:44). El investigador Callizaya comenta que también existen piezas de cerámica relacionadas a *wisli* o *q'illu-chhurun patu*, *ch'ixi patu* o *uywa patu*, *qiñu* o *qiñukaya* y una cabeza de la *chhuqha*. Estas cerámicas fueron moldeadas entre los años 1.020 a 1.150 d.C., y todavía son parte del hábitat actual.

¿Por qué existen piezas cerámicas con aves del lago? Son muy diferentes a las piezas con iconografías conocidas de la cultura Tiwanaku. El llamado Señor de los Patos muestra una imagen masculina y colorida junto a un pato posado sobre el hombro izquierdo, identificando así a aves similares en la isla Pariti (Callizaya, 2015: 44). El rostro del Señor tiene supuestas arrugas de una persona longeva¹² en una posición y expresión serena. Lleva un gorro simbólico de cuatro puntas similar a los de Tiwanaku. El casquete hace referencia a San Pedro de Atacama y viste una túnica policromada de franjas verticales (Korpisaari y Sagárnaga, 2007: 16), además de las perforaciones en las orejas.

12 Para Isaac Callizaya, el Señor de los Patos refleja la relación del abuelo y los pobladores de Pariti con las aves, que ya se familiarizaron con todos los miembros de la comunidad. El rostro del anciano de la cerámica se parece a una familia apellidoada Qaqasaca (bolsa envejecida), que puede ser relacionada a lo viejo, longevo o maduro de las totoras. Esta posición permite reinterpretar el nombre del lago Titikaka, o la decadencia final del imperio Tiwanaku que pudo haber sido por falta del agua (Isaac Callizaya, 2022).

Las cerámicas halladas en la isla ceremonial de Pariti son interpretadas por los arqueólogos del proyecto, donde las dos piezas del El Señor de los Patos no son apartadas de las definiciones generales, por ser parte de los bolsones ceremoniales que fueron acumulados como ofrendas después de realizarse el acto ritual. Esta imagen es bien acabada o “soberbia”¹³, como los otros objetos que, casi en su totalidad, fueron quebrados intencionalmente y ubicados junto a restos óseos de llamas y patos, como la *chhuqha*¹⁴.

Las descripciones escritas por los arqueólogos Korpisaari y Sagárnaga en la *Revista Chachapuma*, sobre el espacio ceremonial y sus tipos de cerámicas, son preponderantes para El Señor de los Patos, donde un ser humano y un ser animal se unen para constatar el rol de la tierra y del agua. El lago abastece aves silvestres a un anciano que pertenece a un grupo social preferente, por su atuendo y sortijas simbólicas, que podría ser en momentos de crisis o en triunfos políticos y climáticos, debido al momento de un Tiwanaku (IV y V) casi en decadencia. También podría tratarse de una celebración dedicada a las deidades y a las fuerzas naturales que, a través del pato, tienen la buena referencia del agua o la lluvia que garantizará un buen año de cultivo agrícola.

La imagen de El Señor de los Patos muestra la capacidad del encuentro entre las aves libres que habitan las orillas del lago y el ser humano que vive en tierra. El trasfondo de la figura muestra la afectividad entre el hombre y el ave, quienes conviven mutuamente, sin necesidad de una domesticación dedicada al consumo alimentario. Las dimensiones del objeto físico o místico permiten entender el tamaño y el peso del ave sosegada sobre el brazo del hombre, lo que puede ser interpretado como unos seres simbólicos y tutelares relacionados al agua, que los pobladores de la isla Pariti y la cultura Tiwanaku preservaron.

Permiso para cazar en las aguas del lago Poopó

La caza de la *chhuqha* o pato en el lago Poopó¹⁵ es realizada por los Uru Morato¹⁶ en Paltahorno al noreste del lago, cerca de la comunidad Puñeca¹⁷. Wachtel describe que “los ritos y el trabajo se encuentran aquí inextricablemente unidos” (Wachtel, 2001: 2419), este mecanismo de unidad confirma un pacto entre el elemento agua y el hombre y el pato, que son distintos y únicos, pero presentes en una sola tarea.

La caza se realiza en el mes de abril, cuando los patos no pueden volar. Aprovechando esa oportunidad, los urus dan una cuota a la autoridad de la comunidad, quien compra los elementos que utilizarán en el ritual, como la “grasa animal, maíz blanco molido (*llumpaqa*), azúcar candi, galletas, caramelos, confeti, etc.” (Wachtel, 2001: 241-242). El oficiante, la autoridad y los cazadores se arrodillan mirando al suroeste, hacia el lago.

Todos piden la protección de las divinidades: Pachamama, Aviadoromallku, Aviadorot’alla (señores de la suerte), Jalsurimallku y Jalsurit’alla (señores de los remolinos), Illamallku e Illat’alla (señores de los patos), Boquimallku y Boquit’alla (señores de los peces), Paimallku y Paitalla (señores de los huevos), Vintumallku y Vintut’alla (señores de los vientos). Luego los cazadores

13 Concepto utilizado por los arqueólogos Korpisaari y Sagárnaga.

14 Son objetos óseos de animales, también de patos y cerámicas halladas en fosas destinadas a la última ofrenda del ritual, que explicaría esa relación entre cerámicas y los huesos (Isaac Callizaya, 2022).

15 En 1978, Wachtel realiza la descripción etnográfica de la caza de los patos o *chhuqhas*, rescatando los elementos históricos y simbólicos que identifican a los urus de Puñeca.

16 Denominativo de los urus del lago Poopó y nombre reconocido por las autoridades coloniales de Oruro.

17 Nombre de la comunidad descrita en la década de los años 70 del siglo pasado, en la actualidad denominado Puñaca Santa María.

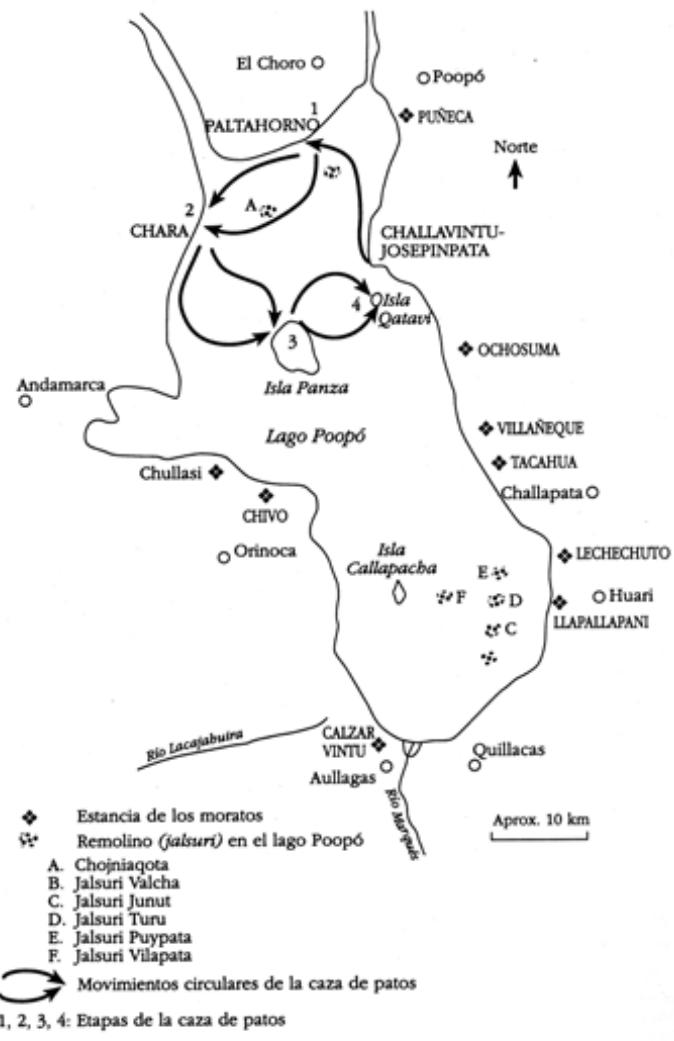


FIGURA 44. Los moratos del lago Poopó. La caza de los patos

Figura 1. Los morato del lago Poopó. La caza de los patos. *El regreso de los antepasados. Los indios urus de Bolivia, del siglo XX al XVI*. Año: 2001.

Fuente: Nathan Wachtel (2001).

suben a sus barcas, alineadas a lo largo de la orilla. El oficiante se pone en el centro y prepara seis pequeños conos, llamados mesas o *tchua*, parecidos a los que vimos en Chipaya durante los ritos de fecundidad. Cada *tchua* se corona con tres hojas de coca y se decora con confeti. Cuando se acaban los preparativos, todos se arrodillan en sus embarcaciones, uno tras otro, comenzando por la derecha, para dirigir una nueva plegaria a las divinidades. Después de ello, el presidente designa a los seis remeros más hábiles y rápidos, y le confía al primero (llamado delantero) el recipiente que contiene los *tchua* y las demás ofrendas. (Wachtel, 2001: 241-242).

El relato vivido por Wachtel continúa, enseñando con precisión el tiempo, el espacio y a los actores de la celebración: a las nueve de la mañana, los cazadores y sobre las aguas del lago forman dos filas, una en las riberas la otra más adentro. Los del interior efectuarán el recorrido más largo y difícil de coordinar, las maniobras rodean a la bandada de los patos, hasta empujarlos y estrechar el círculo conducido a la orilla oeste del lago. La nave cazadora del guía principal crea un *jalsuri* o remolino, donde se arrojan los seis *tchua*, incluidos los ingredientes ofrendados a Chojniaqtamallku y Chojniaqtat'alla.

Pasado el mediodía, al final de la tarde y a las orillas de Chara, desembarcan los cazadores empujando a los patos hacia una orilla, donde las atraparán con los *liwis*; cuantifican 200 aves que son repartidas equitativamente, un poco más para los delanteros¹⁸. Llegada la noche,

18 Delanteros o guías que dirigían las embarcaciones.

preparan y comen el pato, descansando después de un trabajo y de las plegarias de acuerdos mutuos, entre lo humano y no humano, que proporciona la naturaleza.

Al día siguiente, hay una nueva expedición. Los cazadores repiten las mismas maniobras, pero con otro itinerario, de noreste a sureste: parten de Chara y empujan a los patos hasta la punta septentrional de la isla de Panza, llamada Karachurupunta. Ya no hay más *tchua* (pues se han sumergido el día anterior), pero el presidente entrega al delantero las hojas de coca para una ofrenda simplificada. Los cazadores llegan a Karachurupunta hacia el final de la tarde, matan a los patos y los reparten. En la isla encuentran chozas donde pueden dormir. Se quedan allí el día siguiente para trocar patos por papas con los habitantes aymaras de Panza.

La tercera expedición (cuarto día) sigue un itinerario oeste-este, de Karachurupunta hasta la isla de Qatavi, situada al sur de Puñeca. Allí repiten las mismas operaciones. Desde Qatavi los cazadores parten hacia la costa oriental a la altura de Josepinpata, donde dejan sus embarcaciones; por último, se dispersan y regresan a sus casas. (Wachtel, 2001: 241-242).

Este ritual de la caza de la *chhuqha* está dedicado a la alimentación y al trueque con otros alimentos que no provee el lago. El vínculo natural entre las fuerzas humanas y naturales, hechas a través de plegarias y ofrendas a las divinidades protectoras, responde a estrategias para pactar entre los mismos urus, donde el acto de reciprocidad es el acuerdo final, sin desconocer a las autoridades y guías que garantizaron la caza estratégica, y que sabían leer las olas y los vientos que acorralaron a las *chhuqhas*. Es un trabajo-ritual que une a los urus, a los animales y a las deidades del lago.

Esta celebración tiene otro elemento complementario ofrendado al *jalsuri*¹⁹ de Chojniquota, un remolino que ingresa al mundo infernal, donde se hallan los *samiris*²⁰ acuáticos o los *awkallas*²¹ que protegen a las aves del lago.

Crianza Mutua desde el pasado al futuro Iruhito

Pariti en el lago Titikaka y los urus en el lago Poopó son dos experiencias de tiempo y espacios distantes. La primera del siglo II y la segunda del siglo XX. Ahora toca a los urus iruhito, del siglo XXI, en el río Desaguadero, donde todavía se relatan y conviven seres humanos ligados al río de los peces, aves y plantas acuáticas, como la totora.

En la comunidad se crían gallinas, vacas y corderos para ser utilizadas en fechas y actividades especiales. Preferentemente, se cazan las *weshlas* como una necesidad que permite contar con carne todos los días, evitando así la crisis alimentaria. La poca extensión del terreno familiar y comunitario no permite criar muchos animales domésticos, optando por las aves silvestres para alimentarse. La ventaja de convivir al borde del río Desaguadero les permite cazar otras aves como la *ch'uruña* o pana, la *qiñuta* o *qiñuquia*, la *wallatachay* o *wallata*, etc., como una necesidad económica para comercializarlas en ferias de la región de Jesús de Machaqqa o para sacarlas hasta los mercados de las ciudades de El Alto y La Paz.

La necesidad alimentaria y económica no elimina la Crianza Mutua con la *weshla* que pertenece al río y a la madre naturaleza. Aunque solo generara economía para la sobrevivencia familiar, se mantiene intacto el encuentro entre las personas, el trabajo, la naturaleza y la mística de los urus iruhito.

19 *Jalsuris*, remolinos del lago Poopó.

20 *Samiri*, entes que se asocian con los *mallkus* que protegen a los ganados y también con los *awkallas*.

21 *Awkallas*, señores de las aves acuáticas.

Las personas adultas que cazan en la comunidad, enseñan a los jóvenes, niños y niñas en sus tiempos, con tareas del hogar como la recolección de los huevos de *weshla* y otras aves que depositan en los totorales. Si los infantes llegan a su casa con la noticia de haber cazado una *weshla*, ese acto se convierte en un momento festivo para la familia. Ellos crecen reconociendo a la variedad de aves que habitan en el río, las observan combinando las prácticas e instrucciones de sus padres, su acción los prepara para integrarse al grupo de adultos cazadores.

Saber leer el tiempo climático determina la caza. Por eso, los iruhito estudian los momentos adecuados para elegir lugares estratégicos, los nidos y los niveles del agua en los totorales donde depositan y cuidan sus huevos las *weshlas*. A la vez, se observa la nidificación que sirve para anunciar las buenas y las malas épocas de la lluvia, la abundancia de los peces en el río y una producción agrícola adecuada. También se observan los escondites difíciles de ubicar.

La caza individual y familiar se realiza una vez a la semana, identificando y siguiendo aves en las etapas de pérdida del plumaje. Estas son hábiles y ágiles para nadar dentro y fuera del agua, o pueden correr sobre el líquido para huir. Se las cansa y acorrala para matarlas con el instrumento de palo largo y con púas filudas o utilizando flechas. Una estrategia es cazarlas después de sus comidas, en tiempos de descanso, casi a mitad de la tarde. Se cazan diez o veinte *weshlas* en el tiempo planeado por el cazador.

La caza colectiva se realiza una vez al mes. La comunidad designa a una persona responsable quien consulta a las familias, poniendo en consenso los objetivos que responderán a las necesidades de las familias y de la comunidad, que pueden estar destinadas a la alimentación, al comercio o a fechas cívicas, aniversarios, visitas institucionales o turísticas. En la reunión, los adultos y jóvenes acuerdan la programación que determina la cantidad de cazadores, incluyendo a mujeres mayores, niños y niñas que serán cuidados por las personas adultas. Se sabrá el número de embarcaciones requeridas, las fechas, horas, el lugar donde cazar, la distancia y las direcciones que pueden ser al norte, al sur o al oeste.

Se mantienen las estrategias heredadas para la caza, emprendiendo el viaje desde los puertos de la comunidad hasta llegar al lugar donde iniciarán la caza. Se *pijchea* la coca, se pide a las personas de edad para hacer las plegarias a la Ch'uwa Achachila, Jach'a Mistu y Kalli Qunuwi (dioses del lago)²², pidiendo protección para las personas que se encuentran en la caza, para que no haya ventarrón ni accidentes.

Se arma la *llika* (red) de 150 a 300 metros, dando la imagen de estar armando un corral o un muro de 1.20 m. de alto, para no permitir que las aves vuelen. La misma es instalada muy cerca al totoral, porque las *weshlas* al escapar se dirigirán a sus escondites y nidos cubiertos.

Los cazadores forman dos grupos de botes que se trasladan silenciosamente a los extremos de la red y, enfilados, avanzan con dirección a las redes. El grupo cuenta con un puntero o guía, quien lleva consigo una especie de bandera que cuidará la uniformidad de los botes. Los que manejan los botes deben ser maestros para utilizar los instrumentos que se requieren al momento de la caza. Se empieza a arrear las *weshlas*, sincronizando distancias y tiempos. Los punteros flamean las banderas indicando posición. Las demás embarcaciones avanzan realizando gritos o extendiendo los brazos con manteles o bolsas para espantar los patos hacia

22 Estas deidades del lago son descritas por Matthias Pache en su trabajo de campo, expuesto en resumen en el libro *Los Iruihito Urus Qhas suñi qut suñi urus*, editado por FUNPROEIB (2014). Además, identifican a Qaqa Charani (dios de la tierra), Qhallija (dios del cerro), Qhaphia (dios de los peces) Qalaqollu (dios del lago), Titipuchi (dios de la vertiente).

la red. Al concentrarse las aves en el lugar deseado, los botes se unen conformando una media luna y van avanzando hacia los patos acorralados contra las redes.

Cada embarcación que contaba con dos o tres tripulantes empieza a pescar armando cercos con redes o instrumentos adaptados para ser utilizados desde el mismo bote. Acabada la caza, se recoge la red y se presenta un informe sobre la cantidad de *weshlas* cazadas y guardadas. Se realiza la sumatoria y distribución en base a la cantidad de personas participantes (adultas, ancianos, mujeres, jóvenes o niños) y a las necesidades familiares.

Las *weshlas* requeridas determinan la cantidad de cazadores. Se trata de un diálogo entre los hermanos urus para pactar y entrar en acuerdos, lo que logrará objetivos en cuatro horas o un día, dependiendo de la distancia donde se encontraban las bandadas. Una caza colectiva llega a contar con 60, 150 o 200 aves, que los mismos urus acordaron, percibiendo la protección de las aves silvestres y el permiso a las deidades del río Desaguadero.

Las riberas del río, como siempre, son la puerta para entrar y salir de un espacio con protectores, es decir, seres que pertenecen a los urus y estos a los seres que proveen sus deseos para seguir perviviendo durante muchos siglos. Este respeto a las deidades y a lo sagrado de las aguas del río, es expresado mediante actos rituales de baja intensidad. Son acuerdos recíprocos que les permiten intercambiar trabajo y conocimientos con la naturaleza y que les posibilita vivir sin olvidar el río Desaguadero.

La *weshla* o la *chhuqha* en su contexto

El eje lacustre del lago Titikaka, río Desaguadero y lago Poopó, mantiene espacios húmedos. Son lagos que se encuentran a 3.812 y 3.657 msnm, respectivamente, y contienen aguas dulces y frías, diferentes a las saladas y calientes de los océanos y mares. Provienen de los deshielos de las cordilleras del Altiplano que forman ríos, vertientes o bofedales. El lago Titikaka, por su extensión de 8.372 km cuadrados, posee su flora y fauna muy apreciada por la población visitante. Sin embargo, las concentraciones urbanas de pueblos y ciudades como El Alto generan aguas servidas que lo contaminan con residuos inorgánicos y químicos.

Las aves silvestres del lago Titikaka son identificadas por los urus iruhito desde su propio lenguaje, idioma o modismos. Estas aves son llamadas: *ch'uraña*, *ajuya*, *qalpu*, *qaqo*, *wallata*, *panirtulula*, *sulunkitu*, *qiñuqeya*, *chisawa*, *qala*, *peswa*, *parinacha*, *ch'uwanakira*, *sslaks*, *qasha*.

La *weshla* o *chhuqha* es un ave silvestre que pertenece a la familia *rallidae*²³, de nombre científico *Fulica ardesiaca*. Son consideradas gallaretas andinas o pollos, tienen escondites y escapan al mínimo ruido provocado por extraños. Habitán en los lagos Titikaka y Poopó y en las lagunas con totorales. Existen 25 especies en Bolivia, seis en la puna andina. Son de color acero, algunas varían con otras de tonos más oscuros, identificadas como “negras”. Su pico es de color amarillo, su escudete es color vino, las patas son amarillas verdosas con uñas puntiagudas y ojos cafés. Viven en comunidad, se alimentan de insectos, semillas, material vegetal y animal, cerca de la densa vegetación, lugar donde se reproducen; miden 43 cm y toda su actividad es realizada de día.

Estas aves aprovechan los recursos naturales y responden a las prácticas culturales, formando así parte de la Cosmovisión Zuñí (hombres urus). Están en permanente contacto con los vegetales del río, se alimentan del *llachu* (algas) y de *sullu* (totoras tiernas). Se cobijan en las totoras y creen que allí están seguras, donde ponen de cuatro a seis *siñi* (huevos) durante

23 Revisar: Flores y Capriles (2010) y el *Diagnóstico e inventario de los recursos naturales de flora y fauna*. Ver bibliografía final.

todo el año. Aprovechan la temporada de mayo a diciembre para empollar y hacer nacer las *weshlitas* que, después de tres a cuatro meses, logran independencia. El vivir en torno a las plantas que curan, los convierte en aves que contienen a su vez sustancias curativas. Su sangre es tomada por los que adolecen de epilepsia.

Para los urus, la *weshla* se convirtió en una gallina especial, es decir, un alimento que posee su propio gusto y es muy diferente a la gallina común. La relación antigua les permitió adoptarla, al ser un regalo ofrecido por las deidades protectoras del agua, las aves, las plantas y la tierra. Por eso siempre estarán agradeciendo al río, al lago y a las montañas que los protege, por lo que ellos también se sienten protectores de esas riquezas naturales. Se trata de un mutuo acuerdo.

La sopa de *weshla*

Actualmente, las sopas son una entrada o un complemento de las comidas especiales que el comensal, la familia o los invitados se sirven en Iruhito, porque ya existe la práctica para cocinar una *weshla* como *thimpu*, fricasé, asado o al horno. Estos son platos que agrandan a la población Uru, pero no se igualan al plato de sopa que siempre acompañó a las familias urus.

Las familias rurales iruhito ya realizan el uso de cocinas de gas licuado, así como a los motores de las lanchas con las que realizan la caza y a los celulares que apresuran la comunicación digital, todo esto para comprar los alimentos que acompañan a las *weshlas*. Esta ave, a pesar del tiempo y los avances tecnológicos, continúa siendo el eje social de la familia y la comunidad.

Para cocinar las *weshlas*, priman los valores de servicio y el trabajo conjunto. Es un pacto de compromiso al distribuirse tareas para la cocina. La esposa enciende la cocina donde harán hervir el agua, misma que ayudará a pelar las plumas de las aves. El esposo enciende el fogón de barro con bostas de vaca y estiércol de oveja o de llama. Este será el lugar especial donde se cocerán las *weshlas*. También se acarrea agua, se pelan las verduras que se utilizarán para la comida mientras los hijos cortan las alas y las patas de las aves cazadas.

El fogón ya está encendido. Encima se colocan las ollas de barro que aportarán para dar un buen gusto a la sopa. La maestra cocinera de la familia hará la sopa de *weshla* que es similar a la pataska²⁴. El agua dentro de las ollas recibe la sal, cebolla, zanahorias, verduras, pimienta, comino y ajo. No faltarán el ají en vaina, color amarillo, después de ser tostado y molido. Entonces se introduce la *weshla* troceada en cuatro o seis piezas. Todo dependerá del número de integrantes de la familia, para después del segundo hervor, incorporar los granos de cebada que fueron remojados y pelados con agua hervida. Esta cocción tardará unos 40 a 60 minutos. Finalmente, al servir, se echa perejil. En otras ollas o junto a la *weshla* se hacen cocer la papa y el chuño. También existe el charque de *weshla*, que puede ser incorporado a la sopa, o bien a la pataska. O ser consumido con *phuti* de haba, chuño y papa.

La *weshla* o *chhuqha*, consumida desde el periodo prehispánico, fue recién consumida en la ciudad de La Paz durante el siglo XX. Se la conocía como sopa, pero tenía otra forma de cocinar, más sencilla y rica. Pero no se presentaba como sopa sino como un segundo o plato especial. La *chhuqha* comprada tenía que estar bien pelada, de lo contrario había que lavarla con agua caliente hasta sacar las últimas plumitas. Se hacía cocer con sal y cola de cebolla bastante tiempo por ser una carne dura. Aparte, se cocinaba la papa de cáscara blanca y el chuño pellizado. Una vez cocida, se la despresaba en partes, dependiendo del gusto. Luego se

²⁴ La pataska es un caldo preparado con reducida proporción de mote, algunas verduras y condimentos que proporcionan el sabor, junto a trozos de carne de res o cerdo, en la zona altiplánica. Dependiendo de la región, se dan variantes.

la colocaba en el sartén con el aceite caliente, y es retostada hasta que la carne esté crocante. La carne, servida sobre la papa blanca y el chuño pellizcado, con el perejil picado encima. La sopa con la cebolla y la sal puede ser tomada.

Cocinar para 100 o 200 personas es un caso especial. La comunidad trabajará en equipo, cazando entre 25 o 50 *weshlas*. Conociendo el número de personas, las y los cocineros optan por un plato fácil y rápido como es el fricasé, solamente acompañado con mote y chuño. Los ingredientes son similares al fricasé de chancho. En tal caso, es difícil cocinar en fogones, así que se opta por utilizar cocinas a gas, elemento que llega a la comunidad cada mes. Todos los platos especiales siempre tratan de ser acompañados o combinados con chuño, papa, quinua, arroz, harina y fideos.

La variedad de platos que se recrearon en Iruhito representa un esfuerzo para hacer degustar el pollo silvestre al visitante. Las mismas familias urus consideran a la *weshla* como una carne que puede ser cocinada en cualquier plato nacional. Es una carne poco conocida y comida, pero es una buena alternativa como un alimento sano y que proviene de un espacio cuidado por los protectores del río. Es cocinada por los seres urus que sobrevivieron con las *weshlas* y otras aves que habitan desde su origen en las tierras altiplánicas.

¿La *weshla* es un alimento nutritivo?

El biólogo Julio César Mamani Flores (2017) estudió a cinco especies de aves silvestres y cinegéticas²⁵ del lago Titikaka: *ch'uraña* o *pana* (*Oxyura jamaicensis*), *quiñuta*, *qiñu* o *keñola* (*Rollandia microptera*), *qalpu* o *tikichu* / *tiki tiki* (*Gallinula chloropus*), *chixi* *pato* o *unkalla* (*Anas puna*) y *weshla* o *chhuqha* (*Fulica ardesiaca*), con el fin de conocer la percepción de la población al consumirlas, revisar su calidad nutritiva y saber cuánto consumen los hermanos uros de las islas flotantes de Puno.

El estudio valora la fauna de las aves que cumplen roles ecológicos y ambientales, protegiendo y cuidándolas para garantizar su existencia, como seres que se reproducen o complementan a las maravillas que posee el lago Titikaka. El trabajo también valora el consumo de la carne de las aves silvestres y, por ende, las relaciones sociales que propició su consumo natural en los pobladores urus del lago Titikaka.

Antes de conocer las potencialidades de la *weshla*, es necesario conocer otros productos que tienen los mismos elementos que posee el ave estudiada.

El informe del Instituto Nacional de Estadística de Bolivia (2015), menciona que sus pobladores consumían por persona 43.5 kg de carne al año, el 25.8% carne de pollo y el 17.7% de res. Comparativamente, en la región, se muestra a Bolivia con un bajo nivel de consumo de esta carne que contiene altos grados de proteínas y vitaminas. Estos promedios son lejanos del sugerido por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO), que propone un consumo de 80 kg anuales por persona.

Así mismo, la FAO publicó el 2015 la composición nutricional de las carnes y otros alimentos por gramos, medición de alta tecnología y junto a los pequeños productores de carne, quienes aclaran que “todas las partes de un animal que han sido inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para ese fin. La carne se compone de agua, proteínas y aminoácidos, minerales, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así

25 Arte de la caza.

como pequeñas cantidades de carbohidratos". Además, el estudio afirma que "la carne deriva de sus proteínas de alta calidad, que contienen todos los aminoácidos esenciales, así como de sus minerales y vitaminas de elevada biodisponibilidad" (FAO, 2015).

Cuadro 1. Cuadro Nutricional de carnes y otros productos consumidos en el mundo

Producto	Agua	Proteínas	Grasas	Cenizas	KiloJulios
Carne de vacuno (magra)	75.0	22.3	1.8	1.2	485
Canal de vacuno	54.7	16.5	28.0	0.8	1351
Carne de cerdo (magra)	75.1	22.8	1.2	1.0	469
Canal de cerdo	41.1	11.2	47.0	0.6	1975
Carne de ternera (magra)	76.4	21.3	0.8	1.2	410
Carne de pollo	75.0	22.8	0.9	1.2	439
Carne de venado (ciervo)	75.7	21.4	1.3	1.2	431
Grasa de vaca (sub-cutánea)	4.0	1.5	94.0	0.1	3573
Grasa de cerdo (tocino dorsal)	7.7	2.9	88.7	0.7	3397
Leche (pasteurizada)	87.6	3.2	3.5		264
Huevos (cocidos)	74.6	12.1	11.2		661
Pan (centeno)	38.5	6.4	1.0		1000
Patatas (cocidas)	78.0	1.9	0.1		301

Fuente: Elaboración propia en base a FAO (2015).

Los datos de la FAO y las tesis de los médicos veterinarios A. Bejar y C. Quispe serán la referencia científica para Mamani Flores (2017). Estos trabajos fueron realizados en 1989, 1992 y 2015, respectivamente.

Mamani reconoce el potencial nutricional que posee la *chhuqha*, describiendo y tomando en cuenta a Bejar que estudió a la fulica americana, obteniendo un 24.67% en materia seca y 75.32% en materia húmeda. Quispe hizo el estudio con materia húmeda, llegando a 75,65% mientras que la FAO indica un 75,0% en casi la misma cantidad de materia húmeda, en este caso, del pollo. Sus comparaciones llegan a casi los mismos resultados, en semejantes proporciones:

Cuadro 2. Cuadro comparativo de potencial nutricional

La Fúlica ardesiaca - Chhuqha en materia húmeda		Proteínas	Grasa	Ceniza
Bejas (1989) Chhuqha		19,64%	3,78%	1,20%
Quispe (1992) Chhuqha		20,53%	3,38%	1,36%
FAO (2015) Pollo		22,80%	0,90%	1,20%

Fuente: Elaboración propia.

Sobre el mismo porcentaje de proporción analizada, las proteínas, grasas y ceniza de las *chhuqhas* tendrían porcentajes similares, donde el pollo es considerado por la FAO más nutritivo.

Mamani presenta los resultados de los análisis realizados el 2016, una actualización comparativa con los anteriores estudios, donde la materia húmeda y seca serían muy importantes:

Cuadro 3. Contenido nutricional de las aves silvestres del lago Titikaka

ESPECIES	Humedad (%)	Materia seca (%)	Proteína (%)	Grasa (%)	Ceniza (%)	Carbo-Hidratos (%)	Calorías (Kcal/100g)
Anas puna	75,61	24,39	19,5	3,69	1,01	0,51	218,07
Oxyura jamaicensis	76,85	23,15	18,61	3,33	0,88	1,02	239,26
Rollandia microptera	73,89	26,11	21,47	4,72	0,69	1,09	239,68
Gallinula chloropus	72,02	27,98	21,02	5,9	1,02	1,1	232,5
Fulica ardesiaca	71,52	28,48	22,38	3,72	0,93	0,93	190,47

Fuente: Julio César Mamani Flores (Mamani, 2017: 64).

El cuadro muestra a la *chhuqha* (*Fulica ardesiaca*) con datos de reconocimiento a su valor nutritivo de 22,38% en proteínas, proporción casi similar al pollo, en el cuadro de la FAO, donde la materia húmeda y menor llega al 22,80%. Por otro lado, se conoce que la *weshla* contiene grasa del 3.72% en comparación al pollo de la FAO de solo un 0,9%.

Evidentemente, estos estudios pueden variar, pero existen porcentajes que dan la posibilidad de considerar a la *chhuqha* como una especie que tiene similar potencial nutritivo que el pollo. Esto sin contar con las otras variedades de especies silvestres que tiene el lago Titikaka, los que permitieron la sostenibilidad alimentaria de la nación Uru.

Conclusiones

Antes de iniciar las conclusiones de la presente investigación, es necesario valorar las obras descritas en la bibliografía, las cuales refuerzan y confirman los datos adquiridos a través de otras investigaciones que fueron requeridas para conocer la Crianza Mutua, los recursos naturales, la biodiversidad de la flora y la fauna, la historia y las relaciones antropológicas que están atentas a las formas de vida.

Será necesario preservar la *weshla* o *chhuqha*, como un alimento de los urus iruhito, que contiene un valor nutritivo y simbólico que fortalece la identidad, o la Crianza Mutua que los pueblos indígenas detentan, hasta en las nuevas formas de cazar para alimentarse, educarse, soñar y vivir en la exquisitez de las lagunas del río Desaguadero.

Las aves, los peces y las plantas están convertidas en proteínas, vitaminas y calorías, provenientes de las aguas del lago sagrado Titikaka, así como de las lluvias convertidas en ríos, grandes preservadores de la naturaleza, espacios titulados y reconocidos como propiedad originaria de los urus iruhito. El inmenso sentir, al ser dueños del río, se contrapone al pequeño espacio de tierra que no minimizó las costumbres de comer lo que la Madre Tierra ofrece, posibilitando descubrir otras formas de combinar esa comida cazada, pescada, capturada, asaltada o comprada que provocan mejores resultados en la convivencia social y en la vida productiva.

Los rasgos históricos de sobrevivencia no solo pasan por su belicosidad, sino por la familiarización con las nuevas formas sociales y culturales que aymaras y españoles les fueron imponiendo. Este hecho se supo aceptar desde otro tipo de visiones u opciones, para así se-

uir siendo seres pertenecientes al agua, al río y al lago. De este modo, no se apartaron de los cambios que se fueron dando desde siglos y períodos pasados.

La caza de la *weshla* o *chhuqha* estuvo y estará destinada a la alimentación de sus pobladores, visitantes o invitados, que lleguen a la pequeña comunidad ubicada en el río Desaguadero. La alimentación genera alternativas de desarrollo comunitario, donde la caza y la preparación de los alimentos visibilizan el proceso de mejora y relectura hacia las lógicas de preservación o destrucción de la naturaleza.

Las generaciones más jóvenes no dejan de formarse para reactivar su identidad vinculada a las prácticas, hábitos, ritos, mitos, historias y costumbres que los mantienen unidos a los antepasados, y que desean volver con conocimiento y energía dinámica bien planificados, para seguir contando con una colectividad Uru Iruhito del siglo XXI.

Bibliografía

APAZA Ticona, Jorge; Valeriano GORDILLO CONDORI y Sabino Orlando CUTIPA FLORES.

1998. *Crianza mutua en las comunidades aymaras - Conversación con el agua - Crianza de la llama - Crianza de Oca, Olluco e Izaño. Asociación Chuyma de Apoyo Rural "Chuyma Aru"*. (s.ed.). Puno, Perú.

CALLIZAYA LIMACHI, Isaac.

2015. Los nombres locales de las aves en la isla Pariti. En: *La rebelión de los objetos. Arte Plumario*. Reunión Anual de Etnología. MUSEF. La Paz, Bolivia.

Centro de Investigación de Recursos Naturales y Medio Ambiente y Centro de Desarrollo Agrario.

2001. *Diagnóstico e inventario de los recursos naturales de flora y fauna*. Proyecto PER/98/G32. Conservación de la biodiversidad en la cuenca lago Titicaca – Desaguadero – Poopó – Salar de Coipasa. TDPS. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo – PNUD. Puno, Perú.

CONDORI, Mita Eugenia.

2008. *Animales vertebrados de la cuenca del río AWLLAQ (Desaguadero)*. Instituto de Estudios Bolivianos - IEB. La Paz, Bolivia.

CONTI, Viviana E. y Gabriela SICA.

2011. *Arrieros andinos de la colonia a la independencia. Nuevo Mundo, Mundos Nuevos*. (s.b.). Disponible en: <https://journals.openedition.org/nuevomundo/60560>

FLORES Bedregal, Eliana y Carlos CAPRILES FARFÁN.

2010. *Aves de los Andes Bolivianos*. Librería y Editorial Armonía. La Paz, Bolivia.

KORPISAARI, Antti y Jedú SAGÁRNAGA MENESSES.

2007. Investigaciones Arqueológicas en la isla Pariti, Bolivia: Temporadas de Campo 2004, 2005 y 2006. En: *Revista Arqueológica Boliviana: Chachapuma N°1*. La Paz, Bolivia.

LEMA, Verónica.

2013. *Crianza Mutua: una gramática de la sociabilidad andina*. National Scientific and Technical Research Council. (s.b.). Disponible en: <https://www.researchgate.net/publication/263929196>

MACHACA, Benito; C. GUIDO y Ciriaco INDA COLQUE.

2014. *Los Iruhito Urus de Bolivia. Qhas suní qui suní urus. Gentes de las aguas y hombres de los lagos*. FUNPROEIB Andes y Centro de Educación de la Nación Uru. Cochabamba, Bolivia. Disponible en: http://www.funproeibandes.org/wp-content/uploads/2019/01/Los-Iruhito-Urus-en-Bolivia_.pdf

MAMANI FLORES, Julio César.

2017. *Ánálisis bromatológico comparativo de carnes de cinco especies de aves cinegéticas del lago Titicaca*. Tesis de la Facultad de Ciencias Biológicas y Escuela Profesional de Biología. Universidad Nacional del Altiplano. Puno, Perú. Disponible en: https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/Record/RNAP_25aba1799787a-51435d7ea609ae20629/Details

MUÑOZ REYES, Jorge.

1970. Biografía del lago Titicaca. En: *Kollasuyo. Revista de Estudios Bolivianos*. La Paz, Bolivia.

MUÑOZ REYES, Jorge.

1980. *Naturalistas y viajeros en la época virreinal y en los albores de la república*. Anales de la Academia Boliviana de la Historia. La Paz, Bolivia.

NÁJERA CORONADO, Martha Ilia.

2019. El lenguaje ritual del fuego en los mayas del periodo clásico: un acercamiento. En: *Estudios de la cultura maya, vol. LIV*. Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Filológicas. México. Disponible en: <https://www.redalyc.org/journal/2813/281361213004/html/>

LATHAM, Michael C.

2002. Nutrición humana en el mundo en desarrollo. Macronutrientes: carbohidratos, grasas y proteínas. En: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación. *Colección FAO: Alimentación y Nutrición N° 29*. Roma, Italia. Disponible en: <https://www.fao.org/3/w0073s/w0073s00.htm#Contents>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Por un mundo sin hambre (FAO).

2015. *Composición de la carne. Departamento de Agricultura y Protección del Consumidor. Producción y sanidad Animal*. (s.b.). Disponible en: https://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/backgr_composition.html

TERRAZAS F., Luis.

1934. *Catálogo de Aves Bolivianas*. Segunda Edición. Unión Palza. Cochabamba, Bolivia.

TORRES LEZAMA, Vicente.

2020. Uywanakuy. Ritual y Crianza Mutua entre humanos y no humanos en el Sur Andino del Perú. En: *Revista de Ciencias sociales de la Universidad Iberoamericana, Vol. XV, Num. 29*. Ciudad de México. Disponible en: <https://www.studocu.com/pe/document/universidad-nacional-de-san-antonio-abad-del-cusco/sociedad-y-cultura/ritual-y-crianza-mutua-entre-humanos-y-no-humanos-en-el-peru/16799994>

Universidad Mayor de San Andrés (UMSA). *Revista del Instituto de Ecología*.

2010. *IX Congreso Internacional sobre manejo de fauna silvestre en la Amazonía y América Latina*. Plural Editores. La Paz, Bolivia.

WACHTEL, Nathan.

2001. *El regreso de los antepasados. Los indios urus de Bolivia, del siglo XX al XVI*. Fondo de Cultura Económica. México.

VILLANUEVA CRIALES, Juan E.

2007. Las escudillas del rasgo 1 en la isla de Pariti: Interpretación y consideraciones desde un enfoque iconográfico. En: *Revista Arqueológica Boliviana: Chachapuma N°1*. La Paz, Bolivia.

Iberoforum.

2020. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana, vol. XV, junio, núm. 29: 135-179. Ciudad de México.

Entrevistas

Pedro Apaza y María Choque Álvarez. Entrevista sobre la *chhuqha* en el lago Poopó. Puñaka Santa María de la Nación Uru-Poopó. 04 de abril de 2022.

Isaac Callizaya Limachi. Entrevista sobre Aves del lago Titikaka. Académico Comunario Historiador de la comunidad Pariti y funcionario del MUSEF. 17 de marzo de 2022.

KARACHI Y MAURI: LA PESCA EN EL LAGO TITICACA EN LA COMUNIDAD CHIARAMAYA DEL MUNICIPIO DE TARACO

Yenny Espinoza Mendoza¹ y Santos Choquehuanca Choquehuanca²

El lago Titicaca, el más alto del mundo, es tan antiguo como misterioso. Es compartido por Bolivia y Perú. Situado en la zona de los Andes, es navegable y de agua dulce. Acoge a diversos tipos de vida en su interior, peces de variados tamaños, colores y formas, los cuales han vivido por muchos años en sus aguas. Anteriormente, los peces solo eran nativos, es decir, originarios de este lago, por ejemplo: suché (*Trichomycterus rivulatus*), ispi (*Orestias ispi*), boga (*Orestias pentlandii*), umanto (*Orestias cuvieri*), karachi (*Orestias agassii*), mauri (*Trichomycterus*), etc. Con el pasar del tiempo, lamentablemente, estos han ido desapareciendo por diversas razones como la contaminación, excesiva pesca y la introducción de peces foráneos, como es el caso del pejerrey (*Odontesthes bonariensis*) y la trucha (*Oncorhynchus mykiss*).

Actualmente, una gran parte del lago se encuentra contaminado por factores que mencionaremos más adelante. Pero todavía hay sitios donde no llegó la contaminación antes mencionada. Uno de esos lugares es la comunidad Chiaramaya, la que no ha sufrido los embates del mal tiempo. Sus comunarios emplean diversas estrategias para cuidar el lago, ya que formaron un sindicato, en el cual se proponen cuidar a los peces nativos, así como limpiar el lago con más frecuencia.

Una gran parte de los habitantes de Chiaramaya son pescadores, dedicados al rubro desde sus antepasados hasta la actualidad. Ellos pueden pescar los peces que les brinda el lago, peces nativos que se encuentran en esta región, como son el karachi y el mauri, los cuales habitan con mucha armonía porque los comunarios respetan y cuidan su entorno.

La contaminación es un factor que ayuda a la desaparición de peces nativos en las diferentes comunidades cercanas al lago, y también dentro del lago como en las islas. De un tiempo a esta parte, existe una gran contaminación por la basura, compuestas principalmente por botellas de plástico, bolsas *nylon*, pañales, botellas de vidrio, entre otros.

Las aguas residuales o aguas servidas, las cuales están compuestas por desechos orgánicos y químicos, provenientes de la ciudad de El Alto, desembocan en el lago Titicaca, especialmente en el área del Lago Menor. Los hoteles que se encuentran a orillas del Titicaca también desechan sus residuos en el lago, los que contribuyen a la contaminación masiva de residuos tóxicos. Estas aguas que se asientan al fondo del lago causan un gran peligro y putrefacción en el área, convirtiéndose en agua turbia y expulsando olores nauseabundos.

No debemos olvidar que el cambio climático es otro factor que genera la desaparición de los peces, ya que, en tiempos determinados, las temperaturas son muy altas en el lago Titicaca. Esto causa muchos daños a los peces que habitan dicho espacio. En diferentes lugares, el

¹ Historiadora. Archivista. Actualmente funge sus actividades en el Archivo Central del Museo Nacional de Etnografía y Folklore. Correo: yenny80_espimen@hotmail.com

² Originario de la Comunidad de Chiaramaya, experto y dedicado al trabajo de la pesca. Bachiller en humanidades, fungió como autoridad en su comunidad, Chiaramaya, el 2016.

nivel del agua ha bajado bastante. Incluso podría ser que dentro de un tiempo el lago podría secarse poco a poco. En relación a este tema, Callizaya menciona lo siguiente:

Temo que, por el calentamiento global y la contaminación, Pariti desaparezca. Este mes de abril que pasó, llovió bastante, y el nivel del lago aumentó 80 cm de altura, pero justo dejó de llover, mayo, junio, julio hasta diciembre, que son ocho meses sin lluvia. Todo ese nivel del lago descenderá hasta por debajo de su nivel, quizás un metro, cada año va reduciendo su nivel. Entonces es preocupante, ya no hay peces y eso es causante de la migración, porque la base económica de la comunidad es la pesca (Isaac Callizaya, 2022).

En Taraco, en la comunidad Chiaramaya, se ven los mismos cambios; esto porque están en cercanías del lago y se dedican a la pesca. Con el paso del tiempo, los pobladores han visto cómo los peces nativos fueron desapareciendo. Actualmente, en dicho lugar solamente se pueden encontrar dos especies nativas, el karachi y el mauri.

Descripción geográfica

El municipio de Taraco está ubicado en la provincia Ingavi, del departamento de La Paz. Se encuentra organizado en 16 comunidades. El nombre de Taraco posiblemente se debe al llanto de un ave llamada *chhuqa*, la que radica en esta región desde tiempos inmemoriales. Tal ave sale por las mañanas y llora produciendo el sonido “tarac, tarac, tarac”, según nos cuentan nuestros abuelos.

Chiaramaya es una de las comunidades que integra Taraco, como se dijo anteriormente, y se ubica en cercanías del lago Titicaca. Esta comunidad presenta extensas tierras de cultivo y gran parte de los habitantes del lugar se dedican a este rubro, tanto como a la ganadería y la pesca.

Chiaramaya es una palabra aymara que proviene de *ch'iara* (negro) y *amaya* (alma). Anteriormente, según nos cuentan nuestros abuelos, en el pueblo de Taraco solo había cementerio. Y desde todas las comunidades pasaban por este lugar llevando cuerpos y almas. Durante el largo camino, el descanso era en esta comunidad, por eso el nombre de Chiaramaya, que en castellano vendría a significar “el descanso de almas”.

Factores que afectan la desaparición de peces nativos

Peces foráneos

Existen datos acerca de los peces foráneos, que habrían sido introducidos en el lago Titicaca durante la década de 1940. Según se creía, para fomentar una nueva economía en la pesca. Villwock (1994: 50), citando a Urquidi (1969), menciona que, en 1937, se introdujo la denominada “trucha arcoíris” (*Salmo gairdneri*) de origen chileno al lago. Según Loubens (1984) se introdujeron tales truchas arcoíris a la región del lago recién en 1941 o 1942, para promover la economía piscícola, inicialmente en la región peruana (Vaux *et al.*, 1988).

Un tiempo después, se introdujo también al pejerrey, de igual forma, durante la década de 1940. Tal especie ingresó por el lago Poopó, subiendo por el río Desaguadero y finalmente desembocó en el lago Titicaca.

En 1946, llegó el pejerrey (*Basilichthys bonariensis*) (...) originario de la cuenca argentina del Paraná, que supuestamente fue introducido al lago Poopó (según Urquidi, 1969, más bien al

lago Uru-Uru, cerca de la ciudad de Oruro) y fue la especie que más se expandió, junto con la trucha arcoíris (Villwock, 1994: 50).

Con la introducción de estas especies, los peces nativos comenzaron a perderse porque fueron devorados por los otros. Al ser más grandes y más ágiles los volvían presa fácil. Estos depredadores han aumentado de tamaño con el pasar del tiempo y tienen una sobrepoblación en demasía.

La contaminación

El lago Titicaca es característico por su bello paisaje y su gran variedad de peces. Uno de los grandes problemas que aqueja a este lago, desde hace mucho tiempo, es la contaminación. “Es uno de los grandes problemas, a simple vista, es maravilloso el lago Titicaca, pero en el fondo es como una papa grande; que te lo guardas y después de tiempo lo quieres comer, lo abres y ves que está podrida en el centro, es más o menos así. Hay gente que se dedica a estudios, pareciera que es un negocio para los ambientalistas, yo lo veo así” (Isaac Callizaya, 2022).

La contaminación no es exagerada en esta región. Los comunarios tratamos de mantener limpia esta parte de Chiaramaya. Recogemos la basura, las botellas de plástico, bolsas de plástico, de jugos o de yogurt, que dejan los niños y también los mayores. Tenemos que mantener limpio el lago, porque él nos da de comer y es el sustento económico diario de nuestras familias.

Es cierto que gran parte del lago está contaminado. No solamente con residuos inorgánicos compuestos de plástico, basura y diversas formas que contaminan. También las aguas residuales que provienen de la ciudad de El Alto son una gran fuente de contaminación y degradación para nuestro Lago Sagrado. Los hoteles también están contribuyendo con este problema. El alcantarillado de estos no tiene un centro de tratamiento para aguas residuales, sino que todo lo que se genera desde estos lugares va directamente al lago.

La pesca indiscriminada

El exceso de pesca por parte de los pobladores que habitan en las orillas del lago ha sido uno de los factores para que desaparezcan gran cantidad de peces. Se podría hablar tal vez de una depredación, ya que en los años anteriores solo pescaban los que se encontraban en las islas. Sin embargo, ahora ya pescan a todos los que se encuentran en las orillas.

No todas las comunidades que se encontraban a orillas del lago eran de pescadores, solamente las islas, pero en estos últimos años, comunidad que está a orillas del lago se han convertido en pescadores. Entonces, esa es una excesiva pesca. Además, antes la pesca se realizaba los lunes, de lunes a sábado, los domingos se descansaban y los días festivos. Ahora todos los días se pesca y no se respeta los días festivos ni de descanso (Isaac Callizaya, 2022).

Estas actividades negativas, como ser la contaminación, la pesca indiscriminada, el ingreso y la depredación de peces foráneos hacia los nativos, está causando que el karachi y el mauri sean tal vez los últimos peces que puedan ver las nuevas generaciones, ya que están en peligro de extinción.

La pesca en Chiaramaya

La población de Chiaramaya aprovecha los recursos naturales que tiene su comunidad; tanto la agricultura, la ganadería y la pesca son rubros que la mayoría de los comunarios tienen como actividad principal.

Los peces que habitan en este lugar son el karachi y el mauri. Son peces nativos que siguen existiendo, aunque en poca cantidad. Tal vez sea porque los peces foráneos, como el pejerrey y la trucha, no abundan en gran cantidad en este sector del lago. Por ello, tanto el karachi como el mauri, no están en peligro de extinción, como sucede en otros lugares de la ribera.

Por este motivo, los peces ya no se encuentran como antes en el lago. Están en poca cantidad, están desapareciendo, siendo una gran preocupación para los comunarios de Chiaramaya. En el día, solo se puede capturar entre 100 a 150 unidades de peces nativos en el periodo de pesca, donde se emplean redes extensas de hasta 500 metros y solo 50 unidades en el periodo bajo. Bety Nina nos comenta que años atrás se pescaba mucho mejor:

antes había más pescados, agarrábamos con 100 metros de red 500 a 400 mauris, ahora por ejemplo, ponemos 500 metros de red y apenas estamos atrapando 100 a 120 mauris y karachis. Hay temporadas que aparece, pero ya no es como antes. (Bety Nina, 2022).

Temporadas de pesca

La temporada de pesca tiene su estación. Los peces lo saben, entonces, con el transcurso del año, los peces salen a la superficie del lago o se quedan dentro del mismo. Por ejemplo, al inicio de la temporada de lluvias y de helada, los peces se pierden, se esconden y poco a poco se acostumbran al clima y vuelven a aparecer. En otras palabras, se acomodan de acuerdo al clima. Pero hay la época en donde abundan los peces, durante el tiempo de frío, de heladas, en donde los peces salen a la superficie para poder calentarse, debido a las bajas temperaturas que se registran en esas épocas, “en épocas de helada es cuando pescamos más, los peces salen más” (Bety Nina, 2022).

El hecho de tener conocimientos sobre la fase de la luna es muy beneficioso, para saber y comprender por qué en este tiempo los peces no salen a la superficie. Tal vez se trate de un instinto, ya que cuanta más luz exista, no podrán salir. Pero si están en la oscuridad, se sentirán más seguros. Cuando nos encontramos con luna llena, la pesca se pierde, ya que los peces pueden ver las redes por el brillo de la luna. Pero cuando nos encontramos con luna nueva, es cuando atrapamos más, ya que el lago se encuentra oscuro y los peces no pueden ver las redes.

El elemento tiempo es muy importante para la pesca. Es peligroso salir a navegar en el lago, sobre todo para colocar y armar las redes. El viento se convierte en un enemigo y puede hacer caer a la embarcación; en épocas de viento no hay que arriesgarse, estos vientos provocan olas en el lago, hay que tener mucha precaución ya que corremos riesgo de que se voltee el bote.

Peces que se recolectan en el lago Titicaca

El lago Titicaca alberga peces tanto nativos como también los introducidos. En esta parte del lago, que corresponde a la comunidad de Chiaramaya, se puede observar la existencia del karachi, el mauri (también llamado such'i) y el pejerrey, este último es introducido y existe en poca cantidad.

Karachi

Como se había mencionado anteriormente, el karachi es un pez nativo que siempre ha vivido en el lago, pero también lo podemos encontrar en los países vecinos de Perú y Chile. Tiene una complejión bastante fuerte, presenta bastantes escamas, lo que expresa la edad del pez. A continuación, mencionaremos una breve descripción de este singular pez.



Figura 1. A: Karachi negro. B: Karachi amarillo. C: Mauri.

Fotografías: Yenny Espinoza Mendoza.

En esta parte del lago Titicaca se pueden encontrar dos tipos de esta especie, que son el karachi amarillo *punku* y el karachi negro. El karachi amarillo es exquisito para la preparación del wallake³. Por su parte, el karachi negro se cocina más en estado frito, ya que su sabor es incomparable. Acompaña siempre a las meriendas o los *apthapinaka*, en días de campo o reuniones en las comunidades.

Al igual que el karachi, el mauri es otro de los peces nativos que habitan en esta parte del lago. Su piel es escamosa y sabrosa, estas son algunas de las características de este animal acuático. Vive a orillas de la comunidad Chiaramaya. Dicho pez, tiene fama de ser arisco y rebelde durante su captura. Es el más inteligente de todos los peces del lago, sabe cómo defenderse. En el momento de intentar agarrarlos, se mueven y no se dejan atrapar. Al sacarlos pican, tienen dientes finos y filosos. Por eso trabajamos con guantes de goma para sujetarlos.

Mauri

El mauri también habita las aguas del lago Titicaca. Es un pez característico por su tipo de piel, resbalosa, sin escamas. También tiene los dientes muy afilados y sobre todo tiene bigotes, que es un elemento común en esta especie. Puede compararse al mauri con el suché por la similitud en su piel. Ninguno tiene escamas e igualmente tienen bigotes. Pero lo que los diferencia es el tamaño, el peso y el color, ya que son más grandes, más pesados y un poco más oscuros. Al respecto, Crespo menciona lo siguiente:

El Mauri es muy parecido al suché, la diferencia entre estas dos especies es la talla y el peso, el “Mauri” presenta una gran semejanza con el “suché” en el aspecto general diferenciándose en la talla y el peso. Tiene la piel lisa y cubierta con bastante mucosidad, su coloración es grisácea con manchas oscuras y negras. Su cabeza es de forma triangular deprimida de arriba hacia abajo, por delante el maxilar superior en el hocico va lateralmente con dos filamentos censores y este termina en dos barbillas, la superior es un poco más grande que la inferior (Crespo, 2005: 19).

En un tiempo anterior, en Chiaramaya existía el suché y la boga⁴, pero actualmente han desparecido de esta parte del lago. Acerca de esta desaparición, hay pocas referencias, pero algunos datos nos dan luces de lo ocurrido con este pez. “encontrándose que esta especie

3 El wallake es una sopa andina, la cual se caracteriza por tener como ingredientes al pescado karachi, papas, ají amarillo y la *k'oa*, una hierba aromática endémica y que le da un sabor único a esta sopa.

4 Se han analizado los estudios sobre la boga (*Orestias pentlandii*), en el Centro Piscícola de Tiquina, encontrándose que esta especie endémica del lago Titicaca, comenzó a desaparecer desde el inicio de la década de los años 90, y a la fecha no se encuentra ningún ejemplar en el lado boliviano, salvo en el sector peruano, en la laguna de Arapa de Puno, donde todavía existen escasamente algunos ejemplares. (CIDAB, 2002: 5).

endémica del Lago Titicaca, comenzó desaparecer desde el inicio de la década de los años 90, y a la fecha no se encuentra ningún ejemplar en el lado boliviano” (Centro de Investigación y Desarrollo Acuícola Boliviano, 2002: 5).

Según lo que nos cuenta doña Bety, “anteriormente este tipo de pez era muy característico de esta parte del lago, era muy comercializado en las ciudades de La Paz y El Alto, la boga o *kesi*, como le decían era muy sabroso y al parecer el pejerrey se habría comido a todas las bogas del lugar y por ello habrían desaparecido” (Bety Nina, 2022).

La red: la herramienta más importante

El material con el que se elabora la red es el plástico de industria italiana, con un valor que oscila los 120 bolivianos. Existen variados colores, vienen por números y la red que se armó para la investigación fue del N°1/8. Hay una variedad de medidas, como ser $\frac{1}{2}$, y $\frac{1}{4}$, el precio varía según la medida. La de menor costo es de 1/8, que es para el mauri, pero también es usaba para el karachi y el pejerrey.

Hace unos 15 años atrás, las redes eran de hilos más gruesos, (**Figura 2A**). Actualmente ese material ya no existe, se perdió en el mercado y son pocos los lugares donde se puede encontrar. Eran hilos más gruesos, pero si pusieramos la red antigua ya no atraparía nada ya que los pescados resbalan y no se los puede atrapar. En cambio, en la red que actualmente usamos, los peces se enredan fácilmente. Las redes vienen en una variedad de colores, pero esto no influye en la pesca. Las redes se pueden adquirir en la feria de Santa Rosa, las mismas son traídas desde Perú (**Figura 2 B**).

De nosotros dos, a Santos le importa mucho el lago y el lugar donde vive, por eso cuida mucho su red, para no comprar otra y contaminar más el lago. La red dura aproximadamente entre un año a un año y medio, dependiendo del cuidador. Por ejemplo, Santos cuida mucho



Figura 2. A: Red de pescar que se usaba antiguamente. B: Red que actualmente se usa para el trabajo de pesca. C: Proceso de cortado de la red.

Fotografías: Milton Eyzaguirre Morales.

Fuente: Archivo Central MUSEF.

las redes porque no quiere contaminar el medio ambiente, puesto que estas redes están hechas con material plástico contaminante. Si el lago te da de comer, tenemos que cuidarlo y no contaminarlo. Hay que saber agradecer.

Preparación y armado de la red

La elaboración de la red es un proceso muy importante, ya que es la fuente de trabajo para los pescadores de la región. En la **figura 3** se ve el armado de la red agallera fina, número de medida: 1/8.

La red que se muestra en la **figura 2C** es exclusivamente para la pesca del mauri (con esta red también se puede pescar al karachi), ya que los pescadores de esta región atrapan a este tipo de pez. A continuación, desarrollaremos los pasos para el armado y la costura de la red, tomando en cuenta que, para dividir la red, se necesita una guía (los ojos o huecos que tiene la red) y esta cuenta con 100 ojitos.

Pasos para el cortado de la red

La red original consta de dos metros de largo que se deben dividir en tres partes iguales. A continuación, mostramos el proceso a seguir:

Paso 1. Don Santos y doña Bety proceden a estirar la red. Una de las puntas deberá ser sujetada por una estaca y la otra por Santos, esto para que se realice la división en partes iguales de la red (**Figura 2C. Fotografía 1**).

Paso 2. Doña Bety realiza la minuciosa operación de cortar las mallas. En total, deberán ser 33 mallas en cada corte, las que constarán de tres partes. En este proceso de división, se procede a marcar para que no existan errores al momento de la división (**Figura 2C. Fotografía 2**).

Paso 3. Este es el paso más difícil, ya que se debe cortar la red. Al ser un material delicado, este proceso requiere ayuda de más personas. Milton Eyzaguirre y Yenny Espinoza coadyuvaron con el trabajo, sujetando ambas puntas mientras Santos Choquehuanca y su esposa Bety Nina procedían al corte final (**Figura 2C. Fotografía 3**).

Paso 4. Se puede observar el corte que se realizó, en tres partes iguales (**Figura 2C. Fotografía 4**).

Una vez obtenidas las tres partes de la red, se procederá a coser la malla con el hilo de pesca. Los hilos para red se adquieren por medidas, que son los números 18 y 12. Al respecto de estos hilos, Santos asegura que los hilos para red no se rompen, porque están hechos para la pesca. Los mismos vienen por colores, siendo de su elección el color amarillo, el número 18 y el hilo de color verde número 12.

Pasos para el costurado de la red

Una vez que se tiene la división de la red, se pasará a cerrar las partes que se requieran. En este proceso interviene sobre todo la experiencia porque, si se realiza mal la costura de las redes, todo estará perdido. Si falla la red, falla la pesca.



Figura 3. Proceso de costura de la red de pescar.

Fotografías: Milton Eyzaguirre Morales y Luis Bolívar.

Fuente: Archivo Central MUSEF

Paso 1. Se comienza con el proceso de costura de la red. Para este trabajo, Santos utiliza una aguja gruesa con punta romá, junto a los hilos de pesca número 18 (este hilo es muy resistente) y 12. El hilo número 18 será el que sujeté la red. Por otra parte, el hilo número 12 será con el cual se hará el costurado (**Figura 3. Fotografía 1**).

Paso 2. Santos procede a la costura de la red. El hilo verde (delgado) pasa por el medio del hilo amarillo (grueso), cruzándose ambos hilos para que se sujeté a la red (**Figura 3. Fotografía 2**).

Paso 3. Se mide el diámetro donde se hará la costura de la red. Para esto, se usa la mano como medida para guiarse, específicamente desde el pulgar hasta el final de la palma de la mano (**Figura 3. Fotografía 3**).

Paso 4. Se muestra el resultado de la red que se costuró. La misma debe estar firme y no se debe doblar (**Figura 3. Fotografía 4**).

Instalado o colocado de las redes en el lago



Figura 4. Distancia y recorrido que se realiza para el colocado de la red para pescar mauri. El punto verde es donde comienza y el punto rojo es donde termina. El círculo amarillo muestra los sectores de la red para el karachi.

Fuente: Modificado de Google Earth.

Los antepasados de los habitantes de esta región tenían la acérrima creencia del agradoceimiento a la Pachamama y al lago sagrado que los cobija y les da de comer. Sin embargo, con el tiempo y con las nuevas generaciones, tal situación ha cambiado. En la actualidad,



Figura 5. Arriba: instalado la red para la pesca de mauri y karachi. Abajo: recojo de las redes.

Fotografías: Luis Bolívar, Milton Eyzaguirre y Yenny Espinoza.
Fuente: Archivo Central MUSEF.

Santos ya no practica estas costumbres, sino que ya se adscribe a la religión cristiana y realiza una oración. Pero nos cuenta que otros pescadores siguen realizando la *waxt'a*⁵ a los *achachilas* durante cada agosto. No son muchos, pero lo siguen realizando.

Por citar un ejemplo concreto, *Chuwa Achachila* es una *waxt'a* dedicada al lago Titicaca durante el mes de agosto. Está compuesta por una misa⁶ (o mesa) que tiene todos los elementos que corresponden a una *waxt'a*. La misma es quemada en cercanías del lago para que se reciba la ofrenda directamente y con toda la fe, tal como sus creencias lo establecen.

Para instalar la red en el lago, se cuenta con una ruta de pesca ya establecida. Este recorrido se realiza todos los días generalmente por las tardes. El espacio que se usa en el lago corresponde a las vecinas, o en lugares que colindan con la comunidad Chiaramaya, las cuales son Chiripa y Sapana. El instalado comienza en Chiripa, pasando por Chiaramaya y termina en Sapana. No existe ningún límite de pesca, es decir que se puede pasar por una o dos de las comunidades vecinas, pero no más.

A lo largo de la tarde se llegan a instalar 500 metros de red para la pesca de mauri y 200 metros para la pesca de karachi. La instalación de la red para el mauri se hace lejos de las totoras, un poco más profundo ya que estos peces habitan más alejados de la orilla. En cambio, para la pesca del karachi, se instalan alrededor de 200 metros de red, cerca de los totorales, ya que este tipo de pez habita cerca de estos lugares. Se instalan 200 metros para la pesca del karachi. Esta instalación se realiza cerca a los totorales porque los karachis se alimentan de los bichitos e insectos que se encuentran alrededor de las totoras.

Como se puede apreciar en estos dos casos, la pesca de estas dos especies es muy diferente. Una especie vive casi cerca de las orillas del lago, mientras la otra vive un poco más adentro. Al parecer, estos peces tienen su propio espacio dentro del lago Titicaca, uno vive más arriba y el otro más abajo. Es por eso que se realiza el instalado de la red en diferentes sectores.

Por lo general, se hace este recorrido de lunes a sábado. Pero cuando la pesca está en su punto más alto, se sale a trabajar de lunes a domingo. Los horarios que generalmente se

5 Don u ofrenda que se otorga a las deidades (Laime *et al.*, 2020: 267).

6 Esta es la palabra más común para una ofrenda compleja, es decir, una ofrenda con varios o muchos ingredientes. Es una hoja de papel sobre la cual se colocan, según la intención de la ofrenda, cierta cantidad de elementos vegetales, animales, minerales, alimenticios y otros. Estos ingredientes constituyen dones olfatorios, alimenticios o especiales, para las fuerzas de la naturaleza y simbolizan deseos específicos. (Van Den Berg, 1989: 296).

dedicán para el instalado de la red son, por las tardes, saliendo de casa entre cuatro o cinco de la tarde. Para realizar este trabajo se demora entre una a dos horas.

Recojo de la red

Para este trabajo se debe madrugar a muy tempranas horas de la mañana. Para el recojo de los peces, lo mejor es hacerlo por la madrugada, ya que el clima está más fresco. Al respecto, Santos comenta que el trabajo comienza desde las cuatro o cinco de la mañana, ya que por las mañanas el ambiente está muy tranquilo y no hace frío ni es tan caluroso. Pero si se sale más tarde, el sol empieza a fatigar y es como si faltara aire. Es por eso que la mayoría de los pescadores empiezan su trabajo por las mañanas, porque es más fresco y más suave para realizar este trabajo.

En el proceso del recojo de la red, el pescador debe ir a sacar las redes. La persona encargada debe tener mucha fuerza en los brazos porque se usan las manos solamente, sin la intervención de ninguna herramienta. No es necesario el uso del motor. Este recojo, principalmente, se hace cerca de los totorales, donde se instaló la red para la pesca del karachi. Para empezar con el recojo, se busca el señuelo que se dejó un día antes (en este caso, una botella de plástico, color verde encendido). Una vez que se encuentra la marca, se procede a sacar la red. En ese transcurso es cuando se logra sacar a varios karachis.

Para el recojo de las redes del mauri, se procede primero a buscar el señuelo. Una vez que se encuentra la marca, se procede a recoger las redes. En este proceso de recojo se suele sacar una gran cantidad de mauris. “Antes se atrapaban más peces, con 100 metros de red se pescaban entre 500 a 400 mauris. Ahora con 500 metros de red se atrapa solo 100 a 120 mauris y karachis. Hay temporadas que hay más peces, pero ya no es como antes” (Bety Nina, 2022).

Conteo de los peces atrapados



Figura 5. Conteo de los peces atrapados (karachi, mauri, pejerrey y trucha).

Fotografías: Yenny Espinoza Mendoza.

Fuente: Archivo Central MUSEF.

El proceso del conteo de peces (karachis, mauris, pejerrey y truchas) se hace todos los días. Posteriormente, se los entregará a un comerciante mayorista, quien llevará el producto a los lugares de comercio que se encuentran en la ciudad de El Alto, específicamente, en la zona Los Andes.

En la jornada de pesca que realizamos, se cuantificó un total de 90 unidades de mauris, 25 unidades de karachis, 8 unidades de pejerrey, una trucha y una gran cantidad de karachis pequeños (estos karachis son comercializados por “montón”, con un valor de cinco bolivianos). El mauri junto al karachi dieron un total de 115 unidades, que oscilarían los 115

bolivianos (cada pez tiene el costo de un boliviano). En el caso del pejerrey, de acuerdo con Santos, cada libra se vende por un costo de diez bolivianos.

Creación de la Asociación de Pesqueros en Chiaramaya

Desde hace algún tiempo, los pesqueros de la región de Chiaramaya, estamos organi-zándonos para formar una Asociación, donde tocamos puntos muy importantes. Entre los principales están el cuidado del lago y la preservación de los peces nativos de nuestra región.

Planteamos construir un criadero de peces nativos, como es el caso del karachi y el mauri. Estos peces están empezando a desaparecer, aunque no tanto en nuestra región, pero igualmente debemos cuidar que no ocurra la misma situación. El criadero estará ubicado a orillas de Chiaramaya. Estamos buscando apoyo y financiamiento por parte de la Goberna-ción y el Gobierno. Nuestra propuesta es la siguiente:

Propuesta de la Asociación de Pesqueros de Chiaramaya

REDES	Solamente se utilizarán pocas redes en el lago, porque las mallas con las que se realizan las redes son contaminantes y provocan que los peces se queden atrapados y mueran.
DÍAS DE TRABAJO	Actualmente, los pescadores de esta región pescan muchos días a la semana, por lo que capturan más pescados. Por lo que se implementará pescar solo tres o cuatro días.
CANTIDAD DE PESCA	El comunario debe tener registrada la cantidad de peces que ha capturado. Así se impondrá capturar solamente lo permitido (la cantidad aún se está discutiendo).
MOTOR DE LANCHAS	Se ha notado que cuando el motor que impulsa a la lancha es muy fuerte, ahuyenta o hiere a los peces, especialmente cuando son pequeños. Entre estos, al karachi y al mauri. Entonces, se está coordinado para que el motor que usen las futuras lanchas sea de una potencia y revolución normal, cosa de no lastimar a los peces.
LIMPIEZA	Limpiar el lago cada semana de acuerdo al número de asociados que tenemos. Para así mantenerlo fuera de contaminación

Fuente: Asociación de Pesqueros de Chiaramaya.

Conclusiones

El lago Titicaca es el más alto del mundo donde se encuentra agua dulce. En su interior se encuentran diversidad de peces, los cuales son nativos y foráneos. Últimamente, el lago está sufriendo diversas agresiones como la contaminación de aguas residuales, el calentamiento global y la sobrepesca, amenazando a las especies que viven en su interior, especialmente, los peces nativos como el karachi y el mauri.

Chiaramaya es una de las comunidades del municipio de Taraco, que se dedica a la pes-ca debido a su cercanía con la ribera. Los peces que se pueden encontrar en este sector son el karachi y el mauri, peces nativos que nadan en estas aguas desde tiempos ancestrales.

La recolección de información sobre el lago fue una enriquecedora actividad, adquiriendo datos y conocimientos que hicieron posible saber más acerca del rubro pesquero. Por ejemplo, las redes que se utilizan en la pesca y cómo se las adquiere en el mercado ya que no se fabrican en Bolivia. Estas redes son de industria italiana, las cuales son contaminantes y en ocasiones los peces se quedan prisioneros en ellas y mueren. Por eso, se deben cuidar mucho tales redes, para que tengan un uso prolongado de vida, con el objetivo de cuidar el medio ambiente y el lago.

El instalado de estas redes en el lago es minucioso, utilizando entre una y dos horas para esta actividad. Acá debemos tener dominio de las manos porque se ingresa al lago de forma lineal y, al mismo tiempo, hay que tener un buen manejo del bote en el momento de la pesca.

La contaminación se ha expandido por una gran parte del lago. Sin embargo, aún hay lugares como Chiaramaya que cuidan su sector. Nosotros alejamos la contaminación con diferentes actividades, como ser la limpieza que se realiza en diferentes días y la conciencia de mantener el lago limpio, ya que es el lugar de donde sale nuestro alimento y el sustento.

Los peces foráneos, las aguas residuales y la sobre pesca son algunos factores que están causando la degradación del lago, causando que los peces nativos empiecen a desaparecer. Ya bastantes han desaparecido, pero aún se encuentran vigentes el karachi y el mauri, los que luchan contra las adversidades y la contaminación. Se debe concientizar acerca de la crítica situación por la que se está pasando, así como buscar políticas con las cuales se pueda remediar esta situación.

Todavía hay lugares como Chiaramaya, donde buscamos soluciones alternativas para resolver el problema que aqueja el lago. Así, por ejemplo, planteamos el proyecto que podría ser una solución para solucionar el declive de los peces nativos. Esperamos que esta innovación pueda concretarse y así poder tener la confianza de seguir viendo a futuro a estos peces que viven desde hace miles de años en este lago.

Bibliografía

CRESPO GONZALES, Ariel Martín.

2005. Características morfométricas, en la taxonomía de dos especies del género *Trichomycterus* (*Mauri* y *Suche*) presentes en la fauna ictiológica del Lago Titicaca. Universidad Mayor de San Andrés, Facultad de Agronomía, Carrera de Ingeniería Agronómica. La Paz, Bolivia.

Centro de Investigación y Desarrollo Acuícola Boliviano (CIDAB).

2002. Informe Final “Desarrollar la Capacidad de Programas de Pesca Artesanal en Bolivia”. Programa de Naciones Unidas Para el Desarrollo (PNUD). Autoridad Binacional Autónoma del Lago Titicaca (ALT). La Paz, Bolivia.

LAIME AJACOPA, Teófilo; Virginia LUCERO MAMANI y Mabel ARTEAGA VINO.

2020. *PAYTA ARUPIRWA*. Diccionario bilingüe. Aymara-castellano, castellano-aymara. Plural Editores. La Paz, Bolivia.

VILLWOCK, Wolfgang.

1994. *Consecuencias de la introducción de peces exóticos sobre las especies nativas del lago Titicaca*. Ecología en Bolivia - UMSA. Instituto de Ecología N° 23. La Paz, Bolivia.

VAN DEN BERG. Hans.

1989. *La tierra no da así nomás. Los ritos agrícolas en la religión de los aymaras-cristianos de los Andes*. CEDLA. Países Bajos.

Entrevistas

Bety Nina. Esposa de Santos Choquehuanca. Taraco, Chiaramaya. 14, 21 y 22/02/2022.

Luis Isaac Callizaya Limachi. Actualmente funge el cargo de ayudante de bodega, restauración y conservación en la Unidad de Museo del Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF). 28/04/2022.

CRIANZA CON LA TIERRA, EL AGUA Y EL SOL

Milton Eyzaguirre y Elvira Espejo

Reynaldo Tumiri y Sofia Alavi

Magdalena Callisaya y Alicia Mamani

Edwin Usquiano y Juana Quispe

Reynaldo Tumiri y Dionicio Apaza

Gabriela Behoteguy y Néstor Calle

Edgar Huanca y Michel Ángel Catari



PODER VITAL DEL AJAYU DE LA SAL. MALIGNO Y BENEFICIOSO

Milton Eyzaguirre Morales¹ y Elvira Espejo Ayca²

Entender el complejo mundo andino significa develar los sentidos y los pensamientos que pueden tener muchas ontologías³ y pluriversos⁴ (Escobar, 2015), mismos que se pueden reflejar en sus idiomas en su sentido más profundo. Estas formas de entender las realidades se oponen a la filosofía universalista, unilineal, progresista y desarrollista de la modernidad que plantea la homogeneización del pensamiento humano. Aunque esta tarea es laboriosa y se deben superar siglos de imposiciones y procesos de aceptaciones, negociaciones, negaciones, conquistas, resistencias, interpelaciones, diálogos y un largo etcétera que han influido en la lengua y en las filosofías locales.

En este documento trabajaremos el tema de la sal que acompaña a los alimentos como sazonador y que es consumido por animales y por seres humanos. Además, se puede utilizar en algunas ritualidades. Pero también la sal consume, absorbe, seca, desertifica y está ligada a un carácter ritual o invisibilizado, cuya acción puede develar otros horizontes.

A su vez, existe todo un proceso vinculado con la vida social de la sal, desde la extracción, iniciando su transformación para generar los mecanismos de intercambio hasta su utilización final, sea en la cocina y en el carácter ritual conectado íntimamente a la salud.

En este recorrido, se tiene intrínseco el concepto de la Crianza Mutua, *Uywaña* (aymara) o *Uyway* (quechua) (Espejo, 2022), acción generadora y mediadora de relaciones entre las deidades, fuerzas telúricas, animales, plantas, minerales, seres humanos, etc. Todas estas entidades en los Andes poseen *ajayu*, fuerzas interiores cuya presencia no ha sido considerada por la racionalidad occidental antropocentrista porque, desde su lógica, los objetos son seres inanimados.

En estas relaciones se visibiliza la interactividad del pensar y el sentir de las fuerzas andinas en los contextos locales y que ameritan cuidados permanentes. De esta manera, el manejo de la sal acarrea beneficios, pero también puede arrastrar consecuencias, porque en este todo articulado, también la sal es un “controlador” de relaciones.

El uso de la sal ha permitido generar durante siglos, junto con otros productos, una simbiosis interzonal (pisos ecológicos) entre las Tierras Altas y Bajas, donde las relaciones humanas y no humanas, en entornos geopolíticos y rituales, ha integrado sistemas de pensar y sentir el mundo.

Pero también somos conscientes de que los procesos actuales de la cocina *gourmet* han instalado a la sal en otro tipo de relaciones, como un sazonador casi imprescindible en la comida actual. Pero estas relaciones no fueron solamente a este nivel, algunos autores como

1 Jefe de la Unidad de Extensión del Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF).

2 Directora del Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF).

3 “Otros modelos de vida” (Escobar, 2015: 89).

4 Un mundo donde “quepan muchos otros mundos (pluriverso)” (Escobar, 2015: 89).

Wörrle (1999, en base a Ryden, Kaunitz y Chagnon), afirma que algunas sociedades como los guaraní, sironó o yanomami no consumían sal, y que cuando lo hicieron por primera vez no fue de su agrado, aunque también hace referencia a que se convirtió en una creciente necesidad (Wörrle, 1999: 20-24). Similar descripción hace Cobo (1964 [1653]), con relación a los pobladores del Perú.

Terminología

Según Gonzales, la sal en lengua quechua se traduce como “cachi”, el salar como “ca-chinchani” o las Salinas como “Cachi circa cachi chacra” (Gonzales Holguin, 1952 [1608]: 664) “o minas de sal” (Gonzales Holguin, 1952 [1608]: 44) o “kachi chackra – salinas, do se coge sal” (Santo Thomas, 2006 [1560]: 204). Cobo realiza la misma traducción, pero en aymara cuando se refiere a “hayn” (Cobo, 1964 [1653]: 113).

En el aymara de Chucuito de Bertonio, la sal se puede traducir como “hayu” (Bertonio, 1984 [1612]: 421) o *jayu*.

Salares

La sal es un producto mineral común en diferentes contextos locales. Se evidencia que los restos de salares existentes en el contexto altiplánico boliviano llegan aproximadamente a medir en conjunto 17.000 Km², como indica la Gerencia Nacional de Recursos Evaporíticos:

Salar	Ubicación	Tamaño Km ²
Uyuni	Potosí-Oruro	10.000
Coipasa	Sabaya-Oruro	3.300
Chiguana	Potosí	415
Patana	Potosí	158
Empexa	Potosí	155
Challviri	Potosí	118
Pastos Grandes	Potosí	92
Capina	Nor Lípez - Potosí	58
Laguna	Potosí	33

Además, existen otras lagunas menores como Laguna Cañapa, Laguna Colorada, Collpa Laguna, Laguani-Pajancha (Potosí); Laguna Charcota, Cachi laguna, (Nor Lípez-Potosí); Laura Jayuma (Caquiviri-Pacajes-La Paz); Jalantani (Comanche-Pacajes-La Paz) y Jiwacuta (Nazacara- Ingavi-La Paz). También hay referencias, en base a memoria oral, como el Yariway (Pacajes-La Paz), entre otras (Pacífico Lima, 2022).

Estos salares son remanentes de los grandes mares interiores que paulatinamente se fueron secando y son conocidos, desde aquellos de grandes dimensiones que tienen una edad geológica que puede superar el Pleistoceno Antiguo hasta la actualidad y que fueron cambiando sus dimensiones y nombres como los lagos Mataro, Cabana, Ballivián, Minchin, Tauca (Lavenu, 1984) hasta llegar a los actuales Titicaca, Poopó o Uru Uru, y que en este tiempo se han convertido en fuentes de consumo de la sal.

En la región Qaqachaka, Sur de Oruro, la sal se consume de Jayumarka, pueblo de la sal, y que actualmente se conoce como Salinas de Garcí Mendoza. Era una ciudad de sal don-



Imagen 1. Salar de Uyuni, en tiempo de *thaya pacha*.

Fotografía: Milton Eyzaguirre.

Fuente: Archivo MUSEF.

de se hacían montones de sal, de un lugar denominado Jayu pampa, la planicie de la sal, para posteriormente realizarse el trueque.

Colores de la sal

El conocimiento local es tan preciso que puede distinguir diferentes tipos de sal. Entre los más conocidos están el *jank'u jayu*, *wila jayu*, *chiyar jayu*, *uki jayu* y *khispi jayu*:

1. *Jank'u jayu* (sal blanca) es para el consumo, para comer es la más cristalizada.
2. *Wila jayu* (sal roja o rosada) adquiere este color por su mezcla con tierra roja.
3. *Chiyar jayu* o *yanacachi* (sal negra) que se ha mezclado con tierra negra, pero tiene otros contenidos minerales.
4. *Uki jayu* (sal ploma) es como sal sucia que tiene mucha lama de tierra.
5. *Khispi jayu* (sal brillante, cristalina)⁵ que es sal cristal, la mejor porque está más cristalizada, más pura y la que más se consume.

Al respecto, Pacífico Lima nos informó que la sal de Uyuni es de primera clase, la de Coipasa es de segunda y de Yariway es “sal de tercera clase”.

Las diferencias de textura de la sal también se pueden establecer de acuerdo a su composición: *ñut'u jayu*, *chhijchhi jayu* y *taru jayu*. El *ñut'u jayu* es la sal granulada o procesada, como por ejemplo la sal yodada que ha aparecido hace unos 30 años. La tradición oral recuerda que los tipos de sal más comunes, en el pasado, eran el *chhijchhi jayu* y el *taru jayu*. El *chhijchhi jayu* está prácticamente en la superficie de los yacimientos y es la sal que más se usa. El *taru jayu* es más sólido, su dureza es como la piedra, es mucho más difícil de extraer, se encuentra por debajo del *chhijchhi jayu* y se obtiene en base a golpes de herramientas como una especie de adobes (*tika*).

⁵ *Khispi* es brillante, algo que refleja, por ejemplo, según Callisaya, su abuela le comentaba que el vidrio se denominaba *khispillu* (algo que brilla) (Magdalena Callisaya, 2022).

En la primera época de la colonia, en el proceso de ocupación española, Cieza de León relata que la sal, aunque estaba mezclada con residuos de tierras, era un bien muy apetecido por las tropas españolas:

Y como se nos viniese acabando la sal que sacamos de Cartagena y nuestra comida fuese hierbas y frijoles, por no haber carne si no era de caballos y algunos perros que se tomaban, comenzamos a sentir necesidad, y muchos con la falta de sal, perdían color y andaban amarillos, flacos y aunque dábamos en algunas estancias de los indios y se tomaban algunas cosas, no halábamos sino alguna sal negra, envuelta con el ají que ellos comen; y ésta tan poca que se tenía por dichoso quien podía haber alguna (Cieza de León, 1984: 171).

Además de estos tipos de sales y texturas, Cobo establece diferencias conocidas para su época (siglo XVII) con relación a la sal, ya que los ibéricos conocían con mayor precisión la sal “marina, la de mineral y la que se hace de agua de algunas fuentes; y todas se hallan en estas Indias en muy grande abundancia” (Cobo, 1964 [1653]: 112). Además, enfatizaba sobre la presencia de la sal marina que era obtenida de manantiales, los cuales se formaban en las playas oceánicas y marítimas de tres maneras: “las dos por industria del hombre, que recogiendo en pozas la tal agua, se cuaja con el calor del sol; y la otra cociéndola en ollas al fuego hasta que se viene a endurecer. La tercera manera es, que la misma agua salobre de muchos manantiales y lagos se cuaja a lo suyo” (Cobo, 1964 [1653]: 112).

Cobo, en base a sus más de 50 años de registro naturista y etnográfico en América, describió las formas de obtener la sal, aunque su relato quedó trunco por no haber conocido esta actividad en el entorno de los salares de Uyuni, Coipasa, Chiguana u otros, haciendo referencia a las formas de obtener la sal pero mucho más al norte, en Venezuela, Popayán o Tucumán, donde destacó “minas de sal mediterráneas en cerros y fogosas sierras, donde entre la tierra y riscos della corren las vetas de sal” (Cobo, 1964 [1653]: 113).

Herramientas para obtener la sal

Los amplios salares remanentes de mares interiores secos, conocidos en la colonia como “Cachi cocha: Las pozillas de hacer sal, o salinas” (Gonzales Holguin, 1952 [1608]: 44), son los espacios para generar diferentes procesos de obtención de la sal, de acuerdo a la condición en que estas se encuentran en el salar, y que el conocimiento actual, basado en la memoria oral, nos informa.

Se pueden encontrar los *chhijchhi jayu*, sal que está encima y se junta con una piedra plana denominada *qhichhthapiña*, término que se refiere a una acción similar al rascar.

El *taru jayu* necesita para su preparación una especie de barreta, denominada *tikaña*, que es muy diferente a la picota y que se utiliza para moldear la sal en las formas requeridas, que normalmente son los adobes o *tika jayu*. En términos locales se utiliza el *sit'añ qhaptaña*, es como si una puerta se levantara y se va dividiendo, de acuerdo al tamaño que se necesite para el consumo local, trueque o comercialización. En ambos casos, la piedra es fundamental para moldear la sal.

Tanto en quechua como en aymara, el término denominado *tika* se replica en diferentes locuciones como “*tika chix*” (quechua) que hace referencia a la sal en panes (Santo Thomas, 2006 [1560]: 204). En aymara, la *tika* es “adobe ladrillo secado al sol. Un poliedro de sal” (Layme, 2004: 175). Este término es tan enfático que incluso existe una población yura denominada Tica Tica, cercana a Colchani y Uyuni.

Periodos de tiempo de extracción de la sal

El periodo de extracción de la sal está marcado en el calendario productivo, ya que es favorable sacarla en tiempo seco o *awti pacha* (marzo a octubre), conocido actualmente como invierno, es mucho mejor que en tiempo de lluvia o *jallu pacha*, periodo que está contemplado entre noviembre a marzo, aproximadamente, cuando los yacimientos de sal se inundan y el agua rebasa su nivel.

El tiempo húmedo es importante, porque la “lluvia cultiva a la sal”. El agua ayuda a que suba la sal, es decir, se genera el proceso de Crianza Mutua, donde interviene nuevamente el agua, cumpliendo un papel determinante en la renovación de la sal. En este tiempo, el agua penetra profundamente en los bloques de sal provocando un mayor peso en su composición, lo que imposibilita un adecuado transporte, ya que rompe los costales o *sagañas*, y provocaba mayor esfuerzo de las recuas de llamas. Este periodo es simplemente para que germine la sal.

En el *awti pacha* la sal se extrae muy temprano por la mañana, antes del nadir o después del cenit, en el ocaso del sol. En pleno día, el reflejo del sol sobre la superficie blanquecina de la sal, te hace *surump’ir* o deslumbrar los ojos, dañando la vista con el reflejo intenso. Por esta razón, es prudente su extracción en las horas en las que el sol está en el horizonte.

Las medidas de compra para la sal son diversas, la más común es el *qichi* (Layme, 2004: 147), que utiliza como medidor a una pieza de cerámica que normalmente se usa para el agua y cuyo contenido se intercambia con otros productos.

El *tarut taru salti* es la sal de forma cuadrada como adobe, la expresión “Taru jayu, tarut salti”, es como si la sal de forma cuadrada caminara como una persona.

Distribución de la sal

Normalmente, los llameros, durante siglos, desde el periodo prehispánico, distribuían la sal en diferentes regiones utilizando a las llamas (*qarwanaka*), que podían cargar hasta un máximo de 30 kilogramos.

El traslado de la sal siempre fue en *qarwanaka* o llamas, cubrían su lomo con varias caronas y cuero (*Karun lip’ichi*) como protector y para que la sal no esté en contacto con la fibra de la *qarwa*, ya que esta consume y maltrata la fibra. Las pezuñas de la *qarwa* solían ser protegidas con zapatos de cuero, para que la sal no las dañe al momento de realizar los viajes interecológicos. Esta Crianza Mutua establecía también un equilibrio de cuidados ante un elemento devorador como es la sal.

Una idea que se repite permanentemente es que la sal “todo se lo puede comer”, sea a elementos que la circundan como ser materia orgánica o inorgánica, entre ellos el tejido, el cuero, la carne, los seres humanos, etc. Incluso, en la zona de los grandes salares, el pasar la noche en vehículos, por algunas circunstancias como desperfectos técnicos o haber perdido el rumbo y extraviarse, puede provocar que sus ocupantes fallezcan por el intenso frío que se acrecienta, más aún por las condiciones ambientales que genera la sal, la que enfatiza las sensaciones térmicas heladas. En el argot local, se dice que los muertos por frío han sido chupados o comidos por la sal, ya que tiende a absorber la humedad de su entorno. La sal es como una especie de maligno que “se consume todo”, y deja estéril a la tierra.



Imagen 2. Par de zapatos usados por las llamas que transitan en los salares.

Fotografía: Juan Manuel Rada.

Fuente: Archivo MUSEF.

La palabra *turua*, o la sal se lo consume todo, la sal siempre hace desierto, es para tener mucho cuidado, porque puede consumir el cabello, la piel, los tejidos y los alimentos. Por eso, se deben cuidar a las plantas y animales, mientras más lejos estén, mejor será.

Es posible viajar de noche por los salares, ya que se pueden ver claramente las estrellas en tiempo seco y con luna llena, “urt’an saraña”. En *urt’al* la sal está cuidada por la luna, y no es tan maligna de noche, toma fuerza este atributo de día.

La sal crece, y se debe llevar el agua de sal a las lagunas de sal, para evitar aspectos malignos al interior de la familia y el hogar.

El trueque generó los viajes interecológicos de intercambio, que se evidencian en el arte rupestre, desde los períodos del Formativo y como parte del calendario anual, era requisito pasar por los salares, principalmente entre los meses de marzo y mayo, después del tiempo de lluvias, para llevar la sal hasta los valles orientales e intercambiarla por diversos productos, en especial el maíz (Nielsen, 1997-1998: 5). Hay dos diferentes formas de transportar la sal, aquellas en gema de cristal y empaquetadas en saquillos (Lecoq, 1988: 169) y los “panes de sal” que pesan en promedio una arroba, y se cargaban un par sobre el lomo de las *qarwanaka*.

Lugares de traslado de la sal

El traslado de sal era realizado desde los salares a regiones de la zona altiplánica, las regiones de los valles y la Amazonía. Cada sector de productores de sal tenía comunidades o lugares específicos de llegada, es decir, territorios distribuidos en general más cercanos al lugar de origen para evitar viajes muy largos para las tropas de llamas. Comúnmente, se podía llegar a pequeñas ferias, pero también era normal considerar en los recorridos de distribución las casas de los comunarios, *utat ut saraña*, casa por casa, vas trasladando la sal, acopiando los diferentes productos de intercambio y organizándolos para su traslado.

Pero también se trasladaba sal a las minas de altura. Aunque no se entregaba como trueque, de acuerdo a la memoria oral de los pueblos de Qaqachaka, las sales junto con la coca, se entregaban como obligaciones impuestas por rotación a las comunidades desde el tiempo de la colonia, con los repartimientos.



Imagen 3. Recua de llamas.
Fotografía: Elvira Espejo Ayca.

Aunque de acuerdo a relatos de cronistas, la sal se utilizaba para los cajones de buitrones para el azogue de la plata, donde inicialmente los indígenas colocaban cal o sal con los pies (Arzáns Orsúa y Vela, 1965 [1736]: 169-225) y que se cargaba en la *quepiña* (Arzáns Orsúa y Vela, 1965 [1736]: 171). Para el acarreo de la sal, se necesitaban como “1000 indios” (dato citado en Arzáns que se destaca por el editor Jiménez de la Espada) (Arzáns Orsúa y Vela, 1965 [1736]: 255). La obligación no era anual, pero sí, cada *ayllu*, cuando le tocaba turno, debería entregar ambos productos, sal y coca.

Intercambio – Chalaña – Turka

Había diferentes formas de intercambio, como la *chala* y la *turka*: la *chala* o *chalaña* es una forma de permuto de menor cantidad, por platos o fuentes que contenían maíz, ají, *lakayo*, *ancuyli* y maní. En cambio, la *turka* o *turkaña* es por mayor cantidad.

El trueque de sal se generaba también con papa, chuño, quinua, kañawa u otro tipo de granos, porque en la región del salar no se producen estos alimentos. La gente de este entorno salino vivía de la crianza de llamas y burros, y del proceso de intercambio (Pacífico Lima, 2022).

En ambos casos, la sal debía estar acompañada de coca, producto que se obtenía por intercambio en base a viajes interecológicos a las zonas tradicionales de producción, en la región de los yungas húmedos, hacia las zonas calientes de la región de la cordillera Oriental, al noreste de la zona de los grandes salares. Una vez obtenido el producto se dirigían al sur a la región de los valles meso térmicos de La Paz, Cochabamba, Chuquisaca, Potosí y Tarija, donde se obtenía todo tipo de productos.

En la actualidad, se han perdido las rutas tradicionales de desplazamiento con las recuas de llamas, y por la falta de uso se ha debido llenar de *chume* y maleza, y la sal se traslada en camiones. Los jóvenes ya han olvidado esta dinámica y los lugares de intercambio en diferentes zonas de los valles.

Usos comunes de la sal

Para humanos

En el pasado se consumía muy poca sal y “era como oro”, aspecto que desafía a generar investigaciones sobre los beneficios de la sal en el cuerpo humano. El uso actual más común de la sal es la cocina, se utiliza para la alimentación, “para cocinarse la sopa o una merienda o la carne” (Pacífico Lima, 2022).

Pero uno de los usos invisibilizados de la sal estaba relacionado con los desplazamientos a zonas de altura por encima de los 5.000 msnm. En el ámbito urbano, es muy común afirmar que la sal sube la presión arterial. En este sentido, en cimas cordilleranas, donde las condiciones de oxígeno son inferiores a las normales, se requiere acelerar la presión arterial; el término *llamt'aña* hace referencia a que se debe colocar en la punta de la lengua sal, y esto te ayuda a que no tengas *suruxchi*⁶, y a poder superar los esfuerzos físicos con muy poca oxigenación en los viajes de estas características. Es pertinente aclarar que, según prescripciones andinas, la sal no debe consumirse en exceso porque hace daño.

Asimismo, se explica también la importancia del intercambio conjunto de la coca y la sal, insumos que conjuntamente pueden detener el mal de altura. Debido a eso, el intercambio de productos del valle era necesariamente con ambos. Además, los viajes interecológicos implican cambios de altura, del altiplano a cordillera, zonas de valle, yungas o pies de monte.

Se considera que el uso de los adobes de sal para la construcción de las casas no es acertado, y menos aún dormir en ellas, porque esto es maligno, no es bueno para la salud de la persona. Esta lógica fue dejada de lado por las empresas turísticas que, por contravención cultural y exotismo, construyen hoteles de sal.

Para animales

La sal es consumida por los animales normalmente en el *awti pacha*, tiempo frío, cuando no hay mucho pastizal. Según los conocimientos locales, la sal ayuda a reforzar la alimentación que se ha consumido en el tiempo de calor; los animales consumen sal de tercera clase como la de Yariway (Pacífico Lima, 2022). En el *jallu pacha*, que a su vez es tiempo de lluvia y calor, se evita dar este alimento, porque la sal en contacto con el agua puede penetrar en la tierra y volverla estéril.

Actualmente a los animales se les puede dar sal de paquete, pero en el pasado, ya sean los panes o adobes de sal (*tika*) o la sal granulada, se molía en *qhuna*. Este producto semanalmente se coloca en el corral, en cuatro o cinco piedras planas; para que las ovejas y las vacas consuman y evitar de esta manera la diarrea, es decir, es un corrector estomacal (Pacífico Lima, 2022).

Para el charque

La sal se utiliza para secar diferentes tipos de carne como *charque* de llama, pescado, oveja, vaca, etc. Pero se debe realizar este proceso en tiempo de *awti*, desde mayo a octubre, porque con el frío y el sol de esa época seca rápido la carne, caso contrario en tiempo de lluvia, de noviembre a abril, cuando la carne tiende a descomponerse por la humedad.

6 “*Suruxchi: Sorojchi*. Mal de montaña. Mal de puna consistente en hacerse difícil la respiración al ascender a lugares elevados” (Layme, 2004: 171).



Imagen 4. Paisajes de la ciudad de La Paz -1938. Recua de llamas en viaje interecológico.

Fuente: Archivo MUSEF.

La carne se prepara “adelgazando” su estructura y se coloca la sal, “cuanta más sal, el charque sale más rico” (Pacífico Lima, 2022). La sal se coloca a gusto, dependiendo de los paladares de las personas pero, además, si la carne tiene más sal, seca más rápido, porque el carácter potencial de la sal en absorber la humedad se patentiza.

En el caso del pescado (mauri o ispi), se podía conservar preparándose en piedra caliente colocándose la sal. El producto podía guardarse por bastante tiempo y ser consumido con sal y se denominaba como *p'ap'i* (Magdalena Callisaya, 2022). Su consumo era mal visto en algunos espacios como en los Yungas paceños porque se decía que las personas que tenían muy poco soporte económico consumían pescado.

Llama la atención la referencia de Cobo, que afirma que los indígenas no utilizaban la sal para el secado de la carne “los del Perú... enjubaban y secaban la carne y pescado al sol en la costa del mar y al hielo en las sierras frías; y aun en los guisados y potajes que comían no siempre echaban sal para sazonarlos” (Cobo, 1964 [1653]: 113). Este dato se articula con el conocimiento local actual que hace referencia a que la sal recién se instituyó como uso común en este largo proceso de ocupación española, ya que algunos alimentos contenían en sí mismos este producto por la cercanía a los espacios salinos, los que tenían como la quinua, diferentes tipos de papa, o la carne de los camélidos y posteriormente la carne de oveja y chivo.

Sal para muertos

Cuando los niños se bautizan, los sacerdotes católicos utilizan sal para purificar a los niños y recordar el “pacto de sal” permanente que hizo Aarón, hermano de Moisés, con Jehová (Números, 18: 19). Pacífico Lima (2022) nos informaba que, en la zona de Aroma, el cura utilizaba agua de sal para el bautizo, y que se coloca por aspersión.

En la zona andina, cuando fallece un niño sin bautizar, se le echa sal a su cuerpo para que se descomponga lo más antes posible, para que desaparezca o se desvanezca en la tierra, así ayuda a que este *ajayu* maligno no regrese más, se vaya a la tierra y no a la familia.

La sal tiene efectos rituales, en tiempo de los muertos, en noviembre, los alimentos preparados en las mesas o tumbas denominados como *mast'aku* evitan contener sal, ya que dicen que este producto debilita o neutraliza a las almas que están retornando del *ayamarka* (país de los muertos), volviéndolos secos y con mucha sed. En diferentes contextos andinos urbanos y rurales, para verter maldiciones, suelen colocar sal en la puerta o alrededor del perímetro de las casas, atrayendo la mala suerte al entorno familiar, siendo la sal que aleja a los *ajayus* protectores relacionados con los ancestros o muertos (*Supay*).

Las almas de los muertos, al regresar del desierto, del *sami*, lugar polvoroso y seco, lugar maligno, evitan consumir la sal, que tiene este atributo de secar todo tipo de material. Geográficamente, el lugar de los muertos o *ayamarka* (país de los muertos), se ubica en el poniente, al oeste, que coincide con las zonas desérticas de la costa del Pacífico, cuyos vientos secos no permiten la abundancia de productos vegetales.

Cobo afirmaba que “los indios eran tan amigos de la sal, que los ayunos más rigurosos que hacían en su gentilidad era abstenerse de ella” (Cobo, 1964 [1653]: 113). Es preciso entender, en este sentido, que los ayunos y ceremonias estaban permanentemente relacionados con un tipo de *wak'a*, que eran los cuerpos de los difuntos, secos durante bastantes años.

Los *ajayus* de los muertos, en su retorno anual, durante el tiempo de los difuntos, que es en el tiempo de lluvias, requieren alimentos ricos, húmedos y dulces, como las frutas, las flores, los *tokoro*⁷ de las cebollas, *tanta wawas*⁸, *pasankallas*⁹, etc. En este sentido, se cocinan los alimentos para los muertos intencionalmente sin sal, para que los *ajayus* puedan disfrutar todas las comidas dulces y sentirse bienvenidos por su familia nuclear y ampliada.

En Jokopampa, cerca de Belén de Iquiacá, hay un grupo de chullpares. La práctica de enterrar a los muertos fue traída por los españoles. Los difuntos aymaras, según Lima, eran colocados “sentaditos y cubrían con chijiwa tejido... alrededor del cadáver colocaban sal para que no se sienta el olor” (Pacífico Lima, 2022).

Pis, sal y muertos

Las “ñatitas” conocidas como *tujlus*, *ñascos*, *riwutus*, entre otros, son cabezas humanas, calaveras, que reciben una serie de ceremonias, para que protejan a sus seres cercanos. La ritualidad en torno a estas “ñatitas” es una tradición prehispánica relacionada con la protección de los ancestros. Por esta razón, algunas personas instalan altares en sus hogares ofreciéndoles coca, cigarrillos y flores. Se han encontrado estas “ñatitas” en las casas de ladrones, traficantes y malhechores. Cuando sucede, lo que inmediatamente hacen los policías es orinar a las “ñatitas” para neutralizar sus poderes, por la composición de sal que posee el orín, aspecto que es similar al tema de las lágrimas.

7 El *tokoro* es el tallo de la cebolla, donde se concentra agua abundante y que sirve a los muertos en el largo viaje de retorno para saciar su sed.

8 Son panes en forma de *wawa*, o bebés, y que permiten entender que, en una fiesta de muertos, la regeneración de la vida es por medio de estas *wawas* de pan.

9 Es maíz reventado, similar al *pop corn* o palomitas de maíz, podríamos forzar una traducción como “andean *pop corn*”.

Pero también es importante destacar que en la región de los Qaqachaka se prohíbe orinar en las chacras, porque se considera como un ser maligno que puede arruinar los cultivos, por el contenido salino de este compuesto, porque puede quemar, desertificar los terrenos y provocar su sequedad, esta condición impide una buena producción agrícola.

El pis puede fluctuar entre lo maligno y benigno, cambiando su condición cuando se convierte en medicinal o cuando sale la luna. Se recolectaba el orín en un cántaro denominado *yaq'añ wichi* o *yaq'añ puñu*, para lavar la suciedad del cabello, de acuerdo a las palabras de las abuelas, esto fortalecía el cabello e impedía la aparición de las canas. Pero también servía como medicina que debería hacerse hervir. Para esto, se utilizaba para bañarse y posteriormente se envolvía a la persona en una tela, principalmente para cuando tenía temperaturas elevadas y tos, esta solución regulaba la temperatura corporal. Era una especie de desinfectante interno y externo.

En este acápite también se puede considerar, de acuerdo a la memoria oral de las abuelas, que estos baños corporales y de los cabellos, impedían, por el olor que emanaban, que los foráneos de la colonia y la república hasta la abolición del pongueaje, tomen violentamente a las mujeres indígenas para satisfacer sus pasiones más bajas. Es decir, esta actividad se convirtió también en un mecanismo de resistencia y protección.

Como medida extrema, un componente salino producido por el cuerpo humano, el orín (*chujhu* en aymara), se utiliza como bebida para sanar algunas enfermedades respiratorias. También se emplea cuando las personas tienen alta temperatura, es común usar este remedio en la planta de los pies y en las axilas. En este sentido, Bertonio plantea una distinción entre el orín de los varones y el de las mujeres, que actualmente ya no es perceptible, y cuya profundización podría develar aspectos ontológicos encubiertos por la colonia. “Orina de baron, todos los animales machos: Yacca. Orina de mujer y de todas las hembras de los animales: Hiska” (Bertonio, 1984 [1612]: 450); usar un mismo concepto para seres humanos y animales está relacionado con el perspectivismo amerindio (Viveiros de Castro, 2014: 11), donde los seres humanos ontológicamente formamos una unidad de espíritu con el entorno.

A su vez, la sal se utiliza para lavar las manos y los pies, ya que puede ayudar a las personas a deshincharse, cuando existen problemas físicos o también como desinfectante.

Sal de cuidado

Colchani es una de las zonas de ingreso al Salar de Uyuni, cercada en la distancia hacia el este y el oeste por dos serranías. En un viaje que realizó Pacífico Lima, el año 1972, atravesando en camión el Salar de Uyuni, desde Colchani a Llica, se les apareció un puma que atacó directamente el parabrisas de la movilidad. Las personas que viajaban en la movilidad estaban preparadas con fierros, palos, machetes, barrenos y chuchillos: “hemos salido con palos, al puma lo ha pisado el camión... pero el puma todavía se levantó, aunque estaba mal herido de la pata trasera, y con las herramientas que poseían dieron fin al animal. Para evitar estos sustos, la gente viaja en, por lo menos, dos movilidades, para esa época no viajaban solamente una movilidad, ya que el trayecto que era bastante peligroso, de 222 km” (Pacífico Lima, 2022).

Llorar mucho

Las lágrimas (*jacha* en aymara) son saladas, y cuando lloras, se manifiesta con connotaciones culturales que implican una serie de cuidados, por el contenido salado de este fluido corporal, para evitar que las personas lloren, porque nos puede traer problemas futuros y casi inmediatos.

Cuando una persona es *chimpu*, señalada por las deidades o Illapa, que nació de pie (*charama*) (Bertonio, 1984 [1612]: 71), tiene dos o más coronas, marcas en la piel o lunares, labio leporino, malformaciones en extremidades u otros, no se le debe hacer llorar porque sus lágrimas son saladas y te puede ir mal. En el pasado, se los denominada como “huaca” (Girault, 1988: 39-41), elemento sagrado diferente a lo común. Otra expresión relacionada sería “Cachi cachillan sucay sucayllan huacani: Llorar mucho con lagrimales” (Gonzales Holguin, 1952 [1608]: 44).

Llorar en contra de otra persona le provoca mala suerte. Según Gonzales (1952), sería Huacani, “llorar en grito”, tiene que ver con lo salado de las lágrimas. “Yaniw jachayañati”, es decir que no se debe hacer llorar a otra persona porque las gotas de sal convierten la vida de la otra persona en desierto, muchos malignos le acompañarán y así, en su vida, no se puede generar el concepto de la Crianza Mutua, porque así no podrán brotar y florecer como un arbusto o árbol, porque la sal viene de un lugar donde no crece nada.

Quinua y sal

La salinidad de los suelos es común en zonas conexas a los salares de la zona andina, suelos frágiles que además tienen poca productividad por los cambios climáticos, terrenos de la ecorregión salina con un 88% de producción baja (Mita y Herve, 2021). En este contexto, la quinua, denominado como un cultivo halófita, tiene una composición química resistente a los suelos salinos, que se mejora por las formas de tratamiento del suelo, como el lameo o sedimentación y congelamiento de las plantas, conocimiento heredado de los uru chipaya:

destacamos y confirmamos la importancia de las prácticas ancestrales que es de uso común en las familias Chipayas, como el lameo o sedimentación. Esta técnica consiste en aprovechar el agua de los ríos en épocas de lluvia, que descargan sedimentos arcillosos al inundar sus parcelas. Además de este aporte de arcilla y materia orgánica en la capa superficial del suelo, el lameo contribuye a lavar las sales en profundidad. La otra técnica, el congelamiento de malezas que ocurre después que las aguas del río Lauca han inundado sus áreas de cultivo en época de invierno. El congelamiento en época de heladas (junio a agosto) produce la muerte de las malezas en la superficie del suelo. A condición de ser incorporadas, estas malezas congeladas incrementarán la proporción de materia orgánica en el perfil del suelo. (Mita y Herve, 2021: 39).

Los chipaya son capaces de realizar ríos y lagos artificiales con el objetivo de lavar la sal. Estos lagos se utilizan por rotación y, dependiendo de los períodos del año, se pueden tratar para alimentar a los chanchos y ovejas o para el cultivo agrícola. Esta capacidad de ingeniería hidráulica ha permitido a los chipaya convivir con la sal, los animales y las plantas de forma armónica (Wachtel, 2001).

Tanto el lameo como el congelamiento del suelo, permiten contar con abono natural para posteriormente generar cultivos agrícolas. Esto posibilita a los chipaya cultivar también papa y *kañahua*, así como cultivos tradicionales y cebolla, zanahoria, *tarwi* y cultivos no tradicionales.

Usos rituales de la sal

Las mesas rituales, variadas en el contexto andino, se ofrendan para la *Pachamama*, los *apus*, los vientos, el agua, el fuego, o mesas específicas de salud, dinero, etc. Todas tienen una serie de componentes del entorno local, pero ninguno tiene sal.

Ni los *yatiri* ni *kolliri* ni *chamakani*, utilizan la sal para las mesas rituales, más bien se emplean mesas dulces, flores, grasa, etc. Los *chamakani* utilizan sal cuando quieren hacer maldad a una persona.

Para actividades malignas, se puede echar sal alrededor de la casa, la chacra, el cultivo agrícola o en la puerta de aquellas personas que han hecho daño. Así como la sal deja absorber todo, se utiliza la sal para traer la maldición a la familia, casa o región, cuando una comunidad, familia o persona está muy enojada, ya que normalmente no se usa este tipo de maldiciones. Es muy poco común por la carga de daño que implica, está relacionado con el *ajayu* del desierto, que es una zona totalmente seca, sin producción agrícola, y se debe tener mucho cuidado.

Sal para realizar juramentos

Si bien la sal no se utiliza para los temas de justicia positiva, ocurrió que una autoridad mujer de Pongo, confrontando a sus contrincantes que estaban mintiendo y que a su vez habían contratado testigos falsos, les colocó por delante de ellos una mesa con sal, exigiéndoles que realicen un juramento o *suraña*, “Jurar. Afirmar o negar con juramento” (Layne, 2004: 171), delante de la sal. A pesar de que en Bolivia es común contratar testigos que ni si quiera te conocen, por unos pesos pueden decir lo que el contratante requiera, en este caso, las personas se limitaron a no jurar delante de la sal porque, de acuerdo a la memoria oral, se dice que, si una persona miente frente a la sal, esas maldiciones les pueden llegar a las mismas personas, a sus hijos y nietos.

En la región de Qaqachaka no se usa la sal, solamente la tierra puede juzgar, ya que ella nos da los alimentos que consumimos, y ella es la que nos juzga.

Pero cuando se conoce a una persona que ha robado algún bien, se le puede maldecir con sal, para que le llegue la desolación y la desertificación, porque la sal provoca sequedad, ausencia de bienes.

Mitos de la sal

El inmenso mar de sal en la región de Uyuni ha generado entre sus habitantes una serie de mitos relacionados con su aparición, algunos más alejados de la realidad y otros explicando algunas locaciones geográficas y su toponimia.

Vicente Terán rescata dos mitos denominados “Cachi Pampa” y “Tunupa y el Uturuncu”, antropomorizando al personaje principal Tunupa. En el primer caso, siendo una joven mujer y en el segundo caso, un combativo varón (Terán, 1969).

Cachipampa

Tunupa o Tunu Apa, mujer humilde, se casó con Cuzco, varón y cerro con muchas riquezas que corrompió su conducta y lo llevó a traicionar a su esposa con Ckusuña, sin respetar los mandatos de Pachacamaj.

El curaca hizo comparecer a Cuzco para que explique su comportamiento, pero en contrapartida fue maltratado por el aludido, junto a Tunupa. Este aspecto enfureció a Pachacamaj y maldijo a Cuzco, quitándole sus riquezas minerales y las envió al Sumac Orcko,

convirtiéndolo en un cerro muy frío y pelado, ubicado en la Cordillera de los Frailes, donde permanentemente es azotado por “el viento huracanado del Tomave” (Terán, 1969: 72).

Tunupa se fue llorando por su desgracia y se encontró con su madre Pachamama, pero a pesar de las palabras de consuelo seguía llorando, “sus lágrimas eran ríos que se iban extendiendo por la planicie... mientras sus senos, mucho más turbientes, hacían discurrir abundante leche, acumulada por haber dejado de amamantar a su pequeño que quedó en poder de Cuzco” (Terán, 1969: 73).

Tanto sollozó que sus lágrimas se mezclaron con la leche “que se coagulaba” para formar el gran manto blanquecino que se extendió a sus pies. Una vez convertida en la montaña más hermosa de la región de Pampa Aullagas, por determinación de Pachamama, pudo ofrecer el producto salino a sus habitantes para los trueques interecológicos.

Tunupa y Uturuncu

En la región de los Lípez se cuenta que Tunupa, dios joven que desencadena las lluvias, los vientos y las tempestades, que “transforma la tierra y la hace fértil o la vuelve páramo” (Terán, 1969: 75), se desplaza entre las montañas, y una de ellas es Uturuncu “montaña pérvida y envidiosa” (Terán, 1969: 75), que emana toda la maldad, odio, perversidad y mal entretenimiento. Tunupa convirtió esta carga negativa en humo negro y asfixiante y la guardó en las entrañas de Uturuncu.

Pero llegó el momento en que Uturuncu desafió el poder de Tunupa y escapó robando la manta blanca que cubría a los cerros buenos. Tunupa no pudo alcanzarlo, ya que la estela que dejaba al paso extendió una llanura donde se formó un lago blanco, cuyo resplandor puso en peligro los ojos de Tunupa. Actualmente, en un lado del salar se encuentra Uturuncu, de donde sale humo negro que contamina a los seres humanos con sus vicios y males. Al otro extremo, Tunupa con su “gallarda hermosura de dios de las montañas” (Terán, 1969: 77) espera el momento para acabar a Uturuncu y sus maldades.

En otras regiones

En la región de los tsimanes, en la Amazonía beniana y paceña, existe el mito de la sal que está relacionada con el dios Dojiti “quien le dio la capacidad de reproducción a las mujeres” (Behoteguy, 2020: 64). Pero luego su hermano Micha le robó a su esposa y, en la ruta de escape, la mujer tuvo a su bebé, y el líquido de la placenta se convirtió en el salar petrificado. Lamentablemente, este santuario mítico fue destruido en 1996 por el aserradero SERIMA. La sal estaba relacionada con las mujeres, que eran sus dueñas y tenían actitudes maternales. Este salar fue protegido míticamente por el *jichi* (protector del lugar) “tigre” hembra llamado Pachena, que es un ancestro t’siman, asignado como guardián por Dojiti. El tiempo de recoger la sal era en agosto, cumpliendo una serie de normativas que implicaba no tomar chicha, no tener relaciones sexuales, no bañarse ni peinarse durante siete días. Los relatos afirman que las mujeres posaban a sus hijos para que Pachena les permitiera recoger la sal mientras ella solo los lamía.

Conclusiones

La sal es un elemento muy potente que se fusiona en su composición con el fuego, por su cercanía a los volcanes, y su capacidad de secar los elementos; como al agua que la renueva anualmente. Pero también facilita que el aire (*wayra*) se desplace fácilmente por el Jayupampa o Cachipampa y lleva su poder a las montañas y a la alta puna. Asimismo, la sal (*jayu* o *cachi*)



Imagen 5. *Illa de sal con ojos y boca de hoja de coca.*

Fotografía: Elvira Espejo Ayca.

es capaz de renovar o desecar a la *Pachamama* y a los *Apunaka*. Quedan todavía vacíos que se deben buscar en la lengua y en los conocimientos locales para develar diversas relaciones sociales de la sal y su impacto en los seres humanos y la naturaleza, cuando están en contacto con la luna y el sol, que le da características benignas o malignas.

El tratamiento social de la sal tiene diferentes vertientes, pero su trato es complejo, y quedan interrogantes, ya que puede ser una entidad favorable o desfavorable, esto porque protege al ser humano y lo desinfecta, así como también su presencia, en algunas ritualidades, puede provocar el desamparo de sus ancestros y avivar la llegada de las maldiciones.

Entonces, la sal no es simplemente un alimento o condimento, es un *ajayu* que en sí mismo encierra y controla la Crianza Mutua, puede medirla, desertificar, permitir la vida levemente o sustentarla en plenitud en las alturas, en las planicies, en el agua, el viento, la tierra y el fuego. Y por esta condición voluble se deben tener los recaudos necesarios.

La sal no es tan solo parte del complejo alimenticio. Su presencia en el ser humano, a partir de las lágrimas y la orina, comprende fuerzas mayores en la comunidad. Por esta razón, en Qaqachaca, las lágrimas son sinónimo de tristeza y el orín semejante a las curas o sanaciones internas y externas, se manifiesta míticamente y explica su entorno desde diferentes perspectivas.

Bibliografía

ARZÁNS ORSÚA Y VELA, B.

1965 [1736]. *Historia de la Villa Imperial de Potosí* (Vol. Tomo 1). (s.ed.) México D.F.

BEHOTEGUY, G.

2020. Las vulvas pétreas Tsimane y el largo aliento de Dojti. El mito de origen de la sal. *Thakbi* (3): 61-78.

BERTONIO, L.

1984 [1612]. *Diccionario de la Lengua Aymara*. CERES-IFEA-MUSEF. La Paz, Bolivia.

- CIEZA DE LEÓN, P.
1984. *Crónicas del Perú*. (s.ed.) Madrid, España.
- COBO, B.
1964 [1653]. *Historias del Nuevo Mundo*. Atlas. Madrid, España.
- ESCOBAR, A.
2015. Territorios de diferencia. La ontología política de los derechos al territorio. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, 35, 89-100.
- ESPEJO, E.
2022. *Yanak Uywaña. La crianza mutua de las artes*. Programa Cultura Política. La Paz, Bolivia.
- Gerencia Nacional de Recursos Evaporíticos.
(s.f.). *Salares de Bolivia*. Obtenido de <https://www.cedib.org/wp-content/uploads/2021/08/SALARES-DE-BOLIVIA.-Gerencia-Nacional-de-Recursos-Evaporiticos.pdf>
- GIRAULT, L.
1988. *Rituales en las regiones andinas de Bolivia y Perú*. CERES-MUSEF-QUIPUS. La Paz, Bolivia.
- GONZALES HOLGUIN, D.
1952 [1608]. *Vocabulario de la lengua quechua o el Inca*. Instituto de Historia. Lima, Perú.
- LAVENU, A.
1984. *Formación geológica y evolución*. (s.b.).
- LAYME, F.
2004. *Diccionario Aymara Castellano*. Centro Educativo Aymara. La Paz, Bolivia.
- LECOQ, P.
1988. Una ruta “de la sal” en el sud boliviano. Informe de Viaje de trueque anual de una de las caravanas de llamas. *Revista del Museo Nacional de Etnografía y Folklore Año 1-2*: 162-216.
- MITA, V. y D. HERVE.
2021. Diagnóstico de la fertilidad del suelo y análisis de la introducción de la mecanización agrícola en la familia Uru Chipaya. *Revista de Investigación e innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales*, 8(3).
- NIELSEN, A.
1997-1998. Tráfico de caravanas en el sur de Bolivia: Observaciones etnográficas e implicancias arqueológicas. En *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología XXII-XXIII*. Buenos Aires, Argentina.
- POMA DE AYALA, G.
1981. *Nueva corónica y buen gobierno*. (s.b.).
- SANTO THOMAS, D.
2006 [1560]. *Lexicon, o Vocabulario de la lengua general del Peru*. (J. Szminski, Ed.) Ediciones El Santo Oficio y Códice Ediciones. Cuzco, Perú.
- TERÁN, V.
1969. *Chiwanwayus y Achankaras. Flores de leyendas queswas*. (s.ed.) La Paz, Bolivia.
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo.
2014. *La mirada del jaguar Introducción al perspectivismo amerindio*. Tinta Limón Ediciones. Buenos Aires, Argentina.
- WACHTEL, N.
2001. *El regreso de los antepasados. Los indios urus de Bolivia, del siglo XX al XVI. ensayo de historia regresiva*. Fondo de Cultura Económica. México D.F.
- WÖRRLE, B.
1999. *De la cocina a la brujería. La sal entre indígenas y mestizos en América Latina*. Abya Yala. Ecuador.

Entrevistas:

Magdalena Callisaya. 2022.

Pacífico Lima. 2022.

AMAÑOQUE: LA FRUTA ANDINA DE LOS PACAJES

Reynaldo Tumiri Alavi¹ y Sofia Alavi²

Introducción

El amañoque, científicamente conocido como *Ombrophytum subterraneum*, es una planta parásita principalmente de la *t'ula* (*Parastrepia lepidophylla*). Asimismo, es holoparásita (plantas que obtienen nutrientes a través de otra planta) y una especie apreciada como alimento en el altiplano boliviano, muy conocida por los pastores de llamas en la región de Pacajes, quienes la consideran una “fruta bajo tierra”, recordando que los Pacajes, originalmente *Paka jaqis* (hombres-águilas, en idioma español) fueron los primeros habitantes aymaras en establecerse en esta región, actualmente conocida como provincia Pacajes. Los *paka jaqis* son reconocidos porque dieron duras batallas a la expansión Inka (Choque, 1997).

Este tema de investigación tiene los objetivos de dar a conocer las características y propiedades de este alimento andino, en un diálogo con los saberes y conocimientos de Sofia Alavi, habitante del altiplano, región Pacajes, donde existe este tubérculo, describiendo su hábitat, el cuidado y la cosecha, algunas variedades existentes y los riesgos de su existencia. Se describe el contenido de las vitaminas y minerales del *Ombrophytum subterraneum*, mejor conocida como amañoque, la importancia en la dieta, su uso medicinal y la forma de consumirla. Asimismo, se pretende sensibilizar a la población más joven para preservar su hábitat y motivar a desarrollar nuevos emprendimientos alimentarios sobre la base de esta planta, preservando así el ecosistema de las regiones de arbustos andinos conocidos como *t'ulares*.

Existe, además, una lección que podemos rescatar al investigar acerca del amañoque, y es que la naturaleza y el hombre han interactuado por mucho tiempo. Así se ha llegado al conocimiento de productos como este, que no son cultivados por los hombres, pero que se cuidan a través del manejo del paisaje en su conjunto. Los amañoques pueden servir como alimento recreativo y también posibilitan la hidratación cuando se camina por los extensos parajes semiáridos de los *t'ulares*.

También, el amañoque nos muestra cómo las plantas se crían entre ellas en medio de la tierra. Las *t'ulas* y otras plantas arbustivas reciben en sus raíces a un ser extraño, lo alimentan hasta que alguien lo encuentre para poder alimentarle. De esta forma, esperamos que este breve artículo ayude a comprender mejor las dinámicas de la Crianza Mutua, entre los humanos y los territorios integrales, mostrando la importancia de conservar el entorno en el que vivimos y la naturaleza con la que interactuamos día a día.

1 Licenciado en Turismo. Trabaja en la Unidad de Museo como guía e intérprete del Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF). Correo: reymara.tumiri@gmail.com

2 Habitante de la región de Pacajes en Cambalachi. Actualmente es ganadera de llamas y agricultora de papas.



Imagen 1. Paisaje de la región de Pacajes donde se encuentra los arbustos conocidos como t'ulares en la cual crece el amañoque (*Ombrophytum subterraneum*).

Fuente: Fotografía de Reynaldo Tumiri Alavi, 2022.

Identificación y características del amañoque

El amañoque fue identificado originalmente con el nombre de *Juelia subterranea* por el botánico sueco Erik Asplund (1888-1974), quien la encontró en su viaje a Bolivia entre 1920-1921 en la provincia de Pacajes (La Paz), según información publicada en el *Svensk Botanisk Tidskrift* de 1928 (Pardo, 2007). Otra cita de esta planta fue dada por el botánico La Barre, el cual rescató su nombre: “amañoque” (Chuquimia, 2008). En una cita, se indica que el nombre actual le fue atribuido por Bertel Hansen (1932-2005) en el volumen 23 de *Flora Neotropica Monograph*, editado en 1980 (Pardo, 2007).

El amañoque, según Mauseth (1992), es una planta parásita, altamente modificada, que ataca al conjunto de raíces de otra planta, por lo tanto, pertenece a la familia *Balanophoraceae* y al género *Ombrophytum*. Esta denominación proviene del griego *ombros* que significa “lluvia tormentosa”, y *phyton* que se refiere a “planta”. Esto en alusión a su vida muy corta y en épocas de lluvia. Al *Ombrophytum subterraneum* se lo puede encontrar en las alturas de los Andes, desde Bolivia, Argentina, Chile y Perú.

En Bolivia, el amañoque se encuentra en lugares leñosos del altiplano en la región de La Paz, Oruro y Potosí. Es consumido como una fruta jugosa, semejante a la manzana, por su carnosidad, con la peculiaridad de que crece bajo tierra. Generalmente, se consume en tiempo de lluvia y se la encuentra cerca de los *t'ulares*, los que son conjuntos de arbustos nativos leñosos o semileñosos, siempre verdes, que cubren una extensa área en el altiplano.

La planta es herbácea, subterránea, sin hojas, carente de clorofila y crece en las raíces de diversas especies leñosas. Actúa de la siguiente forma: primero invade e infecta a la raíz de la *t'ula*, luego crece un tubérculo basal, a partir del cual se desarrolla un escapo floral, generalmente simple que puede alcanzar hasta 30 cm. de largo, abrazado en la base por una volva y en el cual se forman flores de color rosado (Mauseth, 1992).

Algunas variedades de arbustos donde se hospeda el amañoque

Después de infectar la raíz de la *t'ula*, el amañoque crece y se desarrolla hasta llegar a la madurez para ser consumido por la gente. Su sabor puede ser ácido, neutro o dulce, esto dependiendo del arbusto al cual infectó. En general, su sabor es complementario con la edad de



Imagen 2. Identificación del amañoque, por el suelo de tierra reventada o rajada al lado de la *t'ula*.

Fuente: Fotografía de Norah Tumiri, 2022.

la *t'ula* que le hospeda. Cuando son *wawas* (*t'ulas* jóvenes o nuevas) los amañoques son dulces. En cambio, cuando las *t'ulas* son viejas, los amañoques son amargos.

Pardo (2007) indica algunas variedades de arbustos, así como el sabor del amañoque que prospera en ellos, que son:

Alfalfa. (*Medicago sativa*). El sabor del amañoque fue descrito como neutro.

Anañaca. (*Baccharis tola*). El sabor del amañoque fue descrito como neutro y/o un tanto amargas.

Chachacoma. (*Senecio, sp.*). Sin información de sabor.

Chilca. (*Baccharis sp.* *Tessaria sp.* *Eupatorium*). El sabor del amañoque fue descrito como neutro y/o un tanto ácido.

Cortadera. (*Cortaderia atacamensis*). El sabor del amañoque fue descrito como dulce y neutro.

Keñua. (*Polylepis tarapacana*). Produce amañoques grandes de regular sabor neutro.

Lampaya. (*Lampaya medicinalis*). El amañoque que produce es dulce.

Ñacatula. (*Baccharis tola* y *Baccharis sanctelicens*). El sabor del amañoque fue descrito como amargo y ácido.

Siputula. (*Parastrephia lepidophylla*). Produce amañoques dulces.

Sorona. (*Tessaria absinthioides*). Produce amañoques de sabor neutro.

Tola. (5 especies de éste género: *Baccharis incarum*, *Baccharis pedicellata*, *Baccharis petiolata*, *Baccharis scandens* y *Baccharis tola*). Producen amañoques dulces.

Vizviza. (*Muehlenbeckia thamnifolia*. Meissner). Sabor no tan dulce de su amáñoque.

Yara. (*Dunalia spinosa*). Dan amáñoques ácidos.



Imagen 3. Cosecha del amáñoque, (planta invasiva de la *t'ula*).

Fuente: Fotografía de Norah Tumiri, 2022.

Proteínas y minerales

El amáñoque como fruto tiene dos partes: la parte superior es rosada, viene a ser la inflorescencia (disposición de las flores) con tronco carnoso, jugoso y de sabor casi dulce. Se la consume cruda, esa parte constituye dos tercios de la fruta. Luego, más abajo, está la base que se denomina “papita amarga”. Este tercio de la fruta generalmente es amarilla y tiene aspecto de papa amarilla. Tiene un sabor amargo, aunque algunos vecinos afirman que no es amarga, sino de un sabor neutral. También se la puede consumir cruda, aunque se prefiere en mates o en pequeñas rebanadas o pedazos secos.

El amáñoque es considerado por los especialistas como un alimento energético, con un alto contenido de proteínas, vitaminas A y C, calcio, fósforo y hierro (Colque, 2020). Se indica que este alimento que crece debajo de la tierra es dulce por dentro y, en días calurosos o cuando se realizan trabajos cansaderos, el consumo del amáñoque crudo es refrescante para el cuerpo y ayuda a humectar los ojos. De hecho, sus propiedades nutritivas se manifiestan en el hecho de que las abuelas obligan a las embarazadas a comer la parte carnosa blanquecina del amáñoque, el equivalente a la mitad de un plátano, cual fruta, para que sus bebés nazcan sanos.

En su uso medicinal, es bueno para la tos y la gripe, consumido en mates, para lo cual se prepara deshidratado. La base del amáñoque es un tanto amarga y generalmente se consume en infusiones para quitar la fiebre o dolores estomacales. Como medicina natural, es consumida por la población en infusiones, principalmente cuando tienen problemas estomacales o pulmonares (*La Patria*, 2019). También limpia los dientes y los preserva sanos y blancos.

Esta planta es muy buscada por los *kallawayas* (médicos nativos del altiplano boliviano), que le asignan propiedades medicinales, como un remedio para afecciones cardíacas, pulmonares y estomacales, coincidiendo con los registros del Servicio Departamental de Salud. En el área de Medicina Tradicional, la planta es beneficiosa para combatir problemas de la vesícula biliar, tuberculosis, problemas renales, fiebre, dolores estomacales, menstruales, calambres y diarrea. También es antiparasitario. Se recomienda tomarlo seco, sea el fruto o la piel. Así como en in-



Imagen 4. El amañoque, la parte superior es rosado que viene a ser la inflorescencia y la parte de color amarillenta es su tubérculo.

Fuente: Fotografía de Norah Tumiri, 2022.

fusiones, o preparar refrescos retostando la planta, sin exagerar su consumo porque es laxante (Pardo, 2007).

La crianza del amañoque, su cuidado y cosecha

Como antes se dijo, el amañoque se encuentra en lugares donde abundan los arbustos leñosos conocidos como *t'ulares*. Muchas personas afirman que son los frutos de los *t'ulares*, a pesar de que se sabe que son plantas diferentes, pero criadas por ellos. En ese sentido, los habitantes de estas regiones cuidan los arbustos para que cumplan su ciclo natural sin intervención del ser humano. Por lo tanto, todavía no existe un cultivo de arbustos para obtener el amañoque, pero sí hay un sistema de cuidados de los *t'ulares*, ya que los vecinos evitan roturar la tierra para la siembra de otros productos, en los sectores donde abundan los *t'ulares*. También es costumbre ahuyentar a personas depredadoras de *t'ula* evitando el fuego en estos lugares.

Estas prácticas demuestran que el cultivo no es la única manera de criar algunas plantas, sino que un cuidado integral de los *t'ulares* permite cuidar a los amañoques y controlar algunos efectos del clima, como ser los vientos, así como proteger a los animales silvestres y seguramente estabilizar los suelos, caracterizados por ser arenosos.

Se puede recolectar el amañoque desde los comienzos de la época de lluvias. En la región de Pacajes, esto viene a ser cerca del mes de noviembre. Sin embargo, los vecinos siempre advierten que puede estar todavía inmaduro, lo que implica que puede presentar un sabor amargo. Se señala que, a veces, se pueden reconocer los amañoques pasados, sobre-madurados o aquellos que no fueron recolectados en los años anteriores, porque tienen un color café oscuro. Estos pueden seguir siendo jugosos aunque generalmente ya están agrios.

Los mejores son dulces, grandes y jugosos. Se los encuentra cerca de los ríos, en tierras un tanto arenosas. Su tiempo de cosecha ideal es en temporada del *Jiska Anata*, es decir, cerca de las fiestas de Carnaval, las que generalmente se celebran en el mes de febrero o marzo. Se lo puede encontrar y consumir hasta fines de mayo.

En el diálogo entre los coautores, se puede apreciar que existen amañoques hembra y amañoques macho. Las hembras son largas, de color rosado intenso, con sabores un tanto dulzones. En cambio, los amañoques machos son chatos y de color rosado blanquecino, con sabores neutrales o un poco amargos. Cuando se trata de amañoques muy amargos, se aconseja comer solo un pedazo, pues actúa como un laxante, incluso provocando vómitos y mareos.

En la región de Pacajes, los amañoques pueden llegar a medir dos *chías* –medida de longitud aymara que consiste en estirar el pulgar y el índice–, considerando que cada *chía* mide unos 20 centímetros. Puede llegar a pesar hasta un kilo y medio. El consumo de esta fruta y el conocimiento acerca de dónde se produce, ha disminuido, especialmente en los niños e incluso los jóvenes en la región, ya que por diferentes circunstancias tuvieron que migrar a las ciudades.

En la actualidad, en las comunidades de Pacajes, el amañoque solamente es reconocido por las personas adultas mayores. Entonces, cuando la tierra presenta una apariencia como si hubiera sido reventada o removida, se procede a golpear justo en esos lugares; así cuando se escucha un sonido que denota un hueco o un sonido abombado, significa que allí hay un amañoque.



Imagen 5. Exposición de amañoques cosechados en la región de Pacajes, La Paz.

Fuente: Fotografía de Norah Tumiri, 2022.

Indicadores naturales para el pronóstico del clima

También son bioindicadores. Se observa el estado de los amañoques alrededor de la *t'ula* en los meses de enero y febrero. Cuando hay muchos y están en buen estado, se pronostica que habrá buena producción de papa. Cuando se observa la abundancia y el tamaño del amañoque alrededor de la *t'ula*, y el amañoque está podrido, se dice que la papa también se va a podrir, por lo tanto, significa que habrá lluvia fuerte; y si el amañoque no se pudre entonces habrá poca lluvia (Butrón, 2013).

Depredación del hábitat del amañoque

En Bolivia, el hábitat del amañoque se encuentra en lugares leñosos del altiplano donde abundan especies de *Baccharis* y *Parastrepbia*. En un diálogo entre los coautores, podemos verificar que, en Pacajes, los arbustos nativos están desapareciendo debido a la extracción indiscriminada de los arbustos para su comercialización como leña, la venta a los hornos artesanales de estuquería de Vichaya, que se encuentran cerca del río Desaguadero. Estos hornos proliferaron en la zona por la gran demanda para la construcción que se desarrolla en la megalópoli de La Paz y otros departamentos.

La demanda de *t'ula* es tan intensa que estos microempresarios del estuco contactan permanentemente a diferentes vecinos para que exploten los *t'ulares* por cantidades de dinero poco despreciables, de tal forma que los vecinos habitantes de los pequeños pueblos no cuestionen esta explotación. Este y otros factores causan que el amañoque sea cada vez más escaso.

Adicionalmente, los residentes, es decir, los descendientes de los abuelos que viven en estos pueblos y que migraron a las ciudades, incorporaron el uso de maquinaria pesada para las labores de cultivo. Si bien los tractores permiten una mejor producción agrícola, también tiene un efecto en la ampliación de la frontera agrícola, teniendo como resultado la devastación de los *tulares*, para producir papas y quinua, con preferencia.

La roturación de la tierra con maquinaria pesada y la producción masiva, están creando desequilibrios en los ecosistemas del altiplano, con consecuencias como la aceleración de los procesos erosivos y, por ende, la desertificación de los suelos (Barrientos, 2017 citado en Ventura, 2018), además de la pérdida de biodiversidad nativa de la zona como los *tulares* y su tubérculo el amañoque. Y no solamente estas especies vegetales, sino todo el sistema incluyendo animales silvestres.

Finalmente, la protección de los *tulares* tiene también gran importancia económica para las familias habitantes de esta región de Pacajes, quienes viven una incertidumbre por el futuro, ya que una parte importante de sus recursos provienen de la crianza de ganado llamero. Siendo que las llamas también se alimentan de los *tulares* y de los pastos, los que crecen protegidos por estos arbustos. La depredación de *tulares* influye en la falta de alimento para el ganado, así como en el desequilibrio ecológico y en la desertificación (Barrientos, 2017 citado en Ventura, 2018).



Imagen 6. Los amañoques listos para ser consumidos en la región de Pacajes, La Paz.
Fuente: Fotografía de Norah Tumiri, 2022.

Conclusiones

A través de esta investigación, damos a conocer la importancia de esta planta y ponemos en evidencia sus virtudes en la alimentación, así como sus usos en la medicina tradicional en la región del altiplano, recordando que el amañoque (planta parasitaria de la *tula*) contiene un alto contenido de proteínas, calcio, fosforo y hierro, incluyendo vitaminas A y C. Estas propiedades alimentarias fueron valoradas desde un diálogo de saberes y conocimientos de los habitantes de la región de Pacajes, quienes promueven su consumo y la inducción a realizar más investigaciones al respecto. Para así lograr pasar de un consumo local a un consumo posicionado y relevante de carácter exportable ecológicamente.

Este anhelo traería muchos beneficios socioeconómicos y ambientales. Desde crear un efecto económico multiplicador por la crianza y cultivo de amañoques, con un carácter sostenible –vía los *tulares* como plantas que los hospedan–, lo que permitiría la preservación de

estos parajes boscosos y su gran biodiversidad. Incluso la recuperación de estas áreas degradadas por la expansión agrícola de papa, quinua y la extracción con fines mineros del estuco.

Nuestra investigación también pretende sensibilizar a la población joven a preservar el hábitat del amayoque y motivar a desarrollar nuevos emprendimientos alimentarios sobre la base de esta planta, evitando así que entre en la categoría de las floras amenazadas o en peligro de extinción.

Bibliografía

BUTRÓN, Clara.

2013. *Evaluación micro climática de los principales indicadores naturales para el pronóstico del clima en el municipio de Umala*. Tesis de grado, UMSA. La Paz, Bolivia.

CHOQUE, Roberto.

1997. *Estudios Bolivianos – Historia*. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación UMSA. La Paz, Bolivia.

CHUQUIMIA, Felipe.

2008. Determinación de la capacidad antioxidante y la cuantificación de compuestos fenólicos y flavonóidicos de cuatro especies vegetales de la región andina de Bolivia, Revista Boliviana de Química (versión on-line) ISSN 0250-5460. Diciembre. La Paz, Bolivia.

COLQUE, Zulma.

2020. Usos del amayoque (*Ombrophytum sp.*) en comunidad Laka Pucara, municipio de Corocoro. *Revista Estudiantil AGRO VET* 4(1): 417-424.

MAUSETH, James.

1992. Vegetative body of the parasitic angiosperm *Ombrophytum subterraneum* (Balanophoraceae). Bull. Torrey Bot. Club 119(4): 407-417. Estados Unidos.

PARDO, Oriana.

2007. El amayoche, *Ombrophytum subterraneum* (Aspl.) B. Hansen, como alimento en la Región de Arica-Parinacota (XV), Chile. Chloris Chilensis Año 10, N°2. URL: www.chlorischile.cl

La Patria.

2019. *El amayoche*. 2 de mayo. Oruro, Bolivia.

VENTURA, Rosa.

2018. *Fenología reproductiva y crecimiento de plantines de ñak'a thola (baccharis tola) con fines de multiplicación dirigida*. Tesis de grado, UMSA. La Paz, Bolivia.

EL ISAÑO, FUENTE DE ALIMENTO Y SALUD

Magdalena Callisaya Uchani¹ y Alicia Mamani Bautista²

La comunidad Wichi-Wichi se ubica en el cantón Kalake, en la provincia Omasuyos del departamento de La Paz. Su economía gira en torno a la agricultura y la ganadería vacuna, ovina y de aves, en los diferentes espacios de la comunidad. La agricultura es su mayor pasión y dedicación, sobre todo la siembra de papa, quinua, cebada, oca e isaño. Este último es uno de los tubérculos que no falta en las siembras de la comunidad, aunque en pocas cantidades.

El isaño (*Tropaeolum tuberosum*) es uno de los alimentos andinos que nos heredaron nuestros abuelos y que hasta la actualidad se sigue consumiendo. Lamentablemente, en este tiempo, este alimento se está perdiendo, las nuevas generaciones ya no lo conocen. Aunque en diferentes lugares se sigue produciendo y consumiendo, como en la comunidad Wichi-Wichi.

Hay tanto por saber acerca de este tubérculo que iremos desglosando la información poco a poco durante todo el trabajo. Sin embargo, lo más relevante de esta investigación es el afán compartido de cuidar a la Madre Tierra, por eso se siembran los productos de muy diferente manera, siempre con el afán de manifestar y mantener el respeto a la *Pachamama*, porque de ella se extrae el alimento para la vida.

La Crianza Mutua que existe entre los seres vivos es intensa en las prácticas agrícolas de la comunidad, que se preocupa por el cuidado de la tierra, no solo para las actuales generaciones sino para las futuras y para la *Pachamama* que, en retribución, da los frutos que serán los alimentos que consumirán en la comunidad.

Es así que, en este trabajo, se tomará en cuenta todo lo referente al isaño, enfocándonos principalmente en Alicia, quien expresa en este texto todos sus saberes y su conocimiento para la realización de este trabajo. Entonces, veamos y caminemos juntos por el sendero del conocimiento del isaño.

El isaño

Es un tubérculo que crece y se adapta en las tierras del altiplano, originario de los Andes Centrales, siendo Bolivia y Perú sus mayores productores, especialmente en las áreas rurales, donde hacen que este producto sea uno de los alimentos que más se consume de diferentes formas. Se considera al isaño como uno de los alimentos más importantes después de la papalisa, la papa y la oca. Su cultivo se extiende a diferentes países de la zona andina, como Colombia, Argentina y Ecuador, entre otros.

¹ Historiadora, actualmente desempeña sus funciones en el Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF).

² Agricultora de diferentes tubérculos, entre ellos el isaño. Originaria desde sus abuelos de la provincia Omasuyos del departamento de La Paz. Actualmente reside en el cantón Kalake, comunidad Wichi-Wichi.

El Isaño es una planta herbácea perenne, semirastrera o trepadora que alcanza los dos metros de altura; produce tubérculos comestibles, perfumados y de sabor algo fuerte que miden entre 5 y 15 cm de largo, por esa razón se adapta a las diversas altitudes, suelos poco fértiles y poco profundos, es resistente a diversos insectos, hongos y nematodos (Beltrán: 2014: 14).

El isaño es parecido a la oca (*Oxalis* *tuberosa*), habiendo una diferencia en su forma cónica, alargada y con punta aguda; son de color variado como el amarillo, morado, a veces con jaspeados. Su tallo es cilíndrico y tiene muchas ramificaciones. Las hojas son ovaladas de color diferenciado, hacia arriba de color verde y hacia abajo de un color verde claro, con alteraciones de tres a cinco lóbulos.

Los suelos para el cultivo del isaño son lugares hondos, donde las temperaturas generalmente son bajas que oscilan entre los 5°C y 3°C bajo cero, ya que las temperaturas superiores a los 28°C lastiman a la planta. El isaño se siembra después de la producción de la papalisa y la papa, según se dice, para que “el terrero pueda descansar”. Pero, en algunos casos, el isaño corre peligro durante el tiempo de su crecimiento, como por ejemplo cuando caen las fuertes heladas en el altiplano, entonces hay que movilizarse y cuidar el sembradío.

Cuando caía la helada y existía peligro de perder la cosecha de isaño, mi abuelita y yo íbamos a prender fogones por los alrededores de la cosecha, esto para que el lugar se calentara. Teníamos que quemar toda la noche, para de esta forma evitar que el isaño muera, lo bueno es que sabemos salvar a la cosecha y no sabe agarrarle la helada.

Es característico de este alimento su sabor picante, pero cuando es expuesto al sol por un tiempo, se transforma en un delicado gustillo dulce, lo que le da un enorme valor en el área gastronómica. Su alto contenido en carbohidratos, vitaminas C y B, calcio, proteínas, hierro y fosforo, lo convierte en uno de los alimentos con más beneficios.



Figura 1. Planta de isaño.
Fotografía: Magdalena Callisaya.

El isaño contribuye a una excelente alimentación, de buena calidad. Lamentablemente, no es apreciado ni conocido en el mercado boliviano. Se cultiva en diferentes lugares de las

áreas rurales de nuestro país, pero su producción está fijada solamente para el consumo familiar de quienes lo cosechan. Las evidencias arqueológicas sugieren que los tubérculos de isaño ya eran consumidos desde hace más de 7500 años, en el altiplano boliviano y peruano. Las mayores áreas de siembra se encuentran en Bolivia (Mamani, 2018: 1).

Actualmente, este tubérculo es sembrado en los meses de septiembre y octubre, después de la recolección de la papa. Para los meses de junio y julio, en pleno apogeo del invierno, cuando el frío está en su máximo alcance, la cosecha de isaño también está lista. Por ello, el isaño se encuentra en diferentes mercados de las áreas citadinas y rurales (aunque muy poco en la actualidad). Se lo puede ver en su forma original, o como *thayacha*, que es como un helado andino y es uno de los derivados del isaño.

Variedades de isaño

Con respecto a las variedades de isaño que existen en la comunidad Wichi-Wichi, son específicamente el *ch'ixi killu isaño* (isaño de color amarillo con manchas oscuras), el *killu isaño* (isaño de color amarillo) y el *ch'iyara isaño* (isaño de color negro). Este último es la especie que más cualidades curativas tiene. Nuestros antepasados vivieron y sanaron gracias al isaño negro y en la actualidad mantiene sus beneficios curativos.

El tubérculo del isaño contiene un alto porcentaje de carbohidratos y hasta el 80% de agua y 15% de proteínas. Así mismo, presenta un balance adecuado de aminoácidos esenciales. Además, es rico en carotenos, vitamina C y las vitaminas del grupo B. Por otro lado, al isaño se le atribuyen efectos muy beneficiosos para el sistema inmunológico, esto gracias al contenido de glucosinolatos-glúcidos, inhibidores del crecimiento, los que aportan a la protección contra el cáncer (Valerezo, 2016: 86).

El *ch'ixi killu isaño* y el *killu isaño* son algunas de las especies que se cultivan en Wichi-Wichi. Los mismos son utilizados en el área gastronómica, donde se puede encontrar una variedad de recetas típicas del lugar, como por ejemplo la *thayacha* que, como dijimos con anterioridad, es uno de los “postres andinos” más elaborados con este producto. Además, al ser dulce y, debido a su sabor particular, se consume como helado en la región andina y es un alimento completamente natural, sin conservantes ni componentes artificiales.

Otro de los platos típicos del lugar es la *watia*³, donde el isaño es cocinado en el interior de la tierra, otorgándole un sabor único y especial. Esto posiblemente se deba a que la cocción se realiza a una elevada temperatura, alrededor de 40 grados. Este platillo tradicional es acompañado con carne, papa y oca. También se puede ver mucho en los *apthapis* como también en la comida diaria de cada hogar.



Figura 2. A: Semilla del *ch'iyara isaño*. B: Semilla del *ch'ixi killu isaño*. C: Semilla de *killu isaño*.

Fuente: Archivo MUSEF.

³ Plato típico de la región andina del departamento de La Paz. Consta de papa, oca, isaño y carne, los cuales son enterrados y cocidos con adobes calientes.

El isaño negro, por su parte, es una especie que se utiliza mayormente en la medicina y no así tanto en la comida. Esta especie tiene más propiedades medicinales, porque cura diferentes enfermedades, especialmente a las personas mayores con problemas prostáticos, siendo una alternativa para curar diferentes enfermedades de la cotidianidad como es el caso de la próstata.

El abono que se utiliza para el isaño

El abono utilizado para la siembra consta de bosta de vaca, la que se obtiene de los animales que viven en la comunidad Wichi-Wichi. El abono que se utiliza es natural, por el hecho de cuidar a la *Pachamama*. La tierra está llena de organismos microscópicos, que transforman la materia inerte en descomposición, además de controlar y mitigar el cambio climático, manteniendo y controlando la producción de carbono en la tierra.

Nuestro cuerpo, como todo ser vivo, expulsa a través de la orina y el sudor un compuesto químico que se llama urea. Este es importante para la vida del ser humano y contiene un elemento muy importante llamado nitrógeno⁴. La urea, generalmente, la expulsan todos los animales como las vacas, ovejas, conejos y demás; este compuesto es muy importante para poder abonar la tierra porque el nitrógeno que contiene fertiliza naturalmente la tierra. Pero existe también urea artificial, que producen las empresas, siendo dañina para la *Pachamama*, aseveración que hacen los comunarios de la región.

Por otra parte, en las comunidades, al igual que la bosta de vaca, existe otro elemento que se utiliza para la siembra, esta es la ceniza orgánica que se extrae del fogón en donde se cocinan los alimentos y que está compuesta por los restos de troncos, hojas y hierbas que se utilizan como combustible en el fogón de la cocina. Alicia utiliza la ceniza que saca de su fogón para la siembra, por eso los malos bichos que atacan a las plantas escapan, sin hacerles daño. La ceniza está compuesta por el carbono, uno de los elementos importantes para la tierra. Es un buen abono resultante de la quema de hojas y plantas, formando compuestos orgánicos o materia orgánica.

Plagas y enfermedades

Al igual que en todo ser vivo, las enfermedades y las plagas pueden afectarle. El isaño está expuesto a diferentes males como se verá a continuación, en el siguiente cuadro:

Cuadro 1. Enfermedades y plagas que afectan al isaño

NOMBRE DE PLAGAS	NOMBRES POR LOS QUE SE LOS CONOCEN	ENFERMEDADES CAUSADAS
Gusano de tierra	Laqatu	La Putrefacción
Gorgojo de los Andes	Ticuchu	Perfora los tubérculos y las plantas
Pulguilla saltadora	T'llinni	No crecen los frutos, son muy pequeños
Gusano Alambre	Laq'u	Les causan heridas y después mueren

Fuente: Elaboración propia.

⁴ Desempeña un papel muy importante en nuestro organismo, ayuda a mantener en buen estado a nuestros órganos y tejidos. Está compuesto por proteínas que colaboran con la formación de anticuerpos.

La fumigación se hace con un líquido, el cual siempre se utiliza para realizar esta actividad en todas las plantas de isaño, pero aquí lo más interesante es saber de qué está compuesto este líquido. Sus componentes son plantas que crecen en el lugar. La preparación es sencilla. Primeramente, se hace hervir las plantas de la *khoa*, *ñuñumaya*, *t'ula* y ajenjo, se la hace cocer hasta que se convierta en agua amarga, luego se la hace enfriar y, con el resultado, se empieza la fumigación de las plantas de isaño. Esta acción hará que ningún tipo de bichos o enfermedades maten a la planta.

A continuación, se muestran algunas plantas que ayudan a controlar o eliminar algunas plagas que atacan al isaño:

La *khoa*⁵ es una planta que alcanza hasta un metro de altura, su raíz es profunda, muy ramificada y de tallos erectos, dando a la planta un aspecto frondoso. Tiene las hojas pequeñas, brillantes y doradas; y flores de color blanco (Iturralde, 1925: 10).

Así como la *khoa*, también está el *ñuñumaya*, una planta amarga, un arbusto que baja la hinchazón provocada por los dolores de estómago, también baja las altas temperaturas que pueda tener una persona. Pero el mayor uso que se le da a esta planta es para fumigar las cosechas del isaño. De igual manera que el *ñuñumaya*, la *t'ula* es una planta utilizada como medicina y combustible, es considerada ecológica y de sabor amargo.

El *anu ch'aphi* se emplea para fines medicinales. Tiene un sabor amargo, crece por los alrededores de la comunidad, no se necesita sembrarla y es muy útil para quitar el dolor de cabeza. Como se puede apreciar en la **figura 3**, es un conglomerado de plantas, todas son efectivas para la fumigación de la cosecha.

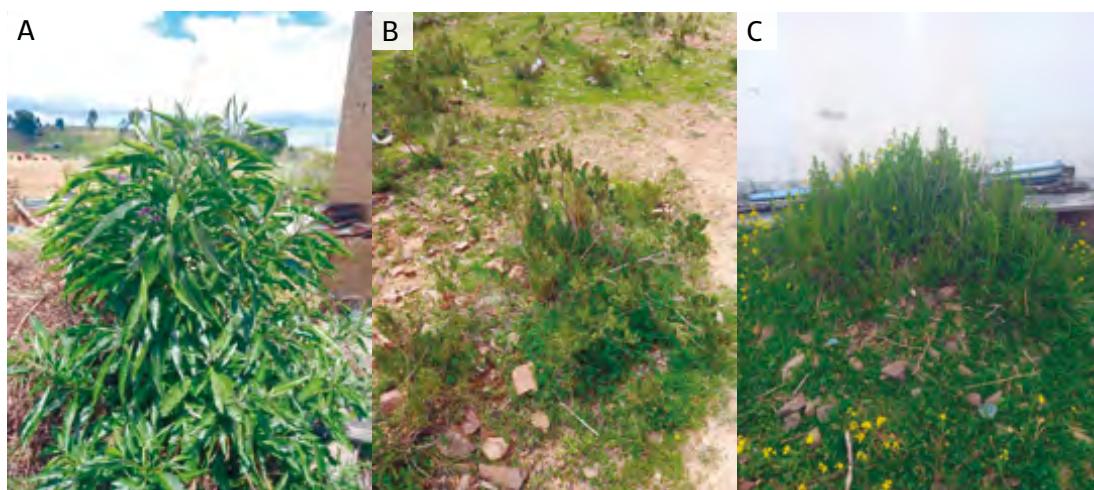


Figura 3. A: *Ñuñumaya*. B: *Khoa*. C: *t'ula*.

Fuente: Archivo MUSEF.

De un tiempo a esta parte, ya no se utiliza el abono compuesto por restos procedentes de animales y vegetales, los cuales son un material orgánico que enriquecen la tierra y no permiten la alteración o modificación en los nutrientes. Lamentablemente, han dejado de utilizar el abono más natural y sano; se han dedicado a utilizar fertilizantes que contaminan y alteran el suelo, degradándolo y matando algunos nutrientes, así como cambiando su PH⁶.

5 Planta sagrada que no puede faltar en las mesas de ofrenda que se da a los Achachilas.

6 El PH es una de las variables más importantes en los suelos agrícolas, pues afecta directamente a la absorción de los nutrientes del suelo por las plantas, así como a la resolución de muchos procesos químicos que en él se producen.

El primer requisito para que los campesinos empleen los insumos químicos es el saber cuáles son más eficientes desde el punto de vista agronómico y económico, y cuáles deben ser sus dosis de aplicación en varios cultivos y suelos. Este conocimiento es un requisito previo para cualquier esfuerzo por promover el empleo de tecnología moderna como medio para incrementar la producción del área. Uno de los medios más rápidos y eficaces para obtener esa información y al mismo tiempo, enseñar a los originarios cómo se emplean los fertilizantes, desinfectantes..., consiste en realizar ensayos y demostraciones en sus propias parcelas. (Urioste, 1976: 18).

Mucho tiempo se ha pensado que los agricultores deberían tener una formación con respecto al manejo de estos insumos químicos. Pero no se debe olvidar que no importa cuánto estén capacitados en el manejo de estos fertilizantes, quiérase o no, se contaminará y destruirá a los nutrientes que contiene la tierra si no se tiene el debido cuidado en su manejo.

En la comunidad de Wichi-Wichi se respeta a la Madre Tierra, más que lastimarla con fertilizantes que la puedan dañar, se la abona con productos naturales que le darán a la tierra los nutrientes y, más que todo, la mantendrá sana para futuras cosechas, porque todos somos iguales. No solo el ser humano necesita cuidado y protección, también la tierra, que es ella quien nos da de comer.

Para esto, se debe abonar la tierra con bosta de vaca y ceniza, la cual se extrae del fogón que se utiliza para cocinar los alimentos. Estos dos elementos son muy importantes e ingresan a la tierra para abonarla. Tanto la bosta como la ceniza, se las obtiene de la misma tierra. La vaca come lo que la tierra le proporciona, y esta le devuelve en forma de abono para poder fertilizar; y las cenizas del fogón de cocina son obtenidas de las hierbas y ramas que caen de los árboles, que también irán para fertilizar la tierra. Hay una ayuda mutua y una Crianza Mutua.



Figura 4. A: Alicia recoge ceniza del fogón. B: Alicia recoge bosta que será parte del abono.

Fuente: Archivo MUSEF.

Tharqataña o aporque

Durante el proceso de la siembra de isaño, es muy importante la atención y el cuidado a la revisión de las plantas durante su crecimiento. Por ello, es necesario ver que no existan matorrales y quitar las hierbas que estuvieran creciendo al lado de la planta. Esto debido a que las mismas crecerán y competirán con el isaño para conseguir los nutrientes que tiene la tierra. Por ello, es necesario hacer el deshierbe oportuno, de lo contrario traerán consigo diferentes plagas.

Al realizar el aporque se contribuye a una buena cosecha, porque se resguarda a la planta del frío. Esta actividad se realiza de manera manual, dos veces durante el sembradío, primero en el momento cuando la planta sale a la superficie y sigue pequeña; la segunda vez, cuando ya esté en la superficie y tiene una altura de 10 a 20 centímetros.

El aporque es una técnica y forma de ayudar al crecimiento del producto. Siempre se debe hacer el aporque, así ayudamos a que la planta se acostumbre a su forma y su peso, subiéndole tierrita. Así es como la *wawa* a la que enseñamos a caminar y a pararse. Porque si no se hace el aporque, la planta se cae al suelo o muere o no da buenos frutos.

Como podemos apreciar, durante el aporque, existe una relación de los seres vivos, una sociabilidad que nace entre humanos y no humanos, una Crianza Mutua en donde hay la protección de ambos. Se cuida con mucho afán la plantita hasta que pueda valerse por sí misma, para que cuando sea grande y frondosa, pueda producir el fruto. Estos frutos serán el alimento que premiarán nuestro cuidado y dedicación, mismos que se pusieron al atender con tanto cuidado a la planta del isaño.

El aporque se divide en dos partes: *Tharqataña iska kawa* y *Qauqatar jacha kawa*. Veamos el proceso de cada uno de ellos.

Tharqataña iska kawa

Esta fase es cuando la plantita ya salió y empiezan a brotar las primeras hojas. Como es muy débil, se pone con tierrita alrededor de la misma para que el tallo sea más fuerte. Esto se debe hacer con todas ellas, una por una, para que no mueran y se acostumbren al nuevo ambiente, porque adentro de la tierra era muy diferente. Es muy minucioso el proceso, pero si queremos que dé buenos frutos, se debe cuidar muy bien a la plantita.

Qauqatar jacha kawa

Se debe amontonar la tierra, cubriendo a la planta, haciendo un montículo. De esta forma se ayudará a la planta para que crezca recta y no se caiga al suelo. A la vez, quitando las malezas que compiten con la planta. También se deben tapar con tierra a los frutos que salieron a la superficie. Es por eso que algunos están verdes todavía en el momento de la cosecha, porque no estuvieron protegidos del sol ni del frío.

El aporque se ha realizado desde nuestros ancestros, con diferentes técnicas, para que la producción tenga un mejor rendimiento. Esta acción se la realiza de forma manual con una herramienta que ayude al objetivo (azadón), con ella se va apilando la tierra alrededor de la planta para que pueda acostumbrarse a su forma. Se debe tener cuidado de no aporcar cuando está lloviendo, ya que el isaño es una planta muy delicada, cualquier contacto con el agua puede hacerle daño. Por eso se debe realizar el aporque en un día soleado.

La thayacha helado andino

Para realizar la *thayacha* primero se selecciona el isaño, pero antes es muy importante ponerlo al sol, porque después será más dulce y tendrá un rico sabor. No se debe consumir sin ponerlo al sol porque sería muy amargo. Primero se lo pone a hervir, en la mañana se hace cocer y en la noche hay que llevarlo para que se congele a las pampas. Se hace cocer con un poco de azúcar si queremos, después se come muy dulce y frío. Junio, julio y agosto son los meses cuando existe mucha *thayacha*.

Así se realiza la *thayacha*, uno de los derivados del isaño, considerado un postre andino. Este producto se realiza generalmente con los tres tipos de isaño: *ch'ixi killu isaño*, *k'illu isaño* y *ch'iyara isaño*. Este alimento se congela en las pampas más frías del altiplano.

En las pampas del altiplano, a orillas del lago, se realizaban las *chujllas*⁷, en tiempos pasados. La *thayacha* y el chuño eran los productos que se llevaban para que se congelen con el frío. Se las ponía encima de las *chujllas*, con la *thayacha* y el chuño en el suelo, se las cuidaba toda la noche hasta que se congelen totalmente. Al día siguiente se obtenía la *thayacha* y se consumía hasta las 12 del medio día, porque de lo contrario se derrite y tiene un sabor diferente.

La preparación de la *thayacha* es muy fácil. Se escoge primero un grupo de isaños, los más grandes y con más cuerpo para que se pueda degustar mejor el postre. Posteriormente, se hace cocer en agua. Antes se hacía cocer con miel, pero ahora se la hace cocer con un poco de azúcar, para que pueda ser más dulce y más sabroso. Una vez cocido, se hace enfriar y se coloca encima de las pajas en las pampas más frías para que pueda congelar.

Hablamos de miel, aunque en el lugar no se dedican a la apicultura. En Wichi-Wichi, las abejas abundaban en el mes de marzo y hacían nidos en los agujeros de las casas, hechas de piedra. No eran panales, las abejas ponían la miel en hojas, estaban envueltas en paquetes, en cada hueco había por lo menos diez de estos pequeños paquetitos que, cuando se abrían, salía mucha miel. Esta se absorbía por todos los comunarios que conocían de este evento. En la actualidad las abejas desaparecieron y la miel ya no se encuentra más.

En diferentes oportunidades se probó la *thayacha* y se comprobó que es muy deliciosa, con una textura suave, un sabor diferente. Solo quien lo deleita puede sentir en su paladar todas las particularidades ya mencionadas. Su principal característica es que se sirve frío, por ello su significado del término aymara “*thayacha*”, que quiere decir “está frío”.

Las bondades medicinales del isaño

Es parte de la medicina tradicional y de los saberes ancestrales que nos dejaron nuestros abuelos, quienes, con sus habilidades y creencias, construyeron un bagaje de conocimientos medicinales abocados a cuidar nuestra salud. Estos conocimientos por mucho tiempo se encuentran entre nosotros y han contribuido al cuidado de las anteriores generaciones y sanaron a muchas personas, esto gracias a su alto contenido de nutrientes y atributos medicinales.

Dentro de los atributos medicinales, se emplea en tratamiento en litiasis renal, dolencias genitourinarias y anemia. También se le atribuyen propiedades antimicrobianas. En estos tiempos hay mayor interés en los antioxidantes naturales, esto debido a sus efectos biológicos beneficiosos para el ser humano, como antibacterianos, antivirales, antialérgicos, antitrombóticos y porque son vinculados a una menor incidencia de enfermedades cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer (Espinoza y Monterghirfo, 1999).

La preparación para este remedio es con el *ch'iara isaño*, así como para preparar remedios y medicamentos especialmente para curar la próstata y la diabetes. Se utilizan también las otras variedades de isaño pero, generalmente, la que más se utiliza para curar estos males es el *ch'iara isaño*. La forma de preparación es la siguiente:

⁷ Son casas pequeñas provisionales, hechas de paja y madera, generalmente se construye cuando se pasa la noche en lugares alejados. Estas casas provisionales se realizan cuando se lleva el chuño, la tunta o la *thayacha* a sitios alejados donde domina el frío.

Se muele el isaño negro, se echa agua caliente. Posteriormente, se debe cernir y macerar tres días o una semana. Luego, la persona debe tomar eso por un mes, solo un vaso pequeño porque es muy fuerte y amargo. Después de un mes, tiene que haber un resultado y sacar todo lo malo que se tiene. Un tío se ha sanado con eso porque mucho tomaba y lloraba, en tal caso, se debe agregar a este preparado una hierba llamada *anu ch'api*⁸, hacer hervir y aumentar. Esto ayudará al enfermo a sanar en un mes aproximadamente.

El isaño sana diferentes enfermedades como la anemia y la próstata, entre las más importantes. En tiempos pasados, no se conocía la medicina que hay en la actualidad. Las plantas y algunos tubérculos están designados para poder sanar las enfermedades que aquejaban a la población de ese entonces.

Preparación para la siembra

El proceso de siembra en Wichi-Wichi es muy atrayente, ya que gran parte de los integrantes suelen arar la tierra con la ayuda de los toros porque no les convence que un tractor levante la tierra para la siembra. El concepto de no lastimar a la *Pachamama* se usa ancestralmente, porque el arado de la tierra siempre se realiza con toros y no con tractor, como se hace ahora en la gran mayoría de las comunidades de la provincia Omasuyos. La tierra nos da de comer y se la debe cuidar. En esta comunidad en concreto se entiende que la maquinaria del tractor es muy pesada y lastima a la tierra, por ello se levanta y se ara a la tierra con toros.

Afanosamente se empieza con la siembra del isaño. En un primer momento, se preparan a dos toros (yuntas), que ayudarán a arar la tierra. Estos deben estar muy bien amarrados para que vayan juntos y así poder levantar la tierra.

Es muy interesante arar la tierra donde se amarra la *khoa* al arado, para así poder arar la tierra. Esta planta es ceremonial y considerada sagrada porque se utiliza para poder contactarse con los *achachilas*. Se utiliza la *khoa* para poder arar la tierra al ser una planta sagrada. Por eso se procede a levantar la tierra con esta planta, para que no la lastime a la *Pachamama* y alce la tierra con respeto y sin lastimar.



Figura 5. A: Alicia recoge la *khoa*. B: Armado del arado con *khoa*.

Fuente: Archivo MUSEF.

Agradecimiento a la *Pachamama*

Antes de la siembra, es muy necesario realizar el agradecimiento a la *Pachamama* y el respectivo acullico. No se debe olvidar que hay que ser muy agradecido por lo que tienes y lo

⁸ Es una planta, especie autóctona que se encuentra en Sudamérica, utilizada en la medicina tradicional, tiene propiedades antinflamatorias y diuréticas.

que vas a recibir. Para una cosecha de isaño es necesario realizar el respectivo agradecimiento. Estos son los elementos que se necesita para realizar el mismo a la Madre tierra. En un aguayo se colocarán: isaño de diferentes especies, coca, cebo de llama (*untu*), cerveza, vino y alcohol.

Para empezar la ceremonia, siempre se debe *pixchar* la coca entre todos los que nos encontramos en el lugar, pidiendo permiso a la *Pachamama* para que todo nos vaya bien durante este proceso. Si el *pixchado* es amargo, habrá una mala cosecha, si es dulce entonces se tendrá una buena producción.



Figura 6. A: Alicia prepara la mesa para pedir permiso a la *Pachamama*. B: Alicia pone *untu* y coca a la semilla del isaño. C: Semillas de isaño que se sembrarán en el primer surco.

Fuente: Archivo MUSEF.

Para esta ceremonia, se abre el isaño hasta una media parte por la parte central. En esa abertura, se coloca el *untu* o cebo de llama juntamente con una hoja de coca, hasta hacer la cantidad necesaria. Posteriormente, se las riega con vino, alcohol y cerveza; las mismas irán como semilla en el primer surco, en agradecimiento a la *Pachamama*, como también pidiendo permiso.

Se debe recalcar que durante el proceso del preparado de la mesa de agradecimiento y del permiso a la *Pachamama*, se debe *pixchar* y acompañar a la persona y al dueño del terreno como una forma de respeto a la tierra.

Proceso de siembra

Después de haber pedido permiso a la *Pachamama*, primeramente, se toma a las semillas entre las manos, es decir, todas las semillas de isaño que anteriormente se habían preparado, las cuales contienen el *untu* y la coca impregnados en el medio de este tubérculo. Con la ayuda de un aguayo, que se anuda en el cuello y con la parte sobrante que queda libre, se la extiende, poniendo encima todas las semillas que fueron preparadas; se las toma y se las empieza regar



Figura 7. A: Semillas que se colocan en el primer surco. B: Tapando los surcos de la siembra.

Fuente: Archivo MUSEF.

en el primer surco. Estas semillas del primer surco simbolizan el agradecimiento a la tierra, por los frutos que crecerán y se formarán para darnos de comer. El primer surco siempre debe ser sembrado por una mujer, porque las mujeres simbolizan la fertilidad y, en la comunidad de Wichi-Wichi, sí o sí, son las que empiezan a poner las semillas a la tierra.

Una vez que ingresan las semillas a la tierra, se integra la bosta de vaca que irá encima de la semilla. Posteriormente, se esparce la ceniza por todo el terreno. Después de este proceso, se deberán tapar los surcos y para esta actividad se necesitará la intervención de las yuntas⁹, quienes irán cerrando los surcos de la siembra del isaño, gritando “¡suca! ¡suca! ¡suca!”, así, diciendo estas palabras, se guía a las yuntas para tapar los últimos surcos de la siembra del isaño.

La merienda

Después de haber terminado la siembra del isaño, comenzamos a merendar un sabroso almuerzo. El menú estaba compuesto por papa *qhati*, chuño y pescado (trucha), todo envuelto en un mantel, a su vez envuelto en un *tari*, que se pone al medio de la ronda, con el objetivo de que todos pudieran saborear la merienda, al estilo del *apthapi*. La comida aún estaba caliente y muy sabrosa. Se debe admitir que la comida cocida en ollas de barro y en fogón tiene un sabor muy diferente y natural, alejado de los rutinarios sabores que se consumen en las ciudades.

Se debe cocinar pescado cuando se realiza la siembra para que la cosecha sea abundante, esta comidita para comer al medio día. La merienda en el área rural se la prepara a muy tempranas horas del día, a las cuatro o cinco de la mañana. Este dato es muy interesante, basado en las experiencias de los comunarios que viven en Wichi-Wichi. Estos saberes que resguardan desde sus antepasados hasta nuestros tiempos se practican día a día.

Destino de la producción

La producción que se realiza en la comunidad Wichi-Wichi es para el consumo propio de los comunarios. No se realiza en grandes cantidades ni tienen mercados en donde se pueda vender el producto y, como no hay mucha demanda de isaño, lo mejor es sembrar solo lo necesario para el consumo de la familia.

La siembra no es para vender porque no se conoce mucho este producto, ya que los productos más requeridos son la papa, la oca y la papalisa, los cuales se venden o se hace el trueque por otros productos. Actualmente se puede ver en las ferias 16 de julio en El Alto y en Achacachi¹⁰ el truque del isaño con otros productos, al igual que en las ferias de Janko Amaya¹¹.

Conclusión

Este tubérculo es ancestral por lo que nuestros antepasados se alimentaron del mismo, debido a su alto contenido de vitaminas y proteínas. No se debe olvidar que su sabor es un poco picante. Sin embargo, manejado de una manera adecuada, se convierte en un alimento exquisito. Así por ejemplo la *thayacha*, que es un helado andino, consumido en tiempos de frío.

9 Pareja de bueyes u otros animales que trabajan juntos, unidos por un yugo, con el fin de realizar labores de campo.

10 Es un municipio, capital de la provincia Omasuyos del departamento de La Paz. Actualmente ha crecido en gran medida y se encuentra geográficamente en el Altiplano, es de clima frío y su principal economía es la agricultura.

11 Pueblo que se encuentra en la provincia Omasuyos del departamento de La Paz, a orillas del lago Titicaca, cada sábado se realiza una feria en la que varias comunidades vienen a ofrecer productos a la venta, donde también se realiza el trueque de diferentes productos.

No se debe olvidar la medicina natural que encierra en su interior. Es un desinflamante y desinfectante de las vías renales, lo que alivia a los hombres en el mal de próstata, el cual se cura naturalmente con el isaño negro o *ch'iyara isaño*, tal como lo llama Alicia en su comunidad.

Además, la forma de cuidar a la tierra de doña Alicia es en verdad muy interesante y digna de imitar. Tiene todo el empeño por atender y cuidar a la tierra, sin degenerarla y sabe que la tierra le dará muchos beneficios. Este es uno de tantos casos en el cual se ve muy claramente que hay una Crianza Mutua. La tierra cuida a doña Alicia entregándole los alimentos y ella vela por la tierra mediante diferentes técnicas y formas, para su futuro beneficio y cuidado.

Así levanta los surcos con cuidado, trabajo que realiza con bueyes y no con una maquinaria pesada, para no lastimarla. Abre los surcos con la hierba *khoa*, que es una de las plantas sagradas. Tampoco usa agentes químicos en la siembra, ya que todo es natural, con el afán de cuidar a la *Pachamama*.

Como todo lo anteriormente mencionado, se nota que Alicia cuida a la tierra como a una persona misma. Porque de ella recibe los alimentos para poder vivir y no sufrir por hambre. Se debe tomar esta actitud como referencia y como un gran ejemplo. Porque todos los seres vivos somos iguales y necesitamos cuidado y respeto.

Doña Alicia, en su afanosa tarea de mostrarnos el trabajo que realiza como agricultora y conocedora de la vida diaria de su comunidad, ha logrado que podamos entender el sentido mismo del contexto en que vive, con las creencias y los conocimientos que han ido pasando de generación en generación por su familia y, sobre todo, con el profundo respeto y cuidado que tiene a la Madre Tierra.

Bibliografía

BELTRÁN SÁNCHEZ, Andrés Felipe.

2014. *Elaboración del tubérculo mashua (*Tropaeolum tuberosum*) troceada en miel y la determinación de la capacidad antioxidante*. Universidad de Guayaquil. Ecuador.

MAMANI LÓPEZ, Gregorio.

2018. *Caracterización agro morfológica en accesiones de isaño (*Tropaeolum tuberosum*) en la estación experimental de Patacamaya*. Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.

URIOSTE, Miguel.

1976. *Las innovaciones tecnológicas en el norte del altiplano boliviano y la economía campesina*. Universidad Católica Boliviana. La Paz, Bolivia.

ITURRALDE, Nicanor.

1925. *Clasificación de las plantas medicinales usadas en la farmacopea Kallabuaya o sea de los indios curanderos aymaras*. Imprenta Artística Ayacucho. La Paz, Bolivia.

ESPINOZA, E. y G. MONTERGHIRFO.

1999. Determinación de la composición de aminoácidos de mashua (*Tropacolum tuberosum*) mediante cromatografía líquida de alta performance (HPLC). En: *Boletín de la Sociedad Química del Perú. LXV*.

VALEREZO, T.

2016. *Manual sobre las propiedades y el uso de los alimentos andinos de origen vegetal en el desarrollo de la gastronomía ecuatoriana*. (s.ed.). Ecuador.

WAJA: CON EL SABOR A LA PACHAMAMA ‘MADRE TIERRA’

Edwin Usquiano Quispe¹ y Juana Quispe Apaza²

La realización de la *waja* se practica desde la época prehispánica en la región de los Andes. La cocción de los alimentos bajo la tierra o a través de la construcción de los terrones, en el caso de la *waja*, es una manifestación cultural que llegó hasta nuestros días, por lo que es uno de los saberes y conocimientos de nuestros ancestros. En ese sentido, desde siempre, la alimentación estaba basada en el consumo de los productos naturales y del lugar.

Por otro lado, considerando que en *akapacha* ‘sitio donde existe la convivencia con todos los seres’, todo es reciprocidad entre todos los seres vivientes, se coordina con todos los seres de acuerdo a las épocas, temporadas y de acuerdo a la actividad que se realiza, en el mundo andino. Necesariamente, se da la conversación con los seres para realizar todo tipo de actividad, ya sea al inicio o al finalizar. A todo ello consideramos la Crianza Mutua: nosotros cuidamos a ellos, como también ellos nos cuidan a nosotros.

Al mismo tiempo, para el hombre andino, la *Pachamama* ‘Madre Tierra’, desde siempre manifestó la fertilidad. Por lo que alimentarse de la Madre Tierra es parte de la vida cotidiana. Por esta razón, en la época de la cosecha de la papa, selección de la papa y elaboración del chuño, los habitantes acostumbran cocinar en las entrañas de la Madre Tierra, como es el caso de la *waja*, que es la comida cocinada bajo los terrones caldeados, donde la misma fecundó a los productos. Hasta la actualidad, esta tradición es una costumbre muy apreciada, ya que los manjares que nos ofrece la madre naturaleza, también se acompañan con otros suculentos que la misma *Pachamama* nos ofrece, como es la *pasa*: arcilla calcárea comestible.

Introducción

Desde los tiempos de *nayrapacha* o *laq'apacha* (remoto lejano), la convivencia mutua entre el ser andino y los seres de la *Pachamama* siempre fue en armonía. Esto nos lleva a comprender nuestros saberes y tradiciones de nuestros *ayllus*. Berryman (2010) manifiesta que la alimentación de los seres andinos prehispánicos ha sido abordada y puede seguir siendo investigada en la actualidad. De esta manera, comprenderemos sobre la convivencia entre todos los seres de la *Pachamama*. Ya que, en *akapacha*, ‘sitio donde convivimos’, nadie habita de manera individual, siempre es en unidad.

Los seres humanos convivimos “en constante reciprocidad; por ello, los pobladores repiten constantemente que *aynillan imapas* ‘todo es de mutua correspondencia’” (Torrez, 2020: 137). La reciprocidad y la convivencia en *akapacha* ‘sitio donde convivimos’ se realiza entorno a los *uywirinaka* ‘lugares sagrados’, *uywanaka* ‘animales’, *alinaka* ‘plantas’, fenómenos naturales y el ser humano. Así, todos los seres de la *Pachamama* participan en el

¹ Lingüista. Desempeña funciones en la Unidad de Museo del Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF). Docente en la Universidad Pública de El Alto. Correo: ecoedwin1@gmail.com

² Formada en la universidad de la vida. Actividades en la comunidad Llojllata Grande, municipio Ancoraimes, provincia Omasuyos.

proceso de *uywasiña*: Crianza Mutua. Ya que, conversamos con todos los seres del espacio, en diferentes acontecimientos.

Durante la cosecha, para el contexto occidental, o encuentro de los seres de la *Pachamama*, para el ser andino, se realizan diferentes actos rituales. Uno de ellos es la realización de la *waja*. El andino, después de recibir todas las bondades de la *Pachamama*, en el tiempo del escarbado de la papa, procede a realizar la *waja* ‘cocción de los alimentos con los terrones de la tierra’.

En la *waja*, el elemento principal es la *amqa* ‘papa’. A este ser pueden acompañar, de acuerdo a las regiones, otros seres. En la región lacustre, generalmente, acompañan con *isañu* ‘oca amarilla’ y *apilla* ‘oca’. Además, para la producción de los seres, el ser andino ha tenido que convivir durante el año cíclico. De esta manera, para que haya una convivencia sana y saludable. Para ello, se dialoga con los diferentes seres de la *akapacha*, para que todo saliera sin inconvenientes. Ya que ellos nos necesitan a nosotros para que estén bien; de la misma manera, nosotros necesitamos de ellos. Consumiendo a los seres de la *Pachamama*, los seres humanos regeneramos nuevas energías en nuestro cuerpo.

A partir de la presente investigación, tratamos de comprender la relación que se tiene con los diferentes seres del *akapacha*. Además, conocer el proceso del acto ritual de la *waja*, como una forma de agradecimiento a la *Pachamama*. Ya que los seres que entran a la *waja putu* ‘horno construido con terrones de la tierra’, antes fueron seres que generaron su vida en la *jakaña* ‘placenta’ de la Madre Tierra. A su vez, para generar las energías al ser humano, vuelven a introducirse a las entrañas de la Madre Tierra, y luego ser consumidos. Pero el ser que une el ser humano con los seres del *akapacha* son los terrones caldeados. Después de todo el proceso y en la convivencia con los seres que salieron del *waja putu*, se acompaña con la *phasa* ‘arcilla comestible’, que también es el ser que forma parte de la *Pachamama*.

Para este proceso, consideramos mostrar los conocimientos y saberes que se tienen en la región lacustre de Bolivia, específicamente de la comunidad Llojllata Grande. La comunidad se ubica en el municipio de Ancoraimes de la provincia Omasuyos.

Convivencia con la *Pachamama* ‘Madre Tierra’

En el Qullasuyu, específicamente en el territorio de la región lacustre se tiene una historia culinaria desde los tiempos prehispánicos. Desde entonces se viene practicando la cocción de los alimentos en la tierra o con los terrones de la tierra. Asimismo, en los tiempos prehispánicos, los habitantes emplearon diferentes instrumentos para el almacenamiento y el procesamiento de los alimentos, a través de los cuales mantuvieron saludables a los alimentos, de acuerdo a los principios de la Crianza Mutua con la *Pachamama*. Además, antes no se utilizaban materiales contaminantes a la Madre Tierra, como en la actualidad.

La convivencia es mutua entre los habitantes y la *Pachamama*. Ya que “antes de cualquier actividad en la tierra, debe existir una ofrenda hacia nuestra Pachamama, que tiene sed y hambre. Dependiendo de la actividad puede ser desde un despacho, pago, ofrenda, *tinka* o sahumeo, que es la muestra de comunicación, de respeto, y el pedido de permiso hacia la Pachamama” (Palomino y Ojeda, 2016: 31). De esta manera, existe una convivencia, conversando en todas las actividades. A su vez, los agricultores viven sintonizados con su ‘pacha’ (entorno que le rodea), siempre conversando con la naturaleza a través de ‘señas y señaleros’ (Van Kessel y Enriquez, 2002). Aquello ocurre en coordinación con la época de la crianza armónica en *akapacha*.

La comunicación se hace para tener un equilibrio e igualdad entre todos los seres que convivimos con la *Pachamama*. De esta manera, se mantiene sana y saludable a la Madre Tierra, ella también nos mantiene sanos. Al mismo tiempo, cuando se habla de *Pachamama*, incluimos a *akapacha* ‘lugar donde pisamos y habitamos’, *alaxpacha* ‘el espacio, lo intangible, la energía’ y *manqhapacha* ‘dentro de la tierra, generador de la vida, que representa el núcleo de *akapacha*’. En ese sentido, *Pachamama* toma en cuenta a los tres espacios, ya que es el ser mediador, donde habitamos, la tierra, y se tiene una convivencia recíproca con todos los seres. En los tiempos de *nayrapacha* ‘remoto lejano’ la convivencia fue rítmica y compartida por ambas partes. En la actualidad la convivencia se va regenerando de a poco. Asimismo, en la actualidad se tiene la conciencia para la convivencia rítmica, para tener una vida armoniosa.

Además, en esta parte del mundo, todo se considera como ser viviente. Por lo que se realizan conversación con los seres de la naturaleza para iniciar o terminar todo tipo de actividades. Las conversaciones se realizan para que todo marche bien en armonía y con todas las coherencias necesarias. Además, la naturaleza de *akapacha* nos toma en cuenta como parte de ella, por lo que los seres habitantes de *akapacha* conversamos con los seres sobrenaturales. Ante esto, manifestamos de la siguiente manera:

Akankirinakax (akapachanx) taqiniw mä wawak jakasipxtanxa. Ukatw taqi kunan askiñapatakix taqinimpiw aruskipt'atapuni. Yapi lurañananakanx yapumpiwiw aruskipt'ata. Mayt'asiñasaw jani qarjañasataki, jank'ak tukuyasiñapataki, jan suxu awasirus jutañapataki, inti tatas suyt'añapataki, jan istrumentunakasas p'akisiñapatakiw achikt'asiña.

‘en la Madre Tierra, todos vivimos en hermandad. Para que todo fluya en armonía conversamos entre todos los seres. Como, en la agricultura, conversamos con las chacras para que no pese el cansancio, para terminar pronto, para que no venga la lluvia, para que no pase el día pronto, para que no exista inconvenientes con los instrumentos de trabajo’.

En ese sentido, en el mundo andino, antes de realizar cualquier actividad, siempre se conversa con la naturaleza. Ya que ellos son los indicados que desde siempre existieron en la tierra. Tal vez nosotros venimos con otras tradiciones o con otros principios, pero siempre se debe considerar primero a los que estuvieron desde siempre. A ello se considera la Crianza Mutua, entre los seres que convivimos en *akapacha*.

Crianza Mutua con los alimentos

En *akapacha* todo es reciprocidad, por lo que se coordina con todos los seres de acuerdo a las épocas, temporadas y de acuerdo a la actividad que se realiza. Ante esta situación, Gordillo (1998: 84) manifiesta que “en el mundo andino todo es viviente, necesariamente se da la conversación para realizar todo tipo de actividad, es decir se conversa para la Crianza Mutua entre todos los que están comprometidos”. En ese sentido, se conversa con todos los productos que se tiene en una determinada comunidad. Además, los productos son de aceptación armónica en los hogares, donde predomina el saber coordinar, conocer sus necesidades de ambas partes (los productos y los seres humanos).

En este contexto social, se tienen variedades de *amqa* ‘papa’, las cuales no se producen en un solo lugar, sino más bien esparcido en diferentes lugares. Digamos, la *luk'i amqa - luk'i ch'uqi* se da en la región de Paka Jaqi ‘Pacajes’; mientras que *qhini amqa - qhini ch'uqi* se produce en la región de Uma Suyu. Solo tomando en cuenta el sector lacustre, en Ancoraimes, la papa denominada *qhini* ‘papa dulce’, como: *phurija, qaysalla, churi puya, asaruna, chulu,*

surimana, entre otros, solo se produce en los lugares arenosos y secos. Por lo que siembran, generalmente, en las quebradas. Mientras que las variedades de papas denominadas *imillas*, como *wila imilla*, *ch'iyar imilla*, *chili imilla*, *rusa imilla*, *waych'a imilla*, *sana imilla*, entre otros, necesitan un poco más de agua. Por lo que siembran en lugares húmedos y no así en lugares pendientes. Sin embargo, los pobladores diversifican los cultivos año tras año. Salas señala que los pobladores de los Andes

razonaron la importancia de la diversificación de cultivos en *aynoqas* –los cultivos sectoriales– una especie de jardines colgantes de las zonas más empinadas de las laderas andinas que requiere semillas locales en coordinada acción colectiva y garantías territoriales a largo plazo (2013: 17).

De esta manera, los pobladores diversifican la siembra de los productos viendo el tiempo que se viene. Además, en el mismo lugar no se puede repetir la misma siembra. Por ejemplo, si este año siembran la papa, en el año venidero tendrían que sembrar otro producto.

Al margen de fijar la ubicación de los sembradíos, los pobladores demuestran respeto y cariño por los productos diariamente, en algunas ocasiones hasta dan unos besos de cariño. Al mismo tiempo manifiestan: *jiwa juyrakitawa, janiw sarätati, jiwick achusita*, ‘eres producto bueno, no te vas a ir, vas a dar buenos frutos’. De esta manera, los cuidados son permanentes y minuciosos. Por ejemplo, en el mes de enero, cuando ya están brotando flores, se visita a las chacras para proteger del granizo, helada y de lluvias torrenciales. Al mismo tiempo, como es la época de la lluvia, para que no humedezca demasiado, realizan zanjas, para que corra el agua sin hacer mucho daño a la chacra. A su vez, preguntan a las plantas manifestando de la siguiente manera: *anat urunakatakix achuqasmat?* ‘Será que ya tengas frutos maduros para los días del carnaval?’. Entonces, los habitantes están conscientes de que las chacras o sembradíos son seres vivos y los deben cuidar diariamente.

En algunas ocasiones, los pobladores compran otras semillas que se denominan *yuxch'a - yuxch'asi* ‘semilla que recién están por familiarizar, en muchas ocasiones no conocen el nombre’. Al hacer llegar a la casa se las reciben con todo el aprecio, ya que se sabe que, si le tratan mal, no producirá. Además, hacen un pequeño ritual, ofreciendo copal, incienso, alcohol, *inal mama* ‘coca’. Al mismo tiempo, realizan el llamado de su *ajayu* ‘espíritu’ del producto para que viva sin ningún inconveniente. De esta manera, tratan como un miembro de la familia, ya que los acompañará por un largo tiempo. Todo esto, en aymara manifestamos de la siguiente manera:

Machaq juyrax wali munasiñampiw utjawir chhijnuqayaña. Ukampirus inshinshumpiw q'aphi-ch't'aña. Ujkarux ajayupas jawst'añarakiwa. Ukhamat uka juyrax askinjam chijnuqañapataki. Ni-yakixay yaqha uywasit juyrachinixaya. Ukatw janiw kulirat qatuqañakiti. Kunalaykutixa, uka juyrax walja juylanakw aka utjawirux churistani. Ukataw wali quña, llamp'u chuymitamp chijnuqayaña, janixay uñt'kchistutixa.

Al respecto, Zenobio Chura Choque, citado en Gordillo (1998), manifiesta lo siguiente:

Antes mi padre siempre sabe viajar a Tarata para hacer el intercambio de productos, como todo padre se preocupaba por la alimentación de sus hijos, estos viajes ya eran costumbre cada año y la mayoría de las familias de esta zona saben ir a los valles de Tacna. Para el intercambio, mi padre llevaba semilla de papa nativa para hacer el trueque con maíz, pero cuando llegaba a Tarata y empezaba el cambio, mi padre al término de esta actividad siempre sabe hacer sobrar siquiera unas tres papitas, eso lo guardaba bien y cuando regresaba del viaje lo colocaba al medio del saco

de maíz; las papitas se hacía regresar porque él siempre sabe decirnos: -todos tenemos ánimo, (parte espiritual), entonces decía -el ánimo de la papa está regresándose con él.

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

Mi padre siempre sabía contarnos que los alimentos que traen de lejos y que pasan de pueblo en pueblo ya llegan sin ánimo, porque ellos no llaman su ánimo, por eso que cuando se compra del mercado generalmente no dura, muy rápido se acaba (Gordillo, 1998: 84).

En las conversaciones o en los actos rituales, los pobladores hacen partícipes a los *uywiris* ‘lugares sagrados’. Estas deidades se encuentran en el interior de la comunidad, ya que son seres protectores. Entre estos, los más llamados son el *kuntur mamani*, *achachila*, *wak'a*, *illa*, *uywiri*, *ispalla*, *markani*, entre otros. Por su parte, Cutipa manifiesta que “los achachilas (cerros tutelares) de cada localidad, todos ellos tienen bondades que participan en la crianza de la chacra conjuntamente y en armonía con los pobladores del campo” (1998: 95).

Por el otro lado, los pobladores, para el mejor cuidado y protección de los seres o semillas, acuden a los bioindicadores naturales. Los mismos son identificados por los *yapuchirinaka* ‘personas que siembran’ o por los *yapukamaninaka* ‘autoridades encargadas del ciclo agrícola’. A través de los indicadores naturales, los pobladores de los Andes saben de manera anticipada sobre el buen año, sequía, siembra temprana, siembra intermedia, siembra tardía, entre otros. Así también, tienen el conocimiento de la ubicación de las siembras, es decir, saben si va a ser un año de *parki mara* ‘siembra en los cerros o quebradas’ o *pampa mara* ‘siembra en las pampas’.

Los bioindicadores pueden ser biológicos, atmosféricos, astronómicos y humanos.

- En relación con los bioindicadores biológicos, los pobladores de los Andes se comunican con las plantas de acuerdo a su crecimiento, floración, frutos y semillas; y de la misma manera se comunican de acuerdo a su comportamiento, migración, forma y color de la piel de los animales.
- Los bioindicadores atmosféricos se manifiestan a través de la dirección, forma y color de las nubes. De la misma forma, se comunican a la dirección que va, de donde viene y la forma del contacto que se tiene con el viento; y, también se tiene comunicación con el tiempo o en la época que cae la nevada.
- Los bioindicadores astronómicos tienen que ver la comunicación con el sol, la luna y las estrellas. En cuanto a las estrellas, se toma en cuenta con mayor énfasis a *qutu*, *ururi*, *chakana* y las constelaciones oscuras como: *qarwa*, *p'isaqa* y *jamp'atu*. En ellos ven la forma, posición y el tiempo en que salen estas estrellas.
- Finalmente, los seres humanos también se tienen entre ellos como una forma de bioindicador natural. Para ello se toma en cuenta a los sueños que se tiene, a las personas que llegan de visita; entre ellos se toman en cuenta el género, el tiempo y en la forma que los visitan.

Los indicadores naturales son considerados seres vivientes, en *alaxpacha* y *akapacha*, que comunican con anticipación al poblador andino sobre el acontecer en el proceso agrícola venidero. A través de ello, los perciben de la forma y manera en que transcurrirá el año agrícola.

Centrándonos más en la *waja* ‘horno construido con terrones’, es primordial conocer la época, el tiempo y el sitio donde se va a realizar y, principalmente, a los seres (productos) que participarán. La tradición de cocinar los alimentos en el vientre de la *Pachamama* varía de acuerdo a las regiones. En el sector lacustre, específicamente en los *ayllus* del municipio Ancoraimes, se realiza con los productos que se tienen en el lugar, pero en ocasiones también con otros productos que no son propios de las comunidades.

En las comunidades se tienen a los productos como: *jawasa* ‘haba’, *siwara* ‘cebada’, *awina* ‘avena’, *ulluku* ‘papaliza’, *isañu* ‘oca amarilla’, *tarwi*, *jupha* ‘quinua’, *apilla* ‘oca’, *amqa* ‘papa’, entre otros. Entre ellos, los seres que más se emplean para la *waja* es la *apilla*, el *isañu* y la *amqa*. A continuación, se hace referencia a la vivencia entre los seres del *akapacha* que intervienen en el desarrollo del realizado de la *waja*. Para concretar dividiremos en dos grupos, ya que el acto vivencial con los seres no es de igual manera. La *apilla* e *isañu*, aparte de salir de la *Pachamama*, necesita tener contacto con *willka* ‘sol’ por un tiempo; mientras que con la *amqa* no es necesario que tenga contacto con *willka tata* ‘sol’.

La Crianza Mutua de la *amqa*

En este apartado, pretendemos hacer conocer la convivencia con *amqa* en la *Pachamama*. Actualmente, *amqa* ‘papa o patata’, tiene la denominación *chuqi* ‘papa’. Es el producto que en castellano se conoce como patata o papa. Valga la aclaración que el término papa no es propio del castellano, sino del quechua.

Para Espejo (2022), el término de *Uywaña* o *uywasinya* ‘Crianza Mutua’, es una expresión máxima. Aquello se despliega, en otros términos, como: *uywa uywaña* ‘Crianza Mutua de los animales’, *Ali Uywaña* ‘Crianza Mutua de las plantas’, *Yänak Uywaña* ‘Crianza Mutua de los bienes’, entre otros. A partir de esto, en la región lacustre, con el ser viviente *amqa*, existe una convivencia y Crianza Mutua con el ser humano. El hombre andino, tomando en cuenta su cosmovisión, desde siempre ha tenido una relación de reciprocidad y diálogo con *amqa*, así como con toda la naturaleza y las deidades. Para Apaza, el “diálogo eficaz y constante del labrador con sus productos agrícolas, viene a constituir un todo sistémico cuyos variados elementos armonizan las actividades cotidianas del poblador aimara” (2000: 107). En ese sentido, para una convivencia mutua y reciprocidad, intervienen otros seres. Es decir, la comunicación o el diálogo, no simplemente se realiza entre el ser viviente de la *Pachamama* (*amqa*) y el ser humano andino, ya que se incluyen también a otros seres tutelares. El diálogo se realiza de la siguiente manera:

Achachilanaka, wak'anaka juman jarphimanw uywasipxista. Jumaw kuna ch'amamampis man-q'ayapxitäta.

‘Achachilanaka, wak'anaka, (seres tutelares) vivimos en tu espacio. Tú nos crías con todo el sacrificio’.

Como podemos apreciar, a la *amqa* se le entrega con total confianza, a los seres tutelares, para que exista una buena producción de los seres en la *Pacha*. Asimismo, a través de ello, pide que no sufra ningún inconveniente con los seres. Por consiguiente, en el mundo andino, desde siempre, los componentes de la *Pachamama* se encuentran en familia con el ser humano. Aquello se manifiesta en diferentes modos de convivencia y reciprocidad en los diferentes espacios sociales, siendo “los componentes de las comunidades: humana, *sallqa* (naturaleza) y *wakas* (deidades), se encuentran íntimamente emparentados” (Chambi y Chambi, 1995: 11).

Por su parte, Huaycochea señala que la agricultura en el Tawantinsuyo alcanzó “grandes logros en el manejo de su propia realidad, tarea que no fue fácil ya que se tuvo que establecer una serie de tecnologías aplicables a cada región” (2000: 167) y de acuerdo a las realidades específicas que presentan los *ayllus* ‘comunidades’ y *markas* ‘pueblos’. Con aquello, se refiere a una convivencia armónica, saludable con los seres vivientes de la *Pachamama*. La convivencia entre los seres se efectúa a través de la *tumpa* ‘visitas’, para lo cual requieren una conectividad a través de los caminos o puentes (venas de conexión). Por lo que se realizan conexiones desde el hogar del ser humano hasta donde habitan, por un determinado tiempo, la *amqa*. Al margen de aquello, para que exista una convivencia saludable, se realizan la construcción de canales de irrigación, de andenes, almacenes, etc. Por ello, cuando hablamos de alimentos, no nos referimos solo a los nutrientes sino a todo aquello que ayuda a una mejor convivencia y reciprocidad en la crianza de la chacra.

Apaza manifiesta que en la *Pacha* todos “están organizados y a la vez asociadas con otros miembros del ayllu y entre ellos están conversando constantemente para realizar cualquier actividad cotidiana” (1998: 21). En ese sentido, en toda actividad se toma mucha atención a todos los seres vivientes; por eso se conversa y reciproca con los productos y se comparten de igual manera. En los *ayllus* y *markas* los seres están organizados desde una equivalencia igualitaria entre la comunidad natural y la comunidad humana.

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

Desde esa lógica, el mundo andino está situado por los seres vivientes, que dialogan y conversan entre ellos y a su vez generan una relación de confiabilidad entre todos en torno de la reciprocidad.

A todo el proceso de siembra de la *amqa*, no simplemente se conoce como el cultivo de la *amqa*. Es decir que, si lo consideráramos como cultivo, tendríamos que dejar de contactarnos por un cierto tiempo, después de poner la semilla a la tierra y luego llegaríamos solo a cosechar. Sin embargo, aquello no sucede de esa manera. Los pobladores, de acuerdo a los indicadores naturales, fijan el lugar para la siembra de la *amqa*. Posterior a eso, en coordinación con la *Pacha* y los seres tutelares, inician con el *qhulli* ‘rotura de la tierra’, *k'upha* ‘destruir terrones’ y barbecho. Así hasta tener lista a la *Pacha* para el sembrado de *amqa*. Asimismo, en el transcurso de todo ese tiempo y antes de la siembra piden *jallu* - *awasiru* ‘la lluvia’, para que la *amqa* tenga las mejores condiciones para crecer.

La siembra se realiza en coordinación con todos los seres vivientes, tutelares e indicadores naturales. Posterior a eso, los seres humanos tienen en custodia el sembradío hasta concretar la producción. El ser andino cuida como a una madre gestante, hasta que exista la *achuqa* ‘fruto’. En el cuidado, se llevan adelante las acciones de *k'uphara* ‘destruir terrones’, *tharu* ‘desyerbe’ y *qawa* ‘aporcar’. Asimismo, protegen de los insectos, del granizo y de la helada. Siempre pidiendo la lluvia, ya que la lluvia es el fertilizante para que exista la *achuqa*. Después de la *achuqa*, esperan el *puqu* o *puquita* ‘madurez’, para luego proceder con el correspondiente *llamayu* ‘escarbar’. Es de este modo que tampoco sacan la papa en cualquier momento.

Toda esa acción no es simplemente el llamado cultivo de la papa, sino la Crianza Mutua de la papa. Además, las acciones realizadas son recíprocas. Ya que se cuida a la papa de todos los seres maliciosos y al mismo tiempo se beneficia a la familia, ya sea para la alimentación o economía.

En cuanto a la alimentación, cuando ya está pasando la floración las visitas ya son más constantes. En estos momentos son los que se revisan a las *achu amqas* ‘fruto de la papa’, en el interior de la *Pachamama*. Además, sacan a las primeras papas que están en el tiempo de *achuqa* ‘fruto’, o no maduros. A ellos se los recibe de buena forma, realizando actos rituales, como al recibir a un ser recién nacido, con mucho carisma, felicidad y es la alegría de toda la familia entre los seres humanos. Y manifiestan lo siguiente: *ch'uqix achuqataynawa, janiw t'aqbisiñax utjkaniti*. Esto señalan viendo el tiempo que convivirán con los seres humanos. Además, habrá otras semillas para el posterior ciclo agrícola. Es decir, la felicidad y la crianza de la *amqa* no es solo en el momento o para el momento, si no que es viendo el tiempo del *qhipa pacha* ‘época tardía’. Además, puede trascender a nuevas generaciones. A su vez, cuando realizan la cocción de las primeras papas manifiestan *purak ch'uktitata* ‘atame el estómago’. Aquello se pide con la finalidad de no tener hambre en todo el periodo.

Por el otro lado, también se obtiene la *amqa* para la finalidad de la economía o como es el caso de la *chhalaga* ‘trueque’. En las regiones del mundo Abya Yala, no se tiene a todos los productos en una sola región, por lo que existen intercambios regionales con productos que no existen en la localidad. Es así que la producción de la *amqa* se intercambia con productos de otras regiones. Actualmente, la *chhalaga* se realiza con los productos y el dinero.

La papa se cría en distintos pisos ecológicos, por lo que existe una gran variedad. Por ejemplo, en el sector lacustre, difícilmente se puede sembrar *qhini amqa* ‘la papa dulce’ en los lugares húmedos o en las pampas. Esta *amqa* se cría solamente en las quebradas, lugares que no tienen mucha agua. Por su parte, Salas manifiesta que las “papas dulces son aquellas papas que crecen en las zonas templadas a menos de 3900 msnm. Las papas amargas son aquellas que crecen en las zonas frías entre los 3900 y 4200 msnm.” (2013: 17).

Sin embargo, no existen papas amargas y papas dulces, porque la diversidad de las papas también se da. Cada familia de papas se cría en distintos lugares y pisos ecológicos. A su vez, tiene que ver con el clima, el agua y *Pachamama*, por lo que tiene distintos sabores. También, cada familia de la *amqa* se utiliza para distintos propósitos, como: *qhati ch'uqi, munta ch'uqi, ch'uñu ch'uqi*, etc.

La Crianza Mutua con *qhini apilla* ‘oca’ y *qhini isañu* ‘oca amarilla’

Tanto la *apilla* ‘oca’ como *isañu* ‘oca amarilla’ se constituyen como seres hermanas de la *Pachamama*. Los mismos se emplean para la cocción en la *waja*. Es decir, acompañan a la *amqa* por ser tubérculos de raíces.

Al igual que la papa, la *apilla* ‘oca’ tiene muchas variedades. En la región lacustre los más conocidos son: *qhini apilla, lluch'u apilla, q'llu apilla* y *ch'iyan apilla*. Por su parte, el *isañu* también presenta variedades. Los más consumidos son: *chi'yan isañu, q'llu isañu, jachir isañu, asut'it isañu* y *qhini isañu*. De estas variedades de *apilla* e *isañu*, en la cocción de la *waja*, se emplean el *qhini apilla* y *qhini isañu*.

Como indica Cutipa, “la oca, el olluco y el izaño, son plantas alimenticias originarias y propias de los Andes, son criadas en asociación entre ellas y también con los demás cultivos armonizando la belleza natural de la chacra, cualquiera sea el tamaño de la parcela” (1998: 99). De esta manera, los productos se adecúan, generalmente, en los lugares no húmedos. A su vez, en el mismo territorio, pueden compartir los tres seres y pueden acompañar a otros seres, como papa, haba, *tarwi*, entre otros. No son seres complicados ya que se van ajustando de acuerdo al sitio.

En ese sentido, en el altiplano, los seres *apilla e isañu* no se siembran en territorios extensos como la papa. En especial, el *isañu* es muy restringido en las comunidades. Se cultiva en superficies pequeñas, pocos agricultores lo hacen. “El isaño por ser un cultivo paralelo al de la oca, los procesos de producción como la siembra, labores culturales, cosecha y almacenamiento, son similares al de la oca” (Mamani, 2005: 35).

Al igual que con las *amqas*, los pobladores conversan con *apilla e isañu*, para que exista una buena producción. En estas conversaciones siempre intervienen los seres tutelares o *uywiris* de la región. Además, durante el ciclo productivo en el interior de la *Pachamama*, los comunarios siempre van acompañando y protegiendo de los diferentes fenómenos, ya sea naturales o no. En el entorno de los fenómenos naturales, existen algunos que son requeridos por los seres humanos, como la lluvia, nevada y otros, mientras que el granizo, la helada (cuando no es su época) son seres no solicitados por el ser humano andino. Este cuidado a los seres de la *Pachamama*, se realiza en todo el proceso de regeneración de nuevos frutos, hasta la llegada de la convivencia o cosecha.

La cosecha, en sí, es el reencuentro con los nuevos seres del *akapacha*: ‘*achu apilla*’ y ‘*achu isañu*’ con los pobladores, que se concreta en los meses de mayo y junio, después del *llamayu* de la *amqa* ‘escarbado de la papa’ o en el tiempo de *amqa jathachawi* ‘selección de la papa’. El encuentro entre estos dos seres de la *Pachamama* (*jaqi e isañu-apilla*) es con mucha alegría. Los pobladores saben que la estadía de los seres no será en todo el tiempo del ciclo calendario, en especial con *isañu*, ya que su estadía terminará en el tiempo de *autipacha* ‘entre octubre y noviembre’. Mientras que con la *apilla* se prevé la estadía el año completo, siempre y cuando los pobladores sepan la manera de cuidar y procesar para la convivencia. Nos referimos a *uma kaya* y *juyphi kaya*. Después de realizar este tratamiento en coordinación con otros seres, como: *juyphi*, *thaya* y *uywiris*, ya que no siempre es lo que uno quiere, la estadía puede ser prolongada a todo el año entero.

Las *apillas* y los *isañus* destinados para el consumo y *jatha* ‘semilla’, son almacenados en un sitio fijo, donde no tengan mucho contacto con los otros seres del *akapacha*, como animales, *juyphi* ‘helada’, *thaya* ‘viento’, *jallu* ‘lluvia’, *lupi* ‘sol’ y otros. Generalmente, la estadía de estos productos está sobre las pajas y tapados, también con otras pajas, para que no ingrese el agua de la lluvia y no les encuentre el ser *juyphi* ‘helada’. Cutipa manifiesta que “para consumirlas como sancochado las sacan afuera y las extienden, las hacen asolear para que se vuelvan dulces, lo cual es conocido como K’assuta o K’ansuta” (1998: 147). De esta manera, para la alimentación de los seres humanos, a los seres *qhini apilla* y *qhini isañu* le deben realizar la actividad de *qawichaña* ‘soleado’. Durante el soleado de los seres, no tiene que tener ningún tipo de contacto con las estrellas. Por lo que, aquello está a cuidado de todos los seres humanos. Además, Fries manifiesta que las “ocas que se van a comer se dejan tendidas en la pampa o cerca de la casa, sobre una manta, a pleno sol. Se esparcen en la mañana y se recogen por la tarde. No se dejan durante la noche, porque les da el sereno, este las vuelve blancas y duras, ya no valen para sancochar” (2001: 62). De este modo, la *apilla e isañu* se solean aproximadamente dos semanas, o más, hasta que se añeje (*qawita*) para que esté dulce. En ese sentido, las dos *kullakas* (*apilla e isañu*) están a cuidado de los seres humanos. Por lo que la crianza de estos seres es mutua, ya que los seres humanos cuidan de los seres de la Madre Tierra, para que, posteriormente, generen vitaminas en su cuerpo en la estadía en la *Pachamama* o en *akapacha*.

Realización de la *waja*

Desde el tiempo remoto y lejano, la alimentación estaba basada en el consumo de los productos naturales y del lugar. Asimismo, estos productos se preparaban en los hornos tradi-

cionales construidos con los terrones de la tierra. Este tipo de cocción de los alimentos no solo se realizaba en los Andes. También se hallaron restos en otras partes del territorio del Abya Yala. Ante esto, Marzal (1996: 332-334), señala que existen muchas semejanzas encontradas, sobre la cocción de los alimentos en la tierra, entre los pueblos que habitan en los territorios que bordean el Océano Pacífico.

Lo que se comprende es que, desde las épocas prehispánicas, se practicaba la cocción de los alimentos bajo la tierra o a través de la construcción de los terrones, en el caso de la *waja*, o a través de la construcción de piedras, en el caso de la *wathiya*. Esto es “una manifestación cultural común entre estos pueblos, que es la cocción de los alimentos bajo la tierra mediante el calor almacenado en piedras puestas previamente al fuego. Así, por ejemplo, en las regiones andinas de Bolivia y Chile también se prepara la ‘*huatia*’. En los valles interandinos de Bolivia se elabora el ‘*pampaku*’ y entre los aimaras la ‘*wajaña*’; entre los indígenas de Brasil y Paraguay se cocina el ‘*paparuto*’” (Castillo, 2014: 256-257). Además, argumenta lo siguiente:

Al parecer, los Andes fue uno de los espacios donde esta práctica se realizó desde hace mucho tiempo, como se deduce por los rastros encontrados gracias a las investigaciones históricas y arqueológicas. Uno de estos primeros restos se encontró en la bahía de Ancón y data de 9000 a.C. Otro lugar donde se hallaron varias fosas con piedras quemadas fue Telarmachay, ubicado en las alturas de Tarma, cerca del pueblo de San Pedro de Cajas, en el departamento de Junín. Los restos encontrados aquí fueron catalogados como de cazadores y pastores prehistóricos (Castillo, 2014: 255).

Por su parte, Cornejo manifiesta que la *waja* “es una técnica de cocción prehispánica tremadamente cargada de historia, cualidades imaginarias y simbolismo. Acostumbran preparar watías el 21 de junio como inicio del solsticio de invierno o *machaq mara* (año nuevo aimara)” (2012: 57-58). La preparación de la misma es a través de un horno tradicional construido con terrones (en aymara se denomina *k'urpha*) y calentado con leñas del lugar. Por su parte, Castillo señala que este tipo de cocción de alimentos permite a que “conserven en gran medida la totalidad de sus propiedades nutritivas” (2014: 258).

El término *waja* proviene del aymara e implica realizar la cocción de los alimentos bajo la tierra con terrones caldeados. De acuerdo a Layme (2004), *waja* se define como “papa u oca cocida en piedras o terrones caldeados. // Papa, oca o plátano cocido al horno”. Por lo que la *waja* se prepara en tierra o en piedra. Pero en este apartado, vamos a referirnos a la *waja* que es realizada con terrones de tierra y es enterrada. Además, en la cultura andina, de acuerdo a Sifuentes (2019), la tierra y en especial el barro han estado ligados a su estilo de vida, lleno de ritos espirituales y simbolismos desde tiempos prehispánicos. En ese sentido, el ser andino, al convivir con los seres de la *Pachamama* en *akapacha*, tiene una estrecha relación a través de la forma de hacer comida en las entrañas de la Madre Tierra.

Preparado del *waja putu* ‘horno’

La *waja* se consume en la época de *ch'uqi llamayu* ‘escarbado de la papa’, *ch'uqi jathacha* ‘selección de la papa’ y *ch'uñuchawi* ‘realizado de *ch'uñu*’. Además, se debe tener claro que en la época de la lluvia o *jallu pacha*, no se realiza con mayor magnitud. Generalmente, para el preparado del *waja putu* ‘horno preparado con los terrones de la tierra’, se aprovecha el *ch'uqi llamayut yapu* o *qallpa* ‘barbecho’. Ya que es en donde se encuentran los terrones de la tierra. La tierra o *Pachamama* es “entendida como la representación simbólica de la madre, la cual engendra, alumbría, cría y alimenta a sus hijos” (Castillo, 2014: 259). Por su parte, Sariri manifiesta que “el humano es parte de la fauna que late a la misma vibración del corazón del gran organismo que es la Madre Tierra” (citado en Castillo, 2014: 260).

Para el preparado de *waja putu*, primeramente, se recogen los terrones de la tierra. Los mismos se encuentran en lugares donde se cosechó la papa. No interesa el tamaño, regularmente se recolectan unos terrones medianos. Asimismo, los tamaños pueden variar de acuerdo al tamaño que se quiere preparar. De acuerdo a Cornejo, el horno se construye en un lugar seco y se cava un hoyo pequeño de 10 a 15 cm. de profundidad. Luego, con pedazos de terrones compactos se construye una cúpula pequeña de 50 cm. de ancho, con una profundidad de 40 cm. y 30 cm. de altura, y con un pequeño agujero o “puerta” para introducir la leña (2012: 56).

Después de realizar un hoyo en profundidad, se acomodan los terrones medianos o grandes en forma circular. Dejando un espacio en forma de la puerta. Esta puerta tiene que ubicarse al lado donde sopla o llega el viento. Para ubicar la puerta conversamos con el viento, de la siguiente manera: *Thay thay thaya, kawksats jutta. Janiw yanch'ukitatati. Maysatak thay'tanita.* En ese momento, levantando un empuñado de tierra, soltamos a la *Pachamama*, pausadamente. El viento lleva el polvo y se define la dirección de la corriente del viento; con esa ubicación se realiza el *waja putu*. De esta manera, el calentado del horno es práctico, sin ninguna complicación.

Calentado del *waja putu*

Después de haber localizado y armado el *waja putu*, se procede con el calentamiento del mismo. Para calentar se utilizan las leñas del lugar. Entre ellos, pueden estar *jichhu*, *t'ula*, *q'uwa*, *yarita*, *waka phuru*, *qarwa thaxa*, *chhäka* y otros. Por su parte, Fries señala que el horno se calienta “con leña (o tallos de papa) hasta que se ennegrezca la parte superior del horno y empiece a blanquearse por dentro. Cuando está caliente, se alista la papa y la muña verde” (2001: 144). En ese sentido, para el calentamiento del *waja putu*, el fuego es el ser elemental que conecta al ser humano con los productos y la *Pachamama*.

El tiempo del calentado de *waja putu* varía de acuerdo a la interacción con el viento y la cantidad y el tipo de leñas. Para que exista una conexión armónica, se ruega al *thaya* ‘viento’ que ayude, estableciendo una conexión con los seres del *akapacha* así: *thaya, thaya, janiw t'akt'atati. ratitukiw phayt'asiñ munta, janirakiw muytatas. Maysatak thayt'anita.*

Entonces, los seres que conectan al ser humano y la *Pachamama* son el fuego y el viento. Estos dos seres son sumamente complementarios, ya que, si no existiera el viento, no se calentaría bien el horno. En esta misma dirección Castillo (2014), señala que «el uso de esta como receptora de calor la condicionó para que cumpla el papel de mediadora entre el fuego y los alimentos», pero, sin dejar de lado el viento. De esta manera, existe una convivencia mutua interrelacionando el viento, el fuego, *khula* ‘terrones de tierra’ y el ser humano sobre la *Pachamama*.

Para que *waja putu* esté calentada, los terrones se convierten al rojo vivo ‘*wila sank'a*’. Al mismo tiempo tiene que florear las *khulas* de tierra por dentro. Es en ese momento cuando los habitantes sienten que está listo. Para llegar a ese momento, no se mide por el tiempo. Esto ocurre de acuerdo a las formas y los rasgos que se evidencian al interior del horno.

Colocado de los seres de la *Pachamama* al *waja putu*

En el proceso del colocado de los seres de la *Pachamama* en el interior del *waja putu*, existe una manifestación de relación entre el ser andino y la naturaleza. De acuerdo a Castillo, esta actividad es vista “como una representación del nexo entre el hombre y la tierra;

lo que nos ha llevado a evidenciar la trascendencia cultural de esta modalidad culinaria, así como el lugar que ocupa en la cosmovisión andina” (2014: 258). Es en la práctica del realizado de la *waja* cuando se comprende a la ofrenda que se da a la *Pachamama*. La misma actividad se realiza como una forma de agradecimiento a la Madre Tierra por los frutos que nos brinda.

La *khula* caldeada es el nexo que enlaza la tierra y el fuego. Este elemento es el que “transmite el calor hacia el interior de la tierra. Es también un conector entre el hombre y el fuego, pues con el calor almacenado en ella el hombre podrá abrigarse, así como realizar los procesos de cocción de los alimentos” (Castillo, 2014: 259). Por lo que el fuego es un ser del *akapacha* que conecta al hombre andino con los seres sagrados que nacen dentro la tierra.

Para el colocado de los seres de la *Pachamama* al *waja putu*, como *apilla*, *isañu* y *amqa* tienen que estar listos. El *qhini apilla* y *qhini isañu* tienen que estar soleados con días de anticipación. Es decir, antes del consumo de estos alimentos, los mismos deben tener contacto con *willka tata*. Para esto, se los extiende en el suelo o sobre el *jarphi* de la *Pachamama*. Mientras que la papa no tiene la necesidad de tener contacto con *willka tata*. Generalmente, los habitantes utilizan la *amqa* recién escarbada. Es así que la cocción de la *amqa* en *waja putu* es un ser tierno o “del día”. De esta manera, para celebrar la cosecha o el recibimiento de los nuevos seres de *Pachamama* en *akapacha*. Por otro lado, en el caso de la *amqa*, como tiene una amplia variedad, las más utilizadas son *ch'iyar imilla* y *wila imilla*. Sin embargo, también existe la papa denominada *qhini amqa* o *qhini ch'uqi*. Esta variedad de papa es la más utilizada en el *waja*.

En ese sentido, los seres de la *Pachamama* que se emplean en el sector lacustre del Quyllasuyu, especialmente, en Omasuyus, municipio Ancoraimes son: *qhini apilla*, *qhini isañu* y *qhini amqa*. Estos seres, para entrar al sacrificio o a la ofrenda a la *Pachamama*, se debe manifestar lo siguiente: *Janiw jachatati, manq'tasikimaya; uywasiskama*. De esta manera, la *waja* se realiza como una celebración ritual por los alimentos criados en *akapacha*, “recrea el trabajo humano de la siembra y la cosecha en el entierro y el recojo de alimentos, respectivamente” (Castillo, 2014: 253). En ese sentido, la *Pachamama* ofrece al ser humano producir alimentos en la tierra y, de la misma forma, la cocción de los alimentos en la misma tierra.

Para poner los seres de *akapacha* al *waja putu*, Fries señala lo siguiente:

Para enterrar se extiende una capa de muña verde en la base, sobre esto colocar una capa de papa, sin amontonar, luego se hace con cuidado un hueco en la punta del horno, se hacen caer unos terrones calientes, nuevamente se coloca muña verde y papa y terrones calientes; los terrones hay que deshacerlos y así sucesivamente de acuerdo a la cantidad de comensales y de papa (2001: 144).

En la población de Ancoraimes, la situación se da de una manera distinta. Después de abrir el *waja putu*, por encima se van colocando directamente los seres del *akapacha*. Primariamente, sin envolver, ponen la *amqa*. Este ser tiene el contacto directo con el *sank'a* ‘brasa de fuego’, que se encuentra en la base del horno. El mismo, es puesto como una capa. Sobre eso vienen algunos terrones caldeados. Para que se deshagan los terrones, los golpean lentamente y con todo el cuidado necesario. Sobre eso se colocan *apilla* e *isañu*, estos seres son un poco delicados al calor, por lo que no se pone al fondo del *waja putu*. Sobre eso ponen los terrones calientes, deshaciéndolos poco a poco. Sobre eso, ponen la tierra, tapándola de todos los lados, hasta que no salga la respiración o el aire.

Durante la cocción de los seres

Durante la cocción de los seres de la *Pachamama*, en el interior del *waja putu*, se espera un determinado tiempo con serenidad. Además, no podemos estar muy cerca al lugar donde se da el acto ceremonial, a través de la *waja*. Ya que, mediante el proceso creado por los terrones caldeados, la *Pachamama* recibe la ofrenda realizada por los seres humanos. El ser que enlaza la *Pachamama* con los seres, que salieron de las entrañas de la *Pachamama* (*amqa*, *apilla* e *isañu*), son los terrones calientes. El ser humano queda como el actor que unió a dos seres. Luego, no participa durante el proceso de la cocción. En consecuencia, se recomienda no estar muy cerca de él (*waja*). Por el momento, los habitantes realizan alguna actividad que no sea molesta para la *waja*.

La actividad no favorable para la *waja* es orinar en dirección al acto ceremonial que se realiza. Al respecto, señalamos lo siguiente:

Kunawsati waja putux allintataxk ujkax janiw yanch'ukiñakiti. Yanch'ukitax quillurxiriwa. Ukarpirus janirakiw wajatuq uñtatax chhuxusiñati. Waja tuq uñkatatax chhuxursn ujkax quilluriwa. Janikiw pachamamax askinjam katuqt'asxirikiti. Achunakax ch'uqiratakiw allirasiñaxiri. Janiw manq'tasiñjamaxkiti.

'Cuando ya se realizó el acto ceremonial, de entierro de los seres de la pachamama, no hay que burlarse de ello. Asimismo, durante el acto no hay que orinar con dirección donde se está haciendo pasar la ceremonia. Si es que hubiera este tipo de actos no favorable, no culminaría la actividad. Al mismo tiempo, la madre tierra no recibiría el agradecimiento. Los seres salen a medio cocer y no es favorable para los pobladores'.

De esa manera, manifiesta que no hay que molestar cuando están ya enterrados los seres en el *waja putu*. Además, no hay que orinar en dirección hacia el *waja putu*. Si es que alguien orina, el acto ceremonial o el proceso suele fracasar. Asimismo, señala que cuando fracasa el proceso, los seres no completan el proceso de cocción, aunque esperes por mucho más del tiempo. A la vez, los seres de la *Pachamama* salen con aliento diferente, que no es apreciable.

Otro de los aspectos que no se debe realizar es mirar a cada instante para comprobar si ya está cocido o no. A través de esta actividad, el proceso también suele fracasar. Ya que la *Pachamama*, cuando está en conexión con sus seres, a través de los terrones caldeados, siente celos. Por lo que, cuando uno mira o molesta a cada instante, no concluye el acto ceremonial como tendría que ser. Es en ese instante cuando los seres de la *Pachamama* terminan *quillurata* 'frustrado'.

Convivencia con los seres de la *Pachamama*

Después de un tiempo, todos se ponen alrededor de la *waja*. De esta manera, para compartir en familia con todos los que están en la chacra. La principal líder de esta actividad es la madre. Ella, pidiendo de todo corazón el permiso de la *Pachamama*, va abriendo de poco en poco la *waja*. Lo que manifiesta es: *Pachamama, askinakiy taqi kunas mistpaxá*, con aquello pide que todo salga bien y que no haya inconveniencias. Además, arguye: *Taqi juyras t'uxt'uki, p'uisakiw mistuñapa*, para que todos los seres salgan bien *t'uxt'uki* 'cocidos' y *p'uisa* 'dulce'.

Comer en familia, con la participación de todos de la *wila masi*, se considera un factor de prevención de algunos problemas de salud, alimentación, trastornos de conducta y comportamiento (Fiese *et al.*, 2002). De esta manera, participar con la familia en una *waja*

consiste en equilibrar la dieta. Asimismo, el momento es único para compartir con los seres que salen de la *waja*. Para esto existen dos momentos esenciales:

Primero, la *waja* se realiza con la finalidad de hacer una ofrenda a la misma *Pachamama* donde nacieron los seres. El reencuentro de las personas andinas y los seres de la *Pachamama*, con la finalidad de la convivencia armónica. De esta manera, la *Pachamama* nos ofrece frutos nacidos en su vientre (dentro de la tierra) y, a su vez, podemos realizar la cocción de los seres de la *Pachamama* dentro de la tierra. El ser que conecta a los seres de la *Pachamama* con el ser humano son los terrones caldeados.

El segundo momento es cuando existe una convivencia mutua de manera recíproca. Es en este momento cuando se siente la Crianza Mutua. Es cuando, durante su ciclo productivo, el humano cuida los alimentos, los trata, ya sea protegiendo de los seres que incomodan y conversando todo el tiempo de su proceso, con la finalidad de que los alimentos cuidados regeneren nuevas energías en el cuerpo del hombre andino. Además, la convivencia es compartida entre todos los seres de la familia. Ya que los seres de la *Pachamama*, como *amqa*, *apilla*, *isañu* y otros, son parte de nuestra familia.

Los seres cocinados u ofrendados a la *Pachamama*, son sacados a una *inkhuña*, una pieza de textil cuadrada que se emplea para manejar algunos objetos o comida. De las variedades de *inkhuña* que se tiene, la más usual y sagrada para este proceso es la *manq'a inkhuña*. La misma tiene variante en la lengua aymara /inkhuña/ ~ /unkhuña/ ~ /unkuña/ ~ *inkuña*. A los seres que ya están sobre la *manq'a inkhuña* se los acompaña con la *phasa* ‘arcilla comestible’.

El compartimiento mutuo entre los seres es acompañado con el succulento, que también es de la *Pachamama*, la *phasa*. Esta *phasa*, de acuerdo a Layme, es la “arcilla calcárea comestible” (2004: 137). Asimismo, la *phasa* fue del consumo del hombre andino desde los tiempos ancestrales, ya sea como alimento o como medicina tradicional. Este producto es consumido con papas, y se usa para aliviar úlceras, dolores estomacales y quemaduras (Ticona *et al.*, 2008).

Desde los tiempos de la época precolonial, el hombre andino vino practicando la cocción de los seres alimenticios en las entrañas de la *Pachamama*. Estos seres salen del *waja putu*, otra vez envueltos con la tierra. Para su consumo, se sopla a las cuatro direcciones *urinsaya*, *aransaya*, *inti jalsu* e *inti jalanta*, para que nadie sufra de hambre. De esta manera todos comparten la llegada de los nuevos frutos o los nuevos seres. Al mismo tiempo, es la comida con el sabor a la *Pachamama*.

En la actualidad, la *waja* es acompañada con diferentes aderezos como: queso, carne, sardinas, ensaladas, entre otros. A su vez, para que no tenga contacto con la tierra, la *amqa*, la *apilla* y el *isañu* entran lavadas. Además, son envueltas con elementos que no se derriten con el calor. Al mismo tiempo, la realización de la *waja* es determinada de acuerdo a las regiones. Es decir, varía de una zona geográfica a otra.

Conclusiones

De esta manera, hemos profundizado en una reflexión sobre los valores y conocimientos del proceso de la elaboración de la *waja*. La cocción dentro de la *Pachamama* ‘Madre Tierra’, se viene practicando desde los tiempos prehispánicos. En la actualidad, este proceso se mantiene latente. Tal vez en algunas zonas geográficas ha cambiado la situación, pero la esencia no se perdió: confraternizar en el entorno familiar, entre todos los seres de la Madre Tierra.

El propósito de la *waja* es dar las gracias a la *Pachamama*, por lo que se comprende como una forma de dar la ofrenda a la Madre Tierra, por el encuentro con los nuevos seres que llegan a la convivencia en familia y en *akapacha*. El encuentro entre los seres ya vivientes en *akapacha*, junto a los nuevos seres que salen de la *jakaña* de la *Pachamama*, es toda una felicidad y entran en una nueva etapa de convivencia. Esta convivencia, dependiendo de la naturaleza, puede durar todo el año o solo una temporada.

En el proceso de la cocción de la *waja* participan diferentes seres de la *Pachamama*. Entre ellos, los seres de *akapacha* o los seres que entrarían al *waja putu*, como es la *amqa*, la *apilla* y el *isañu* y los seres sobrenaturales, como es el caso de los *uywiris*, *thaya*, entre otros. Los seres humanos son parte de ellos. Por esta razón, ellos conversan con todos los seres de la *Pachamama* de manera permanente. Además, al inicio de alguna actividad o al finalizar, por la responsabilidad y el respeto, se dialoga con los seres que intervienen. Así, para el proceso de la *waja*, se pide a los seres tutelares que no viniera la lluvia, que existiera la tranquilidad del viento, que la *Pachamama*, en el proceso de recibir la ofrenda, no fracasaría, entre otros. Además, con los seres vivientes de la *Pachamama*, el ser andino diariamente va conversando y cuidándolos durante el año cílico. Por lo que todos los alimentos son considerados parte de la familia.

En la *waja*, los seres que enlazan entre el ser andino y la *Pachamama* son los terrones caldeados. A través de ellos, existe la conexión entre los seres como la *amqa*, la *apilla* y el *isañu*, con las entrañas o *jakaña* de la madre tierra. Por esta razón, el andino comparte la *waja* cerca el *waja putu*. Además, estos seres son combinados con la *phasa*. Este ser también sale de la Madre Tierra. Por lo que el comportamiento entre todos los seres es el sabor a la *Pachamama*.

Bibliografía

- APAZA, J.
2000. «Cosmovisión andina de la crianza de la papa». En: Manos sabias para criar la vida. Simposio del 49º Congreso Internacional de Americanistas (Quito, 1997). Quito-Ecuador: Abya-Yala. Pags. (107-128).
- APAZA, S. O.
1998. «Conversación ritual entre las familias del agua, y los miembros de la comunidad humana en conima y tilali. (capítulo I)». En: *La Crianza Mutua en las Comunidades Aymaras*. Puno-Perú: Gráfica Bellido SRL.
- BERRYMAN, Carrie.
2010. *Food, feasts, and the construction of identity and power in Ancient Tiwanaku: A bioarchaeological perspective*. Memoria de tesis doctorado. Faculty of the Graduate School of Vanderbilt University. Nashville, Tennessee, USA.
- CASTILLO, A.
2014. «Pachamanca: la cosmovisión andina a través de la alimentación». En: *Interculturalidad*. Lima: Universidad de Lima. Lienzo, (35). Pág. 253-268. Recuperado de <http://revistas.ulima.edu.pe/index.php/lienzos/article/view/347>
- CHAMBI, N. y W. CHAMBI.
1995. *Ayllu y papas Cosmovisión, religiosidad y agricultura en Conima*. Lima – Perú: Asociación Chuyma de Apoyo Rural ‘Chuyma Aru’.
- CORNEJO, H.
2012. *La cocina aymara ‘aymarana phayañapa’*. Lima-Perú: Punto y grafías S.A.C.
2013. «Costumbres y hábitos alimentarios de los aimaras de Perú, Bolivia y Chile». En: Centro de Estudios Antropológicos Luis E. Valcárcel Revista Peruana de Antropología, Vol. 1, No. 1 (Feb., 2013).
- CUTIPA, S. O.
1998. «Crianza andina de oca, olluco e izal en Conima y Platería (capítulo III)». En: *La Crianza Mutua en las Comunidades Aymaras*. Puno-Perú: Gráfica Bellido SRL.

- ESPEJO, E.
 2022. Yanak uywaña. La crianza mutua de las artes. Estado Plurinacional de Bolivia: Creative Commons.
- FIESE, B.; R. TOMCHO, M. DOUGLAS, K. JOSEPHS, S. POLTROCK y T. BAKER.
 2002. A review of 50 years of research on naturally occurring family routines and rituals: Cause for celebration?
En Fam Psych, 16(4): 381-390.
- FRIES, A. M.
 2001. (Comp.). *De la chacra al fogón. Tecnologías campesinas tradicionales*. Lima: Gráfica Bellido SRL.
- GORDILLO, V.
 1998. «La llama en la crianza de la crianza de las comunidades humanas. Comunidad Wenqasi (capítulo II)». En: *La Crianza Mutua en las Comunidades Aymaras*. Puno-Perú: Gráfica Bellido SRL.
- GRILLO, E.
 1994. «El agua en las Culturas Andinas y Occidental Moderna». En: *Crianza Andina de la Chacra*. Lima – Perú: Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas.
- HUAYCOCHEA, F. de M.
 2000. «De los almacenes inkas (Qilqas) a la tecnología andina actual de almacenamiento». En: Manos sabias para criar la vida. tecnología andina. Simposio del 49º Congreso Internacional de Americanistas (Quito, 1997). Quito-Ecuador: Abya-Yala.
- KESSEL, J. y H. LARRAÍN (editores).
 2000. Manos sabias para criar la vida. tecnología andina. En: Simposio del 49º Congreso Internacional de Americanistas (Quito, 1997). Quito-Ecuador: Abya-Yala.
- LAYME, F.
 2004. *Diccionario bilingüe. aymara – castellano*. La Paz, Bolivia: Consejo Educativo Aymara (CEA).
- MAMANI, J. C.
 2005. *Caracterización morfológica de germoplasma de tubérculos en el municipio de Ancoraimes, cantones Chéjepampa y Ch'ojñapata*. Tesis de grado para optar al título de licenciada en ingeniería agronómica. La Paz: UMSA.
- MARZAL, M.
 1996. *Historia de la antropología. Antropología indigenista (Volumen 1)*. Quito-Ecuador: Digitales DocuTech.
- PALOMINO, C. y R. OJEDA.
 2016. Criándonos entre plantas y hombres. Saberes agrícolas de Chinchaypucyo (Anta - Cusco). Perú: Tarea Asociación Gráfica Educativa.
- SALAS, M.
 2013. Los Sabores y las Voces de la Tierra. Visualizando la Soberanía Alimentaria en los Andes. Londres: IIED.
- SIFUENTES, C.
 2019. «La huatia». En: <https://www.aboutespanol.com/la-huatia-3573390> (Consulta: 30 de marzo de 2022).
- TICONA, W.; M. BLANCO y S. CABRERA.
 2006. «Caracterización química mineralógica estructural de dos arcillas bolivianas». Revista Boliviana de Química, 23, 71-76. La Paz, Bolivia.
- TORRES, V.
 2020. «Uywanakuy. Ritual y crianza mutua entre humanos y no humanos en el sur andino de Perú». *Iberoforum. Revista de Ciencias Sociales*, año XV, núm. 29, pp. 135-179.
- VAN KESSEL, J. y P. ENRÍQUEZ.
 2002. *Señas y señaleros de la santa tierra agronomía andina*. Quito: Abya Yala – IECTA.

ANEXO:

Imagen 1: Juana Quispe en la cosecha de la papa '*ch'uqi llamayu*'.

Fotografía: Edwin Usquiano.



Imagen 2: *Lijwana* 'instrumento utilizado para la cosecha de la papa'.

Fotografía: Tania Prado.

Fuente: Colección MUSEF.



Imagen 3: *Waja putu*
'hornos construidos por los terrones'.

Fotografía: Elvira
Espejo Ayca.



Imagen 4: *Inkuña - unkhuña - unkuña - inkuna* 'prenda para llevar productos'. Se usa para sacar los productos del *waja* 'hornos construidos con terrones'

Fotografía: Tania Prado.

Fuente: Colección MUSEF, ID 20126
Grupo productor: Ancoraimes/aymara.



Imagen 5: *Inkhuña - unkhuña - unkuña - inkuña* 'prenda para llevar productos'. Se usa para sacar los productos del *waja* 'horno construido con terrones'.

Fotografía: Tania Prado.

Fuente: Colección MUSEF, ID 28981

Localidad de origen: Tiwanaku.

AMQANAKA

QHINI AMQANAKA

IMILL AMQANAKA



Phurija



Wila imilla



Chulu



Ch'iyan imilla



Q'aysalla



Rusa imilla



Churi puya



Chili imilla



Surimana



Waych'a imilla



Asaruna



Sin Nombre. (*yuxch'a* 'cuando recien estan familiarizando en el hogar')

Imagen 6: Juana Quispe *kullakan amqa jathachatapa* 'tipos de papas con las que convive Juana Quispe'.

Fotografías: Tania Prado.

EL CONSUMO DE PHASA (ARCILLA MINERALÓGICA) CON PAPAS EN EL ALTIPLANO BOLIVIANO

Reynaldo Tumiri Alavi¹ y Dionicio Apaza U.²

Introducción

El consumo de la *phasa* se relaciona estrechamente con las papas (*Solanum tuberosum L.*). La misma fue manejada y criada por las culturas prehispánicas en Sudamérica, inicialmente en tierras altas de los Andes, localizadas en el altiplano de lo que hoy es Bolivia y Perú (Luque, 2018). Durante la historia de estos pueblos prehispánicos, los alimentos han sido el factor principal de su desarrollo como cultura. El manejo de la agricultura en diferentes culturas prehispánicas transformó su patrón de conducta aumentando la expansión demográfica. El conocimiento y la experiencia han propiciado diferentes transformaciones de los alimentos. Así también, las combinaciones para su mejor aprovechamiento de nutrientes, vitaminas, además de evitar intoxicaciones con los alimentos. A esto se suma el hecho de que “el crecimiento de la población y el desarrollo de una nación están ajustados a la provisión de alimentos” (Rostoker, 1983 citado en Kolata, 1985).

El papel de la agricultura en la economía de Tiwanaku reconoce a la papa como uno de los alimentos principales en su desarrollo, según el investigador Kolata (1985), esto incluye a la papa y a las diferentes combinaciones en su consumo, entre ellos la *phasa* (arcilla comestible). Esta arcilla estuvo relacionada con el cultivo de las papas nativas, las que contienen glucoalcaloides que en algunos casos irritan el tubo digestivo. Esta arcilla comestible contiene complementos minerales que contrarrestan algunos componentes perjudiciales de las papas.

El presente artículo tiene como objetivo dar a conocer las bondades de esta arcilla comestible llamada *phasa*, preparada y consumida por las familias de la región del altiplano desde tiempos prehispánicos, especialmente por la cultura de Tiwanaku, tal como demuestran muestras obtenidas por Difracción de Rayos X, asociados a contextos Tiwanaku (Browman, 2004). De modo que Tiwanaku es conocida como la cultura de la papa. Asimismo, se conocen algunos rastros de la producción de papa en las iconografías de los objetos de piedra y de otra índole, los que nos recuerdan que fueron sus pobladores los primeros en cultivar los tubérculos y en encontrar la arcilla comestible llamada *phasa*.

En ese contexto, establecemos un diálogo entre Reynaldo Tumiri y Dionicio Apaza, quien habita en la región de Pacajes, Achiri y quien se atribuye ser descendiente de la cultura de los *Paka Jaqis*, posteriormente castellanizado a Pacajes y que podría ser traducido al español como “los hombres-águilas”, pueblo que perteneció al reino de los Señoríos aymaras después de haber sido territorio dominado por la cultura tiwanacota.

En el diálogo, sobresale el hecho de que el consumo de las arcillas comestibles –según los abuelos y tal como es en la actualidad– se debe a la observación del comportamiento alimentario de las llamas, quienes lamen arcillas mineralógicas para evitar los efectos amargos de

1 Licenciado en Turismo. Trabaja en la Unidad de Museo como guía e intérprete del Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF). Correo: reymara.tumiri@gmail.com

2 Habitante de la región de Pacajes, Achiri. Actualmente es ganadero de llamas y agricultor de papas y de quinua.

ciertas toxinas que existen en las plantas. El mismo comportamiento se dio con los abuelos al consumir papas que contienen sustancias tóxicas como la *solanina* y la *chacónina*, donde la *phasa* neutraliza estas toxinas llegando al conocimiento empírico de que estas arcillas sirven para evitar problemas digestivos, mareos u otro tipo de malestares.

En este documento se develan las propiedades biológicas, físicas y químicas de la *phasa*, que no solo se come para aplacar las toxinas de las papas, sino también para proveer de complementos mineralógicos al cuerpo humano. Posteriormente, se describen sus virtudes y diversos usos medicinales. Por ejemplo, regulariza el PH sanguíneo, es un antiséptico y microbicida y otros. Esto sin olvidar el modo de preparación y las fuentes de comercialización.



Imagen 1. Extracción de la *phasa* en una pequeña concavidad en la región de Pacajes, Altiplano de La Paz.

Fuente: Fotografía de Mario Lucas, 2020.

El origen de la *phasa*

La evidencia del consumo de arcillas mineralógicas proviene del estudio de coprolitos humanos del Periodo Arcaico, así como de muestras arqueológicas estudiadas por Browman (2004), las que demuestran que se realizaban prácticas de geofagia manifestadas en el consumo de ciertos tipos de tierra que actúan como vermífugas, es decir, que ayudan a erradicar las lombrices intestinales y los parásitos, así como para tratar infecciones estomacales.

Las tierras comestibles fueron, por lo general, utilizadas para proveer de complementos minerales, contrarrestar componentes perjudiciales en la dieta como las fitotoxinas y/o para ciertos tratamientos médicos en diferentes pueblos y culturas.

Desde la experiencia y conocimiento de los habitantes de la región de Pacajes, el consumo de las arcillas comestibles se debe a la observación del comportamiento alimentario de las llamas y aves del lugar, entendiendo y experimentando que estas plantas y frutos, en diferentes grados, son amargas y con toxinas perjudiciales para estos animales, quienes por su instinto recurren a remedios del entorno, encontrando así arcillas mineralógicas que las llamas lamen.

Dionicio: cuando trabajé cosechando arroz en mi juventud en los Yungas, región tropical de La Paz, observé bandadas de loros cerca de los barrancos, comiendo barro, asemejando mi percepción a evitar las toxinas de sus alimentos. Por eso, en conclusión, creo que estas prácticas del ser humano se deben a la observación y a la experimentación de su entorno natural, llegando al conocimiento empírico de que estas arcillas comestibles (*phasa*), son para

evitar problemas digestivos. En este caso, cuando se consumen papas con una constancia diaria, se debe combinar con la *phasa* para evitar el amargo imperceptible de las papas, puesto que, sin ella, en algunos casos, puede provocar vómitos, mareos u otro tipo de malestares.

La investigación académica plantea que la práctica de geofagia en los Andes Centrales se desarrolló o quizás evolucionó en conjunto con la práctica del pastoreo de camélidos (Browman y Gunderson, 1993: 422-423).

En el sitio arqueológico de Tiwanaku se tiene una muestra obtenida que está asociada a contextos Tiwanaku IV, la que fue sometida a un análisis de Difracción de Rayos X (DRX), el cual identificó que la composición mineral de la muestra pertenecía a la *phasa* (Rivera, 1994 citado en Browman, 2004). Asimismo, en Iwawi, un sitio cercano a la capital Tiwanaku, ubicado a orillas del lago que posiblemente sea uno de los principales puertos de esa capital, se ha identificado un patrón de desgaste dental en entierros humanos, el cual considera que está claramente asociado con prácticas de geofagia (O'Brien, 1997 citado en Browman, 2004). Otra evidencia de geofagia en la cultura Tiwanaku informa sobre los resultados de un análisis de DRX en una muestra obtenida en un sitio rural de Tiwanaku, donde los componentes identificados señalan estructuras cristalinas mineralógicas de la *phasa* que, según varias hipótesis, las papas provendrían de regiones aledañas al lago Titicaca (Paz Soria, 2000 citado en Browman, 2004).

Como se puede ver, la arqueología, a través del estudio de coprolitos, iconografía en cerámica, textiles, líticos y otros materiales, confirma el consumo de las papas y la *phasa* por los tiwanakotas. De hecho, algunos investigadores denominan a la cultura de Tiwanaku como 'la cultura de la papa', planteando hipótesis de que fueron los tiwanakotas los primeros cultivadores de papas y los difusores del consumo de la *phasa* junto a las papas, siendo este tubérculo la base de su alimentación para llegar a mantener a sus habitantes.

En los alrededores de Pampa Koani, cerca de Tiwanku, se aprecia un sistema de camellones fósiles que servían para el cultivo de papas. Estas redes de campos similares cubren gran parte de los alrededores del lago Titicaca. Según Browman (2004), diferentes investigadores como Smith (1968), Denevan (1970, 1980), Lennon (1982), Kolata (1982, 1983) o Erickson (1984), indican que estos campos no son uniformes ni en tamaño ni en forma. Aunque todos cumplían una función primaria similar, el drenaje de superficies de plantación para permitir el cultivo de papas.

Desde tiempos de Tiwanaku, llegando hasta las culturas contemporáneas como los aymaras, quechuas y chipayas, entre otros pueblos del altiplano, la *phasa* es consumida con las papas y es muy apreciada por sus propiedades digestivas, alimenticias y por su contenido mineralógico, expandiéndose esta fama a otros pueblos y a las ciudades.

Composición de la *phasa*

En la región andina de Bolivia, la arcilla comestible en idioma aymara recibe varios nombres. Se la conoce como: *phasa*, *p'asa*, *pasa*, *passa*, *pahsa*, *p'asalla*, *phasalla*. En cambio, en idioma quechua, se la conoce como: *ch'aqo*, *ch'aqu*, *chaco*, *ch'ako*, *ch'quo*, *chhacco*, *ch'akko*, *chachakko*.

La *phasa* pertenece al grupo de minerales arcillosos que provienen de rocas sedimentarias compuestas por agregados de silicatos de aluminio (Ticona *et al.*, 2006). Es un tipo de arcilla comestible que contiene una gran variedad de minerales. En términos técnicos, son bentonitas (Panizo, 2015), materiales arcillosos, compuestos esencialmente o con preponderancia por minerales del grupo de las esmectitas, con independencia de su génesis y su modo



Imagen 2. Muestra de *phasa* blanca de la región Pacajes, Altiplano de La Paz.
Fuente: Fotografía de Reynaldo Tumiri, 2022.

de aparición. Por consiguiente, las bentonitas son aluminosilicatos hidratados de K, Mg, Na, Ca y Fe, que corresponden a minerales del grupo de las esmectitas.

De acuerdo a un análisis bromatológico, se determinaron las características de la *phasa* con un análisis químico y físico, esto en el Laboratorio de la Facultad de Ciencias Puras, Laboratorio de Química de la Universidad Mayor de San Andrés y para comparar se buscó la información de la Universidad Mayor de San Simón (Quino, 2012 citado en Quispe, 2015).

Gráfico 1: Características químicas de la *phasa*

Características	Elemento	% Phasa UMSS	% Phasa UMSA
Oxígeno	O	60,013	57,233
Calcio	Ca	38,102	40,219
Potasio	K	0,885	1,045
Hierro	Fe	0,873	1,356
Aluminio	Al	0,127	0,147
Total		100	100

Fuente: UMSA (2010) y UMSS (2008).

Fuente: Cuadro extraído de la tesis de grado de Quispe (2015).

Composición química y mineralógica de dos *phasas*

En el artículo de Ticona, Blanco y Cabrera (2006) se describen las caracterizaciones químicas, mineralógicas y estructurales de dos tipos de *phasas* (arcillas tipo montmorillonita). Una de Achocalla (departamento de La Paz), y otra de la localidad de Andamarka (departamento de Oruro). Estas muestras tratadas dieron como composición química cuantitativa lo siguiente.

Gráfico 2: Composición química de la *phasa* de Achocalla y Andamarka

Muestra de <i>phasas</i>	Composición química de la <i>phasa</i>								
<i>Phasa</i> de Achocalla La Paz	Al0.68	Ca0.02	Fe0.22	K0.04	Mg0.17	Na0.29	Si2	O2.7	(OH)0.53
<i>Phasa</i> de Andamarka Oruro	Al0.39	Ca0.04	Fe0.06K0	K0.02	Mg 0.09	Na0.01	Si2	O2.14	(OH)0.43
Observaciones	<p>La <i>phasa</i> de La Paz presenta mayor carácter Sódico – Potásico, frente al carácter Cálcico de Oruro</p> <p>*El Na/K < 1,0 reducen el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares (Molina, 2018).</p> <p>*El calcio en el cuerpo humano ayuda a formar y mantener dientes y huesos sanos, contribuye a prevenir la osteoporosis, ayuda en el envío y recepción de señales nerviosas, contribuye en la contracción y relajación muscular y mantiene un ritmo cardíaco normal (Martínez, 2016).</p>								

Fuente: Elaboración propia en base a la investigación de Ticona, Blanco y Cabrera (2006).

La presencia de *phasa* es particularmente común en las zonas altiplánicas y de valles, donde se cultivan las papas. Por lo tanto, su población tiene un alto consumo de papas, como en los departamentos de La Paz y Oruro.

Ubicación de la *phasa* por las características geológicas

Comúnmente, la *phasa* en Bolivia se obtiene cerca de regiones donde se muestran evidencias volcánicas. Los habitantes de estas regiones, conocedores de su valor mineralógico y medicinal, proceden a horadar en lugares conocidos, convirtiéndolos en minas, cavando incluso hasta tres metros de profundidad.

La *phasa*, como otras arcillas mineralógicas, es abundante en rocas sedimentarias, y es hallada en vetas y también aparece como producto de la alteración de rocas ígneas, metamórficas. Esta aparición generalizada de las esmectitas, en diversos ambientes, se debe a la diversidad de sus procesos de formación, ya que pueden originarse tanto por la alteración de rocas volcánicas, como por la precipitación directa, a partir de soluciones o por transformación de minerales preexistentes. (García, 2000 citado en Panozo, 2015).

Los tipos de depósitos de *phasa*

Mayormente, se manejan dos tipos de depósitos de arcillas mineralógicas, según García y Suárez (2000, citado en Panozo, 2015) las cuales son:

- a) De alteración subacuática de cenizas volcánicas de grano fino.
- b) De alteración hidrotermal de rocas volcánicas ácidas *in situ*.

a) De alteración subacuática de cenizas o tobas volcánicas

A esta categoría corresponden la mayoría de los yacimientos. En ellos, la bentonita presenta una pureza elevada, conservando, a veces, algunas de las características texturales del material volcánico original. Las bentonitas se forman por la alteración de cenizas o tobas volcánicas bajo una lámina de agua. Esta consiste, esencialmente, en la desvitrificación de la ceniza seguida de



Imagen 3. Phasa en un plato, listo para ser remojada con agua y posterior consumo con papas cocidas.

Fuente: Fotografía de Reynaldo Tumiri, 2022.

la hidratación y cristalización de la esmectita. Durante la alteración se produce una pérdida de álcalis, así como la migración de la sílice, que se pone de manifiesto por la frecuente silicificación que aparece en las capas adyacentes. La composición del material volcánico original puede ser variable, por ello, los distintos yacimientos de bentonitas formados durante este proceso presentan importantes variaciones en su composición química y mineralógica y, como consecuencia, en sus propiedades. En la mayor parte de los casos, el depósito de la ceniza precursora de la bentonita tuvo lugar en medio marino somero, aunque también se han encontrado bentonitas formadas en lagos salinos. (García, 2000 citado en Panozo, 2015).

b) Alteración hidrotermal de rocas volcánicas

Generalmente producida en rocas ígneas ácidas, se trata de yacimientos de bentonitas asociados a zonas fracturadas. Presentan morfologías irregulares, con cambios de composición graduales hacia las rocas encajonantes, generalmente de carácter ígneo, encontrándose asociadas a otros minerales de origen hidrotermal.

El porqué del consumo de la phasa con las papas

Las papas son un alimento abundante en el altiplano boliviano, consumidas desde tiempos prehispánicos y encontrándose alrededor de 1500 variedades. De acuerdo a la Fundación de Promoción e Investigación de Productos Andinos (PROINPA), en Bolivia cada habitante del área rural consume alrededor de 140 kg. de papas durante un año, puesto que estas papas proveen de más del 60% de las calorías diarias, convirtiéndose parte de su dieta diaria (Ugarte, 2002). Por los altos consumos de este tubérculo, también se consume *solanina* y la *chacolina* que son sustancias tóxicas que provocan malestar digestivo. La *solanina* se encuentra en mayor grado en la sustancia verde que está justo debajo de la piel de la papa, y en menor grado en



Imagen 4. Papas cocidas a la piedra (*waja*) listas para comer con salsa de *phasa* en la región de Pacajes, Altiplano de La Paz.
Fuente: Fotografía de Reynaldo Tumiri, 2022.

el tubérculo carnoso, de todas formas, comer papas en abundancia puede provocar desajustes gastrointestinales y neurológicos. Los síntomas de una intoxicación por *solanina* se traducen en malestar estomacal y digestivo, vómitos, diarreas, náuseas, dolor de cabeza, vértigos, u otras reacciones alérgicas diversas (Martín, 2011). Justamente, para contrarrestar estos malestares, se consume la *phasa* a manera de salsa que se vierte sobre los tubérculos cocinados, puesto que la *phasa* tiene una acción antibacteriana por los metales que contiene, creando radicales de oxígeno, los cuales dañan a las bacterias.

Los metales más importantes, por su acción antibacteriana en la *phasa*, son el aluminio y el hierro, ya que el aluminio deforma la envoltura celular bacteriana y el hierro facilita la oxidación de sus componentes. Además, una serie de reacciones químicas dañan el DNA de la bacteria (ácido desoxirribonucleico, que se encuentra en el núcleo de las células), perpetuando su muerte (Ramírez, 2020). Es necesario complementar que, al consumir la *phasa*, también actúan como vermífugas, es decir, ayudan a erradicar las lombrices intestinales y los parásitos del cuerpo humano.

Por estas razones y las experiencias en las comunidades de Pacajes y del altiplano boliviano, los habitantes comen las papas con salsa de *phasa*.

Como se ha demostrado, el uso y el consumo de la *phasa* es frecuente en la medicina tradicional, por lo menos en las regiones del altiplano, debido a sus propiedades ya expuestas. Además, ya que tiene alcalinidad o alcalosis, ayuda a regularizar el PH sanguíneo, es un antiséptico y microbicida contra la acidez excesiva causada por la fermentación y descomposición de los restos alimenticios en la boca, eliminando la proliferación de microbios causantes de la caries dental, úlceras gastroduodenales. Externamente, se aplica en las llagas o heridas, en los edemas varicosos, como los reumáticos, también es utilizada para bajar la fiebre.

Guinea menciona que el consumo regular y deliberado de materiales terrosos como suelo, arcilla y otras sustancias minerales –al ser consumido en cantidades anormales– provoca un desorden psicológico y daños estomacales. Sin embargo, si se consume correctamente, favorece la absorción de las fitotoxinas (sustancia química tóxica producida por las plantas), antihemorrágicos y previene dolores estomacales. Además, minimiza las diarreas y aporta calcio (2006 citado en Quispe, 2015).

Según un estudio de la Universidad de Angers-Francia, la *phasa* representa una alternativa a las terapias convencionales en los campos del cuidado de heridas, ya sean digestivas o cutáneas ya que promueve la cicatrización y tiene propiedades analgésicas, ayuda con la inflamación y en general ayuda al fortalecimiento del cuerpo, del sistema óseo, el crecimiento, y la renovación celular. Sus muchas propiedades interactúan con el cuerpo a muchos niveles. Incluso evitaría intervenciones quirúrgicas, como las mutilaciones de órganos de la anatomía humana (Hernot, 2016).

El consumo de *phasa* no reemplaza un diagnóstico o un tratamiento recetado por un médico. Sin embargo, las investigaciones mencionadas y el saber local apuntan a que ingerirla en forma constante y controlada tiene beneficios importantes para la salud.

Modo de preparación

Para comer la *phasa* con papas, se la prepara remojando la *phasa* con un poco de agua y sal al gusto, hasta que quede como una crema. Eso demora cinco minutos, puesto que la *phasa* se remoja con facilidad en el agua. Esta crema de *phasa* se la consume con las papas cocidas, cual si fuera una salsa.

Para otros usos medicinales, como la gastritis, acidez, mal sabor en la boca o diabetes, se la prepara tomando un buen terrón que se deja remojando en un recipiente con agua hervida, fría, luego se remueve con una cuchara y se deja asentar el sedimento unos diez minutos. Entonces quedará agua clara pero un poco espesa con apariencia de leche, se debe tomar una copita en ayunas o antes de acostarse.

Cuando se usa para el exterior del cuerpo, como en picaduras de insectos, quemaduras, acné, llagas o zonas inflamadas del cuerpo, se prepara una pasta con agua o agua de llantén, o con agua de malva y se aplica como crema, varias veces al día.

Conservación de las vetas de *phasa* desde el paradigma de la Crianza Mutua

Para las comunidades aymaras, la *phasa* es un regalo de la *Pachamama* (Madre tierra) para el consumo de sus habitantes, encontrándose alrededor de las regiones donde se muestran evidencias volcánicas. Las familias conocedoras de la *phasa* horadan la tierra, convirtiéndolas en minas de arcillas mineralógicas, así comparten el producto con la vecindad, con fines de autoconsumo, tanto alimenticio como parte de la medicina tradicional.

Las familias viven conservando su tierra y territorio, manifestado por la *Pachamama*, *Achachilas* o *Uywiris*, que son los cerros y parajes que acogen a la tierra, el agua, la flora y la fauna. En ese sentido, los habitantes de estas regiones, cuidan sus recursos como la *phasa*, que es parte de la tierra y se la extrae o explota sosteniblemente, es decir, se toma lo que se necesita para el autoconsumo, siempre velando el recurso natural para las *wawas* (generaciones futuras).

La práctica de la extracción de la *phasa* es en comunidad, es decir, con la mayoría de los vecinos quedando en una fecha. En la región de Pacajes, generalmente es en Semana Santa, coincidiendo con la cosecha de papas, donde todos colaboran con diferentes herramientas que contribuyan en la extracción de la *phasa*. El trabajo comienza con un protocolo de reverencia y permiso a la *Pachamama*, donde no debe faltar alcohol y hojas de coca para extraer la *phasa*. El trabajo puede ser de un jornal, de tal forma que todos los miembros traen una merienda y en horas fijadas se las comparte en un solo grupo. Los miembros con más edad enseñan a los más jóvenes la forma de reconocer y extraer desde las diferentes técnicas, los cuidados que amerita la veta de *phasa*. Por ejemplo, encausar los posibles riachuelos fuera de la veta o evitar derrames de líquidos combustibles, detergentes, evitar la basura y los desechos biológicos humanos. Se evita pastar ganado en sus alrededores, los abuelos también recomiendan evitar difundir la ubicación de las vetas de *phasa* a los forasteros, puesto que serían objeto de explotación agresiva y mercantilización, rompiendo la armonía y tranquilidad de las comunidades. Estas costumbres son típicas de la cosmovisión andina. Todos conservan y reciprocán unos con otros, desde la filosofía del *suma qamaña*, que es compartir entre la comunidad natural y la comunidad humana, en un equilibrio ecológico, como un paradigma de la Crianza Mutua.

Fuentes de comercialización de la *phasa*

La *phasa* es comercializada como producto alimenticio y/o medicinal. Se ofrece a la venta en las ferias de las principales ciudades de Bolivia. Salamero menciona que en los mercados europeos se consumen más de 300.000 toneladas de arcilla y silicatos en la alimentación animal. Las arcillas se utilizan en alimentación animal para múltiples aplicaciones, entre las cuales, la principal es la nutrición, debido a que promueve el aumento de digestibilidad de los nutrientes y una reducción de la velocidad de tránsito. En cuanto al cuidado de la salud de los animales, también brinda protección gástrica e intestinal previniendo las diarreas. Los beneficios de la arcilla comestible asimismo pueden proyectarse sobre el medio ambiente, esto porque ayuda a reducir las emisiones de amoniaco y los malos olores (2012 citado en Quispe, 2015).



Imagen 5. Extracción de la *phasa* en la zona altiplánica de Azángaro-Puno.

Fuente: Fotografía extraída de internet, 2022 www.researchgate.net

Conclusiones

La *phasa* siempre ha sido parte de la vida cotidiana de las familias que habitan en el altiplano. Esta arcilla mineralógica está ligada al uso como remedio de las diferentes toxinas de las plantas, entre ellas, las papas. Además, se maneja como fortificador del cuerpo, del sistema óseo, crecimiento, renovación celular a través de sus diferentes minerales. Es parte de la medicina alternativa para las heridas, ya sean digestivas o cutáneas, cicatrización, analgesia e inflamación, entre otros. La *phasa*, como recurso de arcilla mineralógica, se encuentra en el

altiplano cerca de regiones donde se cultivan papas y donde se muestran en sus alrededores evidencias volcánicas. Al ser un recurso fácil de explotar, con un costo barato en el mercado nacional y fácil de consumir como salsa agregada a las papas, podría representar una alternativa a las terapias convencionales en el campo de la medicina.

Bibliografía

ALCON, Dina.

2016. *Caracterización morfológica del tubérculo y criterios de calidad culinaria en variedades de papa amarga (*solanum juzepczukii* y *solanum curtilobum*) en el municipio de San Andrés de Machaca*. Tesis de grado de la Facultad de Agronomía - Carrera de Ingeniería en Producción y Comercialización Agropecuaria, UMSA. La Paz, Bolivia.

BROWMAN, David.

2004. *Tierras comestibles de la Cuenca del Titicaca: Geofagia en la prehistoria boliviana*. Washington University, Saint Louis. Missouri, Estados Unidos.

BROWMAN y GUNDERSON.

1993. Altiplano comestible earths: Prehistoric and historic geophagy of highland Peru and Bolivia. *Geoarchaeology*, Washington University, St. Louis. Missouri, Estados Unidos.

HERNOT, Francois.

2016. *L'argile, son utilisation à l'officine*, Thèse pour le Diplôme d'Etat de Docteur en Pharmacie. Université Angers. Francia.

KOLATA, Alan.

1985. El papel de la agricultura intensiva en la economía política del estado de Tiwanaku, *Diálogo Andino* N°4. Universidad de Tarapacá. Arica, Chile.

LUQUE, Marisol Luque.

2018. *Caracterización de parámetros vulnerables de 50 variedades de papa nativa (*solanum sp.*) en dos comunidades del municipio de Batallas*. Tesis de grado, UMSA. La Paz, Bolivia.

MARTÍNEZ, Emilio.

2016. *El calcio, esencial para la salud*, Departamento de Fisiología. Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos José Mataix. Centro de Investigación Biomédica. Universidad de Granada. España.

MARTÍN, Isabel.

2011. *Determinación de glicoalcaloides: solanina y chaconina en patata mediante cromatografía de líquidos de ultra presión acoplada a espectrometría de masas de triple cuadrupolo*. Universidad de Almería Departamento de Hidrogeología y Química Analítica. Almería, España.

MOLINA, María.

2018. *Relación sodio/potasio urinario y consumo de condimentos industrializados y alimentos ultraprocesados*. Curso de Graduação em Nutrição. Departamento de Educação Integrada em Saúde. Centro de Ciências da Saúde. Universidade Federal do Espírito Santo. Vitória, Brasil.

PANOZO, Yoshiko.

2015. *Estudio geológico y caracterización del depósito de bentonita y sus aplicaciones potenciales, en la localidad Putuni Condoroca, provincia Pacajes del departamento de La Paz*. Tesis de grado, UMSA. La Paz, Bolivia.

QUISPÉ, Fabiola.

2015. *Evaluación del efecto de tres niveles de fase en la alimentación de gallinas en la fase postura pico en la zona Kupini del departamento de La Paz*. Tesis de grado. La Paz, Bolivia.

RAMIREZ, Giovanny.

2020. Phasa: Todo sobre la arcilla comestible. *Revista Científica Ciencia Médica* v.23 n.2. Cochabamba, Bolivia.

TICONA, BLANCO y CABRERA.

2006. Caracterización química mineralógica estructural de dos arcillas bolivianas. *Revista boliviana de química* - ISSN 0250-5460. La Paz, Bolivia.

UGARTE, María Luisa.

2002. *Papas bolivianas, catálogo de cien variedades nativas*. Fundación de Promoción e Investigación de Productos Andinos (PROINPA). Cochabamba, Bolivia.

LO QUE ESTÁ AFUERA Y LO QUE ESTÁ ADENTRO: CRIANZA DE PAPA EN LA COMUNIDAD SULLKATITI LAWAQULLU

Gabriela Behoteguy¹ y Néstor Calle²

Ispallamama janiw jaytarpayitatai
(Madre melliza no nos abandones)

Súplica de las mujeres de Sullkatiti Lawaqlu durante la siembra.

La crianza de papa no es fácil. Quizá sea, entre los alimentos, el más complejo que hay. No basta con los procedimientos regulares utilizados para sembrar y cosechar. En la producción de este tubérculo entran en juego relaciones entre el espacio y la comunidad, es decir la sociedad entera, y lo que está afuera: el cielo y las nubes, la lluvia y el viento, el sol, la luna y los cerros.

Al menos así sucede en la comunidad aymara Sullkatiti Lawaqlu, de la *marka* Jesús de Machaqa, en la provincia Ingavi (La Paz), donde la crianza de papa nos permitió conocer la organización social, agrícola y ritual del ciclo anual. Pero también los contextos (espacio/ tiempo) que van más allá del ciclo, cuando las temporadas se alcanzan (*jikisiña*) para augurar buenas cosechas. Nos interesa comprender la crianza de la papa, es decir, ¿de qué manera la comunidad cuida a la papa? Y ¿cómo la papa cuida a la comunidad?

Este trabajo está alimentado por el diálogo entre autores, desde la antropología y la experiencia misma de la crianza de papa, por las etapas del ciclo agrícola, reconociendo que estas prácticas proponen epistemologías, es decir, conocimientos políticos que hacen posibles continuidades y dinámicas culturales en torno a la producción.

El objetivo es interpretar el ciclo de la papa desde concepciones y prácticas desarrolladas en la comunidad, recuperando el pensamiento propio de quienes se encargan de la crianza, esto para establecer categorías de análisis inmanentes que permitan clasificar, crear, imaginar, reflexionar y comprender desde la autodeterminación ontológica. En este sentido, la intención es construir desde “la teoría-práctica de la descolonización permanente del pensamiento” (Viveiros de Castro, 2010: 14 y 18).

Empecemos con lo siguiente...

El municipio Jesús de Machaqa fue creado el 2002, gracias al proceso de lucha por la autodeterminación del territorio. Sucedió que, en 1994, la promulgación de la Ley 1551, de Participación Popular, adjuntó este territorio al Municipio de Viacha, desconociendo al ca-

1 Es antropóloga y trabaja como investigadora del Museo Nacional de Etnografía y Folklore.

Correo: gabrielabehoteguy@gmail.com

2 Es parte de la comunidad Sullkatiti Lawaqlu, marka de Jesús de Machaqa, donde asumió responsabilidades y ejerció cargos de autoridad (*thakhi*): el año 2020 fue Mallku, autoridad máxima de la comunidad. Además, es ingeniero y realizó estudios superiores en México y España. Correo: wayruru@hotmail.es

bildo indígena. Por eso, las autoridades tradicionales, Mallku y Mallku tayka³ demandaron la creación de la Subalcaldía de Jesús de Machaqa, concretada en enero de 1995.

Históricamente, la organización de ambas poblaciones jamás tuvo relación. Así que la imposición de esta nueva forma de entender el territorio significó un atentado contra la autonomía machaqueña. Por eso, las autoridades del cabildo⁴ conformaron una comisión, haciendo posible la creación del gobierno municipal de Jesús de Machaqa. Este proyecto aspiraba reconstruir la integridad de la antigua *marka* colonial, aglutinando a San Andrés y a Santiago de Machaqa en la parcialidad de Machaqa la Grande y a Jesús de Machaqa en Machaqa la Chica (Ticona y Albó, 1997: 309). Pero las formas de organización ancestrales son distintas a las municipales y, en lugar de girar en torno a las demandas locales, entablaron diálogos a partir de políticas partidarias y sistemas clientelares devenidos de la burocracia administrativa (Quinta, 2009: 59). Las relaciones entre cabildo y alcaldía reconocen a Jesús de Machaqa como Municipio Indígena Originario.

El municipio ejerce mayor poder ante el Estado, pero la organización territorial mantiene las lógicas del cabildo indígena. La *marka* Jesús de Machaqa está dividida en dos parcialidades territoriales organizadas en: Marka de Ayllus y Comunidades Originarias de Parcial Arriba (MACOAS) y Marka de Ayllus y Comunidades Originarias de Jesús de Machaqa (MACOJMA), donde se encuentra Sullkatiti Lawaquillu⁵.

Ambas organizaciones conforman el cabildo y se encargan de representar a cada *ayllu* y sus comunidades frente al municipio. Sin embargo, la autonomía política y territorial continúa siendo parte de la lucha, ahora bajo la figura de reconstitución del *ayllu*, siguiendo el mismo objetivo de ejercer el poder comunal desde el cabildo pero, esta vez, eliminando al municipio.

Jikisiña: encuentros del ciclo agrícola

La organización de la producción agrícola de Sullkatiti Lawaquillu se desarrolla en 24 *aynuqa*, o parcelas comunitarias, divididas en dos partes: 14 funcionan en las rinconadas de los cerros y están destinadas a las variedades de papa más “sensibles”⁶ al frío y a la falta de riego; mientras que diez son cultivadas en las pampas donde se producen las papas más resistentes a la helada y la sequía⁷.

3 Autoridades masculinas y femeninas a nivel *marka*, *ayllu* y comunidad.

4 El cabildo fue el primer organismo de administración colonial. Paradójicamente, esta organización heredada de la colonia, posibilita la vigencia de gobiernos indígenas paralelos a los municipios, como es el caso de Jesús de Machaqa que funciona a tres niveles *marka*, *ayllu* y comunidad. La pareja de autoridades de la *marka* son cuatro cabezas, de cada *ayllu* son el *Mallku* y la *Mallku tayka* y las parejas de autoridades comunales son *Jiliri Mallku* y *Jiliri Mallku tayka*.

5 El proceso de sindicalización devenido de la Revolución Nacional de 1952 fragmentó la organización de parcialidades territoriales que, a partir de la década de 1970, lucharon por reconstituirse. Sin embargo, los cambios afectaron profundamente a la organización. Por ejemplo, antes de la sindicalización, Sullkatiti Lawaquillu se encontraba en parcial arriba, constituyendo el hombro derecho de la *marka*. Posteriormente, se reubicó al *ayllu* en parcial abajo, perdiendo el sentido del cuerpo social de la *marka* de Jesús de Machaqa.

6 Las variedades son: *phiñu* o papa dulce; *tullqa* o yerno; *yuxcha* o yerna; *ch'ara imilla* o hija morena, *wila imilla* o hija colorada, *phurija* o papa suave, etc.

7 Antiguamente, las *aynuqa* de la pampa también eran 14. Sin embargo, los terrenos han sido reutilizados de diferentes maneras, uno se transformó en Unidad Educativa, otros fueron fusionados con otras *aynuqa* para ser más grandes e incluso algunos se convirtieron en propiedad privada. Las variedades de producción en la pampa son: *luk'i* o especie de papa medicinal que quita la fiebre y sirve para transformarse en *tunta*, *q'aysa* o papa bicolor que es congelada (*thayacha*), *sisu* que es una papa pequeña que también congela, *chuqila* papa amarga y de color morado.



Imagen 1. Autoridades de Sullkatiti Lawaqullu en *Ch'uqi Phunchhawi* o Fiesta de la papa.
Fotografía: Gabriela Behoteguy, 2022.

La *aynuqa* es un sistema de cultivo donde participa toda la comunidad, poniendo en práctica las formas de crianza, normas, reglas, prescripciones y maneras propias de entender al mundo. A partir de ella, la reciprocidad se establece como regla básica para entablar las relaciones sociales y espaciales, entre las personas de la comunidad, así como entre la comunidad y el espacio. Así se controla la producción de papa.

Este sistema se adapta a la escasez de agua y la altura del territorio (3847 msnm). Funciona mediante rotación y contraposición de cultivos⁸ (haba, papa, quinua, cebada). Las *aynuqa* del cerro (*qullu*) rotan en un sentido, mientras en la *pampa* rotan en el sentido contrario, encontrándose durante tres años periodos continuos cada cierto tiempo (*iptasiña*). De esta manera, todas las *aynuqa* están interrelacionadas.

La papa es el ancestro femenino que alimenta a la comunidad⁹. Por eso, cuando consumimos papas de la cosecha anterior junto a las nuevas, se dice que la *tayka ch'uqi* o papa madre se encuentra con sus *wawa ch'uqi* o papas bebés. Ese momento de encuentro (*jikisiña*), entre distintas cosechas, anuncia el augurio de buenos tiempos en la producción y en la vida misma de la comunidad.

Jikisiña también es la manera de comprender el tiempo, cuando las cuatro etapas (siembra, tiempo festivo, cosecha y transformación) que comprenden la crianza de la papa se solapan generando la continuidad de los ciclos. Por ejemplo, si no se puede vender la papa y la seguimos consumiendo durante la nueva cosecha, o cuando demora la cosecha y nos alcanza el tiempo de la siembra. Estos encuentros conforman espirales infinitas de producción alimentaria, que componen la ciclicidad del tiempo aymara. Por eso son bien vistos, de lo contrario ¡ha fallado algo en el proceso agrícola! Y, esta ruptura o catástrofe podría afectar a la continuidad cíclica de la comunidad, atrayendo tiempos de escasez y pobreza (*mach'a pacha*).

⁸ En la *aynuqa*, la rotación de cultivos tiene el siguiente orden: primer año es dedicado al cultivo de papa, el segundo quinua y el tercero cebada o grano. Puede haber un cuarto (*tult'u*) que no es obligatorio

⁹ Entre las variedades de papa existen las masculinas como *tullqa ch'uqi* (yerno), expresando la concepción del género aymara, donde lo femenino tiene algo de masculino y lo masculino algo de femenino.

La crianza de papa está dividida en cuatro etapas interconectadas: la siembra desarrollada entre octubre y diciembre; el periodo festivo entre febrero y marzo; la cosecha entre abril y mayo, y la transformación entre junio y julio.

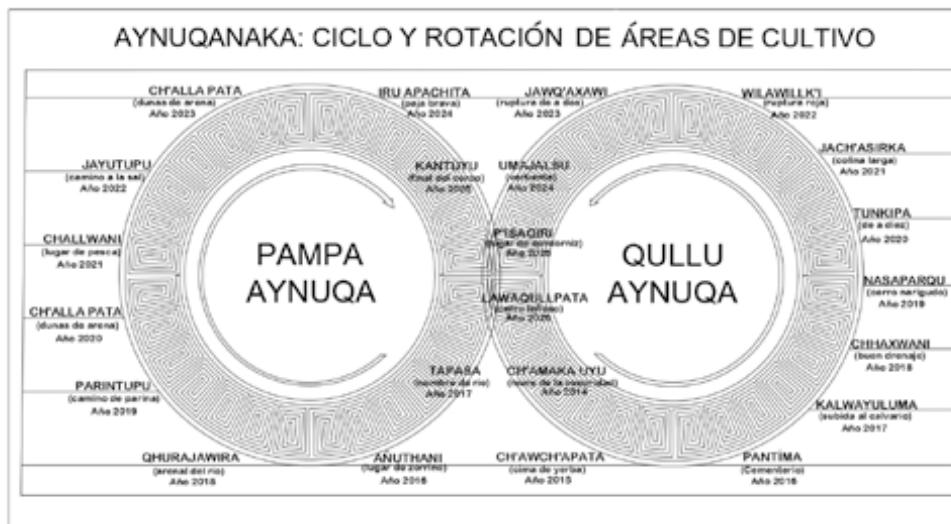


Imagen 2. Aynuqa de la pampa y el cerro.
Gráfico: Elaboración de Néstor Calla, 2022.

Rosario *satalapaka*: el inicio de la siembra

Cada primer domingo de octubre, la Iglesia católica recuerda que la Virgen se apareció a Santo Domingo para enseñarle a rezar el rosario. En Jesús de Machaqa, esta advocación se conoce con el nombre de Rosario *satalapaka*, festividad que coincide con la época de *lapaka* –sequía y calor– anunciando la llegada de las primeras lluvias que permiten remover la tierra para depositar las semillas: el inicio de la siembra (*sata*).

María Condorena, de Jesús de Machaqa, explica que “una buena señal es que no tiene que llover para la fiesta de hoy (Rosario *satalapaka*), es mala suerte si llueve porque se está comenzando la siembra” (citada en Behoteguy, 2013). Pero ¿qué podría estar proyectando esta idea? ¿Cuál es la consecuencia de lluvia en el periodo de sequía y calor?

La siembra siempre es riesgosa, hay años buenos como también malos, por eso desde hace siglos las personas leen fenómenos de la naturaleza. Efectivamente, cuando las lluvias se adelantan demasiado al *satalapaka*, la tierra se seca y dificulta la siembra, pues se necesita suelo húmedo y caliente para germinar la semilla de papa.

Rosario *satalapaka* se festeja en la plaza principal de Jesús de Machaqa, donde cada comunidad ejecuta la música y danza del *qina qina* (quena quena) ocupando un territorio asignado desde la antigüedad (*sayaña*). La plaza es un espacio ritual de propiedad comunal que expresa la organización social y espacial de este extenso territorio.

La plaza principal del pueblo queda transformada en *tayka marka* (pueblo madre), o territorio simbólico de los doce ayllus tradicionales. Dentro de ella, cada ayllu tiene su demarcación o espacio específico, mantenido de año a año, llamado *sayaña* (solar familiar). Es decir, cada uno de los doce ayllus aparece como una familia de la gran comunidad machaqueña (Ticona y Albó, 1997: 57).

Al llegar el día festivo, la comunidad se reúne y traslada a su *sayaña*, terreno amurallado y ubicado en las afueras del pueblo. Llegan por la mañana para ejecutar el *qina qina* hasta acomodarse en su lugar dentro la plaza. Por la tarde, el festejo se hace más fuerte y los

conjuntos parecen actuar con mayor fortaleza, danzando en círculos, empujándose unos con otros, compartiendo mucha cerveza y *pijchandu* coca. Posteriormente, continúan festejando en la comunidad. Esta celebración escenifica la defensa y el triunfo de la tierra comunitaria¹⁰.

La fiesta de Rosario *satalapaka* es una rebelión contra el poder de la Iglesia. No se celebra misa para esta imagen mariana y las puertas del templo permanecen cerradas. A decir de Zenobio Condori, de Corpa¹¹, quien danzaba como *k'usillu*: “Mirá, con la Virgen del Rosario, en aquellos días (de la colonia), nos han oprimido, nos han hecho todo. La Virgen del Rosario nada que ver en la fiesta. La Virgen está nomás guardado (sic) en la iglesia (risas)” (citado en Behoteguy, 2013).

Es conocida la historia del cura abusivo que fue atizado en el *mirq'i* pueblo, o antiguo pueblo de Jesús de Machaqa, llamado Khula Marka, por abusar de las mujeres solteras. “Adoctrinaba” a las parejas que iban a contraer matrimonio: “‘Los que quieren casarse tienen que aprender la doctrina cristiana y las doncellas tienen que venir 15 días a esta iglesia’. Eso no era lo cierto, era otra cosa... 15 días después se casaban, pero una habló y un cacique se ha levantado, se ha visto que las mujeres habían dejado de ser doncellas con el cura. Les ha preguntado qué hacía el cura y han corroborado. Por eso, era tal la rabia de la comunidad que, ante la impotencia, agarraron al cura, lo atizaron al horno y repartieron sus miembros en varias comunidades, relató un comunario que evitó revelar su nombre”¹² (citado en Behoteguy, 2013).

De esta manera, la fiesta trae al presente un acontecimiento que es parte de la construcción de identidades machaqueñas, que desde entonces comenzaron a ser llamados “*cura manqhanis*”¹³. Y es que el ciclo agrícola plantea una geofilosofía (Viveiros de Castro, 2010: 206) de sentidos, significaciones y significados que van más allá de la producción agrícola, englobando memorias e identidades de la población.

La música autóctona *qina qina* es un llamado a las nubes, justamente porque sucede en tiempo seco. Los *k'usillu* se encargan de marcar el ritmo con sus *wankara* (pequeños tambores de metal que suenan con un solo palo), la quena es soplada por los hombres y las mujeres acompañan con la danza. Antiguamente, las mujeres ejecutaban cantos a *qinaya* (nube), pero han sido olvidados. El nombre justamente deviene de ahí y podría ser traducido como nube-nube (*qinaya-qinaya*).

Esta música y danza ejecutada por las comunidades simula el conflicto bélico (*ch'axwa*) de la “marka rebelde”. Hay quien sostiene que es parte de la herencia de los antiguos señoríos

10 La República se enfrentó a las tierras comunales para transformarlas en propiedad privada: “Linares dio el primer paso en 1858, Melgarejo el segundo y más conocido en 1866 y, tras un corto receso después de su caída, la Ley de Exvinculación de 1874, durante la presidencia de Tomás Frías” (Choque, 2003: 263). La respuesta de Jesús de Machaqa a todos estos gobiernos que legislaron la desaparición de la propiedad comunal fue resistida desde la protesta, llegando a consolidar un proyecto político de largo alcance en defensa de las tierras que fue desde el movimiento de caciques apoderados, a principios del siglo XX, hasta la exigencia de títulos de propiedad en el marco de la Reforma Agraria de 1953.

11 Las poblaciones de Qurpa y Chhijchha eran haciendas que pertenecieron al territorio de Jesús de Machaqa. Después de la Sublevación y Masacre de 1921, las haciendas fueron tomadas por las comunidades y ambas se transformaron en *ayllu*.

12 Posteriormente, las poblaciones colindantes de Pacajes, Guaqui y Tiwanaku decidieron hacer justicia propia llevándose a las imágenes de la iglesia de Khula Marka a diferentes lugares. “El pueblo de Ajxawiri Marka se llevó al santo San Antonio, Tiwanaku la estatua de la Exaltación, y el de Waqui al apóstol Santiago (...). Desde ese día, Khula Marka se quedó en ruinas” (Ticona, 2002: 18). Se trata de las imágenes más veneradas de la zona, revelando el poder que se concentraba en la primera población de Jesús de Machaqa.

13 “Come curas”.

Pacajes que eran guerreros¹⁴, pero también consideran que surgió en la colonia, escenificando los alzamientos contra la *mita* o trabajo forzado en las minas. Este espíritu está presente en la coraza de jaguar (*qhawa*) y el *suriyawu* o *katari* (chicote) que visten los hombres, quienes, mientras soplan las quenas, realizan movimientos envolventes, simulando el encierro del enemigo. Además, entre los estribillos está *sara sara*, que evoca a los soldados marchando hacia la guerra.

Antiguamente, entre las dos o tres de la madrugada, celebraban rituales al centro de la plaza, convocando lluvias para el inicio de la siembra. Actualmente, han dejado de practicarse ya que los *ayllunaka*¹⁵, convocados por el municipio, llegan por la mañana y se van por la tarde¹⁶.

La siembra (*sata*) es uno de los periodos más largos del ciclo agrícola, suele iniciar en agosto con la siembra de haba y concluir en diciembre con la cebada. La fiesta de la Virgen del Rosario se encuentra en la parte media del ciclo y está dirigida a la crianza de la papa. Lo interesante es que los curas no manejan el culto, sino los comunarios que llegan al pueblo principal, esto para despedir la época seca y anticipar el inicio de siembra.

La fiesta de *Ispallamama*

Puraka ch'ukt'itata ispallamama
(Cóseme el estómago madre melliza)

Frase encomendada a la Ispallamama en Sullkatiti Lawaqullu

La Virgen de la Candelaria es la madre de la producción agrícola. En su día, el 2 de febrero, se inicia el festejo de *Ispallamama*, o Madre melliza, que protege a los sembradíos de papa, realizando rituales para agradecerle a ella y a la *Pachamama*¹⁷. Esta temporada festiva (*phunchhawi*) se extiende hasta el carnaval.

Casualmente, la Candelaria, que es la Virgen de Copacabana, se desdobra en la celebración de dos advocaciones: la mencionada y la Virgen de las Nieves, el 5 de agosto. Ambas podrían ser una metáfora de *Ispallamama*, la Madre melliza que habita, protege los sembradíos y es la papa en sí misma¹⁸, revelando cómo las prácticas agrícolas reinterpretan el catolicismo desde la espiritualidad aymara.

En Sullkatiti Lawaqullu, el culto a la Candelaria se perdió, pero las costumbres relacionadas a la crianza de la papa permanecen vigentes. Por ejemplo, el 2 de febrero, o un día cercano, ocurre la cosecha del rebrote (*qhipha*), cuando los tubérculos abandonados, que no fueron cosechados, vuelven a florecer en medio de los nuevos sembradíos (ej. la quinua), pudiendo dañarlos. Estos restos de la siembra pasada se encuentran con las papas nuevas (*jikisiña*) en un *aphtapi* o comida celebrada por toda la comunidad.

14 El antiguo señorío Pacajes se desarrolló en el Periodo Intermedio Tardío, aprox. 1100-1450 d.C.

15 El sufijo *naka* es el plural en el idioma aymara.

16 Entre las alteraciones ocasionadas por el municipio y la modernidad podemos mencionar que, antiguamente, en este ritual mencionado participaban pobladores con capacidades diferentes (el enano de Chhijchha, las personas aisladas, viudas, etc.), que eran centrales en los diálogos con la lluvia y las nubes. Pero los programas municipales acortaron la fiesta y estos rituales ya no se celebran. Otro caso es el palco que instaló la alcaldía, pues distorsionó la escenificación de la *marka*. Antiguamente, las poblaciones ingresaban por la esquina de la plaza que les correspondía y daban una vuelta antes de asentarse en su *sayaña*. Actualmente solamente danzan delante del palco para las autoridades municipales.

17 Aunque comúnmente *Pachamama* se traduce como Madre Tierra, este concepto es más profundo ya que *Pacha* puede ser traducido como tiempo/espacio y *mama* como madre.

18 Sin embargo, en Jesús de Machaqa, la Virgen de las Nieves no es celebrada ni relacionada con la crianza de la papa.



Imagen 3: *Aphtapi* con variedades de papa en la comunidad de Calla Arriba (Jesús de Machaqa).

Fotografía: Gabriela Behateguy, 2020.

El segundo rito es *yapu laki* o distribución de las parcelas del *aynuqa* cultivado¹⁹, por las autoridades, entre toda la población: algunos acceden a terrenos grandes, otros chicos e incluso hay quienes quedan huérfanos. Sin embargo, igual deben sembrar aunque sea un surco. Cada parcela pertenece a una familia. Sucede, entre el miércoles de ceniza y el sábado de tentación, cuando realizan *ch'uqi phunchhawi* o fiesta de la papa, donde invitan a comer a toda la comunidad (*apthapi*).

La *ch'uqi phunchhawi* está a cargo de la pareja de autoridades comunales. Sin embargo, las “cabezas”, pareja de autoridades colaboradoras, se encargan de celebrar los rituales dentro de los cultivos²⁰: una mujer respetada (*tayka*) ingresa al centro del sembradío para encender la *quwa*²¹. Mientras un grupo de mujeres recorren adornando las plantas con serpentinas de colores y lanzando manzanas y lujmas. Después, intercambian frutas por papas. “Metes una manzana y sacas una papa nueva”. Posteriormente, las papas cosechadas se cargan al *awayu*²², como *wawa* (bebé), para hacerlas danzar en círculos, al ritmo del *pingillu*. Estas primeras cosechas invitan a danzar a *Ispallamama* para que permanezca alegre, dentro y fuera del cultivo.

Al mismo tiempo, los hombres colocan danzando banderas blancas con crespones rojos alrededor de los cultivos comunitarios, a manera de custodios de *Ispallamama*. Las mujeres escogen las mejores papas, las más grandes y lindas, y todos se acercan a llenarlas de besos. Diciendo “¡aquí está *Ispallamama*!”, presentan las cosechas a las autoridades, asegurando la abundancia en la producción.

19 La comunidad tiene 24 *aynuqa* distribuidas en dos grupos *pampa* y *qullu* (cerro). Los cultivos anuales de la papa trabajan de par en par, cultivando una de cada lado, haciendo posible la rotación de los suelos y cultivos.

20 Las parejas comunales mayores, Mallku y Mallku *tayka*, no pueden ingresar a los cultivos, por eso delegan a las cabezas. Hay una serie de prohibiciones para la pareja de autoridades relacionadas al cuidado de la autoridad, en este caso se previene un posible desgaste energético por la potencia de la ofrenda a *Ispallamama*.

21 Sahumar con las hojas de *quwa* (planta aromática), el *garwa untu* (cebo del pecho de llama) y hojas de coca.

22 Textil cuadrangular que las mujeres cargan en la espalda.

Mientras tanto, un grupo de comunarios se encargan de ejecutar la *pingillada*, música del carnaval, destinada a las lluvias que regarán los sembradíos. El *pingillu*, instrumento de viento, atrae la lluvia, mientras que la *wanqara*²³ o percusión, se encarga de dispersarla por toda la comunidad. Esta es la música del carnaval.

Al mediodía, las autoridades reúnen a toda la comunidad para compartir el *apithapi* que las “cabezas” preparan con las papas cosechadas, acompañadas con queso fresco y vino dulce. Antes de comer, abren los *awayus* para presentar las nuevas papas. Las autoridades se acercan y, dirigiéndose a las primeras cosechas, susurran: *puraka ch'ukt'itata Ispallamama* que puede ser traducido como “cóseme o ajústame el estómago Madre melliza”, reconociéndola como la madre que alimenta a la comunidad y pidiendo que no falte el alimento. En sentido colectivo, el estómago simboliza la energía vital de la comunidad (*ajayu*), por eso está asociada a la papa, el alimento más consumido²⁴.

El tiempo de *Ispallamama* da cuenta cómo las prácticas agrícolas establecen diálogos de agradecimiento mutuo. La papa festeja y recibe ofrendas, mientras la comunidad se alimenta de ella. Se trata de la misma lógica que organiza al sistema de *aynuqa*, pues la norma es la reciprocidad entre la comunidad, el espacio y el tiempo.

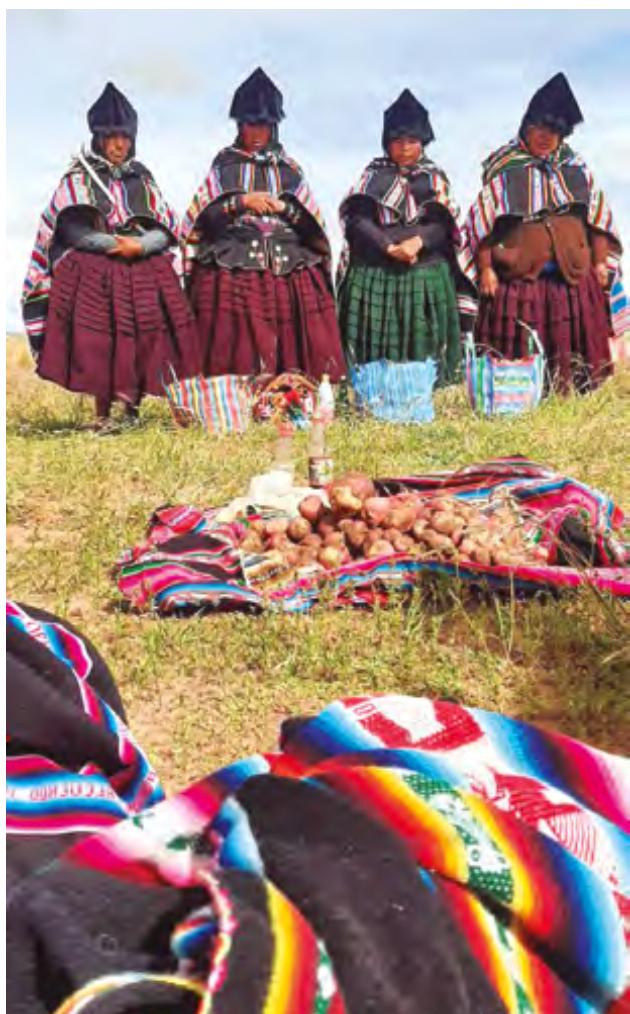


Imagen 4: Mallku tayka ante la *Ispallamama*.
Fotografía: Daniel Castro, 2022.

²³ El cuero para construir la *wanqara* debe ser de perro blanco. De no ser así, la lluvia podría espantarse y marcharse hacia otros territorios.

²⁴ Durante el carnaval se festejan los sembradíos, ganados, viviendas, la posta sanitaria, la unidad educativa, el campo deportivo y también las vertientes que son *ch'alladas* el domingo de carnaval, en la fiesta mayor.

Ch'uqi llamayu o cosecha de papa

“La cosecha se considera un verdadero parto,
y a todos los productos alimenticios se les llama *wawa*,
en este lenguaje ritual”

(Arnold, 1994: 296).

Entre abril y mayo, a veces antes o después, cuando el suelo está preparado para la siguiente siembra, la comunidad se vuelca a la cosecha de papa (*llamayu*). Hay quienes alargan este periodo hasta junio, pero es mal visto, porque las temperaturas bajas congelan la tierra y “las papas lloran en pleno cultivo”. La cosecha es un momento de alegría colectiva, de convivencia y juegos que impiden renegar o estar triste para recibir a las nuevas papas²⁵.

Jaima llamayu, trabajo de la cosecha comunal, concentra a las cuatro comunidades del ayllu, reunidas en grupos diferenciados. Las parejas de autoridades invitan el primer *akhulli* (consumo tradicional de hoja de coca) acompañado con sodas, primero a la *Pachamama* y posteriormente a la comunidad. Alrededor de 120 cosechadores escarban tubérculos, mientras las autoridades los amontonan en un par de cúmulos llamados *ch'uqi qaxa*. Después son seleccionados y transportados en burros o vehículos. Las papas más significativas son reunidas al centro de *ch'uqi qaxa*, para venerarse con besos.

Mientras avanza la cosecha, se realiza un *apthapi*. Después, las mujeres seleccionan las papas: retirando las agusanadas, separando las semillas para la siguiente siembra²⁶, escogiendo las más grandes para fiestas comunales y, finalmente, las “cabezas” distribuyen las de consumo familiar. De ahí que, cada comunario regresa con sacos de papa a su hogar.

También sucede la *aynuqa llamayu* o cosecha familiar, practicada mediante *ayni*, trabajo de ayuda mutua con retribución en mano de obra y producto. Y, si amerita, también se recurre a la *mink'a*, retribuyendo el trabajo con papa y/o dinero. A nivel familiar y comunal, las prácticas de cosecha son las mismas: *akhulli*, *ch'alla*, *apthapi*, selección y transporte. Al igual que todas las prácticas rituales agrícolas, la cosecha se relaciona con festividades católicas: antiguamente iniciaba en San José y terminaba en Corpus Christi.

Como describe Denise Arnold y otros, la producción de papa está relacionada a la crianza de camélidos, su taquia es fertilizante, los costales solían tejerse con su lana, etc. (1994: 310). Por eso, durante la cosecha comunitaria, antes del *apthapi*, las parejas (hombre/mujer) se enfrentaban para romper las costillas de la llama cocinadas, ganando quién obtenía la parte más grande.

Durante el Corpus Christi, al terminar el tiempo de la cosecha, existía la costumbre de hornear galletas de quinua con formas de animales y humanos. Eran envueltas en *tari*²⁷ y lanzadas sobre los techos de las casas con la intención de vaticinar el futuro: si las galletas no se partían

25 La gente dedicada a la cosecha compite en velocidad y prolijidad para escarbar la papa. No deben quedar rastros del tubérculo en los surcos. Se lanzan papas en el surco para engañar a la persona como si no estuviera cosechando debidamente. También se suele bromear con las semillas de papa que no se han criado correctamente y mantienen estado acuoso, estas son dadas a comer en la boca en modo de broma, “ahorita te voy a dar algo rico”, desembocando en una persecución que suele hacer caer los *ch'uqi qaxa* desparramándolas. Por eso, las personas mayores suelen recomendar que no se descuide el trabajo por jugar.

26 La semilla de papa es la misma papa.

27 Textil cuadrangular de dimensión pequeña, mayormente utilizado para transportar hojas de coca.

era augurio de que el ganado y la familia estarían bien. La fiesta del triunfo de la eucaristía se reinterpreta como la fiesta de la sacralización de los cuerpos vegetales, animales y humanos.

Ambas cosechas son manuales y suelen durar hasta dos meses. Por eso, la finalización se celebra preparando *wajtia*²⁸, comida ritual, preparada debajo la tierra, que alcanza altos grados de calor y está elaborada en base a papa y queso.



Imagen 5: Tayka Mallku *ch'allando* la *Ispallamama*.
Fotografía: Daniel Castro, 2022.

La transformación de la papa

La transformación de papa en *chuñu* o *tunta* es un proceso familiar –no comunal– que permite conservarla hasta 20 años. El tubérculo se deshidrata exponiéndose a la helada del altiplano, hasta alcanzar grados bajo cero, en un proceso que cultiva la paciencia, del “esperar y esperar”: el *chuñu* es la papa deshidratada, vieja y arrugada, de color negro, que ha sido tendida bajo la luz del sol y el brillo de la luna; la *tunta* es blanca como la nieve porque solamente se expone bajo la luz de luna. Ambas conservan tecnologías y conocimientos milenarios.

El periodo de transformación sucede en temporada de invierno, entre junio y julio. Está compuesto por cuatro etapas: selección fina, trasformación, almacenamiento y comercio. Antiguamente daba inicio con la celebración de *chuq'i palla* o escogido de papa donde, tras colocar grandes cantidades de papas en hilera, eran libadas (*ch'alladas*) con sangre de llama

28 Alimento cocinado en base a papa, que se prepara en un horno que es preparado provisionalmente debajo de la tierra.

sacrificada en *wilancha*²⁹, revelando nuevamente la estrecha relación entre la crianza de la papa y la llama. Hoy la sangre ha sido reemplazada por vino.

Las papas son seleccionadas por variedad y tamaño: las medianas para semilla (*jatha*); en tanto pequeñas y grandes para transformación de consumo familiar y festivo (*manq'asi-ñchu'qi*). Las semillas deben tener “ojos” profundos (concavidades en la parte externa), de donde brotan los tallos de las plantas. Entre mayo y agosto, las semillas “duermen” en nidos de paja, construidos en lugares oscuros. Cuando inicia el calor comienzan a germinar³⁰.

Existen variedades para elaborar tunta (*luk'i, q'aysa, chuqila*) y otras que van mejor con el *chuñu* (*wila imilla* o *ch'iyanca imilla*). También varía el proceso de transformación, como mencionamos, la helada permite separar el componente sólido del líquido, pero a diferencia del *chuñu* que puede permanecer extendido en el suelo durante tres días, la *tunta* solamente puede ser expuesta por la noche, así que debe ser apilada y cubierta en el día.

El proceso de ambas transformaciones continúa cuando las mujeres se reúnen para separar lo sólido del líquido. Para ello, pisan papas congeladas, permitiendo retirar la cáscara, mediante la fricción, y dejando escapar el agua. Las mujeres bromean diciendo que están danzando: el *chuñu thaqui* puede realizarse con el sol, pero la danza con la *tunta* sucede por la noche y el proceso continúa, siendo más largo que el del *chuñu*. Las papas deshidratadas deben trasladarse al río o laguna, construyendo *tapacha* o nidos de paja donde son depositadas y cubiertas con más paja debajo del agua. Este lavado de papa congelada demora entre tres semanas y un mes. Posteriormente, cuando se las saca, vuelven a someterse a la helada hasta quedar totalmente deshidratadas. Al final, deben trasladarse a un lugar seco.

Antiguamente, los productos secos y deshidratados (*tunta, chuñu, quinua, haba y queso*) eran almacenados en *pirwa* a nivel familiar y en *qamaña* a nivel comunal. Ambas eran casitas de adobe, sin ventanas, ni puertas que no permiten la humedad. El suelo era almohadillado con paja, nuevamente a modo de nido, y los productos depositados permanecían cubiertos. Cada diez años debían ser ventilados trasladando los de la base a la cima. Lamentablemente, estos sistemas de almacenaje se perdieron, ahora es común conservarlos en talegas, que también guardan en lugares oscuros. Mientras más tiempo se preservan los productos transformados, son más sabrosos.

Qamaña también es el verbo que justamente se traduce como “habitar” y permite comprender cómo la geofilosofía de la crianza de la papa, traza el diálogo entre la práctica y el pensamiento. Se trata de un sistema de almacenaje para conservar alimentos comunales, que tiene el objetivo de prevenir la escasez, pero también se extiende al saber convivir con la comunidad y el espacio para alcanzar la prosperidad, *qamaqamaña*.

Finalmente, el periodo de transformación concluye con la comercialización e intercambio de papa en las ferias que, al igual que los otros procesos de crianza, son espacios de la fiesta católica, celebradas durante las últimas semanas del mes, entre junio y septiembre: San Pedro y San Pablo en Jesús de Machaqa; Santiago Apóstol en Guaqui; San Bartolomé en Jiwakutapacajes y Virgen de la Merced en Nazacara-Pacajes.

29 La *wilancha* es un sacrificio ritual, donde una llama blanca se degolla para extraerle el corazón (*lluqu*) y los pulmones (*chuy-ma*) y ofrecerlos a las entidades sagradas. En este caso, se derrama sangre a las papas y se ofrecen los órganos a *Ispallamama*.

30 Entre 1982 y 1983 una inundación desestabilizó la crianza de la papa en Jesús de Machaqa, seguida de una sequía que, entre 1985 y 1986, desembocó en la crisis económica y alimentaria más impactante de la actualidad. Ese momento, el sacerdote jesuita y catalán, apodado PPH, José Fernández de Henestroza, recurrió a la ayuda internacional para recuperar las semillas de la papa, que retornaron de Europa. Este proyecto recuperó los sistemas de conservación que son practicados en las viviendas.

Las diferentes dinámicas comerciales (monetaria o intercambio) concentran a ganaderos, agricultores y artistas indígenas de la región³¹, pero también a comerciantes que han migrado a la ciudad. La feria de Jesús de Machaqa permite el abastecimiento, pues se intercambian semillas y todo tipo de productos desde la crianza agrícola y ganadera, hasta lo industrial. Como explica René Zavaleta (1987), la feria aymara expresa la formación abigarrada de las sociedades bolivianas, pues los diferentes modos de economía capitalistas y feudales, es decir intercambios monetarios o autoabastecimiento y trueque, conviven superpuestos en el mismo escenario, impidiendo la implantación de un sistema heterogéneo (1987: 17). De manera similar, se desarrolla la convivencia entre el catolicismo y las prácticas religiosas locales.

Achachilanakana ukhamarakí qamaninakampina aruskipawipa **Diálogos entre los ancestros y los cuidadores**

El ciclo agrícola es la mejor expresión de la ciclicidad del tiempo aymara. Por eso, el ritual del ayuno, celebrado en noviembre o diciembre, marca el final, pero también el inicio del ciclo³². Esta celebración es para la productividad de la siembra y la buena cosecha, en ella participan las nuevas autoridades del *ayllu* y la comunidad; el diácono de la iglesia; los *amawt'a* o maestros espirituales y curanderos; los elegidos que pagan a las entidades sagradas y los *qamani* o cuidadores de los cultivos y las cuatro comunidades.

Durante el ayuno, los *amawt'a* leen en hojas de coca quiénes serán los elegidos, encargados de “pagar” a las lluvias para que sean regulares y no granice; los vientos para que no se adelanten o atrasen las heladas; la *Ispallamama* para la buena producción; la *Pachamama* para la fertilidad del suelo; las *wak'a* (espacios sagrados) y los *achachila* (cerros o ancestros) para dialogar con ellos y transmitir los profundos discursos que alimentan el pensamiento de la comunidad.

Pagar es retribuir lo concedido desde el ayuno, el diálogo y la celebración. Todas las personas que participan en este ritual deben privarse de alimentos: el elegido de la lluvia realiza la ofrenda y peregrina en busca de agua, para asperjarse entre las personas presentes, en un diálogo performativo que, por el momento que dura el ritual, lo convierte en *Suxari Achachila*³³. Quienes acuden al encuentro con la Pachamama y los cultivos llevan *dulce misa* (ofrenda con pastillas de azúcar), plantan ramos en forma de cruz para alejar los granizos y lana de llama torcida hacia la izquierda (*ch'iqa*) para amarrarla a los pajonales y sacar las penas de la comunidad. Los que van a las *wak'a* del cerro, mediante lectura de coca, establecen cuál es la predominante del ciclo. Emprenden entonces una larga caminata hasta el lugar, llevando *untu* de llama (cebo) para frotar al espacio sagrado. Finalmente, están quienes se encargan de pagar al viento, *Thaya Achachila*, a quién realizan ofrendas, pues el viento tiene el poder de la fecundación (Arnold, 1994: 198).

Cuando los elegidos retornan, traen la fuerza del *achachila* (ancestro), recién entonces pueden presentar a los *qamani*, encargados de cuidar los cultivos durante la siembra y la cosecha ¿Cuidarlos de quién? De los animales que vienen a picotear o pisar la siembra; de los fenómenos naturales como inundaciones o granizo, o las personas ajenas que podrían ingresar al sembradío y espantar a *Ispallamama*.

31 El antiguo corregimiento colonial de Pacajes, hoy comprende a las provincias Pacajes e Ingavi.

32 Al lado del tiempo cíclico se encuentra el tiempo lineal que, en el caso agrícola, se expresa en la incorporación del calendario litúrgico cristiano. Pero también está presente en la relación establecida con la bolivianidad que nos hace parte de hitos históricos como guerras, revoluciones, etc.

33 De la lluvia, su dios.

Al igual que los elegidos, los *qamani* son designados mediante lectura de coca y su residencia cercana a la *aynuqa*. Durante las ceremonias del ayuno deben invitar a *Ispallamama* a comer con la comunidad, mediante ofrendas de coca, sahumerio y vino. Al retornar de las *aynuqa* traen papitas, aunque no sea tiempo de cosecha.

La presencia del diácono en la ceremonia viene desde 1980 (ver pie de página 30), cuando los jesuitas incorporaron el ayuno de purificación³⁴ y la conmemoración de las 14 estaciones de Jesús, antes de ser crucificado. A diferencia de la presencia del municipio que hace desaparecer ciertos rituales, la presencia de la iglesia los hace inevitables.

También participan las nuevas autoridades que serán posesionadas en enero, encargándose de comprar las ofrendas y apoyar a los *qamani*, recorriendo los campos. Por la noche, en el cerro, de rodillas y en círculos, rezan el rosario. Mientras tanto, el *amawt'a* ofrece incienso al *Achachila*. En palabras de los diáconos: “las nuevas autoridades se someten a la purificación y humildad”, por eso es común que lloren profundamente. Al terminar el ayuno, están habilitadas para ejercer el cargo.

Las ceremonias del ayuno inician con estos rezos nocturnos de reconciliación, así se “despachan” los males y las penas, para que no afecten los cultivos. Después inicia el ayuno; los ritos de los elegidos y *qamani*. Los rituales duran tres días y tres noches.

A modo de cierre

En Sullkatiti Lawaqullu, el concepto de crianza es utilizado para el ganado (oveja, vaca, llama y alpaca). Aquí, lo recuperamos desde la agricultura para expresar cómo la producción de papa va más allá de lo económico: las papas dialogan con todo el espacio y la comunidad construyendo una geofilosofía, entre la práctica y el pensamiento. Comprendiendo aspectos tales como la relación entre el *qamaña* que permite conservar los alimentos comunitarios, la concepción del vivir en abundancia del *qamani* y la prosperidad del *qamaqamaña*.

No se puede hablar de la papa (*ch'uqi*) sin conocer sobre la *Ispallamama* (Madre melliza), concepto ritual utilizado para relacionarse con la sacralidad de la papa, entendida como un ancestro femenino, la madre que alimenta a la comunidad. No es común que las personas jóvenes utilicen esta palabra antigua. A diferencia de *ch'uqi* o papa, entendida como producto, no se puede decir *Ispalla alljita* (véndeme Madre melliza). Sin embargo, cualquier papa es *ch'uqi* e *Ispallamama* a la vez, pues no se trata solamente del tamaño o forma de la papa, sino de la manera de relacionarse con ella.

Todas las ceremonias relacionadas con la papa coinciden con el calendario litúrgico: la fiesta de la siembra con la Virgen del Rosario, de la *Ispallamama* con la Virgen de la Candelaria y el carnaval, y la feria de Jesús de Machaqa se celebra el día de Santiago Apóstol, revelando cómo la crianza de la papa reproduce la ambigua relación aymara/católica, permitiendo alternar rituales que reinterpretan el catolicismo desde dinámicas y continuidades propias de la condición abigarrada de las sociedades aymaras.

Este abigarramiento está más ligado a las construcciones de memorias en torno al poder que tuvo la Iglesia durante la colonia que al poder del Estado boliviano. Pues la crianza de la papa permite la convivencia de la espiritualidad aymara con la espiritualidad católica, sin combinarse demasiado. La reproducción de estos antiguos rituales, por un lado, revelan

34 No se conservó el nombre antiguo de esta ceremonia.

la fuerza de la religión católica en las culturas aymaras, pero también dejan ver espacios de resistencia que no permitieron, ni permiten, la consolidación del catolicismo ortodoxo. Todas las personas que se encargan de realizar estos rituales son católicas.

El año pasado (2021), entre marzo y octubre, hubo periodo seco y no se pudo remover el suelo. Por eso, en este ciclo no hay *aynuqa* de papa y los cultivos se realizaron solamente en *sayaña* (parcelas familiares). Muchas personas piensan que la mala producción está relacionada a la influencia de iglesias evangelistas, que proliferan en la comunidad, y no permiten realizar las ofrendas como antes. Así, la comunidad está consciente que, si la crianza de papa desaparece, la producción será escasa.

Bibliografía

- ARNOLD, Denise; Juan de Dios YAPITA (compiladores).
 1994. *Madre melliza y sus crías. Ispall Mama wawampi. Antología de la papa*. Hisbol/ILCA. La Paz, Bolivia.
- CHOQUE, Roberto.
 2003. *Jesús de Machaqa: la marka rebelde 1. Cinco siglos de historia*. CIPCA. Plural Editores. La Paz, Bolivia.
- QUINTA, Remigio.
 2009. Municipio de Jesús de Machaqa y su constitución. En: *Municipio indígena originario aymara Jesús de Machaqa*. Gobierno Municipal y el cabildo de MACOJMA y MACOAS. Unión Europea. GVC un mundo de solidaridad. Centro Boliviano de Estudios Multidisciplinarios (CEBEM). Disponible en: <https://www.bivica.org/files/municipio-indigena-jesus-machaca.pdf>
- TICONA, Esteban y Javier ALBÓ.
 1997. *Jesús de Machaqa: la marka rebelde. T.3. La lucha por el poder comunal*. CIPCA cuadernos de investigación. Cedoin Colección Historia y Documentos. La Paz, Bolivia.
- TICONA, Esteban.
 2002. Territorio, historia e institucionalidad de Jesús de Machaqa. En: *Municipio indígena originario aymara Jesús de Machaqa*. Gobierno Municipal y el cabildo de MACOJMA y MACOAS. Unión Europea. GVC un mundo de solidaridad. Centro Boliviano de Estudios Multidisciplinarios (CEBEM). Disponible en: <https://www.bivica.org/files/municipio-indigena-jesus-machaca.pdf>
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo.
 2010 [2009]. *Metafísicas caníbales. Líneas de antropología posestructural*. Katz Editores. Madrid, España.
- ZAVALETÀ, René.
 1987. “Las masas en Noviembre” en *Bolivia, hoy*. Editorial Siglo XXI. México.

Otras fuentes:

- BEHOTEGUY, Gabriela.
 2013. *Rosario Satalapaka de Jesús de Machaqa*. En: *La Razón*, 24 de noviembre. Disponible en: <https://www.la-razon.com/escape/2013/11/24/rosario-satalapaka-de-jesus-de-machaqa/> La Paz, Bolivia.

LAS PAPAS NATIVAS: USOS, INDUSTRIALIZACIÓN Y ALIMENTO UNIVERSAL EN EL CONTEXTO BOLIVIANO (CASOS LA PAZ Y COCHABAMBA)

Modesto Edgar Huanca Tito¹ y Michel Ángel Catari²

Introducción

En el contexto mundial, la producción y comercialización de las papas nativas, representa una riqueza que se ha diversificado por poseer grandes potencialidades y ventajas para el cultivo, la alimentación, la medicina e incluso para la agroindustria.

Deseamos mostrar y visibilizar mediante la investigación a los actores, quienes sostienen que la papa es un producto de importancia. Para muchos, significa el sustento en las regiones donde esté presente, esto basado en la reproducción y el consumo de la diversidad de papas nativas y genéticamente mejoradas, presentes en los distintos pisos ecológicos de las regiones de Bolivia. Un hito muy importante de nuestros antepasados se basa en los sistemas de conservación tradicional del suelo mediante la rotación en parcelas, *aynuqas*, terrazas y otros. Así mismo, en el uso de herramientas tradicionales y de la modernidad, complementadas con el manejo de predicciones climáticas atmosféricas, con valores de reciprocidad y complementariedad.

La investigación contempla la producción de las papas nativas, misma que se basa en el calendario agrícola del Altiplano boliviano, con características propias según las regiones. La papa, en varias regiones de Bolivia, se cultiva una vez al año, exceptuando algunas regiones donde se la cultiva entre dos a tres veces al año. Esta actividad se practica con frecuencia en los departamentos de La Paz, Oruro, Potosí, Cochabamba, Chuquisaca, Tarija y Santa Cruz.

En este sentido, se han identificado más de cien variedades de papas nativas, distribuidas en las diferentes regiones del país. La papa, hoy en día, es el producto alimenticio más importante del país que no puede faltar en un plato de comida. Por lo menos, se estima que unos 200.000 agricultores se dedican a esta producción, y miles de hectáreas de tierras se disponen para su cultivo. Por lo general, la producción de papa se destina para consumo doméstico y para el comercio.

Descripción geográfica

Es menester mencionar que, para el presente trabajo, se visitaron dos regiones que consideramos de importancia. En estos municipios los agricultores se dedican, en menor y mayor grado, al cultivo y la producción de papa. A continuación, daremos a conocer la situación geográfica de estos dos municipios.

1 Licenciado en Bibliotecología y Ciencias de la Información. Actualmente desempeña el cargo de Procesador Técnico de la Biblioteca del MUSEF. Correo: edgareht@hotmail.com

2 Agricultor, comunario de la comunidad Palcoma Alta.

Morochata pertenece a la segunda sección municipal de la provincia Ayopaya que se sitúa al noroeste de Cochabamba. El municipio limita al norte con el municipio San Ignacio del departamento de Beni, al noreste y al este con la provincia Chapare, al sureste con la provincia Quillacollo, al suroeste con el municipio Ayopaya y al oeste con el departamento de La Paz. El acceso al municipio de Morochata es por tierra, a través de la carretera troncal Quillacollo-Independencia. Este municipio se encuentra a una distancia de 75 kilómetros desde Quillacollo.

El municipio de Morochata se compone de ocho cantones, entre los cuales están Morochata, Choquecamata, Cocapata, Punacachi, Chinchiri, Icari, Pucarani y Yayani. Un total de 168 comunidades forman parte de los cantones. Dentro de este municipio se tomó en cuenta la Subcentral Piusilla, la que pertenece al cantón Morochata, y que es objeto de investigación de la producción de papa, donde asimismo funciona actualmente la Asociación de Productores Andinos (APRA).

De acuerdo a Ley Departamental No.076/2010-2011 de fecha 24 de enero de 2011, la Asamblea Legislativa Departamental de Cochabamba declara al municipio de Morochata “Capital de la producción de la papa de consumo tradicional del departamento de Cochabamba”, sitio considerado como custodio de las variedades de papas nativas. Durante el trabajo de campo realizado en fecha 23 de marzo de 2022, se visitó a este municipio para conocer esta realidad. Durante la estadía por el municipio se visitó a autoridades del mismo y, en entrevista realizada al Honorable Alcalde Municipal de Morochata³, la autoridad expresó: “Morochata es conocido como Capital de la Papa, está declarado con una ley departamental como capital de la papa” (Ramiro Mamani Escalera, 2022).

Asimismo, en otra entrevista, esta vez a Ronald Loayza Vargas, agricultor y productor de papa, también indicaba: “sembramos aquí harto papa por eso se llama Capital de la Papa mi municipio” (Ronald Loayza, 2022). El municipio cuenta con variedad de pisos ecológicos, entre los cuales están la zona andina, valles y subtrópico. Los principales cultivos que se realizan en el municipio de Morochata son: papa, maíz, trigo y cebada.

Por otro lado, Comanche es la cuarta sección municipal de la provincia Pacajes. Se encuentra ubicada al noreste de la provincia y sudoeste del departamento de La Paz. Limita al norte con el municipio de Viacha, al oeste con el municipio de Caquiaviri, al sur con el municipio de Corocoro y al este con los municipios Collana y Colquencha de la provincia Aroma. Comanche se encuentra a una distancia de 70 km desde la ciudad de La Paz. La ruta de acceso a Comanche es a través de la carretera troncal La Paz-Charaña.

Según documento del Viceministerio de Planificación Estratégica y Participación Popular (2002), se menciona que “el municipio de Comanche no presenta diferencias de pisos ecológicos. Según la clasificación establecida en el mapa ecológico de Bolivia, Comanche se encuentra en el piso Alto Andino”. El municipio de Comanche está constituido por cinco cantones o *markas* y 28 comunidades.

Según el documento Plan Territorial de Desarrollo Integral (PTDI) 2016-2020 (2016), los cinco cantones o *markas* son: General José Ballivián, Comanche, Tocopilla Cantuyo, Rosas Pata Tuli y Kella Kella Villa el Carmen. Como objeto de estudio de investigación, en el municipio se tomaron en cuenta a dos comunidades denominadas Huacallaya y Palcoma

³ Ingeniero Ramiro Mamani Escalera.

Alta, las cuales pertenecen al cantón o *marka* Comanche, dichas comunidades se encuentran aledañas al mismo municipio.

Historia y origen de la papa

Sin lugar a dudas, hemos heredado el legado de varias culturas andinas. Existen detalles acerca de los conocimientos y prácticas de nuestros antepasados. Por supuesto, en nuestros tiempos, se complementa y practica con la tecnología moderna. De acuerdo a la revisión bibliográfica realizada, existen documentos publicados y sitios en internet donde podemos encontrar información acerca del origen, historia y evolución de la papa, sobre todo de las nativas. Estas últimas tuvieron su origen hace miles de años atrás.

En la publicación del PRODERN se describe que “la historia de la papa comienza hace unos 8000 años atrás, en las alturas de los Andes en la zona del altiplano entre Perú y Bolivia, en los alrededores de Lago Titicaca. Los grupos de cazadores y recolectores que vivían ahí en esta época comenzaron a domesticar las plantas silvestres de la papa, seleccionando cuidadosamente, mejorando las plantas (...) hasta que hoy en día existen más de cinco mil variedades de papas en toda la zona andina” (PRODERN, 2018: 15).

En otro sitio web www.aymara.org (*aymara uta - jaya mara aru*), dirigido por Jorge Pedraza Arpasi⁴, se menciona lo siguiente:

Posiblemente el principal aporte cultural de la antigua cultura aymara, a la humanidad, sea la domesticación (sic) de la papa (patata). Cuando los españoles conquistaron al imperio Inca encontraron a la papa cultivada y consumida en todo el territorio Inca. Sin embargo, en la meseta del Titicaca, como en ningún otro lugar, encontraron más de 200 variedades. Los antiguos aymaras también fueron pioneros en inventar la técnica de deshidratación de la papa, con fines de almacenaje. Esta papa deshidratada es obtenida y consumida masivamente hasta los días de hoy y es conocida como *ch'uñu* (chuño). Dependiendo del procedimiento particular usado puede tener otros nombres, *tunta*, *muraya*, etc. Esta técnica de deshidratación de la papa es basada en el aprovechamiento de las condiciones climáticas de los 4000 metros de altura de la meseta del Titicaca. La papa es expuesta alternada y constantemente, durante dos semanas, a los quemantes rayos solares diurnos y a los congelantes fríos nocturnos. (www.aymara.org).

Por otro lado, en el documento de Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, presentado como reseña en El Año Internacional de la Papa, se señala:

La difusión de la papa desde los Andes hacia el resto del planeta parece una aventura, pero comenzó con una tragedia. La conquista española del Perú comenzó entre 1532 y 1572, destruyó la civilización inca y causó la muerte –por la guerra, enfermedades y desesperación– de por lo menos la mitad de la población. Los conquistadores llegaron en busca de oro, pero el verdadero tesoro que llevaron de regreso a Europa fue el *Solanum tuberosum*. La primera constancia del cultivo de la papa en Europa data de 1565, en las Islas Canarias de España. Para 1573 se cultiva la papa en la península ibérica. Al poco tiempo, en Europa se puso de moda hacer regalos exóticos de estos tubérculos, de la Corona española al Papa de Roma, de Roma al nuncio apostólico en la ciudad de Mons, y de ahí a un botánico de Viena. En 1597 ya se cultivaban papas en Londres, que llegaron a Francia y a los Países Bajos poco después. (2009: 16).

Por otra parte, Choque, citando a Pardavé (2004), en la tesis presentada sostiene que:

4 Aymarista peruano, profesor de Matemáticas, quien divulga en internet la lengua, cultura e historia del pueblo aymara. <https://aymara.org/webarchives/www2001/faq.html>

El origen de la papa se localiza en la Región Andina (Perú, Bolivia, Colombia y Chile), su domesticación (sic) inició hace aproximadamente 10.000 años y su cultivo hace 7.000 años. En esta región es aún posible encontrar parientes silvestres de la papa. En épocas precolombinas cubrió amplia área geográfica que se extiende desde Venezuela hasta Chile. (Choque, 2019: 15-16).

Si bien la historia nos da a conocer la cronología de los hechos, la mirada puesta en los documentos sobre su origen e historia, varias concepciones se enfocan sobre todo en el cultivo y la producción de la papa, aspecto que se ha generalizado a nivel mundial. En varios documentos, como es el caso de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2009: 16), o el sitio web de www.aymara.org (*aymara uta - jaya mara aru*), sostienen que la papa tuvo su aparición en el periodo incaico, dándose a conocer algunas realidades de los productores de este tubérculo.

Desde el dato etnográfico, enfocado en las dos regiones de estudio (Comanche y Morochata) hemos recolectado información de los mismos agricultores. Datos obtenidos mediante entrevistas relacionadas con la historia u origen de la papa. Los entrevistados en su generalidad desconocen su historia y/u origen. Este desconocimiento puede generar polémica sin la memoria retrospectiva, por eso es importante conocer sobre las versiones de los mismos involucrados o agricultores.

Una primera experiencia de visita a los productores de papa, se realizó en el municipio de Comanche, en marzo de 2022. Concretamente, fue para las entrevistas a las comunidades de Huacallaya y Palcoma Alta, obteniendo la siguiente información.

Isabel Anti de Vila⁵, manifestó acerca del origen de la papa: “nunca he preguntado, eso yo conozco desde antes, desde chiquitito yo conozco, *ajahuirí*, *phiñú*, *q'aysalla*, *luk'i*, *phiñú* rojo, negro también hay, desde antes yo conozco desde chiquitita conozco, esas papas, nunca he preguntado a mi abuelo”.

Por otro lado, Maclovia García de Katari⁶, señalaba al respecto: “me dijeron que es origen, la papa *ajahuirí*, papa *ajahuirí* es de acá, ahora se produce, antes no conocíamos, papa *kheni* por ejemplo es nativo de acá, entonces eso era pues un producto hasta cierto punto estos tamañitos crecían no, no veías más allá más grandes, por eso resistía esa papita, papa *ajahuirí*, papa *luk'i*, papa *kaisa*, eso no más antes mis abuelos habían sabido sembrar, lo que es la historia, de donde o como llegó la papa eso no puedo decir, jamás he preguntado”.

Sin embargo, Adela Mamani de Zenteno⁷, también indicaba sobre el asunto: “no, aquí mis papas siempre habían tenido, pero según han traído dicen del lado de Patacamaya”.

En otra visita a Lidia Chura Aruquipa⁸, la entrevistada relataba: “eso sí no sé, pero siempre aquí había *ajahuirí*, *phiñú*, papa *luk'i*, más que todo cuando erábamos niño más *luk'i*, arriba al menos donde mi papá *luk'i* no más produce, no produce la papa dulce que tenemos”.

También en otra entrevista, a Elvira García Mamani⁹, indicaba:

⁵ Comunaria de la Comunidad Huacallaya municipio de Comanche, de 52 años.

⁶ Comunaria de la Comunidad Palcoma Alta Municipio de Comanche, de 53 años.

⁷ Comunaria de la Comunidad Palcoma Alta Municipio de Comanche, de 49 años.

⁸ Comunaria de la Comunidad Palcoma Alta Municipio de Comanche, de 50 años.

⁹ Comunaria de la Comunidad Palcoma Alta Municipio de Comanche, de 52 años.

Papitoxax sawayapxituwa nayanakas unxawayapxaraktwa aka pachpan acht'i, jacha ukxa kallutakisa muntasiñatakisa iskuxtasisipxta ukarukxa jatataki pallaktasxpexta, ukxr ukxa chuñutakiraki tuntatakisa silikcionasipxta, ukam nayanakax uywasiwayapxta jichapixa más bien utxexa jani utxexa cejatuquetxa lapastuketxa alxattasipxañani cambiañani sasa utxexa piru nayrasha nanakaxa aka papampikipuniwa jakasiwayapxta papitoxasa mamitaxasa janiwa sawaykituti uksata apaniñaxa sasaxa akata palltasisa eskuxtasisa sumanaka ukxa eskuxtasisaxa semillatakiukxa ukxajakamasiwayapxta hermano.

Mis papás me dijeron, nosotras también hemos visto, en este lugar crece o produce, escogemos los grandes para pelar y cocinar, otro seleccionamos para semilla, los otros seleccionamos para el chuño y tunta, así nosotras producimos, ahora más bien existe, cuando no existe, desde la Ceja, desde La Paz comprimos y cambiemos decíamos, pero desde antes nosotras vivimos con estas papas, mi papá y mi mamá nunca nos dijeron de allí hay que traer, de aquí escogemos las buenas semillas así vivimos hasta ahora, hermano.

Por otro lado, en las entrevistas realizadas en el municipio de Morochata, en marzo de 2022, manifestaron lo siguiente.

En consulta al Honorable Alcalde Municipal de Morochata, indicaba al respecto: “exactamente, es ciertamente creo que nuestros abuelos nos han contado que desde muchos años, pero no tengo el dato año exacto, cuando haya ingresado o cuando haya llegado a este municipio, pero tenemos esa tarea no, de investigar, es ciertamente el municipio tiene que tener esos datos exactos saber de dónde ha llegado o talvez haya sido aquí siempre no, como habrá llegado yo creo que tiene que ser una investigación juntamente con los técnicos, tiene la tarea de investigar mi persona y para tener el dato también”.

Ronald Loayza Vargas¹⁰, otro agricultor respondió: “eso sí que un poco nadie nos hemos preguntado de dónde o cómo ha sido eso, y nosotros por sembrar no más hemos sembrado”.

En otra de las entrevistas, el señor Juan Ruiz López, también decía: “se está perdiendo las papas nativas, porque las papas han debido ser desde los incas, como se ha preguntado al municipio, el alcalde joven que no ha podido responder, pero estas nuestras papas nativas han sido desde los incas, o sea que no ha llegado de ningún país, si no aquí siempre ha sido las papas nativas, entonces por eso que conocen con diferentes nombres las papas nativas, porque algunos ya ahora, hoy en día pues, los niños ya no conocen”.

Definición de papa

El concepto de “papa” deriva de tres usos múltiples. En el ámbito religioso, papa representa al líder de la Iglesia Católica. En otro aspecto, la papa es un tubérculo que se reproduce de una planta. Sin embargo, existe otra palabra, “papá”, como el progenitor o padre de una descendencia. Entonces, ¿por qué el nombre de papa o patata?¹¹

La papa también se conoce con el nombre de “patata” o *ch'uqi*¹². En general, la papa pertenece a la especie *Solanum tuberosum*. Según Julio Gabriel, “la papa pertenece a la familia de las Solanáceas y al género *Solanum*, posee siete especies cultivadas y se reconocen 196 especies silvestres distribuidas en América” (Gabriel, 2011: 6).

10 Agricultor del municipio de Morochata.

11 Lo más justo es que la papa (patata, batata, potato, etc.) hubiera tenido una denominación derivada de su nombre aymara *ch'uqi*, pero por la reticencia de los españoles a aceptarla como alimento, fueron los ingleses quienes la bautizaron y la presentaron al resto del mundo como *potato* que todo indica sería un vocablo de origen caribeño.

12 Papa en idioma aymara.

Descripción de la planta de papa

La planta de la papa es un tipo de hierba que puede medir entre los 30 a los 100 cm de alto, según sus variedades, tal como se observa en las **imágenes 1 y 2**. Según Choque (2019), se plantean las siguientes partes de esta planta nativa:

- Tubérculo.
- Brotes.
- Estolones.
- Raíces.
- Tallos.
- Hojas
- Inflorescencia-flor.
- Fruto-semilla.

Fases fenológicas de la papa

Las etapas del desarrollo del cultivo de la papa pueden ser divididas en varias fases, tal como se observa en la **imagen 3**. Y acerca de su florecimiento en la **imagen 4**. Quispe indica como fases fenológicas a la: “brotación, emergencia, estolonización, floración, tuberización y madurez” (2016: 7-8). Según Choque, a estas fases las clasifica como “brotación, emergencia, estolonización, floración, tuberización y madurez” (2019: 31-32). Por otra parte, Flores *et al.* describe a estas fases como el “crecimiento de yemas y raíces, emergencia de la planta, desarrollo vegetativo e inicio de la formación de tubérculos, desarrollo de tubérculos (inicio de tuberización), madurez fisiológica de la planta y tubérculos, y tuberización de tubérculos” (2014: 154).

Durante el ciclo de vida o fase fenológica de la producción de la papa es necesario realizar otras actividades complementarias. Esto con la finalidad de obtener una mejor calidad y cantidad de tubérculos durante la cosecha. Estas actividades son el aporque y deshierbe, tal como se observa en la **imagen 5**.

Aporque. Es la actividad de agregar o acumular más capa de tierra, que se arrastra del mismo surco a la parte inferior del tronco de las plantas de la papa. Esta actividad puede efectuarse a los dos o tres meses después de la siembra, cuando la planta tenga una altura de 10 a 15 cm.

Deshierbe. Esta actividad es muy importante durante el crecimiento y cultivo de la papa. Las hierbas o plantas indeseadas suelen ser portadoras de virus, o son los mejores “competidores” para la planta de la papa. Esto hace que estas malezas busquen su supervivencia quitándole nutrientes, los cuales reducen significativamente en su rendimiento y desarrollo. Este deshierbe se puede realizar hasta dos veces, en la fase fenológica, dependiendo del crecimiento de las malezas que se presenten.

Calendario agrícola

El calendario agrícola de la producción de la papa significa mucho para el agricultor, porque de este proceso depende la buena o mala producción del producto. Para pensar en la crianza de un producto, en términos de las relaciones que se tejen en el espacio, se debe pensar en el ciclo o calendario agrícola. En gran medida, la Madre Tierra nos permite convivir en forma saludable, con el cariño que debe existir entre la naturaleza y los humanos,

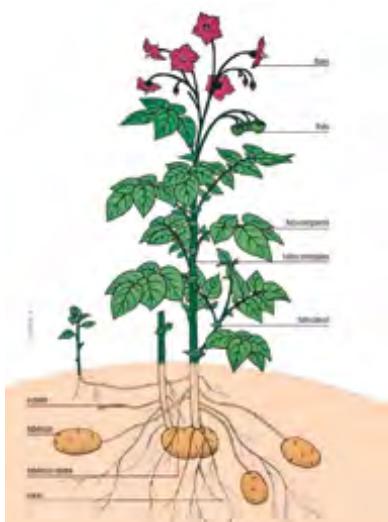


Imagen 1. Partes de la planta de papa.

Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2009).



Imagen 2. Planta de papa *ch'iar imilla* con tubérculo.

Fotografía: Edgar Huanca.

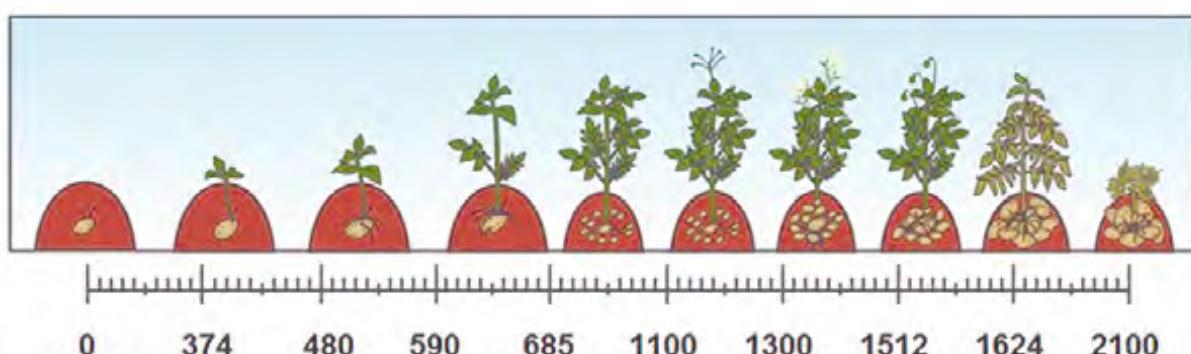


Imagen 3. Fases fenológicas de la papa.

Fuente: Flores *et al.* (2014).

pensando en los valores que ponemos con empeño para obtener un producto que nos permita criar mediante una conversación ritual. De este modo, el agricultor es un miembro más que, con el afán de alimentarse, ha buscado maneras de sobrevivir, conversando con la chacra, porque todos los agricultores o seres vivientes se alimentan de esta con los productos que se logran obtener.

En una anterior investigación sobre el rito de la siembra de papa, Edgar Huanca Tito y Prudencio Huanca Ramos, enfocaron sus estudios sobre el calendario agrícola, donde se menciona que

de acuerdo al Plan de Desarrollo Municipal de Comanche (2002), la producción agrícola está marcada por las lluvias. El ciclo productivo en las *aynuqas* empieza con el roturado de la tierra, más o menos a finales del mes de febrero o inicios de marzo, cuando está cesando el ciclo de la lluvia. Antes de roturar la tierra se realizan algunos preparativos en las parcelas, como sacar las piedras dispersas, la extracción de *ch'illkha*, *t'ula* y otros arbustos. Esta actividad se realiza a fin de no dificultar la labor con las yuntas, sobre todo en las parcelas extensas y planas, o semi planas, con ayuda de picotas. Posteriormente, se procede con la preparación del suelo, entre julio y agosto. La siembra se efectúa a partir de agosto hasta diciembre, entre diciembre y enero se hace el respectivo aporque de los surcos que ya cuentan con las plantas de las papas. (Huanca Tito y Huanca Ramos, 2021: 217-218).



Imagen 4. Florecimiento de la papa en la comunidad Antarani.
Fotografía: Edgar Huanca.



Imagen 5. Aporque y deshierbe.
Fuente: Quispe (2016).

Propiedades nutritivas y curativas de la papa

La papa cuenta con una variedad de beneficios al ser un alimento que contiene vitaminas, minerales, potasio y hierro, entre otros. Existen formas de preparar la papa, sobre todo realizando hervidos o cocidos al horno, frito, entre muchas más. En este sentido, para Quispe:

la papa es un alimento versátil y tiene un gran contenido de carbohidratos. Recién cosechada, contiene un 80% de agua y un 20% de materia seca. Entre el 60 y 80% de esta materia seca es almidón. Respecto a su peso en seco, el contenido de proteína de la papa es análogo al de los cereales, y es muy alto en comparación con otras raíces y tubérculos. Además de tener poca grasa, presenta vitaminas como: C, B1, B3 y B6 y minerales como: Calcio, Fósforo, Hierro, Magnesio y Potasio. (2016: 11).

Variedades de papas

La Fundación PROINPA indica que “las variedades nativas que se cultivan comercialmente en Bolivia son *waych'a*, imilla blanca (*janko imilla – yuraj imilla*), *imilla negra* (*char imilla – yana imilla*), *sani imilla*, *wila imilla*, *yuraj runa*, *Puka runa*, *Sani runa*, *Puka qoyllu*, *Yana qoyllu*, *Wila kati*, *Janqo kati*, *Malkacho*, *Saqampaya*, *Gendarme*, *Pala*, *Pali*, *Pureja* y *Collareja*

Para ampliar la caracterización de las variedades de papas nativas, la Fundación PROINPA describe las características morfológicas, agronómicas y cualitativas de alrededor de cien variedades nativas. A continuación, se menciona a las siguientes variedades:

<i>Ajahuiri</i>	<i>Condorillo</i>	<i>Janq'o q'aysalla</i>	<i>Larama yari</i>
<i>Abajeña</i>	<i>Ch'iyara jahuiri</i>	<i>K'ari luk'i</i>	<i>Q'aysalla</i>
<i>Achacana</i>	<i>Ch'iyar pitu wayaka</i>	<i>Kamara</i>	<i>Luk'i amaya</i>
<i>Ajahuiri</i>	<i>Chaska ñawi</i>	<i>Kauna luk'i</i>	<i>Luk'i turno</i>
<i>Morado</i>	<i>Chirqui</i>	<i>Kellu chojllu</i>	<i>Llokallitu</i>

<i>Alq'a Pali (leke pek'e)</i>	<i>Chitico</i>	<i>Khuchi akita</i>	<i>Macho wañuchi</i>
<i>Alqo chaqui</i>	<i>Chitico rojo</i>	<i>Ch'iyar alqa imilla (Isla)</i>	<i>Majarillu</i>
<i>Alq'a imilla</i>	<i>Chojllu</i>	<i>Kuwisillu</i>	<i>Mamatalla</i>
<i>Amajaya</i>	<i>Chuisillo</i>	<i>Lambrame negro</i>	<i>Manzanilla</i>
<i>Azul luk'i</i>	<i>Chunkulita</i>	<i>Laram alqa awayo</i>	<i>Milagro</i>
<i>Banderita</i>	<i>Duraznillo</i>	<i>Laram luk'i</i>	<i>Misi kayo</i>
<i>Ajahuiri</i>	<i>Icari</i>	<i>Laram pali</i>	<i>Mono maqui</i>
<i>Bola runa</i>	<i>Imilla rosada</i>		<i>Negro p'iñu</i>
<i>Canastilla</i>	<i>Janq'o pala</i>		<i>Ñojcha (rojo)</i>
<i>Condor imilla</i>	<i>Candelero</i>		<i>Ñojcha (morado)</i>
<i>Pali</i>	<i>Cara huallaco</i>		
<i>Palta luk'i</i>	<i>Wila chojllu</i>		
<i>Parko</i>	<i>Collareja larga</i>		
<i>Pepino</i>	<i>Wila canastilla</i>		
<i>Phiñu</i>	<i>Sicha imilla</i>		
<i>Pitu wayaka</i>	<i>Pinta boca</i>		
<i>Polo</i>	<i>Yuraj sulimana</i>		
<i>Puka llokalla</i>			
<i>Puka q'oyllu</i>			
<i>Puka runa</i>			
<i>Puma maki</i>			
<i>Q'oyllu taka</i>			
<i>Q'oyu q'oyu</i>			
<i>Qoyu</i>			
<i>Rosca phureja</i>			
<i>Salamani</i>			
<i>Sipankachi</i>			
<i>Sulimana</i>			
<i>Sutamari</i>			
<i>Taka</i>			
<i>Tufo malkacho</i>			
<i>Wayku</i>			
<i>Wila ajahuiri</i>			
<i>Wila canastilla</i>			
<i>Wila luk'i</i>			
<i>Wila Pala</i>			
<i>Wila phiñu</i>			
<i>Wila sulimana</i>			
<i>Wislla p'aquí</i>			
<i>Yana canastilla</i>			
<i>Yana q'oyllu</i>			
<i>Yana runa</i>			
<i>Yana sulimana</i>			
<i>Yari</i>			

Tabla 1. Caracterización de las variedades de papas nativas.
Fuente: Fundación PROINPA (2002, 11-110).

Ramos (2016: 19) y Choque (2019: 19), en sus respectivas tesis, citando a Layme, indican lo siguiente:

Por otra parte, Layme (2009) prefiere clasificar el cultivo en grupos. Los criterios que toma en cuenta son sus características gastronómicas y su resistencia al frío y calor:

- *Qhini* o papa dulce que es débil al frío y al calor, siendo necesario cocinarla con cáscara. Aquí se incluye *Janq'u Phiñu*, *Wila Phiñu*, *Qhini Qami*, *Axawiri*, *P'itikilla*, *Phurixa*, *Chhuxllu*, *Runtusa*, *Kuntuma*, *Sicha*, *Susupa* o *Susu'pa*, *Wisllapaki* o *Warisaya*, *K'usill Nasa* y *Surimana*.
- *Munta* o papa monda que no es fuerte ni débil al frío y al calor. Se los emplea después de mondar. Están comprendidas las variedades *Wila Imilla*, *Ch'iyar Imilla*, *Wila Pala*, *Murar Pala*, *Sani Imilla*, *Janq'u Imilla*, *Saq'u* y *Waka Lluqu*.
- *Luk'i* o papa amarga también llamada *anchawiri*. Muestra fortaleza al frío y al calor. Es más empleada en la obtención del chuño. *Q'aysa*, *Allqa Nasawiri*, *Janq'u Nasawiri O Nasári*, *Murar Sisu*, *Janq'u Sisu*, *Qitu Luk'i*, *Chuqipitu*, *Anchawiri*, *Mama T'alla*, *K'awna Luk'i*, *Ch'irisaya*, *Qulla*, *Yuruma* y *Yukiña* son los nombres que se cita. (Ramos, 2016: 19) (Choque, 2019: 19).

Por otra parte, la Fundación PROINPA (1994: 3), presenta las siguientes especies cultivadas de papa:

<i>Solanum stenotomum</i> <i>Katari papa</i>	<i>Solanum x ajanhuir</i> <i>Janq'o Ajahuiri</i> <i>Lunku Ajahuiri</i>	<i>Solanum phureja</i>	<i>Solanum goniocalyx</i> <i>Ch'aska zapallo</i>
<i>Solanum x juzepczukii</i> <i>Laram q'aysalla</i> <i>Q'eto luk'i</i>	<i>Solanum x chaucha</i>	<i>Solanum tuberosum</i> ssp. <i>Andigena</i> <i>Canastilla blanca</i> <i>Gendarme</i> <i>Imilla Blanca</i> <i>Imilla negra</i> <i>Malkacho</i> <i>Polonia</i> <i>Q'oyllu</i> <i>Sani imilla</i> <i>Sani runa</i> <i>Saq'anpaya</i> <i>Waych'a</i> <i>Wila imilla</i> <i>Wila waka lajra</i>	<i>Solanum curtilobum</i> <i>Luk'i negra</i> <i>Janq'o choque pitu</i>

Tabla 2. Variedades nativas de papa por especie.

Fuente: Fundación PROINPA (1994).

Fundación PROINPA, en la siguiente tabla, muestra “las variedades nativas no comerciales que se refieren a aquellas variedades que los agricultores cultivan para el autoconsumo en zonas altas y en pequeñas superficies” (2011: 15).

No.	Variedad	Especie	Superficie (ha)	Porcentaje (%)
Variedades comerciales				
1	Desirée	tbr	17.448	15,00
2	Waych'a	adg	13.422	11,84
3	Sani Negra	adg	6.711	5,92
4	Sani Imilla	adg	6.711	5,92
5	Malcacho	adg	6.711	5,92

6	Polonia	adg	1.342	1,18
Variedades nativas				
7	Luk'is, Choquepitos	juz	13.019	11,48
8	Imilla Negra	adg	12.080	10,65
9	Phureja	phu	5.369	4,74
10	Qollus	stn	8.053	7,10
11	Otras variedades nativas	—	6.711	5,92
Variedades mejoradas				
12	Robusta	—	5.369	4,74
13	Jaspe	—	4.027	3,55
14	Runa Toralapa	—	3.355	2,96
15	Revolución	—	2.013	1,78
16	Rosita	—	631	0,56
17	Puka Toralapa	—	403	0,36
Total			113.375	100,00

Tabla 3. Superficie cultivada de papa por variedad en el año 2007.

Fuente: Fundación PROINPA (2011).

En Bolivia se cuenta con un Banco de Germoplasma¹³ de papa que conserva más de 1200 accesiones¹⁴.

Las papas en Morochata

Tanto agricultores como autoridades del municipio de Morochata, de acuerdo a sus experiencias, dieron a conocer las variedades de papas nativas que se cultivan, en la visita efectuada en marzo de 2022.

Ronald Loayza Vargas¹⁵, explica sobre las variedades de papa:

En Morochata más sembramos la papa *waych'a*, después sembramos, después de tiempo de lluvia, la *toralapa* que decimos, para salchipapa eso, después hay una papa que apareció que es nuevo, que dicen hay otro papa que se llama *kori sonqo* y otro *puka waych'a* se llama eso, papa nuevo que ha aparecido, pero resulta bien aquí también.

Por su parte Juan Ruiz López¹⁶, indica:

Las papas amargas tenemos muchas variedades, no solo una variedad, el *luk'i* blanca por ejemplo tres variedades que yo conozco, *luk'i* negra otras variedades, pero esos ya se están perdiendo, más que todo con estos cambios climáticos, y se está perdiendo esas papas lamentablemente,

13 El Centro de Innovación Toralapa, ubicado en el municipio de Tiraque, en Cochabamba, contribuye a la investigación en el mejoramiento genético de diferentes cultivos agrícolas y apoya la seguridad alimentaria del país, con el resguardo de más de 19 mil semillas o accesiones.

14 En el Centro de Innovación Toralapa, técnicos manejan este término como: clases, tipos o variedades de papas.

15 Agricultor de municipio de Morochata, 35 años.

16 Agricultor, productor de San Isidro y presidente de la Asociación de Productores Andinos (APRA)

otras variedades que son las papas *purejas*, no conocemos nosotros, que yo conozco que son tres variedades esas papas y son tempraneras. (...) también puedo manifestar en las papas nativas hay dos variedades que están saliendo al mercado, no todas, hemos metido pues el candelero, la pintaboca y *yana qatawi*, pero los más comerciales son *yana qatawi* y el pintaboca, esas dos variedades son más comerciales en el mercado.

En esta visita al municipio, se habló con la organización APRA¹⁷, creada el año 2004, que anteriormente llevaba el nombre CIAL (Centro de Investigación Agrícola Local). En ese entonces se componía de cinco personas, para lo cual buscaron apoyo de PROINPA. Entonces, APRA, como organización, se encuentra reconocida como una institución dentro del municipio de Morochata. En ese entendido, varios productores de las comunidades de Piusilla-San Isidro, integran o son asociados como productores. En la **Imagen 6** se muestran dos de ejemplares o variedades de papa (*yana y puka qatawi*).

Papitas gourmet desde Morochata

La Asociación de Productores Andinos (APRA), desde Morochata, está realizando una innovación sobre la comercialización de las papas nativas, para que se inserten en el mercado, promocionando a las papitas *gourmet* llamadas “Morochatita”. Los asociados son productores tradicionales del cultivo de papa, principalmente en la variedad *waych'a* y, en menor cantidad, las variedades de papa nativa: pintaboca, candelero, *yana qoyllu* y *yana k'atawi*. Tal como se observa en la **Imagen 7**, los asociados del APRA comercializan las papitas nativas y *gourmet* en los supermercados de Cochabamba, Sucre y Santa Cruz para su consumo.

Juan Ruiz, presidente del APRA, se siente orgulloso al saber que la papa nativa es apreciada por empresas importantes: “estamos recuperando lo que nuestros abuelos y padres... Sin embargo, no todo es fácil para trabajar, el trabajo en el campo es muy diferente a las ciudades, nosotros a veces no dormimos, sobre todo en época de riego, a pesar de que ahora utilizamos el riego tecnológico con aspersores. Antes regábamos las papas por gravedad, trabajamos hombres, mujeres, niños y ancianos, casi no descansamos. Nos tenemos que levantar a las tres de la mañana y llegar a las diez de la noche” (Juan Ruiz, 2022).

Las papas en Comanche

En las entrevistas efectuadas durante la visita realizada al municipio de Comanche en marzo de 2022, los comunarios relataron sobre las variedades de papas que se cultivan, especialmente las nativas.

En la entrevista a Isabel Anti de Vila, expresaba sobre las variedades de papa: “yo puedo decir *ajahuirí*, *p'iño*, *muntha*, *phiñu rojo*, *luq'i*, *kaiza*”. En otra entrevista, a Maclovia García de Katari, hace conocer sobre las variedades de papas nativas: “papa *ajahuirí* de dos tipos azul y blanco, hay también *ajahuirí* en pintones, *mallku malli*, papa piña, *sakampaya*, papa *phiñu*, de tres variedades son rojo, blanco y pintón, papa *luk'i*, papa *kaysa*, papa *uma lurú*”.

Adela Mamani de Zenteno indicaba al respecto sobre las papas nativas: “conozco siete clases de papas más o menos, *luq'i*, *mallku mali*, después *ajahuirí*, después *phiñu*, *kayza*,

¹⁷ La Asociación de Productores Andinos (APRA) es una organización conformada por agricultores de las comunidades de la Subcentral Piusilla (municipio de Morochata, provincia Ayopaya), que se dedica a la producción y comercialización de la papa nativa desde el año 2000.



Imagen 6. Ejemplar de papa *yana qatawi* y *puka qatawi* producidas en Morochata.

Fuente: Asociación de Productores Andinos (APRA).



Imagen 7. Demostración del sistema de selección, lavado y empaque de las papas nativas.

Fuente: Archivo MUSEF (2022).

*waych'a, sani imilla, kuntuma, kuchi naza". Por su parte, Elvira García Mamani, expresaba: "en mi lugar es un poco pampa, cuando no existe helada se produce *luk'i*, este sirve para elaborar chuño y tunta, esos nos guardamos para nuestra alimentación, en aquel cerro papa *kheni, ajahuiri*, esos papas tenemos, la papa *ajahuiri* es el más fuerte que resiste a la helada, *phiñu* después *mallku malli*, otro papa llamado zapallo, en su interior es de color amarillo, vulnerable a la helada, más que todo la papa *luk'i* es el más querido y producimos (...) tenemos como papas nativas el *ajahuiri, wila phiñu, janku phiñu, chiar phiñu*, puro nativas, papa *luk'i, kaysa*, son papas que quedan y se mantienen en el lugar".*

Por último, Lidia Chura Aruquipa, indica sobre las variedades de papas: "Actualmente estamos con papa *ajahuiri* ese es más fuerte que cualquier otra papa, después tenemos *phiñu*, después *munta* igual hay, *warisaya* da bien igual para chuño es rico, *khoyu* le decimos, especie de papa plana que sirve para papa frita, es buena para chuño también es rico, eso estamos produciendo, también *luk'i*, casi no se hace llevar con la helada es más fuerte como *ajahuiri* también, no se hace llevar".

Según el documento Plan de Desarrollo Municipal Comanche del Viceministerio de Planificación Estratégica y Participación Popular (2002), los principales cultivos y variedades de papa serían las siguientes:

Cultivo	Nombre científico	Variedades
Papa	<i>Solanum tuberosum</i>	Luq'i, ajahuiri, q'eni, waycha, sani imilla, chiar imilla.
Quinua	<i>Chenopodium quinoa</i>	Roja, blanca y variedades amargas.
Cañahua	<i>Chenopodium pallidicaule</i>	Cañahua.
Oca	<i>Oxalis tuiberosa</i>	Amarilla.
Papalisa	<i>Ullucus tuberosus</i>	Criolla.
Cebada	<i>Hordeum bulgare</i>	Mocho, forrajera.
Trigo	<i>Triticum Durum</i>	Criolla.

Tabla 3. Principales cultivos de Comanche y variedades de papa.

Fuente: Plan de Desarrollo Municipal de Comanche.

Las *aynuqas*

El sistema de cultivo en *aynuqa*¹⁸ existió desde tiempos antiguos, cuando nuestros antepasados lo practicaban como una forma de administración y organización económica del *ayllu*. El manejo de la tierra es colectivo y tiene que ser apto para ciertos cultivos. Según Acarapi: “en otros lugares se denominan como ‘Qapana’, en los lugares del norte de Potosí se conoce como ‘Manta’, en el Cusco como ‘Muyuy’ y en el Perú Central como ‘Laymi’… en general, lleva distintos nombres de acuerdo a las características diferentes de la región, y en particular tiene el mismo significado” (2016: 37). Este lugar cumple un ciclo de producción de cuatro años y descanso de tres años, respectivamente, por este mecanismo se permite recuperar la fertilidad del suelo. Estas *aynuqanakas* se practican hoy en día solo en determinadas comunidades. En este entendido, Adela Mamani de Zenteno, indicaba que “*aynuqa* ya no hay, aquí ya es puro parcela”.

Transformación de la papa

Como alimento

La papa es un alimento que contiene gran variedad de carbohidratos, por lo que en todo lugar es el aditamento principal en una receta. Sirve en la preparación de cualquier tipo de plato para variedad de personas y comensales quienes, además de degustar la diversidad de papas nativas, pueden probar diferentes platos preparados en el mismo lugar.

Para ello, Adela Mamani de Zenteno, indicaba que “la papa en todo en merienda, en sopa, *khati*, usamos, papa *luk'i* para chairito”. También, Maclovia García de Katari, menciona sobre la *watía*: “Sí, algunas veces, el antojo es no, siempre hacemos, pero ya no acostumbran no, antes se hacía, sacabas, inmediatamente atizabas y ahí tienes que meter la papa *watía*, pero se hace eso”. Nuevamente, Adela Mamani de Zenteno, refiere lo siguiente: “Sí, hacemos en *kh'ula*. Hacemos en la chacra, cuando escarbamos papa, cuando está más seco eso, *kh'ulanakas* recogemos, eso lo amontonamos, ahí lo atizamos, calentamos esos *kh'ulanakas*, metemos la papa, escogemos el papa *kh'ati* más que todo eso”.

Como ración seca

A través del tiempo, los agricultores andinos pudieron producir productos resistentes a la helada y a la sequía. A partir de las papas amargas y menudas que quedaban después de la selección, las mismas quedan dispuestas para elaborar el chuño o la tunta.

La elaboración de la tunta y el chuño es una de las prácticas que perdura en el tiempo. Existen papas que son útiles para su transformación. Por ejemplo, en el municipio de Comanche, para la elaboración de ambos productos, se utiliza a las papas *luk'i*, *waych'a* y *kheni*.

En relación a esto, Maclovia García de Katari, nos mencionaba: “Yo por ejemplo hago de todo, porque, generalmente se hace de papa *luk'i* la tunta, pero en este lugar que ahorita le estoy mostrando, papa *luk'i* no da, es para papa dulce, papa *luk'i* da en lugares donde es pampas la tierra es distinta, entonces en ahí da, entonces no tenemos, lo que les he mencionado la papa *waych'a* hacemos hasta de *ajawiri*, hacemos porque es suavito para consumir, hasta de *phiñu* hacemos porque chuño un poco duro sale, no es tan buena no, lo que hacemos es

18 El concepto de *aynuqa* viene de una variación de la terminología aymara “aywnuqa” que significa pernoctar de forma conjunta o colectiva en un lugar (Acarapi, 2016).

meter todo a la tunta". A la par, Adela Mamani de Zenteno, indicaba que "para tunta es papa *luk'i*, papa *q'aysalla*, esos entonces para chuño es el *kh'eni*, los menuditos, eso hacemos chuño".

Conclusiones

El presente trabajo se inició con la identificación de la diversa producción de papa que se da en diferentes regiones de nuestro país. Pero la papa, como principal cultivo, debido a que contribuye a la seguridad y soberanía alimentaria, en nuestro medio se produce en mayor cantidad. A los agricultores les alcanza para el consumo de todo el año, incluso en varias regiones donde la papa se considera como para la producción y comercialización. Otro de los atributos de la papa es la elaboración del chuño y la tunta, los que también son alimentos que se pueden consumir todo el año y, gracias a su almacenaje y conservación, pueden durar varios años.

En las diferentes regiones donde se practica el proceso de producción de la papa, existen suficientes experiencias de los agricultores adentrados en el proceso de la crianza de la papa y del ciclo agrícola. En la cosmovisión andina, esta Crianza Mutua está íntimamente relacionada con la vida social y familiar. Este proceso está basado en un calendario aplicando usos y costumbres y cumpliendo los tiempos. El comportamiento del tiempo es vital para la siembra. Entonces, el trato que existe entre agricultor y chacra subyace una relación armoniosa, es decir, el diálogo permanente con la Madre Tierra y los seres protectores (deidades) es preponderante. Estos saberes se practicaron desde el tiempo de nuestros ancestros, quienes ya conversaban y ofrecían ritos para la crianza de los cultivos.

Un aspecto a destacar es que nuestros agricultores merecen un respeto, porque día a día se esfuerzan para trabajar. Varios de ellos piden que se respete su actividad que, dicho sea de paso, no siempre es remunerada, puesto que realizan esta actividad para sobrevivir todo el año.

Desde el principio nos planteamos conocer dos realidades distintas en los dos municipios visitados. Hoy en día, la mecanización del agro y la introducción de la tecnología moderna, hace que se pierdan las prácticas y las costumbres culturales.

Bibliografía

ACARAPI HUANCA, René Rolando.

2016. *Economía Campesina. La introducción de la tecnología moderna en las relaciones culturales de la producción agrícola del sistema de las aynuquas de la comunidad Causaya municipio de Tiwanaku*. Tesis presentada para obtener el título de Licenciatura en Antropología. Qollasuyu, La Paz, Bolivia.

CANQUI, Freddy y Eddy MORALES.

2009. *Conocimiento local en el cultivo de la papa*. (s.ed.). Cochabamba, Bolivia.

CHOQUE SANCHEZ, Edil Cleto.

2019. *Caracterización de la adaptabilidad de cuatro variedades de papa (*Solanum Tuberosum*) introducidas al altiplano centro del departamento de La Paz*. Tesis presentada para obtener el título de Ingeniero Agrónomo. La Paz, Bolivia.

FLORES MAGDALENO, Héctor; Hilario FLORES GALLARDO y Waldo OJEDA-BUSTAMANTE.

2014. Predicción fenológica del cultivo de papa mediante tiempo térmico. En *Revista Fitotecnia Mexicana*. Vol.37(2): 149-157.

Fundación PROINPA.

1994. *Catálogo Boliviano de cultivares de papa nativa*, No. 2. Cochabamba, Bolivia.

2002. *Papas bolivianas. Catálogo de cien variedades nativas*. Cochabamba, Bolivia.

- GABRIEL, Julio; René PEREIRA y Antonio GANDARILLAS.
 2011. *Catálogo de nuevas variedades de papa en Bolivia*. Fundación PROINPA. Cochabamba, Bolivia.
- Gobierno Autónomo Municipal de Comanche.
 2016. *Plan Territorial de Desarrollo Integral (PTDI) 2016-2020*. Comanche, La Paz, Bolivia.
- HUANCA TITO, Edgar y Prudencio HUANCA RAMOS.
 2021. En: *Expresiones. Lenguajes y poéticas*. MUSEF. La Paz, Bolivia.
- MAMANI LAURA, Iván.
 2017. *Valoración del comportamiento del cultivo de papa bajo condiciones de riego deficitario con tres láminas de agua en la comunidad Barco Belén, municipio de Achacachi*. Tesis presentada para obtener el Título de Ingeniero Agrónomo. La Paz, Bolivia.
- MEJILLONES, Susana y Rigliana PORTUGAL.
 2021. *Papitas gourmet y nativas... desde Morochata al mundo*. Asociación de Productores Andinos. Cochabamba, Bolivia.
- Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación.
 2009. *Año Internacional de la papa. Nueva luz sobre un tesoro enterrado. Reseña de fin de año*. Cochabamba, Bolivia
- PRODERN.
 2018. *La Papa nativa en Apurímac. Identificación participativa de variedades en los distritos de Huayana y Poma-cocha*. (s.ed.) Lima, Perú.
- QUISPE QUISPE, Delia Giovana.
 2016. *Evaluación de dos variedades de papa (Solanum ssp.), bajo tres niveles de K₂O con la aplicación de ceniza como abono natural en la comunidad Finaya*. Tesis presentada para obtener el título de Ingeniera Agrónoma. La Paz, Bolivia.
- RAMOS YUCRA, Brigitte Carola.
 2016. *Identificación de variedades perdidas de papa (Solanum sp.) y los factores que incidieron en su desaparición en tres comunidades del municipio de Batallas*. Tesis presentada para obtener el Título de Ingeniero Agrónomo. La Paz, Bolivia.
- Perú. Ministerio de ambiente. Servicio nacional de meteorología e hidrología.
 2011. *Manual de observaciones fenológicas*. Yunguyo, Perú.
- TERRAZAS, Franz; X CADIMA, R. GARCÍA y J. ZEBALLOS.
 2008. *Catálogo etnobotánico de papas nativas*. (s.ed.). Cochabamba, Bolivia.
- Viceministerio de Planificación Estratégica y Participación Popular.
 2002. *Plan de Desarrollo Municipal Comanche*. La Paz, Bolivia.
- ZEBALLOS H., Hernán; Felipe BALDERRAMA, A. CONDORI y Bruno, BLAJOS.
 2009. *Economía de la papa en Bolivia (1998-2007)*. Fundación PROINPA. Cochabamba, Bolivia.
- ### Entrevistas
- Isabel Anti de Vila. Entrevista en Palcoma Alta. 2022-03-10.
- Lidia Chura Aruquipa. Entrevista en Palcoma Alta. 2022-03-10.
- Maclovia García de Katari. Entrevista en Palcoma Alta. 2022-03-10.
- Elvira García Mamani. Entrevista en Palcoma Alta. 2022-03-10.
- Ronald Loayza Vargas. Entrevista en Morochata. 2022-03-23.
- Adela Mamani de Zenteno. Entrevista en Palcoma Alta. 2022-03-10.
- Ramiro Mamani Escalera. Alcalde de Morochata. Entrevista en 2022-03-23.
- Juan Ruiz López. Entrevista en Piusilla-Morochata. 2022-03-23.

BONDADES NUTRICIONALES DEL CHUÑO COMO ALIMENTO MILENARIO

Mary Luz Copari¹, Alberta Mayta² e Isabel Quispe³

Con este artículo se pretende poner en evidencia los valores del chuño, es decir la papa que –después de haber seguido un tratamiento de deshidratación– es conservada. La técnica de deshidratación del chuño ha trascendido grandes períodos de tiempo, desde la época anterior a la colonia. Actualmente es practicada en el altiplano norte de Bolivia, donde se transmiten todavía los conocimientos acerca de sus características peculiares de conservación y su importancia en la alimentación de la población en general. Además, la elaboración del chuño es una herramienta tecnológica que merece un estudio y un mayor análisis, esto sobre su dimensión estratégica en el ámbito de la subsistencia de las sociedades del pasado y del presente. Asimismo, requiere mayor socialización ante la población en general debido a sus cualidades nutricionales. Tampoco se podría olvidar la importancia del chuño en su dimensión económica, ya que gracias a la capacidad de almacenar alimentos por largos períodos de tiempo, se aseguró la subsistencia de las sociedades y constituyó un importante bien de intercambio entre las regiones. Es por esta razón que recalcamos la importancia de esta herencia milenaria de incalculable valor.

En un sentido social y cultural, el chuño cumple un papel preponderante debido a su longevidad. La capacidad de contar con alimentos por largos períodos de tiempo, no solo es un hábito alimentario que asegura la subsistencia de las familias, sino que es una respuesta estratégica ante las amenazas del cambio climático, las severas condiciones ambientales y los desastres naturales frecuentes en el altiplano, como ser sequías, inundaciones y otros. En consecuencia, se ha utilizado como una reserva alimenticia de largo plazo, así como se ha conservado el conocimiento técnico del proceso de su elaboración, que se remonta a orígenes milenarios y a condiciones naturales propias del altiplano. Hoy en día, es necesaria su revaloración y el fomento de su consumo desde las políticas públicas, así como en la conciencia social nacional dado que con la llamada “modernización” se evidencia una paulatina marginalización y amenaza para el futuro de su consumo.

En la primera parte de este artículo se desarrollará brevemente el origen de esta técnica ancestral y costumbre milenaria en la sociedad andina boliviana. La segunda parte se enfocará en las técnicas de elaboración, su importancia en la alimentación y sus cualidades como fuente para la salud. Posteriormente, se referirán algunas de las más importantes bondades de este producto y las utilidades que se le otorgan en la actualidad. Finalmente, se dará un enfoque semántico con respecto a la terminología más usada en la elaboración del chuño y su significado en las expresiones del aymara al castellano.

¹ Lingüista y guía de turismo. Licenciada en Lingüística e Idiomas por la Universidad Mayor de San Andrés (UMSA) y maestrante en Educación Superior y Psicopedagogía (CEPIES-UMSA). Actualmente es Guía en el Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF).

² Comerciante y agricultora. De la población de Kasani, en el municipio de Copacabana, provincia Manco Kápac en La Paz.

³ Artesana y agricultora. De la población de Kopacati del municipio de Copacabana, provincia Manco Kápac en La Paz.

Introducción

La técnica de conservación de la papa deshidratada, conocida como chuño, ha trascendido por períodos largos, desde hace miles de años y se continúa practicando en gran parte de las Tierras Altas de Bolivia. El presente artículo enfoca la recuperación de las cualidades nutritivas del chuño, un alimento que ha sido fundamental para la subsistencia de grandes poblaciones andinas de Bolivia. Pese a los desafíos climáticos y sociales, como inclemencias estacionales, invasiones, desastres y las invasiones de los españoles, entre otros, ha persistido en la dieta diaria de nuestras familias del altiplano norte de Bolivia. Lo que significa que se le dio el valor propicio a su elaboración y conservación en nuestras culturas prehispánicas. Por lo tanto, hoy en día se debiera adoptar políticas que preserven estos alimentos de gran valor nutritivo para fomentar su consumo.

El rol que desempeñó el chuño fue preponderante por su gran valor alimenticio, como también por la utilidad que tenía en el sistema comercial para nuestras culturas andinas. En la época precolombina, el chuño se utilizaba para el trueque (sistema de intercambio con productos), donde se podía equiparar con un valor monetario en razón de que era parte de los hábitos alimentarios para las poblaciones de aquel entonces. Este producto fue tan usual por sus cualidades nutritivas que aún perdura hasta la actualidad con el fin de conservar y prolongar el tiempo de utilidad de la papa. En consecuencia, la trascendencia del chuño sirvió para contraponerse en los tiempos de escasez alimentaria y así mantener nuestras culturas vivas.

La papa, utilizada como materia prima para la elaboración del chuño, ha sido el soporte alimenticio, económico y de salud de las poblaciones andinas. Por lo que la revaloración cultural de la “papa eterna”, como la denominan algunos investigadores, debe estar vigente a fin de fomentar, desde las políticas públicas, para concientizar a la población sobre las bondades que posee; el marginalizarlo vendría a constituir una amenaza para las siguientes generaciones. No obstante, las actuales condiciones son distintas a los tiempos ancestrales⁴, cuando la modernidad reduce el consumo de este tipo de alimento, principalmente en la población urbana, debido a la migración campo-ciudad, la modernización y la invasión de la comida rápida (*fast food*), entre otros factores. En el presente artículo se utilizaron fuentes de información escritas por investigadores de universidades e institutos de Bolivia y Perú. Además, se ha dialogado con dos personas del municipio de Copacabana (27 de febrero 2022), en la provincia Manco Kápac del departamento de La Paz, quienes colaboraron con la presente indagación (Anexos: **Figura 1**).

El chuño como alimento milenario

La palabra chuño se deriva de las lenguas aymara y quechua *chuño*, cuyo significado traducido al español sería “arrugado”. Algunos diccionarios lo traducen como “papa deshidratada” y otros como “papa procesada”. Este producto deshidratado dataaría de hace 5.000 años atrás, aproximadamente, según datos del arqueólogo peruano Juan Palao (Correo, 2017). Algunas evidencias se hallaron sobre un moledor de piedra, en sitios arqueológicos como en Tiwanaku, que se desarrolló cerca al lago Titicaca. Según el cronista Bernabé Cobo, el chuño se encontró en algunas vasijas en el Perú (Garrido, 2004). Estos datos nos muestran que la elaboración del chuño era una práctica milenaria en las regiones frías altiplánicas, a una altura de 3.500 msnm, de Bolivia y Perú.

El proceso de la elaboración del chuño se remonta a la época prehispánica y a condiciones estacionales que han tenido que atravesar los habitantes de las Tierras Altas, donde las

⁴ De origen muy antiguo o de tiempos muy lejanos o remoto. (Real Academia de la Lengua, 2021)

condiciones climáticas desfavorables de la puna altiplánica fueron lugares de sobrevivencia debido al intenso frío de las épocas invernales. De esta manera, adoptaron formas de sostenibilidad alimenticia, las que fueron adoptadas a través de la endoculturación⁵ o transmisión de conocimientos de una generación a otra.

Según la memoria oral de los más ancianos de las riberas del lago Titikaka recordamos, en diálogo, acerca de la génesis del chuño. En palabras de Isabel Quispe: *Nayrapachaxa awilitunakaxa kuint'asiphana jaya nayrapachanakana ch'uqinakatxa waxa luraphana sipi, ukham khatsuyapxana. Ukat uka watianak imapxäna, ukanakaxa jayapachatakiw imapxäna siwa. Ukháruxa uka khatitanaka jisk'antayapxana. Ukapi ch'uñu satanxa sipi.* Esto se traduce como: “en tiempos muy antiguos nuestros abuelitos hacían cocer papas en hornos artesanales de lo que resultaba la *huatia*, los mismos que se los guardaba por mucho tiempo y los secaban hasta que se vuelva más pequeño y arrugado y eso habría sido el chuño”⁶.

El periodo de producción del chuño comienza con la cosecha de la papa, a partir del mes de mayo hasta agosto. La obtención del chuño de buena calidad depende de la papa cosechada recientemente, así como de la selección de las mismas, dando preferencia a las papas de tamaño pequeño y mediano, las que son denominadas papa *luk'i* y otras variedades de papas amargas que son resistentes al frío, las que no son harinosas, según la región donde se producen. En este contexto, la temperatura favorece a esta actividad pues en los meses de junio, julio y parte de agosto, las noches son intensamente frías y la temperatura puede descender hasta diez grados bajo cero. Por otra parte, en este proceso, se requiere también de días soleados para que haya una buena deshidratación, secado y viento para la ventilación de las papas congeladas, por lo que la temperatura puede llegar hasta los 27 grados durante el día.

La producción del chuño tiene su proceso de clasificación inmediatamente después de la cosecha de la papa. La selección de las mismas se hace según su tamaño de la siguiente forma: los más pequeños para la semilla y los siguientes van destinados para la elaboración del chuño; el tamaño mediano es para la monda o para pelar en el uso cotidiano; los más grandes son los más especiales ya que pueden ser seleccionados para el comercio o para la fiesta. Luego de haber sido seleccionados, se deben preparar sacos de yute o lana para transportar a un lugar determinado, donde la capacidad de congelamiento es eficaz y se caracteriza por sus bajas temperaturas de diez grados bajo cero. Este lugar es denominado *ch'uñawi* (Anexos: **Figura 2**).

Una vez transportadas al *ch'uñawi*, se extienden sobre el piso de césped de pasto seco y natural, o sobre telares hechos de paja brava llamado *jichhu*, o áreas planas donde se facilita el pisado del chuño pero que a la vez sea un lugar de intenso frío y ventoso como una colina o un cerro. Para llegar a los *chuñawis* hay que recorrer varios kilómetros para retornar a casa desde el lugar donde se elabora el chuño, por lo que deben transportar las cargas a lomo de burros o en vehículos. En estos lugares, antiguamente se instalaban puntos de vigilia denominados *musiña*, los que eran unas construcciones hechas de paja, elaborados de manera temporal para cuidar las papas congeladas durante la exposición. En estas se quedaban una o dos personas a fin de vigilar toda la noche para asegurar la elaboración y con el fin de ahuyentar a posibles ladrones.

El tiempo de exposición de las papas para ser congeladas es de tres noches seguidas para que la congelación sea eficaz. Se los rocía con agua *umampi qhallqataña* (rociar con agua) *sum luxuntañapataki* (para un mejor congelamiento). Una vez congeladas, las papas se protegen

⁵ Transferencia cultural de una generación a otra que se adquiere en el pueblo, inducida por los mayores a las generaciones más jóvenes, para así adoptar sus tradiciones y filosofías.

⁶ Las traducciones aymara-castellano en el artículo son de Mary Luz Copari.

con unas telas de yute de tejidos antiguos durante el día y por las noches son expuestos nuevamente para su congelación. Luego de estar en el sol, se procede a pisar con los pies, muchas veces. Para esto, debe ir toda la familia a participar con satisfacción y, en ocasiones, animarse a cantar o silbar melodías, tal como si fuera un baile tradicional que estuvieran ejecutando. Posterior al proceso de deshidratación, se debe volver a congelar y luego a solear nuevamente durante dos semanas, para garantizar la deshidratación completa del chuño. Así también, se requiere del viento para limpiar y ventilar de las impurezas como las cáscaras secas, pajas y otros del producto final.

El proceso de deshidratación hace que la papa cambie de tono a un color oscuro o negro y de tamaño, perdiendo casi un 50% de su tamaño normal y, de la cantidad expuesta para su elaboración, al 70%. Es decir, un quintal de papas frescas es equivalente a una arroba de chuño aproximadamente. Por esta razón, el costo es mucho más elevado que la papa fresca. Finalmente, se almacena en yutes de tejido, fabricados de lana de camélidos andinos para una mayor durabilidad del chuño.

Bondades del chuño en la salud

En la salud, el chuño es considerado como un alimento energético con alto contenido de proteínas, vitamina A y C, calcio, fósforo y hierro. Estas cualidades aseguraban la alimentación de los habitantes desde hace mucho tiempo atrás, lo que ha permitido su conservación, al poseer un contenido alimenticio de proteínas y vitaminas para los habitantes de pueblos. El chuño se elabora con el fin de conservar la papa por tiempos más prolongados, utilizando la técnica llamada “liofilización”, la que se trata de un proceso de deshidro-congelación de productos biológicos, donde los productos no son alterados con conservantes ni con productos químicos, sino que más bien se utilizan métodos fiables como la congelación y la deshidratación, facilitando así el transporte por el peso liviano del producto, la que además fue una práctica de las culturas precolombinas (Ramírez, 2006). En este proceso, el chuño pierde la mayor parte del agua que tenía, pero sin perder los nutrientes que posee como minerales y vitaminas a través de la liofilización. Los estudios científicos han corroborado que esta técnica ya era conocida por las culturas precolombinas para la obtención del chuño.

Este sustancioso alimento se puede almacenar por varios años sin perder sus cualidades nutricionales. En este proceso, según los investigadores, se aumentan los valores nutricionales en relación a la papa, como se ve en el siguiente cuadro:

	VALOR NUTRICIONAL DE LA PAPA	VALOR NUTRICIONAL DEL CHUÑO
Calcio	44,37	150,3
Fósforo	45,48	209,68
Hierro	52,55	120,37
Niacina (Vitamina B)	1,58	1,83

Tabla 1: Diferencia del valor nutricional.
Fuente: Elaboración propia con base en Calle (2018).

Observando el cuadro, se puede ver que hay más contenido de calcio en el chuño que en la papa. Asimismo, se puede notar que el chuño tiene un elevado porcentaje mayor de fósforo que la papa, así como más hierro. Por lo tanto, el chuño produce mayores nutrientes que la papa fresca, lo que significa que el efecto de la deshidro-congelación reduce las calorías y aumenta el valor nutritivo del chuño. A pesar de que la elaboración del chuño es estacional y además está sujeta a las condiciones meteorológicas, en los Andes garantiza una forma de

alimentación saludable. Lo que significa que, según los especialistas, se sometieron a análisis de laboratorio que demostraron que el chuño es fuente de hierro, calcio, fibra, carbohidratos y vitamina 3 (Niacina). Por otra parte, evita la desnutrición, combatiendo así la anemia y siendo una fuente de energía eliminando el cansancio y la pereza. Otra de sus bondades es que el chuño posee un tipo de almidón fino, el cual protege el estómago, por lo que reduce los niveles de glucosa en personas con diabetes (Calle, 2018).

Los nutrientes que posee este alimento son también minerales como el calcio, que posee cualidades para combatir algunas enfermedades del hueso como la artritis, la osteoporosis y significa un refuerzo para mantener los dientes fuertes, además de favorecer el ritmo cardíaco normal. Así mismo, contiene fósforo el cual protege el estómago, combate la anemia y actúa como fuente de energía combatiendo el cansancio y la pereza; también regenera las células y los tejidos produciendo proteínas para el crecimiento. El alto contenido en hierro también favorece al transporte del oxígeno a los pulmones y a las distintas partes del cuerpo. Por el contenido de almidón fino que tiene el chuño, reduce los niveles de glucosa, evita la acumulación de colesterol. Por lo tanto, el proceso de deshidratación denominado liofilización permite mantener compuestos nutritivos adquiriendo así mayor propiedad alimenticia. De la misma manera, las condiciones naturales donde se procesa el chuño permiten adquirir mayores nutrientes.

La papa, al ser transformada en chuño, concentra y eleva naturalmente sus propiedades nutritivas. Así también, conserva el 80% de los antioxidantes que posee la papa. El almidón fino permite proteger las paredes gastrointestinales, es decir evita la gastritis o las úlceras, evitando la formación de grasa en la sangre, triglicéridos y colesterol (Callizaya, 2021). Este alimento histórico es una fuente de energía física según recientes investigaciones. Por lo tanto, se podría decir que posee increíbles bondades por sus cualidades de alimento probiótico, que contiene alcaloides, aminoácidos y es antimicrobiano. Asimismo, mejora el sistema inmuno-lógico, alivia y cura las afecciones respiratorias como la bronquitis, faringitis y asma. Finalmente, contribuye a la salud, aliviando las afecciones renales y las hemorroides.

Bondades del chuño en la gastronomía

El chuño es un alimento cotidiano que está presente en la gastronomía de los Andes de Bolivia, Perú, Ecuador y el norte de Argentina y Chile. Este alimento posee características como su larga durabilidad, es decir, que se puede acopiar por varios años sin perder sus cualidades nutricionales. Por otra parte, tiene un sabor ligeramente amargo. Contiene lectina harinosa y mayores nutrientes que la papa fresca. Por lo tanto, es un excelente complemento en la cocina andina.

Entre las variedades de la papa deshidratada de la gastronomía boliviana, tenemos también la *tunta* que sufre el mismo proceso de deshidratación y congelación, con la única diferencia de que se somete al agua en ríos y lagos cercanos al lugar de elaboración. Asimismo, hay otros tubérculos dulces como la oca, de la que se obtiene la *kaya* y sus dos variedades: *juiphi kaya* (pasado por un proceso de congelación y deshidratación) y *uma kaya* (pasado por un proceso de congelación, deshidratación y sumersión al agua). Como también hay otras variantes de papas semicongeladas, como ser la *q'achu ch'uño* y la *muraya* o *tunta*, y otros congelados andinos de papas cocinadas, dulces y amargas, llamadas *thayacha* (papa cocida, congelada para degustar como refrigerio matutino).

La forma de cocinar el chuño es remojando el producto seco, sumergiendo al agua mínimamente 24 horas antes de cocinar. Para obtener un mejor sabor, se sugiere remojar durante dos días y cocinarlos en agua y sal. Por muchos años, el chuño ha sido considerado un cultivo menor de las áreas marginales, sin imaginar sus sorprendentes cualidades nutricionales

como fuente alimenticia. Por otra parte, también por años, este alimento ha aliviado a la población durante épocas de pérdidas de las cosechas o catástrofes. Hoy en día, forma parte de la gastronomía boliviana como guarnición en algunos restaurantes y en comedores populares.

El chuño favorito en las familias, así como en la forma de preparar, es el conocido como *chuñu phuti* o chuño cocido (Anexos: **Figura 3**). Es una guarnición de los bufets andinos o en el *apthapi*, en sopas como el *wallaqi*⁷, *chairo*, *lawa* o en crema de chuño molido, como también en fiambres populares como el *wayk'anis*⁸. Este alimento también se lo encuentra en los mercados tradicionales, *khatus* o ferias de los pueblos, donde se puede realizar el intercambio de productos en trueque o *alaqa*. Además, se puede encontrar en los mercados populares de la ciudad de La Paz, especialmente el chuño seco, que se comercializa en altas cantidades y también el chuño remojado y molido para elaborar sopas calientes como el *chairo* paceño (sopa suculenta de altura).

Según Iraola⁹, chef internacional, el chuño también está siendo utilizado en la cocina internacional, así como con los gourmets más exigentes. Por otra parte, con este ingrediente se pueden preparar desde platos internacionales, nacionales, criollos, platos principales, aperitivos y postres en restaurantes de cocina nacional e internacional, con su formato final: la harina de chuño. Este chef presentó más de cien muestras de la cocina novo-andina. Entre estos, una decena de preparados con chuño, como son las brochetas de chuño, ají de pollo con tallarines y chuño, pejerrey con *kepi* de chuño, o también panqueques, entre otros.

Entre las bondades de este alimento andino, se menciona que reduce el apetito gracias a su contenido alto de almidón y fibra, lo que vendría a ser una alternativa contra el sobrepeso, además de facilitar la buena digestión y disminuir los niveles de triglicéridos resistentes a la insulina. Iraola (2014) menciona que el chuño se está perfilando para ser un producto “interplanetario”, en razón de que se podría llevar a otros planetas como Marte, esto por sus características particulares, como su peso, forma, propiedades curativas y alimenticias. Es decir que cumple con las condiciones para los programas de alimentación en el espacio, al constituirse un producto ecológico y de calidad por su larga durabilidad, sencilla elaboración y fácil digestión.

Otro uso que se le atribuye al chuño es como un ingrediente esencial en usos culinarios en la pastelería, es decir, se abre paso a través del chuño molido. Además de la elaboración de sopas como la *lawa* (crema de chuño), para combatir el frío gélido que podría evolucionar a las sopas instantáneas. Así también, la harina de chuño es un ingrediente tradicional utilizado para hacer mazamorras, bebidas, postres y platos con saborizantes en Perú y Bolivia. A manera de sugerencia se podrían elaborar productos *light* (ligeros) como *freeze-dried potatoes* (papas liofilizadas) y así seguir dándole más uso y valor a este producto milenario. Por lo tanto, un buen alimento que debiera estar siempre en la cocina de los bolivianos para tener una dieta mucho más saludable.

Terminología respecto al proceso de la elaboración del chuño

El proceso de transformación del chuño aporta beneficios para la salud y la gastronomía, así como en la conservación de una lengua viva como es el aymara. De este modo, en el proceso de la elaboración del chuño se observan muchas palabras del léxico aymara que aún se utilizan y que pueden variar de región a región. Consecuentemente, la práctica de la elaboración

⁷ Sopa suculenta de pescado del lago Titikaka, que se acompaña con chuño cocido al momento de servir.

⁸ Salsa picante andina conocida también como “ahogado”.

⁹ Chef boliviano, que presentó decenas de platos bolivianos en base al chuño. Trabaja como administrador ejecutivo en la Primera Escuela Hotelera de Turismo de Bolivia.

ración del chuño evoca a las sociedades milenarias con conocimientos multidisciplinarios, en razón de que involucra a actividades gastronómicas, lingüísticas, medicinales y económicas. Por otra parte, esta terminología, referente a la estación de invierno, apela a palabras relacionadas con los vientos y el frío del invierno, conocido como el *juyphi pacha* (cuando en el altiplano boliviano se trabaja en la obtención de productos deshidratados). Conjuntamente, según los investigadores Sigl y Mendoza (2012), el proceso de la elaboración del chuño está vinculado con la música de los Andes bolivianos.

En el siguiente léxico mencionamos las palabras más usuales en los tiempos de helada o en el invierno del altiplano, en la región lacustre de la provincia Manco Kapac, del departamento de La Paz. En este contexto, se utilizan palabras del idioma aymara, según la fonética de esta lengua, y según el modo y punto de articulación: aspirados y bilabiales como *juyphi* (helada), *thaya* (frío) así también palatales, aspirados y glotalizados como *chhullunkt'aña* (hacer congelar) o *ch'uñu* (chuño) y otros.

Ch'uñu

Producto alimenticio de color oscuro, obtenido de tubérculos enteros o papas nativas amargas, a través de un proceso de congelación, deshidratación y secado por exposición al sol. Esta es una tecnología tradicional utilizada por los productores del altiplano boliviano y peruano.

Qhachu chuño

Producto alimenticio perecible, obtenido de tubérculos enteros de papas nativas, a través de un proceso con tecnología tradicional de congelado, que todavía no ha sido deshidratado, realizado por productores del altiplano boliviano y peruano.

Ch'uñawi

Lugar de elaboración del chuño, normalmente donde se descarga el chuño y se expone para congelar.

Ch'uñuchaña

Elaborar o hacer chuño en un proceso de deshidrocongelación.

Ch'uñu luxuña

Congelar el chuño que está previamente seleccionado para hacer congelar.

Ch'uñu chhullunkt'ata

Chuño congelado y traspasado por el intenso frío del altiplano. Puede darse en uno a tres días para que esté bien congelado.

Ch'uñu takiraña

Pisar la papa traspasada por la helada, que ya está lista para el chuño. Se realiza comúnmente con los pies descalzos en las gélidas noches del altiplano. Otras veces con abarcas u ojotas de goma para extraer el agua amarga que contiene. (Anexos: **Figura 4**).

Musiña

Es una tienda de vigilia donde se pernocta durante el tiempo de la helada para cuidar la exposición del chuño durante las noches.

Juyphi pacha

Tiempo de helada en el que se expone el chuño. En el altiplano boliviano, es más intenso entre los meses de junio y julio. Muchos pobladores indican que del 3 de mayo al 16 de julio.

Juyphi

Helada del altiplano boliviano que suele intensificarse desde el mes de mayo, en razón de que está ligado a las filosofías cosmogónicas de los Andes.

Apthapi

Comida comunitaria hecha con los insumos que produce la comunidad, donde está presente el infaltable *ch'uñu phuti* (chuño cocido), papa cocida y sus derivados como la *tunta* (chuño blanco procesado), *kaya phuti* (oca deshidratada cocida), y porciones de ajíes, queso y carnes que se extienden sobre el piso en grandes manteles y tejidos andinos. Todo para que cada persona se sirva libremente y de forma solidaria que aún sigue vigente en el interior de nuestras comunidades aymaras.

Finalmente, haciendo una analogía, se podría concluir notando que el chuño es tan antiguo como las lenguas nativas de nuestra nación, sobre todo por la cantidad de términos y categorías lexicales que se usan y su riqueza fonética en las prácticas milenarias de sustento económico de nuestros pueblos y etnias, que hacen que estén vigentes nuestras lenguas. Por lo tanto, en esta sección se han seleccionado solamente algunos términos a manera referencial, esto en razón de que se requiere investigar con más profundidad en su especialidad.

Conclusiones

El chuño y sus bondades corresponden a una tecnología alimentaria milenaria de nuestras altas culturas precolombinas, la que ha servido frente al reto de las duras condiciones de vida en las alturas andinas, esto mediante un proceso de elaboración complejo e ingenioso que hoy aún se lo utiliza en gran parte del país como parte de nuestra herencia cultural y ligada a su concepción cosmológica-mágico-religioso-andina. El chuño cumple un rol no solo de reserva alimentaria sino como fuente fundamental para combatir la desnutrición por contener muchas cualidades nutritivas que dispone y las múltiples bondades o alternativas que ofrecen.

La importancia del chuño o papa deshidratada es fundamental para la población de las Tierras Altas de los Andes, donde los fenómenos meteorológicos muchas veces arrasan las cosechas de los pocos productos alimenticios que se generan en su clima semiárido, dado que el valor nutritivo de la papa se acrecienta en el chuño en vitaminas, minerales y proteínas imprescindibles para los requerimientos de la salud humana. En fin, es fundamental, por tanto, una política estatal de fomento a la producción, consumo e innovación de sus usos como parte de la estrategia a largo plazo, esto para combatir la desnutrición en la población boliviana, complementaria con otros productos andinos.

Finalmente, consideramos de vital importancia el realizar estudios y proyectos para el incentivo y la diversificación del uso del chuño. Así como transmitiendo su consumo y difundiendo sus propiedades nutricionales, esto para combatir muchas enfermedades derivadas del exceso de grasas, con el fin de evitar su paulatina extinción, a la que por dinámica mercantil moderna y la acelerada migración campo-ciudad se está dando de manera evidente. En resumen, se podría señalar que esta tarea debería estar regulada también por entidades estatales de fomento agrícola y a la salud en nuestra sociedad.

Bibliografía

AGROPA, Handels.

2016. *Geschichte der Kartoffel*. Disponible en:

<https://www.agropa.de/deutsch/geschichte-der-kartoffel/index.html> (consultado en abril de 2022).

Azafran Bolivia.

2021. *Orgullosamente boliviano: el chuño un alimento ancestral muy beneficioso*. Disponible en: <https://azafranbolivia.com/2021/07/03/chuno-orgullosamente-boliviano-produccion/> (consultado en abril de 2022).

CALLE, Gabriela.

2018. *Revalorización de las Tecnologías Ancestrales en la Producción del Chuño para contribuir a la Seguridad Alimentaria de Bolivia*. Carrera de Economía. Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.

CALLIZAYA, Sumilda.

2021. *Valor Nutricional del Chuño de tres variedades de papa en la localidad de Viacha*. Tesis de Licenciatura, carrera de Ingeniería. Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.

GARRIDO, Francisco.

2004. *¿Qué Sucedío en Copiapó? Una Aproximación a la Cultura Copiapó desde la Alfarería*. Disponible en: <https://www.aacademica.org/v.congreso.chileno.de.antropologia/71.pdf> (consultado en abril de 2022).

HARRIS, Olivia.

1982. *Ecology and Exchange in the Andes*. Ed. Cambridge University Press. Estados Unidos.

IRAOALA, Guillermo.

2014. *Recetas de Bolivia*. Disponible en: <https://www.cocina-boliviana.com/articulos/el-chuno-la-estrella-en-la-cocina-de-altur> (consultado en abril de 2022).

LECHTMAN, Heather y Ana María SOLDI.

1981. *La Tecnología en el Mundo Andino*. Tomo I. Ed. Universidad Nacional Autónoma de México.

PLATA, Edgar.

2014. *Aymar Arut uñt'añani*. Ed. Catacora. La Paz, Bolivia.

RAMÍREZ, Juan.

2006. *Liofilización de alimentos*. Cali, Colombia. Disponible en:

https://www.researchgate.net/publication/259620189_Liofs (consultado en abril de 2022).

SIGL, Eveline y David MENDOZA.

2012. *No se baila así nomás*. Tomo I. Ed. En Bolivia. La Paz.

2008. "El Chuño y Tunta otro regalo de los Andes". En *Revista Municipal De Culturas Jiwaki*. 1ra. Edición septiembre. La Paz, Bolivia.

Página Siete

2014. *Chuño, un regalo de los Andes para el mundo occidental*. Disponible en:

<https://www.paginasiete.bo/revmiradas/2014/10/26/chuno-regalo-andes-para-mundo-occidental-36054.html>

Enciclopedia cocinista.

(s.b.). Disponible en: <https://www.cocinista.es/web/es/enciclopedia-cocinista/ingredientesdelmundo/chuno.html#:~:text=El%20chu%C3%B3lo%20es%20simplemente%20patata,procede%20de%20las%20regiones%20andinas>. (consultado en abril de 2022).

Diario Correo

2017. Disponible en: <https://diariocorreo.pe/edicion/puno/puno-hallan-restos-de-chuno-en-batan-de-5-mil-anos-de-antiguedad-760055/> 2 de junio. Lima, Perú.



Figura 1. Narradoras sobre las bondades del chuño - Provincia Manco Kápac, depto. de La Paz.

Fotografía: Mary Luz Copari (27-02-2022).



Figura 2. Ch'úñawi. Pareja Aymara en el altiplano.

Fotografía: Pedro Andrade (2020).



Figura 3. El ch'úñu phuti como alimento milenario- Apchapi. Provincia Manco Kápac, depto. de La Paz.

Fotografía: Guadalupe Copari (20-03-2022).



Figura 4. Ch'úñu takiraña . Pisando chuño en tierras Altas.

Fotografía: Cristina Fonseca (13-06-2017).

CRIANDO LA MEMORIA

Vincent Nicolas

Vanessa Calvimontes, Gregorio Pacheco e Inés Collao



EL BASTÓN DE ORO. LA COMPLEMENTARIEDAD ENTRE PUNA Y VALLE Y EL CONFLICTO ENTRE AYLLUS Y HACIENDAS A TRAVÉS DE UN CUENTO QUECHUA DE TINGUIPAYA, SIGLO XXI

Vincent Nicolas¹

El control vertical de un máximo de pisos ecológicos ha sido señalado por John Murra (2002) y otros estudiosos como una estrategia esencial y plurisecular de las poblaciones andinas para asegurar su subsistencia². Tristan Platt ha documentado por su parte cómo, en el caso de Macha, los *ayllus* desplegaron esfuerzos considerables por conservar su acceso a los recursos del valle como el maíz, el ají y otros productos alimenticios³. Sin embargo, se sabe aún muy poco sobre cómo los *ayllus* concibieron la complementariedad entre “puna y valle”, y cómo llegaron a interpretar el acaparamiento por las haciendas de sus valles más productivos. ¿Cómo se concibe la relación puna y valle en la tradición oral quechua? ¿Cómo recuerdan los *ayllus* la lucha contra las haciendas por los recursos del valle? ¿Qué poderes atribuyen al patrón para poder sujetarlos y qué poderes posee el kuraka (autoridad máxima de los *ayllus*) para hacerle frente? ¿Qué papel juega el maíz en la reproducción sociocultural del *ayllu*? ¿Qué fuerzas cosmológicas sostiene la complementariedad entre puna y valle y qué cuidados rituales son necesarios para su preservación? Estas preguntas serán examinadas aquí a partir de un cuento quechua recopilado en el *ayllu* Qaña de Tinguipaya el año 2001.

El análisis lingüístico de la terminología movilizada por el cuento nos permitirá dar cuenta de una ontología holística, donde lo que pasa en una esfera de la vida afecta profundamente a toda las otras. La puna y el valle son concebidas como entidades interdependientes no solamente en el plano económico sino como partes de un mismo cuerpo que es el cuerpo de la montaña. La pérdida de los territorios vallunos representa por lo tanto no solo una pérdida económica sino una amputación de una parte del cuerpo de la montaña que resulta en un desequilibrio de alcance cósmico, el cual requerirá una intervención ritual para ser contrarrestado⁴. El patrón, en este caso, es visto como alguien que interrumpe la circulación de los flujos cósmicos y el kuraka como alguien que procura restablecer el equilibrio.

¹ Doctor en antropología social y etnología; es actualmente Coordinador Regional del MUSEF Sucre.

² John Murra ha posicionado el tema en la etnohistoria andina con un artículo titulado *El control vertical de un máximo de pisos ecológicos en la economía de las sociedades andinas* (1972). Se puede mencionar también el ensayo pionero de Ramiro Condarcó, *El escenario andino y el hombre* (1967) pero la idea según la cual las sociedades andinas se sostendrían, gracias al aprovechamiento de una variedad de pisos ecológicos, era ya muy bien difundida entre los intelectuales de la primera mitad del siglo XX. Encontramos su huella, por ejemplo, en el proyecto educativo de Warisata. Ver Elizardo Pérez, *Warisata, la escuela-ayllu* (1962).

³ Platt, *Estado boliviano y ayllu andino* (1982).

⁴ Estoy retomando esta idea de la montaña como metáfora de Joseph Bastien, *La montaña del cóndor. Metáfora y ritual en un ayllu andino* (1996). El paisaje ritualizado de Tinguipaya no involucra solamente una montaña sino una cadena de cerros y abarca un territorio amplio que va desde las montañas más altas, los *mallkus* Malmisa y Chuquita, hasta los valles profundos de Poroma y el Río Grande.

Contexto histórico

Dada la frigidez de su clima, los *ayllus* de Tinguipaya obtuvieron del virrey Francisco de Toledo el derecho de conservar sus tierras de valle alejadas de su reducción, pero, a pesar de las garantías obtenidas mediante ordenanzas y títulos de composición de tierras, los *ayllus* de Tinguipaya perdieron poco a poco la totalidad de sus tierras de valle ubicadas en Potobamba y parte de las que tenían en Poroma. Obtuvieron sin embargo la confirmación de sus tierras de Soicoco y Colquebamba que quedaron como el último residuo de sus otrora extensas posesiones vallunas. Los *ayllus* mantuvieron, por lo tanto, durante toda la colonia y parte de la República (hasta inicios del siglo XX al menos), un patrón habitacional doble: vivían principalmente en el territorio circunscrito en los alrededores del pueblo de Tinguipaya pero bajaban a los valles de Poroma para cultivar maíz. Así, durante varios meses del año (entre junio y agosto principalmente), las tierras de la puna quedaban prácticamente abandonadas dada la trashumancia a los valles. Gracias a ello, los *ayllus* de Tinguipaya mantenían un modelo agropastoril diversificado: en la puna, producían papa, oca, haba, trigo y cebada (entre 3500 y 4000 msnm), criaban rebaños de llamas y ovejas (entre 4000 y 4800 msnm) y, en el valle, producían principalmente maíz (entre 3000 y 3200 msnm). Solo una pequeña porción de la población originaria vivía de manera permanente en los valles, sujeta a los kurakas de Tinguipaya.

El doble domicilio que mantenían los originarios de Tinguipaya durante el siglo XIX derivó en un largo conflicto con las autoridades de Chuquisaca que les exigían pagar la contribución indigenal y cumplir con el servicio de postillonaje en el distrito de Poroma, a pesar de que ya cumplían esas mismas obligaciones en la provincia Porco del departamento de Potosí. La Ley de ex vinculación de tierras de 1880 y las operaciones de revisitas tensaron aún más las relaciones entre las haciendas de Poroma y las tierras de origen de Tinguipaya. El conflicto llegó a un paroxismo el 11 de octubre de 1880, cuando José María Mendoza, propietario de Yanani, una hacienda enclavada entre Soicoco y Colquebamba, mató de un tiro en la cabeza a un indio originario del *ayllu* Qullana de Tinguipaya.

El cuento

La violencia de los enfrentamientos entre los *ayllus* de Tinguipaya y las haciendas, a fines del siglo XIX y principio del XX, no desaparece para nada en el cuento de *El Bastón de oro* (*Quri bastonmanta*). La aspereza de las relaciones de poder es sustituida, en la narrativa, por un duelo ritual entre un kuraka ideal y un patrón imaginario. El conflicto hacienda-*ayllu* es concebido a través de un enfrentamiento chamánico entre el patrón y el kuraka y una apuesta por el poder del otro. Lo que está en juego, en esta apuesta, es, por una parte, la vara de mando que encarna la autoridad del kuraka y, por otra parte, los graneros de la hacienda que simbolizan el acaparamiento patronal de los productos del valle.

El cuento, que acaba con la victoria del kuraka sobre el patrón, es entendido, en Tinguipaya, como una explicación del por qué los *ayllus* lograron conservar sus tierras de valle en el municipio de Poroma (Norte de Chuquisaca). Para el narrador, la victoria del kuraka justificaría también que la organización originaria prevalezca sobre la organización sindical, siendo esta última un producto de la hacienda. En efecto, el cuento me fue narrado por Luciano Mamani del *ayllu* Qaña, janansaya de Tinguipaya, en 2001, cuando él ocupaba el cargo de kuraj Kuraka (kuraka mayor) del CONAOT (Consejo de Ayllus

Originarios de Tinguipaya), una organización que mantuvo permanentes fricciones con la Federación Sindical Única de Trabajadores Campesinos⁵.

Sin embargo, a pesar del trasfondo histórico ya mencionado, el cuento podría tener raíces más remotas. En efecto, la dualidad *ayllu-hacienda* parece recubrir una dualidad más arcaica entre puna y valle. La complementariedad es secundaria en relación a la dualidad que le es anterior: constituye una respuesta a la dualidad e implica un esfuerzo y un trabajo por superarla. En este sentido, el enfrentamiento entre el kuraka y el patrón, aunque se nutre del contexto histórico colonial y poscolonial, puede interpretarse como la adaptación moderna de un dualismo más arcaico que opone la puna al valle o el comedor de papas cocidas (*Huatayacuri*) al amo del maíz (*Tamtañamca*), en términos de la tradición oral de Huarochirí, recogida por Francisco de Ávila en el siglo XVI⁶. Volveré más adelante sobre las semejanzas y diferencias entre la leyenda de Huatayacuri y el cuento presentado aquí. De momento, es suficiente decir que el patrón y el kuraka son, en el cuento, dos figuras arquetípicas que se enfrentan; no hay referencias a situaciones concretas y vividas ni a lugares ni personajes concretos, como ocurre en otras historias que se cuentan en Tinguipaya acerca de la lucha contra los patrones de hacienda⁷. Por lo tanto, el cuento se sitúa en el ámbito mítico antes que histórico.

El cuento está situado en un pasado remoto (*unay*). Arranca con una carencia: al kuraka le había faltado maíz para poder atender a sus comunidades. El narrador describe el asombro del kuraka al percatarse de que sus valles están ocupados por los españoles: se da cuenta que no podrá cumplir con el propósito de su viaje que era de recoger maíz para la chicha. El grano de oro no era requerido como un alimento cualquiera, aclara Luciano Mamani, sino por ser un insumo indispensable para la elaboración de la chicha. El kuraka es considerado el padre de la comunidad y, como tal, es su obligación atender a sus hijos con este brebaje. Se sabe que la recaudación del tributo, a cargo del kuraka, no podía efectivizarse sin los convites de chicha para cada originario. Por lo tanto, un kuraka que no hubiera podido conseguir el maíz necesario para la elaboración de la chicha, se vería en la incapacidad de cumplir su mandato. Aunque actualmente la chicha suele ser elaborada en Tinguipaya parcialmente a partir de grano de cebada (en sustitución del maíz), la chicha de maíz es estimada más rica y más prestigiosa. Se suele considerar, en los *ayllus*, que la chicha del cabildo (ritual festivo para el entero de la tasa) no puede ser elaborada con grano de maíz comprado en el mercado sino únicamente con grano producido por la propia autoridad. De lo contrario, el vínculo que une el kuraka con su territorio y con sus hijos se vería roto: la bebida que convida la autoridad para el pago del impuesto territorial debe ser producida con insumos provenientes de su mismo territorio. Aunque ha sido en parte desplazada por el alcohol, la chicha sigue siendo indispensable para las ofrendas rituales a la *Pachamama* que debe realizar el kuraka.

Al llegar al valle, el kuraka entabla rápidamente un diálogo con el patrón español; le indica que ha venido por maíz y trigo para atender a la comunidad, pero este le contesta que todo el maíz y el trigo le pertenecen ahora y que están almacenados en su casa. Ante

⁵ El CONAOT es la rama local del CAOP (Consejo de Ayllus Originarios de Potosí) que es a su vez una rama regional del CONAMAQ (Consejo de Ayllus y Markas del Qullasuyu). Como tal, el CONAOT ha tenido repetidos enfrentamientos con la Federación Sindical Única de Trabajadores Campesinos.

⁶ J.M. Arguedas (editor), *Dioses y hombres de Huarochirí. Narración quechua recogida por Francisco de Ávila (¿1598?)* (1966).

⁷ Sobre el enfrentamiento contra los patrones de haciendas en 1900 y sobre el asesinato de los mineros, Raimondeau en 1938, ver V. Nicolas (2015).

tanta abundancia de maíz, el kuraka le propone llevar al menos una parte del maíz a la puna, pero se encuentra con la negativa del patrón, decidido a acapararlo todo.

Sin embargo, al divisar la vara de mando del kuraka hecha de oro puro, el patrón se antoja esta joya y propone una suerte de trueque: el bastón de mando contra sus depósitos de maíz y de trigo. La avidez de los españoles por el oro, aunque legendaria, no parece ser el motivo de la codicia: en la vara reside el poder del kuraka y su capacidad de mando. Si el patrón llegase a apoderarse de ella, sujetaría definitivamente al *ayllu*. La autoridad originaria rechaza, en un principio, la propuesta de intercambio ya que la vara es considerada sagrada, pero, a pesar de esta negativa, el patrón insiste proponiéndole una apuesta donde él pondría en juego todo su maíz y el kuraka la vara de mando.

¿Qué poder contiene el bastón de mando? El objeto es llamado en Tinguipaya “*tata santísimo*” (por la vara del santísimo sacramento) y los kurakas suelen llevarlo en dos tamaños: uno grande (de 60 a 80 centímetros) denominado *Tata Rey* (Padre Rey, por Cristo Rey) y uno pequeño, (de 15 a 25 centímetros), denominado *Rey Niño* (por el Niño Jesús). Durante su gestión, el kuraka no se separa del “*Rey Niño*” y lo lleva consigo a todo lado. Debido a su tamaño, es a veces comparado a un “bolígrafo”, sugiriendo así que contiene un poder semejante al de la escritura. En cambio, el *Tata Rey* permanece, la mayor parte del tiempo, colgado en una pared del “palacio” del kuraka y sale solo para contados acontecimientos.

Las varas de justicia, en la colonia, eran entregadas a los alcaldes indios después de su juramento y posesión en el cargo que se realizaba cada Año Nuevo. Efectivamente, los alcaldes eran electos por un año, al contrario del cacique, cuyo cargo era hereditario. Actualmente, los kurakas y segundas y alcaldes ostentan todos sus varas (son *warayuq*) y, al inicio de su gestión, las llevan necesariamente a escuchar la misa de Año Nuevo. En esta ocasión, los kurakas llevan sus distintos santísimos juntos, envueltos en un solo chalón. Una vez que hayan “escuchado” la misa, las varas están ungidas de un poder sagrado que permite a su propietario administrar justicia. La vara está así asociada a la persona de Cristo (a través del Santísimo Sacramento, del Cristo Rey y del Niño Jesús) y el kuraka a la figura de los Reyes Magos como primeros seguidores de Cristo. Por ello, la posesión de los kurakas, en Potosí, tiene lugar tradicionalmente el 6 de enero, día de la visita de los Reyes Magos.

En cuanto a su materialidad, la vara de mando es generalmente hecha de madera chonta (*Bactris gasipaes*), una palmera de la región tropical conocida por la dureza de su madera. Su palo es adornado con orfebrería de plata: en la cabeza, es común encontrar un crucifijo y campanillas de plata y, en el otro extremo, una terminación metálica puntiaguda. El crucifijo recuerda que el kuraka ejerce una justicia de carácter divino y que su autoridad le es conferida por el padre celestial; las campanillas son un atributo característico del *jampiri* (médicos) para llamar a los *mallkus* y la punta metálica está destinada a hundirse en el suelo, a hacer contacto con el *ukhupacha* (mundo de abajo). En este sentido, la vara asocia y conecta los mundos de arriba y de abajo. Cuando está colgada en la pared, la vara está generalmente adornada con una chalina. Se derrama regularmente alcohol sobre su cuerpo (nunca sobre la cabeza) y se le hace tomar por el “piquito” (la punta inferior). Sin embargo, el bastón del cuento no comparte la materialidad habitual de las varas de mando; en vez de *chonta*, está hecho de puro oro, aspecto que parece estrechar aún más el vínculo entre el kuraka, en cuanto administrador de justicia, y el mundo celestial (*janapacha*, mundo de arriba). Efectivamente, en la iconografía del Señor de Justo Juez, Jesucristo es muchas veces representado con una vara de metal puro (de oro o de plata), a semejanza de la que ostenta el kuraka en el cuento. Cabe recordar que los kurakas, cuando están en la plaza del pueblo de Tinguipaya, frente a su iglesia, suelen dedicar una de

las primeras libaciones a Mamá Belén y al Tata Justo Juez, invocando de esta manera una pareja de dioses compuesta por la Virgen de Belén (madre de Jesús y patrona del pueblo) y el Señor de Justo Juez, encarnación de la justicia divina.

Ante el rechazo del kuraka de ceder su bastón de mando, el patrón le propone una apuesta consistente en una competencia de “*artis*”: si el *arti* del patrón prevalece, este habrá ganado y el bastón de mando será suyo pero, si el *arti* del kuraka prevalece, él podrá llevarse todo el maíz. Al principio, el kuraka no parece entender qué es *arti* y duda tener uno, pero aun así decide aceptar la apuesta. Aquí caben dos preguntas: ¿qué debemos entender por *arti*? Y ¿qué significa que el kuraka no sepa lo que es y el patrón sí? La voz *arti* proviene posiblemente del castellano “arte” y puede entenderse, en el contexto de la narración, como arte de magia o poder mágico y sobrenatural. Según comunicación verbal de Fortunato Laura⁸, el *arti* sería el equivalente de lo que llaman *awugaru* (abogado) en la región de Macha: es decir, alguien que habla a nombre de otro y en su defensa. En este caso, el abogado sería el defensor del cerro, el que habla en su nombre. Cada *aysiri* trabaja con el cerro que le ha dado el don de adivino (generalmente donde ha sido golpeado por el rayo). Este cerro le aparece entonces a través de un representante (o abogado) que puede ser un *mallku* u otro animal. El escenario que plantea el patrón es el de una sesión chamánica donde se supone que el maestro ritualista debe hacer llegar y hacer hablar a su *arti*. Este tipo de sesión se llama “cabildo” o, en quechua, *aysa* y el sabio que la conduce, un *aysiri*⁹.

Un curandero (*jampiri*) es considerado *aysiri* cuando es capaz de hacer llegar su *arti* (que generalmente toma la forma de un *mallku* o cóndor), sobre la mesa ritual y logra hacerle hablar. El *jampiri* llama a sus *mallkus* silbando en sus “balas” y agitando una campanita. Las balas son pepas metálicas con un agujero al medio; aparecen al curandero durante su proceso de iniciación (no las compra ni las busca) y son producidas por la caída de un rayo (son energizadas). Para llamar a sus *mallkus*, algunos *jampiris* usan también un pequeño bastón de chonta, llamado por los kallawayas *Anti*, que tiene sonajas metálicas y un chicote en el extremo superior. El *anti* se parece mucho a un bastón de mando en tamaño reducido¹⁰. El *mallku* llega aleteando y, en ese momento, el “cabildo” puede empezar.

El cuento nos plantea una sesión chamánica de carácter excepcional ya que involucra un duelo entre *aysiris* para determinar cuál de los dos tiene el *arti* más potente. El patrón pretende hacer enfrentar (*tinkuchiy*) a los dos *artis*. Este tipo de enfrentamiento entre *aysiris*, lejos de ser meramente simbólico, puede tornarse muy violento y acabar con la vida de los oponentes, como lo ha documentado Tristan Platt, en relación a un caso surgido en 1975 en la ciudad de Sucre¹¹. Las relaciones de dominación entre haciendas y *ayllus* son aquí resignificadas en términos de un enfrentamiento ritual y religioso, aspecto que no

8 Fortunato Laura es estudioso de la etnomedicina en el Norte de Potosí y es doctor en Historia de América Latina Mundos Indígenas, por la Universidad Pablo Olavide de Sevilla.

9 Sobre el “cabildo” como procedimiento chamánico, ver Platt, *El sonido de la luz*.

10 Este tipo de bastón o su parodia se encuentra en diversos tamaños en ciertas danzas. El *achachi* (abuelo) que dirige la tropa de *wawku* (jula julas) en Tinguipaya maneja un bastón grueso de un metro de largo coronado con sonajas metálicas y un chicote. El *achachi* es un líder guerrero que conduce a su grupo en el enfrentamiento y, al momento de asumir su papel, cambia su voz como si fuese posesionado por otra entidad. Entre los *jalq'as*, la danza de las mariposas es dirigida por un personaje con máscara de chivo que personifica a un diablo que cabalga sobre un caballo imaginario (representado por un palo muy grueso de dos metros de largo y coronado por un chicote). Ese personaje es perseguido por arcángeles armados de espada. Finalmente, entre los yamparas de Tarabuco, existe otro personaje que es el *Machu K'umu* (viejo encorvado) que dirige el baile del *ayarichi* con un palo grueso coronado por una calavera de cordero. Todos estos personajes tienen un carácter burlesco.

11 T. Platt, *Seismos de la mente: un duelo chamánico en el Sucre de finales de siglo XX (Bolivia)* (2013).

estuvo ausente en la lucha histórica de los *ayllus* por su territorio. El kuraka de Urinsaya, Roque Araca, fue denunciado así, en 1900, por sus oponentes propietarios de haciendas, como “adivino”¹².

El patrón, lejos de ser visto como extraño o ajeno a la cultura de los *ayllus*, es alguien que maneja los códigos culturales de los *ayllus*, incluso los más secretos. Domina el conocimiento especializado de los sabios (*yachajkuna*), que no está necesariamente al alcance de un kuraka. El patrón es representado como un *yachaj* y su capacidad de captar los maíces del valle parece derivar de ese poder. El kuraka, aunque no tenga los conocimientos del *aysiri*, es considerado, como bien lo recuerda el narrador, “el hijo de la *Pachamama*” y, durante toda su gestión, mantiene una relación íntima con la *Pachamama* de su lugar de origen que lo va a guiar en su desempeño como autoridad.

Actualmente, el término “cabildo” tiene un carácter polisémico y envuelve al menos tres significados: 1) la sesión chamánica donde el ritualista hace hablar a sus *mallkus* en representación de los cerros, santos y vírgenes; 2) la fiesta de la recaudación de la tasa (que implica grandes convites de chicha) y 3) una subdivisión territorial del *ayllu* (a veces denominada “*ayllu* mínimo” en la literatura antropológica). Históricamente, el cabildo designaba, en tiempos coloniales, la instancia de gobierno que agrupaba a los alcaldes y regidores de pueblo. Es esta instancia que otorgaba los bastones de mando, conforme a las ordenanzas del virrey Toledo. El patrón propone por lo tanto apostar el bastón proveniente del cabildo colonial en una sesión chamánica, conocida como cabildo, a cambio del maíz que requiere el kuraka para la realización del cabildo, en cuanto fiesta de la cobranza. En última instancia, el poder político de la vara y el poder económico del maíz descansan en la capacidad del kuraka de hacer prevalecer su poder chamánico o religioso. La suerte del *ayllu* se definirá por lo tanto en un duelo entre “brujos” a través de sus *artis*. De esta manera, el enfrentamiento *ayllus*-haciendas toma verdaderas dimensiones cosmológicas. La complementariedad puna y valle, las instituciones políticas del *ayllu* y la legitimidad de las autoridades originarias podrían quedar desbaratadas en caso de que el kuraka pierda la apuesta.

Habiendo aceptado el reto, el kuraka se retira con el pretexto de ir por sus llamas. Pero sigue dubitativo acerca de cuál sería su *arti* si acaso tiene uno. Compungido por lo sucedido, emprende el camino de retorno a la puna y, absorbido en sus pensamientos, empieza a mascar las hojas de coca de su *ch'uspa*. En ese momento de soledad, aparece un ave identificado a ratos como halcón (*mamani*), a ratos como águila y a ratos como ambas cosas (*aguilita mamani*). El volátil se sienta sobre el hombro del kuraka para preguntarle qué le dijo el patrón y, finalmente, revelarle que él es su *arti*. Le encomienda entonces que, ni bien llegue a su casa, el kuraka le dé una ofrenda de k'oa (*q'uwa*) completa, con todos sus elementos, y un sacrificio animal (*wilancha*) a su cerro y le augura que, con esas ofrendas, ganarán la apuesta.

El halcón (*mamani*) es el aliado natural del kuraka. Su nombre reviste también un carácter polisémico. Según el diccionario aymara de Beronio, la palabra *mamani* significaría simplemente halcón, pero también una provincia o distrito. En cambio, la locución *mamani kunturi mayqu* designaría al “halcón como rey de las aves y también un señor de muchos vasallos”. La autoridad máxima de los *ayllus* era, por lo tanto, asociada a dos aves en una: el halcón y el cóndor. Hay que recordar que el kuraka es un término quechua que designa de manera prosaica la autoridad mayor (*kuraj*) pero que no da cuenta de la riqueza semántica de su nombre aymara (siendo Tinguipaya una región antiguamente aymara-ha-

12 V. Nicolas, (2015).

blante), *mallku*. En quechua, se distingue siempre los cóndores del jefe de la manada llamado cóndor-*mallku*, el cual es reconocible a su cuello blanco o su “chalina blanca”, como se dice. Al ser asociado al cóndor-*mallku*, el kuraka tiene entre sus atributos inseparables el poncho que protege y abriga metafóricamente a la comunidad y el chalón en referencia a la chalina blanca del *mallku*. En Tinguipaya, los kurakas son llamados “*tata sombra*” porque llevan constantemente el poncho que procura sombra y abrigo. En un medioambiente árido, donde la luz del sol es abrasadora y donde los arboles no abundan, la sombra que proyecta el poncho del kuraka destaca en el paisaje, similar a la torre de la iglesia o la de un *mallku* o cóndor cuando vuela a baja altitud¹³. El poncho cubre el cuerpo del kuraka que, a su vez, da protección y abrigo a todo el territorio el *ayllu*. Por ello, se considera que el “*tata sombra*” no debe quitarse el poncho durante toda la duración de su cargo porque es el responsable de proteger el *ayllu*, de “darle sombra”.

En el cuento, el restablecimiento de la complementariedad puna-valle pasa por una ofrenda ritual a la montaña. El kuraka debe proceder a alimentar la montaña con la quema de una *q'uwa* completa (con todos sus ingredientes) y con el degüello de una llama o de un cordero. El humo de la *q'uwa* ha de subir hacia el cielo y llegar a la cima de la montaña, mientras la sangre del animal sacrificado ha de ser derramada sobre la tierra y penetrar el suelo. La ofrenda está así dirigida de manera equilibrada hacia el mundo de arriba (*janaqpcha*) y al de abajo (*ukhupacha*). El patrón, al contrario, está exclusivamente ligado al *ukhupacha*. El término *ukhu* en quechua significa indiferentemente adentro, el cuerpo y el valle. En Tinguipaya, es común oír la frase “*ukhumañ rin*” por decir que alguien fue al valle. El valle es así conceptualizado como un lugar interior, profundo, cercano al infierno y a lo diabólico.

El mamani aconseja al kuraka volver al valle con sus hijos y con sus llamas. Las llamas juegan en el cuento el mismo papel que en la vida real, el de conectar la puna con el valle: son animales de carga cuyo hábitat característico es la puna alta y que son utilizados para transportar los productos de un piso ecológico a otro. Por ello las llamas serán reunidas para ir a cargar el maíz del patrón. Pero el kuraka debe ir también acompañado de sus hijos. Y aquí cabe preguntarse ¿quiénes son los hijos del kuraka? No se trata solamente de sus hijos biológicos sino también de sus hijos políticos, a saber, todos los originarios del *ayllu*. Él cuida de ellos como un pastor de su rebaño y de su territorio como de un corral. La metáfora del rebaño y del pastor está muy presente, por cierto, en el ritual del pago de la tasa o cabildo donde los originarios son reunidos como ganado para ser contados por su *wata kuraka*¹⁴.

Una vez retornado al valle, el kuraka vuelve a reunirse con el patrón. Antes que nada, proceden a un consumo ritual de coca (*akulliku*). Este acto supone, en Tinguipaya, el intercambio de las *ch'uspas* que se hace a la voz de *surtirisunchis* (surtiremos) pero este no es el verbo escogido por el narrador sino *ch'uspiyay* que es casi sinónimo, pero tiene otra connotación. El verbo *surtiri*y vendría de suerte (*surti*) e implicaría que mascamos coca para la buena suerte. Para el *surtiri*y, se recurre sistemáticamente a las mismas fórmulas estereotipadas como “*pachamamaqaq surtirisunchis*” (surtiremos para la *Pachamama*), “*yanantin sutirisunchis*” (surtiremos doble) y finalmente “Dios pagarasunki” (Dios te lo pague). Al mismo tiempo, el *surtiri*y se hace con unos ademanes discretos que consisten en soplar

13 La asociación entre el *mallku* y la sombra se verifica también en que la torre del campanario prodigadora de sombra es denominada “torre *mallku*”.

14 Sobre el cabildo como fiesta del pago de la tasa y sobre el *wata kuraka*, ver V. Nicolas, *op. cit.*, el capítulo 3: “caciques, cabildos y tributos”.

sobre la *ch'uspa* con un movimiento de flexión y extensión del antebrazo en dirección de la tierra (*Pachamama*). El verbo *ch'uspiyay* (*ch'uspear*) supone también movimientos de *ch'uspa*, como soplarla y levantarla en dirección a los cerros pero no necesariamente el intercambio de *ch'uspas*. El uso del verbo *ch'uspiyay* sugiere que ambos maestros ritualistas ya están invocando a sus aliados sobrenaturales en preparación del enfrentamiento chamánico. Una vez terminado el *akulliku*, el patrón invita al kuraka a tender la mesa sobre la cual han de hacer llegar sus *artis* y le ofrece empezar. Sin embargo, el kuraka, aun dubitativo acerca de sus capacidades chamánicas, deja que su adversario inicie las hostilidades. Aparece entonces el *arti* del patrón: una víbora meneándose sobre la mesa. La víbora es el animal que representa por excelencia la *Pachamama*, el mundo de adentro pero es también un animal diabolizado por el cristianismo, la encarnación del demonio.

El kuraka, novato en el ejercicio del *aysa*, no logra aún hacer llegar su *arti* a la mesa. Sopla con más insistencia sobre su *ch'uspa* para que, de una vez, se presente su *arti*. Finalmente aparece el halcón que inmediatamente atrapa la víbora y se la lleva volando hacia un destino desconocido.

Después de un rato, el halcón vuelve, habiéndose deshecho de la víbora y se sienta sobre la mesa. Ya está, el *arti* del kuraka se ha quedado solo. El patrón ha perdido su apuesta. El patrón no tuvo otra que resignarse y entregar el maíz al kuraka, aunque Luciano Mamani insiste que cumplió solo a medias su palabra y no le entregó todo el maíz apostado. El hecho es que, gracias al triunfo del kuraka, los *ayllus* pudieron conservar la vara de mando de oro, conservar su acceso al maíz, fundamento de su economía y de su reproducción social y cultural, y restaurar la complementariedad puna y valle.

El comedor de papás, el amo del maíz y la complementariedad

En conclusión, se puede decir que la complementariedad puna y valle se ha visto amenazada por un individuo, el patrón, que acaparó las tierras de valle a partir de una ritualidad pachamámica orientada exclusivamente hacia lo de adentro, lo profundo y lo diabólico, rechazando así toda complementariedad con el mundo de arriba, con la puna, el cielo y el mundo de los santos cristianos. Pero esta complementariedad ha podido ser salvaguardada por el kuraka gracias a una ritualidad y una espiritualidad que, al contrario, articulan densamente el mundo de arriba con el de abajo, el mundo cristiano con la *Pachamama*. El triunfo del kuraka ha permitido a los *ayllus* conservar su acceso al maíz.

Si comparamos ahora el cuento del bastón de oro con la leyenda de Huatyacuri, encontramos que ambas narraciones son variaciones acerca de la dualidad puna y valle, pero desde contextos históricos distintos y, por ende, con un nudo y un desenlace distintos. Resumiendo rápidamente, la leyenda de Huarochirí versa sobre un hombre muy pobre, Huatyacuri, que solo comía papás cocidas en horno de piedras y un hombre extremadamente rico, señor del valle y dueño del maíz, nombrado Tamtañamca. El hombre rico se hacía pasar por un sabio e incluso por un Dios hasta que se enfermó gravemente. A pesar de haber recurrido a los curanderos más famosos, no lograba sanarse hasta que Huatyacuri le propuso curarle a cambio de poder casarse con su hija Chaupiñamca. El enfermo aceptó y Huatyacuri le reveló el origen de su mal: su mujer, al tostar el maíz, había hecho saltar a su vagina un grano que, luego de extraerlo, lo ofreció de comer a un hombre extraño. Esta suerte de “infidelidad” indirecta fue al origen de su enfermedad, puesto que, desde entonces, dos serpientes ocultadas en el techo de su casa y un sapo de dos cabezas escondido debajo del batán le hacían padecer. Mataron las serpientes y el sapo logró escapar a un

lugar desconocido, lo que provocó la sanación inmediata y completa de Tamtañamca. En retribución, Huatyacuri se casó con la hija del señor del maíz, Chaupiñamca.

Ambas narraciones constituyen una reflexión, a varios siglos de distancia, sobre la necesidad para la vida de los andinos de establecer una complementariedad entre puna y valle. El manejo aislado de los ecosistemas es presentado en el manuscrito de Huarochirí como una situación primitiva que generaba pobreza y enfermedad y que fue resuelta por la unión de Huatyacuri con la hija de Tamtañamca. En el cuento *El bastón de oro*, la carencia inicial está del lado del kuraka ya que le falta maíz. En cambio, en la leyenda de Huarochirí, la carencia inicial afecta principalmente al señor del maíz ya que este, a pesar de su riqueza, sufre de una grave enfermedad. Pero se puede ver que, en las dos narrativas, la ausencia de complementariedad es generadora de carencias para ambas partes: Huatyacuri es un hombre muy pobre que solo come papas y el patrón, aunque rico, desea tener el bastón de mando del kuraka que simboliza el poder político de los *ayllus*. En la leyenda de Huarochirí, se supone que ambos protagonistas serían sabios (*amautas*) pero, en realidad, solo uno de los dos resultó serlo. En cambio, en *El bastón de oro*, ambos son sabios y es únicamente a través de un enfrentamiento chamánico que uno terminará venciendo al otro. La falta de complementariedad genera un mal que se manifiesta, en ambos relatos, por el dominio de la serpiente o del sapo. Los animales del *ukhupacha* terminan apoderándose de la energía del dueño del maíz y, en el caso del patrón, aunque él no lo sabe, es evidente que está sometido a las fuerzas por el *ukhupacha*. La eliminación de las serpientes y del sapo lleva a la sanación del dueño del maíz. La unión entre la puna y el valle es luego consolidada a través de la unión matrimonial entre Huatyacuri y Chaupiñamca que simboliza el comienzo de una nueva era para los andinos. En cambio, en *El bastón de oro*, la eliminación de la serpiente señala la derrota del patrón, mas no una curación y menos una reconciliación entre las partes. El maíz ganado, si bien permite restablecer provisionalmente la complementariedad entre puna y valle, no garantiza que esta pueda perdurar en el tiempo. Las relaciones de poder entre haciendas y *ayllus* seguirán siendo materia en disputa.

QURI BASTONMANTA

Willaq: Luciano Mamani, ayllu Qaña, Tinguipaya.

Unay kuraka kasqa, ajina cargos ruwananpaq, comunidad wawata atendenanpaq, faltachakuncha. Kurakaqa risqa vallinta ari. Chaymantataq, valle riyatwantaq, chay pachasqa kasqaña patrón. Ispaña runas chayamusqankuñacha. Chay patrón rikhurisqaña. Hacienda kasqaña vallepiqa. Intunsis, chay jina vallinta rispaqa, chay pacha, chayan kurakaqa chay patronpaqcha, nin.

-¿Imata, tata kuraka, maskhasanki? Nisqa.

-Saritaman jamukuni. Saraman, trigoman jamuni, nisqa, comunidad atenenaypaq; chayta apasani, nisqa.

-Nuqajta, jinas kasan sarasniy, trigosniy. Wasi junt'as, nisqa ari.

Chaymanta kuraka nisqa:

-Bueno, chay a chhikha kasajtin, kayta apayman. Punayman apayman, nisqa.

Chaymanta patronqa bastonninta kurakaqtaqa antojaykusqa. Quri baston kasqa, nin, oromanta.

-Kay bastoniykita qupuwankiman, nisqa. ¿Nichu cambiasunman saraytawan triguytawan?, nisqa.

-Mana, kayqa sagrado, nisqa. Kayqa mando, nisqa. Comunidad wawata qhawaj kayqa símbolo. Kayta mana pipis jap'illanmanchu. Ni pipis kayta apaykachallanmanchu.

-Nichu apostakusunman saramantawan kay bastoniykimanta. Apostakusunman. Artisninchista chayarichisunman, nisqa ari.

Chanta nijtintaq Kurakaqa:

-¿Imataq arti ninri? ¿Imataq ninri? Bueno, ya, nisqa Kurakaqa.

-Nuqaqta arti tiyan, nisqa patronqa. ¿Qanpata kanchu?

-Ma kanchu, nisqa.

Chantataq,

-¿Imataq arti?, nin. ¿Imataq arti? ¿Kay bastonchu?, nin, nispacha, piensakun.

Bueno ya, sararayku kurakaqa apostaykusqa.

-Bueno entonces artinchista tinkurichisunchis. Si artiykita qan chayachimunki chay pachaqa, sarayta q'ala ganaykuwanki. Si mana artiykita chayachimunkichu chay pachaqa, kay bastonniykita ñuqa jap'iykusaq ari.

Apostakusqankuña.

-Llamaymanraq risaq kunanqa, nisqa kurakaqa. Kunan artiyta tinkuchinay kasan. ¿Imanasataq kunan? ¿Arti? ¿Imatasataq artiy niwan? ¿Imataq niwanri?, nisqa.

Chaymanta, lumaman jampusajtín, ch'uspanpi jinatacha akulliykusanchus. Chayjina piensakuspa, phutiywan jamusasqa. Chaymanta uj agilita Mamani rikhurisqa. Chay mananitutaq *liuliu* nispa, -*Qhun!*- kay jinita chukurparisqa. Casi hombroman chukusqa, nin.

-¿Ima nisunki chay patrón? Ñuqa artiyki kasani, nisqa ari. Ñuqa yachaniña qanmanta. Ñuqaman, wasiykiman chayaytawan, tukuy ima q'uwachata qumuwanki, q'uwasta, tukuy imasta, wilanchasta, ima qurimuwanki. Yasta ñuqanchis kunan ganasunchis, nisqa.

Pero chayqa jurqucha kanman nin. Jurqucha parlapasqa kurakaman. Chay pachamamaq wawan kuraka ari. Kay jurqu wawanjina. Chay jurqucha karqa. Chay parlapasqa.

-Ñuqa artiyki kasani. ¿Ima payqa qanta ninasunkipaqrí, chay patrón k'ara runari?, nisqa ari.

-Ya, nisqa kuraka.

-Chayaytawan qhajsitu namunki kunanqa. Tukuy competo jamunayki tiyan wawasniy-kiwan. Kunanqa mana sarata ujtamunkichu ari. Llamasnintin completo jamunki.

Chaymanta, ajina parlapaytawanqa, rispusqa, chinkarparpapusqa chay aguilida ari. Chayamantataq ñaqa kuraka jampusqa. Chayaytawanqa chay nisqanta q'uwachata wilanchata qusqa kurakaqa wasinman chayaytawan. Chaymanta kutirisqa kurakaqa llamasnintin, wawasnintin tukuy ima completo kutirisqa valleman.

Chantaqa, ñaqa kuraka chayasqa patronpaqman. Chaypiqa parisqanku kurakawan patronwanqa. Ch'uspiyarisqanku ch'uspawan. Chaymantaqa, bueno, kunanqa mesa mast'arisqanku.

-Kayman ajinata misa mast'asunchis. Kunanqa artiykita qan, tata kuraka, chayachimunki. Ñuqataq artiyta kayman chayachimullasaqtaq, nisqa patronqa. Qanraqchu? Ñuqaraqchu?

-Qanraq a, nisqa kurakaqa.

Chanta patronqa:

-Yasta artiyta urqmusaq.

Artintaqa chayachimusqapacha chay misapataman. Chaypaq patronpataqa katarilla artin kasqa nin. Katari artin kasqa. Chayqa katariqa misapiqa muyurisana patronpaq artinqa ari.

- Kunanqa qanpatataq, kuraka, nispacha nin kurakata patronqa. Kurakakaqta mana usqhay chayasqachu artinqa ari. *Naann*, ch'uspallanta phukusasqa.

-Arti chamuchun ujpacha!

Chantaqa artinqa, yasta, chamusqa kurakaqta. ¡Qhun! Chay kurituqa, chay aguilida chay Mamani khurituqa, ujta aysarispa, apakapuska katarintaqa. Kataritaqa, chay patrón artintaqa, kurakaq artinqa apakapusqa. Yasta patrontaqa atipasqa nin.

-May artiyki?

Chaymanta ¿maymanchus aysarparimun kataritaqa chay kurakajta artinqa? Chaymanta qhipaman chayamusllasqataq kurakaj artinqa. Chukurisan. Ujpata mana artin kanñachu. Ganarparisqa kuraka ari. Q'ala patronta ganarparisqa kurakaqa. Chaymanta q'ala apakapusqa. ¿Imananqataq patronqa? Ganaykujtin pirwasnintinta qupusqa ari. Ma cumplisqaraqpunichu kurakata; jina maysitutacha qurin animalnin cabaltacha qun. Pero mana enterotachu quqsqa. Pero jinawanpis ganasqa kuraka.

Chaymanta jina kunanqa riparayman ñuqaqa kay exhacienda q'alatapuni chinkaykusán. Kurakaqa q'alitapuni posesionakusan.

EL BASTÓN DE ORO

Narrador: Luciano Mamani, ayllu Qaña, Tinguipaya.

Hace mucho tiempo, había un kuraka al que le faltado para cumplir con su cargo y atender a la comunidad. El kuraka fue al valle, pero, cuando él se fue al valle, ya estaban

los patrones. Los españoles ya habían llegado. Los patrones ya habían aparecido y ya había haciendas en el valle. Entonces el kuraka, al ir a ese valle, llegó donde el patrón.

-¿Qué has venido a buscar señor kuraka? -dijo.

-He venido por maíz. He venido por maíz y por trigo para atender a la comunidad. Esto estoy llevando.

-De mí, así está mi maíz y mi trigo. Mis depósitos están llenos -dijo.

Luego el kuraka dijo:

-Bueno, eso pues, si hay tanto, llevaré esto a mi puna -dijo.

Luego el patrón se había antojado el bastón del kuraka. Era un bastón de oro, dice.

-Me entregarías tu bastón. Podríamos intercambiar con mi maíz y mi trigo -dijo.

-No, esto es sagrado -respondió-. Esto es el mando -dijo-. Es el símbolo del que cuida a la comunidad como a su hijo. Esto no lo agarra cualquiera. No lo puede llevar cualquiera.

-¿No apostaríamos tu bastón por mi maíz? Podemos apostar. Haríamos llegar nuestros *artis* -dijo.

Al decir eso el patrón, el kuraka se preguntó:

-¿Qué es esto del *arti*? ¿Qué cosa está diciendo? Bueno, está bien -dijo el kuraka.

-Yo tengo mi *arti* -dijo el patrón. ¿Tú tienes el tuyo?

-No tengo -dijo.

Luego:

- ¿Qué será este *arti*? ¿Qué significará *arti*? ¿Será que mi bastón es *arti*? -se quedó pensando.

Finalmente, el kuraka apostó su bastón por maíz.

-Bueno, entonces haremos que se enfrenten nuestros *artis*. Si tú haces llegar tu *arti*, vas a ganar todo mi maíz. Si no lo haces llegar, yo me quedaré con tu bastón.

Ya habían apostado.

-Iré todavía por mis llamas -dijo el kuraka-. Ahora tendré que hacer enfrentar a mi *arti*. ¿Qué voy hacer? ¿Qué será el *arti*? ¿Qué me habrá querido decir?

Luego, cuando estaba viniendo a la loma, estaría acullicando con su *ch'uspa*. Así estaba viniendo con pensamientos tristes. Ahí, un halcón le apareció. Ese halcón, *liuliu* diciendo, se sentó así sobre su hombro. ¡*Qhun!*

-¿Qué te ha dicho ese patrón? Yo soy tu *arti* -dijo-. Yo ya sé acerca de ti. Cuando llegues a tu casa, me vas a ofrendar k'oa. Me vas ofrendar de todo, k'oa, sacrificios animales. Ya está, con eso ganaremos -dijo.

Pero ese era el cerro, dice. El cerro habrá hablado al kuraka. El kuraka es pues el hijo de la *Pachamama*. Es como el hijo de este cerro. Ese cerro habrá hablado.

-Yo soy tu *arti*. ¿Quién es él para decirte así, ese patrón, ese blanco? -dijo.

-Bueno -dijo el kuraka.

-Apenas llegues a tu casa, vas a volver, todo completo. Tienes que venir con tus hijos y con tus llamas. Ahora no vas a poder juntar el maíz. Vas a volver con llamas.

Después de hablar así, el halcón se fue escabullendo. Después de eso, el kuraka se fue inmediatamente. Después de llegar, el kuraka ofreció una k'oa y una *wilancha*. Luego el kuraka volvió con sus llamas y con sus hijos. Se volvió al valle.

Después de eso, el kuraka llegó ante el patrón. Ahí aparecieron el kuraka y el patrón. Acullicaron con sus *ch'uspas*. Luego tendieron la mesa.

-Aquí tenderemos la mesa así. Ahora, vos vas a hacer llegar tu *arti*, padre kuraka. Yo también voy a hacer llegar mi *arti* -dijo el patrón. ¿Vos primero? ¿O yo primero?

-Vos todavía -dijo el kuraka.

Entonces el patrón dijo:

-Ya está. Sacaré mi *arti*.

Hizo llegar su *arti* sobre la mesa. El *arti* del patrón había sido una serpiente. Esa serpiente está moviéndose sobre la mesa.

-Ahora tú, kuraka, haz llegar tu *arti* -dijo el patrón.

El *arti* del kuraka no llegaba prontamente. *Naan*, el kuraka estaba soplando sobre su *ch'uspa*.

-¡Que llegue el *arti* de una vez!

Finalmente llegó el *arti* del kuraka. ¡*Qhun!* Ese animal, ese halcón, atrapó la serpiente llevándosela lejos. La serpiente, el *arti* del patrón, fue sustraído por el *arti* del kuraka. Ya está, el kuraka le ganó al patrón, dice.

- ¿Qué fue de tu *arti*?

¿Adónde el *arti* del kuraka habrá llevado la serpiente? Después volvió a aparecer el *arti* del kuraka. Estaba sentado ahí. Del otro ya no había su *arti*. El kuraka había ganado al patrón. Se llevó todo. ¿Qué iba a hacer el patrón? Como el kuraka había ganado, le entregó el contenido de sus depósitos. Pero no le cumplió del todo al kuraka. El animal había dado en el blanco. Pero el patrón no le entregó todo. Pero aun así, el kuraka había ganado.

Por ese motivo, a mi modo de ver, ahora la hacienda está desapareciendo. El kuraka se está posesionando plenamente.

Bibliografía

ARGUEDAS, José María (editor).

1966. *Dioses y hombres de Huarochirí. Narración quechua recogida por Francisco de Ávila (1598?)*. IEP. Lima, Perú.

BASTIEN, Joseph.

1996. *La montaña del cóndor. Ritual y metáfora en un ayllu andino*. Hisbol. La Paz, Bolivia.

CONDARCO, Ramiro.

1967. *El escenario andino y el hombre*. (s.e.). Oruro, Bolivia.

MURRA, John.

2002 [1972]. “El control vertical de un máximo de pisos ecológicos en la economía de las sociedades andinas” En: *El mundo andino. Población, medioambiente y economía*. IEP. Lima, Perú.

NICOLAS, Vincent.

2015. *Los ayllus de Tinguipaya. Ensayos de historia a varias voces*. Plural. La Paz, Bolivia.

PÉREZ, Elizardo.

2022 [1962]. *Warisata. La escuela-ayllu*. BBB. La Paz, Bolivia.

PLATT, Tristan.

1982. *Estado boliviano y ayllu andino*. IEP. Lima, Perú.

1997. “El sonido de la luz, comunicación emergente en un diálogo chamánico quechua” En: *Saberes y memorias en los Andes: In memoriam Thierry Saignes*. CREDAL IFEA. Lima, Perú.

2013. “Séismos de la mente: un duelo chamánico en el Sucre de finales de siglo XX (Bolivia)” En: *Au miroir de l'anthropologie historique*, Presses Universitaires de Rennes, Francia.

EL PICOR NUESTRO DE CADA DÍA. RELATOS COLORIDOS SOBRE LA CRIANZA DEL AJÍ EN BOLIVIA

Vanessa Calvimontes Díaz¹, Gregorio Pacheco Carvajal² e Inés Collao Aguirre³

Son muchas las voces que dan vida al ají. Su consumo regular en nuestro país lo convierte en parte de la identidad boliviana. Sin embargo, más allá de los platillos exquisitos de la gastronomía típica, hay historias, costumbres y relaciones que rodean su cultivo. Por ello es importante acercarse a estas experiencias desde distintas miradas, con la finalidad de comprender a cabalidad cuáles son los matices que rodean la Crianza Mutua del ají en Bolivia.

El presente artículo se articula en base a tres voces. Por una parte, cuenta con el relato de don Gregorio Pacheco Carvajal, quien se describe a sí mismo como “hermano del ají e hijo orgulloso de las tierras de Padilla”⁴, donde ha crecido, al igual que las plantas del ají, cambiando de colores. Acompaña también este texto la voz de Inés Collao Aguirre, chef y dueña del restaurante Ceniza, incansable y apasionada cocinera de deliciosos platos hechos en base a ají. Por su parte, Vanessa Calvimontes Díaz aporta las memorias de su abuela padillense, Carmela Delgadillo (+). Todas estas historias dialogan a su vez con datos bibliográficos, para de este modo dar como resultado un texto que intenta acercarse a los conceptos de la Crianza Mutua y de la relación que hay entre plantas, animales y seres humanos.

Lo bueno viene en pequeño

En este caso hablaremos de la *ulupica*. En los años setenta, el científico estadounidense W. Hardy Eshbaugh determinó que en los valles mesoandinos de Cochabamba y Chuquisaca, se encontraba la planta más antigua del ají, una que además seguía siendo en esencia silvestre. Posteriormente, Rita del Solar y Lupe Andrade seguirían esta pista concluyendo en el año 2010 que Bolivia es el centro de origen de todos los ajíes del mundo (Fundación Tierra, 2010). El ají, contrario a lo que puede encontrarse en los libros de historia, no fue esparcido en el mundo por Cristóbal Colón ni tampoco por los habitantes de los pueblos americanos. La expansión y posterior evolución del ají por Sudamérica, principalmente, se debe a la ingesta de este alimento por aves que cruzaron el continente diseminando las semillas en sus heces, dando lugar al crecimiento de nuevos y diferentes ajíes, chiles y pimientos, los que rápidamente formaron parte de nuestros pueblos. Y no de manera leve, sino bastante significativa.

Tal como señalan Valderrama y Ugas (2009), existen indicios tempranos de la presencia del ají, como por ejemplo en el sitio arqueológico de la Galgada⁵, donde era utilizado en ceremonias religiosas como ofrenda a los dioses. Del mismo modo, cerámica y textiles de las culturas Nasca, Chavín y Paracas reflejan frutos frescos de ají entre su iconografía (Val-

1 Candidata al Doctorado en Ciencias Sociales por la Universidad de Salamanca (España). Master en gestión y evaluación del Patrimonio Cultural y licenciada en Ciencias de la Comunicación Social. Actualmente es investigadora adscrita del MUSEF. Correo: vane.calvimontes@gmail.com

2 “Hermano del ají, hijo de la tierra. Orgulloso habitante de Padilla”.

3 Chef, docente y dueña del restaurante nacional Ceniza. Correo: eica13185@gmail.com

4 Principal pueblo productor de ají de Bolivia. Está ubicado en Chuquisaca.

5 Sitio arqueológico ceremonial ubicado en la actual provincia de Pallasca, departamento de Áncash, Perú.

derrama y Ugas, 2009: 16). Dos aspectos destacan en la cerámica nasca, por una parte, el hecho de que el ají es el alimento más representado y, el segundo, que la iconografía muestra pájaros comiendo ají, lo cual apoya lo previamente expresado sobre la diseminación de la semilla (Valderrama y Ugas, 2009: 16). Otro elemento llamativo es el uso del ají como una moneda de alto valor para el intercambio de productos (Bosland y Votava, 2000: 9), así como su uso para la tortura, al exponer a la gente al humo asfixiante como resultado de la quema de los frutos de esta planta (Valderrama y Ugas, 2009: 20). La cantidad de usos y representaciones de este alimento indican la importancia que tenía –y aún tiene– dentro de la ritualidad de los pueblos, ya que se la considera una planta sagrada, asociada en un diálogo entre lo vegetal y lo mineral, con la sal. Por ello, durante períodos ceremoniales se prohibía el consumo de la sal, del ají y de tener relaciones sexuales (Valderrama y Ugas, 2009: 20). Estos relatos concuerdan también con lo expresado por Wachtel, quien, en una profunda investigación sobre los Urus, relata lo siguiente:

Según una de las creencias chipayas, las almas de los difuntos se dirigen a un lugar llamado Azapa, situado míticamente en océano Pacífico. Un valle chileno (el de Arica) lleva en efecto el nombre de Azapa. Para decir de manera familiar que alguien ha muerto, los chipayas afirman que “se fue a sembrar ají en Azapa”. (Wachtel, 2001: 202).

El primer cronista de las Indias recién descubiertas, Gonzalo Fernández de Oviedo⁶, señala con respecto al ají:

Ají es una planta muy conocida e usada en todas las partes destas Indias, islas e Tierra Firme, e provechosa e nescesaria, porque es caliente e da muy buen gusto e apetito con los otros manjares, así al pescado como a la carne, e es la pimienta de los indios, y de que mucho caso hacen, aunque hay abundancia de ají, porque en todas sus labranzas e huertos lo ponen e crían con mucha diligencia e atención, porque continuamente lo comen con el pescado y con los más de sus manjares. E no es menos agradable a los cristianos, ni hacen menos por ello que los indios, porque, allende de ser muy buen especia, da buen gusto e calor al estómago; e es sano, pero asaz caliente cosa el ají.

(...) Llévase a España e a Italia e a otras partes por muy buena especia, e es cosa muy sana, e hállanse los hombres muy bien con ello en todas las partes donde lo alcanzan; e desde Europa envían por ello mercaderes e otras personas, e lo buscan con diligencia para su propia gula e apetito; porque se ha visto por experiencia que es cosa muy saludable, e en especial el tiempo del invierno e tiempo frío, porque de sí mismo es frío, a lo que algunos porfián, y a mi parecer, es caliente e mucho (Fernández, 1851: 266-267).

Los anteriores párrafos reflejan a grandes rasgos la importancia del ají, tanto en el imperio Incaico, así como durante la colonia. No es el objetivo de este texto profundizar en aspectos arqueológicos o históricos, como tampoco en aquellos que se ligan estrechamente a la estadística. No obstante, a continuación, se presentan algunos datos interesantes sobre el ají que resultan convenientes de conocer antes de ingresar plenamente en el tema que nos atañe con respecto a la Crianza Mutua.

Según una investigación realizada por el GIZ⁷ (2013), el departamento de Chuquisaca en Bolivia produce el 90% del ají de Bolivia, del cual un 79% es destinado a mercados y, desde este lugar, se reparte entre los restaurantes y hogares bolivianos. Lastimosamente, el estudio demuestra que, si bien en Chuquisaca el consumo de ají es solamente el de la región, en las

⁶ Fernández de Oviedo, en *Historia general y natural de las Indias*. Para más datos revisar bibliografía.

⁷ Sociedad Alemana de Cooperación Internacional

ciudades de La Paz, Potosí o Cochabamba, el 70% de los comercios consume ají peruano, que en muchos casos ingresa al país como contrabando.



Imagen 1. Ají de Padilla.

Fotografía: Jhoselyn Miranda.

La época de cosecha se lleva a cabo entre mayo y junio, y se realizan entre dos y tres cosechas al mes. Un árbol en buenas condiciones puede llegar a producir entre 100 y 120 frutos. En Bolivia, los negocios de comida consumen un 80% de ají en fruto, seco o fresco, y un 20% en polvo. En este estudio se da cuenta también de la importancia que tiene el ají en la alimentación boliviana estando presente, de tres a cinco veces por semana en los platillos.

Rojo, amarillo y verde

Gregorio (77 años) recuerda que, cuando cumplió cuatro años, se metió a la boca un ají que estaba secando al sol, seguramente motivado por el llamativo color o el olor que desprendía. Él no puede recordar claramente cual fue la reacción de su cuerpo, de su madre o de sus hermanos ante esa acción. “No me han debido ni estar mirando”, menciona con voz apacible y ligeramente cansada. No obstante, tiene la seguridad de que ese fue el inicio de su relación con el ají. “En Padilla decimos que el rojo de nuestro ají es el mismo que el de nuestra sangre, aquí no hay sangre azul⁸; podría ser verde o amarilla, pero sobre todo es roja y dulcesita”.

Padilla es la capital de la provincia de Tomina en el departamento de Chuquisaca. Es un pueblo pequeño pero en constante crecimiento, que intenta preservar tradiciones como la adoración al niño Jesús con volteo o el Carnaval de Padilla, que el 2014 fue reconocido mediante Ley 304 como Patrimonio Cultural del Estado Plurinacional de Bolivia, debido a la singularidad de sus tradiciones, danzas, música y costumbres, pero sobre todo la gastronomía, donde sin lugar a dudas el ají es el elemento principal, aunque no se debe olvidar mencionar a la “chicha ch’arkhi”, una bebida tradicional hecha en base a maíz macerado por

⁸ En referencia al dicho popular que dice que en Sucre la gente posee sangre azul de la realeza.

varios años. Si bien Padilla destaca por su carnaval, el ají es quien le da color y sabor a sus días, por lo que sus habitantes aseguran que la única comida que no lleva ají es aquella que comen los enfermos. Quien visita este lugar disfruta de su buen clima y de su rica comida y es seguro que antes de dejar el pueblo, cargue consigo unas cuantas libras de una variedad o dos, de entre las 45 que posee el Municipio. Y no es de extrañar que la gente quiera llevar consigo este producto, ya que hasta hoy en día es difícil encontrarlo fuera de Chuquisaca.

Inés cuenta que, a pesar de haber nacido en Potosí –departamento aledaño a Chuquisaca–, su relación con el ají era casi nula. No obstante, con su trabajo en la cocina y más aún en la docencia, descubrió gracias a un alumno chuquiseño las bondades del ají de Padilla. “Él me trajo los primeros ajís dulces de Padilla y luego otra alumna llegó con el huacareteño⁹ a mi vida. Eso cambió todo en mi cocina”. Vanessa por su parte, recuerda a su abuela Carmela, en el afán constante de conseguir este ají en la ciudad de La Paz, donde solo podía llegar por encargo y en pequeñas cantidades. Aún así, el olfato entrenado por una vida de crecimiento conjunto con el ají, podía separar del monto adquirido aquellos más dulces. “Ella seleccionaba los ajís rojos secos más gordos, aquellos que ya casi eran redondeados y los metía en almíbar, luego los dejaba secar hasta que se pudiesen partir con la mano y nos lo repartía”.

Esta costumbre, relataba Carmela, era parte de la cosecha del nuevo ají. Los niños acudían a los campos con los bolsillos repletos de estos dulces, los que al final del día cumplían el efecto de una goma de mascar, la cual los mantenía entretenidos en esas tardes calurosas en las que se recogían, una a una, las bayas de las plantas de ají. Muchas costumbres se mantienen en Padilla, aunque esta en especial parece ser más propia de la familia de Vanessa. Aún así, quien conoce de ají y más aún del ají de Padilla, sabe de la estrecha relación que crean los habitantes de esa zona con este alimento.

Los agricultores, relata Gregorio, siguen conservando esa capacidad de ponerse al nivel de la planta, “desde chico te enseñan que al ají hay que tratarlo con cuidado”. Sorprendentemente, los relatos de Carmela de hace más de 60 años coinciden hoy en día con los de Gregorio, sobre todo en la relación que establecen los criadores y los criados del ají. ¿Quién es –en esta dicotomía– el ají y quién el ser humano? Para Gregorio no existe diferencia, pues asumió desde muy chico que, así como él cuida desde la semilla a las plantitas, ellas lo han cuidado de la misma manera toda su vida. “Es un ciclo continuo, nos cuidamos, nos criamos, nos entendemos y sobre todo, nos queremos”. Esta frase recuerda a lo mencionado por Torres (2020):

Nadie vive con independencia, sino en constante reciprocidad; por ello, los pobladores repiten constantemente que aynillan imapas, “todo es de mutua correspondencia”. Esta red de reciprocidad no es exclusiva de la vida humana; se aplica también a otras entidades como las montañas (*Apu*), la Madre Tierra (*Pachamama*), los animales y las plantas. Así, las personas, la *Pachamama*, los *Apu*, los animales y las plantas participan en un proceso de *uywanakuy* o “Crianza Mutua”; es decir, que todos necesitamos de todos; por eso es fundamental “saber hacerse querer”, *munachikuytan yachana*. (Torres, 2020: 137).

“Al ají hay que meterle mucha mano”, decía Carmela entre risas y Gregorio sonríe afirmando esta aseveración. Toda la relación con el ají involucra las manos. Por ello, en este punto conviene describir brevemente el proceso. El ají se trabaja con las manos, y aunque resulta difícil especificar el momento del inicio (¿qué vino primero, el fruto o la semilla?), iniciaremos

⁹ El ají de Huacareta pertenece al pueblo de San Julián, ubicado dentro de la circunscripción de Padilla.

esta narración desde las semillas. Estas son seleccionadas de los mejores frutos de la cosecha. Padilla se jacta de utilizar sus propias semillas y no tener que recurrir a la compra de estas. Una vez seleccionadas, se las coloca en almácigos hasta que “echen cuerpo” lo que quiere decir, que le salgan entre tres y cuatro hojitas y la talla alcance aproximadamente un tamaño de 20 cm. Luego se las trasplanta a la tierra preparada con surcos y con canales especiales que permitan una hidratación adecuada. Este proceso se realiza con calma, uno a uno, guardando distancias entre cada una de las nuevas plantitas. Una vez se han colocado, los agricultores esperan entre 60 y 90 días para poder obtener los primeros frutos. Durante este periodo, sin embargo, existe una constante vigilancia al cambio. “Hay que tocarle las hojas”, menciona Gregorio, pues en ese proceso se puede identificar rápidamente si la planta esta enferma; cada día, si se puede o con cierta frecuencia, se observan los campos y las plantas con cuidado. Algunos pequeños insectos se esconden entre las hojas y en las nervaduras, por lo que entrenar el tacto para identificarlos es clave, así como entrenar la vista para poder distinguir entre miles a aquella que ha empezado a caer y que potencialmente podría contagiar a las demás plantas.

En Padilla no se utilizan fertilizantes. Los suelos se fertilizan con materia orgánica natural y se realiza también el proceso rotativo de cultivos. Esta zona, sobre todo, es conocida por producir maíz, maní y en los últimos años también amaranto. Si bien algunas familias hacen uso del tractor, la mayor parte de las tareas se hacen de manera tradicional, con pico, arado, pala, etc. Gregorio hace nuevamente referencia a esta relación necesaria de cercanía, de cuidado, de ver de cerca al hermano y de tratarlo con respecto.

Pero estas plantas que son sujetos, criadoras y criadas, pasan por ciclos donde su interioridad se manifiesta en una naturaleza cambiante: semillas, madre y alimento, la cual es atendida y amparada por los humanos durante su transformación (Lema, 2014: 76).

Carmela decía que la flor del ají era un indicador claro del estado de la planta. Si esta caía rápidamente, la planta no estaba lista para producir. Una vez más, la Crianza Mutua, pedía una mirada amiga atenta, pues después de las flores, el fruto llega por fin para quedarse en la boca de todos y llenarla de sabores. Nuevamente entra en juego el tacto, la vista y el olfato. El proceso de recolección en Padilla es aún tradicional, ya que se hace el trabajo en grupo, generalmente mujeres con sus niños, mientras los hombres corren alrededor con sus caballos. Eso también forma parte de la tradición, aunque este aspecto afortunadamente está cambiando.

Se debe ver el color y el brillo de cada fruto, ya que estos son indicadores claves para poder cosecharlos, además se debe poder tocarlos sin causar ninguna modificación o daño a la pieza. Luego, dependiendo del tipo de ají que se haya cultivado, se procederá a hacer el secado o a enviarlo fresco a los mercados. Antes de seguir adelante, conviene detenerse en el secado, proceso que aún hoy en día se realiza de manera tradicional en Padilla, tendiendo los frutos al sol y sometiéndolos a un control constante, donde la vaina debe girarse cada tres o cuatro días, evitando de esta manera que se pudra o sea víctima de insectos. “Uno pasea por el tendido siempre mirando, clarito se nota cuando algo raro está pasando, y también clarito se ve cuando una vaina necesita ser volcada al otro lado”, narra Gregorio. Una vez seco, este puede también molerse o hacer de él una pasta para su venta.

¿Es este el fin de la crianza? Pues afortunadamente no, y para ello Inés relata un poco sobre su experiencia con este alimento, donde destaca la siguiente frase: “El ají puede prepa-

rarse de distintos modos, pero lo importante para mí es siempre molerlo en batán”¹⁰. Si bien es cierto que el ají puede llegar ya molido o en pasta, en Bolivia aún se conserva una tradición ligada a comer la vaina del ají seco. Algunos lo retuestan un poco, lo *k'aspan* en las brasas para darle un toque ahumado, otros lo hidratan y lo hacen cocer con agua. Pero todos, al final de la jornada, acaban nuevamente tocándolo, despepitando, pelando y asando. “He descubierto que en Chuquisaca cada plato usa un ají distinto, el mondongo se hace con ají de Padilla, pero el ají de lengua con huacareño, yo disfruto de mezclarlos, disfruto también sentir su sabor distinto entre cada uno de ellos”, narra Inés.



Imagen 2. Locotos en batán.

Fotografía: Jhoselyn Miranda.

Volviendo al batán, este no solo es utilizado para moler los ajís secos, como el rojo y el amarillo, sino también para procesar a un pariente cercano, el locoto. La gastronomía boliviana está llena de picantes, y si este no se incluye dentro de la preparación misma del plato, irá como acompañante. La *llajua* por lo tanto, es el resultado de la unión del locoto, el tomate, la sal y ocasionalmente alguna yerba más como la *quirquiña* o la *huacataya*, lo que le da un toque muy especial. El batán ha sido un aliado desde épocas prehispánicas en la elaboración de alimentos y aunque es cierto que hoy en día podría resultar más fácil poner todo en una procesadora, realmente el resultado no es el mismo. “A mí me gusta sentir cómo cada fibrita que tiene el ají se va fundiendo en la piedra, el sonido del ají y sus jugos, su aroma y su color cuando lo mueles en batán son únicos”, relata Inés.

La preparación del ají, sin embargo, tiene otro “gran pero”. Es verdad que puede hacerse en una cacerola de hierro, pero la elaboración tradicional en olla de barro y fogón es la que le da el sabor preciso que atesoramos quienes crecimos con el ají al lado. Las memorias compartidas de Gregorio y Carmela, llevan de nuevo a esa Padilla de antaño, donde la familia

¹⁰ Consiste en dos piedras, por lo general una más grande concava y una más pequeña convexa. La fricción entre ambas ayuda a pulverizar alimentos.

se sienta a seleccionar lo ajís, mientras el fogón inunda la casa con el aire ahumado del ají colorado. “El ají no es solo alimento, evita muchas enfermedades y cura muchos males, durante la pandemia apenas me sentía mal, masticaba un poco de ají para abrirme los pulmones y aquí sigo contando todo”, relata Gregorio. Entonces vienen a la mente de Vanessa las famosas lavativas de la abuela Carmela, donde el ají era el ingrediente principal para curar los males estomacales, pero sobre todo el estreñimiento.

“La gente cree que el ají es solo de las zonas altas, de los kollitas, pero en la amazonía también se consume y mucho”, revela Inés al tiempo de hablar de aquellos ajís menos conocidos que acompañan a los manjares cruceños y benianos. El ají gusanito, por ejemplo, silvestre como su amiga la *ulupica*, está presente en varios platos, así como el *arivivi*, todos ellos pequeños silvestres e intensos, generalmente procesados como “ajiceros”, en forma de escabeche o picados frescos, junto a los pescados. “El tema con estos ajís es el mismo que con los del Valle, son de cuidado mutuo, hay que recolectarlos, caminar con cuidado, no son fáciles de encontrar por eso se los trata de conservar mucho”, relata Inés.

Poco antes de morir, como si se tratara de una premonición, Carmela le pidió a su hijo que fuese a Padilla, más puntualmente a Tihumayo, un pequeño pueblo a las orillas de la carretera donde había pasado la mayor parte de su infancia, siendo criada y criando. “Anda a ver cómo está la casa, tráeme ají y si puedes sácales fotos a las plantas”, pidió. Inés ha entablado una relación con el ají y lo reconoce como parte de su vida en el proceso de ser cocinera. Su interés empezó a crecer cada vez más cuando descubrió la inmensa variedad que tiene el país y la conexión que existe entre la producción, la preparación y el producto final. Para Gregorio, el ají es parte de su vida, un hermano mayor que lo ha cuidado durante todos estos años. “Nos dicen que tenemos que cuidarlo, pero en realidad es él el que nos acaba salvando. Cuando yo no esté, va a seguir creciendo y madurando, me gusta pensar en eso cuando le doy vueltas y vueltas para el secado”. Como diría Cadena (2009): “nosotros criamos las semillas, los animales y las plantas y ellos también nos crían” (2009: 161).

“Desde que somos niños nos sentamos tardes enteras y vemos cómo crecen, con todo lo malo y bueno, por eso cuando lo comemos sabemos que no nos va a hacer daño, ¿cómo puede dañarte algo que conoces desde siempre?”, concluye Gregorio. Finalmente, como menciona Torres (2020), la crianza envuelve el flujo constante de fuerzas, sentimientos, amor, cariño y respeto entre humanos, no humanos, antepasados, animales y plantas. (2020: 139).

Cuando el padre de Vanessa volvió con las fotografías, Carmela encontró que el pueblo de su memoria había cambiado, ya no había tantos caballos, se veían pocos fogones funcionando, pero el ají se mantenía ahí, madurando. “Qué lindo los pinta el sol a los frutos cuando se está entrando, ¿no?”, dijo mirando la foto y saboreando el picor que durante toda su vida la había acompañado.

Bibliografía

BOSLAND, P. y E. VOTAVA.

2000. *Peppers: Vegetable and Spice Capsicums*. CABI Publishing. New York, Estados Unidos.

CADENA, M. de la.

2009. Política indígena: un análisis más allá de la “política”. En: *Red de Antropologías del Mundo*, 4: 139-171.

FERNÁNDEZ, G.

1851. *Historia general y natural de las Indias* en su Libro VII, capítulo VII: 266-267. (s/d).

Fundación Tierra.

2010. *Los ajíes de todo el mundo tienen su origen en Bolivia*. Boletín de prensa. En: http://www.ftierra.org/ft/index.php?option=com_content&task=view&id=4155&Itemid=175

JÄGER, M.; A. JIMÉNEZ y K. AMAYA.

2013. *Las cadenas de valor de los ajíes nativos de Bolivia*. Compilación de los estudios realizados dentro del marco del proyecto: Rescate y promoción de ajíes nativos en su centro de origen, para Bolivia. GIZ. Bioversity International. Cali, Colombia.

TORRES, V.

2020. Uywanakuy. Ritual y Crianza Mutua entre humanos y no humanos en el sur andino de Perú. Iberoforum. En: *Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, XV(29): 135-179.

LEMA, V.

2014. Hacia una cartografía de la crianza: domesticidad y domesticación en comunidades andinas. *Espaço Amérindio*, Porto Alegre, v. 8, n. 1: 59-82.

VALDERRAMA, M. y R. UGAS.

2009. Ajíes peruanos. Sazón para el mundo. Sociedad Peruana de Gastronomía. Lima, Perú.

WACHTEL, N.

2001. *El regreso de los antepasados*. Fondo de Cultura Económica. México.

CRIANZA, CAMBIOS Y CONTINUIDADES

Ana María Lema Garrett

Jhoselyn Miranda

Ana María Calanis y Alexander Saravia



DEL JOCHI A LA VACA. CAMBIOS EN LA ALIMENTACIÓN DE LOS INDÍGENAS DE CHIQUITOS (SANTA CRUZ) EN LA TRANSICIÓN DE LA ÉPOCA PREHISPÁNICA AL RÉGIMEN MISIONAL JESUÍTICO, SIGLOS XVI-XVIII

Ana María Lema Garrett¹

Una opinión vertida en 1882 recuerda la pervivencia de la relación entre los indígenas del departamento de Santa Cruz y el monte como fuente de alimentos. Se trata de una publicación del prefecto de Santa Cruz en la que esboza un cuadro de los peones jornaleros como seres independientes en los que el límite entre la libertad y la holgazanería era muy tenue. Estos peones eran, por lo general, chiquitanos. Al respecto, dice:

Siendo tan prodiga la naturaleza i tan benigno el clima, i no reconociendo el jornalero más necesidad que la de alimentarse i cubrir el cuerpo con una tela muy ligera y de poco costo, es mui dueño de si mismo, porque no reconoce otros estímulos que le obliguen forzosamente a emplear su tiempo i sus fuerzas para ganar el pan de cada día; si así lo hace, es porque tiene voluntad para hacerlo; sino la tiene, abandona el trabajo en el instante que se le antoja; de día o de noche, se interna en el bosque porque allí *esa madre solitica y jenerosa le brinda con la esquisita carne de las aves i de otros muchos animales; le ofrece diversidad de frutas i la delicada miel de los colmenares, que depositados están en el cuerpo de los árboles;* puede solazarse allí días i noches, porque la frondosidad del ramaje son su mejor techo, las hojas su mejor cama, i el clima su mejor abrigo; vuelve pues al trabajo cuando buenamente quiere. Este es el indio jornalero. No busca la caza o la pesca, porque también puede pasar el día tomando el fruto del cercado ajeno” (Zambrana, 1882: 12, citado en Lema, 2009: 160-161; *la cursiva es mía*).

Esta inclinación de los indígenas chiquitanos por recurrir a la generosidad de la naturaleza, destacada por el autor del texto –quizás con cierta envidia– se manifestaba a fines del siglo XIX pero sin duda era una práctica “natural” que sufrió algunos embates a lo largo de la historia. El propósito de esta investigación es aproximarnos a la “transición alimentaria” que vivieron los indígenas que habitaban en las llanuras cruceñas, entre la época prehispánica y el establecimiento, a fines del siglo XVII, de las misiones jesuíticas en la región conocida desde entonces como de Chiquitos. Para ello nos propusimos describir cómo se desarrollaba su alimentación antes de su contacto con la población colonizadora y cómo lo fue después.

En el primer caso, las fuentes documentales escritas provienen del periodo colonial y están constituidas, esencialmente, por las crónicas de los mismos jesuitas que fueron testigos del modo de vida de los indígenas. En el segundo caso, los religiosos también produjeron las fuentes primarias consultadas al ser las únicas personas que estaban en contacto con estos indígenas. Puede parecer una visión muy sesgada o unilateral, pero de momento, es lo que se encuentra a nuestro alcance.

Esta investigación es de carácter histórico, y para ello, se ha consultado bibliografía y fuentes primarias. A falta de poder acceder a las que se encuentran en archivos históricos como los de Sucre (Archivo y Biblioteca Nacionales de Bolivia) o de Roma (Archivo del

¹ Doctora en Historia. Docente de la Carrera de Historia de la Universidad Mayor de San Andrés, La Paz. Miembro de la Coordinadora de Historia y de la Academia Boliviana de Historia. Correo: amelemahistoria@gmail.com

Vaticano), se revisaron fuentes impresas que se han multiplicado en los últimos años, específicamente en Bolivia².

El artículo está estructurado desde una perspectiva cronológica: empieza en la época prehispánica, en la que los indígenas que se libraron de ser capturados por los cruceños seguían viviendo “en el monte”. Efectivamente, mientras algunos españoles se establecieron en Santa Cruz de la Sierra y recibieron mano de obra indígena gratuita, eso en la segunda mitad del siglo XVI, el resto de los numerosos y diversos habitantes de los llanos cruceños siguieron viviendo sin someterse al régimen colonial, pero sí recibiendo noticias del mismo. Los jesuitas iniciaron su labor evangelizadora a fines del siglo XVII y la misma fue relativamente breve, pues los religiosos fueron expulsados del territorio español en 1767. En menos de un siglo lograron establecer lo que se conoce como una “cultura misional”, en la que realizaron cambios drásticos en la vida de los indígenas que poblaron las misiones que fundaron, particularmente en su vida cotidiana. El artículo se extiende hasta el siglo XIX, en el que la vida de los chiquitanos sufrió también cambios importantes.

El rompecabezas prehispánico y las primeras décadas coloniales

Cuando uno se refiere a la época o etapa prehispánica, generalmente vienen a la mente referencias a los inkas o a culturas anteriores que se desarrollaron en los Andes. Este periodo concluyó con la llegada de los españoles por la costa del Pacífico y su avance sobre el Qollasuyo y Charcas desde los años 1530.

Sin embargo, en las Tierras Bajas, la situación fue bastante distinta. Por un lado, las diferentes poblaciones que vivían en esta inmensa región, que abarca la Amazonía, el Chaco y zonas intermedias con ecosistemas particulares, no estaban organizadas de la misma manera que en las Tierras Altas. Eran muy diversas y cada conjunto poblacional contaba probablemente con pocos integrantes. Por otro lado, hubo también una conquista española que se originó en la costa del Atlántico, incluso antes de la llegada de Francisco de Pizarro al Tawantinsuyo, pero fue muy lenta y difícil, debido tanto a las condiciones climáticas como a los enfrentamientos con las poblaciones locales. El resultado de estas entradas españolas fue la fundación de Santa Cruz de la Sierra, el 26 de febrero de 1561. Posteriormente, hubo otras pequeñas fundaciones en la región, hacia el este de la misma, es decir, mirando hacia los Andes.

La vida cotidiana de los españoles en la región no fue exenta de problemas, pues los pobladores originarios los hostigaban sin cesar. Además, el clima y la fauna local no dejaban tranquilos a estos colonizadores que tuvieron que trasladar Santa Cruz hasta su ubicación actual, a orillas del río Piraí.

A lo largo del siglo XVI, los nuevos cruceños (españoles) produjeron documentación que permite aproximarse a la región en la época prehispánica. Como señala Isabelle Combès (2010), uno de los documentos más importantes para conocer el poblamiento étnico de Santa Cruz previo a la llegada de los españoles es el “padrón de encomiendas”³, efectuado en abril de 1561, poco tiempo después de la fundación de la ciudad. Se trata de un extenso y detallado documento que menciona los destinatarios de las encomiendas (encomenderos), los nombres

2 La colección *Scripta Autochtona*, publicada por el Instituto de Misionología con la editorial Itinerarios, en Cochabamba, es un claro ejemplo de ello. Se ha dedicado a publicar numerosas investigaciones realizadas por bolivianistas acerca de la historia y la antropología de las Tierras Bajas. La particularidad de estas obras es que vienen acompañadas por fuentes consultadas por sus autores.

3 Las encomiendas premiaban a los primeros conquistadores asignándoles grupos de indígenas para que trabajaran para ellos. No implicaba la propiedad de la tierra donde ellos vivían.

de las encomiendas, los nombres de las autoridades étnicas de las personas encomendadas y su pertenencia étnica (Combès, 2010). En total, se estima que casi 270 encomiendas fueron asignadas, abarcando alrededor de 60.000 indígenas. Los grupos encomendados eran muy diversos y tenían modos de vida diferentes: algunos eran agricultores (cultivos de maíz, yuca, maní, zapallos, frijoles) (Arrien, 2006a: 9), como los gorgotoquis, mientras que otros eran cazadores y recolectores. Corresponde seguir la huella de estos grupos para saber qué animales cazaban y qué plantas recolectaban y cuáles de estos productos eran destinados a su alimentación. Al respecto, Arrien da algunas pautas interesantes acerca de algunos conjuntos específicos (Arrien, 2006a).

No queda claro hasta qué punto funcionaron estas encomiendas y algunos autores se preguntan si fueron solamente “de papel”. Pero el hecho es que muchos indígenas pasaron al servicio de los españoles desde el siglo XVI. Antes del periodo misional, la vida cotidiana en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra y sus alrededores fue complicada debido a la distancia entre dicha ciudad y el resto de la Audiencia de Charcas, a la que pertenecía. Ante la dificultad para proveerse de numerosos bienes, sus habitantes desarrollaron un modo de vida respaldado en la autosuficiencia. Por ello, los españoles y sus descendientes cruceños establecieron una relación estrecha con los indígenas que trabajaron para ellos en el servicio doméstico (obtención de leña, cocina, limpieza), trabajos diversos (construcción, apertura y limpieza de caminos) y la producción agrícola, a través de la institución de la encomienda anteriormente mencionada (García Recio, 1988; Radding, 1997). Mientras que unos trabajaban, los cruceños se dedicaban a realizar exploraciones y expediciones, por un lado, y a la defensa de la ciudad de los ataques de los “bárbaros”, por otro lado (García Recio, 1988: 251).

Desde el inicio de los asentamientos españoles en la región, Santa Cruz cumplió funciones importantes en el seno de la Audiencia de Charcas: era una avanzada militar de defensa de la Audiencia frente al enemigo portugués y proveía productos agrícolas, manufacturados y mano de obra a los mercados de Potosí, La Plata y Cochabamba. Pero en esa época y hasta prácticamente fines del siglo XVIII, si bien la Gobernación de Santa Cruz abarcaba un territorio inmenso que llegaba hasta Brasil, en realidad, los cruceños radicaban en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra y sus alrededores, y en la zona de los valles colindantes con Cochabamba y Chuquisaca. En el resto del territorio, es decir Cordillera, Chiquitos, Guarayos y Mojos, solo vivían indígenas y en algunos casos, misioneros (Lema, 2009: 13). El avance cruceño sobre su propio territorio se efectuó más tarde, en el siglo XIX.

Las misiones jesuíticas en Chiquitos y sus impactos

Las misiones jesuíticas de Chiquitos se crearon desde fines del siglo XVII, pese a que los jesuitas ya tenían intenciones de establecerse en la región en el siglo anterior. La presencia misional fue breve pero suficientemente intensa como para que la cultura misional perdure hasta la actualidad, en algunas de sus expresiones⁴. Los jesuitas fundaron diez misiones en la región oriental de Santa Cruz: San Javier (1691), Concepción (1699), San Ignacio (1748), San Miguel (1721), San Rafael (1696), Santa Ana (1755), San Juan Bautista (1699), Santo Corazón (1760), Santiago (1754), San José (1698)⁵. Allí solo vivían los indígenas y los jesuitas y no se permitía la presencia de otros habitantes.

⁴ La época de las misiones ha dado lugar a varios estudios desde la historia, la arquitectura, la musicología, por ejemplo, con una mirada bastante apologética al respecto.

⁵ También fue creada la efímera misión de San Ignacio de Zamucos, pero con población zamуча que hoy llamaríamos ayoreo.



Imagen 1: Concepción, 2017.

Fotografía: Yuri Veizaga.

Fuente: Archivo MUSEF.

Acá no intentaremos reconstruir lo que fue la vida de las misiones; mencionaremos únicamente los aspectos que se relacionan con las actividades económicas y la alimentación, pero haremos referencia al entorno en el que se desarrollaron las misiones.

El inmenso territorio donde vivían numerosos pueblos indígenas (conocido en la época misional como Chiquitos y donde, en la República, fueron creadas varias provincias como Velasco y Ñuflo de Chaves) era bastante heterogéneo. Mientras que el sur de esta región pertenece a la cuenca del Río de la Plata, el norte se conecta con la cuenca amazónica. Así mismo, el clima, la geología y la vegetación son claramente distintos: clima seco y sano al sur, húmedo y propicio a las enfermedades al norte; suelo seco al sur y arcilloso al norte; vegetación pobre y baja al sur (el Bosque Seco Chiquitano), opuesta a la exuberancia de los bosques tropicales del norte. Las consecuencias fueron visibles en la actividad humana, con una próspera agricultura en el norte que contrastaba con la vida austera de los pobladores del sur.

Bajo la conducción de los jesuitas, se desarrolló la agricultura de roza y quema en los entornos de los pueblos misionales; también hubo un aprovechamiento intensivo de la madera para la construcción y como combustible. La introducción de bovinos y el consiguiente desarrollo de la ganadería implicaron asimismo una fuerte presión sobre el medio (Arrien, 2006b). La crianza de bovinos permitía obtener varios productos: carne, leche, queso, cuero, suelas.

Finalmente, la artesanía o manufactura tuvo un importante impulso. Gracias a la recolección del algodón, una práctica prehispánica, se lo hilaba y se tejían manteles, servilletas, pañuelos, arpillerías y otros lienzos, en particular en la misión de San Miguel. El cuero de las vacas era utilizado para elaborar zapatos, morrales, riendas. Y en las salinas de San José, se extraía sal.

Por otro lado, siguiendo una tradición prehispánica, se recolectaba cera de abeja que los indígenas ofrendaban a los jesuitas para el culto religioso. Una parte de este producto se quedaba en la misión y el resto se enviaba a Santa Cruz e incluso más lejos. Los textiles de algodón y la cera eran los únicos productos que salían de Chiquitos (Lema, 2009: 72), aunque la existencia de añil, vainilla, miel y tamarindo pudo haber sido explotada para ser llevada a algunos mercados.

Respecto a los impactos ambientales de las reducciones en Chiquitos, que también significaron impactos en la alimentación, Arrien (2006b) señala que la concentración poblacional⁶ en los centros urbanos fue uno de ellos porque llevó a la necesidad de contar con recursos cerca de los mismos. Eso se expresó en el desarrollo de la agricultura alrededor de los centros poblados, al aprovechamiento creciente de la madera debido al uso de herramientas de hierro y al desarrollo de la ganadería bovina en las estancias de las misiones.

La ganadería se realizaba a campo abierto y la presencia del ganado afectó a los ecosistemas puesto que los bovinos competían con la fauna silvestre por el forraje y el agua; además, el pisoteo efectuado por el ganado compactaba los suelos y finalmente, la práctica del ramoneo pudo alterar la composición de las especies tanto en las sabanas como en los bosques (Arrien, 2006b: 41). A eso cabe sumar la práctica de incendios provocados para ampliar la zona de pastizales (chaqueo). El consumo de carne bovina por parte de los indígenas es un tema de investigación a desarrollar en profundidad. Sin duda, esta práctica de consumo ha pervivido hasta la actualidad, y no solo para los indígenas sino para todos los habitantes de la región. Pero Arrien destaca que, al persistir el hábito de internarse en el monte en territorios alejados de sus lugares de residencia con el fin de recolectar miel y de cera silvestre por períodos de dos semanas o más, es probable que los indígenas hayan aprovechado esta oportunidad para dedicarse a la cacería y la pesca, llevando charque de vuelta a sus domicilios.



Imagen 2: San Ignacio, 2017.
Fotografía: Yuri Veizaga.
Fuente: Archivo MUSEF.

La etapa postmisional y el cruel siglo XIX

Pocas investigaciones se han dedicado a esta región en el periodo post misional⁷. En los últimos años, los trabajos de Cynthia Radding (1997 y 2005) han intentado descubrir, por ejemplo, las relaciones de poder al interior de las misiones o bien los efectos ambientales de la ocupación intensiva de la región donde se asentaron los jesuitas; asimismo, ha podido ver los cambios introducidos en estas ex misiones después de la expulsión de los jesuitas hasta

6 De asentamientos con pocas familias se pasó a centros urbanos de alrededor de 3.000 habitantes.

7 La bibliografía sobre Chiquitos es abundante y variada, pero está más enfocada en estudios antropológicos, botánicos o sobre la tenencia de la tierra y las relaciones laborales, por ejemplo, pero se enfocan más en el periodo contemporáneo.



Imagen 3: Ganaderos en la Chiquitanía.

Fotografía: Willy Kenning.

Fuente: *Chiquitos, la utopía perdura* (2005). Toppan Editorial. Ohio, Estados Unidos.

inicios de la República, gracias a la consulta de los documentos conservados en el Archivo y Biblioteca Nacionales de Bolivia. En esta etapa, las misiones pasaron a depender de la administración secular del Obispado de Santa Cruz y luego fueron dirigidas por gobernadores, uno para Chiquitos y otro para Moxos. En esos años, la presencia de personas no indígenas era prácticamente nula en estas regiones.

Tras la fundación de Bolivia, en 1825, Santa Cruz adquirió el rango de departamento y Chiquitos fue una de sus provincias, donde los cantones eran las jurisdicciones de las antiguas misiones.

Aunque hablar del siglo XIX se salga del marco temporal en el que nos enfocamos, consideramos pertinente mencionarlo. Efectivamente, un momento dramático para los chiquitanos, quizás tan impactante como la expulsión de los jesuitas, ocurrió con la llegada de los cruceños⁸ hacia mediados del siglo XIX. Efectivamente, la presión de los cruceños sobre el conjunto territorial del departamento de Santa Cruz se expresó mediante la ampliación de la frontera interna hacia varias provincias que solamente estaban ocupadas por poblaciones indígenas. Ese fue el caso de la provincia Cordillera, en el Chaco cruceño, donde pobladores procedentes de los departamentos de Tarija y Chuquisaca se sumaron a los de Santa Cruz para establecer estancias en un territorio tradicionalmente ocupado por los “indios chiriguanos”. Este avance también ocurrió en el recientemente creado departamento de Beni (1842), con población únicamente indígena pero donde, de manera repentina, se requirió la presencia de funcionarios públicos, comerciantes, profesores, etc. que llegaron del departamento vecino.

En Chiquitos, los cruceños anhelaban adueñarse del ganado y de los pastizales de las antiguas misiones. Estos fueron poco a poco subastados, pasando así a sus manos (Radding, 2005: 136-147). Los indígenas, quienes otrora eran propietarios de sus tierras, pasaron a

⁸ Acá se entiende por “cruceños” a los habitantes del departamento de Santa Cruz concentrados en la capital del departamento y sus alrededores. Los indígenas no se autodenominaban así.

ser peones de estancias y vieron disminuir drásticamente su patrimonio comunitario (Lema, 2009: 111-112, basado en Radding, 2005).

Los telares coloniales para la producción de lienzos de algodón, telas, hamacas, etc., se mantuvieron. Pero el rubro que quizás tuvo más desarrollo fue el de la ganadería bovina y caballar, ya en manos de los cruceños con mano de obra indígena. El uso de estos animales era variado, pero además, en los últimos años del siglo, se los utilizaba para el transporte de productos en pleno auge de la goma, pues la misma era cargada en carretas jaladas por bueyes para su exportación.

Conclusiones

Las transiciones alimentarias que vivieron las poblaciones de las llanuras cruceñas fueron sin duda tan impactantes como las que afectaron a otras poblaciones indígenas de Tierras Bajas, Valle o Altiplano, pero el caso que vimos resultó ser más visible al producirse en un contexto específico: el de las misiones jesuíticas.

La transición de una vida dedicada a la cacería, a la pesca y a la recolección, hacia otra vida enfocada en la agricultura y ganadería, constituyó un cambio radical en el modo de vida de los indígenas chiquitanos que fueron privados, de alguna manera, de su estilo tradicional de vida y que adquirieron nuevos conocimientos respecto al manejo y consumo de otros productos que ahora son emblemáticos de la región chiquitana.

Pero esta transición no fue fácil por varios motivos. Si bien la agricultura introduce el concepto de planificación para las épocas de siembra y de cosecha, en algunos años, hay que esperar otros años más hasta que algunas plantas sean productivas. Entonces, es posible que esta espera haya sido desesperante para algunos, acostumbrados a recoger sin demora los productos de la naturaleza, como lo refiere la cita inicial del artículo. Lo mismo ha debido ocurrir con la ganadería: el aprovechamiento lechero ha debido ser veloz, en cuanto las vacas tenían a sus terneros, pero el de la carne ha demorado más porque la prioridad era conservar el hato ganadero. Es probable que las Cartas Annuas enviadas por los jesuitas a Roma relataran algunas de las dificultades encontradas respecto a la implantación de estas nuevas prácticas pero no hemos podido acceder a las mismas. Por otro lado, poco conocemos acerca de las percepciones de los propios indígenas acerca de estos cambios. Sin duda, la posibilidad de seguir comiendo carne ha sido bien acogida por ellos, pero la privación de la cacería ha debido ser difícil de digerir.

En cuanto a los productos tradicionales que solían consumir los indígenas, antes de la llegada de los jesuitas, es más que probable que su consumo no haya desaparecido, sino que se haya “camuflado” por un tiempo y que luego haya resurgido como complemento a la alimentación “introducida” por los religiosos. Todavía se puede consumir “carne de monte” en la región, aunque sea un consumo restringido, y muchos frutos silvestres son ahora muy cotizados en las mesas chiquitanas, cruceñas y bolivianas.

Bibliografía

ARRIEN, Mario.

- 2006a. “Chiquitos nativo en tiempos de la conquista española, siglos XVI-XVII”. En: VVAA. *La voz de los chiquitanos. Historias de comunidades de la provincia Velasco*.
- 2006b. “El impacto ambiental de las misiones jesuíticas de Chiquitos”. En: VVAA. *La voz de los chiquitanos. Historias de comunidades de la provincia Velasco*. APAC. Santa Cruz, Bolivia.

COMBÈS, Isabelle.

2010. *Diccionario étnico. Santa Cruz la Vieja y su entorno en el siglo XVI*. Instituto de Misionología; Editorial Itinerarios. Colección Scripta Autochtona, 4. Cochabamba, Bolivia.

GARCÍA RECIO, José María.

1988. *Análisis de una sociedad de frontera. Santa Cruz de la Sierra en los siglos XVI y XVII*. Sevilla: Diputación de Sevilla. España.

LEMA, Ana María.

2009. *El sentido del silencio. La mano de obra chiquitana en el Oriente boliviano a principios del siglo XX*. UPIEB; Editorial El País. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

RADDING, Cynthia.

1997. "Voces Chiquitanas: entre la Encomienda y la Misión en el Oriente de Bolivia". En: *Anuario del Archivo y Biblioteca Nacional de Bolivia*. ABNB. Sucre, Bolivia.

2005. *Paisajes de poder e identidad. Fronteras imperiales en el desierto de Sonora y bosques de la Amazonía*. FCBCB; Archivo y Biblioteca Nacionales de Bolivia. Sucre, Bolivia.

LOS MAÍCES NATIVOS EN LA NACIÓN GUARANÍ Y EN LA LENGUA GUARANÍ DE CHUQUISACA

Jhoselyn Abigail Miranda Llanqui¹

La promulgación de la nueva Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia (CPE), el año 2009, reconoce las diferentes formas de comprender la vida, el mundo, el universo e incluso la muerte, debido a la gran diversidad cultural que el país posee. En este sentido, los pueblos guaraníes constituyen una de las naciones que están reconocidas por el Estado. En la actualidad, ellos están asentados en tres departamentos de Bolivia: Chuquisaca, Santa Cruz y Tarija.

El uso y procesamiento del grano (maíz) es una de las actividades más importantes que practica el pueblo guaraní. Es por ello que en la presente investigación se expondrán los procesos por los cuales pasa el maíz.

La investigación se justifica por la necesidad de identificar las variedades de semillas nativas que son cultivadas en las comunidades mencionadas. Hay la necesidad de conocer la terminología sobre los maíces nativos en la lengua guaraní, el proceso cultural o ritual de inicio de la cosecha y el estado de la conservación del maíz en los potreros, obteniendo la información *in situ* de los pobladores de las dos comunidades.

La presente investigación tiene el objetivo general de analizar las situaciones más destacadas, socio-culturales, económicas y religiosas. Esto en busca de generar información acerca del proceso del cultivo del maíz, haciendo una investigación descriptiva, el uso de la etnografía y la información sobre las comunidades guaraníes.

Introducción

El maíz (*Zea mays*) tiene un origen discutido por diferentes investigadores, pero la mayoría coinciden en que es originario de América y que fue introducido en el continente europeo durante el siglo XVII. Este grano se sobrepuso al grano del trigo y el arroz.

En el Estado Plurinacional de Bolivia, el maíz se cultiva desde hace décadas atrás, estableciéndose en uno de los alimentos más importantes y en uno de los principales ingresos económicos para las familias agricultoras campesinas de las diferentes regiones del país.

En Bolivia, hablar del maíz es hablar del grano base de la alimentación nacional. El cultivo del maíz está profundamente arraigado y forma parte de la cultura de nuestros pueblos. Al mismo tiempo, es parte fundamental para la alimentación de los animales. El maíz tiene una diversidad de variedades de productos como ser: aceite de maíz, forraje, farmacéuticos, palomitas de maíz, mote, humintas, tamales, entre otros derivados.

Es de vital importancia la presencia del grano en todo el territorio boliviano, el mismo tiene diversas variedades, pero entre las que son más demandadas están el maíz cubano ama-

¹ Licenciada en Comunicación Social, UMRPSFCCCH, con Diplomado en Educación Superior y Gestión Universitaria, UAJB. Pedagoga del MUSEF regional Sucre. Correo: mirandallanquijhoselyn@gmail.com

rrillo, morocho, perla, amarrillo blando, maíz blanco, maíz pinto y otros. Las culturas de los pueblos indígenas nacieron y fueron evolucionando junto al maíz. Este grano es parte importante de la seguridad alimentaria y de la forma tradicional agrícola.

En el departamento de Chuquisaca, la zona productora de este grano milenario, se concentra en la región del pueblo guaraní, en las provincias Luis Calvo y Hernando Siles. Estas regiones muestran variedad de ecotipos de maíz nativo de la zona.

Para los pueblos indígenas originarios del pueblo guaraní, cultivar el maíz es poder asegurar su alimentación hasta la próxima cosecha. Sin embargo, la escasa producción del maíz en esta gestión se debió a los efectos del cambio climático que vive el país y el mundo entero.

En el presente trabajo de investigación, se podrán evidenciar las diferentes variedades de ecotipos del maíz, desde la lengua guaraní, así como el uso y los procesos culturales que se llevan para posicionarlo como alimento sagrado en las comunidades guaraníes.

Los guaraníes

En la historia de Bolivia, los guaraníes fueron conocidos como “chirigueros”. Pero hoy en día, en el Estado Plurinacional de Bolivia, ellos prefieren identificarse como Ava guaraní, aunque no se puede desconocer que existen otros diferentes pueblos guaraníes. Los guaraníes, antes de la invasión europea, ya ocupaban las mejores tierras de la llanura, donde cultivaban el maíz, poroto, yuca, caña de azúcar, maní, entre otros.

En la Constitución Política del Estado que está vigente desde el 2009, en su Artículo I, reconoce la diversidad cultural, la pluralidad y el pluralismo que constituyen al nuevo Estado (CPE, 2009).

El territorio de los guaraníes, dentro de los límites de la Bolivia actual, se encuentra comprendido entre el Río Grande (departamento de Santa Cruz) y el Río Bermejo (departamento de Tarija), en la frontera con Argentina, precisamente entre los meridianos 19 y 22 y los paralelos 64,5 y 53,5. Algunos estudiosos afirman que, antes de la llegada de los españoles, eran unos 200.000 habitantes. Hoy se cuentan 246 comunidades con 60.000 guaraníes, aproximadamente, entre los departamentos de Santa Cruz, Chuquisaca y Tarija (FAO, 2004: 9).

Nunca fueron conquistados por los quechuas ni por los españoles, son un pueblo muy fuerte, más al contrario, formaban guerras para absorber a los esclavos, como los Chane, el ejército boliviano fue quien finalmente pudo doblegarlos a finales del siglo XIX (Eyzaguirre citado en Ministerio de Tierras, 2016: 20).

Los pueblos guaraníes fueron los primeros en pedir su propia autonomía indígena en el Estado Republicano de Bolivia. A principios del siglo XX, los jefes guaraníes percibieron que sus territorios corrían riesgos, frente a la invasión de los colonos y pese a la denuncia, nunca fueron atendidos.

A pesar de la dominación colonial, la identidad guaraní se conservó en muchas comunidades de su territorio, pese al proceso de evangelización que desarrollaron los franciscanos en parte de su territorio.

Los guaraníes en el departamento de Chuquisaca

Síntesis histórica

En el departamento de Chuquisaca, las provincias Luis Calvo y Hernando Siles cuentan con una población de 12.216 personas, repartidas en 88 comunidades, 11 capitánías zonales y 3.340 familias, mismas que hasta la actualidad aún preservan las costumbres y tradiciones culturales en referencia al “grano *avati*”, que es parte importante de su base alimentaria.

Los españoles tomaron contacto con los guaraníes por el año 1521, es entonces que se dieron diferentes tipos de relación, desde el enfrentamiento y las guerras que se llevaron a cabo, hasta el proceso de la evangelización y algunas alianzas esporádicas.

El pueblo guaraní tiene la reputación de tener una férrea resistencia a las conquistas, tanto a los inkas (quechuas) como contra los españoles. Las primeras aldeas o comunidades que encontraron los españoles tenían grandes campos cultivados de maíz. Antes de los españoles, los guaraníes ya habían encontrado a los de la etnia Chane, un grupo de lengua Arawak, a quienes dominaron mestizándose con sus mujeres. De ahí provienen los guaraníes actuales del Izozog, quienes durante la época de la colonia y la república fueron constantemente perseguidos y expulsados de sus propios territorios.

Fueron varias las expediciones que se llevaron a cabo para poder conquistar al pueblo chiriguano, pero tuvieron entradas fallidas por parte de los militares que siempre se enfrentaban a una respuesta aguerrida de los indígenas. Es así que, en el año 1854, el fundador de Tarija, Luis de Fuentes, se propone exterminar a los chiriguanos, porque estaban cometiendo robos y asesinatos a los colonos que se asentaron en los valles. En diciembre del mismo año, la Real Audiencia de Charcas, a nombre de su Majestad, declaró nuevamente la guerra a los chiriguanos.

En 1607, los jesuitas Samaniego y Oliva, intentaron pacificar la intervención de los militares españoles, pero esto fue en vano. En el siglo XX, la historia chiriguana registra nuevamente una sucesión de enfrentamientos y esto concluye con la derrota que tuvieron en la Batalla de Kuruyuki.

Desde el levantamiento en el año 1892, a la cabeza del cacique mayor Apiaguaiki Tupa, contra las tropas del ejército boliviano, y tras la derrota que sufrieron los guaraníes en la Batalla de Kuruyuki, fue tan brutal la matanza que se llevó adelante, que hace alrededor de treinta años recién se van recuperando poco a poco, luego de 100 años de silencio que vivió la nación Guaraní hasta 1992, pese a que la Asamblea del Pueblo Guaraní (APG) se fundó en 1987. No obstante, el pueblo guaraní continúa siendo atropellado por algunos hacendados o ganaderos que los expulsan de sus tierras.

En la nueva CPE, en su Art. 30, se establece el reconocimiento a las naciones y pueblos indígenas originarios y campesinos del país. Así como también reconoce sus tradiciones, una educación intercultural y plurilingüe, sus manifestaciones culturales, sus idiomas nativos y sus normas y procedimientos propios, en el ejercicio de su autogobierno y sus instituciones, como son los espacios de deliberación y la toma de decisiones y la elección de sus representantes.

La organización social de los guaraníes

La organización social de la nación Guaraní está basada en la familia. Esto significa que, en la antigüedad, los matrimonios se realizaban entre los primos y el parentesco, porque se

creía que de esta manera el linaje aún se mantendría “puro”. Pero en la actualidad la costumbre se inclina por conservar las familias extensas. Sin embargo, aún existen familias en una misma casa, lo cual no implica que consuman los mismos alimentos. Las actividades se van desarrollando de forma solidaria e intrafamiliar, esto genera un apoyo mutuo entre los que conforman las familias guaraníes.

Según la antropóloga Isabel Combes, existen dirigentes hereditarios que pasan el cargo de padre a hijo o pueden ser delegados por los familiares. Esto significa que se puede escoger de manera democrática a sus autoridades máximas. Pero en la realidad todos los posibles candidatos están o deben estar vinculados por algún parentesco, es algo ilógico porque va en contra de la elección democrática, pero esa es la realidad que se ve en la Comunidad de Tentayape, donde el cargo pasa de generación en generación.

El máximo cargo es el de Capitán Grande, lo que significa que es el gobernador de la zona y que reúne a varias comunidades. En la actualidad, esta elección es un poco más abierta a otros candidatos que quieran ocupar el cargo.

La mitología y la religión

De acuerdo a varios investigadores, para los guaraníes la religión se expresa a través de los chamanes, quienes tienen una estrecha comunicación sobrenatural. La ritualidad se manifiesta con diferentes acciones sociales, en ellas aún persiste la vivencia de lo sagrado.

La presencia de los franciscanos en las comunidades guaraníes trajo consigo a la religión católica, la que se les inculcó al realizar las diferentes labores dentro de las diferentes familias guaraníes.

Tradición y cultura

El carnaval es una de las fiestas tradicionales en los diferentes departamentos del país y en las comunidades indígenas, como es el caso del Chaco, donde cada año se celebra el Arete Guasú (Fiesta Grande), una de las festividades más grandes y de mayor relevancia que celebra la cultura guaraní, en la que se agradece la cosecha del grano sagrado del maíz y el fin del año agrícola. Esta gran fiesta aglutina a las diferentes comunidades y capitánías que pertenecen a la gran nación Guarani, que aún preserva esta tradición.

El Arete Guasú se intenta relacionar con la fiesta de carnestolendas, que pertenece al calendario gregoriano. Esto a causa de que todos los años coinciden las fechas en ambas fiestas, que tienen un mismo lugar en el calendario.

La Fiesta Grande se celebra en todo el territorio nacional, donde la nación Guarani está distribuida en los departamentos de Chuquisaca (provincia Hernando Siles y Luis Calvo), Tarija (provincia Gran Chaco) y Santa Cruz (provincia Cordillera). En esta actividad participan familias enteras que se trasladan de un lugar a otro para ser parte de esta tradición; es una manera de relacionarse y generar lazos de hermandad.

Idioma

En la nueva Constitución Política del Estado, en el Art. 30, se establece el reconocimiento a todos los grupos étnicos del país, así como también reconoce las tradiciones, una



Imagen 1. Diversidades de maíz.

Fuente: FAO Bolivia (2021).

educación intercultural y plurilingüe, manifestaciones culturales, sus usos y costumbres, de manera general.

La lengua guaraní tiene algunas diferencias entre los Ava, Izoceños y los Simbas. De todas maneras, con estas diferencias, conformaron la actual lengua guaraní en Bolivia. Parte de las influencias fue el origen Arawak que se hablaba en el grupo Chane, y que con el pasar del tiempo fue absorbido por los guaraní, a su llegada al Chaco.

Según algunos datos, se establece que, entre las décadas de los años 80 y 90, de 3.852 jóvenes entre las edades de 15 a 19 años, se matricularon solo 235. Esto significa que solo un 6% de los jóvenes guaraní pudo acceder a la educación secundaria y el 94% quedó sin estudios.

El maíz

Para la Comisión Nacional para el Conocimiento y el Uso de la Biodiversidad, el proceso de la crianza del maíz inició hace aproximadamente 10.000 años, asociada a la invención y el desarrollo independiente de la agricultura en Mesoamérica. Esta crianza continúa en el presente con el manejo, cultivo y selección que hacen los agricultores y sus familias, en las variantes de maíces nativos o criollos (Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, 2020).

El maíz es uno de los granos más antiguos y más importantes, reconocido por pertenecer al grupo de los cereales. Además, es uno de los alimentos que tiene diversos usos, tanto para la alimentación humana como animal.

La clasificación del maíz puede ser taxonómica, es decir maíz blanco, maíz amarillo, maíz pinto y maíz mezclado. De forma estructural, maíz harinoso, maíz dulce, maíz cristalino, maíz tunicado, amiláceo, maíz reventado y céreo.

En Bolivia, las culturas utilizaban al maíz como la base de su dieta alimentaria. Las formas en que se consumía variaban según el tipo de maíz que se cultivaba. El maíz contiene grandes riquezas genéticas, esto se debe a la gran variedad de semillas nativas o criollas. En la actualidad, aún continúan con la siembra en las diferentes comunidades rurales, por su alto valor cultural y social.

Según el investigador Argote (2015: 56), el cultivo del maíz está distribuido geográficamente en Bolivia desde los 110 msnm en las llanuras, hasta los 3000 msnm en los valles y montañas. Esto significa que las variedades de ecotipos de maíz se encuentran distribuidas en todo el territorio boliviano.

Es muy importante poder conservar los procesos de la producción del maíz practicados desde tiempos ancestrales. Es por ello que se debe tener mayor responsabilidad con la protección y la conservación de las razas de maíz nativo. Esto implica tener mayor atención en la protección y el cuidado de la Madre Tierra, porque al no tener un medio ambiente sano, el cultivo de estos granos se puede perder.

Se trata de un trabajo constante sobre el cuidado de la Madre Tierra, ya que se pudo ver en los últimos años cómo el cambio climático afecta en gran magnitud a los agricultores durante el ciclo de la siembra. Solo como un ejemplo, este año se vio con claridad que las sequías afectaron una gran parte del territorio boliviano, o que las constantes inundaciones afectaron a los cultivos de maíz. Ante esta situación, solo queda que los propios seres humanos tomemos conciencia de lo que ocurre con un planeta contaminado, y lo que conlleva a poner en peligro la seguridad alimentaria de la población boliviana.

El maíz en la cultura guaraní

Los guaraníes son una “sociedad del maíz” (Saignes, 2007: 115). Así mismo, buscan tierras para el maíz. Los guaraníes hacen del maíz su dieta principal. Alrededor del maíz gira su vida social; del maíz deriva incluso su prestigio y su poder político.

El maíz o *avati*, en la cultura guaraní, es uno de los granos más importantes, porque va más allá de ser solo un grano más. Este cereal, como mencionamos anteriormente, es del continente americano. El *avati* es parte fundamental de la cultura del pueblo indígena guaraní. El grano es aprovechado en sus diversas formas de preparación y, al mismo tiempo, está presente en los rituales y fiestas tradicionales. Es por eso que tiene un valor cultural muy importante a nivel nacional.

La siembra del maíz o *avati*, está concentrada en la agricultura tradicional. Esto implica que la enseñanza del proceso de la siembra está basado a su vez en la enseñanza de generación en generación. El uso de materiales hechos por los mismos guaraníes es parte fundamental de este proceso, es decir, el no tener tecnología mecanizada y solo utilizar la tecnología de sus ancestros.

Uno de los grandes mitos de la cultura guaraní, sobre la semilla sagrada *avati*, cuenta que los guaraníes pidieron al dios Tupa que pueda traer lluvia, porque se vivían tiempos largos de sequías. Al ver el llanto de los niños guaraníes, es que dos guerreros, Avati y Nee, entraron

en acción. Es entonces que un Ipaye les dio un consejo. Los dos guerreros se pusieron de acuerdo para que uno de ellos quede vivo y así buscar un sitio donde debía ser enterrado el otro de los dos; para que así, de su cuerpo, naciera la planta, y poder obtener la vida eterna por su sacrificio. Los dos guerreros buscaron, y encontraron el lugar ideal para el sacrificio, y el lugar elegido Avati.

Uno de los guerreros, Nee, fue quien empezó a cavar la tierra, entre llanto y dolor por la pérdida de su amigo Avati, llorando lo enterró. Todos los días visitaba la tumba donde su amigo estaba enterrado y regaba la tierra con el agua que había en el río. Las palabras de Tupa se cumplieron. De la tierra brotó una planta que era desconocida para los guaraníes. La planta creció, floreció y dio los primeros frutos. Nee llevó a los guaraníes a conocer la planta y les explicó lo que ocurrió. Entre todos ellos estaba Ipaye, quien confirmó el relato de Nee, y aconsejó cuidar y proteger los cultivos en honor a Avati. Al mismo tiempo, les prometió que Tupa les enviaría lluvia para que nunca más sufrieran hambre en el pueblo.

Se dice que, en el tiempo de cosecha del maíz o *avati*, todos los guaraníes están alegres y agradecidos a Tupa. Es por eso que existe la fiesta del Arete Guasú, en agradecimiento por las abundantes cosechas de maíz.

En el libro *Nande Reko Compresión guaraní de la Vida Buena* (2008), citan al investigador Nordenskiöld, que aseguraba que cuando los trojes están llenos de maíz, el guaraní es orgulloso y le tiene sin cuidado los blancos, así como la opresión y las penas. Si el granero está vacío, entonces se vuelve sumiso y desganado (PADEP/GTZ, 2008: 118).

Entonces, acá nos centramos en las palabras escritas por el investigador, quien pone énfasis en que el grano milenario es parte de las actividades socioculturales y el ciclo del calendario de las fiestas tradicionales de la cultura guaraní, basándose principalmente en la producción del maíz.

El *avati* es parte fundamental de las actividades culturales que se realizan en los pueblos guaraníes, así como en la medicina tradicional. Sin embargo, en los últimos años, el maíz nativo se vio amenazado por el constante intento de introducir maíz transgénico, a pesar de que el cultivo de transgénicos está prohibido por diversas normativas que protegen a las semillas nativas, para que de esta manera se pueda evitar la contaminación de las variedades autóctonas de la región del pueblo guaraní.

En los pueblos guaraníes del Chaco de Chuquisaca se cultiva una gran variedad de semillas nativas, como ser *avati kavi* (maíz blando amarillo cobrizo), el *avatiju* (maíz blanco amarillo bayo), el *avati kavi* (maíz blando overo), el “cubano amarillo”, el *avati tigua* (maíz cubano blanco), *avati jesanka* (maíz perla) (FAO, 2021: 61).

La siembra del maíz (*avati ñoty*) inicia normalmente en el mes de noviembre y puede concluir con la cosecha, hasta mediados de enero o febrero. Para su posterior preparación, el terreno tiene su propio proceso de preparación en el cual se inicia otra etapa de cultivo del *avati*.

Los cultivos en el pueblo guaraní responden a prácticas tradicionales. Esto significa una rotación de los cultivos como el maíz, el zapallo (*joco*) y la *cumanda*, los cuales son los principales cultivos de la región. Este sistema es de gran ayuda para la zona, puesto que favorece a la conservación de la Madre Tierra.

Arete Guasú — Fiesta Grande

La celebración del Arete Guasú ocurre en agradecimiento a uno de sus dioses, Yanderu Tumpa o *Nande ru Tupa*, debido a la buena cosecha del maíz o *avati*. Se realiza en los territorios donde haya comunidades guaraníes, como ser Bolivia, Argentina, Brasil y Paraguay. Estamos hablando de una de las fiestas de mayor importancia en la cultura guaraní.

En el territorio boliviano, esta celebración se realiza en el Chaco boliviano y abarca los departamentos de Santa Cruz (provincia Cordillera), Tarija (Gran Chaco) y Chuquisaca (L. Calvo y H. Siles). Durante la fiesta, familias y comunidades guaraníes, se trasladan de un lugar a otro para socializar y compartir. Se dice que quien tuvo una buena cosecha, debe ser solidario y cumplir con uno de los valores de la cultura guaraní, que es la reciprocidad.

La bebida que todavía se sigue elaborando, para las grandes celebraciones en la nación Guarani, es el *kagüi*, que tiene como base el maíz. A diferencia de otras bebidas, esta contiene un grado alcohólico muy bajo, y se bebe antes de que llegue a fermentarse. Es más como un refresco natural y se utiliza en tiempos de trabajo y para las visitas que llegan a las comunidades guaraníes. El *kagüi* significa para los guaraníes parte de su cultura, porque está hecho con el grano sagrado, el maíz.

La música y la danza

La música es parte del carnaval, que suena al son de las cajas y la quena, cuando se da inicio a la danza, misma que hasta la actualidad se ejecuta de la misma manera. Las mujeres llevan un *tipoy* colorido, collares enormes, el cabello suelto, un moño en la cabeza y los pómulos pintados de color rojizo. Por su parte, los hombres llevan un sombrero negro, una pañoleta para amarrarse en la cabeza, camisa, un pantalón oscuro y abarcas.

La cantidad de cajeros (intérpretes de la caja) es una muestra de la calidad que tendrá la fiesta. La quena es uno de instrumentos más importantes, ya que dirige los cambios de tonos en la percusión y el rumbo de la danza. La danza es una parte muy importante para el pueblo guaraní, esto porque fomenta y mantiene viva la tradición, misma que en la actualidad aún es ejecutada en las actividades de gran relevancia.

Las mujeres son quienes inician la danza. Poco a poco, los hombres se unen, agarrados de la mano e inician a la Gran Fiesta al son de la música autóctona.

El uso del maíz o *avati*

La producción del *avati*, en la región del pueblo guaraní en Chuquisaca, se ha constituido en la base de la alimentación de las comunidades, desde tiempos inmemoriales, mismo que es utilizado para la elaboración de bebidas como la chicha o *kagüi*, que es el uso más importante que se le brinda al *avati*, ya que, a través de la elaboración de la chicha, existe la socialización entre los demás vecinos colindantes de la zona. Según la cultura guaraní, se dice que ser una buena “mascadora de maíz o *avati*”, es una cualidad de ser “buena chichera”, y será admirada.

El maíz nativo contiene una gran cantidad de propiedades nutricionales, como ser los contenidos de carbohidratos, proteínas, grasas o fibra. El maíz en grano se considera un antioxidante y antinflamatorio. El uso del mismo varía en diversas regiones del país. En la región del pueblo guaraní, se lo ocupa para actividades religiosas y/o culturales, medicinales, así como de consumo humano y animal.



Imagen 2. El maíz en la cultura guaraní.

Fuente: FAO Bolivia (2021).

Del mismo modo, se puede evidenciar que, para los guaraníes, la base de su alimentación es el *avati*. Es por eso que representa un grano de gran importancia, porque lo utilizan tanto en alimentación como en tradiciones. Incluso en los pintados de cerámica se muestra su valor cultural, al mismo tiempo, es un sustento económico para las familias.

Así mismo, con el maíz seco se hacen una diversidad de platos y bebidas. En esta etapa de vida del *avati*, las mujeres tienen un rol muy importante porque son las responsables de demostrar las artes culinarias mediante la sopa de frangollo, el pan de harina de maíz, la huminta, las rosas, los tamales, el mote, el *tojorí*, *somó*, *witimimo*, *aticu* de maíz y la deliciosa chicha.

El maíz nativo

Ecotipos

Un ecotipo es la adaptación de la especie a un ambiente en particular. Los diversos ecotipos tienen las características de ser infériles, es decir, que algunos cruces entre ecotipos pueden dar nuevos ecotipos, estos últimos ya adaptados a diversos factores (Vallejo Cabrera, 2002: 11).

La producción de las diferentes variedades de maíz nativo o *avati*, en el pueblo guaraní, está unida a una agricultura tradicional. Los agricultores de maíz nativo están en lugares alejados, distanciados de la depredación de los cultivadores “mecanizados”, mismos que utilizan agroquímicos y fertilizantes para su producción. Es por eso que los productores del *avati* nativo prefieren estar en lugares donde puedan tener una conexión con sus propias creencias y sus tradiciones.

En Bolivia existe una gran variedad de maíz, en cada departamento, mismas que son fuente de información acerca de los ecotipos que aún se tiene en nuestro Estado, y las que

deben de tener una protección férrea frente a las diversas y constantes amenazas que existen. Chuquisaca cuenta con 106 ecotipos distribuidos en diferentes zonas de la región. (La diversidad del Maíz Nativo en Bolivia, 2021: 96).

Estas variedades de ecotipos en Chuquisaca fueron registradas en el Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal (INIAF). Acá pondremos énfasis en la región del pueblo guaraní: *avati tigua, avati gateado, avati yaicha, avati oyosa, avati jesanka, avati kavi, avati para y blanco avatiti*, son algunas de las semillas que se siembran en la región. En cada comunidad, el tamaño de la mazorca varía según el clima y el suelo de la zona.

El maíz nativo en constante peligro

En la Constitución Política del Estado (CPE), en su Artículo 16, parágrafo I, indica que “toda persona tiene derecho al agua y a la alimentación” y, en su parágrafo II: “El Estado tiene la obligación de garantizar la seguridad alimentaria, a través de una alimentación sana, adecuada y suficiente para toda la población”. Estos dos artículos tienen como objeto el hacer cumplir el derecho a la alimentación para el pueblo boliviano.

Las constantes amenazas de la introducción del maíz transgénico significan una agresión que los productores campesinos sufren año tras año, pese a que, en nuestro país, existen diversas políticas de protección para el maíz nativo. Al parecer, no son suficientes, porque diversos investigadores ven con preocupación que este tema aún esté latente.

El maíz transgénico pone en peligro a la semilla nativa de la nación Guarani, y de otras regiones del país. Esto pone en riesgo la seguridad y la soberanía alimentaria de la población al provocar la pérdida de las variedades del maíz nativo. Esto trae consigo la desaparición de la materia prima para la gastronomía con base en el maíz, y de las bebidas tradicionales, como ser el *kagüi*. Esto implica un riesgo para la nación Guarani, puesto que es una de las regiones con cultura y tradiciones basadas en el *avati*.

El Estado Plurinacional de Bolivia, en la Ley N°144, Ley de la Revolución Productiva Comunitaria Agropecuaria, en su Artículo 13, remarca: “la conservación e incremento de la biodiversidad a través de la recuperación y crianza de semillas nativas”. Esta política pública actúa ante los diversos riesgos que atraviesan los agricultores.

El tema de las semillas transgénicas es de constante debate entre ecologistas, agricultores ecológicos, investigadores, así como entre diversos grupos sociales, que rechazan la introducción de estas semillas. Es una lucha que se tiene cada año, puesto que el planeta Tierra está atravesando los efectos del cambio climático, que amenaza constantemente a la seguridad alimentaria del país y el mundo entero. Esto nos hace repensar sobre el uso adecuado del suelo, así como el cuidado que debemos de tener con la Madre Tierra o la *Pachamama*. ¿Será acaso que debemos poner una mayor atención en la protección y el cuidado de nuestras diversas semillas ante la nueva crisis sanitaria y alimentaria que vive el mundo?

Los maíces nativos en la lengua guaraní

Los conocimientos que tiene el pueblo guaraní, acerca de la variedad y el uso del *avati*, son justamente para conservar las semillas nativas y, de esta manera, poder dar el uso sostenible a la agrobiodiversidad de las semillas, esto para que se tenga una seguridad alimentaria en la región.



Imagen 3. Ernesto Flores es custodio de los maíces nativos (*avati*) en la comunidad guaraní de Villa Hermosa, municipio de Huacareta, Chuquisaca.

Fotografía: Guido Zambrana.

Fuente: FAO Bolivia (2021).

Es necesario dominar la terminología y las unidades léxicas que se utilizan para comunicar los conocimientos en el tema. Es por eso que los profesionales del área mencionan que, sin una terminología propia, no puede existir una buena comunicación y menos una enseñanza correcta. Más aún en la lengua guaraní.

La terminología correcta es muy indispensable en nuestras lenguas originarias, esto porque se utiliza en todos los ámbitos de la comunicación, para que pueda generar una adecuada comunicación con toda la sociedad.

Maíces nativos en la lengua guaraní

- ***Avati Tigua*** (maíz cubano blanco), este tipo de maíz tiene 14 hilera por mazorca y los granos son de tipo dentado, se lo utiliza para la harina de maíz.
- ***Avatiu*** (maíz negro), se consume con preferencia en choclo, pero también para preparar la chicha que se toma en refresco y para el api. Este maíz es de grano negro, los granos son harinosos y tiene alrededor de 12 hilera por mazorca, con más o menos 28 granos por hilera.
- ***Avati Yaicha*** (maíz gateado), usualmente tiene 16 hilera por mazorca, los granos son de tipo dentado y se consume en choclo y sirve para la preparación de la chicha o *pelachi*.

- ***Avati Oyoasa*** (maíz colorado), este tipo de maíz tiene 12 hileras, es de grano colorado y se lo consume para la preparación de la chicha de refresco.
- ***Avati Jesanka*** (maíz perla pequeño), se consume en choclo con preferencia y tiene alrededor de 14 a 16 hileras por mazorca, el grano es cremoso blanco.
- ***Avati Kavi*** (maíz blando amarillo cobrizo), este tipo de maíz sirve para preparar la tortilla de maíz (*guiyape*), harina de maíz (*güitipiru*) que puede durar meses sin echarse a perder; también para lagua (sopa) de maíz y en choclo, es agradable para coser a la brasa (*tembichi*), tiene entre 18 a 19 hileras por mazorca, de grano amarillo cobrizo cremoso.
- ***Avatiyu*** (maíz blando amarillo bayo), sirve para la preparación del *tojorí*.
- ***Avati Kavi*** (maíz blando overo), sirve para realizar rosas, que es una de las masitas tradicionales de la región.
- ***Avati Para*** (maíz overo duro), es un maíz blando overo, que en choclo es agradable y dulce, es especial para tostar y guardar por varios días como ración seca. También su uso es frecuente para tortilla, tiene 16 hileras por mazorca y de grano amarillo overo.
- ***Avati Jesansanka*** (maíz perla), sirve para la preparación del *somó* uno de los jugos representativos de la zona.
- ***Avatiti*** (maíz bayo blanco), sirve para la preparación de otras masas de la zona.

El proceso del manejo de la semilla nativa en la cultura guaraní es una práctica ancestral que pasa de generación en generación y que se transmite de abuelos a hijos y nietos, y que se mantiene hoy en día en las diferentes comunidades de la nación Guaraní del Chaco boliviano. Esta práctica es una herencia cultural que los abuelos y las abuelas transmiten a las nuevas generaciones, esto para que revaloricen las tradiciones culturales en base al grano milenario del *avati*, lo cual conlleva a que se pueda contribuir con la seguridad alimentaria en todo el territorio boliviano.

Es de suma importancia que se puedan conocer todos los procesos o rituales que se siguen para el cultivo del *avati*. En primera instancia, se realiza la selección de la semilla, esto para que la semilla seleccionada pueda luego ser cultivada. En la cultura guaraní, sobre todo conociendo las terminologías que se tiene para cada maíz, es posible proteger a las semillas nativas, las que son fuente nutricional de un pueblo que lucha contra las semillas transgénicas y que ponen en peligro a las semillas criollas.

Características del cultivo

Cada familia guaraní tiene una pequeña parcela de tierra. Estas parcelas tienen diferentes pisos ecológicos, donde la producción agrícola es muy variada, destacándose el maíz, la yuca, el zapallo, el tabaco, el camote y una gran variedad de porotos (*cumanda* en guaraní).

La estrategia que cada familia guaraní utiliza para poder optimizar la tierra es el cultivo tradicional o mixto. Esto significa que los agricultores guaraníes aprovechan la tierra. Esto está relacionado para garantizar el abastecimiento del maíz frente a los cambios climáticos que se presentan en estos últimos años.

El ciclo de producción del maíz se presenta de la siguiente manera: la revisión y la preparación del cercado (ajuste de los alambrados y reemplazo de los postes), limpieza del chaco, preparación del terreno a cultivar, selección de las semillas, siembra tradicional o mixta, deshierbe (primera y segunda carpida), cosecha de choclos, cuidado del maíz cultivado, preparación del troje (hecho por troncos para guardar el maíz), almacenamiento del maíz,

selección de las mazorcas para semilla y distribución o intercambio de las semillas con otras comunidades. Este proceso tradicional se lleva adelante para el cultivo del maíz, en el pueblo guaraní, y pasa de generación en generación. Sin embargo, se puede evidenciar que, en la actualidad, en algunas comunidades se está introduciendo la cosecha mecanizada, misma que estaría mutilando los procesos culturales del pueblo guaraní.

Desde la visión del pueblo guaraní, sobre su revalorización de su cultura, tradiciones y en especial en su alimentación, se pone atención en el *avati*, ya que es el grano base de su alimentación y de su modo de vivencia. Es por eso que, en la etapa de la cosecha, el maíz se puede guardar en el troje, que es una pequeña despensa fabricada con maderas y que asegura que el grano del maíz sirva para todo el año. Los cultivos de las semillas nativas o criollas carecen de agroquímicos, lo que significa que las diferentes comunidades guaraníes tengan una alimentación segura, sana y nutritiva.

Al ser un pueblo que respeta la Madre Tierra, el pueblo guaraní es uno de los pueblos indígenas originarios del Estado Plurinacional de Bolivia que todavía conserva el proceso de la siembra y la cosecha del maíz.

Conclusión

Para el pueblo guaraní, la preservación de la semilla nativa *avati* es parte de la seguridad alimentaria y es el alimento básico de las comunidades campesinas e indígenas. La semilla es la herencia cultural de los pueblos que, en la actualidad, está en constante peligro debido a las semillas transgénicas que los grandes productores intentan introducir, ya que no se tiene la cantidad suficiente para abastecer el mercado interno y externo.

Si bien la CPE garantiza “seguridad y soberanía alimentaria para toda la población; prohibición de importación, producción y comercialización de organismos genéticamente modificados y elementos tóxicos que dañen la salud y el medio ambiente”, estas normas políticas evitan que los pueblos indígenas que se dedican al cultivo de las semillas nativas estén protegidos. Se debe buscar otros mecanismos para evitar la contaminación genética de las semillas nativas.

La soberanía alimentaria de nuestros pueblos indígenas tiene como pilar fundamental a la semilla nativa, el agua y la tierra. Es por eso que se hace el fuerte llamado a los habitantes de la Madre Tierra para el uso adecuado, el cuidado del medio ambiente que se habita, para así frenar la contaminación ambiental, que es una lucha constante para los pueblos indígenas, quienes son los más afectados.

Bibliografía

ANDERSON, E.

2020. *Comisión Nacional para el conocimiento y uso de la Biodiversidad*. Cecilio Mota Cruz Editor. <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/maices> (s.l.).

ARGOTE, J.

2015. Mejoramiento de la calidad proteínica del endospermo del maíz para zonas bajas, intermedias y de valle. En: INIAF. *XXI Reunión Latinoamericana del Maíz*. Impresiones Master SRL. Santa Cruz, Bolivia.

COLLIÈRE, P.

2016. *Cosechando Experiencias Agroecológicas de las Comunidades del MST-B*. La Paz, Bolivia.

COMBES, I.

2021. *Una Etnohistoria del Chaco Boliviano*. El País Editorial. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

- Constitución Política del Estado (CPE).
2009.
- FAO. (Agricultura, O. d.).
2004. *YASAREKOMO, Una Experiencia de Comunicación Indígena en Bolivia*. Roma. (s.b.).
- FAO. (Paola Nogales, Enzo Aliaga y Rafael Murillo) (Compiladores).
2021. *La diversidad del Maíz Nativo en Bolivia*. (s.ed.). Bolivia.
- Ley N144. Ley de la Revolución Productiva Comunitaria Agropecuaria.
2011. La Paz, Bolivia.
- Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras.
2016). Proyecto de Alianzas Rurales – PAR II. *MARCO DE GESTIÓN DE PUEBLOS*, 20-50. La Paz, Bolivia.
- Ministerio de Medio Ambiente y Agua.
2021. *La Diversidad del Maíz Nativo en Bolivia*. <http://200.87.120.158/gringlobal/search>. La Paz, Bolivia.
- ORTIZ, A. I.
2012. *Los maíces en la seguridad alimentaria de Bolivia*. Grafika Leal. La Paz, Bolivia.
- PADEP/GTZ.
2008. *Ñande Reko - Comprensión guaraní de la Vida Buena*. Quattro Hnos. La Paz, Bolivia.
- PROAGRO.
2011. *1ª Cumbre del Maíz en el Chaco Boliviano*. Yacuiba, Tarija, Bolivia.
- SAIGNES, T.
2007. *Historia del Pueblo Chiriguano*. (s.ed.). La Paz, Bolivia.
- VALLEJO CABRERA, F. A.
2002. *Mejoramiento genético de plantas*. FERICA S.A. Cali, Bolivia.

RESCATE DE LOS ALIMENTOS TRADICIONALES: LA YUCA

Ana María Calanis Aramayo¹ y Alexander Saravia Humasa²

Introducción

La Yuca (*Manihot esculenta*)³ es parte de nuestra alimentación y es cultivada mayormente en América del Sur⁴. Según un artículo del periódico *El Deber* escrito por Robin Peredo (2020), los responsables de la llegada de la Yuca al oriente boliviano son los Arawak⁵, “que la trajeron desde las islas del Caribe de donde son originarios, por lo menos 500 años antes de la llegada de los conquistadores españoles” (Peredo, 2020). Es una raíz que constituye un alimento tradicional de las Tierras Bajas. En cambio “según otras investigaciones indican que proviene de los tiempos de las culturas Tihuanaco (Tiwanaku), Inca y Maya. Se piensa también que la Yuca puede ser originaria de Bolivia y Perú”⁶. Esto sin dejar de lado el este del Brasil, donde también se han realizado “investigaciones bastante importantes. Las Sabanas de Venezuela, México hasta América Central y Noreste de Brasil, hasta el Matto Grosso y parte de Paraguay”⁷.

En esta investigación haremos conocer los beneficios de la Yuca. Así como las características, costumbres y ritos que resaltan los estudios; y la forma tradicional de su crianza en la región de Riberalta, la segunda ciudad más importante de Beni. Riberalta se ubica en la primera sección municipal de la provincia Vaca Diez. Limita al norte con el municipio Guayaramerín, al sur con las provincias Ballivián y Yacuma, al este con la república de Brasil y al oeste con las provincias Madre de Dios y Manuripi, del departamento de Pando en la ribera alta del río Beni.

Riberalta es una población dedicada a la agricultura debido a su clima cálido, lo que permite comprender las labores realizadas entre el humano y la planta en la siembra y cosecha. La población vive en constante relación con la tierra por su forma de vida, en donde se produce una interacción Tierra-Humano en la crianza de la Yuca. Así como existe una búsqueda de equilibrio en la parte andina, en la parte amazónica también existe este equilibrio de respeto, bajo el cuidado de la tierra. Porque es ella quien nos da el alimento diario, comprendiendo de esta forma el razonamiento y la cosmología de la Amazonía.

Philippe Descola indica que “la amazonia encarna actualmente, más que otra región de la tierra, esta punzo cortante nostalgia que experimenta el mundo industrializado por un

¹ Licenciada en Bibliotecología y Ciencias de la Información de la Universidad Mayor de San Andrés. Cargo de Técnico Referencista en la Biblioteca del Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF).

² Bachiller en Humanidades. Agricultor y mecánico de motos en Riberalta.

³ Pequeño arbusto de dos a tres metros de alto, cultivado mediante los trozos de tallo, que miden de 25 a 30 cm. de largo. Proviene de América del Sur (Acción Cultural Loyola, s.f.: 3).

⁴ <https://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/publicaciones/consejo/boletin51/enpdf/a04.pdf>

⁵ “Los primeros con quienes tuvieron relación cultural los conquistadores españoles, constituyen una de las familias más importantes que habita el continente sur de nuestro hemisferio, al igual que las Antillas, se dice también que la agricultura tropical, y la consiguiente domesticación de numerosas especies vegetales y animales en el ambiente tropical, ha tenido en los Arawak sus legítimos gestores”. (Montaño Aragón, Mario. *Guía Etnográfica Lingüística de Bolivia* (Tribus de la Selva) T.I, s.f.: 139).

⁶ <https://tapiocayuca.com/origen-historia>

⁷ <https://agrotendencia.tv/agropedia/el-cultivo-de-la-yuca/>



Imagen 1. Cultivo de yuca. Comunidad Nareuda, municipio Bolpебra, Pando.

Fotografías: Estefania Rada.

modo de vida en el que el equilibrio entre el hombre y la naturaleza debería haberse conservado en perfecta armonía” (Descola, 2004: 25).

En la Amazonía se cree que todos los seres vivos, las plantas, los animales y el ser humano, tienen espíritus que son iguales. Así como tienen la soberanía de ser sujetos con un alma y solamente son transformados en este mundo. Sin embargo, en el otro mundo son iguales.

La identidad de los humanos, vivos y muertos, de las plantas, de los animales y de los espíritus es completamente relacional, y, por tanto, está sujeta a mutaciones o a metamorfosis según los puntos de vista que se adopten, ya que se considera que cada especie puede percibir a las otras especies según unos criterios y necesidades propias. Este hiper-relativismo perceptivo da a las cosmologías amazónicas un carácter decididamente no antropocéntrico, en tanto que el punto de vista de la humanidad sobre el mundo no es el de una especie dominante que subordina a todas las demás a su propia reproducción, sino que es más bien el que podría tener un tipo de ecosistema trascendental que sería consciente de la totalidad de las interacciones que se desarrollan en su seno. (Descola, 2004: 28-29).

Antecedentes de la crianza de la yuca

A continuación, mencionaremos autores que señalan las características, virtudes, costumbres y ritos, dentro del marco de la Crianza Mutua que tiene este tubérculo en la zona amazónica, para luego dar paso a la descripción del trabajo tradicional que realiza Alexander como agricultor en Riberalta. Sobe todo, en sus labores de la agricultura, en la crianza que se realiza con este tubérculo, con referencia a la siembra y la producción de la yuca.

Los estudios arqueológicos de Jaimes mencionan restos arqueobotánicos en las áreas de los Llanos de Moxos, en Beni, demostrando la presencia de varias plantas cultivadas, aunque indicando “el tardío rol que habría jugado la yuca a partir del periodo colonial” (2018: 95). Eso en cuanto a la parte arqueológica de este tubérculo, donde se indica ya la existencia entre otras plantas cultivadas de la época prehispánica, en la historia ocupacional en las Tierras Bajas de los Arawak.

Baptista, a partir de un estudio realizado acerca de las cartas de los cronistas Pedro Marban, Cipriano Barace y Joseph del Castillo, de 1965, identifica relatos en los que se cuenta el

modo de vivir y las formas para sustentarse de los habitantes de Moxos. También menciona que la Yuca servía para elaborar chicha, tal como el Padre Cavero de la Compañía de Jesús, señalaba, “la Yuca cocida, mascada pasada después con agua por un cedazo que para esto tienen hecho de la corteza de caña, hacen la bebida ordinaria (...) de la misma Yuca dejan destilar por muchos días hacen la chicha fuerte que usaban en borracheras” (Baptista, 2014: 29).

Baptista menciona que la Yuca no solamente era utilizada como un alimento de consumo, sino también como una bebida, la cual, los habitantes de Moxos utilizaban para beber, lo que es muy interesante y nos hace conocer cómo la Yuca era procesada para obtener esta chicha.

Paredes (1990) en su obra acerca de la comida popular boliviana, rescata el *Tratado de Confirmaciones Reales de Encomiendas, Oficios y Casos* que requerían para las Indias Occidentales, publicado en Madrid en 1630 por Juan Gonzales, en el que expresa que los naturales y españoles que poblaron esas regiones tenían como alimento la Yuca, “en Brasil Iname, i en la Virginea Cocushavu; al fruto lo llamaban en las Islas Casavi” (1990: 85).

Paredes también menciona: “Xavier Domingo desglosa lo que dice Fernández de Oviedo en su Historia General y Natural de las Indias, que la Yuca es como una gruesa zanahoria o nabos de Galicia”, que al ser cocida pierde el veneno. Se menciona que los indígenas manipulan el tubérculo para convertirlo en un pan llamándolo *cazabe* o *cazabi*⁸. Para su elaboración, pelan las yucas con conchas y las hacen cocer, la rallan y la tamizan con el *cibucán*⁹ para sacar el zumo de *pestífero*¹⁰. Una vez seca, la cuajan en una cazuela de barro llamada *burén*¹¹, entonces son llevadas a las brasas, dándole vueltas como tortilla y exponiéndolas uno o dos días al sol, resultando un buen pan (1990: 85-86).

En Bolivia, este tubérculo es llamado Yuca. Paredes afirma que es uno de los alimentos más importantes de la zona oriental y tropical. Las que son cultivadas en Caranavi tienen variedades como la Yuca blanca y la Yuca amarilla. Este tubérculo, en las Tierras Bajas es consumido de diferentes formas: cocida, asada, convertida en licor fermentado o como chicha de Yuca preparadas para las fiestas (1990: 86).

Paredes rescata las noticias históricas del anteriormente mencionado *Tratado*, de Juan Gonzales, resaltando al pueblo moxeño (naturales) y a su hábito alimenticio por la Yuca, así como los nombres en lenguas maternas sobre este tubérculo y los datos de algunos alimentos que acompañan su preparación. En este trabajo, también se menciona que diferentes productos brasileños eran consumidos con la Yuca, o como alimento principal. También hace la comparación con las zanahorias gruesas y los nabos de Galicia, indicando que de estos sale un veneno. De este modo describe el proceso de extracción, para luego dar paso a preparar otro alimento que sea comestible para el habitante del lugar. Para finalizar, alude a Bolivia y a algunas variedades de Yuca en Caranavi, ya mencionadas, así como a su preparación de muchas formas, dando lugar a la fabricación de un licor o chicha de forma artesanal.

8 *Cazabi*: torta hecha con harina de mandioca o Yuca que se consume en algunas zonas de América. Esta grafía es hoy mayoritaria frente a *cazabe*, grafía original, pero minoritaria en el uso actual. <https://www.rae.es/dpd/casabe>

9 *Cibucán*: talega de tela muy vasta que se usa para exprimir la raíz de la Yuca rallada y machacada con la que se elabora el *cazabe*. <https://www.lexico.com/es/definicion/cibucan>

10 *Pestífero*: que contiene veneno u otra sustancia susceptible de provocar la muerte o graves trastornos en el organismo. <https://www.rae.es/dhle/pestífero>

11 *Burén*: plaqeta, plancha o cazoleta, en la que los indígenas cocinaban el *cazabe*. Inicialmente eran de barro cocido, pero en la actualidad las hay metálicas. Sartén plano. <https://www.significadode.org/burén.htm>



Imagen 2. Cultivo de yuca. Comunidad Nareuda, municipio Bolívar, Pando.

Fotografía: Estefanía Rada.

Restrepo menciona, en el artículo *La yuca, alimento prehispánico* (2012), que el rescate de las crónicas y los textos históricos, así como la historia de los relatos que nos dan información acerca de la yuca, muestran la posible procedencia de este tubérculo en Brasil, Paraguay y el Amazonas, y que su crianza viene desde tiempos prehispánicos en la región andina hace 8.000 años, esto último comprobado por excavaciones arqueológicas. Del mismo modo, rescata el proceso para obtener el *cazabe*, el zumo que se saca de la yuca, “mortífero y potentísimo veneno”, también llamado “agua de yuca”, el cual puede consumirse haciendo otro procedimiento como hervirlo y colocarlo al sereno por días. Se toma dulce con miel, como licor dulce para mezclarse con otros manjares. Se toma agrio y se sirve como vinagre sin peligro alguno. Señala otra bebida, la *berria*, elaborada con *cazabe* fermentado y disuelto con aguamiel que les servía para alegrarse. También se rescata como uso medicinal para la erisipela, enfermedad de la piel causada por una bacteria, el tratamiento consistía en colocar “yuca molida fresca” (Restrepo, 2012).

Restrepo también hace mención a la información provista por los cronistas, evidenciando que, a la llegada de los españoles, la yuca fue uno de los primeros alimentos que probaron y que suscitó curiosidad, por lo cual, fueron observando las formas de consumo y nuevos procedimientos para cocinarlas. Se hace también mención a dos variedades: la dulce y la brava o amarga, de donde rescata algunos productos elaborados con la yuca.

Acción Cultural Loyola (ACLO) explica cómo se debe proceder para identificar los componentes de la planta de yuca y sus características, para así diferenciar dos variedades de yuca: la salvaje y cultivada. La tierra donde se puede cultivar, la rotación con otros cultivos, el cómo se prepara el campo del suelo, con abonos o guano, para enriquecer y que pueda encontrar materia orgánica y sales minerales. La preparación de los gajos, de donde se escogen los más gruesos y largos, la profundidad y densidad de los gajos para hacer una buena cosecha. Todo esto junto a la Crianza Mutua de cómo mantener el campo de la yuca y luchar contra las plagas de enfermedades, insectos y otros animales. Su cosecha, rendimiento, el cómo conservarlas, hasta decir para qué sirve este producto y quiénes pueden consumirlo, donde indica

que “la yuca contiene mucha agua y almidón pero tiene pocas proteínas, que rápidamente quita el hambre, no ayuda al cuerpo a crecer, por ello no es buen alimento para los niños”, y que hay que consumirlo con alimentos ricos como ser la carne, soya, maní, frijol, etc. Sin embargo, se valora que es un “alimento que da mucha fuerza (...) para quienes hacen trabajos pesados” (ACLO, s.f.: 4-23)

La yuca es una planta de diferentes características, dependiendo de la tierra donde se vaya a cultivar, hay un factor muy importante que es la Crianza Mutua, ya que el cuidado de la tierra, la preparación de la misma y la rotación con otros cultivos, son una muestra clara de esta acción, ya que el hombre se preocupa y cuida que la tierra esté en perfecto estado.

En la revista *Moxos*, editada en 1933, un artículo menciona la importancia de la yuca en la alimentación, haciendo referencia al escritor Luis Llorens Torres, quien en su artículo *El pan nuestro*, pone en valor la harina de yuca y fomenta el proyecto de fabricación y consumo. El artículo también señala que la siembra de yuca puede ser beneficiosa para el país, dando ejemplos de otros países y sus usos: “En el Estado de San Pablo, Brasil, fabrican anualmente más de un millón de hectolitros de yuca (que) produce almidón, harina, tapioca (almidón tostado), dextrina, residuos que pueden ser utilizados como forraje y los trozos de tallo que pueden convertirse en pulpa para fabricar papel, etc.” (1933: 12). También, en la Compañía Cape Cruz de Ensenada de Mora, Cuba, existen experiencias de la fabricación de pan con buena calidad. En este trabajo, se hace mención a la harina de trigo que, con el uso de harina de yuca, ya no se importaría en gran cantidad; esto debido a que, haciendo una mezcla con la harina yuca, se obtendría una mezcla aún más nutritiva. Con estos ejemplos, se busca fomentar el desarrollo de ensayos y estudios que beneficiarían al agricultor y al consumidor del país en un futuro.

El mencionado artículo de la revista *Moxos* revaloriza la harina de yuca y su importancia económica y alimentaria, buscando fomentar a que se investigue y se tome en cuenta el valor nutritivo de este tubérculo convertido en harina de yuca.

Fernández (1991), en su investigación etnográfica de la etnia Yaminawa, de Río Acre, menciona que la yuca es el principal alimento para la comunidad y que todas las familias la cultivan. Menciona que existen 20 variedades con utilidades de forma de elaboración y consumida en chicha, asada, hervida, extracto de almidón, pan, etc. Asimismo, indica la forma de consumirla, como harina de yuca, el *biju*¹², el *pandemillo*, la chicha “*piti*”, chicha de yuca, miel mezclada con la yuca para endulzar la chicha.

Indica la elaboración de la harina de yuca por el señor Elías Avelino de Sauza en seis pasos:

- La primera actividad es la recolección que se realiza en canastos.
- La segunda es la *amonda* (pelar).
- La tercera es una suerte de lavado, se lleva la yuca a una vertiente y se la deja por dos días, en la vertiente se construye un estanque para que la yuca no resbale y fluya sobre ellas el agua.
- El cuarto paso es el prensado: en el segundo y tercer día son llevadas a ser prensadas, “colocadas unas sobre otras” sobre la base “trozos planos de madera” cubiertas luego por hojas de banana, para luego ser presionadas con un tronco por un día.

12 Con este nombre se conoce a la yuca que es remojada durante dos horas y luego es rallada utilizando un espino, seguidamente es exprimida con la ayuda de un paño extrayendo almidón, de lo que resta se hace una masa que es expuesta durante unos minutos al sol, la masa es cocida en un perol. El almidón es mezclado con agua y consumido como un refresco (1991: 69).

- El quinto paso es el procesamiento: las yucas deshidratadas son desmenuzadas donde se extraen sus fibras y colocadas en calamina para ser tostadas en fuego lento con ayuda de una cuchara de madera donde se comienza a desintegrarse adquiriendo un color café claro.
- El sexto y último paso es el cernido: donde hacen uso de un cernidor de lata para hacerla más fina (Fernández, 1991: 67-69).

Este trabajo de investigación etnográfica rescata la información de la yuca, mencionado como el principal alimento del pueblo Yaminawa, las formas de prepararlo para su consumo y el proceso de obtención de la harina de yuca, siendo parte constitutiva de su identidad cultural, el tiempo que emplea, los factores que influyen y ayudan en el proceso y cómo conservarlas para llegar al producto final.

Enríquez (2013) indica que las hojas de la yuca tienen alto contenido “nutricional y virtudes que pueden llegar a ser revolucionarias en el mundo de alimentación y salud”. La presencia de 18 aminoácidos hace que sea un alimento similar a la quinua, la *kiwicha* y la soya. Las hojas presentan minerales como hierro, calcio, potasio, fósforo, magnesio, cobre y zinc, importante en nuestra alimentación. Posee alto contenido de betacarotenos y vitaminas A, B1, B2, B6, B12 y C. Las vitaminas niacina le dan propiedades depurativas y desintoxicantes. También tienen ácido fólico y ácido pantoténico, lo que evita el deterioro del tejido de la piel. La parte “nutricional en su follaje varía en calidad y cantidad, según el tipo de cultivo, época de corte, densidad de siembra y proporción de las hojas y tallos” (Enríquez, 2013: 14-16). Asimismo, hace mención a que el tejido de la planta de yuca tiene cianuro en dos formas: libre y ligado, en concentraciones diferentes en sus tejidos, e indica que su consumo regular evita enfermedades relacionadas con cianógenos. Del mismo modo, menciona métodos para eliminar parcial o totalmente el contenido del ácido cianhídrico mediante la deshidratación artificial, la cocción o el secado solar. Enríquez y sus coautores hacen una descripción de los beneficios nutricionales para el ser humano, indicando una buena Crianza Mutua, favoreciendo con vitaminas y aminoácidos que nos benefician (Enríquez *et al.*, 2013).

Mayta menciona “las malezas, plagas y enfermedades” del cultivo de la yuca (2021: 25). Estos son problemas frecuentes y de implicación económica para el cultivo de la yuca. Se debe realizar un control de malezas (mala hierba), para que no exista competencia de nutrientes que es un factor limitante para el desarrollo. Las plagas son otro factor de pérdidas que causan daños al cultivo. Los más importantes son los insectos fitófagos, también hay plagas como la mosca blanca o el gusano cachón, los que se adaptan al clima y que defolia¹³ a la planta entera. El barrenador del tallo, los minadores y los *trips* son insectos que atacan los brotes y las hojas tiernas durante la época seca. Confundida como sarna de la yuca, los chinches de encaje, el ácaro verde, el piojo harinoso y “la principal plaga de la yuca es la larva de *Erinnys*”. De igual manera existe un daño causado por las plagas que se manifiestan en la malformación de las hojas (Mayta, 2021).

Las hormigas cortadoras de hojas causan la deflación de la planta. Hay enfermedades del cultivo de yuca. Entre estas, está el pudrimiento bacterial del tallo con perforaciones alargadas en los entrenudos, así como del tallo y de la raíz que llevan a la muerte de la planta, con tallo delgado y débil y la mancha parda (Mayta, 2021: 25-30).

13 Provocar la caída de las hojas [de una planta]. RAE.

La autora señala el peligro de las plagas que causan daños irreparables si no hay un control sobre el cultivo de yuca y los factores que provocarían las pérdidas. Esto si no existiera una Crianza Mutua y recíproca del humano con la planta.

Según Mora y sus coautores (2009), en el *Libro rojo de parientes silvestres de cultivos de Bolivia*, la situación taxonómica¹⁴ de la yuca es incierta. Solo son reconocidas diez especies: “Del 2006 al 2008, se han colectado especímenes de otras siete diferentes entidades con identidad aún no definida; resultando éstas morfológicamente separables, registros nuevos para el país o incluso se trate de especies nuevas por describir. En consecuencia, a la fecha en Bolivia se reporta un total de 17 especies a partir de características morfológicas bien marcadas” (Mendoza citado en Mora, 2009).

Para el *Libro rojo...* se valoraron nueve especies conocidas y ocho no determinadas, mismas que deben ser evaluadas una vez se aclare su situación taxonómica. Se mencionan a cinco especies amenazadas de yuquilla, del mutún de Santa Cruz (*Manihot violacea*), en peligro crítico, que serían: tres especies de yuca trepadora de monte en La Paz (*M. brachyloba*), yuca gigante de monte en La Paz (*M. condensata*) y yuquilla de cinco hojas en Santa Cruz (*M. quinquepartita*).

Las especies vulnerables serían: yuquilla azulada de monte en La Paz y en Santa Cruz (*Manihot tristis*). De las “4 especies restantes, dos son de Preocupación Menor (LC) por su amplia distribución natural en Bolivia y América tropical y presencia en áreas protegidas del país (*M. anomala*, *M. guaranitica*), una (*M. anipsophylla*) con Datos Insuficientes (DD) y una No Aplicable (*M. grahamii*) por evidencias de ser introducida de Brasil o Argentina donde es frecuente” (Mora *et al.*, 2009: 137-151).

Así mismo, Mora y su equipo rescatan especies de yuca, mencionado que algunas ya están clasificadas, pero hay otras que no. Hacen representación de las que están en peligro de extinción, mencionando en qué regiones se encuentran, sus nombres comunes, la descripción de cada especie, la distribución geográfica, hasta qué países llega, situación actual, medidas de conservación y sus usos de importancia, las que son desconocidos por sus mismos habitantes.

Por su parte, Amusquivar (2011) realiza una compilación sobre los mitos y cuentos tacanas, esto en la región de San Buenaventura, entre junio y julio de 1998. Entre los textos recopilados, se encuentra el relato acerca de cómo el gusano de la yuca se convirtió en una mujer, narrado por Augusto del Castillo. El relato comienza cuando una madre le enseña a su hijo cómo hacer un chaco y cómo sembrar yuca. Este lo realiza y, en una ocasión, va solo para cosechar cuando le aparece una mujer bonita, de quien se enamora. Ella escarbaba la yuca junto con él. Pero ella había sido el gusano de la yuca y cuando el joven la dejaba, ella se convertía en gusano. Sin embargo, cuando estaba presente, se cambiaba a mujer. Al joven se le hizo costumbre llevar a la mujer a su casa, aunque la madre no tenía conocimiento de eso. El hijo se quedaba toda la noche con la mujer y, al dejarla en el día, ella se convertía en un gusano rojo grandote, que se colocaba debajo de la almohada y le chupaba la sangre. Entonces, la madre notó al hijo pálido, fue a su cama y encontró al gusano y lo mató. Al desaparecer la mujer, el hijo murió de tristeza.

14 Ciencia que trata de los principios, métodos y fines de la clasificación, generalmente científica; se aplica, en especial, dentro de la biología para la ordenación jerarquizada y sistemática de los grupos de animales y de vegetales. RAE.

En este cuento se muestra la acción de un agricultor del cultivo de yuca en las regiones tropicales, siendo el principal alimento. Al mismo tiempo, menciona una de las plagas que ataca a la yuca, muy destructiva y que puede adaptarse fácilmente a cualquier clima.

Aportes tradicionales de un agricultor de Riberalta, Beni

En este acápite se ponen en evidencia los conocimientos y las contribuciones realizadas por Alexander Saravia, quien posee una gran experiencia en la crianza de la yuca. Es natural de Riberalta y actualmente tiene 46 años, realizó sus estudios hasta el nivel de bachiller. Se dedica a la agricultura como también a la mecánica de motos. El oficio de agricultor lo heredó de sus abuelos, quienes se dedicaban a la agricultura como la mayoría en aquella región.

Trabajó desde los 14 años, junto a sus padres, hasta los 20 años, para luego formar una familia propia, junto a su esposa. Actualmente trabaja en la agricultura y señala que esta labor de agricultor la realizan también su hermana y su cuñado.

Origen de su cultivo de yuca

Su papá le contó que llegó a estas regiones, donde se cultiva la yuca, por medio de los indígenas que se encontraban en la selva en esos tiempos. Ellos serían los pacawaras y cháculos. De los últimos, hay bastante descendencia indígena en la selva, siendo los primeros descendientes indígenas en esa región y los primeros inventores de la chicha de yuca, de la fuerte, que hacen para las fiestas, cumpleaños o cualquier agasajo, porque es una bebida favorita.

Variedad del producto

En su labor de agricultor, sembró tres tipos de variedades de productos constantes, como son el arroz, el maíz, la yuca y algunas veces el frijol. Cuando se está en el campo, en la labor de agricultura, no existe diferencia alguna entre la mujer y el hombre, por lo que se realiza el mismo trabajo, porque ambos hacen uso del machete para sus faenas en aquellas actividades.

La siembra de la yuca

La siembra de la yuca ocurre en el mes de abril, cuando la tierra se encuentra un poco menos húmeda, pero tampoco está “aguachenta”¹⁵, porque de lo contrario las ramas que se siembran empiezan a podrirse. Entonces, tienen que estar medio secas al momento de sembrar, que es en luna llena, ya que se tiene la creencia desde sus antepasados que, si se hace así, el cultivo producirá en abundancia, lo mismo se supone para el arroz y el maíz. La yuca tiene que ser sembrada en los primeros días de abril, exactamente hasta el 15 de ese mes, porque a partir de esa fecha ya empieza a solear más y no habrá la humedad precisa, como se indicó.

Hay diferentes variedades de yuca, las cuales se reconocen por las ramas o gajos¹⁶. La rama larga es llamada “cantuda” y la rama más corta se llama “manicita”. Así como el tamaño del maní, de donde sale una yuca gruesa y corta, existe una variedad de yuca amarilla que tiene su pulpa de ese color. La “brasuepeta” es colorada con gajos torcidos como el bracito de la peta y posee cuatro variedades comestibles para el ser humano.

¹⁵ *Aguachento ta, aguasiento*. Sacada de la etimología «De *aguacha*», se recoge este adjetivo con dos acepciones, una para Canarias y América, referida a la fruta o a otros alimentos insípidos por exceso de agua, y otra solo para América: “Impregnado, empapado o lleno de agua”, también conocida y usada en las islas. La voz se había incluido en la edición 25 del DRAE como exclusiva de América. (RAE).

¹⁶ *Gajo*. Parte diferenciada en que se divide la pulpa de algunas frutas y frutos. (RAE).

Alexander Saravia y otros agricultores prefieren sembrar la que tiene rama alta, es decir, la “cantuda”, esto para desyerbar por debajo, para machetear y limpiar. Esta es la que más frecuentemente se siembra porque es la más grande en producción. En cambio, con la variedad de la “manicita”, más corta, no existe mucha facilidad para la siembra ni para la cosecha.

Materia prima

La materia prima para la siembra es la raíz, la que se obtiene del mismo chaco, cuando se está en la cosecha de la yuca. Esto es cuando se van quedando las ramas y, en el mes de abril, cuando se saca el arroz y se vuelve para rastrojear¹⁷. En ese momento, se lleva la misma rama al chaco para volver a sembrar. De forma constante se dejan las ramas. Este tallo se saca de la misma yuca, estas ramas son dejadas a la orilla del chaco. Se las tapa con hojas, para que no se sequen ni les llegue el sol ni se marchite. Solo se dejan escondidas hasta que se vuelva a hacer el mismo trabajo de siembra.

Para poder prepararlas para la siembra, se realiza la preparación cortando las ramas de la yuca, con un tamaño de 20 centímetros cada “canutito”. Luego, se pica el suelo a 20 centímetros y se van sembrando, de dos en dos, en cada pozo. Después se las lleva de su chaco antiguo a un chaco nuevo. Esta raíz se transporta en moto, cuando es lejos del chaco y, si es cerca, las cargan en los hombros.

El lugar donde se ejecuta la siembra es en la zona Vaca Diez, en el Distrito Ivon, comunidad Berlín, atrás de la ciudad de Riberalta, a una distancia de 40 minutos en moto. La siembra se hace en una superficie de una hectárea. Alexander y su esposa son los que realizan esta labor, además, el trabajo de desyerbar la tierra es muy agotador. Para la siembra de cada planta, se coloca cada una en unos dos metros cuadrados. Esto para que el producto de la yuca sea más productivo y de calidad, y para facilitar la “desyerbada o retoñada”, como se conoce en los lugares vecinos.

Las plagas

Toda producción de alimentos siempre está en peligro de plagas o enfermedades que se presentan, especialmente si nos referimos a las zonas cálidas de nuestro país. Debido a esto, para identificar los riesgos en estas áreas, en donde la producción está relacionada con la yuca, se debe ser bastante cuidadoso ya que existen muchas plagas. Alexander Saravia, como coautor de la presente investigación, nos dio a conocer sobre las plagas y las enfermedades de la yuca que afectan en su región.

Alexander indica que las plagas que afectan a la yuca no son muchas en cantidad y que no es algo constante. Cuando aparecen los gusanos, no hay que asustarse, solo se recoge y se mata. Hasta ahí llega. En cuanto a los hongos, no existen. Y expresa que son bendecidos por sembrar en estas tierras, así como por el producto que sale excelente. La yuca no sale con orificios. Sí, existe, los “purititos”, como los nombra Alexander, pero solo se comen la raíz y “no así a la yuca viva”.

Alexander comenta que la siembra es en abril y la cosecha es después de siete u ocho meses, para que esté en su punto. Si se pasaría de este tiempo, igualmente serviría para el *chivé*, indica. Las herramientas que utiliza para la cosecha son el machete, bolsas y una romana para pesar. Cuando ya sale, el transporte es en moto. Para cosechar, necesita de tres a cuatro

17 Rastrojar: recoger los últimos frutos de un cultivo, en particular los del maíz o del frijol. (RAE).



Imagen 3: Cultivo de yuca. Comunidad Nareuda, municipio Bolpuebra, Pando.

Fotografía: Estefanía Rada.



Imagen 4: Venta de yuca en el mercado de Abasto. Región de Riberalta, Beni.

Fotografía: Fanny Calanis Aramayo Vda de Mardoñez.

personas. Uno arranca, otro va cortando la planta y los otros van acomodando. Para la cosecha no hay ningún ritual, uno va el día que quiera, la arranca, la limpia y la trae. El transporte que siempre utiliza para comercializar son dos motos cargadas con una bolsa, cada uno, que parten del chaco hacia la ciudad. La venta es en el Mercado Abasto de Riberalta, a las caseritas que encargan. Ellas son las encargadas de comercializarlas. Por último, asegura que no lleva grandes cantidades, a no ser que le pidan. En tal caso, utilizaría un carro o una camioneta para trasladarlas.

Produce una hectárea (100 metros cuadrados) de yuca, dependiendo del “cargado” de cada planta cultivada. Una sola planta puede producir hasta una arroba, llegando a una cantidad de 10.000 arrobas por hectárea, si sale bastante producto.

Alimentos derivados de la yuca

Como ya se había dicho anteriormente, la yuca es uno de los alimentos con alto contenido de vitaminas, frecuente en la dieta de las personas deportistas, niños, mujeres embarazadas y demás, siendo la yuca poseedora de un alto contenido de calcio, hierro y otros minerales y vitaminas, lo que hace de este alimento una necesidad básica, pudiéndose realizar diferentes tipos de alimentos.

hay variedades de alimentos, donde se puede hacer el masaco de yuca frita, cuando se las aprieta se puede hacer un sonso, se puede hacer bolitas con queso, el *Chivé*, una bebida tradicional del oriente de Bolivia, de Beni, es elaborada con harina de yuca y zumo de caña, se puede hacer *farofas* con carne, *farofas* de huevo son bolitas con harina de yuca que acompaña a distintos platos como la feijoada, la sopa llamada el *picarón* de yuca, se la come asada, frita, y en bebidas refresco de *chivé*, *chicha de chivé* que se tomaría simple o fuerte, es una bebida afrodisíaca, entre los más característicos alimentos están el *masaco* de yuca, es una masa de yuca con un poco de charque, el *sancochado* (cocido de la yuca en agua hirviendo con sal) y de este sancochado sacan el *sonso*, masa de yuca con queso rallado y su pincho de bambú, consumido de diferentes formas, fritas, asadas y horneadas, se hace otra comida también con carne, yuca frita, con el charque se entrevera, sale una excelente comida, también menciona churrasco y otros dicen para parrillada, la

yuca es su *jacu*¹⁸ preferido con la carnecita asada, un *jacu* con pescado sudado o frito, con un guiso de carne de res o carne de monte igual.

El costo de la arroba de yuca está a 25 bolivianos en el chaco. En Riberalta, la arroba es de 12 kilos, a 25 bolivianos por arroba se comercializa.

Conclusión

La investigación que se llevó a cabo, sin duda ha sido de mucho beneficio y aporta al conocimiento sobre la crianza de la yuca. Se ha llegado a la zona amazónica boliviana, cerca de Riberalta, donde el clima es cálido y húmedo, caracterizado por dos épocas marcadas: una seca, de mayo a septiembre y una lluviosa, de noviembre a marzo. En esta región, es sembrada y cosechada la yuca, uno de los alimentos más importantes, el cual ha sido sustento de muchos pueblos originarios de Tierras Bajas desde tiempos prehispánicos.

La Amazonía es una zona donde se respeta a la Madre Tierra, en donde el humano interactúa con ella y llega a obtener una relación de intercambio, para que le dé alimento, es decir, una Crianza Mutua, donde el ser humano, animales y plantas, necesitan respeto, porque todos somos iguales y, por ello, existe un respeto hacia todo lo que rodea a las personas, llenándose de paz y tranquilidad.

Este trabajo fue hecho gracias a la coautoría de Don Alexander, quien aportó información desde su propio conocimiento y experiencia vivida, que se valora para poder realizar este trabajo. La forma de Crianza Mutua que realiza al sembrar la yuca, conociendo a profundidad cómo se obtiene la materia prima, qué tipo de yucas existen en ese lugar, la forma de cosecharla, sin dejar de lado, por supuesto, a la forma que se tiene para preparar diferentes productos derivados de la misma, son aportes que se brindan a nuestros lectores.

Bibliografía

Acción Cultural Loyola (ACLO).

(s.f.). *Capacitación Técnica Agropecuaria: Agricultura y ganadería. Segundo curso: raíces y tubérculos*. ACLO. Sucre, Bolivia.

AMUSQUIVAR FERNÁNDEZ, Luis Roberto (compilador) y Lucy JEMIO GONZALES (coordinadora).

2011. *Mitos y cuentos, patrimonio cultural inmaterial de Bolivia para el desarrollo del Turismo Sustentable*. UMSA. La Paz, Bolivia.

BAPTISTA GUMUCIO, Mariano.

2014. *Beni Moxos: Visto por los cronistas y autores nacionales siglos XVI al XXI*. Kipus. Cochabamba, Bolivia.

DESCOLA, Philippe.

2004. Las cosmologías de los indios de la amazonia. En: *Tierra Adentro: Territorio indígena y percepción del entorno*. IWGIA. Lima, Perú.

ENRIQUEZ ESPINOZA, Rene; Roxana PACOVICH MICHAGA, Guido NOGALES SUAZNABAR y Yerko ZABALA MONTERO.

2013. *Desarrollo agroindustrial y nutrición en la Amazonía: moringa, asaí, majo y copoazú*. Universidad Amazónica Montero. Pando, Bolivia.

FERNÁNDEZ ERQUICIA, Roberto.

1991. *Etnografía de la Etnia Yaminawa del Rio Acre*. Museo Nacional de Etnografía y Folklore. La Paz, Bolivia.

18 Plátano, pan o yuca con que se acompañan los alimentos.

JAIMES, Carla.

2018. Reflexiones sobre la filiación Arawak de dos áreas culturales en los llanos de mojos de Bolivia. En: *Interpretando huellas Arqueología, Etnohistoria y Etnografía de los Andes y Tierras Bajas*. Kipus. Cochabamba, Bolivia.

MAYTA RIVEROS, Elizabeth.

2021. *Evaluación del comportamiento agronómico de diez variedades de yuca (manihot esculenta crantz) en la Estación Experimental Sapecho - Alto Beni. Universidad Mayor de San Andrés*. Tesis de grado en Facultad de Agronomía Carrera Ingeniería Agronómica. La Paz, Bolivia.

MORA, A.; B. ZAPATA FERRUFINO, D. HUNTER, G. NAVARRO, G. GALEANO, K. APAZA, M. BAUDOIN, M. DULLOO, S. CUELLAR, S. BECK, W. FERREIRA y X. SCHELDEMAN.

2009. *Libro Rojo de parientes silvestres de cultivos de Bolivia*. VMABCC-BIOVERSITY INTERNATIONAL. La Paz, Bolivia.

Moxos

1933. La importancia de la Yuca en nuestra alimentación. En: *Moxos. Revista de Juventud*. Año III, N°13: 1-28.

PAREDES CANDIA, Antonio.

1990. *La comida popular boliviana (apuntes y recetarios)*. Popular. La Paz, Bolivia.

PEREDO FLORES, Robin David.

(s.f.). Yuca, el ingrediente más tradicional de la cocina camba: Desde la Colonia está presente en la mesa de los habitantes del oriente boliviano, se prepara en diferentes platos famosos y nutritivos. (s.b.).

<https://eldeber.com.bo/tendencias/yuca-el-ingrediente-mas-tradicional-de-la-cocina>

RESTREPO MANRIQUE, Celia.

2012. La yuca, alimento prehispánico. (s.b.) <https://www.historiacocina.com/es/historia-de-la-yuca1>

Páginas web

<https://tapiocayuca.com/origen-historia>

<https://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/publicaciones/consejo/boletin51/enpdf/a04.pdf>

<http://www.scielo.org.mx/pdf/ecm/v52/0185-2574-ecm-52-193.pdf>

<https://agrotendencia.tv/agropedia/el-cultivo-de-la-yuca>

<https://www.rae.es/dpd/casabe>

<https://www.rae.es/dhle/pestífero>

<https://www.ruralytierras.gob.bo/compendio2012/files/assets/downloads/page0139.pdf>

<https://www.rae.es/dpd/defoliar>

<https://dle.rae.es/taxonomía>

<https://www.rae.es/tdhle/aguasiento>

<https://dle.rae.es/gajo>

<https://dle.rae.es/rastrojar>

<https://www.definiciones-de.com/Definicion/de/jacu.php> © Definiciones-de.com

www.cwrbolivia.gov.bo

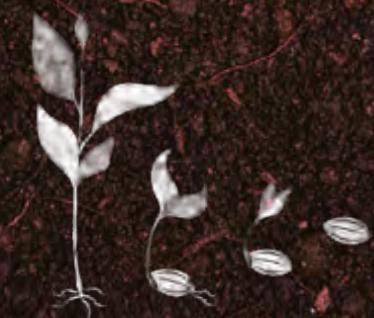
LA RECIPROCIDAD DE LA CRIANZA

Aldo Medinaceli

Mirtha Gómez-Saavedra

Carla Nina y Basilia Soto

Miriam Lima, Pacífico Lima y Basilia Ramos



CINCO FRAGMENTOS ACERCA DE LA ONTOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y EL LENGUAJE QUE LA NOMINA

Aldo Medinaceli Lopez¹

La estructura de la razón se verá desarticulada por un diálogo con la cultura del pasado precolombino, asignándole nosotros un significado en un futuro.

La suma de significados puede crear una posible solución a 41 siglos perdidos en el futuro del arte.

ALAN POMA
Manifiesto Andino Futurista (2019)

Introducción

A mediados del siglo pasado ocurrieron en La Paz algunos hechos que afianzaron lo que hoy denominamos el giro ontológico (Viveiros de Castro, 2013) en América Latina. En pleno contexto bélico, similar al que se acrecienta en estos días ante nuestros ojos, algunos intelectuales buscaban nuevos auditorios a causa del exilio. Uno de ellos, alumno y traductor de Nicolai Hartmann, llegó a *Chukiagu* con vocación didáctica, en plena gestación del nacionalismo revolucionario. En la década de 1940, el filósofo europeo Martín Pescador Sarget comenzó dando clases en el colegio Ayacucho, después seminarios en la Universidad Mayor de San Andrés y, finalmente, fue uno de los fundadores de la primera Carrera de Filosofía de Bolivia.

Entre los asistentes a sus seminarios estaba el pensador andino Gamaliel Churata, quien en la actualidad es leído desde distintas academias, considerado precursor de la escritura quechumara (Mamani, 2012) y que, como pocos autores andinos, logró asimilar la complejidad de las nuevas ideas filosóficas de otros continentes para, al mismo tiempo, deconstruirlas, cuestionarlas y elaborar una propuesta ontológica propia. Los siguientes cinco fragmentos –elegidos un tanto al azar entre todo el material recopilado– sirven como pretexto para hacer un breve comentario acerca del tema de la Reunión Anual de Etnología que organiza el MUSEF este año.

Problemas ontológicos

La serie titulada *Problemas ontológicos* fue publicada en el periódico *Última Hora* entre el 9 de abril y el 7 de mayo de 1944. El ensayo dividido en cuatro partes nació a partir del mencionado seminario acerca de Nicolai Hartmann dictado en la UMSA, donde se debatie-

¹ Editor del Museo Nacional de Etnografía y Folklore. Correo: aldo.medinaceli@gmail.com

ron las ideas de ontología de Hartmann, así como de otro polémico autor, recién traducido al español por entonces, con el libro *Ser y Tiempo*: Martin Heidegger. Una década más tarde, al publicar su primer libro *El pez de oro* (1957), Gamaliel Churata le enviaría a José Gaos, el traductor de aquella primera edición, un ejemplar con una dedicatoria, que denotaría cierta cercanía de ideas además de algún intercambio epistolar (**Imagen 1**).

En *Problemas ontológicos*, Churata comenta la visión de Hartmann, en un diálogo con otros referentes de la filosofía europea ortodoxa como Hegel, Kant y Aristóteles. De esta manera –en el primer fragmento rescatado para estas líneas– el todavía inédito Churata comenzaba a explorar en las relaciones entre pensamiento y materia, así como en la relación que hay entre los seres humanos con el entorno. Tal vez siguiendo la corriente de la mónada, propuesta por Leibniz, pero aún más probable basándose en su infancia y adolescencia dentro de comunidades quechua y aymara, el pensador andino comenzó a construir una epistemología, donde los pensamientos, las emociones y la existencia espiritual influyen en la realidad material y palpable, tratando de enunciar lo que años después llamaría con más claridad *Alfabeto de lo incognoscible* (Churata, 1965).

Por entonces, sus ideas son todavía el esbozo de un trabajo futuro que expresará en libros como *El pez de oro* y *Resurrección de los muertos*. En este primer fragmento, habla de la *psique* y su relación con lo inorgánico, yendo en contra de los análisis estructuralistas, tratando de generar una mirada de amplio espectro, en donde se exploren las relaciones intrínsecas entre lo visible y lo invisible, sin reforzar las divisiones entre las categorías:

Se descubre así que lo orgánico no puede existir sin lo inorgánico, la psique sin lo orgánico y el espíritu sin la psique. La relación inversa no sería cierta. De esta forma Hartmann se presenta operando en forma contraria e inversa que Hegel, quien parte del espíritu como sustento de la materia. Para Hartmann son las capas inferiores de la realidad las que sustentan y mantienen a las superiores por ser precisamente superiores y revestir el carácter de tal. Por eso, materialismo, biologismo y psicologismo son posiciones insostenibles porque contradicen la ley de la libertad, son productos de metafísicas especulativas. Las leyes ontológicas fundamentales de libertad deben poner coto a los afanes constructivos. (1946-d).

Durante estos años, Churata comienza a arremeter contra la hermenéutica hegeliana, afirmando que el pensamiento no es el centro de la existencia, poniendo en duda el *cogito ergo sum*, asegurando que las vísceras también tienen capacidad de pensamiento, en un franco intento por desentrañar las lógicas de lo inorgánico. Algo tan inherente a la vivencia de los Andes, en donde las acciones *ch'uymampi* (con todo el corazón o a todo pulmón) no han cedido a las frialdades de la razón en la ontología de vida.

A partir de la lectura de los referentes de la ontología occidental, Churata comienza a darle un giro americano, en una propuesta que décadas después llamará *Dialéctica del realismo psíquico* (1965), en la cual incorpora los conceptos de *hata*, *ajayu* y *hallpa qamaska*, entre otros. Aunque para eso falten algunos giros nacionales, entre ellos, el inicio y el fin del proceso político que reformó la historia boliviana del siglo XX.

Un segundo fragmento compartido en estas líneas pertenece a la última parte de la misma serie *Problemas ontológicos*, publicado el 7 de mayo. En las palabras del pensador andino, es posible notar una búsqueda de lo que denomina “la realidad anímica” interna del ser, una organización de lo velado o la titánica tarea de brindarle epistemología a lo inefable.

En un razonamiento que todavía no se desprendía de lo asimilado en los libros de Hartmann y Heidegger, con una nominación lingüística todavía dentro de la etimología grecolatina (*psique*, físico, organismo), propone una revisión acerca de la ontología del ser. En estos apuntes perdidos en la prensa paceña de los años cuarenta, afirma:

Las categorías de lo inorgánico se continúan en el ser vivo, pues este tiene materialidad y está sujeto a la legalidad de lo físico real. Su novedad radica en la síntesis de elementos preexistentes. Lo organizado es una supra formación cuyo contenido existía ya en la formación más baja con otra estructura. Lo psíquico no es algo flotando en la atmósfera, sería imposible su existencia sin la vida y por lo tanto sin la corporeidad y sin la materialidad del organismo. Pero el cuerpo viviente no es sino portador y no contenido de la *psique*. La realidad anímica pierde la nota de la espacialidad y con ello la categoría esencial de lo psíquico. (1946-e).

El individuo no sería el centro del mundo, propone vislumbrando el giro postantropocéntrico que cobrará vigencia a inicios del presente siglo XXI. En adelante, los personajes de sus narraciones serán animales como el puma, el cóndor o los peces del lago Titikaka. Del mismo modo, le otorgará carácter orgánico a la actividad mental, a la materia del pensamiento, sin una barrera infranqueable entre el ser humano y su entorno mal denominado salvaje. A pesar de la densidad y la cantidad de información contenida en estos fragmentos, es fácil notar que el sistema de relaciones que propone el autor no coincide con la trinidad religiosa dominante ni se queda en las formulaciones silogísticas de los filósofos estudiados en seminarios.

Sus ideas parten de una experiencia visceral, nacida en sus años de mística alrededor del escenario lacustre, junto a tradiciones de miles de años, levantamientos y líderes sociales que aunaban la reivindicación con el *akulliko*, notando por supuesto la diferencia que existía entre aquel modo de vida y el otro impuesto por la colonia.

Prólogo a *Lo que se come en Bolivia*

Aunque la crítica literaria y la academia oficial haya hecho que un libro como *El pez de oro* sea más valorado lejos del país que en el lugar donde se publicó, el tardío revisionismo del siglo XXI, luego de evidentes cambios sociales, está rescatando una parte de sus ensayos y manuscritos inéditos. Por entonces, en la etapa de medio siglo, era común que los escritores jóvenes acudieran a Gamaliel Churata para solicitarle consejo antes de publicar sus primeras páginas (Torres, 2007: 112). Y el escritor aseguraba acerca de la urbe andina: “Creo que La Paz pertenece a aquellos pueblos varones en la edad de la sensatez creadora” (*Última Hora*, 1932). Hoy se le reconoce como uno de los principales impulsores de la Escuela Ayllu de Warisata, junto a Elizardo Pérez y el pintor Carlos “Chapaco” Salazar Mostajo, quien años después ilustraría la portada de su único libro publicado en vida (**Imagen 2**).

El Movimiento Nacionalista Revolucionario se estaba germinando, entre obreros sobre-exploitados y los intelectuales preocupados por el conflicto minero. En tal momento de búsqueda de identidad nacional, la ciudad de La Paz era un centro de debate político y filosófico que fluctuaba entre diversos tipos de radicalismos.

El grupo denominado *Estrella de Hierro* intentó desterrar a Churata de Bolivia e hizo un llamado a su asesinato² (Vilchis, 2007). El apoyo de su círculo cercano lo salvaría en

² “La Estrella de Hierro incita al asesinato de un periodista”. En periódico *La Calle*, 12 de diciembre de 1939.

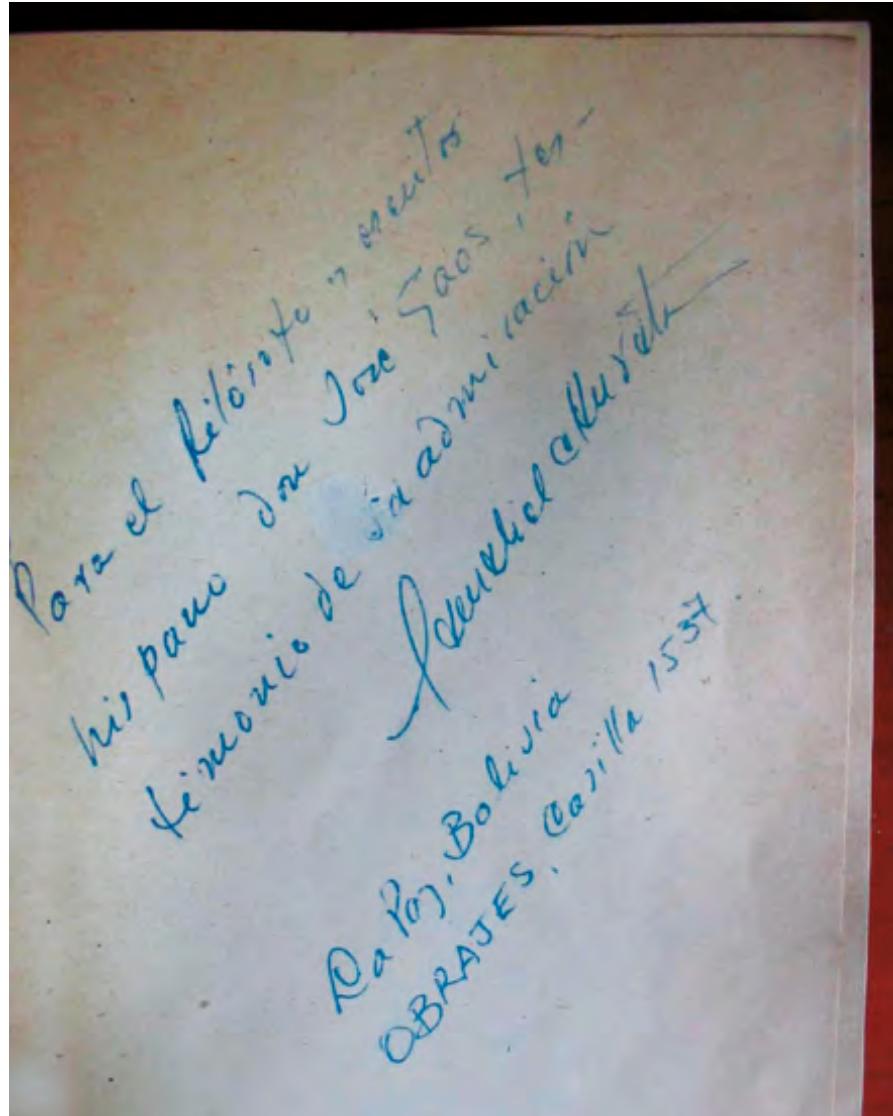


Imagen 1: Dedicatoria a José Gaos, traductor al castellano del libro *Ser y Tiempo* de Martin Heidegger.

Fuente: Ejemplar encontrado por Arturo Vilchis Cedillo en la Biblioteca del Fondo José Gaos, del Instituto de Investigaciones Filosóficas de la UNAM.

tiempos convulsos de la historia boliviana. Entre diferentes proyectos llevados a cabo durante esta década, Churata era el editor del suplemento *Cuadernos Literarios* del periódico *Última Hora*.

En 1946, Luis Téllez Herrero³, asiduo colaborador del suplemento, publicó el estudio gastronómico *Lo que se come en Bolivia*, referente de la gastronomía nacional y parte de la Biblioteca del Bicentenario de Bolivia. De este *Prólogo*, en el que Churata lanza una máxima memorable: “Dime lo que comes y te diré lo que piensas” (2012 [1946]: 75), se desprende nuestro tercer fragmento, esta vez acerca de los orígenes de la cocina boliviana.

¿Cuántos de estos platos que Téllez Herrero anota en su libro, proceden de la cocina española, y cuántos de la cocina india? He aquí un problema que un día tendrá que acometer alguien. Nosotros que hemos tapiscado en el reino de la prehistoria, no en el *palimpsesto*, sino en el *ayllu*, consideramos lo que va de un banquete de Huaina Kapaj al banquete del Virrey de las Indias. Aquel se servía papas sancochadas, sin echar la cutícula, *sancu*, que era un pan de maíz, o el *katawi api*, que era –o es, pues aún se lo sirve–, una mazamorra de cal, es decir de harina de quinua con agua de cal. El dignatario español fue facundo con sus cazuelas en que pintó América los mejores colores, sus estofados y sus piernas mechadas, puesto que, descendiente de

3 Luis Téllez Herrero (1910) fue director del periódico *La Patria* de Oruro, y escribió libros todavía inéditos.

los romanos pantagruélicos y de los nubios un poco antropófagos, es español, es esencialmente carnívoro, como el indio es cetófago⁴ (2012 [1946]: 78).

La posible alimentación basada en semillas durante la época prehispánica, junto a los excesos carnívoros de los virreyes pareciera ser, a grandes rasgos, la base primordial de la gastronomía nacional, según Churata. Sin que esto deje de lado las posteriores incorporaciones de dietas industrializadas, las creatividades subjetivas o los aportes de la cultura afroboliviana, tanto como las particularidades alimentarias de Tierras Bajas, Chaco y sectores fronterizos.

Churata conocía de cerca la alimentación de los *ayllus*, menciona al *sancu* y un alimento que hasta hoy es rechazado por las colectividades urbanas: la tradicional *phasa* (ver: Tumiri, 2022), mezclada con quinua. La variante quechua que aparece en el fragmento: *katawi api*, sea probablemente uno de los futuros descubrimientos gastronómicos fuera de las comunidades debido a sus grandes aportes al sistema óseo, aunque por el momento la mayoría prefiera frituras de aves industriales de dudosa procedencia.

Traigo a colación este fragmento por su estrecha relación con el tema tratado en este catálogo y por el carácter ontológico de la relación con el entorno que expondré en adelante.

Dialéctica del realismo psíquico

Como bien señalaron los teóricos del lenguaje (Wittgenstein, 1999 [1921]), nuestro idioma es aquello que los informáticos denominan el “sistema operativo” mediante el cual habitamos en el mundo y podemos percibir su realidad. De ahí que el uso de palabras –mucho más si se trata de conceptos– en su terminología original representa una valiosa búsqueda para el desarrollo de las ideas propias.

Tal como nos enseñaron a leer términos en su idioma original en la lectura de Freud, es decir que *trauerarbeit* no es lo mismo que “duelo ni melancolía” (Freud, 1985). O que el *dazein* es más complejo que simplemente “estar en el mundo”, siempre es el momento perfecto para que usemos nuestros nombres propios, es decir, la nominación más cercana para referirnos a conceptos ontológicos complejos. En este sentido, el concepto *Uyway*, en quechua y *Uywana* en aymara, que compartimos en el presente catálogo, bien puede entenderse como la Crianza Mutua de la vida (Espejo, 2022). Y para comprender su significado con mayor amplitud y profundidad están los excelentes artículos, estudios e investigaciones que nos acompañan en estas páginas.

Lo que Churata denominaba “categoremas indígenas” (1965), pueden ser traducidos. Sin embargo, es mejor abordarlos en su expresión original. Así, la idea *hallpa qamaska* significa “tierra viviente”, pero dentro de la ontología boliviana y de sus culturas representa una relación con la naturaleza, acercándose a una confluencia respetuosa entre los seres humanos y los no humanos. Nos refiere a una visión de vida permanente y fluida entre los frutos de la tierra –acá léase alimentos– y los humanos que nos alimentamos de la misma, en un cuidado mutuo. Solo de este modo sabremos que somos lo que comemos, más allá del refrán vegetariano, y que desde una ontología de vida indígena la alimentación como concepto amplio no solo se trata de comida sino de un sistema de relaciones, sino pregun-

4 Acá se refiere a una alimentación basada en semillas. Las aves paseriformes (cetófagas) basan su dieta en el consumo de semillas y cereales.

témones por la antropofagia representada en la escuela católica al ingerir el cuerpo del santo sacrificado bajo el símbolo de la hostia.

Dos décadas después de escritos los anteriores fragmentos, en 1965, es posible analizar la evolución de la poética del autor. Entremedio, ha iniciado y concluido el proceso político que más cambios realizó en Bolivia durante el siglo XX y que tuvo entre sus principales colaboradores a Churata, quien alentó las consignas de igualdad agraria desde su faceta de periodista en Radio Illimani, impulsó las nuevas conquistas indígenas con ahínco desde su columna *El hombre de la calle* en el diario *La Nación* y hay quienes afirman que fue el autor de los *Discursos parlamentarios* de Víctor Paz Estenssoro (Torres, 2007: 114). Como haya sido, luego de que el proceso revolucionario concluyera en 1964, las antiguas enemistades de Churata estaban a punto de renacer, los nuevos *Estrella de Hierro*, esta vez bajo el disfraz del uniforme militar mediante caudillos golpistas.

Había publicado *El pez de oro* en la editorial Canata, con lo que su afán de reivindicación indígena quedaba estampado, causándole enfrentamientos contra los nuevos sectores en el poder. Saliendo de Bolivia, a su regreso a Perú, Churata fue invitado a ofrecer dos conferencias por el Colectivo Cultural Chaski de Puno. Atravesó el lago llevando dos maletas con manuscritos originales, para despedirse de Bolivia y, ante una amplia concurrencia, explicar los cimientos de su poética en un texto titulado *Dialéctica del realismo psíquico. Alfabeto del incognoscible*, del que se desprende nuestro cuarto fragmento:

Yo no llamaré al fluido que anima, alma, con voz latina, ni *psique*, con voz griega; llamaréla con voz vernácula americana: *Ajayu*. Y esto, en conciencia, no podrá la Real [Academia] de Madrid considerar barbarismo ofensivo a la dignidad de su lengua, como sostienen algunos barbillindos de la hez salamantina de la inteligencia hispana de colonia. ¿Y por qué todo esto? **Porque los americanos tenemos que decidirnos por radicalizar nuestra naturaleza, y decidirnos si somos españoles o somos americanos.** Si lo primero, huelgan comentarios: lo único que hemos hecho con el Romance es convertirle en centón de vulgaridades inferiores, puesto que –salvados los maestros americanos del idioma– en América se escribe en caló digno de las resacas de la mar filibusta y rapiñosa. Pero, si somos americanos, nunca llegaremos a conocernos si no conocemos nuestra lengua materna. (2012 [1965]: 10 énfasis añadido).

Como ejemplo, acá podemos ver el rescate lingüístico de una palabra aymara, *ajayu*, hoy en día usada en amplios sectores urbanos de La Paz. Podemos afirmar que ha sido rescatada como concepto. *Ajayu* no es alma, no es espíritu ni *psique*. *Ajayu* es *ajayu*. Sin embargo, en aquel tiempo la terminología urbana no consideraba esta opción al describir su mundo interior. Al contrario –según atestiguan los cronistas de la época– las castas acomodadas de La Paz le huían al idioma aymara, así como huían de la quinua y del chuño, que tanta salud nos han brindado. Todo esto debido a los traumas ocasionados por las brutalidades coloniales. En contrapartida, el concepto *hallpa-qamaska* mencionado en la misma conferencia, no tuvo la misma suerte que *ajayu*.

Hay un llamativo cambio entre los fragmentos citados, causado quizá por los años y el proceso nacionalista. La radicalización en la poética de Churata, apostando cada vez más por el carácter americano de América y cada vez más anticolonial, proponiendo que la otra opción sería impensable, dado que la identidad de España no llegaba a ser nación, sino que sería una mezcla aún no cristalizada de migraciones árabes, gitanas, viajeros europeos del norte, vascos y un interminable etcétera.

Para entonces, hacia el final de 1965, Churata estudiaba cada vez menos a los filósofos occidentales y se centraba en promover el autoconocimiento del ser americano sin medias tintas. Al mismo tiempo, su posición ideológico-política se apuntalaba más en lo estético que en lo partidario, proponiendo el uso consciente del lenguaje y los cambios ontológicos que se pueden alcanzar a partir de una posición lingüística clara.

En relación a lo que hoy nos compete, nos queda compartir el último fragmento, el cual tiene que ver con la *hata*, o la semilla. Sin embargo, siguiendo el razonamiento de que la traducción no siempre resulta satisfactoria –*traduttore=traditore* [traducción=traición], dirían los italianos– *jata* es un concepto clave para comprender la ontología andina en general y la ontología de la alimentación en particular:

[*hata*], el genes, o semilla, o alma del hombre, es individuo-memoria, es un agente porque tiene viva memoria de sí mismo; y sus descripciones al microscopio han llevado a la conclusión de que posee conciencia y capacidad de razón, o sea de lógica. Es pues, el alma del hombre, que los fríos representaron en Eros, el dios del amor, o en Psique, la libélula del aliento vital. Estas expresiones tienen que conducirnos admitir que el mundo interior del hombre está constituido por genes concienciales y mnemónicos (2012 [1965]: 1).

Siendo así, la posible alimentación de los grupos humanos en la época prehispánica, basada en semillas, tendría alcances ontológicos más profundos de los comúnmente aceptados. Más allá de la idea de reconocer a los mismos humanos como semillas en sí mismas, el fragmento aclara que al mismo tiempo estamos formados por las semillas de nuestros ancestros. Su consumo, por lo tanto, no se trataría simplemente de una cuestión proteínica sino de relación vivencial y potencial con la naturaleza, al considerar al mismo ser como una potencial semilla de una existencia-otra donde también crecemos, florecemos, damos frutos y encontramos un nuevo tipo de oxígeno a diario.

La ingesta de semillas, posteriormente modificada en forma abrupta hacia la carnívora, se iría reduciendo en la misma medida que las palabras –aquellas portadoras de nuestra manera de pensar y de vivir–, que se convertían cada vez más en nominativos hispanos. Del mismo modo sucedió con la visión de la naturaleza, una vez que se hubo instaurado el concepto de ciudad o metrópoli, tan distinto a *marka* o *ayllu*. Valgan estos cinco fragmentos como pretextos para lanzar las siguientes reflexiones.

Reflexiones finales

El carácter de la alimentación tiene que ver no solamente con la superficie de los sentidos (sabor, aroma, color) sino con una relación ontológica con la vida en general y con la ingesta en particular, borrando los límites entre lo orgánico y lo inorgánico. Siendo que el sistema interconectado de convivencias es más complejo de lo que muchas veces nos atrevemos a percibir como especie, el permitir que algo en principio ajeno ingrese en nuestro cuerpo/organismo/circulación puede ser todo menos superficial.

Se hace un pacto de salud o enfermedad según la conexión de *ajayu* –psíquica o espiritual– con lo ingerido. No se trata solamente de un carburante para el funcionamiento como se hizo ver en la era industrial que devino en *fast food*, sino de un complejo proceso de alquimia en el mejor de los sentidos. Es igual o más importante que sus cualidades nutritivas la relación que se establece con el alimento. Porque durante un tiempo de diversa duración, el ser y el alimento serán uno mismo hasta que el proceso de intercambios culmine.

Por otro lado, la fenomenología de la alimentación tiene que ver con las costuras sociales, la composición cultural de un grupo humano, con sus ires y venires, según las olas de migración y los núcleos de poder.

La interrogante de Churata acerca de dónde comienza la gastronomía local y termina la impuesta en la colonia permanece siendo válida, ahora actualizada por los nuevos mandatos de la comida rápida, industrializada, sin *ajayu*.

Si aplicamos los principios ontológicos andinos al fenómeno de la ingesta de comida, luego de un breve repaso de nuestros ingredientes y combinaciones, la idea del mestizaje aparece como una realidad tan palpable como nuestro lenguaje. Decir por ejemplo *jawira* no significa simplemente río sino un fluido de seres dispares en apariencia que pueden confluir de distintos modos. Ocurre un curso, un fluido, una causa (*jawira*) entre el comensal y aquello que ingiere. El lenguaje es en sí mismo una ontología para la comprensión del ser en el mundo.

En un mundo donde la comida es percibida como un simple hidrocarburo para el funcionamiento de la máquina corporal, es necesaria una visión holística estructurada sin caer en los lugares comunes de terapias convencionales *new age*. Según la vivencia colectiva replicada hace miles de años aún en nuestro territorio, el entorno no es percibido solamente como un afuera amenazante que puede ser depredado sin consecuencias. Al contrario –en una hermenéutica amplia de la experiencia vital– todo cuanto acontece en los alrededores tiene una directa influencia en el mundo interno de sus habitantes.

Uyway-Uywaña significa, además, el arte del aprendizaje mutuo y del constante crecimiento entre los diversos actores en el mundo. Tal vez nuestro menú diario diga más de nosotros mismos que las consignas ideológico políticas, porque tal como el autor citado en este breve comentario decía a propósito del libro *Lo que se come en Bolivia*: “Dime lo que comes y te diré lo que piensas”, o que todo está conectado y que al principio y al final somos uno.

Bibliografía

AGAMBEN, Giorgio.

2017. *El uso de los cuerpos*. Adriana Hidalgo Editora. Buenos Aires, Argentina.

FOUCAULT, Michel.

2002. *La arqueología del saber*. Siglo XXI Editores. Buenos Aires, Argentina.

GUATTARI, Félix.

1996. *Caosmosis*. Ediciones Manantial SRL. Buenos Aires, Argentina.

CHURATA, Gamaliel.

1944a. *Problemas ontológicos* (serie). En: *Última Hora*. 9 de abril. La Paz, Bolivia.

1944b. *Problemas ontológicos* (serie). En: *Última Hora*. 16 de abril. La Paz, Bolivia.

1944c. *Problemas ontológicos* (serie). En: *Última Hora*. 23 de abril. La Paz, Bolivia.

1944d. *Problemas ontológicos* (serie). En: *Última Hora*. 30 de abril. La Paz, Bolivia.

1944e. *Problemas ontológicos* (serie). En: *Última Hora*. 7 de mayo. La Paz, Bolivia.

1965. Dialéctica del realismo psíquico. Alfabeto del Incognoscible. En: *Mariposa Mundial* No. 29. Plural Editores. La Paz, Bolivia.

2012 [1946]. *Prólogo*. En: *Mariposa Mundial* No. 29. Original en: TÉLLEZ HERRERO, Luis. *Lo que se come en Bolivia*. Imprenta Sanabria. La Paz, Bolivia.

ESPEJO AYCA, Elvira.

2022. *Yanak Uywaña. La crianza mutua de las artes*. Estado Plurinacional de Bolivia. La Paz.



Imagen 2: Portada *El pez de oro*. Editorial CANATA, La Paz, Bolivia (1957).

Fuente: Diseño basado en óleo de Carlos Salazar Mostajo.

- FREUD, Sigmund.
 1985 [1917]. *Duelo y Melancolía*. (s.b.).
- HABER, Alejandro.
 (s.f.). Arqueología de uywaña: un ensayo rizomático. En: *Producción y circulación prehispánicas de bienes en el sur andino* (Compiladores: Axel Nielsen, Clara Rivolta, Verónica Seldes, María Vásquez y Pablo Mercolli). (s.b.).
- HEIDEGGER, Martin.
 1951 [1927]. *Ser y tiempo*. Fondo de Cultura Económica. Ciudad de México.
- LATOUR, Bruno.
 2007 [1991]. *Nunca fuimos modernos*. Siglo XXI Editores. Buenos Aires, Argentina.
- MAMANI MACEDO, Mauro.
 2012. *Quechumara. Proyecto estético-ideológico de Gamaliel Churata*. Universidad de Ciencias y Humanidades. Lima, Perú.
- MEDINACELI, Aldo.
 2019. La dialéctica del realismo psíquico. En: *Gamaliel Churata, el escritor, el filósofo, el artista que no conocíamos*. IHL – Universidad de Pittsburgh, Estados Unidos.
- TÉLLEZ HERRERO, Luis.
 1946. *Lo que se come en Bolivia*. Imprenta Sanabria. La Paz, Bolivia.
- POMA, Alan.
 2019. *Manifiesto futurista andino*. Editorial Soma. Lima, Perú.
- TÓRRES, Ángel.
 2007. Entrevista. En: *Arturo Pablo Peralta Miranda. Travesía de un itinerante*. Editorial América Nuestra – RUMI MAKI. México Distrito Federal.
- TUMIRI, R. y S. ALAVI.
 2022. El consumo de *phasa* (arcilla mineralógica) con papas en el altiplano boliviano. En: *Uyway-Uywaña: críanza mutua para la vida*. MUSEF. La Paz, Bolivia.
- Última Hora.
 1932. Entrevista realizada por: MEDINACELI, Carlos. *Uno de los más altos valores del andinismo: Gamaliel Churata está en La Paz. 4 de junio. La Paz, Bolivia*.
- VILCHIS, Arturo.
 2007. *Arturo Pablo Peralta Miranda. Travesía de un itinerante*. Editorial América Nuestra RUMI MAKI. Ciudad de México.
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo.
 2013. *La mirada del jaguar. Introducción al perspectivismo amerindio*. Tinta Limón. Buenos Aires, Argentina.
- WITTGENSTEIN, Ludwig.
 1999 [1921]. *Tractatus logico phlosophicus*. Editorial Anagal. Barcelona, España.

LA QALAPHURK'A MÁS RURAL: MATERIALIDAD, ESPACIOS Y AGENCIAS FEMENINAS DE UNA COMIDA TRADICIONAL EN LA COMUNIDAD DE ULTI EN POTOSÍ

Mirtha R. Gómez-Saavedra¹

Hablemos de comida

La *qalaphurk'a* es una comida tradicional de la región andina cuya semántica de la palabra², los ingredientes que emplea y las técnicas de preparación, evocan a la alimentación y a la cocina del pasado, esto en las narrativas locales de varias comunidades rurales ubicadas en los países de Perú, Chile, Argentina y Bolivia. La herencia ancestral de este plato se ratifica y se preserva en algunas regiones, se apropiá y resignifica en otras, siendo evidente su vigencia y la existencia de procesos de variabilidad cultural, continuidades, rupturas, crecimiento y Crianza Mutua, ante la influencia de una imbricación de contextos históricos, socioculturales, geográficos, además del inexorable paso del tiempo en la memoria oral. Estos factores provocan que cada *qalaphurk'a* sea única en todas sus variedades regionales, donde las protagonistas en realidad son las mujeres –expertas en este arte no generalizado– quienes preservan y practican un estar en el mundo o “cosmopraxis” (Arnold, 2017; De Munter, 2016) con la elaboración de la comida en familia y en comunidad. Por lo tanto, el estudio de este plato típico merece un análisis particularizado para cada región donde se prepara la *qalaphurk'a*.

La *qalaphurk'a* referida en esta investigación se ubica en el departamento de Potosí, específicamente en la comunidad de Ulti, municipio de Puna, provincia José María Linares, donde existe una difusión de este plato típico tradicional. Esta comida forma parte de una tradición culinaria andina que, en las narrativas locales, tiene un origen prehispánico y/o colonial y se la presenta como “plato bandera” local en varias comunidades rurales y recientemente en la ciudad capital.

La comunidad de Ulti se localiza a 76 km de la ciudad de Potosí, en una región geográfica estratégica, ubicada en la orilla del río Mataca o río de Miculpayá (**Figura 1**), valle refrendado por la historia y la etnohistoria como un importante sector de asentamiento de haciendas coloniales y pueblos de indios asociados (Platt *et al.*, 2010). Ulti conserva aún su hacienda colonial, los molinos de río y el templo. Asimismo, la región es conocida como territorio de la antigua confederación indígena Qaraqara-Charcas y allí se sitúan sitios arqueológicos de distinta cronología (Cruz y Absi, 2008; Lecoq, 1998).

Al ser cabecera de valle (2896 msnm) cuenta con un clima templado y es productor agrícola de maíz, cebada, haba, papa, al igual que hortalizas para consumo local: cebolla, calabaza, vainitas, repollo, lechuga, locoto, ají. Entre la producción de frutas se tiene al durazno, manzana, uva, brevas, granada y limón. También se encuentran abundantes árboles de nogal. La vegetación nativa presenta *t'ula*, *quewiña*, molle, algarrobo, *churki*, *kiswara*. Entre la fauna

1 Licenciada en Arqueología. Correo: mirgo.saavedra@gmail.com

2 Proviene del vocablo aymara *qala*: piedra y *phurk'a*: asado (Cerrón-Palomino, 2006). Según el diccionario aymara de Ludovico Bertonio: “Qala phurka. Piedra calentada al fuego, con que cuecen carne y otras cosas; Qala phurkha. Cosa cocida así; Qala phurkafña. Cocer así, echando en la olla las piedras calientes donde está la carne” (2011 [1612]: 444).

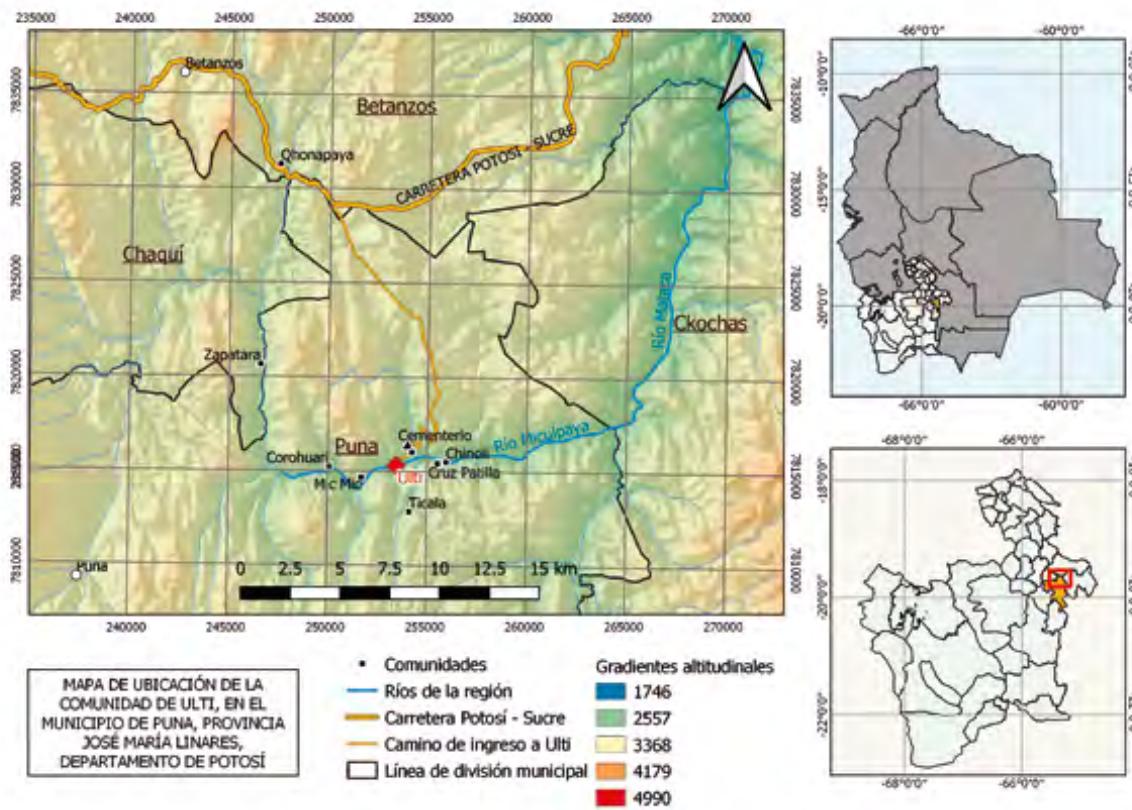


Figura 1. Ubicación geográfica de la comunidad de Ulti, en el valle de Miculpaya.
Fuente: Elaboración propia.

nativa se tiene perdices, vizcachas, cuy, zorros, pumas, gatos silvestres, entre otros. La actividad de crianza animal es vacuna y ovina.

Ante los antecedentes descritos, realizaré un análisis de la *qalaphurk'a* en esta comunidad, debido a mi interés en las formas de alimentación del pasado en los contextos domésticos agropastoriles, y sus implicancias ecológicas, sociales y culturales. Anteriores investigaciones y exploraciones arqueológicas que hice me llevaron a hacer registros etnoarqueológicos de la preparación de la *qalaphurk'a* desde el enfoque de la cadena operativa (ver Gómez-Saavedra, 2018). Pero, como suele suceder, el trabajo arqueológico va más allá de la materialidad y traspasa sus fronteras epistemológicas cuando se vincula con las personas en las comunidades y se es consciente del mundo de agencias y “relaciones anidadas” (Haber, 2007) que trascienden el enfoque lineal industrial de la cadena operativa y las ontologías preestablecidas.

Este trabajo tiene carácter exploratorio de la teoría relacional o teorías de *Uywaña* o Crianza Mutua (Arnold, 2016, 2017; De Munter, 2016; Haber, 2007; Lema, 2014; Lema y Pazzarelli, 2015) aplicada al estudio de la *qalaphurk'a*, cuya preparación se registró etnográficamente el 23 de abril de 2022 en la comunidad de Ulti, del municipio de Puna en Potosí. El objetivo es reflexionar acerca de los modos y particularidades de cocinar este plato tradicional y la reactualización discursiva del pasado culinario local. Gracias a la invitación de la familia Choque y la familia Rocha, quienes me recibieron en su casa colindante al río Mataca, pude ser partícipe de la preparación de una *qalaphurk'a* de campo, desde los inicios del proceso hasta la degustación final. De esta forma, las valiosas enseñanzas y experiencias que las cocineras compartieron, me llevaron a nutrir la reflexión en torno a la alimentación del pasado y del presente de las comunidades rurales andinas.

Para el desarrollo de la investigación se usó el método etnoarqueológico (Politis, 2002), tratando en todo momento de emplearlo no solo con la visión centrada en lo que yo quería ver sino con la mente abierta a lo que querían mostrarme. La técnica que empleé fue la de observación participante incluyendo un ejercicio de autoubicación (Bourdieu, 2006). En otras palabras, se trató de hacer arqueología en modo de escucha para abordar historias y experiencias de las ontologías locales, además de abordar el dato arqueológico.

Teorías relacionales y de Crianza Mutua

Las teorías relacionales, vinculadas con la teoría indígena de Crianza Mutua o *Uywaña*³, vienen siendo trabajadas desde la antropología andina buscando reflexionar nuevas tendencias en la disciplina en el ámbito de las materialidades, relaciones simétricas entre lo humano y lo no humano, y la exploración de ontologías relacionales, para construir nuevos caminos de respuestas para los estudios en Bolivia (Arnold, 2017).

Por ejemplo, en el caso del estudio de la materialidad en arqueología, se recurre en gran medida a tratar los procesos técnicos de elaboración con el recurso metodológico de la cadena operativa⁴ (Leroi-Gourhan, 1971), que es un método que sirve para organizar datos, llenar vacíos de información y acceder al sujeto detrás del objeto. No obstante, al estudiar estos procesos se traspasa la dimensión de la materialidad, la técnica y el artesano, dando paso a mundos ontológicos complejos donde los procesos de aprendizaje y la dotación de vida a los objetos son fundamentales, aún más en contextos de comunidades andinas vivas.

Estos estudios se encuentran más que vigentes para la antropología (Arnold, 2017; De Munter, 2016) y para la arqueología (Bray, 2009; Haber, 2007; Sillar, 2009), pero especialmente ligado a la arqueología de la alimentación (Carreras y Pey, 2019; Lema, 2014; Pazzarelli, 2008, 2010; Pazzarelli y Lema, 2018). Cabe tener en cuenta que, dentro de la hermenéutica de la arqueología andina, el arqueólogo no solo estudia relaciones sociales: se involucra en relaciones sociales en las comunidades del área rural, donde se enfrenta a voces y conceptos fuera del *establishment* académico (Shepherd *et al.* 2016), provenientes de la experiencia de los pobladores de las comunidades indígenas; siendo una oportunidad de practicar, más allá del simple discurso, una arqueología social y culturalmente relevante para las personas vinculadas a los sitios arqueológicos (Haber, 2007).

La *qalaphurk'a* y el estudio de las comidas del pasado

Si bien la *qalaphurk'a* es una comida con variaciones, según el lugar donde se la prepara, en términos estructurales⁵ se trata de una sopa hervida, una conjunción entre lo seco y lo húmedo, que comprende ingredientes vegetales picados y/o molidos, e ingredientes animales desmenuzados o en trozos. La técnica de cocción final con piedras es indispensable, así como el acto de remover el contenido de una gran olla, al tiempo que se le van incorporando los elementos necesarios. Se sirve en acontecimientos colectivos de la comunidad y es preparada de manera exclusiva por mujeres.

3 La teoría relacional alude al cambio ontológico paradigmático y las teorías *Uywaña* (Crianza Mutua en aymara). Hace referencia a la Crianza Mutua entre criaturas humanas como no humanas, como se explica en anteriores artículos del presente catálogo.

4 Aunque el término fue acuñado por Leroi-Gourhan, el etnólogo Marcel Mauss sirvió de inspiración, quien “ubicó a las tecnologías dentro de contextos sociales y proponía que mientras las personas trasforman los objetos en el mundo, también se crean y se trasforman a sí mismas” (Arnold, 2017: 19).

5 Véase los trabajos sobre análisis estructural de la comida andina de Spedding (1993), Vera Zegarra (2009); Montecino (2003) y Pazzarelli (2010).

Forma parte de la proverbial categoría gastronómica de “comidas de piedra” (Montecino, 2003: 36; Gómez-Saavedra, 2018) presente en varias regiones del mundo, las cuales representan el devenir del pasado culinario de los grupos humanos y su relación con el fuego. La piedra es la protagonista y fue usada de muchas formas, empleándose en diversidad de técnicas que evolucionaron a lo largo de la historia en distintas regiones. Este elemento es uno de los componentes que a menudo perdura en el registro arqueológico, pudiendo encontrarse en formas no formatizadas que intervinieron en los procesos de cocción en espacios domésticos asociados a los fogones⁶.

Tratar el tema de la alimentación prehispánica, más propiamente de la *qalaphurk'a*, conlleva analizar una serie de propuestas teóricas y metodológicas (Gómez-Saavedra, 2020). El estudio de la alimentación de las sociedades andinas prehispánicas es un campo que en la práctica arqueológica se viene desarrollando progresivamente desde distintos enfoques. Por una parte, se tienen los estudios de las evidencias arqueobotánicas, zooarqueológicas o bioantropológicas, con el objetivo de interpretar procesos macro de las sociedades: demografía, nutrición, subsistencia, economía e intercambio⁷. También se han realizado trabajos sobre la comida en el pasado que abordan el componente simbólico ritual⁸, dirigidos en la mayoría de los casos a interpretaciones de carácter trascendental o esencialista de las culturas y sus ideologías.

No obstante, la alimentación humana es sumamente compleja, pero cotidiana a la vez. En este sentido rescatamos la propuesta de Pazzarelli de desarrollar el plano de lo cotidiano, lo material, lo transitorio y lo corporal en los temas culinarios en las etnografías andinas de las comunidades rurales indígenas y campesinas, con el fin de apreciar y valorar los cambios culinarios, introducción de nuevos alimentos y los procesos de resistencias en las formas de alimentación local (Pazzarelli, 2008: 177).

Es en la cotidianidad donde los contextos domésticos de cocina y fogones ganan preponderancia y pueden conducir a interpretaciones del poder de la agencia de las mujeres en estos espacios, revalorizando sus prácticas, sus enseñanzas y aprendizajes, sus crías, su ser y estar en el mundo. En la arqueología es un recurso potencial para abordar la materialidad y el paisaje de los sitios domésticos de elaboración de comidas, además de otros aspectos que suelen descuidarse en la observación y comprensión cuando se realiza el trabajo de campo.

Registro de la preparación de la *qalaphurk'a* de Ulti

La *qalaphurk'a* se realizó en la casa de don Calixto Choque y doña María Ruiz de Choque, y fue elaborada por las manos habilidosas de doña Teófila Rocha, comadre de la pareja de esposos, quien sería la encargada de dirigir el proceso. La experticia y conocimientos para la realización de este plato son necesarios; doña María ejercería de ayudante ya que indicó que

6 Las evidencias arqueológicas de cocción con piedra trascienden el tiempo y el espacio. Se han encontrado evidencias de rocas con alteración y fractura térmica por exposición al fuego en sitios arqueológicos de cazadores-recolectores de Europa (35000-31000 AP), en sitios de surgimiento de la agricultura en Norteamérica (4000 AP) (Black y Thoms, 2014), en sitios de transición agrícola en Colombia (6000 AP) (Oyuela-Caycedo, 2006), y en Perú, en sitios arcaicos (7000 a.C.), se encontraron restos de piedras y fosas para fogones que podrían ser restos de la técnica de cocción de la *pachamanca*, comida tradicional peruana (Bonavia, 1991).

7 En Bolivia véase los trabajos de Berryman (2010); Bruno (2005 y 2008); Bruno y Rivera (2015); Hastorf (2012); Logan *et al.* (2012); Moore *et al.* (2010) y Pérez (2007). Específicamente en esta edición se presenta un aporte investigativo bajo esta línea (ver Ortúñoz *et al.* del presente catálogo).

8 Véase los trabajos de Archetti (1992); Arnold (1996); Bray (2009), Montecino (2003); Weismantel (1994) y Vokral (1991).

alguna vez había tratado de realizarlo sola, infructuosamente. “No cualquiera puede realizarlo, y no se debe usar cualquier piedra”, sentencia.

Para doña María y doña Teófila era muy importante el tema de saber escoger las piedras⁹. Las utilizadas para preparar el plato son las llamadas *mujchirumi*, y son cantes rodados de río, de tipo ígneo porfirítico, de colores claros y formas redondeadas (**Figura 2**). El tamaño se escoge según la olla o el recipiente donde se vaya a preparar la *qalaphurk'a*. Señalaron que el río Mataca tiene las piedras adecuadas que no revientan cuando se las expone al fuego y no se parten cuando se sumergen en el líquido. Los restaurantes que ofrecen *qalaphurk'a* en la ciudad de Potosí llevan de este sector las piedras, las cuales pueden ser reutilizada varias veces; pero, como todo material, acaban desgastándose progresivamente.

Mientras encendían el fogón o *q'uncha*¹⁰ con leña de *t'ula* y ramas de eucalipto y calculaban el agua del caldo en las ollas de barro, las mujeres relataron sobre los momentos y fiestas en las que se suele preparar el plato: festividades religiosas, trabajos comunitarios y pedidas de mano o *mañaqaku*. Estas actividades congregan muchas personas, por lo que se organiza un equipo de mujeres para cocinar desde la madrugada y servir temprano a los comensales, cuando el ambiente aún está frío. Al ser un plato caliente y sustancioso que restaura energías (Gómez-Saavedra, 2018; Montecino, 2003), suele prepararse y ser servido generalmente en las mañanas y casi siempre por mujeres.

Las tradiciones aún se mantienen, pero en menor escala, además que van cambiando varias costumbres y técnicas con relación a los ingredientes, preparación y consumo.

“Antes había poca comida y entraban pocos ingredientes a la olla”, recuerda doña Teófila. Bastaba un poco de cebolla, haba seca, papa, comino, harina de maíz, sal y un poco de grasa. Además de las piedras. En las preparaciones actuales, se hace hervir el caldo con trozos de carne de res, cebolla, pimentón, zanahoria, vainita, perejil, papa, ají rojo molido, sal y harina de maíz. Y por supuesto, las piedras. De una u otra manera, con más o menos ingredientes, un caldo se transforma en lagua de harina de maíz y esta se vuelve finalmente en *qalaphurk'a*, cuando se añaden las piedras candentes, las que dan por finalizada la cocción.

En este punto es interesante analizar qué es lo que hace la esencia de un plato de estas características. En los estudios sobre la comida se manejan los conceptos de “paralelos” o ingredientes reemplazables y “*validators*” o ingredientes esenciales (Pazzarelli, 2010; Weismantel, 1994). Si bien las comidas son un componente muy tradicional desde el ámbito social, los estudios indican que “la validez ocurre no a través de la presencia de un elemento en particular, sino por el uso de un modelo familiar en la elaboración de una comida” (Weismantel, 1994: 194). Bajo este aspecto, la *qalaphurk'a* de Ulti, es diferente a la registrada en Manquiri (Gómez-Saavedra, 2018), en cuanto al tipo de carne (que es charque de llama) y las piedras (que son piedras metamórficas, más oscuras e irregulares), no así en el modelo familiar de elaboración como veremos más adelante. En Cusi Cusi, Norte de Argentina, Carreras y Pey (2019) registran una *kalapurca* que no lleva piedras, porque estas pertenecen a la memoria del pasado y cuyo *validator* vendría a ser la carne de llama (Cusi Cusi es una región pastoril de camélidos). Montecino (2003 y 2004) presenta varios registros en el Norte de Chile y, en

⁹ Indicaron que para hacer *watía* (comida de piedra tradicional de la zona andina también llamada *pachamanca* u olla de tierra), por ejemplo, son necesarias otras piedras oscuras y planas que no hay en la región. “Yo me he traído piedras de La Palca para hacerme *watía* porque aquí no hay”, indica doña María. Para mayor información se puede revisar el artículo de Nina y Soto del presente catálogo.

¹⁰ Fogón rustico hecho de barro que se ubica en los espacios destinados a la cocina para hacer fuego y guisar.



Figura 2. Enseñando a seleccionar las piedras del río Mataca para la preparación de la *qalaphurk'a*.
Fotografía: Rosario Saavedra (2022).

algunos casos, ya no se usan piedras por razones de “imaginarios de incorporación” negativos, siendo otros ingredientes o modos de preparación los que validan el plato.

Animismo, agencias simbólicas y relationales de tiempo en las piedras

Es pertinente decir que la técnica de cocción con piedra es el “*validator*” de la *qalaphurk'a* en Potosí.

Después de dejar cociendo algunos de los ingredientes vegetales y la carne de res en el fogón a fuego lento, se molgó la harina de maíz en *qhuna*¹¹, se molgó el ají rojo en batán y fui mos a recoger las piedras al río, distante a unos 300 metros de la casa. Encontramos las piedras y me enseñaron a reconocerlas y a lavarlas, con ayuda de las señoras, e iniciamos el retorno. El tiempo de cocción de la sopa bastaba para todos estos procesos, según el conocimiento y experticia de las mujeres. Otro manejo relacional del tiempo con respecto a la piedra fue cuando, una vez en torno al fogón, se pusieron las piedras en las brasas a la par que las papas picadas se incorporaban al caldo. El tiempo de cocción de la papa coincidía con el tiempo

¹¹ Mortero rústico para pulverizar cereales por frotamiento, comprendido por dos piedras planas sedimentarias de distinto tamaño; una fija y grande en la base, y una móvil más pequeña por encima.



Figura 3. Proceso de conversión de la sopa en lagua y en *qalaphurk'a*.

Fotografías: Mirtha Gómez-Saavedra (2022).

suficiente para que las piedras debían estar en el fuego. “No se debe dejar mucho tiempo las piedras en el fuego, porque si está muy caliente la piedra tiende a *quepicharse* o *apegarse*”, indicó doña Teófila.

Llegado el momento de incorporar las piedras y transformar la sopa en lagua y la lagua en *qalaphurk'a*, se preparó una fuente grande de barro o *wich'i*, de boca ancha, especial para preparaciones de comidas colectivas (**Figura 3**). En esta se vertió primero la harina molida y un chorro de aceite. Encima se puso el ají rojo y se mezcló con un poco de agua fría para diluir la mezcla con cuchara de palo. Con la consistencia adecuada se fue añadiendo el caldo caliente poco a poco con los ingredientes en su interior, mezclando continuamente.

Se sacó las piedras de las brasas, limpiando con un trapo húmedo si estaban cubiertas de ceniza, y se puso una en la fuente desencadenando el proceso de ebullición¹² y el consiguiente espesado de la harina. Entonces doña Teófila detectó algo. “Se ha pasado la piedra”, indicó. La ebullición había cesado de repente.

12 En la zona andina, el agua hiere a 86°C en promedio. Por experimentación posterior (ya que nos regalaron algunas piedras en Ulti) corroboré que a 3963 msnm (ciudad de Potosí), la temperatura de ebullición del agua empleando piedras calientes es de 86.5°C. Mediante el uso de curvas de regresión de la temperatura, en función de la presión atmosférica e interpolación de valores de las propiedades de la atmósfera estándar y la presión de vapor (White, 2004), se obtiene que en Ulti (altitud=2896 msnm, $P_{atm}=0.692$ atm) el agua hiere a 91°C. Sin embargo, el hecho de que la *qalaphurk'a* sea un fluido espeso, dilatante y con mayor densidad que el agua, cambia las características físicas, para lo cual se requiere otro tipo de cálculos y un proceso de experimentación más detallado, que no es el objetivo en este trabajo.



Figura 4. Doña Teófila Rocha con la *qalaphurk'a* terminada.

Fotografía: Mirtha Gómez-Saavedra (2022).

Ante nuestra preocupación, indicó que se iba a recuperar. Añadió otra piedra que tenía una temperatura menor, “más adecuada”¹³, y mientras esta hacía ebullición la primera volvió a “revivir”. Las dos comenzaron a hacer cocer y saltar la lagua quemante, y las mujeres fueron colocando una piedra tras otra conforme terminaba el proceso calorífico de la anterior. La cocción de la harina y el ají debe realizarse completamente, indicaron, pues eran los únicos ingredientes que faltaban cocer y tenían que espesarse bien. Finalmente, todas las piedras cumplieron su cometido y, en aproximadamente veinte minutos, la *qalaphurk'a* estuvo lista para servir (**Figura 4**).

En torno a las piedras se desenvuelve una imbricada cadena de ontologías relaciones como el poder de resurrección. Lejos de una explicación científica acerca de las propiedades físicas de transmisión calorífica de los materiales, inquirir por qué revivió la piedra según la ontología local nos remite al tema de simbolismos y animismos, sobre los cuales no ahondaré, pero remito al trabajo de Montecino (2003) sobre la teoría del imaginario de la incorporación de valores positivos en las comidas aymaras y andinas que emplean piedras. Estas serían contenadoras y evocadoras de fuerzas telúricas y míticas de las *huacas* e incluso energías espirituales de los ancestros que se introducen al cuerpo.

La importancia del picado y hervido en las sopas y laguas

Es importante destacar que, si bien las piedras actúan como *validator* de la *qalaphurk'a*, el modelo familiar de elaboración de comidas al que hace alusión Weismantel, se hace evidente en la misma, como parte de las comidas andinas. La afirmación de que nada se come crudo

13 No tengo la referencia de qué temperatura alcanzaron las piedras expuestas en el fogón y una vez que salieron del mismo. Un estudio de las mismas, forma parte de la arqueología experimental. Otros trabajos arqueológicos sobre hornos de tierra y piedras calentadas indican que el fuego en fogones del pasado solía alcanzar temperaturas mayores a 500°C con leña como combustible (Black y Thoms, 2014).

en los Andes (Archetti, 1992; Pazzarelli, 2010; Vokral, 1991; Weismantel, 1994) implica que toda comida debe tener un procesamiento previo.

Para que una *qalaphurk'a* nazca con éxito de la cocina y sea servida adecuadamente a los comensales, es fundamental preparar apropiadamente los ingredientes. Picar, moler, cortar y desmenuzar es visto como un componente clave de la comida andina (Montecino, 2003 y 2004; Pazzarelli, 2010; Spedding, 1993 y Vokral, 1991). De la misma manera lo es el acto de hervir la sopa. En base a un análisis estructural y semiótico, Spedding (1993) proponía la importancia cultural de las comidas húmedas (sopas) en la alimentación y nutrición andina a nivel corporal y espiritual (Pazzarelli, 2010; Weismantel, 1994 y Vera Zegarra, 2009).

El picado y molido facilita su incorporación a la sopa. Sin embargo, más allá de los objetivos funcionales, propongo que el esmero y meticulosidad con que se realizan estos actos son formas de estar en el mundo para las mujeres. A través de estas prácticas cotidianas, las madres enseñan a sus hijas paciencia, control del tiempo, administración de recursos, técnicas, inventiva, buena voluntad y esfuerzo para llevar a cabo con éxito el acto de cocinar. Lejos de ser una interpretación de sometimiento o naturalización de la mujer, destinada a los espacios de cocina, esto debe ser visto y valorado como un elemento de empoderamiento y visibilización de la agencia de la mujer y su dominio en estos espacios donde gravita la familia, base del *ayllu* y la sociedad (Gose, 2001 y Vokral, 1991). Su trascendencia e influencia a otras esferas (incluso las masculinas) evidencia estos procesos de enseñanza y aprendizaje para la vida misma.

Sin embargo, las comparaciones etnográficas no deben ser usadas de manera generalista, esencialista o metafórica, centradas en la idea de un modelo de cosmovisión en el aspecto de las técnicas culinarias andinas (*cfr.* Pazzarelli, 2010: 177). Recurrimos a Arnold (2017) en este sentido cuando explica que el giro ontológico implica un cambio de la visión generalizada del mundo andino, es decir la cosmovisión a favor de la cosmopraxis. De un enfoque en esquemas mentales, tales como aspectos religiosos y espirituales, se da preferencia a aspectos enfocados en la acción y aprendizaje, un estar en el mundo.

Por ejemplo, en la preparación de la *qalaphurk'a* de Ulti, doña María y doña Teófila indicaron que bien se puede hacer con *charque* de llama, lo que le da otro sabor, o se puede usar harina de trigo, si no se dispone de maíz blanco. Lo importante es el sabor, y este se consigue no solamente por la incorporación de las piedras. Intervienen muchos factores como el cocinado a leña, la *q'uncha* de barro o arcilla hecha por ellas mismas, las ollas y recipientes que siempre tienen que ser de barro (en este caso provenían de Villazón), la harina de maíz seco molido en *ghuna* ese mismo día. Lo importante es que esté bien hecho, bien elaborado, bien ejecutado. Esto solo se logra con la cosmopraxis en la cotidianidad de los contextos domésticos.

Agencia de las mujeres: experiencia, práctica y enseñanza

Fogones

La cotidianidad de la producción de comidas se encuentra en los espacios de cocina. Estos espacios domésticos no podrían ser más representativos de una cosmopraxis regulada por ontologías relationales que son de conocimiento exclusivo de las que cocinan y los que comen alrededor del fogón. “En una casa campesina (...) un supuesto generalizado es que la cocina es el centro de una casa, el fogón es el centro de la cocina y la mujer es quien da sentido a todo ello (...) el fogón y el fuego se encuentran íntimamente vinculados con las mujeres” (Pazzarelli, 2010: 165).

De hecho, como indica Pazzarelli siguiendo las referencias etnográficas de Vokral (1991: 139), son las mujeres las que construyen los fogones en las regiones del altiplano. Doña María tiene dos *q'unchas* de barro que ella misma se hizo. Una más grande, con dos bocas, para cuando está la familia presente al completo y/o se tiene invitados; y otra pequeña, de una sola boca, para cuando están pocas personas. “Los motes de haba y choclo son más ricos cocinados en ollas de barro y con leña... ¡y hay tanta leña aquí!”, expresa doña María.

Todo sirve, nada se desaprovecha en los contextos rurales andinos. Esta lógica de no desaprovechar nada se concatena con el concepto de *affordance* de Gibson (1979, en Ingold, 2000), que en este caso se traduce como las formas en que se presentan los materiales y como se perciben por el ojo humano para la inspiración, creación o uso de instrumentos o herramientas. Estas agencias de la materialidad son complejas en un marco descriptivo de las ontologías relacionales, pero simples en su practicidad inmediata en la cotidianidad de las comunidades rurales andinas. Nada podría parecer más sencillo que recoger las piedras *mujchirumi* del río, trasladar un poco de arcilla de sitios adecuados para realizar las *q'unchas*, *qhunar* la harina con una habilidad ganada por la cotidianidad, y encender el fuego con la abundante leña de troncos, ramas y hojas de la flora nativa local.

Molinos

Evidentemente, para las habilosas mujeres de Ulti, no representaban ninguna complejidad estas prácticas y *performances* arraigadas por la cotidianidad y *habitus* (Bourdieu, 2006). Como el acto de moler el maíz seco para volverlo en fina harina e incorporarla a la sopa. Con el propósito de hacer la experiencia lo más participativa posible, me ofreció a moler el maíz en la *qhuna*, para aprender. Como era la primera vez que realizaba esta operación, me pareció un proceso sumamente difícil, tardado y poco intuitivo. Lo comparaba con mi conocimiento de la molienda en batán con el que sí tenía algo de práctica previa. Sin embargo, doña Teófila pacientemente me dejó continuar para que mis manos entendieran el ritmo y la técnica efectiva del movimiento de frotamiento horizontal de las planas piedras para “comer” el maíz, arrastrarlo y expulsarlo pulverizado por el otro extremo. Finalmente, entendí la lógica de la *performance* y aún más cuando me mostró los “dientes” de la piedra superior, unas estrías cinceladas en la piedra. “Está un poco moto, ¿ves?”, me dijo risueña, “por eso se ha tardado, sino rapidito hubiera salido” (**Figura 5a**).

Los molinos y artefactos de molienda eran una parte vital en la alimentación del pasado (Babot, 2004). Los diferentes tipos de morteros prehispánicos empleaban la fuerza mecánica de las piedras y la fuerza humana. Con la llegada europea en el siglo XVI, los molinos de agua emplearon la fuerza hidráulica de los ríos, razón por la que el valle de Miculpaya fue prolífico en haciendas y molinos de harina para satisfacer la gran demanda de la Villa Imperial de Potosí. Ulti cuenta con su propia hacienda histórica y con su espacio de molinos (**Figura 5b**), el cual fue evocado con cariño por las señoras cuando nos llevaron a visitarlo, deseando que existan acuerdos en la comunidad para volver a hacerlo funcionar.

Diásporas de la *qalaphurk'a* en tiempo y espacio

Trascendencia prehispánica-colonial hasta el día de hoy

Según la memoria colectiva oral de Ulti, la *qalaphurk'a* es un plato milenario asociado al pasado histórico y lingüístico de la región del valle de Miculpaya y el río Mataca. La palabra de origen aymara, en territorios quechua hablantes actuales, evoca tiempos prehispánicos. Los datos etnohistóricos así lo refrendan (*cfr.* Cerrón Palomino, 2006). Sin embargo, la naturaleza



Figura 5. (a) El proceso de molienda en *qbuna*. (b) El molino de la hacienda colonial de Ultí.
Fotografías: Rosario Saavedra (2022).

híbrida de sus ingredientes nativos e hispanos representa la evolución y su trascendencia colonial, a través del mestizaje europeo que experimentó hasta el día de hoy¹⁴.

La cultura europea arribó a estas tierras en el siglo XVI con una serie de elementos, prácticas y costumbres agropecuarias que rápidamente fueron incorporadas a las formas de producción nativa local, a través de procesos de violencias de implantación cultural y usurpación espacial representadas en la mita y reducciones indígenas. Cambiaron el modelo agrícola vertical andino a favor del modelo extensivo horizontal de producción. Como resultado, la comida se mestizó como muchos otros aspectos de la vida colonial¹⁵. Sin embargo, las transformaciones mantuvieron las identidades claras en cuanto a la estratificación de casta y clase, señalando límites de aceptación que se manifestaban en las diferencias entre los elementos y los espacios de consumo de las élites, los espacios segregados de la comida popular o criolla, y los espacios olvidados e íntimos de la comida más rural. En estos últimos, los procesos de resistencia indígena hicieron prevalecer aspectos en las técnicas culinarias y comidas nativas, aunque combinadas con elementos alóctonos, entre los cuales se encuentra la *qalaphurk'a*.

14 En Cusi Cusi, la *qalaphurka* es considerada como un plato nativo (prehispánico) y distintivo local, en contraposición al asado criollo que vendría a ser mestizo (Carreras y Pey, 2019). Para el Norte de Chile, Montecino (2003 y 2004) indica que es un plato mestizo por incorporar varios ingredientes alóctonos, y donde se combina lo ancestral, lo colonial y lo actual.

15 Rossells (2019) hace un análisis del mestizaje culinario en Potosí y Charcas a través de la exposición de tres recetarios de los siglos XVIII, XIX y XX. En ellos se patentiza el mestizaje en la descripción de comidas que incorporan ingredientes originarios a las ollas españolas, pero bajo la óptica de los espacios domésticos de las élites asentadas en la urbe o las haciendas de campo. La perspectiva o la evidencia rural de las comidas en la época colonial y republicana adolece de este nivel de detalle en el registro documental histórico, recurriendo a las etnografías y a la memoria oral andina.

Del campo a la ciudad

La *qalaphurk'a* ha resurgido en los últimos años como plato bandera del departamento de Potosí en general, ante la vasta presencia de esta comida en las comunidades rurales de varias provincias (Tomás Frías, José María Linares, Nor Chichas, Modesto Omiste, Nor Lipez, entre otros), de donde ha migrado a los centros urbanos. En la ciudad de Potosí está presente en la oferta gastronómica turística, donde pervive la narrativa del mestizaje, atribuyendo al periodo colonial el origen de la *qalaphurk'a*, narrativa que se debe a las adscripciones identitarias de los habitantes de la ciudad. Se ha desarrollado un gusto particular por este plato ofrecido a lo largo del día en los restaurantes, empleando una mayor variedad de ingredientes, como los de origen animal: carne de cerdo, carne de res y *charque* de llama. Sin embargo, la esencia del plato perdura con la presencia de piedras calientes, siendo la forma de presentación a los comensales el atractivo principal.

Consideraciones finales

¿Degustamos finalmente la *qalaphurk'a* en Ulti? Por supuesto que sí. Ocurrió en una reunión de varias personas que acudieron a degustar el plato típico en torno al fogón, el espacio dominado por las mujeres expertas que hicieron nacer y transformar esta comida, empleando los ingredientes y técnicas locales y ejecutando su maestría gracias a la experiencia ganada con la cotidianidad. Más que los ingredientes, lo importante son las prácticas y las relaciones que se tejen en torno a la preparación de este plato, donde las mujeres tienen una preeminencia empoderadora. Al tiempo que preparan la comida, las mujeres toman decisiones, analizan, enseñan¹⁶ y viven el proceso, concentradas para que todo salga bien. La cocina no es un proceso mecanicista, pero está guiada por el *habitus* o lo que es lo mismo la cosmopraxis andina¹⁷.

Gracias al enfoque de la Crianza Mutua o teoría relacional, fui consciente de las relaciones anidadas que trascienden el enfoque material y lineal de la cadena operativa en la preparación de un alimento tradicional (en este caso la *qalaphurk'a*), para abrir paso a otros mundos imbricados que acusan un flujo de energía entre ellos –piedras, mujeres, fogones, cerámicas, molinos, ríos, maíz, papa, territorio, tiempo, ancestros, *Pachamama*– difícil de explicar en la teoría sino se lo vive en la práctica. Enfocar la cotidianidad actual de las prácticas culinarias es un recurso que la arqueología debe contemplar como una oportunidad de trabajo con las personas que habitan las comunidades rurales. Los contextos domésticos pueden ser mejor entendidos si se observan y se abordan las relaciones entre lo humano y lo no-humano en el territorio, que distan mucho de ser una relación instrumental. En este sentido, se pueden ver los trabajos de *affordance* de Gibson (en Ingold, 2000).

De la misma manera, abordar los contextos domésticos de lo culinario, permite analizar procesos de resistencias socioeconómicas e indígenas en los espacios rurales domésticos (De France, 2012). Los cambios y las resignificaciones que la alimentación y la tradición culinaria rural experimentan a través del tiempo conllevan al análisis de los modos de vida, las relaciones sociales

¹⁶ La enseñanza es una parte importante. Estas prácticas o maneras de ser o estar en el mundo (en torno a la preparación de la *qalaphurk'a*) eran transmitidas a la nieta adolescente de doña Teófila y ahijada de doña María, quien ayudaba en otras fases de la preparación del plato.

¹⁷ Antes de degustar la *qalaphurk'a* de Ulti, doña Teófila reservó un poco en una cuchara y la ofreció a la *Pachamama*, vertiendo sobre la tierra en un acto muy íntimo que casi pasó desapercibido. El agradecimiento y la reciprocidad es parte de la cosmovisión y cosmopraxis andina y la importancia de la relación con la tierra dadora de vida y dones no se pierde, sino que se reconstruye de manera personal.

particulares, contextos de cambio y/o adaptación, diferenciación social, procesos de resistencia histórica y construcciones identitarias (Hastorf, 2017; Pazzarelli, 2018; Vera Zegarra, 2009).

La cosmopraxis no significa conceptualizar a la comunidad como un todo homogéneo. Así como hay muchas *qalaphurk'as* en la zona andina, hay muchas formas de vivir y experimentar la comida a nivel más familiar y local, ya sea rememorando el pasado o dándole otra resignificación. Es por ello que es recomendable seguir realizando más registros etnográficos de este plato típico. La reactualización discursiva de este platillo lo está desplazando a espacios urbanos como parte de una oferta turística, y la práctica va decayendo en las áreas rurales –con todas sus relaciones asociadas– por la migración de los jóvenes, del campo a la ciudad.

Bibliografía

- ARCHETTI, Eduardo.
1992. *El mundo social y simbólico del cuy*. CEPLAES. Quito, Ecuador.
- ARNOLD, Denise Y.
1996. Somos lo que comemos. En torno al incesto y al cultivo de la papa en el altiplano boliviano. En: *Mamá melliza y sus crías. Ispall Mama Wawampi. Antología de la papa* (editado por Denise Arnold y Juan de Dios Yapita): 195-222. HISBOL, ILCA. La Paz, Bolivia.
2016. Territorios animados. Los ritos al Señor de los Animales como una base ética para el desarrollo productivo en los Andes. *Símbolos, desarrollo y espiritualidades. El papel de las subjetividades en la transformación social*: 111-160.
2017. Hacia una antropología de la vida en los Andes. En: *El desarrollo y lo sagrado en los Andes. Resignificaciones, interpretaciones y propuestas en la cosmo-praxis*, (editado por Heydi Galarza Mendoza): 11-40. ISEAT. La Paz, Bolivia.
- BABOT, María del Pilar.
2004. *Tecnología y Utilización de Artefactos de Molienda en el Noroeste Prehispánico*. Tesis Doctoral, Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Manuel Lillo, Universidad Nacional de Tucumán. San Miguel de Tucumán, Argentina.
- BERRYMAN, Carrie Anne.
2010. *Food, feasts, and the construction of identity and power in Ancient Tiwanaku: A bioarchaeological perspective*. Tesis de doctorado. Faculty of the Graduate School of Vanderbilt University. Nahsville, Tennessee, USA.
- BERTONIO, Ludovico.
2011 [1612]. *Transcripción del Vocabulario: DE LA LENGUA AYMARA*. Instituto de las Lenguas y Literaturas Andinas-Amazónicas (ILLA-A). La Paz, Bolivia.
- BLACK, Stephen y Alston THOMS.
2014. Hunter-Gathered Earth Ovens in the Archaeology Record: Fundamental Concepts. *American Antiquity* 79 (2): 203-206.
- BONAVIA, Duccio.
1991. *Perú: Hombre e Historia. De los orígenes al siglo XV*. EDUBANCO. Lima, Perú.
- BOURDIEU, Pierre.
1977. *Outline of a Theory of Practice*. Cambridge University Press, Cambridge, United Kingdom.
2006. La Objetivación Participante. *Apuntes de investigación del CECYP* 10: 87-101.
- BRAY, Tamara.
2009. An archaeological perspective on the Andean concept of camaquen: thinking through late pre-Columbian ofrendas and huacas. *Cambridge archaeological journal*, 19(3): 357-366.
- BRUNO, María.
2005. ¿Domesticado o silvestre? Resultados de la investigación de semillas de Chenopodium en Chiripa, Bolivia (1500-100 a.C.). *Textos Antropológicos* 15 (2): 39-50.

2008. Etnobotánica y las investigaciones sobre la agricultura prehistórica en la cuenca del lago Titicaca. En: *Arqueología las Tierras altas, Valles y Tierras bajas de Bolivia. Memorias de 1er Congreso de Arqueología*, (editado por Claudia Rivera): 27-34. Carrera de Antropología – Arqueología, UMSA- PIEB. La Paz, Bolivia.

BRUNO, María y Claudia RIVERA.

2015. No sólo maíz: el uso diverso de recursos botánicos en la región de Cinti (Bolivia) durante la época prehispánica. En: *Racionalidades campesinas en los Andes del sur. Reflexiones en torno al cultivo de la quinua y otros vegetales andinos*, (editado por Pablo Cruz, Joffre R., Winkel Thierry): 59-102. Universidad Nacional de Jujuy, San Salvador de Jujuy, Argentina.

CARRERAS, Jesica y Laura PEY.

2019. Explorando las formas de cocinar una kalapurca en Cusi Cusi (puna de Jujuy). Etnografía de un plato andino. *Revista Antropológicas del Sur* 6 (12): 39-59.

CERRÓN-PALOMINO, Rodolfo.

2006. Carapulca. *Boletín de la Academia Peruana de la Lengua* 41: 149-165.

CRUZ, Pablo y Pascal ABSI.

2008. Cerros ardientes y huayras calladas. Potosí antes y durante el contacto. En: *Mina y metalurgia en los Andes del Sur. Desde la época prehispánica hasta el siglo XVII* (editado por Pablo Cruz y Jean-Joinville Vacher): 91-120. IRD-IFEA. Sucre, Bolivia.

DE FRANCE, Susan.

2012. Dieta y uso de animales en el Potosí Colonial. *Chungara Revista de Antropología Chilena* 44 (1): 9-24.

DE MUNTER, Koen.

2016. Ontología relacional y cosmopraxis, desde los Andes: visitar y conmemorar entre familias aymara. *Chungará (Arica)*, 48(4): 629-644.

GÓMEZ-SAAVEDRA, Mirtha R.

2018. Las piedras en la gastronomía arqueológica. La cadena operativa de la qalaphurk'a. En: *La rebelión de los objetos: Líticos. Anales de la XXXII Reunión Anual de Etnología*, (editado por Museo de Etnografía y Folklore): 117-135. La Paz, Bolivia.

2020. Reflexiones sobre los abordajes teóricos en arqueología: teorizando en arqueología de la alimentación. En: *Revista Contextos. Perspectivas en la arqueología boliviana*, (editado por Salvador Arano Romero): 49-58. Carrera de Antropología y Arqueología, UMSA. La Paz, Bolivia.

GOSE, Peter.

2001. *Aguas mortíferas y cerros hambrientos. Rito agrario y formación de clases en un pueblo andino*. Mama Huaco. La Paz, Bolivia.

HABER, Alejandro.

2007. Arqueología de uywaña: un ensayo rizomático. En: *Producción y circulación prehispánicas de bienes en el sur andino*, (editado por A. E. Nielsen, M. C. Rivolta, V. Seldes, M. M. Vázquez y P. H. Mercalli): 13-36. Editorial Brujas. Córdoba, Argentina.

HASTORF, Christine.

2012. Steamed or Boiled: Identity and Value in Food Preparation. En: *Between Feast and Daily Meals: Towards an Archaeology of Commensal Spaces*, (editado por Susan Pollock): 213-242. eTopoi Journal for Ancient Studies, special volume 2. Berlín, Alemania.

2017. *The social archaeology of food: Thinking about eating from prehistory to the present*. Cambridge University Press. New York, Estados Unidos.

INGOLD, Tim.

2000. *The Perception of the Environment*. Routledge. Londres, Reino Unido.

LEMA, Verónica.

2014. Criar y ser criados por las plantas y sus espacios en los Andes Septentrionales de Argentina. En *Especialidades altoandinas. Nuevos aportes desde la Argentina. Tomo I: Miradas hacia lo local, lo comunitario y lo doméstico* (editado por Benedetti, A. y Tomasi, J.): 301-338. Facultad de Filosofía y Letras-Universidad de Buenos Aires. Argentina.

LEMA, Verónica y Francisco PAZZARELLI.

2015. Memoria fértil. Crianza de la historia en Huachichocana. *Nuevo Mundo/Mundos Nuevos. Nouveaux mondes/mondes nouveaux. Novo MundoMundos Novos. New world/New worlds*. Débats 2015, 1818-18/18.

- LECOQ, Patrice.
 1998. Datos preliminares sobre el período formativo en el sur de Potosí, Bolivia. *Boletín de Arqueología PUCP*, (2): 337-352.
- LEROI-GURHAN, Andre.
 1971. *El gesto y la palabra*. Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela.
- LOGAN, Amanda, Christine HASTORF y Deborah PEARSALL.
 2012. Let's drink together: Early ceremonial use of maize in the Titicaca Basin. *Latin American Antiquity*, 23(3): 235-258.
- MONTECINO, Sonia.
 2003. Piedras, Mitos y Comidas, antiguos sonidos de la cocina chilena. La Calapurca y el Curanto. *Atenea* 487: 33-49.
 2004. *Cocinas mestizas de Chile. La olla deleitosa*. Santander Santiago, Museo Chileno de Arte Precolombino. Santiago, Chile.
- MOORE, Katherine; María BRUNO, José CAPRILES y Christine HASTORF.
 2010. Integrated Contextual Approaches to Understanding Past Activities Using Plant and Animal Remains from Kala Uyuni, Lake Titicaca, Bolivia. En: *Integrating Zooarchaeology and Paleoethnobotany: A Consideration of Issues, Methods, and Cases*, (editado por Amber Van Derwarker y Tanya Peres): 173-203. Springer, New York. Estados Unidos.
- OYUELA-CAYCEDO, Augusto.
 2006. El contexto económico de la alfarería temprana en el caso de San Jacinto 1. *Boletín de Arqueología PUCP*(10): 285-304.
- PAZZARELLI, Francisco.
 2008. Notas acerca de una arqueología de la comida. *La Zaranda de Ideas. Revista de Jóvenes Investigadores en Arqueología*, 4: 157-162.
 2010. La importancia de hervir la sopa. *Mujeres y técnicas culinarias en los Andes. Antípoda* 10: 157-181.
- PAZZARELLI, Francisco y Verónica LEMA.
 2018. A pot where many worlds fit: culinary relations in the Andes of Northern Argentina. *Indiana*, 35(2): 271-296.
- PÉREZ, Maribel.
 2007. Utilización de la Fauna en la economía doméstica de Irohito: (Contexto Formativo y Tiwanaku). *Nuevos Aportes* 4: 5-28.
- PLATT, Tristan; Thérèse BOUYSSÉ-CASSAGNE y Olivia HARRIS.
 2010. *Qaraqara-Charka. Mallku, Inka y Rey en la provincia de Charcas (siglos XV-XVII). Historia antropológica de una confederación aymara*. IFEA, Centro de Estudios Amerindios, Latinoamericanos y del Caribe (CAS), Plural Editores. La Paz, Bolivia.
- POLITIS, Gustavo.
 2002. Acerca de la Etnoarqueología en América del Sur. *Horizontes Antropológicos* 8 (18): 61-91.
- ROSSELLS, Beatriz.
 2019. *La Gastronomía en Potosí y Charcas. Siglos XVIII, XIX y XX. En torno a la historia de la cocina boliviana* (6ª Edición). Fundación Xavier Albó. La Paz, Bolivia.
- SHEPHERD, Nick; Cristóbal GNECCO y Alejandro HABER.
 2016. *Arqueología y Descolonialidad*. Ediciones del Signo. Buenos Aires, Argentina.
- SILLAR, Bill.
 2009. The Social Agency of Things? Animism and Materiality in the Andes. *Cambridge Archaeological Journal* 19(03): 367-377.
- SPEDDING, Alison.
 1993. "Semiótica de la cocina paceña andina o porquerías que se hacen pasar por comida", *UNITAS* 10: 51-60.
- VERA ZEGARRA, Mircko.
 2009. *Alimentación de la élite paceña*. Tesis de licenciatura, Carrera de Sociología, Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.

VOKRAL, Edita.

1991 *Qoñi-Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el Altiplano de Perú*. Abya-Yala/CO-TESU. Quito, Ecuador.

WEISMANTEL, Mary.

1994. *Alimentación, género y pobreza en Los Andes ecuatorianos*. Abya-Yala. Quito.

WHITE, Frank.

2004. *Mecánica de fluidos*. Mc Graw Hill. Madrid, España.

Diálogos con:

Doña Teófila Rocha. Ama de casa. Habitante de la comunidad de Ulti. 23 de abril de 2022.

Doña María Ruiz de Choque. Ama de casa, habitante de la comunidad de Ulti. 23 de abril de 2022.

WATIA, COCINANDO EN LAS ENTRAÑAS DE LA TIERRA

Carla Nina López¹ y Basilia Soto Rojas²

Es probable que el concepto y la reflexión acerca de la Crianza Mutua sea nuevo para algunos, y que se relacione la crianza solamente a la posesión de animales y se reduzca solamente a ciertas actividades que se desarrollan en el mundo andino, pero déjenos decirles que tenemos mucho que aprender de la Crianza Mutua en relación a los lazos y nexos que se han tejido desde nuestros ancestros con las fibras, los colores, las texturas, las comidas, las plantas, los animales, la tierra misma que “nos habla”, “nos cuida”, “nos da sustento” y nos permite aprender cómo se percibe la vida desde esta dinámica en coexistencia.

Esta reflexión es la que pretendemos hacer desde la forma en cómo la *Pachamama* nos da de comer, nos permite tomar sus frutos y cómo la misma *Pachamama* los convierte en un delicioso manjar para convivir en comunidad, sin nada más que todos sus saberes y propiedades, estableciendo así una relación suprema con quien la cuida, a quien le da de comer hasta ofrecerle una deliciosa *watia* milenaria que, como revisaremos, ha sido parte de la alimentación de los mismos dioses.

Cuidado mutuo

La crianza, para Lema, implica “cultivo, protección, aliento, amparo”. Su práctica se vincula no solo al cultivo de plantas y al cuidado de los animales, sino también al cuidado que se prodigan los humanos entre sí y los humanos con otros seres vivos (Lema, 2013: 1). El cuidado mutuo ha estado y está presente en las relaciones en el mundo andino, aunque en algunos contextos pretendamos “reemplazarlas” o “mejorarlas” cuando, a título de modernidad, cambiamos esta forma de relacionamiento, suponiendo la preeminencia del ser humano sobre los seres con los que coexistimos, como nos plantea el mundo occidental.

Rengifo Vásquez habla del “hombre moderno, cuya misión en el mundo es dominar la naturaleza a la que se opone como si esta fuera su enemiga. Plantea sus relaciones con ella en términos de conflicto” (Rengifo Vásquez, 2009: 43), queriendo expresar que esta es una lucha con la naturaleza hasta finalmente dominarla, como si la naturaleza y todo lo que coexiste en ella se constituiría en un enemigo que hay que vencer. El mismo autor habla del “ser sabio” en la cosmología amazónica, lo que significa poseer el conocimiento y el método para acceder a los secretos de la naturaleza y propiciar su dominio. El paradigma del hombre culto es el hombre de ciencia. A diferencia de este planteamiento, tenemos el “*Amuyt'anakax Uywaña*, o Crianza Mutua de los pensamientos y las sensibilidades en constante autorreflexión. Eso quiere decir que, al pensar, no estás generando una razón dominante que juzga para poder aplicar. Más bien es como que, al aplicar este pensamiento y este sentimiento en el hacer, el sentipensante hace una reflexión que puede ser superada en el futuro” (Espejo Ayca, 2022: 10). No queremos un hombre de ciencia, que calcule, que domine, que piense solo con su

1 Carla Nina López. Bibliotecologa (UMSA), auxiliar de archivo a.i. en el Museo Nacional de Etnografía y Folklore. Correo: carlilla_20@hotmail.com

2 Basilia Soto Rojas. Agricultora, nació el 9 de enero de 1943 en la Provincia Aroma, Comunidad Machakuy del Municipio de Patacamaya, La Paz.

intelecto, queremos un sentipensante como plantea Espejo (2022) y que muestre el equilibrio y no solo el dominio.

Tenemos más de los cinco sentidos que nos han enseñado, a través de los cuales podemos experimentar y sentir todo lo que nos rodea y nos permite coexistir, “en ese aprendizaje están todos los sentidos que te rodean: de los pies, de las manos, del cuerpo, del ojo, de la cabeza, del corazón” (Espejo Ayca, 2022: 17). Entonces ya no almacenamos este aprendizaje solo en la cabeza sino en otras partes del cuerpo, cuya “memoria” se conserva y se transmite para que otros la experimenten.

El “*Amuy'tanakax Uywaña*: el sentipensar nos permite criar en diferentes tiempos y en diferentes espacios. Eso hace un despliegue en términos horizontales. En estos lenguajes, se siente que tú no eres superior a todos, sino parte de la diversidad de acciones de un campo magnético. Todo es horizontal, todo tiene importancia” (Espejo Ayca, 2022: 13). Posiblemente no exista una traducción exacta al castellano de toda la carga gramatical y energética que tienen estas palabras y de lo que en su contexto significan, no solo como consultar un diccionario sino a toda la construcción que han hecho nuestros abuelos, los sabios, por siglos, hasta llegar a esta construcción que no le debe nada en absoluto a los grandes pensadores.

En el caso específico de la alimentación, o más bien de los seres que nos alimentan, no es como se dice “del productor al consumidor”, como si el resultado de esta relación fuera algo inherente “sin vida”, “un objeto” cuyo “servicio” fuera únicamente el de alimentarnos. Dejando así de lado estos relacionamientos que son necesarios para obtener el fruto de esta vida dulce. Solo quien entiende de esta relación sabe cuánto sufre la tierra para florecer, cuánto cuidado necesita para vivir y darnos vida, así como la cuidamos, así ella nos permite tomar su fruto y cuidar de otros seres humanos, no es filosofía, es una forma de entender la “vida”. Así la entendían nuestros abuelos cuando nos decían “la papa llora” cuando alguien la tiraba con desdén, o cuando al quitarle la cascara la *k'allurabamos*³ y le quitábamos gran parte de su ser.

Si la chacra es todo lo que se cría (Lema, 2013: 5), podemos asimilar que este nexo o relación es semejante al proceso de crianza y cuidado que se tiene con una *wawa*, desde que nace, crece, florece, da fruto y regresa a la tierra. Por este nexo, por esa suerte de complementariedad que requieren tanto los animales, las plantas y el mismo ser humano. A lo que Torrez Lezama llama *Uyway* (“criar”), abarca tanto el cuidado que se le da a un niño o a los padres como el que se dedica a los animales y plantas; es decir, todos los que son alimentados (Torrez Lezama , 2020: 139). La crianza implica conversación, diálogo, entendimiento, pactos, negociaciones, reciprocidades, intercambios y acuerdos entre entes humanos y no humanos. Así mismo, puede verse cómo este concepto carga de agencialidad a las plantas, los suelos, el clima, los animales, los cerros y el espacio, a diferencia de la idea de “manejo” que les otorga un carácter más pasivo (y más fácil de dominar, en consecuencia) (Lema, 2013: 4).

Esto nos interpela porque en general, cuando nos referimos a la cocina o a cocinar, inmediatamente nuestra mente asocia esta acción con los enseres que participan en este proceso (ollas, sartenes, cubiertos, cucharas, cucharones), en fin, todos los objetos que utilizamos para preparar e injerir un determinado alimento, olvidamos todo el proceso de producción de los alimentos.

Es más, en algunos casos, cuando se trata de comer, solo es necesario escoger entre una grilla interminable de opciones y solicitar –incluso a domicilio– el platillo escogido descono-

³ *K'allurar* se decía cuando se pelaba la papa de forma incorrecta, quitándole por demás la papa junto a su cáscara.

ciendo el proceso de elaboración, la calidad de los productos y mucho menos el valor alimenticio de nuestros platillos favoritos.

Medina, en una entrevista realizada por Freddy Delgado, señala que “la cocina llega mucho más allá, la cocina es indispensable para poder explicar la historia de la sociedad, el desarrollo de un pueblo –díganme cómo es su cocina y yo les diré como es su país” (Delgado, 2014: 32).

En la actualidad, al parecer, estamos o nos alejamos más de lo que muchos amantes de la “buena cocina” llaman la cocina de los abuelos, que trata de conservar las prácticas y significados de ese buen comer y de esa buena cocina, la que no solo cubre una necesidad básica para el organismo, sino que se instala en todo un contexto de vida, conexión con el entorno y con nuestros antepasados, que hacen del comer una ceremonia llena de energías.

Esto solo es posible si recuperamos, conservamos y practicamos esta cocina. ¿Quién podría imaginar cocinar sin un electrodoméstico o sin un contenedor? Por increíble que parezca, muchos desconocen y hasta dudan de que las entrañas de la tierra, la *Pachamama*, puede proporcionarnos alimentos cocinados con su calor y propiedades, de una de las formas más supremas y sanas.

Significado y origen

Con respecto al significado, esta forma ancestral de preparar los alimentos, presenta algunas variantes en su escritura en aymara y quechua, aunque su significado tiene muchas similitudes, por lo que consideramos importante conocer estas otras formas de leer y entender a la *watia*. Fray Domingo de Santo Thomas, en el *Léxico Quechua* señala que “*guatiani era asar enterrando en el rescoldo*”, “*Huaytiyani, Assar en rescoldo o en hornillo, o en vn hoyo abrasado y sacada la lumbre*”, “*Huatija, las papas asadas assi*” (citado en Szemiński, 2006: 637). *Wathiyay*, es “Cocinar, asar en *Wathiya*”, *wathiya* es “comida (tubérculos, carne, etc.) cocida al rescoldo o en pequeños hornos construido de piedras cubiertas de terrones o césped” (Rosat Pontalti, 2009: 1268).

Huajja o *Waja* (en aymara) es una especie de “horno pequeño hecho de terrones colocados uno encima de otro sin usar barro, tiene una sola entrada por donde se alimenta el fuego para caldear los terrones. En este horno pequeño se echa papa y oca principalmente, pero también otros productos para hacerlos cocer enterrándolos antes con los terrones caldeados” (Cotari *et al.*, 1978: 417).

Se ha dicho que “en la cultura andina, la tierra y en especial el barro han estado ligados a su estilo de vida, y una de las formas más estrechas de esta relación fue a través de la comida”. El cronista Gonzales Holguín refiere que una forma de preparar comidas era el *huatuy* (vocablo del que derivaría *watia*) que consistía en asar en rescoldo o en un “hoyo abrasado y sacada la lumbre” (Vásquez Cuentas, 2021)⁴.

Para referirnos al origen de la *watia* tomaremos como referencia al cronista occidental sacerdote Francisco de Ávila que, en 1600, recopilando mitos de los pueblos del Huarochirí, ubicados en la sierra de Lima, identificó la figura del dios Huatiacuri, específicamente watya quiriq (recogedor de *watia*) hijo del poderoso Pariaqaqa que, con su apariencia miserable, siendo un dios, se alimentaba solamente, por esta condición, de papas asadas en la tierra llamadas *guatias* o *huatiyas*, origen del nombre (Aguilar Blanco y Barrenechea Velasco, 2022). A esta teoría se suma Taylor, quien señala que la gente de aquella época lo llamaba Huatiacuri porque, siendo muy pobre, se sustentaba solo con papas huatiadas (Taylor, 1987: 87).

4 Disponible en: <https://www.lapatria.pe/la-huatia-huajja-o-guatia/>

Curiosamente, se puede evidenciar otro elemento relacionado a la identidad social, la pertenencia o no a un determinado nivel social, relacionado con el tipo de alimento que se consumía. Así, por ejemplo, en España las élites por lo general consumían pan, carne y vino. Los pobres, sin embargo, no podían permitirse tales lujo y se limitaban a consumir cereales como la cebada, la avena, el centeno y potajes de verduras. Incluso los vegetales se clasificaban según una escala social. Los tubérculos, por ejemplo, a veces no se consideraban como un alimento apropiado para las clases altas por crecer bajo tierra. Las élites preferían consumir alimentos provenientes de los árboles, cosechados lejos de la sociedad del mundo común. Por lo tanto, los alimentos servían como indicadores de la posición social (Álvarez, 2022).

En América, la papa es un tubérculo milenario, uno de los principales productos alimenticios en la dieta de la humanidad, cuya variedad y aporte es innegable para las diferentes culturas que la cultivan, la cuidan y garantizan su aporte para la vida.

Curiosamente, podemos evidenciar en base a las afirmaciones de los cronistas que los alimentos se constituyen en un medio, en un portador de normas sociales y culturales que nos indican a qué “escala social” pertenecía el “comensal”. No estamos seguros que eso siga ocurriendo en la actualidad, o tal vez este fenómeno ha ido disminuyendo debido a la gastronomía llamada “novoandina”, cuyo interés es rescatar las prácticas ancestrales en base a ingredientes nativos.

Preparación

En esta parte, más que una especie de “receta”, nos interesa “conectarnos” con esa relación que se produce a través de la acción de alimentarse, que va más allá de una mera satisfacción a una necesidad física, que más bien se entiende “como un hecho sociocultural económico y espiritual donde confluyen y se interrelacionan lo individual con lo comunitario y viceversa. Esto significa que el alimento debe ser para todos y accesible para todas las formas de existencia, es decir, no solo para el ser humano como individuo sino para todos los seres que habitan la Madre Tierra, incluyendo animales, plantas” (Delgado, 2014: 36).

Si comemos, comemos todos, y no solo nos referimos a los seres humanos, sino a todo ser que cohabita con nosotros. Por eso planteamos esta visión de lo comunitario donde el tiempo del almuerzo, por ejemplo, cuando se sale a trabajar muy temprano en la chacra, en la comunidad Belén de Iquiaca la *watia* es elaborada con la papa recién extraída de la tierra. Y se constituye en el alimento de los trabajadores, hombres y mujeres que alrededor de las papas *watiadas* entablan una relación entre sí y con la *Pachamama*.

Esta preparación culinaria, además de considerarse un antiguo método de cocción bajo tierra, representa un símbolo milenario de la armonía entre los hombres y la *Pachamama*. Un ritual de ofrenda y agradecimiento por la cosecha del año (Sanabria, 2014).

A diferencia de otro de tipo de alimentos que se pueden comer y preparar en cualquier época, la *watia* se prepara tradicionalmente en tiempo de cosecha, desde nuestra vivencia diaria, el tiempo de cosecha es el ideal, pues la papa, apenas sale de las entrañas de la Madre Tierra, inmediatamente pasa a la cocción. Por eso es tan sabroso, no hay sabor que iguale a la papa en este estado, es como si volviera a las entrañas para cambiar su estado y ofrecer un rico manjar a quienes la consumen. Sin embargo, en la actualidad, este sentido no es del todo practicado, es decir, que se hace *watia* el momento que se deseé.

Es más, algunas evidencias arqueológicas revelaron que, en la época preincaica, los tubérculos eran el único componente de la preparación, algo que en las últimas décadas se fue

modificando. “La *wathia* desapareció durante el contexto colonial, por ser una elaboración propia de los indios y no apta para consumo de los blancos. Este desconocimiento hizo que se produjeran algunas modificaciones con el tiempo, especialmente con la introducción de elementos cárnicos, que es un elemento de estatus propio del mestizaje” (Sanabria, 2014)⁵.

El chef Emilio Garnica señala: “Nada se compara con este método, porque se cocina con el sabor de la tierra y el calor. Además, es una comida muy saludable porque emplea elementos naturales como la leña y la piedra” (Sanabria, 2014)⁶.

La *watiada* es como un horno andino hecho a base de las *kurpas*, que son pedazos de tierra y que se forman luego de la temporada de lluvia.

En la comunidad Belén de Iquiaca, la tierra es preparada para la *watia*, ahí se hace un hornito en las pampas. En la chacra se reúnen las *kurpas*, una especie de pedazos de tierra seca, se hacen calentar, se tapa la papa con tierra y eso es bien comido. Es una papa fresquita cosechada ese rato.

En esta etapa, se trabaja de forma comunal, pues mientras algunos participan de la cosecha, otros se dedican a la construcción del horno, quienes tienen la tarea de escoger las *kurpas* más secas. No es necesario que solo sean personas grandes, pues mientras se avanza en la construcción, las niñas y niños también cumplen un papel muy importante como tapar los agujeros.

Se busca el terreno seco, se cava un pequeño hoyo y, por sus alrededores, se va colocando cada pedazo de tierra, uno sobre otro, en forma de cúpula. No se cierra toda, pues en la parte inferior se deja un espacio para que se coloque la leña. Cuando las *kurpas* tengan un color rojizo, ya se puede decir que el horno se encuentra listo para preparar la *watia*.

En la parte superior del horno se hace un pequeño hueco donde luego se echan los productos, poco a poco, para luego derrumbar la construcción con un objeto, para que los frutos lleguen a cocinarse con las piedras calientes. Para evitar la fuga del calor, se debe tapar con tierra este orificio.

Después de unos 40 minutos, o dependiendo de la cantidad de productos que se colocó, se desentierran y luego se colocan sobre una manta, para ser degustado por los participantes de la cosecha y los invitados (Condori Huanca, 2013).

Para la degustación de la *watia* no puede faltar la *phasa*, se dice que nos limpia el estómago, a veces se acompaña también con queso. Paredes Candia, a propósito de este elemento, señala:

Los aimaras, actualmente, dentro de la variedad de su alimentación, tienen una arcilla fina denominada *phasa*, que se sirven con papas cocidas. Hay tres variedades de arcilla: blanca, verde y negra. Los terroncillos de arcilla lo diluyen en agua con un poco de sal formando una salsa espesa y dicen que la más sabrosa es la de color blanco. La *phasa* es alimento precolombino. En 1563, el Padre Bernabé Cobo apuntaba lo siguiente: “Pasa llaman los indios del Perú a cierta suerte de greda, la cual es blanda con algunas manchas pardas como de jabón, es de calidad fría y usan délla por salsa muy regalada, con la cual, desleída y con sal, comen las papas y otras raíces, mojándolas en este barro como si fuera mostaza; y a esta causa se vende en todos los pueblos” (Paredes Candia, 1990: 149).

5 Disponible en: <https://www.paginasiete.bo/gente/wathia-simbolo-de-la-armonia-con-la-pachamama-COPS28370#!>

6 Disponible en: <https://www.paginasiete.bo/gente/wathia-simbolo-de-la-armonia-con-la-pachamama-COPS28370#!>

Al respecto de la preparación, Antúnez denomina *huatiya* al horno construido en la chacra, con los terrones resultantes de la cosecha de tubérculos. Este horno es calentado con el *linku* o tallos secos de las papas, los que sirven como combustible. Mientras se van calentando las paredes del horno, en su boca se asan las papas o el choclo, *checchi*. Una vez que la temperatura del horno es la adecuada, se introduce una olla conteniendo el o los potajes para cocerse y, a su alrededor, se colocan los tubérculos, cereales y menestras, cuya cocción también se desea.

Posteriormente se desmorona el horno para que cubra la olla y otros alimentos, encimándosele tierra para evitar la pérdida del calor por radiación. Por estudios efectuados, se sabe que el más alto valor nutritivo de la papa se obtiene cuando es consumida en forma de *watia* (Antúnez de Mayolo R., 1981: 120).

El *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional* de Sergio Zapata Acha, dice lo siguiente acerca de la *watia*: “Otros nombres de la guatia son huatia, guatía, huatiaa y watía. La guatia es considerada la precursora de la pachamanca” (Sifuentes, 2019). “Se hace un hoyo en la tierra seca, y sobre él, se levanta un horno pequeño de pedazos de tierra endurecida, que la gente del campo llama togras. Después de formado, se atiza con granza, hasta que el interior esté candente. Entonces se desahoga la ceniza y, con mucho cuidado, se abre la coronilla del horno, por ahí se introducen papas grandes, camotes, yucas, choclos de maíz verde, pollos y moldes de queso. Cada pieza bien envuelta y liada en hojas de achira, de col o de lacayote (calabaza). Se entiende que los pollos y los conejos van rellenos o de otro modo. Cuando ya está bien acomodado, se derriba el horno y con una pala de una lampa se aplana bien y encima harta tierra. Dos horas después se escarba con cuidado y se saca sacudiendo la tierra.” (Sifuentes, 2019)⁸.

En esta última parte, existen algunas variantes, como ser el uso de hojas de diferentes plantas. El empleo de carnes es parte de lo que es la pachamanca, que se prepara sobre todo en el Perú, por lo cual *watia* y *pachamanca* son dos formas de preparación diferentes y no son sinónimos, como a veces se suele entender.

La *Pachamama* nos da de comer

En esta relación-conexión que analizamos entre los alimentos, su forma de preparación y su significación, la *Pachamama* cumple un rol particular, casi protagónico, al momento de producir y de dar vida. Por eso es importante dedicarle un par de líneas a este rol.

En la religiosidad andina, los dioses son criadores, dadores de vida; la *Pachamama* da de comer, Tata Inti da calor, Mama Kocha da agua. Entonces, cuando se hace referencia a esa relación entre la sociedad, la naturaleza y dios o dioses, son los alimentos quienes dan vida. Pero también es a través de los alimentos con los que se contacta con la muerte (Delgado, 2014).

Según Huanacuni (2013), “el alimento es fuente de energía física, mental, emocional y espiritual, por lo tanto, alimento digno es alimento natural y sano, es producto de frutos no producidos sólo para el mercado, sino para la vida, pues emergen desde el afecto, desde la espiritualidad, generando así frutos que tienen *ch'ama* (fuerza física) y *kama* (fuerza espiritual), pues desde el acopio de la semilla se cuida que estas sean sanas. Todo el proceso de producción, desde la siembra hasta la cosecha, se basa en el profundo respeto a la vida y a los

7 La *pachamanca* se caracteriza porque su preparación requiere cavar un hoyo en la tierra y, con piedras calentadas previamente, se introducen además de tubérculos como la papa, otros ingredientes como carne de cerdo, cordero o pollo, para finalmente cubrir la preparación con hojas de plátano y otras plantas.

8 Disponible en: <https://www.aboutespanol.com/la-huatia-3573390>

ciclos naturales de la Madre Tierra y el Padre Cosmos, así como la práctica de los multiculturales rotativos que permiten que el alimento guarde todos los nutrientes de la Madre Tierra” (Huanacuni, 2013: s. p.).

Lo que entendemos es que las papas *watiadas* concentran un alto valor alimenticio, pues guardan los nutrientes que la Madre Tierra les ha provisto no solo en el crecimiento sino también en la *watia*. Así, sin más ingredientes ni métodos complejos, se obtiene el más puro potaje andino que difícilmente una olla u otro contenedor puede darle.

“La Pachamama representa el útero, entonces se hace la ofrenda de alimentos crudos y ella devuelve los alimentos cocinados, representando el ciclo agrícola, donde se pone la semilla y ella da el fruto grande”, así lo señala Yolanda Borrega, docente e investigadora de la UMSA (citado en Sanabria, 2014)⁹.

En otras palabras, “la Pachamama es una deidad o un poder que vive en la tierra y tiene la facultad de sustentar a todos los seres vivientes mediante sus frutos: es por eso que se le rinde numerosas expresiones de constante culto” (Guerra, 1988: 7).

El fuego es el principio energético de la luz y el calor, y el interior de la tierra se caracteriza por su fuerza calórica, lo que permite el desarrollo normal de substancias físicas nutricias que absorben las raíces y dan vida a las plantas que se desarrollan en el exterior, para sustentar otras vidas, la de los hombres y los animales, por lo tanto, *manqapacha*¹⁰ no es ninguna fuerza destructiva, ningún factor negativo dentro del ordenamiento de la naturaleza. Al contrario, es una de sus partes constitutivas en el desenvolvimiento de energías creadoras en coordinación con las otras, emergentes de la superficie terrestre y del espacio cósmico (Guerra, 1988: 14).

No es solo comer, no es solo cocinar, no es solo entender la alimentación como una “rutinaria” necesidad física que requerimos para “vivir”, sino es entender esa conexión que existe con la madre naturaleza, al sembrar y al cosechar (en el caso de la *watia*) cuando nos complementamos, pues ella nos da y nosotros le agradecemos.

En las naciones indígenas originarias campesinas del mundo, en este caso en la andina, “los alimentos constituyen un elemento básico en el inicio de la reciprocidad y del intercambio interpersonal y en general, en el establecimiento y mantenimiento de las relaciones sociales. La comida y la bebida se ofrecen como un acto de amistad, de estima o de agradecimiento, o por qué no, de interés. Objeto de pactos y conflictos, los comportamientos alimentarios marcan tanto las semejanzas como las diferencias étnicas y sociales, clasifican y jerarquizan a las personas y a los grupos, expresan formas de concebir el mundo e incorporan un gran poder de evocación simbólica, hasta el punto de evidenciar que, en efecto, somos lo que comemos” (- Chipana Laura, 2022)¹¹. La Madre Tierra siempre representó la fertilidad, por lo que cocinar en sus entrañas los productos que ella misma fecundó es una costumbre ancestral andina muy apreciada que hasta el día de hoy se sigue practicando (Chipana Laura, 2022).

No hay duda de que, si cuidamos a la *Pachamama*, ella nos ofrece sus mejores frutos y delicias, no solamente porque sigue un proceso o porque la tierra hace lo que debe hacer, sino porque retribuye nuestro cariño y esmero. El tiempo que le dedicamos y todos los trabajos que hacemos

9 Disponible en: <https://www.paginasiete.bo/gente/wathia-simbolo-de-la-armonia-con-la-pachamama-COPS28370#>

10 El universo andino se organiza en tres partes fundamentales que hacen posible el equilibrio, son: *Alakpacha* (cielo), el mundo de arriba; *Akapacha* (mundo del medio) y *Manqapacha* (mundo de abajo).

11 Disponible en: <https://azafranbolivia.com/2020/11/18/watia-huatia-guatia-bolivia-madre-tierra/>

para ver los campos florecer con sus colores y sus más deliciosos aromas. Sus entrañas son de lo más misteriosas, pero también son sabias pues no existe una formula científica que demuestre cómo con su calor y propiedades puede ofrecernos un manjar como la *watia*, que ahora se ha convertido en una oferta gastronómica apetecible para el consumo masivo pero su preparación ha sufrido muchas “alteraciones”, se simulan pequeños hornos hechos de piedra, donde se cuecen los ingredientes y se ofrece la *watia*. Posiblemente sea una forma de conservar y transmitir una parte de esta memoria, o simplemente sea un recurso de *marketing*, quién sabe, de la buena cocina, y no nos referimos a aquellos “degustadores”, sino a los que conocen de todos estos misterios, ellos sabrán que el sabor y la experiencia sensorial es algo que no podrá reproducirse fácilmente.

Queremos seguir pensando con las manos, con los pies, a través de los aromas, de los sabores para conservar esa memoria por nuestros antepasados.

Bibliografía

- AGUILAR BLANCO, O. C. y S. G. BARRENECHEA VELASCO.
 2022. *Una comida diferente “Watia”*. (s.b.).
<http://watia123.weebly.com/historia-de-la-watia.html> (consultado el 17 de marzo de 2022).
- ÁLVAREZ, L.
 2022. *Food Empowerment Project*. (s.b.) <https://foodispower.org/es/alternativas-alimentos/colonialismo-en-la-alimentacion/> (consultado el 12 de febrero de 2022).
- ANTÚNEZ DE MAYOLO, S. E.
 1981. *La nutrición en el Antiguo Perú*. Banco Central de Reserva del Perú. Lima, Perú.
- COTARI, D.; J. MEJÍA y V. CARRASCO.
 1978. *Diccionario Aymara-Castellano Castellano-Aymara*. Instituto de Idiomas Padres de Maryknoll. Cochabamba, Bolivia.
- CHIPANA LAURA, H.
 2022. *La Watía, una técnica enlazada con la Madre Tierra*. (s.b.). <https://azafranbolivia.com/2020/11/18/watia-huatia-guatia-bolivia-madre-tierra/> (consultado el 12 de marzo de 2022).
- CONDORI HUANCA, P.
 2013. La huatia y su forma de preparación en Puno. RPP Noticias. (s.l.).
- DELGADO B., F., y A. M. DELGADO.
 2014. Vivir y Comer bien en los Andes Bolivianos. Aportes de los sistemas agroalimentarios y las estrategias de vida de las naciones indígena originario campesinas a las políticas de seguridad y soberanía alimentaria. AGRUCO. Cochabamba, Bolivia.
- ESPEJO AYCA, E.
 2022. *Yanak Uywaña. La crianza mutua de las artes*. Programa Cultura Política. La Paz, Bolivia.
- GUERRA G., A.
 1988. *Pachamama*. Universitaria. Oruro, Bolivia.
- HUANACUNI, Fernando.
 2013. *Vivir bien y alimentación* (entrevista). AGRUCO. La Paz, Bolivia.
- LEMA, V.
 2013. *Crianza mutua: una gramática de la sociabilidad andina*. (s.ed.). Córdoba, Argentina.
- PAREDES CANDIA, A.
 1990. *La comida popular boliviana (apuntes y recetario)*. (s.ed.). La Paz, Bolivia.
- ROSAT PONTALTI, A. A.
 2009. *Diccionario Encioplédico Quechua-Castellano del mundo andino*. Verbo Divino. Cochabamba, Bolivia.
- SANABRIA, T.
 2014. Wathia, símbolo de la armonía con la Pachamama. En: *Página Siete*. 2 y 14 de agosto. La Paz, Bolivia.
- SIFUENTES, C.
 2019. *La huatia*. (s.b.) <https://www.aboutespanol.com/la-huatia-3573390>. (consultado el 1 de noviembre de 2019).
- SZEMIŃSKI, J.
 2006. *Léxico Quechua de Fray Domingo de Santo Thomas*. Convento de Santo Domingo-Qorikancha. Cuzco, Perú.
- TAYLOR, G.
 1987. *Ritos y tradiciones de Huarochirí del siglo XVII. Estudio biográfico sobre Francisco de Ávila de Antonio Costa*. Instituto de Estudios Peruanos. Lima, Perú.
- TORREZ LEZAMA, V.
 2020. Uywanakuy. Ritual y crianza mutua. *Iberoform. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad*, 135-179.
- VÁSQUEZ CUENTAS, G.
 2021. *La huatia, huajja o guatia*. (s.ed.). Lima, Perú.

LA K'ISPIÑA: ALIMENTO ANCESTRAL PRESENTE EN EL MENÚ DEL ALTIPLANO BOLIVIANO

Miriam Lima Soto¹, Pacífico Lima Silvestre² y Basilia Ramos³

Introducción

El consumo de alimentos tradicionales en nuestro país aún se mantiene. Eso lo podemos afirmar con la declaración de “platos bandera” en las ciudades que se han ido desarrollando en cada departamento durante la gestión 2019 donde se rescatan algunos platos típicos. En el caso de esta investigación, enfatizamos uno de los alimentos ancestrales de origen indígena, el que incluso fue parte de la cultura Inka como comida principal y fue denominada por los mismos inkas la “madre de los granos”. Aún se cultiva en Bolivia y en los países de la región andina.

La Crianza Mutua

Para referirnos a la Crianza Mutua veamos qué es la “crianza”. Al respecto, la Real Academia Española define que la crianza es el “acto y efecto de criar” (RAE) y, en este caso, la Crianza Mutua la entenderíamos como “criar y ser criado”.

La Crianza Mutua, según Lema (2013), se entendería como el cuidado que se dan los seres humanos entre sí y con otros seres vivos, esta forma de crianza sucede o es compartida por muchos de los seres en los Andes. La crianza puede significar: conversaciones, acuerdos o intercambios entre todos los seres.

En el mundo andino, la crianza comprende el incorporar al *ayllu*, es decir, encadenar al ser humano con los no humanos dentro de esa dimensión de familia. Por lo tanto, el ser humano está íntimamente relacionado con la chacra, el río y los cerros, con quienes establece una relación íntima.

Por su parte, Apaza (1998) afirma que la Crianza Mutua en el mundo andino significa que todos son importantes, pues nos acompañamos unos con otros. Por lo tanto, el ser humano no es independiente, depende de otros seres vivos para su subsistencia, es decir, es de mutua correspondencia. En ese entendido, cuando hablamos de los cultivos de los alimentos, la relación es estrecha, pues el ser humano depende de las plantas, los cerros, del viento, de la lluvia y otros que son importantes, pues cada uno está íntimamente relacionado.

Al referirnos al cultivo de la quinua, iremos viendo los procesos que se siguen desde la preparación del suelo, la siembra, la cosecha, hasta llegar a la preparación del alimento que es la *k'ispiña*.

1 Licenciada en Bibliotecología y Ciencias de la Información, UMSA. Bibliotecaria del MUSEF. Áreas de interés: Bibliotecas y Centros de Documentación. Correo: miriamlimasoto15@gmail.com

2 Profesor jubilado y comunario de Belén de Iquiaca.

3 Comunaria de Belén de Iquiaca.

Antecedentes

La quinua no solo sobrevive por su fuerza única, sino también por lo resistente a las sequías y heladas. De ahí que es importante para las sociedades de la región altiplánica. Según una leyenda oral aymara, que cuenta el origen de la quinua:

los Aymara podían hablar con las estrellas, un día una de ellas bajó a la Tierra encantada por un muchachito Aymara. Hablaron mucho tiempo, pero ella, por ser hija del cielo tuvo que marcharse con gran pena en su corazón. El chico Aymara quedó muy triste y decidió ir a buscarla volando por los cielos con la ayuda de su amigo inseparable: el cóndor de los Andes. La encontró y estuvieron mucho tiempo juntos, ella lo alimentaba con un grano dorado, muy sabroso y nutritivo, el famoso grano de los dioses, la QUINUA. Un día el chico quiso bajar a la Tierra a visitar a sus padres ya que los echaba mucho de menos. Ella lo despidió y le entregó el grano maravilloso, para que su pueblo pudiera cultivarlo allá en la Tierra. Desde entonces, la QUINUA ha sido el fundamento alimenticio de muchos pueblos andinos. Por su sabroso sabor y complemento en muchas comidas y vitaminas para los niños y niñas.⁴

La quinua (*Chenopodium quinoa wild*) es descrita por primera vez en su aspecto botánico por Willdenow, en 1778, como una especie nativa de Sudamérica y su centro de origen es la región andina de Bolivia y Perú (Jiménez, 2017: 66).

Según estudios arqueológicos (Cruz, 2015: 105), en la época prehispánica los datos respecto al cultivo son escasos, en comparación a otras especies como el maíz y las *cucurbitáceas*⁵. En lo referente a su cultivo, se encontraron datos iniciales en humedales, como es el caso en las proximidades a la laguna Tiquimani (La Paz), sobre los 3760 msnm, donde se registraron secuencias de polen de *Chenopodium* quinua, fechadas en 5000 años antes del presente.

El antecedente histórico que Mujica (2015) detalla, respecto a la quinua, describe por épocas el proceso de su domesticación. Durante la época preincaica, los pueblos nativos practicaban la agricultura intensiva, usaban riego, abonamiento, rotaciones de cultivo y construcciones con modificaciones ambientales, como ser los *suqakollus*, las terrazas y las *qotañas*, con el propósito de mantener el suelo fértil e incrementar la producción agrícola y lograr la domesticación de sus productos y su mejoramiento genético, como es el caso de la quinua.

La quínoa se convirtió en uno de los alimentos básicos de las poblaciones preincaicas debido a su alto valor nutritivo, curativo, especialmente proteíco, vitamínico y poseedor de elementos minerales esenciales, y a su gran adaptabilidad a las condiciones ambientales adversas de los Andes altos, donde el maíz y la papa dulce no crecen. (...) se usó también como planta medicinal para el tratamiento de abscesos, hemorragias, luxaciones y otras dolencias. (Mujica, 2015: 16).

Otro aspecto que Mujica resalta, es su uso en celebraciones religiosas, vale decir, la quinua como elemento ritual a través de objetos de adoración llamados *quinuamamas*. “Cuando los incas establecieron su reino en el Cusco (1100-1553 d.C.) reconocieron pronto las extraordinarias cualidades nutritivas y agrícolas de la quinoa y le dieron el nombre quechua ‘*chisaya mama*’, que significa ‘grano madre’ o quinoa” (Mujica, 2015:16). Lo que permitió que las etapas de la siembra y cosecha se conviertan en fiestas religiosas. Por lo tanto, la quinua se convirtió en el alimento concentrado para el ejército y posteriormente se distribuyó en todo

4 <https://www.servindi.org/actualidad/128432>

5 Plantas que sobreviven bajo tierra y de fácil cultivo, las que dan un sabor amargo a la planta para que no sean consumidas antes de su maduración.

el estado Inka, gracias a la adaptabilidad a las diversas condiciones climáticas. Así mismo, la quinua es transformada en platos típicos de la población inka, tal es el caso del “*kispiño, el katawi, pesque, mucu, paruja, sangu ajja*” (Mujica, 2015: 16).

En la conquista, a inicios del siglo XVI, cuando llegaron los españoles, se enteraron de la importancia de la quinua a través de los reportes de los cronistas de aquel tiempo. Dichos cronistas mencionan lo siguiente:

- Los productos que siembran los indios (maíz, papa, quinua).
- Los productos que producen en abundancia (papa y quinua) y aquellas que producen poco (maíz).
- Cereales que se adaptaron a las zonas andinas.
- La introducción de ovejas y bovinos.
- El temor de los conquistadores a la quinua mágica, porque consideraban que, al ser usada en ceremonias religiosas, podría proveer fuerzas milagrosas a los indios y estaría en peligro la conquista. Por lo tanto, la religión hizo mucho daño, pues a través de ella los conquistadores impusieron su doctrina prohibiendo el consumo de la quinua por lo que suprimieron su cultivo.

Según Cusack (1984), durante la conquista de los españoles, el cultivo de la quinua, el amaranto y otros alimentos andinos, disminuyó bastante ya que se enfocan en:

- La crianza de animales traídos de Europa.
- La explotación del oro y la plata.
- La implementación del cultivo con riego.
- El cultivo de maíz y papa.

Si bien la quinua no tuvo relevancia visible en el aspecto alimenticio, desde la llegada de los españoles hasta la década del 70 durante el siglo XX, a fines de los años 70, en el marco del Congreso Internacional de cultivos de alimentos andinos, patrocinado por el Centro de Investigación y Desarrollo de Canadá (IDRC) y el Instituto Interamericano para la Cooperación de la Agricultura (IICA), celebrado en Ayacucho Perú, con la participación de pocas personas de Perú y Bolivia, se abrió un espacio donde se expuso la relevancia de los alimentos de cultivos andinos. Posteriormente, estos congresos fueron desarrollándose año tras año, hasta llegar a 1983 cuando se presentaron alrededor de 200 ponencias por parte de los representantes de los países andinos. Esto despertó el interés de cultivar los alimentos andinos, entre ellos la quinua.

En el caso de nuestro país, el cultivo de la quinua, según Paxi (2016: 57-58), a nivel de organizaciones productoras, empieza a impulsarse en las décadas del 70 y 80, con la organización de los productores de quinua, quienes llegan a conformar asociaciones o cooperativas de las cuales podemos hacer mención a la Central de Cooperativas Agrícolas Operación Tierra (CECAOT), creada en 1974, la Asociación Nacional de Productores de Quinua (ANAPQUI) y las Corporaciones Agropecuarias Campesinas (CORACAS) en 1983, quienes emprendieron el cultivo con el propósito de comercializar de manera directa y en la década del 90 exportaron la quinua a mercados ecológicos como Europa y Estados Unidos. Con estas iniciativas, se empezó a valorizar en relación a su costo, ya que enfatizan la relación alimentación-salud. Posteriormente, al finalizar el año 2005, se promulgó el DS 28558, el que promueve la producción ecológica y se designó al Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG), como la instancia de control de la producción ecológica. Así mismo, dentro del Plan Nacional de Desarrollo 2006-2010, está reconocida la importancia de la producción ecológica a nivel del país, siendo considerado un producto estratégico.

Para su exportación, la quinua requería una certificación orgánica mediante normas internacionales, motivo por el cual se iniciaron procesos de organización, bajo una instancia que pueda apoyar la producción, certificación y comercialización de la quinua a través de AOPEB (Asociación de Productores Ecológicos de Bolivia), instancia que, posteriormente, promueva hacia la Asociación Boliviana de Certificación (BOLICERT), misma que en la actualidad está autorizada a nivel internacional.

Así mismo, en lo referente al aspecto histórico, la quinua es considerada milenaria, pues se afirma que su cultivo data de 7.000 años, y que era el alimento favorito de los inkas y aztecas (FOBOMADE, 2010: 28). De la misma manera, Paxi, según investigaciones, menciona que la quinua

se comenzó a cultivar hace unos 7.000 años. Existen hallazgos de restos de quínoa en tumbas de Tarapacá, Tilitil, Quillagua, Calama, Arica (Chile) y diferentes regiones de Perú, (hay) evidencias del uso de la quinua en vasos de cerámica de la cultura Tiahuanaco, en la actual Bolivia, en los que aparece la planta con varias panojas distribuidas a lo largo del tallo. Al igual que el maíz y la papa (patata), constituía una de las comidas básicas para los antiguos habitantes de los Andes. (Paxi, 2016: 59).

Al referirnos a la producción de la quinua, tomamos la referencia de Paxi (2016: 85), quien afirma que, entre los años 1993 y 2003 hubo un crecimiento del 22.3%. Y que del 2003 al 2013 el mismo fue de 148.8%. Tal dato afirma que hubo un periodo de mayor crecimiento, haciendo mención a los departamentos que más produjeron, entre el 1993 al 2013, La Paz, Oruro y Potosí.

Recientemente, en la visita realizada el 24 de marzo de 2022, a las instalaciones del Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria (INIAF) de Toralapa, se pudo constatar que nuestro país cuenta con 4000 accesiones o variedades de quinua.

La investigación versa sobre uno de los productos alimenticios elaborados a base de quinua. Debido a esto, nos iremos introduciendo en su composición química que, según Voelker, citado en Rossells (2018: 143), contiene:

Composición química	%
Fécula	38.72%
Azúcar	5,12%
Materias grasas	4,81%
Goma	3,94%
Caseína o albúmina	7,47%
Gluten	11,71%
Fibra leñosa	7,90%
Compuestos minerales	4,32%
Agua	16,01%
TOTAL	100,00%

Por lo tanto, podemos deducir que la quinua es el alimento más completo en cuanto a su composición, según los datos que se presentan. Pues, como se verá, posee un excepcional equilibrio de proteínas grasa y carbohidratos. Así mismo, resaltamos las características de la quinua:

Características de cultivo de la quinua

Zona de cultivo	La Paz, Oruro y Potosí.
Clima	Frio y seco, con 200mm a 400mm de precipitación anual.
Suelo	Salinos con buen drenaje Ph: 4.5 a 210 días.
Variedades	Real blanca – <i>Jach'a</i> grano.
Ciclo de cultivo	153 a 210 días.
Rotación de cultivos	Se recomienda rotar con papa, arveja, haba, trigo, cebada, maíz y/o frejol arbustivo.
Siembra	<p>Época: octubre a noviembre (altitudes de 3.700 - 4.200 msnm). Noviembre a diciembre (altitudes menores de 3.000 msnm).</p> <p>Manual: Distancia entre surcos: 40 a 60 cm. A chorro continuo o por golpes cada 20 cm.</p> <p>Con máquina: Distancia entre surcos: 1 metro. Distribución: chorro continuo. Cantidad de semilla/ha: 4 kg.</p>
Control de enfermedades	En el altiplano sur, no se realiza control de enfermedades.
Riego	En áreas con disponibilidad de agua de riego, se puede regar por gravedad o surcos, el volumen de entrada del agua no debe ser abundante.

Fuente: Nina (2018: 81).

Entre las zonas de cultivo, podemos destacar –en los tres departamentos– a las siguientes provincias y/o regiones productoras:

Departamento	Provincias
La Paz	Aroma, Pacajes, Gualberto Villarroel, Los Andes, Ingavi y Murillo.
Oruro	Salinas de Garci Mendoza, en la provincia Ladislao Cabrera y Avaroa.
Potosí	Daniel Campos y Enrique Valdivieso (las regiones de Llica y Salar de Uyuni).

Fuente: Ramos (2011: 58).

Crianza de la quinua

Siembra

El suelo, para la siembra de la quinua, debe participar de la rotación de cultivos con papa, arveja, haba, cebada, maíz y/o frejol arbustivo, para asegurar la calidad de los suelos (Nina, 2018: 81). En cuanto a la siembra de la quinua en la comunidad Belén de Iquiacá, en este estudio mencionamos lo siguiente:

Pacífico: el suelo disponible para la siembra es aquel que ya fue utilizado para el cultivo de la papa, a la que en aymara se denomina *qhanona*, espacio de terreno que no necesita ser removido y tradicionalmente se realizaba con arado y yunta de toros. Cuando yo era niño y era la época de siembra, con mi papá íbamos a sembrar la quinua llevábamos la yunta de toros y se tardaba uno o dos días dependiendo del terreno, si era grande o pequeño.

A finales de la década de los años 70, se cambió a la mecanización agrícola, que también fue debido al aumento de la demanda de la quinua y por lo cual se incrementó la producción (Jaldín, 2011). En lo referente a la época de siembra, Nina (2018) menciona que dependiendo de las altitudes, hay dos épocas:

- de octubre a noviembre (altitud de 3.700 a 4.200 msnm).
- de noviembre a diciembre (altitudes menores a 3.000 msnm).

Asimismo, es preciso resaltar que la distancia entre surcos debe ser de 40 a 60 cm, si es de manera manual⁶. Otro aspecto a resaltar en la siembra de la quinua es la semilla que, en este caso, puede tratarse de las semillas tradicionales, certificadas y/o tratadas, que para una hectárea se utiliza un total de 4kg. La siembra en la comunidad Belén de Iquiacá suele iniciarse a mediados de septiembre, hasta mediados de octubre, esto en función a la lluvia que ha permitido humedecer la tierra. Se procede, en principio, a esparcir la semilla y posteriormente se remueve la tierra con la ayuda de la yunta de toros, antiguamente y con tractores en la actualidad.

De acuerdo a la capacitación realizada por la entidad sin fines de lucro Promoción de la Sustentabilidad y Conocimientos Compartidos (PROSUCO), en la etapa del crecimiento de este cereal, es frecuente el uso de “biol”, el cual está compuesto por estiércol de vaca, chancaca, levadura granulada, leche, ramas picadas de alfalfa y ceniza. Dicho abono líquido fitoregulador permite mejorar la producción de las plantas y su desarrollo, ya que estimula la floración, aumenta su follaje, ayuda a mejorar el enraizamiento de la planta, acelera la germinación de la semilla y rechaza las plagas por su fuerte olor. Sin embargo, antiguamente no era necesario usar biol, pues bastaba sembrar y se retornaba para la cosecha, debido a que había un mejor cuidado de la tierra y rotación de cultivos.

Cosecha

La cosecha es la etapa de recoger los frutos sembrados. En el caso de la quinua, la época de cosecha en esta región se realiza durante los meses de mayo y junio que, según los abuelos afirmaban, sería luego de la cosecha de la papa, cuando llega la helada. En esta etapa es cuando se ayuda a que los tallos estén secos y, por lo tanto, es posible cosechar la quinua con más facilidad.

Pacífico: antiguamente, nosotros realizábamos la cosecha segando con hoz⁷ y arrancando los tallos a primeras horas de la mañana, de las cinco a las seis de la mañana, y concluido el segado⁸, en el día se realizaba el trillado⁹ que se hacía golpeando con palos largos las gavillas, sobre un cuero de vaca o llama, para evitar que se contamine de piedras o tierra. En la actualidad esta actividad se realiza quitando las gavillas e introduciendo en bolsas que luego son vaciadas sobre una carpa y trilladas por el tractor y recogidas para su posterior venteo, ahora en estos tiempos ya no es lo mismo la práctica en la cosecha, lo que hacemos es quebrar las gavillas y lo metemos en las bolsas de yute, porque después llevamos a vaciar en la carpa que extendemos y ahí lo trillamos con la ayuda del tractor. Al realizar el venteo, mi madre solía cantar al viento para que sople un viento suave que permita deshacerse de la cáscara (*jipi*) y así quedarse con el grano, actividad que se realizaba a primeras horas de la mañana o al atardecer.

6 En cambio, cuando es el caso de la maquinaria agrícola, se sugiere la distancia de un metro.

7 Herramienta utilizada para el corte de los tallos de la quinua y otros.

8 Cortado de los tallos.

9 Separar los granos de la planta.



Figuras 1 y 2: Cultivo de quinua en Toralapa.

Fotografías: Luis Bolívar.

Fuente: Archivo MUSEF.

El canto dice así:

Wintur wintur mä suma tawaqu churäma.

(Ventura, ventura una linda cholita te voy a dar).

Las veces que cantaba mi mamá al viento, el viento respondía y soplabía suavito.

Como se puede ver, en esta etapa del venteo está presente la conexión del ser humano con el viento. Así mismo, en esta parte suele realizarse el cernido de la quinua, pues quedan tallos pequeños de la planta del proceso de trillado, así que, al momento del venteo, estos caen juntamente con el grano. Dichos trozos deben ser separados y para ello realizan el cernido en el envase, llamado cernidor, preparado por ellos mismos.

El almacenamiento del grano solía realizarse en costales¹⁰ y/o *wakulla*¹¹, para evitar que los roedores o insectos ataquen al cereal. En la actualidad se conservan en bolsas de yute.

Usos de la quinua

El uso de la quinua se destaca en tres aspectos según Pogo (2013: 20). Estos son:

Uso **ceremonial**, es decir cuando los granos son utilizados para el ritual a los *wak'as*.

Uso **medicinal**, entre los que se mencionan a los siguientes:

- para las luxaciones mediante una pasta mezclada con alcohol o aguardiente.
- el tallo y las hojas de quinua cocidas con aceite, vinagre y pimienta mejoran la sangre.
- la cocción de hojas y vinagre, se hacen gárgaras.
- las hojas cocidas con azúcar y canela permitirán purificar el estómago.
- la infusión de las hojas permitirá tratar las infecciones en vías urinarias y como laxante.

Y uso **alimenticio**, o sea cuando la quinua es utilizada como alimento, una vez que ha sido eliminada la saponina mediante el lavado a mano. Posteriormente puede ser tostada, molida o añadida en la comida como granos e incluso en postres, cerveza o chicha.

La gastronomía ancestral

Hasta aquí hemos hecho una descripción del origen, el pasado histórico y el cultivo de la quinua. Ahora es preciso hacer mención al uso de la quinua en la alimentación. Para ello, nos referiremos a la gastronomía practicada por nuestros antepasados.

La quinua aporta una gran variedad de nutrientes como ser minerales, vitaminas, antioxidantes y otros. El grano era cocido ya sea en brasas, hervido o cocido a vapor, como es el caso de la *kispíña* elaborada en base a quinua.

El consumo de la quinua se realizaba en las comunidades rurales, en los siguientes platos:

- El *pesque*, que comprende a la quinua cocida mezclada con leche y sal.
- El *pito*, cereal retostado y posteriormente molido en un molino de piedra o moladora, para consumir en el desayuno o en la hora del té.
- La *pisara*, quinua retostada en un *jiwqi*¹² que posteriormente es cocida como el arroz graneado, acompañada con ají o queso.

En esta ocasión pondremos énfasis en la elaboración de la *kispíña*. Dicho nombre deriva del verbo quechua *kispíña* que significa “arrugar”, ya que los trozos de masa cocida de quinua, hechos bolitas, se amoldan en el interior del puño, como si se estuviese arrugando a la masa. Respecto a la *kispíña*, se lee en un reportaje del periódico *Opinión* (2018):

10 Saco elaborado a base de lana de llama para conservar los alimentos.

11 Vasija grande hecha de arcilla.

12 Vasija de barro para tostar (Lucca, 1983).

La Quispíña es un bocadillo que para algunos pobladores de la Zona Andina del departamento es una galleta y para otros se trata de un embutido. Lo cierto es que entre sus ingredientes principales están la quinua y la sangre de cerdo.

Según la historia recopilada por *Opinión*, las generaciones más antiguas elaboraban este alimento con el propósito de no desperdiciar la sangre del cerdo. Para ello, primero se molía la quinua y luego se agregaba la sangre, esto hasta lograr una masa consistente que posteriormente era dividida en trozos y era cocida en abundante agua con sal.

Por otra parte, según la recopilación del Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas (PRATEC), en 2004, las comidas tienen sus fiestas y danzas; si estas danzas no se practican, las comidas son también olvidadas, por lo que se enfatiza en que recuperar las fiestas tiene un efecto sobre la conservación de las comidas. Esto está relacionado con la crianza misma de la diversidad biológica. El testimonio de don Cristóbal Rodrigo Condori menciona que en su comunidad, Ch'añajhari, antiguamente se acostumbraba bailar la danza de los *Achach k'umos* o *Achachilas* en la madrugada del 3 de mayo, cuando salían a los cerros para hacer la *thinkha* (ritual de permiso del Achachila). Vestido de achachilas, de par en par, bajaban haciendo travesuras. Al llegar a la escuela, los achachilas bailaban y los niños se acercaban a pedir la *pulusa* o *kispiño*, hecho de la harina de quinua y cebada, cocida a vapor. “Entonces los Achachilas dan a los niños y a todos los asistentes, diciendo: jay! wawitas (hijitos), allchhis (nietos) toman esta pulusa, harto he traído para que se alimenten” (PRATEC, 2004: 128).

Por lo tanto, quienes participaban de esta danza, tenían que preparar días antes la *pulusa*. El día de la fiesta llevaban tejidos de lana. Como esta fiesta ha disminuido, del mismo modo, ha disminuido la producción de quinua; don Rodrigo reitera: “me parece que la quinua conjuntamente con su fiesta se ha ido, por eso creo que cada producto o cultivo tiene su fiesta con la que se acompaña” (PRATEC, 2004: 128).

La *k'ispiña* es un alimento tradicional de la parte altiplánica boliviana. Según los datos recolectados por la Fundación Colectivo Cabildeo (s.f.: 28-33), en tres testimonios, se presentan los siguientes datos acerca de la elaboración de la *k'ispiña*:

Primer testimonio: la tía Nicolasa menciona que primero se debe lavar la quinua, secar el grano, ya sea en el sol o en una olla de barro, denominado *jiwki*, donde se retuesta evitando hacer quemar, para posteriormente moler en la *ghuna* (piedra plana especial para la molienda). Y así obtener la harina que en aymara se denomina *aqallapu*. Una vez teniendo la harina, se mezcla con *qatawi* (cal apagada para cocinar), hasta lograr una masa consistente como para galleta. Se preparan pequeñas bolitas que serán posteriormente apretadas en las manos fuertemente. Luego, para su cocción, se prepara una olla con paja que sostendrá a la *k'ispiña* mientras está cociendo a vapor durante una hora. Sin embargo, menciona que para tener certeza de que está cocida, se puede colocar una papa *luqi* (papa amarga) para que, cuando la papa esté cocida, significa que de igual forma está cocida la *k'ispiña*. Una vez cocida la *k'ispiña*, recomienda que no se debe comer caliente pues hincha el estómago, sino más bien esperar que enfríe un poco y recién comer. Incluso menciona que podemos consumirlo hasta por una semana, pues no se fermenta.

Segundo testimonio: en cuanto a la *k'ispiña* en días festivos, Marta Canaviri (comunicadora social y radialista aymara), comenta que la *k'ispiña* se elaboraba tradicionalmente para la fiesta de *Corpus Cristi*. El denominado *urqu urqu* (macho macho), es decir con forma de humanos; se elaboraban en función a la cantidad de personas que conformaban la familia. Dicha *k'ispiña* debe estar cocida temprano en la mañana y, una vez cocida, se

debe amarrar en un *tari*¹³. La familia debe estar reunida para el respectivo *akulliku*, ya que, según las costumbres, la *istalla* con las *k'ispiñas* con forma de personas, debe ser lanzada al techo de la casa, hasta la parte trasera. Y otra persona espera para recogerla, por tres veces y, al recogerlo, la coloca sobre la mesa donde se *akullika*. Ahí se observa si hay algunos lastimados o rotos. Así podían deducir si es que algo malo iba a suceder. Por lo tanto, tenían que cuidarse. Incluso curaban al *urqu* con la masa. Esta práctica era una tradición. Además, menciona que en la fiesta de Todos Santos se elabora la *k'ispiña*, esta vez con la forma de llamitas. Lo que, según la tradición, ayuda al difunto a que llegue pronto y luego puedan irse para que nos acompañe por ese día.

Tercer testimonio: por su parte, Marta Quispe (ejecutiva de la Subcentral Karhuiza), nos comparte sus saberes respecto de la quinua. Comenta que su mamá sabía cocinar la sopa con las hojitas de quinua, que las picaba como si fuese espinaca. Acerca de la elaboración de la *k'ispiña*, comenta que usan un batán, donde le dan una pasadita o realizan una apretujada con la mano y a lavarla para quitarle el sabor amargo de la saponina, luego secarla y moler, ya sea en el batán o en la moledora, hasta alcanzar la harina fina. Dicha harina, con un poco de agua tibia, se amasa, agregando con un poco de cal para luego preparar pequeñas bolitas que se aplastan y se hacen cocer en la olla de barro con paja, por una hora o dos, a vapor. La *k'ispiña*, menciona Quispe, es posible secarla al sol. Se mantiene fresca y sirve para consumirla a la hora del té. Lo que resalta es que dicho alimento puede conservarse por mucho tiempo y menciona que, en días festivos, como Todos Santos o *Corpus Christi*, se elaboran figuritas.

Ahora, habiendo reunido información referida a la elaboración de la *k'ispiña* y sus usos, recopilamos información de la comunidad Belén de Iquiaca, comunidad que es parte del Cantón Villa Concepción de Belén, el cual pertenece al municipio de Patacamaya y que, según el censo de 2012, tiene una población de 22.806 habitantes.

El cantón Villa Concepción de Belén, según Ley N°1220, se creó el 27 de diciembre de 1990. Está bajo la jurisdicción de la 5ta. sección municipal de Patacamaya, de la provincia Aroma en el departamento de La Paz. Este cantón está conformado por cuatro comunidades (K'ata K'atani, Isquillani, Belén de Iquiaca y Pinaya Pampa). La lengua que predomina es el aymara como lengua materna y el castellano como segunda lengua.

La investigación se centra en la comunidad Belén de Iquiaca, lugar donde se indaga respecto a la elaboración de la *k'ispiña*. En este sentido, nos planteamos la pregunta: ¿cuánto de quinua se provee para el consumo? Para responder a la pregunta, transcribimos en su lengua materna, y traducimos, el diálogo realizado con Basilia, coautora de la presente investigación:

Basilia: *sapa marax mä kimsa kintal apaqasta manq'añatakixa, jilak ukaxa aljasiritwa.* (Cada año unos tres quintales separo para comer y lo que queda lo vendo).

Miriam: ¿con cuánta frecuencia cocinas la *kispiña* al mes?

Basilia: *mä pusi kuti phayastx k'ispiñx ukat p'isqi payaraktx.* (Unas cuatro veces al mes cocino *k'ispiña*, después *p'isqi* también cocino).

Miriam: ¿quién te enseñó a hacer la *kispiña*?

13 Prenda tejida de lana de llama para llevar fiambre o guardar la coca.



Figura 3: Elaboración de la *k'ispiña*.

Fotografía: Carla Nina.

Fuente: Archivo MUSEF.

Basilia: *mamajat ukat awichajampit yatiqt k'ispiñ lurañxa.* (De mi madre y de mi abuela he aprendido hacer la *k'ispiña*).

Miriam: ¿cómo preparas la *k'ispiña*?

Basilia: *k'ispiñ lurañatakixa juphax tiwsuñawa mä qala tiwiñaru.* Ukat jarsuñaw jan jaruñ-pataki, ukjaruxa wañachiñawa, kunasatix wañaxanixa, qhunaruw muliñarinxa jichhax qala mulinut lurayapxi. Makinanakampis jak'uchapxarakiwa, uka jakux satawa aqallapu. Aqallapux j'untu umampi, jayumpix mä phintiruw wakiyana. Wañjakiñapaw masapaxa. Ukatsti mä jisk'a muruq'utx k'ichinakañawa jiska muruq'unaka ukatwa amparampi luk'anampix luranatañax p'altanaka.

(Para hacer la *k'ispiña*, la quinua se pisa en una fuente de piedra, luego se lava para que no sea amargo, luego se seca, cuando ya está seco, se molía en la piedra (*qhuna*) o molino de piedra y en la máquina hacen moler, esa harina se llama *aqallapu*. La harina con agua caliente y sal en una fuente, se prepara un poco seco, luego una masa redonda se prepara, de la cual se irá pellizcando, para luego aplastar con las manos y dedos).

K'ispiñ qhatiyañatakix, mä phukhuruw umaw wallaqiyaña ch'illiw tapani, ukharamaki, qhach'us ucharaksnawa. Uka pataruw k'ispiñax uchaña qhatiyañataqix mä uraw qhatiyaña. Qhatitap yatiñatakix k'ispiñaruw t'iskt'aña, kunasatix qhatitakix janiw pak'iskaspati ina tisukiriwa.

(Para la cocción de la *k'ispiña*, se coloca en una olla el agua y una base de paja o tallos de cebada. Sobre esa base, se coloca la *k'ispiña* para hacer cocer por una hora, cuando ya ha cocido la *k'ispiña*, le golpeas a una *k'ispiña*, no debe quebrarse, estará tieso).

Ukat uka k'ispiñax manq'asipxiritwa. Alwanakax junt'ümampi, mirintans, ukamaraki jayp'us, mamajax mä simananisas walikskiriw siriwa. Jaya markanakar sarañatikis, kusarakiwa. Mach'a maranakanx k'ispiñampi, piskimpikiw qamasipxirita.

(Después, esa *k'ispíña* se come con el té, en la merienda al mediodía y también en la tarde. Mi mamá decía que hasta una semana sabe estar bien, no se hace daño, incluso para el viaje. En años de sequía sabemos vivir con *k'ispíña* y *pesque*, no más).

Como se vio en los testimonios de la Fundación Cabildeo, en la comunidad las familias elaboraban *k'ispíña* también en días festivos, como es el caso de la fiesta de Todos Santos, para que el difunto pueda llegar pronto, así como para irse rápido.

Miriam: asimismo, quisiera mencionar el proceso de la elaboración de la *k'ispíña* según mi vivencia de niña, en la comunidad Belén de Iquiaca. Recuerdo que mi abuela (Manuela Silvestre) solía preparar dicho alimento en la época de invierno con la quinua recién cosechada. Al preparar la masa que comprendía: la harina de quinua, agua tibia y sal. De dicha masa, nos repartía la masa pellizcada y, para ello, previamente nos hacía untar nuestras manos con la grasa de la vaca, indicándonos que era para evitar que la masa se pegue, al momento de realizar el aplastado de la masa en nuestras manos. La abuela argumentaba, que las manos de los niños eran más ágiles y que, por lo tanto, eran más rápidas en esa etapa del aplastado, con los dedos en la palma de la mano y para que al día siguiente pueda ser cocinado temprano. Al amanecer del día siguiente, la abuela preparaba su olla de barro grande introduciendo en su interior la *ch'illiwa*¹⁴ hasta la mitad del recipiente y el agua que iba hirviendo en el fogón, para que luego se introdujera la *k'ispíña* junto a una papa, cuyo nombre es *luqi*¹⁵; decía que esa papa tarda en cocer y que era la mejor manera de calcular que si esa papa cocía, también la *k'ispíña* estaba cocida. Para la abuela, era el mejor indicador en el proceso de cocción de la *k'ispíña*. Una vez cocida la *k'ispíña*, la retiraba de la olla y la colocaba en su *tari*¹⁶, junto al queso que estaba preparado para el fiambre del medio día; y el resto lo destinaba para la hora del té.

La forma de preparación de la *k'ispíña* no tiene variantes, es similar según los testimonios recogidos y los datos recopilados en las bibliografías revisadas, por lo que podemos deducir que la preparación que data de hace muchos años, aún se mantiene.

Como se verá, en estos años, los pobladores del altiplano aún la consumen y conservan sus tradiciones. Así como la mantienen de una provincia a otra y en otros departamentos, tal es el caso del valle alto de Cochabamba, donde según Melvi Mojica: “las abuelas aún elaboran, a pesar de que, en los años 70 y 80, la *k'ispíña* era calificada como la comida de los indios y actualmente dicho alimento junto a otros es preparado en ferias culturales como el de *Nawpa Manka Mikhuna*” (2022: 3).

Entre otras iniciativas, el Municipio de La Paz, por el alto valor nutritivo de la quinua, ha elaborado recetas alternativas para ser incluidas, por ejemplo, en el desayuno escolar del Municipio de La Paz. Esta variación integra harina de maíz, huevo y leche.

Conclusiones

La quinua es uno de los granos que se ha convertido en uno de los alimentos que podríairse innovando en su preparación, desarrollando así cambios continuos y presentando nuevos platos cocinados con el grano andino.

En el caso de la *k'ispíña*, las técnicas y formas de elaboración utilizadas por las mujeres en las comunidades rurales, aún está vigente. Eso lo podemos afirmar, ya que, en las ferias

14 Paja alta y gruesa que se utiliza para hacer sogas y para la elaboración del queso.

15 Papa amarga que demora en su cocción y es utilizada de preferencia para la *tunta*.

16 Indumentaria que se utiliza para guardar el alimento porque lo conserva caliente.



Figura 4: *K'ispiña cocida.*

Fotografía: Carla Nina.

Fuente: Archivo MUSEF.

de las ciudades intermedias y en las ciudades de Oruro, La Paz y Potosí, está a la venta este producto exquisito.

Los alimentos ancestrales, como la *k'ispiña*, merecen ser conocidos y es de vital importancia conservar su proceso de elaboración, tomando en cuenta que es un alimento que ha estado presente por miles de años, generación tras generación.

Con esta investigación se pretende motivar a la población a recuperar nuestros platos tradicionales, los cuales son alimentos preparados más sanamente y datan de miles de años, desde nuestros antepasados. Además, la *k'ispiña* es uno de los alimentos que lucha contra la anemia y la desnutrición.

Bibliografía

CRUZ, Pablo y Richard JOFFRÉ.

2015. Jardines de piedra y sal: reflexiones en torno a la producción de quinua en la cuenca del salar de Uyuni (Jirira, Oruro, Bolivia), periodos de desarrollos regionales e Inka. En: *Racionalidades campesinas en los Andes del Sur: reflexiones en torno al cultivo de la quinua y otros vegetales andinos*. (s.b.).

CUSACK, David F.

1984. Quinua: grano de los incas. En: *Boletín del Instituto de Estudios Aymaras*. N°17: 4-36.

- ESPEJO AYCA, Elvira
 2022. *Yanak Uywaña. La crianza mutua de las artes.* Programa Cultura Política. La Paz, Bolivia.
- Foro Boliviano de Medio Ambiente (FOBOMADE).
 2010. *Coma lo nuestro sano y soberano.* Alianza para el consumo responsable y solidario. FOBOMADE. La Paz, Bolivia.
- Fundación Colectivo Cabildeo (FCC).
 s.f. *Nuestros saberes tienen poder (yatiwinakasaxa ch'amaniwa).* Recuperación de saberes y sistematización de saberes en nutrición, medicina natural y bio-indicadores en la producción de alimentos. FCC. La Paz, Bolivia.
- JALDÍN QUINTANILLA, Rosemary.
 2011. *Producción de quinua en Oruro y Potosí.* PIEB. La Paz, Bolivia.
- JIMÉNEZ POMA, Ximena Maricel.
 2017. *Implementación de una planta procesadora de café en dos líneas de productos: café de haba y café de quinua en el municipio de Patacamaya.* UMSA. La Paz, Bolivia.
- LUCCA, Manuel De.
 1983. *Diccionario aymara-castellano, castellano-aymara.* Comisión de Alfabetización y Literatura Aymara. La Paz, Bolivia.
- NINA CHIPANA, Loida.
 2018. *Estudio de factibilidad para la creación de una microempresa de leche vegetal de quinua con chocolate en el municipio de Patacamaya.* UMSA. La Paz, Bolivia.
- PAXI MAMANI, Ronald.
 2016. *Efecto de la quinua en la seguridad alimentaria en Bolivia.* UMSA. La Paz, Bolivia.
- POGO TOLEDO, Sylvia Carolina.
 2013. *Ánalisis de la quinua como elemento de identidad gastronómica y cultural andina. Propuesta innovadora de resurgimiento en la cocina de vanguardia.* Universidad de Cuenca. Cuenca, Ecuador.
- RAMOS SANTOS, María del Rosario.
 2011. La demanda de quinua en el mercado y la seguridad alimentaria del departamento de La Paz, periodo 1997-2010. Tesis, UMSA. La Paz, Bolivia.
- ROSSELLS, Beatriz.
 2018. *Antología de la gastronomía boliviana.* Vicepresidencia del Estado Plurinacional de Bolivia. La Paz, Bolivia.
- Entrevistas**
- Melvy Mojica. Entrevista realizada el 24-03-2022.
- Documentos en línea**
- APAZA TICONA, Jorge.
 1998. Conversación ritual entre las familias del agua, y los miembros de la comunidad humana en Conima y Tilali. En: *La crianza mutua en las comunidades aymaras.* PRATEC Puno, Perú.
<https://www.pratec.org/wpress/pdfs-pratec/la-crianza-mutua-en-las-comunidades-aymaras.pdf>
- INESFBL.
 s.f. *El origen de la quinua según los aimaras*
<https://inesfbl.wordpress.com/2013/12/04/quieres-conocer-la-leyenda-del-origen-de-la-quinua>
- LEMA, Verónica.
 2013. Crianza mutua: una gramática de la sociabilidad andina. En: *X Reunión de Antropología del MERCO-SUR.* (s.b.).
https://www.researchgate.net/publication/263929196_Crianza_mutua_una_gramatica_de_la_sociabilidad_andina/link/0f31753c5fbf6f17ca000000/download
- MUJICA, Ángel.
 2015. El origen de la quinoa y la historia de su domesticación. En *Tierra Adentro.* Nov-Dic. Santiago de Chile.
https://issuu.com/tierraadentro_inachile/docs/tierra_adentro_quinoa/1

UYWAY – UYWAÑA GUIÓN MUSEOLÓGICO CATÁLOGO

Patricia L. Alvarez Quinteros



UYWAY – UYWAÑA: CRIANZA MUTUA PARA LA VIDA

Patricia L. Alvarez Quinteros¹

Introducción

La exposición que el MUSEF propone para la gestión 2022-2023 pone en diálogo dos grandes principios de la vida cotidiana de la humanidad entera que, en las sociedades americanas, se manifestó con gran intensidad y vive un proceso de recuperación sobresaliente, debido a que aporta respuestas prácticas a un amplio espectro de búsquedas afrontadas por la sociedad actual, tanto desde las ciencias como desde las prácticas cotidianas.

La Crianza Mutua describe una forma de habitar el mundo recuperando los valores y los códigos éticos de las culturas locales y revisando, desde un punto de vista crítico, conceptos como el de domesticación que han modelado una serie de interpretaciones desde las ciencias sociales hasta la actualidad (Arnold, 2016).

Los principios de la Crianza Mutua pueden resumirse en los siguientes:

- Todos los seres guardan estrechas relaciones de interdependencia y tienen las capacidades de sentir, pensar y actuar.
- Los seres cohabitan un territorio vivo.
- Las vidas se desarrollan en mutua correspondencia, reciprocidad y diálogos.
- La Crianza Mutua es el resultado de prácticas cotidianas y acciones de involucramiento.

El primer principio de la Crianza Mutua explica que los seres humanos **reciprocan** con los demás seres a través de una serie de prácticas rituales para expresar tanto su gratitud como para pedir protección, buena producción y prosperidad (Torres Lezama, 2020). De esta forma, el trabajo que imprimen las personas en la crianza de los campos cultivados y en las actividades de pastoreo se ve complementada y acompañada por los esfuerzos de animales, plantas, territorio y seres tutelares.

El bienestar es concebido como el resultado de una labor armónica de los seres humanos con su entorno, por lo cual es importante resaltar los roles que cada miembro de la comunidad asume en cada actividad a ser realizada y el respeto que se debe guardar hacia los seres con quienes se interactúa.

El término crianza, desde esta perspectiva, no se aplica solo a la crianza de las y los hijos, sino que se aplica a cada una de las relaciones que se establece con los demás miembros de la

¹ Patricia Alvarez Quinteros, es Licenciada en Arqueología por la Universidad Mayor de San Andrés, con una maestría en Gestión del Patrimonio y Desarrollo Territorial por la UEPG de la Universidad Mayor de San Simón, doctorada en Desarrollo Territorial y Urbanismo por la Universidad Católica de Lovaina, Bélgica, y titulada en otros estudios posgraduales por la Universidad Pública de El Alto, Universidad Nacional de las Artes, Buenos Aires y CLACSO. Después de desarrollar una serie de estudios arqueológicos en Bolivia, actualmente se desempeña como curadora en el Museo Nacional de Etnografía y Folklore, en La Paz.

comunidad, a través de prácticas, acciones y actitudes de cariño, cuidado y respeto, que rigen el trato con los demás (Arnold, 2016).

Un territorio vivo cohabitado por todos los seres tiene un alcance integral a la vida, ya que implica considerar que cada uno de los seres y elementos de los territorios tienen la capacidad de sentir y habitar el mundo como los seres humanos, negando la visión antropocentrista que es parte del sentido común actual. Un ejemplo es desarrollado por Torres, que retoma a Viveiros de Castro, enunciando que cuando se afirma que un *Apu* es un cerro, es una afirmación incompleta que describe únicamente al *Apu* a partir de su ropaje o su apariencia y que esta noción es ampliamente superada por el pensamiento de las poblaciones andinas para quienes seres como los *Apus* son seres complejos, dotados de un espíritu y capaces de adquirir formas humanas o de animales para comunicarse con los seres humanos, por lo tanto capaces de sentir, de pensar y de tener emociones como los humanos (Torres Lezama, 2020).

Por otra parte, cuando se habla de los **diálogos** que componen las relaciones de mutua correspondencia, es necesario valorizar las prácticas cotidianas de entendimiento, pactos, negociaciones, reciprocidades, intercambios y acuerdos entre seres humanos y no-humanos (Lema, 2013).

Como se puede ver, la Crianza Mutua no se limita a un paradigma de pensamiento ni a una narrativa sociocultural, sino que surge y se mantiene de una serie de prácticas constantes y cotidianas, que hace que todos los seres sean **criadores** activos. Esto quiere decir que se requiere un alto nivel de involucramiento de los seres interdependientes y el establecimiento de una relación constante de cuidados.

Ser criador y criadora implica a la vez un flujo de fuerzas y energía de vida, en la que participan los seres humanos, plantas, animales, astros, agua, territorios e incluye a los sitios arqueológicos que renuevan los pactos que acompañan esta convivencia desde la antigüedad.

La circulación del trabajo y de la energía vital es conocida en las culturas andinas como reciprocidad, práctica en el *ayni* que manifiesta abiertamente la interdependencia de la vida en sus múltiples facetas (Torres Lezama, 2020) y se expresa en una serie de negociaciones, pactos y diálogos que fundamentan las prácticas de la Crianza Mutua (Lema, 2013).

En cuanto a la alimentación, desde la perspectiva andina tradicional, no se limita al acto de comer únicamente, sino que implica los procesos que ponen en contacto a los comensales con la naturaleza, la tierra, el viento, el sol, así como el trabajo honesto, la sabiduría y las implicaciones de toda la comunidad en el proceso de preparación de ese alimento. Pero que, además, contempla el principio de que para tener el cuerpo sano a través de la alimentación, la tierra también debe estar sana y por ello debe ser cuidada (Viteri Robayo *et al.*, 2020).

Conocer la cadena operatoria de la alimentación implica el rescate y valoración de alimentos autóctonos y tiene un impacto importante en la protección de la biodiversidad y la promoción de una diversidad de culturas alimentarias (Viteri Robayo *et al.*, 2020).

Por otro lado, lo importante de comprender la alimentación desde la perspectiva de la Crianza Mutua es visibilizar que las transformaciones en los hábitos de alimentación provienen de un relacionamiento continuo y el aprendizaje de los recursos y de los ciclos de la naturaleza. La búsqueda de patrones de alimentación saludable implica recuperar los valores y los códigos de ética de una producción desarrollada en relaciones armónicas/armonizadas con

la naturaleza y con los seres que cohabitan el planeta con los seres humanos (Apaza Ticona *et al.*, 1998; Torres Lezama, 2020; Viteri Robayo *et al.*, 2020).

En ese sentido, se propone valorizar, a través de la exposición la cadena operatoria de la alimentación, en cuatro momentos: la producción, el transporte, la transformación y los consumos.

La **producción** vista desde la Crianza Mutua tiene al menos dos aportes importantes que hacer.

En primer lugar, expresa una crítica severa al concepto de domesticación, ya que desde la Crianza Mutua se trata de un proceso de conocimiento y adaptación mutua que surge de diálogos permanentes y que además implica una descalificación de la mirada antropocentrista de las interpretaciones contemporáneas (Apaza Ticona *et al.*, 1998; Lema, 2013).

Es así que la producción se plantea en los siguientes términos (Espejo Ayca, 2022):

- *Uywa Uywaña* o Crianza Mutua de los animales.
- *Ali Uywaña* o Crianza Mutua de las plantas.
- *Yänak Uywaña* o Crianza Mutua de los bienes y objetos.

Un segundo aporte de la Crianza Mutua en el campo de la producción es reconocer que la abundancia de productos es el resultado de un flujo de energías criadoras que provienen no solo de las personas sino de todos los seres que cohabitan en la chacra y sus alrededores (Arnold, 2016; Lema, 2013; Rengifo, 1995; Torres Lezama, 2020).

En el ámbito de la **transformación** de productos en alimentos, se entenderá que el flujo de energías se centra en las corporalidades de los seres.

La corporalidad del agua que se materializa en los alimentos durante los diferentes procesos, los cuerpos de los objetos y herramientas que permiten la transformación y los alimentos como materialización de los sentimientos, pensamientos e intenciones de bienestar colectivo.

En este sentido, también se plantea (Espejo Ayca, 2022):

- *Yanak Uywaña* o Crianza Mutua de los bienes y objetos.
- *Amta Yarachh Uywaña* o Crianza Mutua de los pensamientos dentro de cada persona, dentro del paisaje y dentro de los objetos que intervienen en la acción.
- *Amuyt'anak Uywaña* o Crianza Mutua de pensamientos y sensibilidades en constante autorreflexión.

Finalmente, los **consumos** también son comprendidos de diferente forma desde la perspectiva de la Crianza Mutua.

Aynillan imapas, o todo es de mutua correspondencia, relacionado con que se puede consumir un alimento gracias a que se alimentó antes; y también implica una diversidad de prácticas rituales por las cuales se alimenta a los seres tutelares, como la *Pachamama*, los *Apus* y otros seres que cuidan a las personas (Torres Lezama, 2020).

La alimentación provee de *ch'ama* (aymara) o *qallpa/kallpa* (quechua) y contribuye a dar continuidad al flujo de energías en la cohabitación, la reciprocidad y los máximos cuidados del entorno (Arnold, 2016; Espejo Ayca, 2022; Torres Lezama, 2020).

Los bienes culturales que acompañan la muestra etnográfica son contenedores de sabiduría transmitida de generación en generación y que se perpetúa a través de la materialidad de los seres que habitan este territorio vivo. Las herramientas, instrumentos, utensilios y recipientes son la suma de los aprendizajes de largo aliento para la creación de entidades que cumplen el rol fundamental de la ayuda: *Yänak Uywaña*. De esta forma, los bienes culturales que forman parte de las colecciones del MUSEF no solo son objetos provenientes de un tiempo y un espacio, sino que son agentes transmisores de información, contadores de las historias del pasado que son nuestro legado, a través de sus materiales y de cada una de las señales de su manufactura.

Para concluir, se considera de extrema importancia movilizar el espacio y la oportunidad para llamar a la **reflexión** sobre la cadena operatoria de la producción industrial de alimentos, que no solo involucra una ruptura de los pactos entre las personas y los seres que las acompañan, sino que también implica una banalización del territorio, considerándolo solo como recursos que deben ser extraídos para el beneficio de un grupo privilegiado y marcado por la desigualdad económica.

VOLVER A LA CRIANZA DE LAS VIDAS. AMTA YARACHH UYWAÑA, CRIANZA MUTUA DE LOS PENSAMIENTOS Y SENTIMIENTOS

Desde la academia se plantean los grandes cuestionamientos a los que se enfrenta la humanidad en la época actual. Uno de ellos está centrado en el medio ambiente, la conservación y protección de la naturaleza, la biodiversidad y las aguas, entre otros. Desde esta línea de reflexión se ha ido incluyendo poco a poco a los seres humanos dentro de la naturaleza, como parte de un entramado de relaciones que afectan y son afectadas por el medio. Sin embargo, no se ha renunciado todavía a cierto antropocentrismo que demarca un sentido de centralidad de los seres humanos, tanto en el tiempo como el espacio.

Desde la perspectiva antropocéntrica, los seres humanos son causantes del colapso del medio ambiente y es en beneficio de los seres humanos que se debe proteger y conservar la naturaleza, la biodiversidad o las aguas, con el bienestar y seguridad de las futuras generaciones como propósito.

A diferencia de esta visión académica, el paradigma de la Crianza Mutua rescata los valores de la vida cotidiana de las sociedades americanas, que han resistido durante la Historia y permanecen en las prácticas de vida de comunidades y familias tanto en Mesoamérica como en la región andina, hasta la actualidad.

Desde esta perspectiva, los seres humanos son –por excelencia– criadores de vidas, practican el *Uyway-Uywaña*, habitan el tiempo y el espacio con valores y códigos éticos que persisten en la sabiduría de las familias y las comunidades. Lo cual implica grandes desafíos para la vida cotidiana de sus practicantes y de sus estudiosas y estudiosos.

El primer paso para volver a la crianza de las vidas es comprender la necesidad y la magnitud de desvanecer conceptos como el de “domesticación”, que implica una dominación de la naturaleza. La domesticación está basada en una imagen de lo natural como silvestre, dentro de un marco de pensamiento centrado en el desarrollo y el control. Por ello, criar las vidas es habitar el tiempo-espacio y revisar desde un punto de vista crítico no solo los conceptos sino las prácticas que rigen la circulación de relaciones entre seres (Arnold, 2016 y Lema, 2013).

La Crianza Mutua, *Uywaña*, entendida como cultivo, protección, aliento, amparo, cuidados máximos hacia los seres que acompañan a los seres humanos en la vida o en el entorno del *qamawi*¹.

Por otro lado, algunos autores todavía mantienen la diferencia entre seres humanos y no-humanos, sin embargo, en este documento se plantea que esta división no es necesaria, ya que las personas forman parte de una dinámica de interacciones, flujos de energía y prácticas que involucra a todos los seres por igual, formando una comunidad, *ayllu* o chacra (Apaza Ticona *et al.*, 1998; Arnold, 2016; Grillo Fernández *et al.*, 1994).

Ser criadora o criador de vida tiene una dimensión integral a la existencia de las personas, parte del principio de que todos los seres viven en estrecha relación de interdependencia

¹ El uso del término *qamawi* fue insertado bajo consulta con Edwin Usquiano, lingüista aymara y estudioso de la Crianza Mutua. Este término connota la convivencia de los seres en un espacio compartido.

y que todos los seres tienen las capacidades de sentir, pensar y actuar (Arnold, 2016; Lema, 2013 y Torres Lezama, 2020). Por eso, todas las relaciones se basan en el respeto, la reciprocidad y los máximos cuidados. Para relacionarse con los seres tutelares, se ha generado un complejo de ceremonias y ritualidad, que son una materialización de los códigos de comunicación de los seres y de sus flujos de energía, para evidenciar las relaciones con los seres que, hasta ahora, se consideraban inanimados, inertes o carentes de vida, como los minerales, el agua o los fenómenos climáticos.

Volver a la crianza de las vidas implica también defender la Crianza Mutua como el resultado de prácticas cotidianas y acciones de involucramiento, es decir, que no se pueden criar las vidas si no es a partir de acciones concretas y de la aplicación de los cuidados a los seres con quienes se reciproca.

De esta forma, se considera que el trabajo que imprimen las personas en la crianza de los campos cultivados y en las actividades de pastoreo se ve complementada y acompañada por los esfuerzos de animales, plantas, territorio y seres tutelares (Torres Lezama, 2020).

Finalmente, el bienestar es concebido como el resultado de una labor armónica de los seres humanos con su entorno, por lo cual es importante resaltar los roles que cada miembro de la comunidad asume en cada actividad a ser realizada y el respeto que se debe guardar hacia los seres con quienes se interactúa.

El término crianza, desde esta perspectiva, no se aplica solo a la crianza de las y los hijos, sino que se aplica a cada una de las relaciones que se establece con los demás miembros de la comunidad, a través de prácticas, acciones y actitudes de cariño, cuidado y respeto que rigen el trato con los demás (Arnold, 2016).

Criamos un territorio vivo cohabitado por todos los seres, en un paisaje integral para la vida, cada uno de los seres y elementos de los territorios tienen la capacidad de sentir y habitar el mundo como los seres humanos. Los seres humanos no estamos al centro de las relaciones entre las vidas, sino que formamos parte de ellas.

Llegar a la comprensión de estos principios de vida y de crianza de las vidas implica un trabajo de reflexión interna y de reevaluación de la academia, de la vida cotidiana, de nuestros propios pensamientos y sentimientos. Es un camino que vale la pena abordar.

CRIANZA CON TIERRA Y AGUA: ALI UYWAÑA

La crianza con tierra y agua incluye al sol, el viento y a todos los demás seres del territorio vivo, en general se la conoce como agricultura y tiene que ver con la centralidad de la intervención de las personas en el proceso de crecimiento de las plantas. Sin embargo, desde la Crianza Mutua se trata de una dinámica que involucra una gran cantidad de seres y de interacciones entre ellos.

La agricultura se considera uno de los pasos tecnológicos más importantes de la historia de la humanidad. Entendida como un nodo crucial en la economía productiva de los grupos humanos que reemplazarían paulatinamente un modo de vida marcado por la movilidad. Se entiende la agricultura como una interacción de conocimiento y cuidados entre los seres, en los cuales las personas intervienen como mediadoras, mediadores, criadoras y criadores.

La capacidad de criar los alimentos y poder almacenarlos para prever épocas de carestía, puede haber sido una respuesta al crecimiento numérico de las poblaciones, llevándolas a buscar estrategias para asegurar la alimentación observando con detenimiento los ciclos y condiciones de crecimiento de algunos productos clave. La crianza de plantas es un proceso de alteración de sus propiedades ecológicas a través de la manipulación de su reproducción (Roosevelt, 1980), aprovechando la facilidad de algunas de ellas para cruzar con otras especies silvestres (Bonavia, 1993; Morales Garzón, 2007 y Rodríguez, 2010) y el intercambio de semillas.

Si se busca explicar y entender la Crianza Mutua de las plantas, *Ali Uywaña*, es necesario deconstruir la domesticación como eje del desarrollo de las poblaciones desde el pasado y hasta el presente. El *Ali Uywaña* concierne una intensa interacción entre los seres humanos con las semillas, la tierra, el agua y los seres que confluyen en los ciclos de producción, es una relación activa entre conductas y actividades humanas con el medioambiente y las tendencias evolutivas de las plantas mismas (Amat Olazával, 2014). Entonces, es posible entender cómo disciplinas como la agroecología han encontrado respuestas a sus interrogantes en paradigmas tradicionales como el de la Crianza Mutua y valora estos principios que han regido las relaciones de los agricultores con sus productos y sus territorios durante siglos.

El *Ali Uywaña* también conecta a las sociedades con los paisajes de forma integral, ya que los aprendizajes mutuos involucrados en la crianza de plantas hacen que las personas busquen las mejores condiciones para que las plantas puedan desarrollarse. En ese proceso, se construyen zanjas, sistemas de riego, reservorios de agua, canales y otro tipo de arquitectura que implica otros diálogos con el viento, el fuego, la luz, los cursos de agua, los cerros, montañas y los ciclos no solo de la tierra sino también de los astros.

Se considera la agricultura, crianza intencional de plantas, como un factor de revolución cultural que permite el paso hacia la denominada civilización porque promueve un asentamiento permanente de los grupos humanos y porque permite la producción de excedentes y el almacenamiento como medida de previsión. La producción excedentaria también permite sostener poblaciones crecientes y mantener segmentos sociales dedicados a la carrera política, militar o sagrada, la especialización en artesanía y la producción de otros bienes que giran en

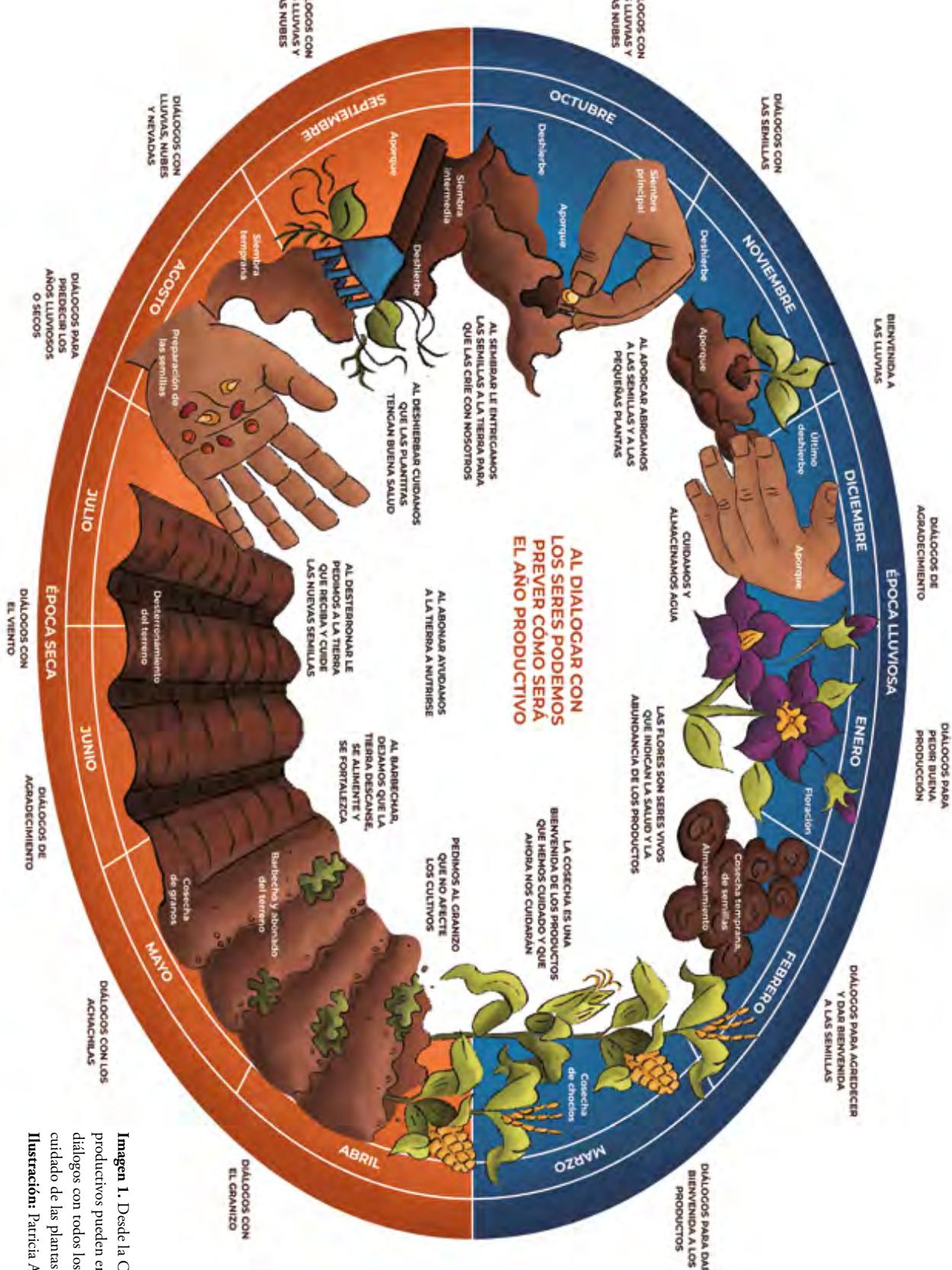


Imagen 1. Desde la Crianza Mutua, los ciclos productivos pueden entenderse como tiempos de diálogos con todos los seres que participan en el cuidado de las plantas durante su desarrollo

torno a la vida urbanizada. También es innegable la importancia del intercambio de productos en las dinámicas de coalición y conflictos. En fin, es central para comprender los procesos económicos de las sociedades (Cohen, 1981 citado en Amat Olazával, 2014).

La producción intencional de alimentos tiene que ver también con otros procesos más complejos que resultan de un diálogo de largo aliento con especies silvestres de plantas, que fueron transformándose de acuerdo a los cuidados que las sociedades imprimieron en sus crías diferenciadas, logrando no solo productos más robustos, durables y resistentes, sino una mayor diversidad de ellos (Amat Olazával, 2014 y Bruno, 2005). La modificación de las plantas es observada, principalmente, en el hecho de que se ha aumentado el tamaño de las partes comestibles de los productos, pero lo cierto también es que cada semilla cuenta con una memoria genética que se activa y puede producir la diversidad de productos, a partir de las condiciones de su cría y sus interacciones durante ella.

Parte importante de este conocimiento creciente es la calendarización de la producción de alimentos, a partir de la observación constante del comportamiento de la planta y sus interacciones con el clima, el agua, la temperatura y otros seres. Esta calendarización es guardada y transmitida en las prácticas de las comunidades hasta la actualidad y está siendo revalorizada en calendarios agrofestivos que visibilizan desde una perspectiva integral la vida práctica de la agricultura y el ámbito ritual que la acompaña intrínsecamente (Beltrán Henríquez, 2003; Campero Marín y Guzmán Vega, 2019). El calendario se compone inicialmente de las estaciones del ciclo definidas por la presencia de lluvias o su ausencia: la época de lluvias se desarrolla aproximadamente entre octubre y marzo, siendo la época seca desde abril hasta septiembre; posteriormente, se definen las actividades de cría que se desarrollarán (Campero Marín y Guzmán Vega, 2019; PRATEC, 2006).

De esta forma, al iniciar el ciclo agrícola en agosto, se pronostica cómo se desarrollará el ciclo y se deciden las plantitas que serán criadas y sus emplazamientos. Hacia finales de agosto se realizan los rituales pidiendo permiso a la *Pachamama* para iniciar las labores de cría y pedirle que coadyuve al cuidado de las semillas sembradas para tener buena producción. En las siguientes semanas se inician las siembras tanto en las pampas como en las pendientes y se acomodan algunos instrumentos de cuidado, como espantapájaros o comida para los zorros (Apaza Ticona *et al.*, 1998; Campero Marín y Guzmán Vega, 2019).

A partir de octubre, los cuidados están dedicados a proteger el crecimiento de las plantitas, a través del deshierbe, así como mediante la revisión de las plantas para verificar la aparición de plagas y gusanos. El aporque en esta etapa es fundamental, ya que es la manera que hay de abrigar a las plantitas como se abriga a una mujer que está encinta y necesita las mejores condiciones para gestar (Apaza Ticona *et al.*, 1998). Para la cría de la papa existen diferentes tipos conocidos de aporque: uno de ellos es cobijar con tierra las raíces y parte del tallo (*qawaña*), otro es añadir más tierra a los cultivos para fortalecer las raíces (*wachuña*) y, finalmente, profundizando y limpiando las zanjas para que el agua alimente cada planta y aumentando nuevamente la tierra para que los frutos puedan seguir abrigados (*uma larqa*) (Van den Berg, 2005).

En función de las regiones y las condiciones locales, es momento también de iniciar los diálogos con las nubes y las lluvias para que lleguen en buena medida (PRATEC, 2006). En diciembre se realizan varios rituales, uno de ellos está destinado al llamado de la lluvia y al almacenamiento de aguas en los lugares definidos por los sabios de las comunidades (Campero Marín y Guzmán Vega, 2019).

La época de carnaval es particularmente importante para el *Ali Uywaña*, porque es momento del agradecimiento. Se realizan algunas primeras cosechas y se da la bienvenida a los primeros productos del ciclo, muchos de los cuales serán destinados a semillas. También es tiempo de cosechas tardías, cuando algunos productos vuelven a florecer. Este es un tiempo festivo por excelencia, se seleccionan las semillas y se da la bienvenida a las *ispalla mamanaka*, se les hace danzar y se adornan los productos, los campos, los animales, llamando a la lluvia y pidiéndole que no deje de regar los campos. Igualmente se programan los primeros banquetes colectivos. Posteriormente, llega la etapa de prepararse para las granizadas, dando de comer al granizo con todo respeto, y esperando que caiga con baja intensidad para alimentar los campos en barbecho y limpiar algunas plagas que puedan estar presentes en los campos (Apaza Ticona *et al.*, 1998; Arnold y Yapita, 1996; Calle y Behoteguy, 2022; Campero Marín y Guzmán Vega, 2019).

Los siguientes meses son época de cosecha, la que no se limita únicamente a la recolección de los frutos frescos o secos, sino que también involucra el primer procesamiento para el almacenamiento y las prácticas rituales, para así evitar que los alimentos se acaben. El almacenamiento se realiza en recintos destinados especialmente o en las mismas casas. En todos los casos, las semillas y los productos que se conservan y almacenan, reciben el trato de invitadas y yernas, recibiéndolas en la familia con cariño y brindándoles gran atención (Apaza Ticona *et al.*, 1998).

En el caso de las leguminosas, como el maní y el frijol, el calendario es ligeramente diferente. Los meses de septiembre y octubre están destinados a la preparación de suelos y las siembras se realizan entre octubre y diciembre, siendo la época de cosechas entre febrero y abril (Cruz *et al.*, s.f.).

Pero existen otro tipo de crianzas de plantas que tienen que ver con un acompañamiento y cuidado del entorno, lo que permite el desarrollo de productos que no son cultivados en la chacra sino en los campos abiertos. Tal es el caso del amáñoque (*Ombrophytum subterraneum*), una planta parásita que es criada por las raíces de arbustos en la región altiplánica y que brinda beneficios para la nutrición y la salud de las familias locales (Tumiri y Alavi, 2022). En esta misma línea, cuando las sociedades conocen y consumen productos del entorno, dan cuenta de una relación compleja no solo con las plantas que les brindan alimento sino con todos los seres que interactúan con ella. De esta forma, la recolección se torna como una forma de criar plantas que no se encuentran en campos de cultivo, y que no pertenecen a los seres humanos, por lo cual, es necesario pedirles permiso a sus dueños. Un ejemplo de esto se halla en los patrones de recolección de frutos silvestres como el cacao (*Theobroma cacao*), achachairú (*Garcinia humilis rheedia laterifolia*), asaí (*Euterpe oleracea*), majo (*Oenocarpus bataua*) o motojobobo (*Physalis peruviana L.*), entre muchos otros que se hallan en los bosques tropicales.

De ahí la importancia de comprender los procesos agrícolas como dinámicas complejas de interacciones de seres en las cuales el aporte del ser humano es de colaboración y no de control. Desde este punto de vista, la crianza con la tierra y el agua es un largo proceso de aprendizajes que se perfecciona a medida que pasa el tiempo, pero que corre el riesgo de ser invisibilizado por los avances de la tecnología y la masificación de la producción.

En este largo proceso de aprendizaje, dos tipos de crianza de plantas pueden ser representativos, por un lado, la crianza de los cereales y leguminosas que se realiza gracias a que son regadas por el sol, y la crianza de los tubérculos, abrazada por la tierra. Los estudios demuestran que los cultivos más antiguos desarrollados en América son el maíz (*Zea mays*), el frijol (*Phaseolus spp.*) y las cucurbitáceas (*Cucurbita spp.* y *Sechium edule*) (Amat Olazával, 2014 y Morales Garzón, 2007).

CRIANZA DE CEREALES

Los cereales son reconocidos como los más importantes productos del aprendizaje de crianza en todas las sociedades del mundo y a lo largo de la historia. Cada región del mundo ha sustentado su economía en un cereal representativo: el trigo, en el mediterráneo; el sorgo, en el continente africano y el maíz, en América. Por ello, son nombrados por Braudel como las “plantas de la civilización” (Montanari, 2010).

En Sudamérica, los maíces y las quinuas, cañahuas y amarantos, son los cereales cuya crianza se destaca por su antigüedad, continuidad e importancia para la alimentación.

En el caso de la quinua, sus variedades y parientes han acompañado a las poblaciones desde la época prehispánica. En Bolivia, estudios notables sobre la crianza de la quinua fueron realizados en el Proyecto Arqueológico Taraco, en el área circunlacustre del Titicaca. Fruto de los múltiples estudios sobre restos botánicos, particularmente semillas carbonizadas en contextos habitacionales, se identificaron dos especies de quinua arqueológicas que presentan testas más gruesas con diámetros relativamente más pequeños, demostrando una etapa temprana de cultivo de quinua blanca y negra durante el periodo Formativo, cerca al 1500 a.C. (Bruno, 2005). Pero existen registros con mayor antigüedad en la región andina, provenientes de la región meridional argentina con antigüedades registradas de entre 6000 y 2500 a.C. Por otra parte, un hallazgo en la región de Lípez permite asociar especies de quinua (*Chenopodium Quinoa Willd*) con diámetros entre 1.90 mm y 2.45 mm con contextos arqueológicos del Periodo de Desarrollos Regionales Tardío (ca. 1200 – 1450 d.C.) (Babot, 2011; Nielsen y López, 2013). De acuerdo a los estudios mencionados, en ambas regiones se reconocen ecotípos locales diferenciados, siendo el de Lípez de mayor tamaño.

La presencia temprana de los granos de quinua en contextos arqueológicos no solo brinda datos sobre la antigüedad de su crianza, sino que muestra contextos de uso social colectivo, donde el “consumo comunal de alimentos y bebidas sería una de las actividades desarrolladas [en los contextos estudiados] dentro de un sistema basado parcialmente en el comensalismo” (Nielsen y López, 2013: 299).

Otro ejemplo notable de la crianza de cereales en Sudamérica es el maíz (*Zea mays*), que también es un eje central de análisis al momento de comprender la alimentación americana desde la época prehispánica. Se considera que más de 130 variedades de maíz son originarias de la región andina con antigüedades cercanas al 6700 a.P., procedentes de sitios precerámicos en la costa peruana. Un estudio muestra que las diversidades de maíz sudamericano fueron criadas localmente y que no corresponden a las mismas características del maíz mesoamericano ni tampoco se han registrado restos de algún espécimen influenciado por el teocintle² (Grobman *et al.*, 2012).

² El teocintle se considera el pariente silvestre más antiguo del maíz, a través de una serie de estudios realizados en Mesoamérica (Echeverría y Muñoz, 1988).



Imagen 2. Crianza del maíz. El maíz fue criado cuidadosamente desde que era una pequeña espiga, hasta convertirse en las mazorcas diversas que alimentan al mundo.

Ilustración: Lulhy Cardozo.

Se considera que las variedades más antiguas de maíz son del tipo pipoca, con granos pequeños, muy fácil de reproducir con algunas formas puntiagudas y el pericarpio³ rígido, registrado en la época prehispánica (Grobman *et al.*, 2012) y en la actualidad (Nogales Ascarrunz *et al.*, 2021).

En Bolivia es bien conocida la crianza del maíz en la época de Tiwanaku, cuando además el maíz formó parte de un conjunto de bienes de intercambio (Lémuz Aguirre *et al.*, 2021). También entre los numerosos registros arqueológicos del consumo del maíz, se cuenta con un estudio arqueobotánico en la ciudadela de Iskanwaya, que revela la presencia de maíz carbonizado con una mazorca de 1 cm de ancho y 3 cm de largo (Ortuño *et al.*, 2022).

La importancia del maíz en la alimentación local y el intercambio regional se ha evidenciado en múltiples estudios arqueológicos e históricos, centrado en la época de dominio Inka, tanto en estudios de las redes viales y yacimientos como en estudios especializados de arqueobotánica y bioarqueológicos (Alconini, 2019; Echeverría y Muñoz, 1988; Sanchez Canedo, 2008).

En la Amazonía boliviana, a partir de los análisis de macrorestos botánicos⁴, se identificó un intenso uso del maíz en la Loma Salvatierra y en la Loma Mendoza, en el departamento del Beni, provenientes de todas las fases, lo cual indica el uso temprano del maíz en los sitios estudiados a partir del año 600 d.C. y hasta el 1400 d.C., mostrando así que el maíz acompañó la alimentación de los pobladores de forma permanente durante estos 800 años y que no solo se utilizó como alimento sino también como combustible (Bruno, 2010 y 2015).

En la actualidad, se considera que Bolivia es un centro de diversidad del maíz, debido a que en este territorio se ha registrado una diversidad de especies silvestres y primitivas; y porque las comunidades practican el mejoramiento de semillas y se mantiene la diversidad (Nogales Ascarrunz *et al.*, 2021).

³ El pericarpio es la parte de los frutos que envuelve a las semillas.

⁴ Los análisis de restos macrobotánicos son escasos en Bolivia en general y en Tierras Bajas en particular, por lo cual los datos también forman un cuerpo bastante reducido, aunque su impacto debe ser reconocido como notable.

Finalmente, es importante mencionar la crianza temprana de calabazas y de leguminosas, como los porotos, frijoles y el maní. Respecto del maní (*Arachis hypogea*), se sabe que existen más de 60 especies originarias de Sudamérica y que su crianza depende de los cuidados de las personas. Los hallazgos de restos prehispánicos de maní se extienden entre Tierras Bajas y el sur de Bolivia (Bruno, 2010 y Krapovicas, 2004). Otros cultivos de aparición temprana son los ajíes (*Capsicum annum*), las vainas de algarrobo o Thaqu (*Prosopis chilensis*)⁵, el algodón (*Gossipium barbadense*) y las calabazas (*Cucurbitaceae*) (Erices, 1975).

CRIANZA DE LOS TUBÉRCULOS

La crianza de los tubérculos ocurre en el seno mismo de la tierra. Las semillas son abrazadas por la *Pachamama* y arropadas permanentemente por los criadores que se encargan de que no les falte el agua ni la tierra.

La crianza de tubérculos se dio desde muy temprano en la región andina; analizando los parientes silvestres de los tubérculos se puede observar que la mayor transformación genética aportada a lo largo de los siglos fue el aumento de tamaño y la diversificación de las especies para adaptarlas a territorios en constante extensión. Una particularidad del cultivo de tubérculos es que, al ser cultivados dentro de la tierra, adquieren mayor resistencia a los climas fríos de la región andina y presentan la gran dificultad en el aprendizaje de plantas que guardan debajo de la superficie los alimentos aptos para el consumo, contrariamente a algunos frutos expuestos al sol, que pueden ser tóxicos.

Los tubérculos como el camote (*Ipomoea batatas*) evidencian una crianza que tendría una antigüedad mayor a 6000 años, el olluco o papalisa (*Ollucus Tuberosum*) se cría desde el 7000 a.C., la oca (*Oxalis sp.*) desde antes del 6000 a.C. y la Yuca o mandioca (*Manihot esculenta*) desde 4000 a.C.

Pero sin duda, el producto mejor conocido originado en los Andes es la papa (*Solanum tuberosum*), un caso particularmente notable. Su consumo ha sido registrado en el sitio chileno de Monte Verde asociado a contextos que datan del 10.500 a.C. donde se registraron fragmentos de cáscara de un tubérculo deshidratado y pequeño, identificado como papa silvestre (*Solanum maglia*) (Dillehay, 2004). Su cultivo aparece también asociado a restos desde 5500 a.C., demostrando su importancia en la complejización social de los pobladores más tempranos de la región andina. Actualmente se conocen más de 3500 variedades de papas. Su crianza se distribuye en todo el planeta y asegura la alimentación de familias de todos los estratos sociales. La historia de esta diseminación global es compleja y llena de anécdotas, lo cierto es que el cultivo de papas demuestra ser muy versátil y de fácil adaptación, lo cual influye grandemente en la extensión de su crianza en los territorios (Amat Olazával, 2014; Miller *et al.*, 2021; Morales Garzón, 2007 y Rodríguez, 2010).

Otro apunte importante sobre la crianza de las papas, es su gran facilidad para generar nuevas variedades a partir del cruce de especies, lo cual permite que –aún actualmente– el proceso de selección y diversificación continúe, después de todo, las papas que consumimos hoy, son producto de un largo proceso de selección y cruces (Bonavia, 2007; Dillehay, 2004 y Rodríguez, 2010). La presencia de la papa ha sido registrada también en la península de Taraco, asociada a los contextos del periodo Formativo y hay autores que proponen que la papa blanca fue criada originalmente en el área circundante del lago Titicaca (Whitehead, 2007).

5 En el caso particular del sitio donde se registra.

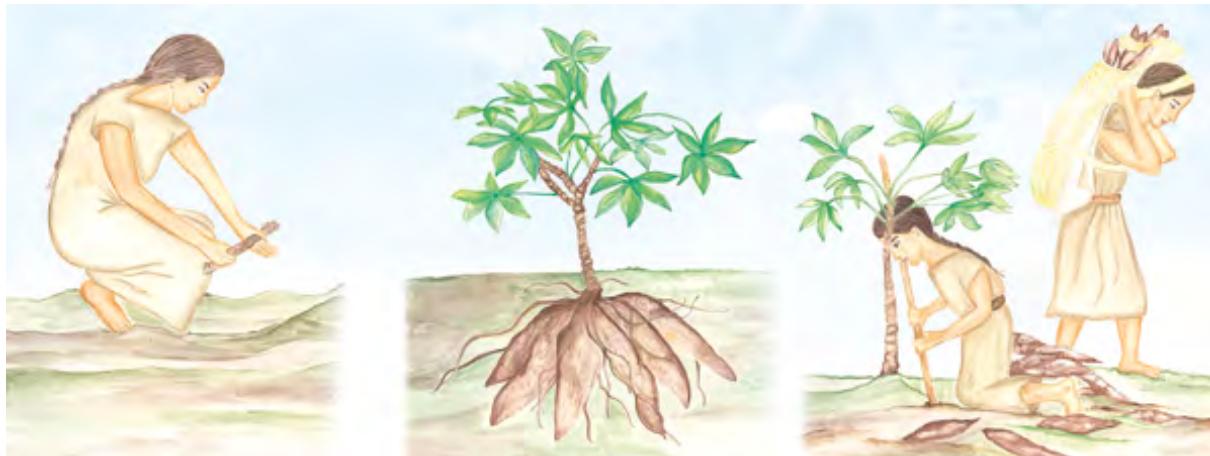


Imagen 3. Crianza de la Yuca. Escondida en los ácidos y húmedos suelos de la Amazonía crece el secreto que alimentó la historia de los pueblos amazónicos desde la época más antigua.

Ilustración: Lulhy Cardozo.

En el caso de las Tierras Bajas, el tubérculo que mejor acompaña el proceso de establecimiento de las sociedades en el medio amazónico y oriental, atravesado por innumerables cursos de agua, es la yuca o mandioca (*Manihot esculenta*), por lo cual su estudio obliga a pensar en manejos complejos del territorio y no solo de las áreas de cultivo, diferenciar la calidad de suelos y su capacidad para sostener poblaciones grandes (Denevan, 1965; Jaimes Betancourt, 2016; Lombardo *et al.*, 2020 y Roosevelt, 1980). La crianza de la yuca está relacionada con áreas libres de inundación ya que es un cultivo que resiste más a las condiciones ambientales que otras plantas y su único rival parecen ser las palmeras que producen frutos como los bananos.

La evidencia arqueológica en la región amazónica muestra que el aprendizaje de crianza de esta planta estuvo centrado en adaptar las raíces a los suelos ácidos y pobres de la Amazonía, antes que en enriquecer los suelos, ya que los suelos más ricos producen mejores tallos y hojas pero empobrecen la producción de las raíces, que son comestibles (Roosevelt, 1980); este aprendizaje inicia hace más de 10.350 años (Lombardo *et al.*, 2020). Es evidente la centralidad de la crianza de la yuca en la interpretación de la historia prehispánica de la región amazónica (Cabrero, 2017 y Denevan, 1965).

El camote (*Ipomoea batata*), por su lado, presenta una gran antigüedad de crianza, aunque su centro de origen no ha sido aún identificado y sigue en estudio. Se puede afirmar con certeza que también fue central en la alimentación de sociedades amplias y complejas en la región amazónica en el pasado. De hecho, en los campos de cultivo en Moxos, construidos con una tecnología de ingeniería hidráulica prehispánica, se reconoce la importancia de su cultivo, y su crianza está registrada en crónicas coloniales a lo largo de la Amazonía (Denevan, 1965).

CRIANZA DE LAS HERRAMIENTAS: YÄNAK UYWAÑA

En el largo camino de la crianza de las plantas, las personas establecieron diálogos con otros seres que habitan el territorio vivo para conseguir ayuda y así realizar sus actividades con mayor eficiencia. Este proceso da cuenta de una gran diversidad de materias primas utilizadas, las primeras técnicas desarrolladas y las actividades de subsistencia. No es casual que la historia de la humanidad se haya clasificado en función de los avances tecnológicos, tal como se registra en las descripciones de la edad de piedra. Queda claro, entonces, que analizar el camino de la crianza de las herramientas es observar con detenimiento cómo fue cambiando la tecnología y cuáles fueron las principales actividades en cada época.

La crianza de las herramientas ha sido investigada por la arqueología desde sus inicios. En el caso de las herramientas y útiles para la obtención, elaboración y consumo de alimentos, la literatura es enorme. Sin embargo, es necesario analizar y comprender cómo los utensilios juegan un rol actante e intermediario en las actividades sociales (Sugiura Yamamoto *et al.*, 2012; Villanueva C., 2020) relacionadas con la alimentación, en este caso, dentro de un complejo entramado de interacciones con las plantas, los espacios, las personas y la comida desde el pasado (Hastorf, 2017).

Las herramientas, utensilios y contenedores registrados durante las labores arqueológicas son también buenos informantes sobre los diferentes tratamientos que recibieron los productos después de la cosecha. La técnica de elaboración de harinas, por ejemplo, a través de objetos líticos para la molienda, la elaboración de escudillas y mazos estriados para rallar raíces frescas (Babot, 2011 y 2012; Hastorf, 2017; Jaimes Betancourt, 2012 y 2016), bolsas tejidas en diferentes tamaños para contener, conservar y transportar. La persistencia de ciertos artefactos utilizados aún en la actualidad y registrados por la investigación etnográfica, es también un factor que permite mediar entre el conocimiento adquirido por los investigadores y el conocimiento transmitido por las poblaciones locales que mantienen estas tecnologías (Roosevelt, 1980).

Se han criado herramientas que permiten procesar los alimentos. Esta capacidad permite a las poblaciones mejorar los alcances del intercambio, pero también movilizarse interregionalmente y prever (Hastorf, 2017). La previsión es una parte importante de los diálogos establecidos con la naturaleza y uno de los mejores resultados de los sistemas de Crianza Mutua desarrollados por las culturas andinas (Apaza Ticona *et al.*, 1998).

Por otro lado, la crianza de las herramientas no solo se refiere a objetos de pequeño o mediano tamaño, sino también a la producción arquitectónica que es muy amplia y central en el contexto de la alimentación. Un claro ejemplo es la infraestructura de almacenamiento, de intercambio y de cocina registrada en los sitios arqueológicos, mostrando que los recintos de almacenamiento se hicieron cada vez más extensos de acuerdo al crecimiento poblacional, que se invirtió en una red vial que permitió la complementación alimentaria a través del intercambio de productos y que los espacios destinados a la elaboración de alimentos y al consumo fueron separándose a lo largo del tiempo, cambiando la configuración de las viviendas (Hastorf, 2017; Lémuz Aguirre *et al.*, 2021; Sanchez Canedo, 2008; Viteri Robayo *et al.*, 2020).

En torno a las herramientas existen una serie de reflexiones necesarias que tienen que ver principalmente con reconocer su aporte en el bienestar de las comunidades, pero también como entidades capaces de ejercer agencia en el medio donde interactúan con otros seres (Amuedo, 2015; Correa Moreira, 2012; Flores Ortiz, 2019; Larrión, 2019). Pero también es necesario recordar que la gran mayoría de las herramientas han sido modeladas con las propias manos de sus usuarios, por lo tanto han participado de un flujo de energía e intencionalidad específico (Espejo Ayca, 2022). Finalmente, la transmisión intergeneracional de “las formas de construir” las herramientas, utensilios o contenedores es una dinámica que atraviesa los sistemas sociales e identitarios (Capriles Flores, 2003; Villanueva y Korpisaari, 2013).

La tecnología de herramientas, utensilios y contenedores inicia con el uso de artefactos hechos de piedras locales, lo que implica una experimentación con los diferentes materiales hasta reconocer aquellas que, por su dureza o por el tipo de corte, puedan ser útiles para las actividades de supervivencia de cada época. De esta forma, los instrumentos más antiguos elaborados intencionalmente fueron de piedra, vegetales (tallos, cortezas, hojas) y animales (vísceras, pieles o huesos). Los artefactos de piedra acompañan, entonces, la vida de las sociedades desde muy temprano, asegurando cada vez mayor efectividad de las estrategias de supervivencia como la caza, pesca y recolección, característicos del periodo Arcaico⁶ y se hallan dispersos en todo el territorio boliviano (Capriles Flores y Alabaracín-Jordán, 2013).

Más tarde en el periodo Formativo⁷, la urbanización inicial y el paso de una economía basada en la recolección y la caza a una economía basada en las crianzas intencionales, estuvo acompañada de la producción de recipientes e instrumentos de cerámica, textiles, cestería, metalurgia y la transformación de paisajes para producción y la crianza del agua a través de sistemas de ingeniería hidráulica (Ayala, 2001).

La interacción de los seres para la producción de objetos de cerámica inicia con un conocimiento de los paisajes y de las características de los suelos, ya que deben reconocerse los yacimientos de arcilla y se deben encontrar otros materiales que permitan a las arcillas resistir los procesos de cocción y mejorar su tiempo de interacciones con las actividades humanas.

La cerámica no solo tiene utilidad en las labores cotidianas, sino que permite la expresión artística, por ello es una buena transmisora de información sobre los aspectos económicos, políticos y simbólicos de la vida en el pasado. No es casual que las primeras secuencias históricas para las sociedades prehispánicas se hayan elaborado con base en los análisis de los restos cerámicos registrados en los sitios arqueológicos (Bonomo *et al.*, 2010; Jaimes Betancourt, 2016; Rivera Casanovas, 2011; Sugiura Yamamoto *et al.*, 2012; Villanueva y Korpisaari, 2013). Los bienes de cerámica acompañan aún hoy a las familias con diferentes roles dentro de las actividades cotidianas y festivas. A pesar de la producción masiva de utensilios industriales, siguen siendo importantes ayudantes en los espacios alimentarios.

A pesar del gran avance tecnológico que implica el uso de artefactos de cerámica, la piedra siguió teniendo una posición privilegiada en la vida de las sociedades, principalmente en el ámbito productivo, ya que las herramientas agrícolas mantuvieron a la piedra como su materia prima por excelencia, hasta la introducción del hierro en la época colonial y hasta nuestros días.

⁶ El periodo Arcaico se divide en Arcaico Temprano (9500-8000 a.P), Arcaico Medio (8000-6000 a.P) y Arcaico Tardío (6000-4500 a.P.). En este periodo, la crianza de útiles de piedra tuvo un notable desarrollo.

⁷ El periodo Formativo, 2000 a.C.-400 d.C.



Imagen 4. Crianza de la papa. Las más antiguas herramientas estaban hechas de piedra y acompañan a la humanidad en el largo camino de aprendizaje de la crianza de las papas, el tesoro de los Andes.

Ilustración: Lulhy Cardozo.

Las herramientas de piedra se tallan en diferentes tamaños y formas, de acuerdo a las actividades que les son destinadas. Las azadas pequeñas y cuadradas, llamadas *liukhana* o *makitaklla*, sirven para horadar el suelo para colocar semillas de gramíneas, como la quinua o *qañawa*. Otras azadas presentan forma triangular, denominadas *lupanas*, se usan en su lado más ancho para la cosecha de tubérculos. Finalmente, las azadas rectangulares: *chakitakllas* o *q'oranas* se amarraban a un mango largo con estribo y manija para sembrar tubérculos y/o maíz en terrenos más compactos. Otros artefactos, *huirí* o palas servían para remover los suelos, también se conocen desterronadores (Paz Soria *et al.*, 2014; Paz Soria y Chávez, 2009).

Otro ejemplo sobresaliente de diálogos entre los seres para producir ayudantes en las labores es la madera. De hecho, las plantas son los seres más colaboradores del entorno y son muy versátiles. Tal es el caso de los mangos de las herramientas de piedra, que se mencionan arriba, o herramientas de labranza de maderas de alta dureza, como la chonta (*Bactris gasipaes*), canelón (*Ocotea*), t'isisa (*Albizia pedicellaris*) y otras. También las cestas están hechas con fibras vegetales que aprovechan tallos y ramas entrelazados para elaborar contendores durables y ligeros. En el territorio boliviano, las palmas y juncos más conocidos para la cestería son la Ch'illiwa (*Festuca dissitiflora*), la Totora (*Schoenolectus californicus*, *Cyperaceae*), el sauce (*Salix huboltiana Willd*), el mimbre (*Salix viminalis L.*), la jatata (*Geonoma orbigniana*) y muchas otras.

Finalmente, los textiles son también ayudadores eficientes para el almacenamiento, el transporte y la manipulación de los productos. En la crianza de los textiles intervienen la madera, la piedra, el hueso, la cerámica, elementos vegetales y animales que le dan color. Las técnicas de elaboración de los textiles inician con el cuidado cariñoso de los animales (*Uywa Uywana*), que luego reciprocán con sus fibras, para hilarlas y tejerlas (Arnold *et al.*, 2013).

Al mismo tiempo, es importante recordar que las primeras y mejores herramientas que existen son las propias manos. La crianza de las herramientas se realizó gracias a que se aprendieron gestos y habilidades, el adiestramiento de los cuerpos y los sentidos permite grandes avances tecnológicos al interactuar con la naturaleza en el marco del respeto y el compromiso de reciprocidad y cuidado.

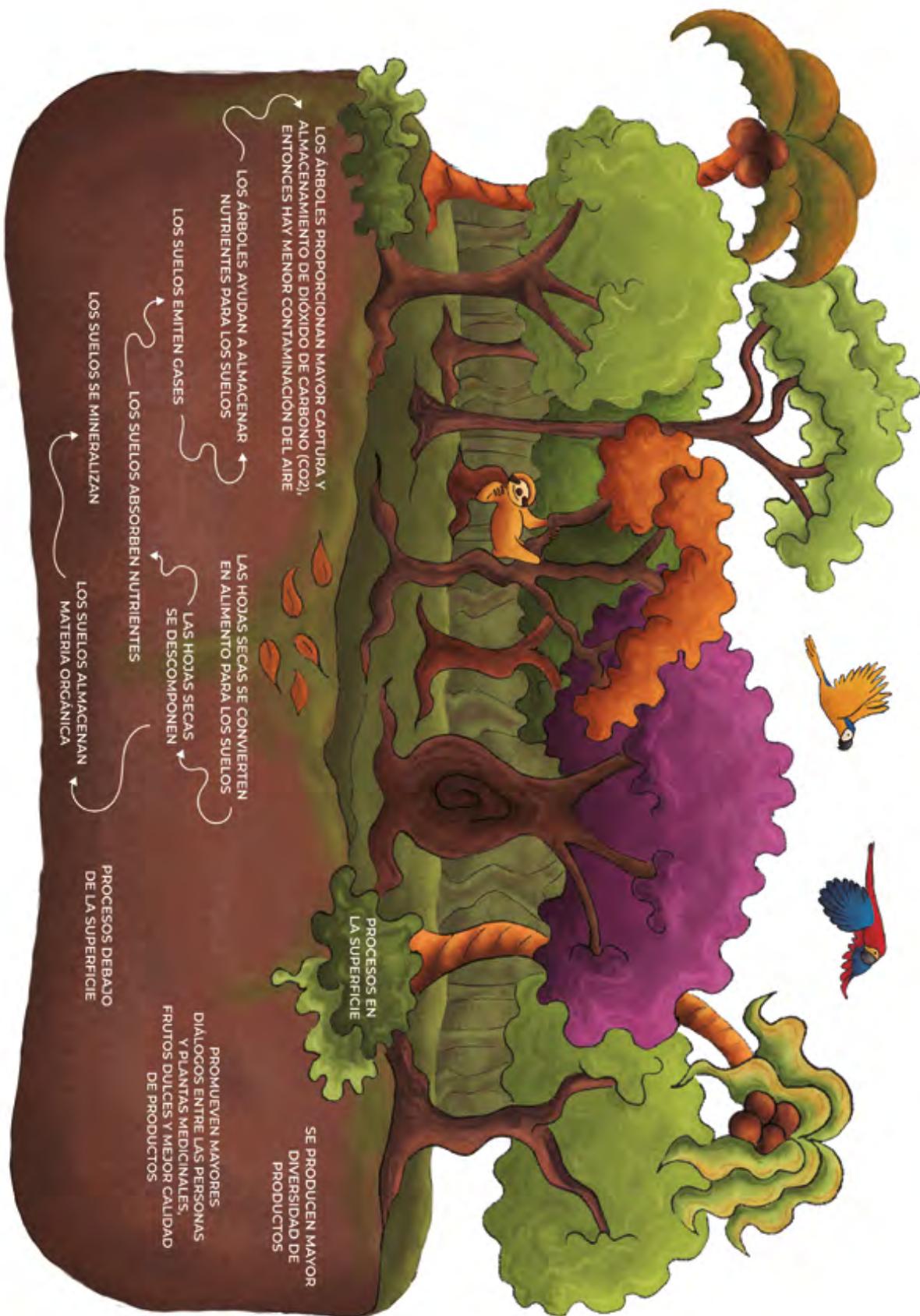


Imagen 5. Crianza de los seres entre sí. Conocidos como sistemas agroforestales, nos muestran cómo la crianza no está centrada en las actividades de los seres humanos sino en las redes que se tejen entre ellos.

Ilustración: Tania Prado.

CRIANZA DE LOS SERES ENTRE SÍ

La crianza de las plantas que alimentan no solo depende de los cuidados que las y los humanos ejercen sino de un complejo entramado de interacciones de los seres, entre ellos. Por ejemplo, la semillas para germinar y desarrollarse con buena salud necesitan buenas condiciones de irrigación, protección de la humedad, de las heladas y de otros seres que les lastiman (plagas), requieren el abrigo de la tierra sana y bien nutrida para fortalecer sus raíces y más tarde interactúan con el sol. Por eso es necesario destinar un poco de atención a la crianza que ejercen los seres entre ellos.

La más importante criadora de plantas es la tierra, por eso la sabiduría local mantiene estructuras del cuidado de la tierra, una de ellas es el sistema de cultivos de la *aynuqa* que organiza el cultivo, el descanso largo de las tierras y el pastoreo en tierras comunales. La rotación tradicional se realiza en contra del sentido del reloj y se decide colectivamente cuáles serán las semillas a criar cada gestión, los descansos de las *aynuqa* van de cuatro a diez años y no siempre se permite el ingreso de animales para pastar (Catacora-Vargas *et al.*, 2015; Chumacero-Moscoso y Camacho-Márquez, 2006; Huanca Tito y Huanca Ramos, 2021). Un sistema similar se conoce en el altiplano con el nombre de *qapana y kumi* (Quispe Llanos y Mújica Angulo, 2022).

La crianza de las buenas tierras se refiere a mantener el equilibrio de los nutrientes en los suelos. Esto implica también la rotación de los cultivos para que los suelos puedan recibir los beneficios de ciertas plantas que fijan nutrientes al mismo tiempo que las alimentan con otros. Un ejemplo de ello es el cultivo de *tarwi* y otras leguminosas cuyas raíces son capaces de devolverle la fertilidad a los suelos a través de la fijación de nitrógeno atmosférico (Mamani y Calisaya, 2018).

También, en la región amazónica, se encuentran en estudio grandes lunares de tierra oscura denominada *terra preta*, debido a su color muy oscuro resultante del proceso de carbonización de restos orgánicos y que demuestran una tecnología de manejo de los suelos desde la época prehispánica desarrollada con el objetivo de mejorar los suelos para sostener grandes espacios cultivables. Se caracterizan por un alto contenido de materia orgánica, alta capacidad de retención de agua y baja acidez en comparación con los alrededores. Estas y otras características hacen que las *terras pretas* sean una solución para los agricultores de Tierras Bajas, sin el uso de fertilizantes químicos y con altos rendimientos del suelo por más de 15 años, sin perder la fertilidad (Geraldes Teixeira *et al.*, 2009.; Jun Soki Shibutani *et al.*, s.f.; Sombroek *et al.*, 2009; Stadler-Kaulich *et al.*, 2014). Esta es una técnica de crianza de tierra que aprovecha la gran cantidad de microorganismos que la reproducen permanentemente, haciendo que la producción sea sostenible.

Otra forma de los seres de criarse entre ellos son las señales naturales, que las personas aprendieron a lo largo de muchos años de observación. Por ejemplo, cuando florecen algunas plantas silvestres como la *Waych'a* (*Senecio cliviculus*) o el *Waraku* (*mutisia acuminata*) es señal de buen momento para la siembra de papas (Huanca Tito y Huanca Ramos, 2021). Todas estas indicaciones y señales se aprenden con los sentidos y con el cuerpo (Mújica Angulo y Quispe Llanos, 2022). Entre los indicadores también se cuentan los animales,

como cuando el zorro aúlla y sube a las alturas, indicando el tiempo de siembra y el lugar más seguro para hacerlo.

Por muchísimos años, también se ha transmitido la sabiduría de observar la posición de los astros y su comportamiento para conocer los tiempos de siembra, de cosecha y prever las características del ciclo agrícola (Huanca Tito y Huanca Ramos, 2021; Mújica Angulo y Quispe Llanos, 2022).

El conocimiento de los bioindicadores es el resultado de cientos de años de observación y de transmisión de vivencias por varias generaciones y experimentaciones, que resultan generalmente muy adecuadas a pesar de los cambios climáticos y proveen marcos para encontrar la resiliencia ambiental (Catacora-Vargas *et al.*, 2015)

Otro ejemplo de cómo se crían los seres entre sí es el policultivo, que asegura la diversidad genética de las especies, fomenta las relaciones tróficas complejas entre cultivos, malezas, insectos y agentes patógenos, reproduce los ciclos de nutrientes requeridos por las plantas complementado por sistemas de rotación, abono y barbecho, asegura una cubierta vegetal del suelo todo el año, usa eficientemente el agua, el suelo y la luz solar, reduce el riesgo de pérdida o afectación de cultivos y mantiene estable la producción (Soruco Cusi, 2006). Un ejemplo de ello es la tradicional siembra de ocas, ollucos e isaños en el mismo espacio de la chacra y en asociación con quinua y habas (Apaza Ticona *et al.*, 1998). Los policultivos asocian las plantas que se crían al mismo tiempo y existe una gran diversidad de asociaciones de policultivo que surgen de la experimentación y la sabiduría transmitida localmente, de generación en generación. Por ello es frecuente que los cereales se siembren en asociación con leguminosas, en primer lugar, por su capacidad de fijar nitrógeno, pero también porque debido a su naturaleza mantienen una cobertura vegetal en el suelo, conserva la humedad y evitan la erosión. De esta forma, los suelos pueden seguir criando plantas con buena salud. La asociación de maíz con una leguminosa y las cucurbitáceas parece tener su origen en la época prehispánica, ya que en Mesoamérica se registra el cultivo temprano de frijol, calabaza y maíz como una tríada virtuosa (Amat Olazával, 2014; Soroço Cusi, 2006).

Por otra parte, se ha observado también estrategias de producción en Tierras Bajas y Valle que han demostrado ser sostenibles y garantizan la diversificación de la producción y buena salud de los suelos, que se denominan sistemas agroforestales y que están basados en la agroecología. Es importante apuntar que son conocimientos tradicionales que poco a poco han sido recuperados por las ciencias para brindar respuestas y modelos estratégicos con fines de mitigación de los efectos del cambio climático y otros problemas ambientales globales. Los sistemas agroforestales mantienen la asociación de árboles, arbustos y palmeras con plantas más pequeñas, animales y plantas criadas deliberadamente, compartiendo el mismo espacio, promoviendo las dinámicas y procesos de funcionamiento de los bosques naturales (Stadler-Kaulich *et al.*, 2014; Vos *et al.*, 2015).

El crecimiento de las plantas en comunidades diversas permite que los suelos tengan una buena disponibilidad de nitrógeno, debido a las raíces de árboles y arbustos de raíces profundas. También la presencia de árboles de crianza perenne evitan la erosión de los suelos y las hojas secas alimentan estratos superficiales de materia orgánica que, además, sirve para proteger la superficie de la lluvia, reteniendo el agua en el suelo y reduciendo el escorrimiento, aumentando la infiltración y evitando la contaminación de las aguas presentes en el suelo (Stadler-Kaulich *et al.*, 2014 y Vos *et al.*, 2015).

Otra característica de los sistemas agroforestales es que los árboles brindan hogares a muchas especies de animales, principalmente aves e insectos. Un ejemplo citado por Vos y sus colaboradores muestra que las avispas protegen a los picaflores, y los picaflores son agentes polinizadores, por ello, no se puede destruir las colmenas de avispas (Vos *et al.*, 2015: 137), también las aves se alimentan de insectos y por ello ayudan con el control de plagas. Por ello, reproducir los ambientes naturales en torno a las crías de plantas para la alimentación es una estrategia para lograr que tanto la tierra como las diversas plantas tengan buena salud (Stadler-Kaulich *et al.*, 2014).

Puede considerarse que cuando existen espacios sin vegetación en los bosques, son heridas, por lo tanto, el mismo bosque busca la forma de sanar a través del avance de plantas denominadas malas hierbas o malezas, entre las cuales se encuentran especies de gramíneas, que son pioneras. Cuando las especies pioneras han depositado materia orgánica en el suelo, aparecen las especies secundarias de corta duración (un par de años), protegidas por las pioneras, y con el objetivo de aportar nutrientes a los suelos, preparándolos para especies secundarias de duración intermedia (20 años) que generalmente son arbustos y que van a acumular energía y materia orgánica para las siguientes especies de larga duración (80 años) y, posteriormente, especies aún más duraderas que viven a la sombra de estas. En los sistemas de crianza de los seres del bosque, o sistemas agroforestales, los árboles y los arbustos no compiten por espacio ni por nutrientes, ya que sus raíces se anclan en diferentes niveles del suelo, también, las raíces albergan organismos que ayudan a hacer solubles los nutrientes dentro de un proceso constante de fertilización de los suelos (Stadler-Kaulich *et al.*, 2014).

Las interacciones entre animales, cultivos y árboles en los sistemas agropastoriles, aplicados a la producción de alimentos, se pueden clasificar en tres: (a) Sistemas agro silvícolas, en los cuales se presta atención a las interacciones entre árboles y cultivos anuales o perennes, (b) Sistemas silvopastoriles, en los cuales interactúan los árboles y pastizales que sirven como alimento para animales y (c) Sistemas agrosilvopastoriles, que relacionan los árboles, con cultivos temporales y pastizales. La inclusión de los cultivos dentro de sistemas similares a la naturaleza ha ofrecido importantes aprendizajes a los criadores: para satisfacer las necesidades energéticas del flujo implicado en la crianza de plantas, proveer oportunidades de una dieta balanceada a los seres humanos, manteniendo la buena salud de los suelos y adicionalmente, promueve el trabajo colaborativo y los lazos de la comunidad (CETHAL, 2017).

Finalmente, vale la pena recordar que los bosques saludables siempre han provisto a los seres humanos y a los animales de alimentos a través de sus frutos, de sus hojas y sus raíces. Los bosques crían a los humanos brindándoles medicina, combustible, forraje, materiales de construcción y para herramientas, elementos para rituales, insecticidas, alimentos y buenas condiciones ecológicas para habitar (Tinta Fernández, 2005).

En un estudio realizado en la provincia Aroma de La Paz, se observaron más de 30 variedades de arbustos utilizados como combustible por las familias para preparar los alimentos, principalmente, entre ellas, la *Añawaya* (*Adesmia miraflorensis*), la *Chakatea* (*Dodonea viscosa*) y el *Thajo* (*Propopis Leavigata*), las más reconocidas. En lo referente a las plantas medicinales, así como se conocen plantas para las enfermedades de las personas, también existe plantas de tratamiento de los animales, la más conocida es la *chullpa* cebolla (*Nosthoscordum andicola*) que se usa para enfermedades parasitarias, infecciones y traumatismos de los *uywa*.

También, los bosques andinos proveen alimentos para el ganado en tres estratos que se crían entre ellos: los arbustos altos, las especies herbáceas y los cactus. Los animales comen hojarascas, hojas y ramas de las especies que crecen en estos tres estratos y se observa que los

cactus son volteados antes de ser consumidos para aprovecharlos como fuentes de agua en los sectores más secos (Tinta Fernández, 2005).

Para terminar, vale la pena recordar que la diversidad contenida en los bosques amazónicos, orientales y chaqueños brinda una gran cantidad de frutos para la alimentación de los seres humanos desde hace miles de años, algunos de entre ellos son: achachairú (*Rheedia laterifolia*), ajíes (*Capsicum annuum*), algarrobo (*Prosopis Alba*), ambainbo (*Cecropia concolor*), asaí (*Euterpe precatoria*), cayú (*Anocardium occidentale*), chima (*Bactris gasipaes*), chirimoya (*Annona hypoglauca*), cusi (*Attalea speciosa*), cacao (*Theobroma cacao*), joco (*Cucurbita moschata*), lúcuma (*Pouteria macrophylla*), motojobobo (*Solanum violaefolium*), ocoró (*Rehedia Acuminata*), pacay (*Inga edulis*), piña (*Ananas natinus*), quitachiyú (*Byrsonina crassifolia*), totaí (*Acrocomia aculeata*), vainilla (*epidendrum vainilla*) (Díez Astete, 2017).

Así, los territorios vivos se reproducen y se cuidan sin la intervención de las personas; la participación de los seres humanos en estas redes complejas de cuidados y de crianza entre los seres debe ser una invitación a volver a la complementariedad entre la naturaleza y la sociedad, en el marco del mayor respeto. Algunas herramientas sociales existen todavía en las comunidades, una de ellas, la principal es la Reciprocidad. Así como el sistema sociocultural ha promovido la colaboración y la complementariedad en las personas a través del *ayni* (ayuda mutua), la *mink'a* (retribución monetaria o en productos), la *umaraqa* (intercambio de trabajo por comida) o compañía (préstamo de terreno y división de la cosecha) (Tapia, 2002 citado en Catacora-Vargas *et al.*, 2015), es importante retomar estos conceptos y ponerlos en acción con los demás seres de la naturaleza que nos crían.

**CRIANZA DE LA TIERRA Y DEL AGUA:
AKA PACHAN JAKIRINAKAR UYWAÑA, CRIANZA CON LOS
SERES QUE HABITAN Y VIVEN CON EL SER HUMANO**

En la América prehispánica la crianza de la tierra y del agua fue una innovación surgida de la necesidad y del conocimiento profundo de los territorios y de sus diversidades. La literatura académica ha descrito innumerables obras de ingeniería hidráulica y agrícola que permitió la producción eficaz de alimentos para sociedades con necesidades crecientes. La tecnología ancestral, sin embargo, nunca se desconectó de la ontología fundamental en la que todos los seres habitamos un territorio vivo (Lechtman y Soldi, 1981). De esta forma, todas las transformaciones monumentales que se entienden actualmente como sitios arqueológicos son el resultado de diálogos de crianza entre la tierra, el agua, las plantas, los animales y las personas, que forman parte de un flujo de energía que permite grandes transformaciones de los paisajes que acompañan el territorio habitado hasta hoy.

La sabiduría transmitida de generación en generación muestra que existió una complementariedad entre los conocimientos de los procesos de la naturaleza y la crianza de seres con los sistemas culturales y sociales en torno a ellos, lo cual permitió complejos sistemas de manejo de los territorios en diferentes pisos ecológicos.

La crianza de las plantas está acompañada de modificaciones del paisaje tanto en planicies como en zonas de pendiente, igualmente, el cultivo desafió el comportamiento de las aguas, creando sistemas de drenaje para que el agua pueda alimentar a todas las plantas y no las inunde, así como mitigar los impactos de las heladas (Van Kessel y Condori Cruz, 1992). Entre las obras de ingeniería prehispánica más conocidas se encuentran los campos con camellones, distribuidos en toda Sudamérica: se tienen registros de estas construcciones en la llanura de San Jorge en Colombia, en los llanos de Moxos en Bolivia, en los llanos del Orinoco en Venezuela y Surinam, en Campeche en México y en Guayaquil en Ecuador, así como en el área circundante del Lago Titicaca en Bolivia y Perú (Smith *et al.*, 1981).

Los camellones son una tecnología implementada para acumular suelos en terraplenes largos, con anchos que varían entre 3m y 20m y con alturas muy variables, de acuerdo a las necesidades de cada lugar. Al elevar los suelos se recuperan tierras que tienen alto riesgo de empantanamiento por el insuficiente flujo de agua, logrando así superficies drenadas y húmedas para el cultivo eficiente (Smith *et al.*, 1981).

Los camellones componen diferentes morfologías de paisajes modificados, entre ellos la forma de damero abierto, caracterizado por surcos agrupados que conforman áreas más o menos cuadradas que intercalan la dirección de los surcos en ángulos rectos (90°), dejando abiertas las extremidades de los canales para dejar fluir el agua entre ellos. Otro patrón reconocido es el irregular represado, que está compuesto por camellones de baja altura rodeados de pequeñas represas y almacenes de agua, que son una manifestación del manejo local de áreas con mucha agua y escasa pendiente. También se reconocen los patrones lineales que describen camellones largos y angostos, paralelos entre sí. En otros sectores los camellones que respetan la inclinación de los terrenos y corren perpendiculares a los cursos de agua, este patrón se lla-

ma fluvial (Smith *et al.*, 1981). Esta diversidad reafirma el hecho de que la tecnología civil e hidráulica manifestada en estas obras monumentales fue ejecutada específicamente para cada localidad, dando cuenta de un conocimiento amplio de los territorios y sus características.

En las llanuras benianas, caracterizadas por el escaso relieve y la presencia de extensas pampas inundables y de islas de bosque que sobresalen en el paisaje, donde la vegetación es más alta y notable, también son célebres las obras hidráulicas, registradas desde la década de los 1920 por viajeros como Erland Nordenskiöld, quien fue el primero en publicar referencias de ellas. La modificación del paisaje en esta región es monumental, incluye camellones para cultivo, canales de drenaje, pozos de almacenamiento de aguas, diques y montículos destinados a viviendas conocidos como lomas (Erickson, 2000; Jaimes Betancourt y Prümers, 2018; Prümers y Jaimes Beancourt, 2014; Denevan, 1965; Jaimes Betancourt y Prümers, 2018). Recientes investigaciones demuestran que las obras de ingeniería de los Llanos de Moxos fueron un avance de tecnología muy importante porque se logró conocer el comportamiento del agua y el mejoramiento de la calidad de los suelos para el cultivo en suelos que, por muchas décadas, fueron considerados pobres y demasiado ácidos (Erickson, 2000).

Los camellones y los otros elementos de la tecnología hidráulica construida en Moxos permiten un diálogo entre la zona fluvial, la zona de bosque, la zona de pampa y la zona lacustre y pantanosa, donde se practicaban diferentes tipos de actividades económicas como la caza, la pesca, la recolección y la agricultura de roza y quema y también la cosecha de peces. En publicaciones recientes se observa también una serie de elevaciones internas en los montículos aumentando la complejidad de estos sistemas de ingeniería en el paisaje Beniano (Erickson *et al.*, 1981), 2008; Jaimes Betancourt y Prümers, 2018).

La construcción asociada entre terraplenes, campos elevados o camellones, canales, diques, depósitos, calzadas, lomas y lagos artificiales han permitido solucionar los problemas, inundaciones, sequías, baja fertilidad del suelo y baja producción agrícola de la región. Los canales estaban construidos en medio de dos camellones con la finalidad de almacenar agua para la irrigación de cultivos en época seca. En este espacio se criaban algas que aportaban materia orgánica y abono para los suelos fértiles conservados en las cimas de los terraplenes (Lombardo *et al.*, 2020).

Otras construcciones monumentales son los terraplenes, de estructura más larga y que cruza las pampas bajas, entendidos por algunos autores como caminos debido a que son rectos y planos (Erickson, 2000). También se propone que pudieron ser construidos con la finalidad de contención de aguas, como diques, o para desviar los cursos de agua para evitar inundaciones. Con este manejo era posible extender la temporada de cultivo hasta las épocas del año más secas mediante el almacenamiento de agua (Denevan, 1965; Erickson, 1991; Lombardo *et al.*, 2020).

Si en las llanuras el desafío es manejar el exceso de agua, en las pendientes es retenerla. Por ello se crearon sistemas de terrazas que modifican las pendientes para permitir la crianza de las plantas. Estas obras son evidentes, especialmente en el área que circunda los grandes cuerpos de agua, como el lago Titicaca.

Las terrazas de cultivo son porciones de terreno rodeadas por muros de contención de piedra que a diferencia de los camellones, han sido utilizadas constantemente a lo largo de la historia y por lo tanto su caracterización e ingeniería resultan complejas de conocer, sin embargo se rescata el uso especializado de los suelos de las terrazas que, sumados a un sistema de drenajes adecuado permitió la distribución de agua para los cultivos, evitando la erosión y la conservación de materia orgánica (Zucol y Colobig, 2015). El cultivo en terrazas fue introdu-

cido tempranamente en las regiones andinas para mantener la crianza de productos como la papa, que tiene una mayor resistencia a las variaciones altitudinales y a las bajas temperaturas, pero también para criar especies que necesitan una menor irrigación como las mimadas isaño, olluco y ocas (Morales Garzón, 2007).

En otras regiones con alta pendiente, como los yungas o los valles profundos de las estribaciones cordilleranas se registran sitios con terrazas de origen arqueológico. Un caso particularmente notable son los yungas de La Paz, donde se tienen reportes de grandes extensiones de terrazas agrícolas que proceden desde la época de dominio tiwanakota y posteriores, habiendo sido reutilizadas permanentemente debido a los beneficios que aporta a la conservación de los suelos. Otras zonas con terrazas agrícolas se registraron en la cuenca del lago Poopó, en los valles altos y medios de Potosí, en los valles profundos de Chuquisaca, en las laderas del valle alto de Cochabamba, en los valles cruceños y en las serranías de Sama, en Tarija (Mamani Porco *et al.*, 2008).

Las terrazas tienen estructuras rectangulares o circulares en función de las características de la pendiente, y en ocasiones se presentan asociadas a espacios habitacionales y estructuras de la red vial prehispánica. Estas estructuras se encuentran en asociación a complejos sistemas de canales que servían para mantener un flujo relativamente regular entre las plataformas para asegurar la humedad de los suelos, para ello también existió un proceso de innovación en la composición de los rellenos de las diferentes terrazas, diferenciando entre el relleno de las terrazas y el estrato de suelo cultivable que es más fértil. Los muros presentan cimientos profundos y pueden haber sido construidos con adobe, piedra o tratarse de muros vegetales, de acuerdo a la pendiente, cada terraza está acompañada de un canal que le provee de agua (Mamani Porco *et al.*, 2008) .

La deforestación y la erosión de suelos son riesgos que amenazan de gran manera a las cuencas en la región altoandina, donde se capta, acumula y recarga agua proveniente de las lluvias. Para avanzar en la mitigación de estos riesgos, se ha empezado a plantear sistemas agroforestales e implementar prácticas agroecológicas que incluyen técnicas para el cuidado de las aguas a través de muros vegetales y cercos vivos, la construcción de depósitos de agua, sistemas de distribución eficientes (Andes, 2019).

Las sociedades andinas, desarrollaron sistemas de crianza del agua basado, justamente en la acumulación y el cuidado de las fuentes de agua disponibles en épocas de lluvia y también de las vertientes, aunque es sabido que la disponibilidad de agua en la región andina es muy irregular (Herrera Wassilowsky, 2011) a diferencia de las llanuras donde el agua es abundante y causa inundaciones.

En ambas regiones, se conocen espacios donde se ha iniciado la crianza del agua a partir de diferentes estrategias. Una de ellas es la construcción de lagunas artificiales que tenían múltiples finalidades, la más importante relacionada con el almacenamiento de agua para la agricultura durante la época seca o para el cultivo de peces.

En la región amazónica, se demuestra además que los sistemas hidráulicos estuvieron relacionados con la crianza, siembra y cosecha de peces, explicando que los canales anchos sirvieron además como criaderos piscícolas y evidenciando un uso eficiente del territorio (Erickson *et al.*, 2008; Lombardo *et al.*, 2020).

Recientemente se han comenzado a reconocer en los sitios arqueológicos los manantiales y ojos de agua (*phujus*) como ejes de importancia vital para la crianza de las vidas en los alrededores.

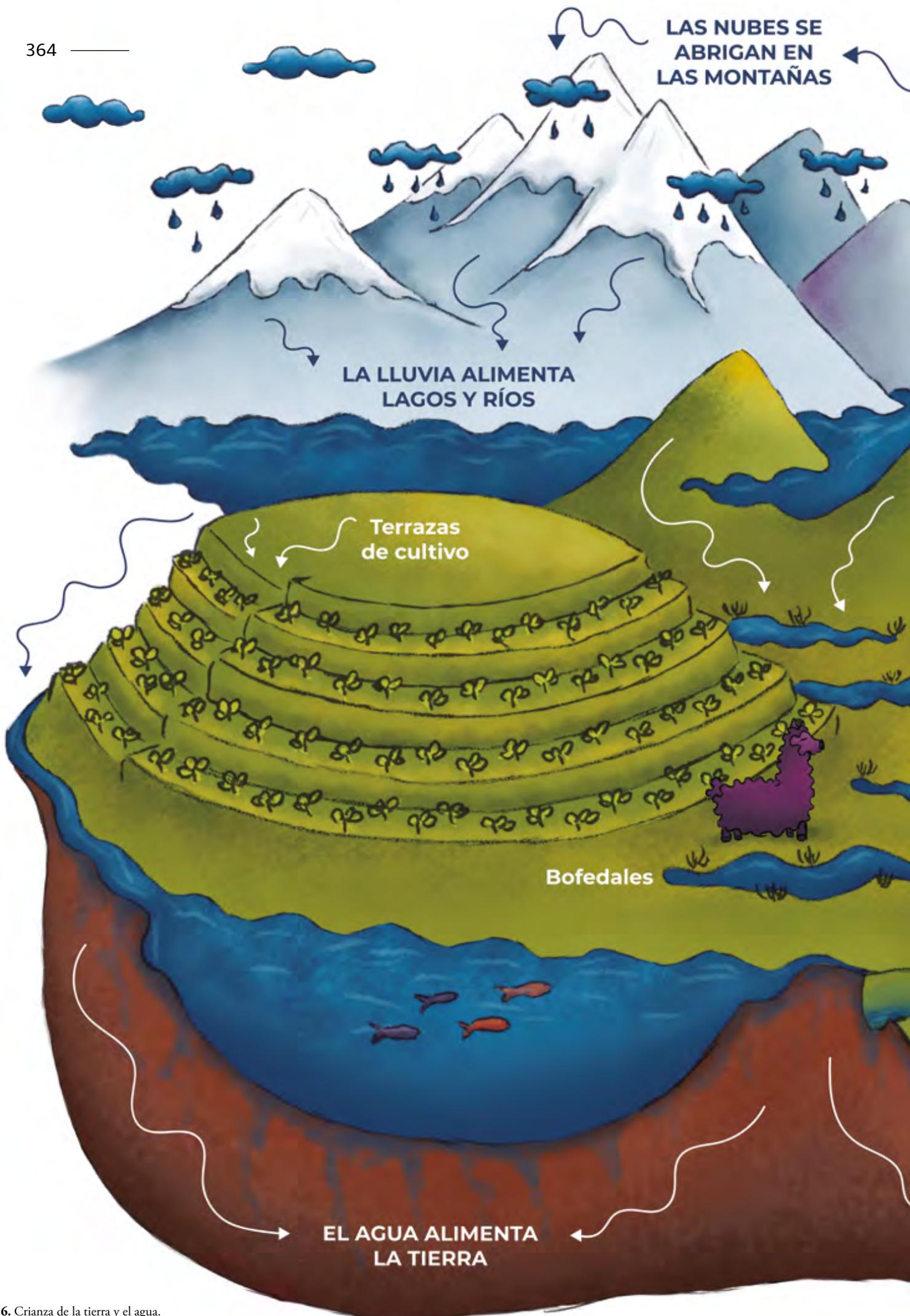
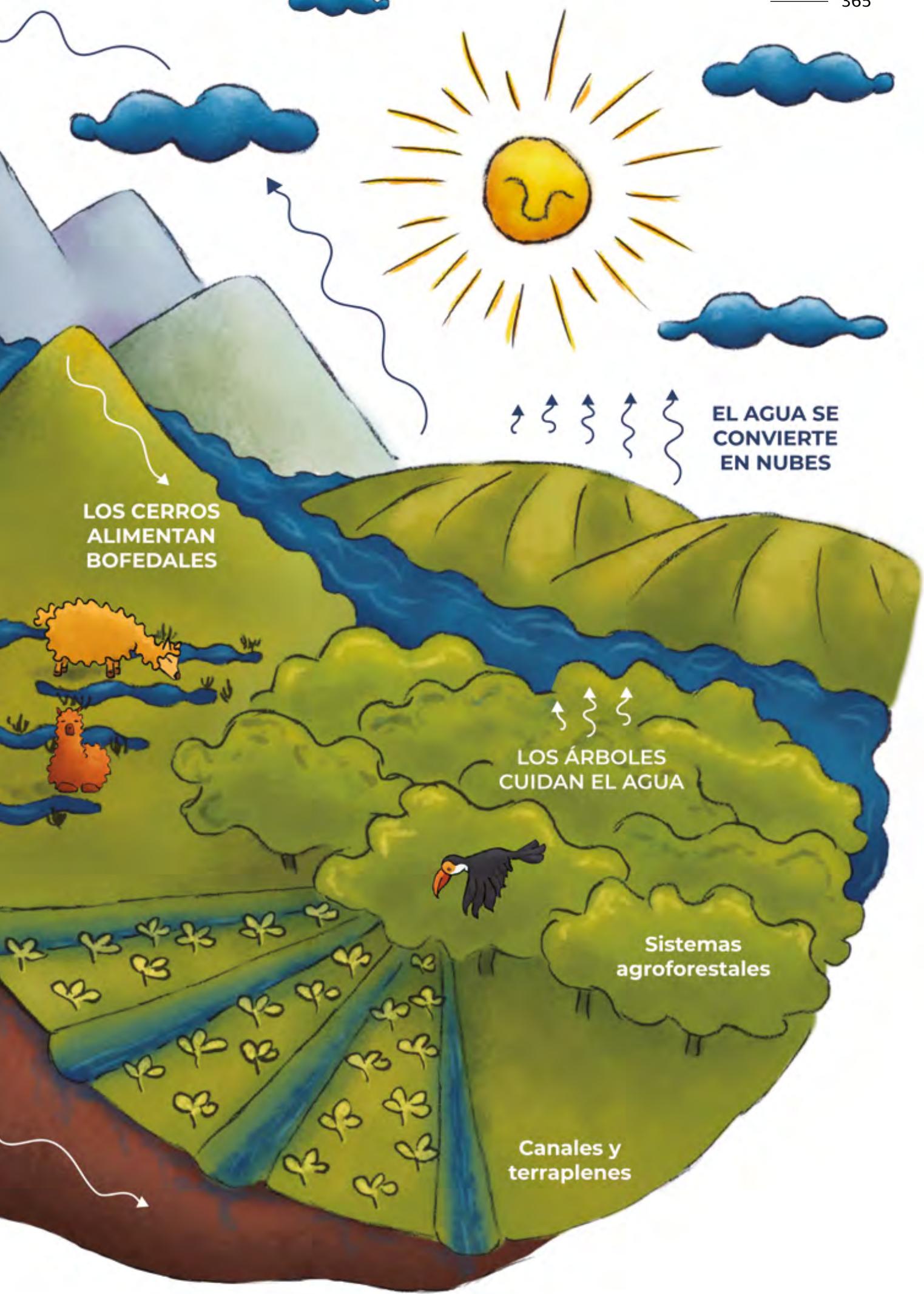


Imagen 6. Crianza de la tierra y el agua.
Ilustración: Tania Prado.



dores. Esta técnica de crianza del agua accede al agua subterránea y aprovecha las temporadas de crecimiento de la capa freática, para su conservación se construyen terraplenes en el contorno que evitan el desmoronamiento de los pozos (Ponce-Vega, 2015 citado en Paz Soria, 2021).

Otros sistemas como zanjas de infiltración, canales, lagunas artificiales o bofedales también forman parte de la infraestructura de crianza del agua, con la ayuda de sistemas de represamiento, a veces sumergidos o subterráneos, destinados a conservar la humedad, similares morfológicamente a las represas de agua, pero cuya finalidad era acumular limo, lo cual contribuye a crear y mantener bofedales, y por lo tanto a la crianza de especies de animales y plantas silvestres y de crianza.

También existen prácticas en el ámbito de lo ritual que invitan al agua no solo con llamamientos y danzas, sino también con una suerte de emparejamiento de aguas de diferentes fuentes y su consecuente reproducción. El agua, o más bien, las aguas se presentan con diferentes características y tienen diferentes historias de acuerdo a su procedencia, sin embargo, cada una tiene una madre o constituye una madre antigua o abuela (Apaza Ticona *et al.*, 1998; Rengifo, 1995 y 2009).

La naturaleza y la sociedad se acompañaron y se cuidaron mutuamente desde el principio de la historia, logrando superar los desafíos de la crianza en Tierras Altas y Valles, donde se experimentaban las heladas, problemas de drenaje, inundaciones y salinidad. En las Tierras Bajas, por su parte, los mayores desafíos fueron los largos períodos de lluvias intensas, inundaciones, plagas y suelos frágiles a la erosión y la pérdida de nutrientes (Catacora-Vargas *et al.*, 2015).

TAQI CHUYMAMP MANQ'ANAKAS WAKT'AYASIPÑANI **CON TODO EL CORAZÓN PREPAREMOS NUESTRA COMIDA**

Dentro de la cadena operatoria de la alimentación, se ha visto la producción desde una perspectiva principalmente arqueológica con la finalidad de poner en valor los aprendizajes de la sociedad, que surgen del diálogo permanente con un entorno que demuestra, poco a poco, que se trata de un territorio vivo donde se cohabita no solo con animales y plantas sino también con el agua, la tierra, los astros y los vientos, entre tantos otros; estos tópicos se han desarrollado ampliamente en el capítulo anterior.

Siguiendo con la cadena operatoria, este capítulo pretende mostrar las actividades más importantes en cuanto a transformación de los productos en alimentos, por medio de procedimientos simples y complejos que implican nuevos diálogos, esta vez con el fuego, la piedra y la cerámica, principalmente.

La transformación es un proceso permanente en las vidas, desde que las semillas inician su proceso de germinación. Posterior a la cosecha, los productos pasan a la selección, el almacenamiento y el transporte. Estos tres pasos son muy importantes y nos invitan a acompañar este viaje de los productos para comprender la complejidad de las redes que se tejen en torno de la alimentación humana.

Una vez que se han cosechado los productos o recolectado los frutos, se procede a la postcosecha, que tiene como objetivos mantener la buena salud y la calidad de los productos, preservándolos para alargar su vida y mantener su valor nutritivo.

Las actividades de la postcosecha, generalmente incluyen el acondicionamiento del producto en términos de secado, limpieza, selección y clasificación para ser almacenados, asegurar su preservación de plagas, hongos u otros organismos y su transporte, ya sea para el intercambio o el comercio.

En este sentido, las buenas condiciones de almacenamiento son primordiales, ya que la humedad o una enfermedad no cultivada o sanada apropiadamente o la presencia de insectos o roedores puede causar la pérdida o degradación de las semillas o de los productos. Desde el paradigma de la Crianza Mutua, se busca siempre dar buenas condiciones de comodidad a los productos en los almacenes, *qullkanaka* o *pirwanaka*, para que no sufran y se sientan siempre bienvenidas, esto asegura una buena producción en la siguiente gestión.

El almacenamiento debe proteger las semillas y productos del sol, ya que uno de los efectos del calor es la putrefacción acelerada de, en este caso, la papa. De hecho, este efecto del sol es aprovechado durante la elaboración del chuño, exponiendo al sol las papas seleccionadas que fueron congeladas, con la finalidad de acelerar la degradación controlada de su estructura para transformarla en chuño más fácil de deshidratar.

Toda vez que los alimentos han sido correctamente almacenados, protegiéndolos de la luz y la humedad, se debe asegurar su durabilidad, para lo cual se han desarrollado técnicas de desecado y salado, mostrando la eficacia de tecnologías artesanales como la elaboración del chuño y el charque.

Es en este contexto, también aparece la molienda como una forma de facilitar el transporte y facilitar la preparación de la comida (Babot, 2011; Hastorf, 2017), reduciendo a harina los granos o pastas los tubérculos frescos, como es el caso de la yuca para preparar chivé.

El procesamiento de los alimentos permite también la detoxificación de algunos productos, especialmente de tubérculos como la papa, cuyos almidones pueden ser complejos, y de la yuca (Rodríguez, 2010; Roosevelt, 1980), de esta forma asegurando su digestibilidad (Hastorf, 2017). También en este orden se han desarrollado algunas combinaciones de alimentos y se ha extendido el tiempo de la cocción especialmente en las Tierras Altas. El uso de hierbas en algunas preparaciones no solo sirve para mejorar el sabor, sino que muchas veces se usa para disminuir los efectos de algunos productos. La papa, por ejemplo, debido a su composición de almidones puede causar ciertos grados de intoxicación y acidez, para lo cual es frecuente la combinación de estos tubérculos cocidos con una salsa de arcilla comestible denominada *phasa* (Tumiri, 2022).

En este capítulo se abordará también el significativo hecho de que las cocinas adquieren centralidad en la dinámica familiar, no solo debido a la presencia del fuego sino por la importancia que cobra la comida como una práctica para encontrarse y transmitir los conocimientos (Babot, 2012).

De hecho, existe cierta performatividad en las formas de hacer y algunas habilidades se desarrollan a medida que las nuevas generaciones van aprendiendo las técnicas tradicionales de cocina. Un ejemplo claro de ello es la preparación de los ajíes que se encuentran entre los más antiguos restos botánicos en los sitios arqueológicos. En la actualidad se los prepara a través de la molienda en las piedras llamadas comúnmente batán, pero que se presentan en una diversidad de formas y tecnologías. El batán, en las Tierras Altas y los Valles, es tan central como el fuego de las cocinas. Las llajwas y ajíes merecen ser mencionados en este punto como aderezos portadores de identidad y su mejor aliado en la gastronomía es el batán, específicamente la *piqaña*, que son movimientos de vaivén que acompañan la trituración de los ajíes frescos, como locotos y ulupicas o secos, de los que se conoce una gran diversidad en el territorio nacional.

La complementariedad alimentaria, necesaria para que las familias tengan acceso a una diversidad de productos y puedan mejorar la calidad de la dieta, se debe al desarrollo temprano de una red vial que permitía esta movilidad espacial, pero también se debió a un sistema que permitía la redistribución de los productos entre los diferentes pisos ecológicos. Protagonistas de los paisajes de caminos son, junto con las personas que se encargaban del intercambio, los animales que colaboraban con el transporte.

Por ello se menciona el rol de los camélidos, aunque de manera un poco superficial, en las actividades de comercio temprano entre las regiones. La importancia de las caravanas de llamas ha quedado registrada en muros pintados provenientes de la época prehispánica y se ha reproducido en documentos coloniales. En la actualidad, la tecnología de transporte y el dimensionamiento global han hecho que los camélidos solo realicen viajes cortos, también la introducción de otro tipo de tracción animal, especialmente equinos, pero la crianza de los camélidos permanece vigente particularmente direccionada a la producción de textiles de alta calidad y bien valorados en todo el mundo.

SABERES ANCESTRALES QUE NOS ALIMENTAN HOY

Entre los más grandes desafíos que las sociedades han tenido que afrontar para lograr una alimentación sostenible, además de lograr una producción permanente y suficiente para satisfacer las sociedades crecientes, ha sido la conservación de los alimentos para que puedan estar disponibles por varios meses, y puedan ser consumidos en la época de producción baja.

En la actualidad se conocen muchas técnicas para el tratamiento de los productos, que brevemente se describirán a continuación de forma enunciativa, y siempre recordando que todos estos procesos son interacciones de seres que reciprocan dentro del paradigma de la Crianza Mutua de las vidas.

Una de las técnicas más antiguas de conservación de productos es la desecación, pero también se conocen el ahumado y la esterilización por diversos medios para evitar la degradación de los productos (Tscheuschner, 2001).

Antes de la preparación de las comidas, la eliminación de suciedad o de sustancias inadecuadas es vital, para ello se utiliza el lavado, el pelado, el venteado para eliminar piedras o fragmentos de tallos o espigas, el tostado y el filtrado también permiten separar las porciones de comida útil de aquellas porciones de los productos que no tienen utilidad alimentaria.

Ya al momento de la preparación de alimentos se tiene la fragmentación para que los alimentos tengan el tamaño deseado, para ello se realizan cortes, roturas, triturado y molido de los diferentes productos. Para realizar esas labores se han desarrollado una gran cantidad de herramientas, desde la época más antigua, los cuchillos y raederas son privilegiados en este orden, aunque en la actualidad es posible encontrar utensilios para casi cualquier tipo de actividad específica en la cocina (Tscheuschner, 2001).

Por el contrario, para eliminar sustancias y aumentar la digestibilidad de los alimentos son primordiales las técnicas de cocción, el asado, el horneado, avalado, ahumado en caliente, esponjoso, salado, acidificación, fragmentado, plastificado y la fermentación. En ese sentido, se han desarrollado una serie de fogones, cada uno con una tecnología particular, de diferentes materiales, suficientemente resistentes al fuego y las condiciones de limpieza. El primero de ellos sin duda ha sido la fogata alimentada por combustibles vegetales, arbustivo como la *t'ula* o forestales, y también de animales como la taquia.

Posteriormente, se fueron creando otro tipo de fogones, elaborados en adobe, por amontonamientos de piedra o elaborados en arcilla con orificios destinados a mantener en equilibrio las ollas y peroles donde se realiza la cocción de los alimentos.

También, relacionada con la cocción, se debe reflexionar en torno al uso de combustibles y la producción de energía para estas labores, y aunque este no es necesariamente el tema del presente documento se ve la necesidad de plantear el cuestionamiento sobre esta problemática en la actualidad.

Algunas técnicas de ahorro de energía y combustible han sido desarrolladas y permanecen en la memoria de las familias, por ejemplo *waja* o *wathiya*, que aprovechan el calor almacenado en terrones de tierra o piedras y llevando a cocción productos en el seno de la tierra, en orificio cavados específicamente para este propósito y tapándose con las piedras calientes, creando una suerte de horno de cerradura hermética que permite la cocción de los alimentos sin mayor necesidad de combustible.

Durante un momento posterior a la cocción, se puede mantener o modificar la consistencia de los alimentos (Tscheuschner, 2001). Por ejemplo, una mezcla de ingredientes puede cambiar a través del amasado, que activa algunas reacciones químicas como el gluten contenido en algunos cereales como el trigo o la cebada y que confiere maleabilidad, flexibilidad y elasticidad a las pastas y masas.

Para concentrar las sustancias valiosas de los alimentos, se usan técnicas de destilación, evaporación, desecación y filtración. Para el fraccionado de los productos naturales en componentes con diversos contenidos y propiedades, se utiliza el fraccionado, el tamizado, el corte, el prensado y la clasificación. Por el contrario, para la combinación de diferentes componentes y materias primas naturales con la finalidad de obtener productos nuevos se utiliza la mezcla a diferentes temperaturas, la emulsión, la suspensión, el relleno y el espolvoreado.

Más recientemente, se desarrollan reacciones químicas o biológicas que permiten transformar las sustancias y obtener nuevas propiedades de los ingredientes, como la fermentación, acidificación, obtención de aromas, maduración y el enmohecimiento (Tscheuschner, 2001).

Si bien la fermentación no tiene grandes referentes en la cocina prehispánica, además de las bebidas fermentadas denominadas chichas, muchos tipos de vinagre pudieron existir como parte de la práctica culinaria.

Para el enriquecimiento de los alimentos de componentes deficitarios para aumentar el valor nutritivo de las preparaciones hay técnicas de vitaminización, adición de sales minerales, adición de ácidos grasos y aminoácidos esenciales, adición de proteínas de alto valor biológico, adición de fermentos, etc. (Tscheuschner, 2001).

Como se puede observar, a lo largo de la historia se desarrollaron una serie de técnicas y tecnologías para transformar los alimentos, modificando sus características para que la experiencia de consumo sea más agradable.

La innovación en el campo de la gastronomía está en permanente movimiento y tiene nuevas propuestas constantemente. En Bolivia, los movimientos de comida consciente se unen con una revalorización de la comida tradicional y rescatan sabores y técnicas de preparación de los alimentos a partir de investigaciones y experimentaciones. No se trata de regresar al pasado, se trata de un paulatino proceso de restauración de ciertos valores que priman culturalmente al momento de elaborar una comida, aún la más simple, de valor a los encuentros que giran en torno a las cadenas productivas y de reconocer los esfuerzos colectivos en las transmisiones de conocimientos que implica esta valorización.

LOS CAMÉLIDOS QUE ACOMPAÑAN NUESTRO CAMINO

La crianza de camélidos define el *Uywa Uywaña* en el principio de que se cría a un ser que reciproca cercanamente con las personas, en un espacio construido íntimamente y a través de la práctica: la casa (Bugallo y Tomasi, 2012; Ingold, 2000; Mújica Angulo y Quispe Llanos, 2022).

La crianza de los animales en la casa, vista como pastoralismo, explica la tenencia de los animales (Capriles Flores, 2011) como propiedad a favor de las personas sin considerar el lazo de reciprocidad que destaca la Crianza Mutua. En este sentido, los camélidos son considerados bienes insertos en un sistema económico estructurado en base a las tradiciones, muchas de ellas con alto contenido religioso y ritual. También, las comunidades que se dedican a la crianza de llamas.

Tal es el caso de lo camélidos en las tradiciones andinas. Un ejemplo se halla en uno de los primeros asentamientos del periodo Formativo, en el sitio de Wankarani, departamento de Oruro, donde las cabezas esculpidas de camélidos son abundantes y reflejan la importancia de la crianza de estos animales en la vida cotidiana (Ponce Sanjinés, 1970).

La temprana crianza de camélidos implica un conocimiento sobre los ciclos de las vidas de los rebaños y de las diferentes especies, en Wankarani se conocen esculturas que fueron utilizadas durante rituales de apareamiento. La presencia de las cabezas clavas es una muestra de su importancia económica (Escalera Zambrana, 2017).

La economía del pastoralismo es compleja. En este caso interesa centrarse en el aporte de los camélidos en el transporte y el intercambio de productos entre las regiones. Durante el periodo Formativo, las caravanas de llamas transportaban bienes básicos de prestigio, entre ellos objetos de piedra basáltica, así como de concha marina, sal y otros minerales. Para la época de Tiwanaku, se puede reconocer el transporte diferenciado de elementos de alta utilidad asociados con restos faunísticos de camélidos de edades más avanzadas, demostrando la especialización de los camélidos en el transporte (Capriles Flores, 2011).

El escenario de movilidad de las caravanas de llamas, durante la época de Tiwanaku fue en el eje Cochabamba, Tiwanaku y San Pedro de Atacama, destacando los intercambios de maíz, ají, basalto negro, sal, cobre y otras plantas. A medida que la sociedad se hacía más compleja y se criaban mayor diversidad de especies, se generó una especialización laboral en torno a la crianza de los camélidos y una especialización de los camélidos en torno al transporte (Capriles Flores, 2011).

Las caravanas de llamas, además son una evidencia temprana del establecimiento de rutas comerciales en términos de transformación del paisaje. Y han quedado registradas en diferentes tipos de sitios arqueológicos que demuestran un intenso tránsito durante la época prehispánica. Entre los sitios más recurrentes referidos se encuentran las *pasakanas*, refugios para las caravanas de llamas, donde se identifican pinturas en los muros y geoglifos (Briones *et al.*, 2005).

Otro factor notable de la actividad caravanera son los paisajes culturales que se componen con sitios arqueológicos de descanso, depósito y los segmentos de caminos construidos con diferentes técnicas, con las *apachetas*, que son sitios rituales ubicados en espacios de buena visibilidad del entorno, sacralizando el tránsito por aquellos espacios y pidiendo a los seres tutelares protección para la casa y el ganado (Briones *et al.*, 2005).

Las caravanas de llamas del sur de Bolivia han sido estudiadas con mayor especificidad y se conocen algunas prácticas que fueron también identificadas en estudios arqueológicos, mostrando que hay algunas prácticas que perviven, respetando las formas de vida ancestrales. Las redes de intercambio establecidas por los pastores llameritos son extensas y están articuladas en torno a diferentes factores como los tipos de mercancía, el tipo y tasas de cambio, los circuitos, rutas y destinos para el intercambio, la cantidad y cuidado de los animales y la distribución del tiempo destinada a esta actividad (Nielsen, 1997 y 1998).

A finales del siglo XX, el acceso a alimentos producidos en otras regiones permite la complementariedad de la dieta de las familias que se dedican al intercambio, también la crianza de animales permite obtener otro tipo de derivados de animales como sogas, charque, maíz, sal, dinero o coca, que pueden ser intercambios en sistemas simples: de un producto por otro, triple: un producto por otros dos, o doble: dos productos por otros dos productos. En fin, en infinitas combinaciones. La contratación temporal de los pastores actualmente no es rara, ellos sirven como braseros ocasionalmente en el valle a cambio de dinero o productos agrícolas que luego pueden ser movilizados en los tratos comerciales (Nielsen, 1997 y 1998).

Para concluir, vale la pena recordar que persiste en las prácticas de la crianza de llamas un código ético que parece invisible ante las nuevas normas del mercado que se imponen en la actividad comercial, pero que se manifiestan aún en el trato cariñoso y el cuidado que se les consigna a los camélidos de los rebaños.

Entre los diálogos más importantes que se ejercen entre los camélidos y los otros seres, se puede mencionar que, cuando las flores de diciembre son abundantes, es una señal de que habrá bastantes crías de camélidos nuevos en la familia. También, se elige la luna nueva para realizar el esquirlar, ya que esto asegura que el vellón volverá a crecer saludable para abrigar nuevamente a los animales (Apaza Ticona *et al.*, 1998).

Lo cierto es que las llamas y vicuñas son parte de la familia, llamadas *uywa* y *panqara* en los rituales. Se les conoce con frecuencia como la chacra con patas en atención, justamente, a que se les cuida como a las plantitas que luego alimentan a las familias. Se les considera como una nube, que en cualquier momento puede desaparecer o puede ser más grande, por ello merece todos los mejores cuidados y atenciones (Apaza Ticona *et al.*, 1998; Lema, 2013; Rengifo, 1995).

TÉCNICAS Y TECNOLOGÍAS PARA LA RECIPROCACIÓN DE LAS VIDAS

Es una tarea complicada reducir en este espacio una relación de las técnicas y tecnologías que fueron movilizadas para la transformación de los productos desde la época prehispánica y que constituyen un bagaje tradicional de la cocina hasta la actualidad.

Es innegable la influencia de la colonia y de la república, como es innegable la resistencia de ciertos ingredientes, sabores y aromas que acompañan a las sociedades bolivianas diversas en sus gastronomías. Pero cocinar no es únicamente integrar los ingredientes en un proceso de cocción, sino que se trata de conocerlos, entenderlos, combinarlos y dialogar con ellos para encontrar su bienestar en todo el proceso.

Almacenamiento

Desde la época prehispánica se conocen depósitos, que se denominan *qullkanaka* en quechua, en los cuales se almacenan los productos cosechados y semillas. La arquitectura de las *qullkanaka* tenía como objetivo el mantenimiento de las poblaciones locales, de los migrantes laborales o mitayos y de los servidores públicos, probablemente militares, que se encontraban de paso por los diferentes sectores en este caso de la época inkaica. Pero también, en función de los sistemas político culturales en los que se encontraban, las *qullkanaka* aseguraban la disponibilidad de alimentos, frecuentemente manifestada en fiestas colectivas (Eeckhout y Luján Davial, 2013).

Las *qullkanaka* estudiadas para el periodo Inka demuestran que desde muy temprano se desarrolló una tecnología específica para los diferentes tipos de productos almacenados, lo cual definiría no solamente las características constructivas sino también los sistemas de ventilación y control de humedad. Pero también la ubicación de los almacenes tenía que ver con el sistema político que regía la distribución de los productos y el acceso a estas construcciones, por lo cual existen *qullkanaka* que se hallan dentro de casa, asentamientos urbanos o tierras comunales bajo el control del estado (Eeckhout y Luján Davial, 2013).

En Bolivia, grandes agrupamientos de *qullkanaka* de la época Inka han sido identificadas en gran parte del territorio, estableciéndose diferentes categorías de centralidad para el almacenamiento de productos. Uno de los centros más importantes se encuentra en las cercanías de Paria (Oruro), que se reconoce como uno de los centros administrativos inkas regionales y que se encuentran mencionados por el cronista Cieza de León muy tempranamente durante la colonia (Gyarmati y Condarco Castellón, 2014).

Las construcciones de almacenamiento se encuentran asociadas a tramos de la red vial prehispánica, una asociación lógica en consideración a que existieron centros de almacenamiento controlados por el Estado a los que se transportaban los productos como manera de tributos territoriales, pero también para asegurar la complementariedad de alimentos reconocida en el control vertical de los espacios productivos (Murra, 1975). Otra asociación lógica de las *qullkanaka* se da con las terrazas de cultivo, donde se almacenan los productos cosechados en cercanías de la labor (Gyarmati y Condarco Castellón, 2014).

En la actualidad, se viene recuperando la práctica de construir recintos especializados en el almacenamiento, resaltando el hecho de su antigüedad y su valor como conocimiento ancestral, también explicando que dentro de las *qullkanaka* los riesgos son menores y existen prácticas tradicionales de repeler insectos y proteger los productos completamente naturales y promoviendo la cercanía a los hogares, la buena ventilación y la sombra permanente (FAO, s.f.).

Otras formas de almacenamiento es guardar los productos y las semillas en contenedores en las áreas domésticas y dentro de las casas, cuidándolas y protegiéndolas de la humedad y de la luz (Apaza Ticona *et al.*, 1998).

Molienda

Entre los más importantes métodos para dar durabilidad a los alimentos está la molienda, prueba de ello es la aparición temprana de artefactos de piedra destinados a reducir los alimentos a pastas y/o harinas (Babot, 2012; Hastorf, 2017).

La molienda es, aún hoy, una de las formas más efectivas de almacenar los alimentos, especialmente los granos y las semillas que son aportes importantes para la alimentación. Esta técnica también es fundamental en el proceso de preparación de la comida, permitiendo facilitar el consumo y la transformación de frutos y vegetales frescos.

Los artefactos de molienda han sobrevivido al tiempo con diferentes nombres, el más común es, sin duda: batán. La piedra es el material preferido para la molienda debido a su dureza, su neutralidad para cambiar los sabores, su fácil limpieza y su anti adherencia, características que son potenciadas a través de prácticas del curado de las piedras seleccionadas en los ríos o en las canteras (Guereca, 2021).

Las técnicas de molienda son muy diversas y existen diferentes tipos de batanes o molinos en función de los ingredientes y cada uno de ellos tiene su especialidad.

Los batanes pueden ser *piqañas*, cuando están compuestos por la piedra base, plana y grande acompañados de una piedra suficientemente grande para ser controlada por ambas manos de las personas, denominada “uña”. La uña realiza movimientos de vaivén sobre la base, tambaleándose sobre la base semicircular que caracteriza su morfología (Fernández Murillo, 2018).

Otro tipo de batanes se denomina *qhuna* y también está compuesto por dos piezas, la base siempre presenta una superficie plana que va tomando la forma de la fricción constante al momento de su uso. La *qhuna* es la piedra que por encima y en posición transversal baila con movimientos rectos entre los extremos de la base. Los registros más importantes del uso de la *qhuna* provienen del altiplano y usada con quinua (Fernández Murillo, 2018).

Los morteros son otro tipo de molinos, que tienen una base circular ahuecada en la cual el *muruq'u*, que tiene forma redondeada y es ergonómico para ser manejado con una sola mano. El tamaño de los morteros depende de los ingredientes que son transformados en pasta. Se tienen registros arqueológicos de morteros de piedra de tamaños reducidos que fueron utilizados para refinar hierbas sagradas para rituales (Babot, 2011).

En lugares donde la piedra es escasa, se elaboran morteros de maderas duras, denominados tacú, que son troncos horadados y profundizados a medida que los mazos golpean los alimentos para tornarlos en pastas o gránulos.

Finalmente, los molinos conformados por un par de piedras circulares, a las que se tallan hendiduras radiales para optimizar su capacidad de trituración son una herramienta valiosa y frecuente en las comunidades donde se producen granos, especialmente maíz. Debido a sus tamaños, generalmente grandes, son difíciles de transportar y construir, por lo cual en las comunidades solo algunas familias los conservan y los alquilan a los vecinos para elaborar harinas, *phiri* y pitos.

Fermentación

La fermentación es un proceso por el cual los alimentos pueden ser conservados por largos períodos de tiempo y que, además, aporta a su contenido alimenticio debido a la acción de levaduras y bacterias. Las técnicas de fermentación de alimentos han sido escasamente registradas en la arqueología por lo cual es posible que se haya popularizado en estos territorios con el advenimiento de la colonia.

Las referencias que se tienen sobre la práctica de la fermentación refiere a las bebidas, como la chicha, la alhoja y el cahúm (Bonomo, *et al.*, 2019; Lathrap, 2010; Roosevelt, 1980) y también por los efectos de su consumo en restos humanos en los que se identificaron caries causadas por los carbohidratos fermentados.

Sin embargo, la chicha puede ser la forma de fermentación controlada más popularizada y registrada en Bolivia, elaborada con diferentes técnicas e ingredientes. Para la elaboración de la chicha también se practicaba antiguamente el *muqheo*, que era la acción de masticar los granos de maíz remojados y escupirlos para iniciar un proceso de fermentación del maíz que luego sería acelerado por la cocción prolongada y el reposo. Esta práctica ha sido reemplazada por el uso de granos germinados (*wiñapu*) que tiene un efecto similar (Medrano Huaquira, 2007).

Aunque existe una gran diversidad de recetas y finalidades para la chicha, los pasos para su elaboración son básicamente los mismos e inician con la selección de los ingredientes que van a protagonizar el proceso: maíz, trigo, quinua, yuca o maní son los más frecuentes, solos o en combinaciones.

En el caso de la chicha de Chuchulaya, en el departamento de La Paz, por ejemplo, se elabora con base en tres harinas que son la de harina, harina de *wiñapu* de maíz y de trigo, que se mezclan con agua hirviendo, incluyendo un agua donde se ha cocido la yerba de chakataya (*Dodonaea viscosa*), que tiene propiedades curativas. Para asegurar que la cocción llegue a la consistencia de la chicha, se realizan varios viajes del líquido entre las vasijas que se encuentran en el fogón y el reposo, proceso conocido como *timpheado* y posteriormente se cierne para separar los líquidos de las borras. Finalmente, cuando se ha obtenido la textura y el color deseado, se deja la chicha en tinajas para su fermentación (Flores y Behoteguy, en edición).

Este proceso de elaboración de la chicha está estrechamente relacionado con dos elementos culturales clave, el primero de ellos es el parto, como momento de generación de la vida, se considera que cuando se ha dejado la chicha a fermentar en la tinaja, se ha parido una *wawa*. El segundo es la relación que establece este proceso entre los materiales que son utilizados, desde las arcillas, hasta los maíces, y mediados por las personas (Flores y Behoteguy, en edición).

La diversidad de preparaciones de la chicha está relacionada también con la disponibilidad de productos locales y con las particularidades de los ingredientes, como se ha visto con la célebre chicha de Chuchulaya. Otro ejemplo descriptivo es la chicha *kulli*, de Cliza, población chichera reconocida.

La chicha *kulli* de Cliza se elabora en base a harina de *wiñapu* de maíz *willkaparu*, caracterizado por su color purpúreo, con canela e hinojo. Se elabora en época de calor por lo cual su preparación es restringida y no se produce en invierno, por la baja temperatura (Medrano Huaquira, 2007).

En Tierras Bajas, la chicha más popular está hecha de yuca, ya sea fresca o madurada. La yuca fresca se consigue al primer hervor de pedazos de yuca pelada. La chicha madurada se debe hacer cocer varias veces y se complementa con otros ingredientes para lograr el proceso de fermentación. La elaboración de la chicha (*Shocdye*) entre los tsimanes es un aprendizaje mediante la práctica desde las y los hijos muy pequeños y es una labor estrictamente femenina. La chicha se prepara para recibir a los padres y esposos que salen de cacería, con la familia o parte de la comunidad, demostrando el carácter fundamental de la chicha en la reciprocidad al interior de la familia o al exterior (Tsimane, 2010).

En la actualidad, también son muy populares los escabeches y la salmuera como formas caseras de conservar los alimentos por largos períodos de tiempo, con técnicas que han llegado a lo largo de la historia y desde diferentes rincones del planeta. La fermentación también es el centro de la experimentación en la tecnología de conservación de alimentos a través del vinagre, una técnica que, además, ha demostrado ser muy beneficiosa para la salud intestinal de las personas.

Es posible que, en el futuro, los registros arqueológicos demuestren el uso de vinagres para la conservación de alimentos y para el consumo con comidas especialmente considerando la gran cantidad de frutas que se hallan disponibles en los bosques.

Deshidratación

La deshidratación es una técnica presente en las tradiciones culinarias de todo el mundo ya que alarga la vida de los alimentos y permite su transporte. Una de las formas más antiguas de deshidratar los alimentos es a través de la sal, que es uno de los conservantes naturales más utilizados desde siempre, por ello siempre fue muy valiosa como bien de intercambio (Eyzaguirre y Espejo, 2022). La sal evita la aparición de bacterias y hongos que estropean los alimentos, y su efectividad aumenta proporcionalmente con la cantidad de sal utilizada.

Uno de los alimentos más populares para la deshidratación es la carne debido a la dificultad en su conservación, por ello desde la época prehispánica se procedió a la deshidratación por salado. El término *jerky* en inglés proviene del término quehua *ch'arkhi*: carne seca, demuestra la antigüedad de esta técnica (Amat Olazával, 2014; Hastorf, 2017).

Otra técnica de deshidratación bastante célebre en el área andina es la deshidrocongelación de las papas para elaborar el chuño, que consiste en una ancestral técnica de descomponer los almidones de la papa a través de los cambios de temperatura entre el sol diurno y las heladas nocturnas (Copari *et al.*, 2022).

LA CENTRALIDAD DE LA COCINA EN LA CRIANZA DE LAS VIDAS

Comer es compartir. Las confluencias en tiempo y espacio que giran en torno de las mesas son insustituibles, debido a que no solo se comparten alimentos sino también memoria, identidad y experiencias. Cuando se analizan los ritmos de vida de cada familia, sujetos a su propia experiencia y posibilidades, se percibe la centralidad de la comida en la organización familiar (Certeau *et al.*, 1994). En ese mismo orden, cocinar conlleva la creación y actualización de un espacio cultural y social determinado, por lo cual se considera que el espacio culinario es un espacio de significaciones (Licona Valencia, 2019).

A pesar de ser descrito con un solo verbo, cocinar implica varias actividades secuenciales y paralelas (Hastorf, 2017):

(a) Prever las comidas y decidir el menú. En ocasiones se conoce el menú con anticipación, a veces solo se puede improvisar. En ambos casos, la previsión es una clave para la toma de decisiones que tiene que ver con la posibilidad de almacenar alimentos en términos de tiempo y de cantidad. La previsión en este sentido, es un marco cultural primordial dentro de la cocina y que tiene que ver con los patrones de uso de tiempos en cada etapa de la cocina. La elección de comida depende de un rango definido de opciones marcados por prácticas culturales normadas consciente o inconscientemente, por historias personales y hábitos (Hastorf, 2017).

(b) Organizar y conseguir los alimentos. Cuando se habla de previsión se habla de diferentes escalas de tiempo, incluyendo la inmediatez. Es entonces donde entran en consideración las ferias, mercados, puestos de venta ubicados en el espacio público. Los sistemas de intercambio, sus alcances territoriales y los actores que se encuentran implicados en ellos, las dinámicas de reciprocidad que rigen los intercambios y el acceso a una diversidad de productos también son factores a considerar cuando se habla de organizar y conseguir los alimentos.

(c) Conocer, aprender e innovar recetas. Antes de la parte central del proceso de cocinar, que es la ejecución de las recetas, es importante conocerlas y llevarlas a la práctica, lo cual no es un ejercicio solo memorístico sino conmemorativo (Chambilla Mamani, *et al.*, 2013). La cocina es un espacio privilegiado de la memoria no solo por las múltiples evocaciones sensoriales al momento de cocinar y comer sino porque sostiene la permanencia de ciertas formas de hacer en la cocina. No todas las técnicas de cocina están escritas en los libros y varían mucho de acuerdo a las situaciones, por ello, la transmisión de los conocimientos, técnicas y recetas, es oral y se da en la cocina, en torno al fogón.

El rol de la innovación en la dinámica de la cocina es un tópico que llama a grandes discusiones porque tiene que ver con un sinfín de situaciones que llevarán a la aceptación o no de las nuevas propuestas, especialmente en los espacios domésticos, poniendo en evidencia los grandes cambios en las características de la vida cotidiana en las últimas décadas y en los diferentes territorios.

(d) La preparación y el rol de la invención personal y el uso de herramientas adecuadas. Se ha mencionado antes que la cocina es performática, porque lleva una serie de habilidades

a todo el cuerpo, desde la manipulación de herramientas y utensilios hasta las posiciones del cuerpo mientras se guisa, la preparación de los ingredientes, cortados, hervidos, laminados, desecados, los ingredientes necesarios, las diferencias de tiempos de cocción entre cada uno de ellos, la sal, el agua... todos estos pasos previos al acto de cocinar, en sí mismo.

(e) El uso de productos de diferentes calidades y naturalezas. La innovación y la invención personal tiene que ver con muchos factores relacionados con la experimentación culinaria y el contacto con otros productos y combinaciones de sabores. Debido a la naturaleza sensorial integral de la cocina y al contexto tremadamente diverso en términos sociales y ambientales la innovación es ineludible, especialmente en la actualidad. Sin embargo, es importante rescatar la diversidad de productos que ya se encuentran en los recetarios nacionales, desde la época más antigua, y a lo largo del territorio nacional. La calidad de los productos no pasa solo por la frescura, textura, grado de madurez o tamaño de los ingredientes, sino principalmente por las características de la crianza hasta el momento que el producto llega a las manos de las y los cocineros, la calidad de las tierras, el trato de las semillas y el uso de plaguicidas naturales.

Finalmente, se plantea la importante cuestión a los diferentes roles que tanto mujeres como hombres y las diferentes generacionales tienen en el espacio culinario (Certeau *et al.*, 1994). Se considera en general que las mujeres han sido las encargadas de los espacios de cocinar y de casi todas las complejas actividades que esto implica. Sin embargo, queda abierta la reflexión para comprender si el hecho de que la cocina sea un espacio tan feminizado en sociedades como la boliviana, sea correspondiente con un espacio de reconocimiento al rol de las mujeres en la reproducción de memorias y producción de conocimientos. Después de todo, cocinar, experimentar y aprender, deben ser consideradas como actividades de producción y no solo de reproducción (Natali *et al.*, 2020).

El fin último de la cocina es mejorar la calidad de la vida de las personas, por ello es importante comprender a todos los actores que están involucrados en el largo proceso de la preparación de las comidas y sus roles para la alimentación de las poblaciones. No se trata solo de la valoración gastronómica, sino que se busca abrir espacios de reflexión sobre la complejidad de los procesos que se tejen desde el momento en que las semillas son depositadas en el suelo.

Valorar a cada uno y cada una de las personas que participan en el proceso de cocinar, puede permitir cambiar de paradigma y mirar más claramente que cada ser que habita el planeta participa de la Crianza Mutua.

CONSUMOS. **AMUYT'ANAK UYWAÑA: CRIANZA MUTUA DE PENSAMIENTOS Y SENSIBILIDADES EN CONSTANTE AUTORREFLEXIÓN**

En el anterior capítulo se muestran algunos apuntes sobre las tecnologías y sabidurías en torno de la cocina como espacio de transformación de los productos, añadiendo un brevísimos apunte sobre el rol de los camélidos como clave para lograr una complementariedad de productos que permiten dietas más equilibradas.

En este capítulo se pretende poner énfasis en el hecho de que la comida es un acto social, un agente operador en todos los procesos de la sociedad, ya sean materiales, psicológicos o simbólicos (Hastorf, 2017; Licona Valencia, 2019). Por ello, se puede ver en ella una de las más importantes manifestaciones de la cultura entre lo local y lo global, entre la tradición y la innovación: vale decir que la tradición conserva los saberes, técnicas y valores que se transmiten de generación en generación, y que la innovación es la modificación de estos saberes, técnicas y valores de acuerdo al contexto ambiental, mismos que hacen posible que las sociedades experimenten nuevas realidades (Montanari, 2010).

Desde la perspectiva andina tradicional, la alimentación no se limita al acto de comer únicamente, sino que implica los procesos que ponen en contacto a los comensales con la naturaleza, la tierra, el viento, el sol, así como el trabajo honesto, la sabiduría y las implicaciones de toda la comunidad en el proceso de preparación de ese alimento, pero que además contempla el principio de que para tener el cuerpo sano, a través de la alimentación, la tierra también debe estar sana y por ello debe ser cuidada (Viteri Robayo *et al.*, 2020).

Conocer la cadena operatoria de la alimentación implica el rescate y valoración de alimentos autóctonos y tiene un impacto importante en la protección de la biodiversidad y la promoción de una diversidad de culturas alimentarias (Viteri Robayo *et al.*, 2020).

Por otro lado, lo importante de comprender la alimentación desde la perspectiva de la Crianza Mutua es visibilizar que las transformaciones en los hábitos de alimentación provienen de un relacionamiento continuo y del aprendizaje de los recursos y de los ciclos de la naturaleza. La búsqueda de patrones de alimentación saludable implica recuperar los valores y los códigos de ética de una producción desarrollada en relaciones armónicas/armonizadas con la naturaleza y con los seres que cohabitan el planeta con los seres humanos (Apaza Ticona *et al.*, 1998; Torres Lezama, 2020; Viteri Robayo *et al.*, 2020).

Si el ciclo agrícola plantea una geofilosofía (Viveiros de Castro, 2002) de sentidos, significaciones y significados que van más allá de la producción agrícola, englobando memorias e identidades de la población (Behoteguy y Calle, 2022), entonces todo el proceso siguiente estará poblado de gestos, conceptos y acciones que den continuidad a estas significaciones hasta que las semillas transformadas hayan llegado a las mesas y sean compartidas con los seres, devolviendo los cuidados a sus cuidadoras y cuidadores.

En el ámbito de los consumos, vale la pena recordar que desde la Crianza Mutua se expresa una crítica severa al concepto de domesticación y control, por ello también se critica seriamente la conceptualización de la tierra como propiedad y recurso, y se posiciona antagónicamente con las que, desde la Crianza Mutua, se tratan más bien de un proceso de conocimiento y adaptación mutua que surge de diálogos permanentes y que además implica una descalifica-

ción de la mirada antropocentrista de las interpretaciones contemporáneas (Apaza Ticona *et al.*, 1998 y Lema, 2013).

La historia de Sudamérica es abundante en ejemplos de la crianza de la diversidad de plantas y la diversificación de semillas, con tecnologías de manejo que permanecen hasta la actualidad desde tiempos prehispánicos y que dan cuenta de las prácticas de cuidados máximos ejercidos hacia las plantas y desde ellas en reciprocidad (Lema, 2013). Es en este mismo sentido que se deben aplicar los cuidados máximos al momento de los consumos, conscientes y destinados a la vida.

Un ejemplo de consumo desde la práctica de la Crianza Mutua es la fiesta de la papa *chuqi phunchhawi* cuando se desarrolla un *apthapi* al que se invita a comer a toda la comunidad, se adornan las plantas sembradas con serpentinas de colores, manzanas y lucmas, se ofrece una *q'uwa*, y se danza invitando a la *ispall mama* a permanecer alegre dentro y fuera del cultivo (Behoteguy y Calle, 2022).

Como este, pueden recuperarse una gran cantidad de muestras de reciprocidad con la naturaleza y con los alimentos al momento de consumirlos. En las Tierras Bajas, los banquetes colectivos son frecuentes, no solo en ocasiones festivas, sino cuando se realizan labores colectivas de caza o de mantenimiento de la comunidad. En ella, la preocupación máxima es compartir, permitiendo que el valor de crianza sea en beneficio de todos. Estos patrones colectivos de los consumos tradicionales son valores que se deben reconstruir y defender ante el avance de los modelos de monocultivo y agroindustriales.

Este capítulo busca ser un llamado a la reflexión como crianza de nuevos pensamientos y de nuevas acciones por devolverle a la alimentación su capacidad también criadora de la integralidad de los seres humanos.

DESAFÍOS Y RIESGOS DE UNA ALIMENTACIÓN SIN CRIANZA DE LAS VIDAS

Los sistemas tradicionales de producción no terminan cuando se cosecha, existen prácticas de cuidados máximos posteriores a las cosechas que tienen que ver con el almacenamiento y la conservación de los productos. Y también tiene que ver con quién tiene derecho a cosechar, recoger/recolectar o cazar, y con una ecuación económica de adquisición de comida, de historia y memoria sobre tácticas y prácticas sociales (Hastorf, 2017).

La tecnificación paulatina ha permitido que estas condiciones puedan mejorar e incluso se ha logrado manejar las condiciones climáticas para acortar los tiempos de maduración de las plantitas para contar permanentemente con insumos para la alimentación. En ese camino se han introducido semillas mejoradas o se ha promovido el cultivo de determinadas especies en desmedro de la producción de la diversidad, causando que muchas especies desaparezcan o que su producción se vea reducida a las comunidades rurales.

La discusión en términos sociales se plantea aún más complicada cuando se observa cómo se ha relacionado la pequeña escala de producción familiar o comunitaria con la pobreza, a partir de parámetros economicistas que solo cuantifican los flujos de capital en las transacciones. Por ello es importante insistir en el cambio de paradigma que involucra considerar los alimentos como fruto de un esfuerzo colectivo y no del “dominio o control” sobre la tierra por parte de la sociedad, porque la tierra no es un recurso que deba dominarse, ni es la sociedad en su conjunto quien ejerce este dominio. De hecho, los mercados que giran en torno a la tenencia de tierras se encuentran entre los negocios más perversos de la actualidad y no solo avasallan las vidas en los bosques en el caso de las fronteras agrícolas, sino que vulneran la calidad de vida de las poblaciones en las ciudades, a partir del crecimiento descontrolado de las manchas urbanas en el mundo entero.

Por otra parte, existe un sistema fatalmente desigual en los sistemas de extractivismo agrícola que queda registrado en las inmensas cantidades de hectáreas destinadas a la producción agroindustrial y que son propiedad privada en desmedro de territorios comunales e indígenas, por lo tanto, afirmar que es la sociedad que se beneficia de la producción agroindustrial es una falsedad innegable. Otro punto extremadamente importante para el debate es el hecho de que la reforma agraria del Estado Nacionalista confirió titulación de tierras a los varones como jefes de familia, reconocidos por el sistema occidental de familia. Esto causó también una desestructuración en el acceso a la tierra a partir del derecho propietario, privando a las mujeres de acceso a la tierra como recursos (Vargas Vega, 2013).

Todo esto tiene que ver con la negación histórica del paradigma de la crianza de las vidas que, sin embargo, se encuentra asentado en los códigos culturales que circulan en la educación y en la crianza, aunque de forma “subalternizada” para utilizar algún término que marque de cierta forma el camino de la Crianza Mutua, no solo como un paradigma ontológico y epistemológico, sino como una alternativa teórica decolonial/postcolonial.

A partir de ello, se pretende invitar a las y los lectores de este texto a reflexionar acerca de la alimentación como parte de un proceso que se encuentra en el núcleo de una serie de dinámicas que atraviesan a la totalidad de la existencia humana.

En un nivel local, muchos son los cambios que se están experimentando en la sociedad con respecto a la alimentación tradicional, una de ellas es la popularización de productos industriales como las pastas y fideos que han ido reemplazando rápidamente a los cereales y a otras verduras, cambiando el gusto y la sensibilidad a sabores y aromas que tienen significados culturales muy específicos (Chambilla Mamani *et al.*, 2013).

Acerca de este punto, se desdoblan tres ejes de análisis importantes:

El primero es la gran influencia de las nuevas redes comerciales establecidas para mejorar la calidad de vida de las familias, a partir del desarrollo de infraestructura vial, infraestructura educativa y el consecuente comercio. La facilidad por acceder a productos industrializados permite también que exista una búsqueda por la novedad en los gustos, claramente los fideos son un fenómeno completamente familiar para todas y todos, especialmente por la facilidad de preparación y la neutralidad de su gusto.

Pero este no es un acontecimiento solo atribuible a la “modernidad”, por el contrario, a lo largo de la historia, la diversificación de productos destinados a la alimentación ha sido permanente. Es importante recordar que la colonia introdujo consigo una serie de alimentos y preparaciones que eran desconocidos en América pero que actualmente tienen gran importancia en la gastronomía local. La diferencia puede sentarse en que la modernidad ha deshumanizado la producción de alimentos y se centra en el consumo de productos comerciales y no de alimentos para la vida.

Este apunte puede ser connotativo a los intentos de las nuevas economías circulares, ecológicas, comunitaristas o hasta sustentables/sostenibles, aquellas que se etiquetan como equitativas o socialmente responsables. A pesar de que pueden ser calificadas como propositivas, están basadas en el mismo paradigma de existencia humana antropocentrista y consumista que sus antagónicas economías capitalistas, que hay muchas. Por lo tanto, se han convertido en alternativas elitistas y segregacionistas, que, en lugar de promover la reciprocidad, se centran en el aspecto solidario y asistencialista de la relación con los productores de alimentos saludables de las áreas rurales.

Un segundo eje de análisis es el cambio en los ritmos de vida que se experimentan permanentemente, negarlos es simplemente buscar congelar en el tiempo a las sociedades y más aún a las comunidades agrícolas del siglo XXI. Por lo tanto, es importante reconocer en ese sentido las estrategias emergentes en el sector agrario, integrando nuevas redes comerciales basadas en la multilocalidad y la diversificación de actividades económicas (Tassi y Canedo, 2019; Tassi *et al.*, 2015). Uno de los factores más importantes para estos cambios drásticos proviene inevitablemente del cambio climático y de sus efectos devastadores sobre el medio ambiente y los sistemas culturales y sociales tradicionales, ligados al manejo del territorio.

Finalmente, un tercer eje de reflexión y debate tiene que ver con la vida cosmopolita y la urbanización permanente, que tiene efectos en escala local, permitiendo una mayor facilidad de movilidad espacial hacia las ciudades y el fortalecimiento de ciudades intermedias, pero también permitiendo el acceso a culturas alimentarias de regiones lejanas, tal como muestra la popularización en Bolivia de las pastas o la comida asiática (Appadurai, 1996).

LA REVOLUCIÓN DE LA CRIANZA DE LAS VIDAS: AGRICULTURAS Y COMUNIDADES

Antes de abrir el surco, para darle nueva casa a la semilla o para retirar los frutos del trabajo, se pide permiso a la *Pachamama*, se le agradece y se le ruega que no se olvide de cada miembro de la familia. Cuando se toman entre las manos los primeros productos, se les da la bienvenida con alegría, con besos, con música, se organiza una fiesta y un *apthapi* en honor de su llegada (Apaza Ticona, 2018) (Behoteguy y Calle, 2022; Huanca Tito y Huanca Ramos, 2021) (Arnold y Yapita, 1996).

Esta costumbre se sigue practicando en las comunidades y, aunque es una práctica ancestral, se busca valorarla como una verdadera práctica de resistencia revolucionaria, porque en la actualidad, los alimentos están perdiendo su esencia como criadores de vida y están siendo desvinculados de todo el proceso de cuidados máximos y de diálogos que les permiten estar saludables en nuestras mesas.

Por ello, a la vez que se considera a las comunidades como una suerte de reservorio de sabidurías tradicionales, se les debe considerar como verdaderos centros de innovación, contrariamente a lo que la producción masiva y consumista está promoviendo. En las comunidades, las prácticas ecológicas y sostenibles de crianza y cuidado de las tierras son ejemplos que la ciencia está rescatando para brindar respuestas a los grandes conflictos de la humanidad. Así, regresar a la crianza de las vidas parece ser un camino favorable para devolverle a la humanidad la posibilidad de la vida en condiciones realmente humanas.

Lo que las comunidades tienen aún para enseñarle al mundo proviene principalmente del carácter colectivo de sus formas sociales, que promueven una visión de mercado y comercio que transgrede las reglas occidentales del mercado, por ello la supervivencia de las sabidurías persisten después de tanto tiempo.

Otra enseñanza que las comunidades guardan para el resto de la sociedad es la autosuficiencia económica, que es lograda por la diversificación de la producción en las huertas familiares y con la movilización de redes de intercambio de mediano y largo alcance, basados en la correspondencia y la reciprocidad (Regalsky, 2004).

En ese sentido, es necesario revisar también el concepto de economía de autosuficiencia y el autoconsumo que parece tener una connotación de precariedad en el imaginario colectivo debido a que está relacionada con la agricultura a pequeña escala. Por el contrario, el modelo de producción comunitaria es una muestra de cómo la previsión puede gestionar la abundancia ante las dificultades cada vez más prominentes en el ámbito productivo.

Si bien diferentes instituciones gubernamentales, privadas y de asistencia técnica hacen el esfuerzo por poner en valor los sistemas locales y los alimentos criados desde la época más antigua, con el advenimiento de lo global, nuevos productos llegan y se adaptan a las diferentes regiones, creando nuevas diversidades, dentro de un sistema que no debe leerse solo desde la mirada urbana y académica.

Sobre este punto, hasta hace algunos años y todavía en algunas regiones rurales, las huertas estaban surtidas con una diversidad de vegetales, los que eran la base de la alimentación de las familias (Chambilla Mamani *et al.*, 2013), hoy, muchos productos dejan de cultivarse y son reemplazados por cultivos que tienen mejor rendimiento y menor costo de producción y aseguran mejores ganancias.

Los cambios en la producción de las huertas campesinas son sintomáticos de una serie de problemáticas que giran en torno a la crianza de plantas para la alimentación en tres líneas principales de análisis. La primera de ellas, claramente, la inserción de la economía agrícola en una economía global y mercantil que no considera los productos como seres sino como recursos y busca soluciones desde la economía y la cuantificación en cortos o medianos plazos, a partir de una visión de la urgencia y la pobreza (Tassi y Canedo, 2019).

La segunda es más bien cultural. Si se hace el ejercicio de separar el modelo económico de los sistemas culturales, se podrá observar cómo las huertas campesinas aprenden permanentemente a criar nuevos seres. La diversificación de productos en la huerta ha permitido a las familias del área rural acceder a una complementariedad alimenticia que asegura su seguridad y su salud, integrando los nuevos productos a la cadena de la alimentación que también transforma la gastronomía, y haciendo accesibles nuevos productos en los mercados locales. De esta forma, la gastronomía se enriquece con nuevos productos en el campo y en las ciudades.

Uno de los factores que ha permitido una mayor facilidad para productos en Tierras Altas son las carpas solares que permiten mejorar las condiciones climáticas internas para el desarrollo de cultivos de hortalizas durante todo el año. Las hortalizas y verduras tienen como zona de cultivo tradicional los valles y los yungas, pero también existen en la actualidad nuevas granjas que son experimentales y donde todavía se realizan aprendizajes para adaptar productos a las condiciones locales. Fue de esta forma que se consiguió la diversidad de productos desde la época prehispánica.

Finalmente, hay un tercer factor relacionado con la producción en las comunidades, es la introducción de semillas genéticamente modificadas y por lo tanto más resistentes, en contraposición con huertas y cultivos que todavía mantienen la producción orgánica, sin la participación de compuestos químicos que pudieran ser nocivos.

Si se echa un breve vistazo a lo que ocurre en la producción agrícola en las comunidades de las Tierras Bajas, la situación es todavía más impresionante, ya que las huertas están cerca de las viviendas y los chacos o tierras de cultivo, se hallan a una distancia considerable porque están inmersos en un sistema de manejo territorial que integra la crianza de las plantas con el hábitat de animales y plantas silvestres denominado agroforestal.

También las huertas familiares son promovidas como un rescate cultural para asegurar el acceso a alimentos saludables en diferentes espacios, particularmente en comunidades rurales azotadas por los efectos del cambio climático, así como en escuelas y las áreas cercanas a las ciudades (Vanbutsele, 2020).

EN LAS CIUDADES TAMBIÉN PODEMOS SER CRIADORAS Y CRIADORES DE VIDAS

La alimentación en las ciudades es un serio y complejo tema de análisis, debido a la multiplicidad de factores que están inmersos en las realidades urbanas a distintos niveles. En una escala global y desde una perspectiva economicista, las ciudades del globo son conglomerados crecientes de personas que atraviesan por procesos cada vez menos sustentables y requieren satisfacer necesidades cada vez mayores de consumo.

Al mismo tiempo, los cambios de ritmo de vida, cada vez más acelerados en las ciudades y la necesidad de alimentar a las familias con menores tiempos destinados para la preparación de alimentos, así como la disponibilidad de alimentos de fácil preparación o instantáneos, han hecho que los momentos de comida se vivan de manera disgregada de la familia y sin sentido colectivo, dejando las comidas con sentido únicamente para ocasiones especiales.

Este patrón dominante de consumo en las ciudades hace que la calidad de la alimentación sea poco adecuada, afectando la salud de las personas de manera leve y a veces grave. Ante esta situación, las huertas urbanas existen como una propuesta creciente en las últimas décadas por parte de sectores e instituciones que buscan resolver problemas estructurales de la alimentación urbana.

Algunos autores definen la agricultura urbana como una compleja combinación de actividades y prácticas en torno de la producción de alimentos que pueden incluir pesca o silvicultura, que se caracterizan por ser desarrolladas en las ciudades o áreas periurbanas (Coparicona Quispe, 2010).

Se entiende que esta práctica contribuye a la seguridad alimentaria en el sentido de que:

- Contribuye al acceso de los alimentos territorialmente más cerca de los vecindarios.
- Es una alternativa económica y una fuente de ingresos.
- Puede contribuir a la seguridad alimentaria en las ciudades.
- Puede mejorar las condiciones de salud de las poblaciones.

Debido al enfoque orgánico que acompaña gran parte de la producción agrícola urbana, se trata de un sistema holístico que gestiona cada momento de la producción con la preocupación de mejorar la salud del agroecosistema, la biodiversidad y los ciclos agrícolas, adaptados a la realidad urbana.

A pesar de ser una alternativa atractiva en términos de gestión, existen aún ciertas críticas que tienen que ver con la calidad de suelos, aire y aguas utilizados en la agricultura urbana, temas que son considerados al momento de la implementación de huertos colectivos en los vecindarios (Vanbutsele, 2020).

No se cuenta con un dato sobre la cantidad y extensión de los huertos urbanos en Bolivia, sin embargo, se están reproduciendo a pasos agigantados. Sea en camas altas, in-

vernaderos, sistemas verticales o en espacios abiertos, las ciudades han empezado a criar sus propios alimentos en huertas vecinales comunitarias, familiares o escolares, algunas de ellas organizadas bajo supervisión institucional y otras autogestionadas.

Las huertas urbanas buscan una producción orgánica de alimentos, con la minimización de los químicos y se las plantea como una estrategia para asegurar el autoconsumo en los espacios urbanos y periurbanos.

Uno de los ejes de expansión de los huertos es promover la seguridad alimentaria en las ciudades. Sin embargo, en este punto es necesario posicionar el análisis respecto de los principios de la Crianza Mutua frente a este concepto. Uno de sus principios es la interacción y reciprocidad entre los seres, también se les confiere los máximos cuidados para su desarrollo en buena salud.

La seguridad alimentaria, por su parte, está basada en el acceso de todas las personas a los alimentos necesarios para llevar una vida activa y sana, cubriendo los requerimientos energéticos y de nutrientes, ya sea produciéndolos o comprándolos. El acceso no solo es un problema territorial sino principalmente económico (en las ciudades), debido al sistema mercantil dominante y a la reducida práctica de intercambio por trueque o a través de otros sistemas de reciprocidad (Coparicona Quispe, 2010).

Las grandes preocupaciones que se encuentran en el núcleo de la seguridad alimentaria son: la disponibilidad de alimentos, es decir, que exista la cantidad necesaria de alimentos para todas y todos, sea por producción endógena o a través de políticas de importación. El acceso a la alimentación, marcada como un derecho a adquirir los alimentos apropiados para una nutrición óptima. La utilización biológica de los alimentos dentro de sistemas complementarios de acceso al agua potable, sanidad y medio ambiente de buena calidad, desde una perspectiva integral. Y finalmente, la estabilidad que implica el acceso a los alimentos necesarios en todo momento.

Desde la visión de la Crianza Mutua existen contradicciones respecto de la seguridad alimentaria, en primer lugar, que la seguridad se busca desde el punto de vista antropocéntrico, siendo el bienestar medido exclusivamente por el consumo de nutrientes por parte de las personas. El hecho de no considerar la calidad de salud de los demás seres involucrados en la producción justifica la obtención de alimentos por cualquier vía, principalmente la compra. Lo cual tiene que ver con los desafíos en el ámbito de la desigualdad social y el acceso a recursos.

Por otra parte, en busca de asegurar la alimentación para todos, se acepta de buen grado la masificación de la producción agrícola y solo se toca colateralmente la situación de la pérdida de biodiversidad, a causa de los monocultivos y la tecnificación agrícola. También se acepta la importación de alimentos que, como se ha visto, causan profundas transformaciones en las culturas alimentarias locales y rurales (Coparicona Quispe, 2010; Díaz y Nogales, 2018; PNUD, 2011).

La experiencia de agricultura urbana en Bolivia cuenta con el bagaje de memoria cultural que le permite asumir las prácticas rescatando gran parte de los principios de la crianza, fortaleciendo las dinámicas colectivas y la relación con la *Pachamama*, aunque los desafíos permanecen, las propuestas integran principalmente la producción orgánica y los consumos estacionales, esto quiere decir alimentarse con los productos que se cosechan en cada estación sin forzar la producción de pocas especies, sino que se promueve la diversidad y la innovación.

EL VERDADERO BANQUETE: COMUNIDAD Y RECIPROCIDAD

Se insiste permanentemente en el hecho de que toda comida es un hecho sociocultural trascendental, una dinámica que reafirma, transforma o realinea relaciones entre los participantes. Los alimentos que se sirven son el núcleo que explica todo el sistema de producción, transformación y consumo; así como sus participantes y sus posiciones en la extensa red de relaciones que se tejen en torno de estas complejas actividades (Hastorf, 2017; Licona Valencia, 2019; Appadurai, 1996 y Montanari, 2010).

El mundo social nunca opera muy lejos de la comida. De hecho se considera que en torno a la comida se tejen redes y relaciones que parecen responder a señoríos temporales que operan más allá de la mesa (Hastorf, 2017).

El consumo forma parte inherente del proceso de aprendizaje, especialmente en la época en la que se exploraban los territorios previos a los establecimientos urbanos. Se aprendió a comer alimentos en poca cantidad, cuando contienen sustancias venenosas, tal como algunas especias de pescado, batracios o plantas, considerándolos platillos especiales; y a dosificarlos o tratarlos para desintoxicarlos (Hastorf, 2017). Es en esos contextos que inician los procesos de establecimientos de las culturas alimentarias, sus permanencias y sus innovaciones en constante interacción con el entorno natural y los comportamientos de los otros seres.

Los consumos son el núcleo de la memoria alimentaria, en niveles sensoriales integrales y complejos. Los sabores fuertes, como el picante o el ácido, son gustos que no necesariamente son apreciados por todos, sino que son aprendidos desde edades tempranas. Lo mismo que las normas sociales de los consumos. Los códigos culturales de los consumos deben entenderse dentro de los parámetros definidos de lo celebrativo y lo cotidiano, asociado a sabores particulares y alimentos especiales como el café en Norteamérica, la carne en China, los chiles/ajíes en el sudoeste americano o el alcohol en Europa, haciendo que sean comidas inolvidables y dejen un recuerdo de por vida (Fiddes, 1995 citado en Hastorf, 2017).

Los encuentros en torno a la mesa siempre son banquetes. Aunque la mayoría de estos encuentros corren el riesgo de hundirse en lo cotidiano y rutinario, siempre son espacios sociales de gran importancia para la vida familiar, comunitaria y social. Generalmente, los banquetes festivos son arenas políticas, más o menos evidentes, porque se predispone a que en torno de la mesa se sienten los iguales, por ello también participar de un banquete genera identidades colectivas y permite ganar o mantener una posición dentro del grupo. Aunque no se traten de rituales propiamente entendidos, se puede observar que generalmente los ingredientes, la forma de preparación y las prácticas en torno de los banquetes celebratorios se mantienen iguales (Hastorf, 2017).

Existe en el país un ciclo festivo que asocia el consumo de ciertos productos en determinadas fechas. Por un lado, se encuentran aquellos banquetes festivos asociados al ciclo productivo, manifestados en *wathiyanka* o *wajanaka* organizadas por la colectividad en días de la cosecha de papas. Otras festividades se han adaptado al calendario ritual cristiano, muchas

veces resignificado por la tradición andina o amazónica y en el que se acostumbra consumir cierto tipo de frutas, preparaciones o golosinas. Tal como en la fiesta de Todos Santos, que integra una serie de códigos persistentes de la visión andina y se aplican a la festividad cristiana.

También en los consumos se pueden observar variaciones. Un claro ejemplo es el consumo del ají, que en la época actual está ligado a consumos celebratorios o festivos mientras que en la época prehispánica parece haber sido de consumo regular. Otro ejemplo interesante es el de la quinua. Hasta hace algunas décadas, el consumo de la quinua estaba relegado al área rural, y considerado como “comida de indios” en una sociedad abiertamente discriminatoria y colonialista. En la actualidad, la quinua se ha convertido en uno de los superalimentos más importantes de la alimentación a nivel global y su consumo es masivo. El fenómeno cultural en torno a la quinua es complejo y pasa también por una dislocación del producto de su historia y de su identidad.

El consumo de la quinua está ligado a su ciclo de producción. Una vez que se ha cosechado y se han realizado las actividades de limpieza y preparación de los granos para ser almacenados, se realiza el consumo de la primera *mukhuna* del ciclo. La *mukhuna* es un panecillo de quinua, agua y grasa de llama que se ponen a cocer al vapor en las comunidades uru chipayas, que son sus criadoras ancestrales. Este platillo que parece simple es, en realidad, el momento cúspide de todo un tiempo dedicado a la crianza cariñosa y cuidadosa de la quinua. Es una fiesta de agradecimiento por la producción abundante y por el trabajo colectivo.

Sin embargo, este platillo es casi completamente desconocido en la amplia gastronomía de la quinua porque, al ser producida masivamente, se convierte en un recurso, y no un ser. Esta enajenación de su identidad y de su significado cultural dentro del ciclo productivo, es un riesgo inminente para una gran cantidad de productos que están siendo valorizados por los estudiosos ajenos a las comunidades y los convierten en objetos de valor, dentro de una visión economicista que no se puede detener.

Por otro lado, persisten y se popularizan otro tipo de manifestaciones culturales como el *apthapi*, que es un banquete tradicional de las comunidades andinas y que, siendo una costumbre festiva, se manifiesta con productos cotidianos.

El *apthapi* se enmarca en los valores andinos de:

- Ciclicidad: cuando los comensales giran lentamente en torno de los alimentos.
- Redistribución: cuando todo lo aportado por los comensales es distribuido en el colectivo, sin importar la cantidad aportada de forma individual.
- Complementariedad: porque los alimentos que forman parte del *apthapi* han sido producidos en diferentes lugares y diferentes condiciones, por ello se presentan en gran diversidad.
- Rotatividad: que se observa en la organización misma de los *apthapi* y que corresponden a los cargos que también son rotativos dentro de los ciclos agrícolas. Este principio también se aplica al momento de recoger la comida, realizando movimientos que permiten a todos comer un poco de todo.
- Dualidad, unidad y simetrías (cosimetría, asimetría, antisimetría y la misma simetría): manifestadas en las diferentes posiciones en las que se acomodan los *awayus* al momento de organizar los manteletes y ofrecer los alimentos.

Esta sabiduría manifestada en las mesas de *apthapi* se puede observar en casi todos los espacios tradicionales de comida. Durante las festividades, una de las manifestaciones de ale-

gría está referida a la comida abundante, preparada para alimentar a todos los visitantes. Este es el principio de la comida en el Ichapekene de Moxos, cuando los encargados anuales del banquete se deben asegurar de que haya locro para todos los participantes de la fiesta.

El locro es un platillo sencillo y de consumo cotidiano. Pero el prestigio no está centrado en sus ingredientes, sino en el hecho de que todas y todos puedan ser alimentados, poniendo en evidencia, además, que el objetivo de la comida es la buena alimentación y el cuidado de las personas.

Asimismo, se considera importante incidir en la innovación gastronómica como movimiento decolonial y como reivindicación de los valores ancestrales de la Crianza Mutua, previniendo los movimientos de innovación como un vaciado de significaciones sociales de los productos que, más que ingredientes, son seres que crían y al ser considerados exóticos se dislocan y desterritorializan, por lo tanto, adquieren una identidad difusa y estereotipada.

La gastronomía se considera un arte desde siempre, debido en gran parte a su carácter multisensorial, más recientemente se añade a este carácter la performatividad creativa. El paisaje gastronómico de las ciudades bolivianas se perfila como un nuevo atractivo turístico que ofrece oportunidades económicas renovadas, tanto en las ciudades como en las poblaciones rurales integradas a redes turísticas.

YÄNAK UYWAÑA
HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y CONTENEDORES





A la luz del paradigma de la Crianza Mutua, los objetos son considerados como sujetos que requieren condiciones de buena salud para convivir con las personas en sus actividades. Son parte de la familia y se les confieren cuidados y consideraciones como a las personas (Espejo Ayca, 2022). Sin embargo, en la percepción académica, las herramientas y contenedores son percibidos como objetos, seres inanimados descritos como unidades de cultura material que se ubican en un contexto temporal y espacial que, por consiguiente, corresponden a un contexto particular.

En este catálogo se busca revalorizar la naturaleza de los bienes como seres criados y que ayudan a criar, como sujetos implicados en el proceso de cuidado de las vidas: como ayudadores a los que recíprocamente se les ayuda para realizar las labores: *yanapasiña*.

Arnold (2013) reconoce en los textiles su calidad de sujetos, seres vivientes, que emprenden una relación íntima con las tejedoras que les elaboran manualmente, es decir, que desarrollan una interacción y un flujo de energías creativo que implica la materialidad del cuerpo y también la motivación de los pensamientos y emociones en el proceso de creación.

En ocasiones, la relación entre las personas y sus ayudadores empieza desde muy temprano. Se conocen testimonios de mangos de herramientas que se crían desde que se encuentran en la misma planta, a través del podado cuidadoso y del guiaje de las formas. Para ello, las plantas del *khupi*, el molle, y la chonta ofrecen ramas apropiadas (Tinta Fernández, 2005), demostrando además un largo proceso de aprendizaje y experimentación con el entorno, la crianza de plantas no solo para alimentos, sino también para todas las actividades de la vida, como muestra de la reciprocidad constante y el flujo de cuidados y energías.

Los bienes también toman el rol de contadores de la historia, protagonistas centrales de los contextos en los cuales las y los lectores no participan si no a través de la mediación de los bienes que trascienden al tiempo y al espacio para enseñar y compartir.

En el ámbito de la alimentación, las herramientas y contenedores acompañan todo el proceso íntegro, desde la semilla hasta el platillo servido y compartido en la mesa, proceso que se refleja en la selección de bienes culturales que forman parte de las colecciones del MUSEF y que han sido retratados con cuidado por Juan Manuel Rada Echeverría, encargado de las fotografías del presente catálogo.

CONTENEDORES Y HERRAMIENTAS PARA LA PRODUCCIÓN

Para la labor de la crianza de plantas, las sociedades desarrollaron herramientas que facilitan los diálogos con la tierra y adecúan los espacios para que las semillas puedan vivir y madurar.

Las herramientas más antiguas están hechas de piedra, en observancia de su dureza y resistencia. Las primeras herramientas líticas fueron básicamente piedras golpeadas, hasta que las personas aprendieron a desbastarlas con técnica y con objetivos particulares. La tecnología de piedra es todavía una práctica en algunas comunidades aprovechando canteras cercanas, distantes a menos de 4km, de las localidades (Maldonado Guerra, 2020).

En el ámbito agrícola, las herramientas líticas tienen diferentes denominaciones en función de cada localidad y la tecnología se ha especializado. Las *makitakllas* o *liukhanas* abren pequeños orificios para semillas pequeñas, como la quinua o sus parientes, mientras que las *lupanas* sirven para la cosecha de tubérculos, por su forma triangular (Paz Soria y Chávez, 2009). En la comunidad de Pallini, en Oruro, cada herramienta tiene una función de acuerdo a su forma: las *aswilas* son utilizadas para el deshierbe y el cultivo de alfalfa, la *liukhana* se destina al cultivo de la quinua y la *uwana* se utiliza para el cultivo de maíz o papa (Maldonado Guerra, 2020).

Con la introducción del metal, la tecnología aplicada a las actividades agrícolas también se renueva, integrando en lo posible las formas antes conocidas y respetando su memoria corporal y performativa.

Las técnicas de manufactura en cestería merecen una mención especial. La experimentación y el aprendizaje estaba dirigido a analizar la dureza, durabilidad y flexibilidad de las fibras para los diferentes tipos de cestas y sus funciones. Los tallos y ramas de palmas son las materias primas más frecuentes y las técnicas de tejido de las cestas son innumerables (Condarcó Castellón de Medrano, 2017).

Las sabidurías de las cestas no solamente reflejan el arte de tejer las fibras vegetales. Los bosques de Tierras Bajas son muy diversos aún a distancias muy cortas, la cantidad de frutos y semillas que se recolectan de los bosques es considerable, así como los tamaños y variedades de animales, producto de la caza o la pesca.

Por su parte, los textiles tienen una historia todavía más compleja porque ejemplifican la ciclicidad que caracteriza la tradición andina. Las fibras animales son cuidadas desde que se encuentran abrigando a los camélidos que, a su vez, son criados y cuidados por las plantas que constituyen su alimentación saludable y las personas, considerados parte de la familia y con múltiples significados rituales intrínsecos a su existencia. La fibra luego es tejida para elaborar bolsas de diferentes tamaños y que codifican un complejo sistema de contabilidad y descripción cualitativa de los intercambios que se realizan, teniendo como centro a los camélidos, los productos y los contendores de fibra animal, a través de la red vial que cruza las regiones.

Las bolsas *wayaqa*, *wayuña*, *qhiñi* y *kustala* almacenan y transportan los alimentos para asegurar una dieta completa, reciprocando con las personas que les aseguraron una nutrición saludable, agua y buen abrigo, cuando pastaban en los territorios.

CATÁLOGO 1
HERRAMIENTA DE LABRANZA DE PIEDRA





Objeto ID: PK81-U3-R1-05.

Cultura: No determinada.

Procedencia: Cantapa, provincia Los Andes, departamento de La Paz.

Época: Formativo.

Materias primas: Arenisca.

Técnica: Tallado y desgaste por el uso.

Descripción

Útil lítico de estructura rectangular alargada y plana, de lados convexos, tallado bifaz sobre una lasca. El ápice terminal es de punta aguda; la base o talón es facetado (sin muescas). Es una punta triangular; en su frente funcional (borde) presenta retoques en modo simple.

Función

Utilitario. Es una herramienta rectangular; en su frente funcional (borde) presenta retoques en modo simple; con amplitud marginal, es decir el retoque se limita al margen de la superficie de la pieza; de dirección alternante; y delineación continua.

Los artefactos y sus fragmentos son indicadores de las actividades sociales relacionadas a la alimentación, especialmente en términos de producción de comida. Las azadas de piedra y hachas son claros indicadores de la limpieza de terrenos y el uso de los suelos (Hastorf, 2017).

CATÁLOGO 2
HERRAMIENTA DE LABRANZA DE PIEDRA





Objeto ID: Réplica 001.

Cultura: No determinada.

Procedencia: Querimita, provincia Carangas, departamento de Oruro.

Época: Intermedio Tardío.

Materias primas: Basalto negro.

Técnica: Tallado.

Descripción

Útil lítico de estructura ojival alargada y plana, de lados convexos, tallado bifaz sobre una lasca. El ápice terminal es de punta aguda; la base o talón es agudo. Es una azada ojival con enmangue; en su frente funcional (borde) presenta retoques en modo simple.

Función

Utilitario. En su frente funcional (borde) presenta retoques en modo simple; con amplitud marginal, es decir el retoque se limita al margen de la superficie de la pieza; de dirección alternante; y delineación continua.

En el proceso de elaboración de las azadas, estudios etnoarqueológicos han demostrado que los utensilios líticos se adecúan, en tamaño y forma, al mango de madera disponible, al menos en las tierras altiplánicas, donde la madera no es altamente disponible y por lo que se considera un bien de intercambio (Maldonado Guerra, 2020).

CATÁLOGO 3
CANASTA DE COSECHA DE PAPAS





Objeto ID: 33232.

Cultura: Aymara.

Procedencia: Departamento de La Paz.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Fibra vegetal.

Madera de Khupi (*Kageneckia lanceolada*).

Técnica: Llana y trenzado. La trama (activa) entrelaza de manera intercalada por la urdimbre (pasiva).

Descripción

La cesta tiene base circular, disponiendo 12 ramas que se entrecruzan de forma radial como guía de la urdimbre y que se prolongan hasta la altura de la pieza.

La trama se compone de otras tiras del mismo material que, a manera de cintas, pasan intercalando perpendicularmente con la urdimbre.

Tanto el mango como el borde de la pieza están elaborados en ramas de *khupi*, retomando las ramas de la urdimbre y aplicando otras a manera de acordelar en S.

Función

Utilitaria. La canasta es utilizada para contener papas y transportarlas en la época de cosecha de papas.

El *khupi* (*Kageneckia lanceolada*) es un arbusto bajo que se utiliza también para la fabricación de otros contenedores y herramientas, de acuerdo al grosor de las ramas. Su flexibilidad y resistencia son cualidades muy valoradas. Cuando las ramas miden menos de 1cm de diámetro, son la base para construir canastas, mientras que las ramas de 7cm a 8cm, con longitudes de 1 metro o más, son útiles para mangos de herramientas (Tinta Fernandez, 2005).

CATÁLOGO 4

**LIWKHANA (Ay), HERRAMIENTA
AGRÍCOLA**





Objeto ID: 9045.

Cultura: Aymara.

Procedencia: Kutusuma, provincia Los Andes, La Paz.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Hierro, madera y cuero de vacuno.

Técnica: Fundido y forjado, cortado y tallado, armado.

Descripción

Es una pieza asimétrica, formada por un mango de madera que presenta forma de "V" con un brazo más largo que el otro. A este mango, se encuentra adherida una pieza de metal que presenta los extremos triangulares, unidos por un puente rectangular, sujetada a la madera con tiras de cuero.

Se evidencia oxidación en la superficie de la pieza de metal, causada por el uso y la antigüedad del objeto.

Función

Utilitaria. La *liwkhana* es una herramienta que sirve para abrir surcos en la tierra al momento de sembrar, especialmente tubérculos. También para aporcar, deshierbar y cosechar.

Algunas herramientas que se crían desde que están en los arbustos, cuando se identifican ramas que tienen formas apropiadas y se modelan con el podado constante de las ramas, para que sea una buena herramienta (Apaza Ticona *et al.*, 1998). Tal es el caso de la *liwkhana*, que muestra un ángulo agudo en el mango. De esta forma, la pieza de metal puede ser bien asegurada al mango asegurando durabilidad y facilidad de manejo de la herramienta.

CATÁLOGO 5

HOZ (ES), JUSI (AY), HERRAMIENTA AGRÍCOLA





Objeto ID: 9084.

Cultura: Aymara.

Procedencia: No identificada.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Hierro y madera.

Técnica: Fundido y forjado, cortado y tallado.

Descripción

La pieza tiene estructura asimétrica y está compuesta por una hoja y un mango. La hoja metálica presenta forma alargada y curveada con la punta triangular. El filo es aserrado y corre por la parte interior de la hoja.

El mango es de madera y presenta forma cilíndrica, no se conoce una madera particular para esta herramienta.

Función

Utilitaria. La hoz es una herramienta manual utilizada para el segado y la cosecha. Por su forma, permite cortar los tallos. Se usa en la cosecha de especies forrajeras y gramíneas como la quinua, cebada, avena o alfalfa.



La hoz es una de las herramientas más comunes en el área rural del altiplano. (Terán Céspedes, 2021). El uso de la hoz evita que las plantas sean arrancadas desde la raíz, lo cual, al mismo tiempo, evita el rápido empobrecimiento de los suelos.

Con ayuda de la herramienta se cortan las panojas de quinua a una altura intermedia de 15cm, dejando la raíz y previniendo la erosión del suelo (FAUTAPO, 2013).

CATÁLOGO 6
HERRAMIENTA AGRÍCOLA





Objeto ID: 6111.

Cultura: Ayoreode.

Procedencia: Provincia Ñuflo de Chávez, Santa Cruz.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Madera de nogal, fibra vegetal, alambre y fierro.

Técnica: Cortado, tallado, modelado, amarrado e incrustado.

Descripción

La herramienta está compuesta por una lámina metálica de forma rectangular sujetada a un mango de 10cm, de madera, a través de un corte romboidal en el extremo inferior y amarrada con fibra vegetal y reforzada con alambre metálico. La terminación del extremo superior es plana.

Función

Utilitaria. La forma de la herramienta demuestra claramente que su objetivo es horadar la tierra y remover el suelo para sembrar, tener acceso a los productos o sacar las diferentes plantas requeridas.

Generalmente, en su uso, se combina con el uso del pie para mejorar su eficacia al momento de horadar.

La alimentación de los ayoreos depende en gran medida de los frutos del bosque, porque su alimentación permaneció tradicional hasta tiempos recientes. Sin embargo, los principales productos de agricultura en las comunidades son el arroz, la yuca, el plátano, el maíz, los zapallos y frijoles. En el caso de las labores de cultivo, por su simpleza, la herramienta presenta una gran funcionalidad para horadar, cortar y mover.

CATÁLOGO 7

YAMACHI (Ta), CARGADOR (Es). CESTA PARA CARGAR





Objeto ID: 3884.

Cultura: Tacana.

Procedencia: Comunidad Tacana, provincia Iturralde.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Mimbre, fibra vegetal y sunchos de caña hueca.

Técnica: Cortado, entrelazado, torcido y modelado.

Descripción

La pieza tiene forma rectangular, constituida por tiras de mimbre entrelazadas diagonalmente, dejando orificios en forma de rombos.



La estructura de base de la pieza está compuesta por varillas de sunchos de caña hueca envueltos y reforzados. Los bordes superiores se enroscan con mimbre para sostener el cargador propiamente dicho.

La cesta de cargar está elaborada en fibra vegetal de color café oscuro, con la espalda plana y cuadrangular que sujet a tres tiras de fibra vegetal flexible para portarla.

Función

Utilitaria. La cesta se usa para cargar productos en la espalda y transportarlos.



El *yamachi* es un contenedor muy popular entre los tacanas. Su forma similar a las mochilas, los hace muy versátiles y permite cargar grandes volúmenes de objetos y productos. La pieza se carga en la espalda con tres puntos de sujeción, el primero en la cabeza y otros dos en los hombros. Así se distribuye el peso de manera regular en el cuerpo. También se usan fibras delgadas para sujetar los productos al *yamachi*.

CATÁLOGO 8

CACANO (CH), CESTA (ES). CESTA PARA CARGAR





Objeto ID: 3721.

Cultura: Chácobo.

Procedencia: Provincia Alto Ivón, departamento del Beni.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Fibra vegetal, varillas de madera delgada.

Técnica: Trenzado, entrelazado, modelado y amarrado.

Descripción

La cesta, *cacano*, está tejida sobre un armazón de varillas tubulares de madera que enmarca una forma semicuadrada, ya que la boca está armada sobre una varilla enroscada y que tiene forma circular. El cuerpo de la cesta ha sido elaborado con la técnica de entrelazado, logrando un diseño de patrón de sarga en el cuerpo de la pieza.

La pieza tiene color café oscuro. Finalmente, lleva una correa de fibra vegetal, sujetada a la primera pieza que sirve para sujetar y cargarse la pieza.

Función

Utilitaria. Las canastas sirven para el transporte de productos y vienen en diferentes tamaños adaptados al cuerpo de los usuarios.

Entre los Chácobo, es frecuente el uso de Miso colorado (*Couratari guianensis*) para las cuerdas de amarre, de cacatao (*Uncaria guianensis*) para la elaboración del cuerpo y bibosi (*Ficus obtusifolia*). Los *cacanos* se portan en la espalda, colgados de la frente de las personas (Boom, 1987).

Las familias crían arroz, plátano, yuca y calabazas, pero también caña de azúcar y algodón. La cosecha es una actividad en la que participan incluso los más pequeños (Díez Astete, 2017).

CATÁLOGO 9
CARGADOR, BOLSA PARA CARGAR





Objeto ID: 2039.

Cultura: Ayoreode.

Procedencia: Provincia Germán Busch, departamento de Santa Cruz.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Fibra vegetal de garabatá (*Pseudananas sagenarius*) o *Dajudié* (Ay).

Técnica: Tejido en faz de urdimbre, trenzada de manera manual.

Descripción

La bolsa presenta una estructura semiovoide y ha sido elaborada por tejido en una sola pieza. Presenta figuras triangulares, tejidas en el centro y a ambos costados, de menor tamaño.

En los costados, se enlazan los bordes del tejido a un par de cordones torcelados del mismo material, tejidos aparte, que cumple la función de suspensor del cuerpo de la bolsa. Los cordones están separados entre sí y deben atarse para ser utilizados.

Función

Utilitaria. La forma de la bolsa sugiere su función en el transporte de objetos pequeños y medianos, como frutos u otros productos.

Los tejidos ayoreos en garabatá son muy conocidos, principalmente por las bolsas cuadradas multicolores y con diferentes diseños que están destinadas a la venta. Otros objetos de cestería, de uso doméstico, como los cargadores de frutos y de bebés, tienen formas más abiertas y tubulares y, en algunos casos, presentan iconografía local.

El uso de bolsas grandes se justifica por los patrones de movilidad territorial que caracteriza a las comunidades ayoreas, algunas de las cuales viven en aislamiento voluntario.

CATÁLOGO 10

NOMBRE AWAYU (AY) – LLIJLLA (QU) – AGUAYO (ES)





Objeto ID: 98.

Cultura: Aymara.

Procedencia: Berenguela, provincia Pacajes, departamento de La Paz.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Fibra de camélido con tintes naturales y artificiales.

Técnica: Tejido en faz de urdimbre.

Descripción

El aguayo tiene forma semicuadrada y está elaborado en dos piezas asimétricas, unidas con puntada, tipo espina de pez, con hilos de color amarillo medio. Esta pieza presenta ocho grupos de bandas de colores: blanco, rojo oscuro, azul medio y rosado medio.

También lleva un sobre tejido (*aykipa*) de forma tubular, con hilos de color guindo medio, rosado claro y café medio, en los bordes.

Función

Utilitaria. El aguayo es usado preferentemente por las mujeres para todo tipo de tareas, la principal de ellas es el transporte. Se usa generalmente amarrado a la espalda, rodeando los hombros, con nudo doble, a la altura del pecho.

La versatilidad de aguayo se debe principalmente a su forma cuadrangular, a su tamaño y a la flexibilidad del tejido. Su uso es permanente a lo largo de toda la historia y está muy presente en el medio urbano.

En tiempo de cosecha, mientras los hombres van por delante, abriendo los surcos u horadando la tierra, las mujeres y los niños les siguen depositando las semillas, cargando las mismas en aguayos doblados de forma triangular y amarrados al hombro.

CATÁLOGO 11
AWAYU (AY) – LLIJLLA (QU) – AGUAYO (ES)





Objeto ID: 101.

Cultura: Aymara.

Procedencia: Provincia Sud Yungas, departamento de La Paz.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Fibra de algodón con tintes artificiales.

Técnica: Tejido industrial en faz de urdimbre, vista dos caras.

Descripción

El aguayo tiene forma cuadrangular, hecho de dos piezas simétricas unidas a máquina de coser, elaboradas con pampa de color rojo.

Presenta veinte pallas con letras, figuras geométricas, zoomorfas, antropomorfas, letras (H) y guitarras policromadas; están flanqueadas por bandas con segmentación y listas angostas policromadas: rosado medio, verde medio, amarillo medio y celeste medio. En los laterales, llevan doblés hacia adentro, costuradas a máquina industrial, con hilos de color rojo medio.

Función

Utilitaria y festiva. El aguayo se usa amarrado a la espalda, rodeando los hombros, con nudo doble a la altura del pecho, para cargar diversos objetos.

Esta pieza es un ejemplo notable de cómo el uso del aguayo persiste y forma parte de las transformaciones tecnológicas de la modernidad. La vistosidad del tejido también puede ser una manifestación de su uso festivo, en especial porque la iconografía que contiene muestra instrumentos musicales.

Los aguayos también participan en las fiestas, transportando y contenido semillas y productos, cuando se les da la bienvenida en época de cosecha.

CATÁLOGO 12
KUSTALA (Ay), KUTAMA (Qu), COSTAL (Es)





Objeto ID: 1333.

Cultura: No determinada.

Procedencia: No determinada.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Fibra de camélido con tintes naturales y artificiales.

Técnica: Tejido en faz de urdimbre, con la técnica de *ch'imi*.

Descripción

El *kustala* tiene forma rectangular alargada, tejida en una sola pieza, doblada por la mitad y unida con puntada hilván, con hilos de color café claro. Toda la pieza está tejida en faz de urdimbre.

El textil está compuesto por bandas amplias de color café claro, café medio y gris. Este último con la técnica de *ch'imi*, que describe un efecto tornasolado por el intercalado de hilos para formar uno solo. Los mismos son flanqueados por listas de colores: rosado, verde claro, azul y rojo.

Función

Utilitaria. Los *kustalas* son utilizados para el almacenamiento y el transporte de semillas y productos, los más pequeños para granos y los grandes para tubérculos.

De acuerdo a algunos autores, las bolsas tejidas se usan desde la época pre-hispánica para guardar y transportar productos, en este caso, tubérculos que, por su tamaño, requieren mayor espacio de almacenamiento. Sin embargo, no se conoce un nombre específico en aymara o quechua para las grandes bolsas, por lo cual, probablemente, en aquella época tenían tamaños menores, siendo las medidas actuales introducidas tardíamente.

CATÁLOGO 13
KUSTALA (Ay), KUTAMA (Qu), COSTAL (Es)





Objeto ID: 1335.

Cultura: Quechua.

Procedencia: Tarabuco, provincia Yamparéz, departamento de Chuquisaca.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Fibra de alpaca. Trama y urdimbre, fibra de alpaca.

Técnica: Tejido en faz de urdimbre.

Descripción

El *kustala* tiene forma alargada rectangular, doblada en el centro y unida por los costados, presenta pampa de color blanco con tres bandas. Las dos bandas de color negro presentan en los costados listas de color rojo y café. La banda central de color plomo, tiene sobre su estructura listas rojas, guindas y anaranjadas; está rodeada en los costados de color beige y café. Los bordes de la pieza son plomo y café.

Función

Utilitaria. Los *kustalas* son utilizados para el almacenamiento y el transporte de semillas y productos. Los más pequeños para granos y los grandes para tubérculos.

La particularidad de esta pieza es el uso de color rojo que muestra relación con el contenido que se transportaba o almacenaba en la pieza. Asimismo, el uso de diversos colores finos en la banda del centro para lograr el conteo impar *ch'ulla k'utu*, que caracteriza a las piezas textiles de uso agrícola (Arnold y Espino Ayca, 2013).

CATÁLOGO 14

KUSTALA (Ay), KUTAMA (Qu), COSTAL (Es)





Objeto ID: 570.

Cultura: No determinada.

Procedencia: No determinada.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Fibra de ovino de diferentes colores.

Técnica: Tejido en faz de urdimbre.

Descripción

El *kustala* tiene forma alargada y rectangular, construida en una sola pieza, doblada por la mitad y unida por el costado. Esta pieza también recibe el nombre de talega en español, debido a su tamaño mediano.

Presenta bandas amplias de colores café oscuro, blanco y café claro, las que están rodeadas por listas de color café oscuro y blanco, en ambos lados del textil. No se usaron tintes en la elaboración de la pieza.

Función

Utilitaria. Debido a su tamaño menor, es presumible que esta bolsa fuera destinada al almacenamiento y transporte de productos más pequeños como maíz u otras leguminosas.

Las talegas, o costales de mediano tamaño, están asociadas desde la época prehispánica con la actividad agropastoril y han sido estudiadas por varios autores, entendiendo en su estructura de colores lisos una forma de lenguaje que pone de manifiesto los productos locales. En el color y el ancho de las listas se expresa su cantidad, mostrando así una suerte de contabilidad del flujo de bienes en los que participaron estos textiles (Arnold, 2016a).

CATÁLOGO 15

WAYAQA, WAYUÑA, QHIÑI (Ay), BOLSA PEQUEÑA (Es)





Objeto ID: 33233.

Cultura: Aymara.

Procedencia: Departamento de La Paz.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Fibra de camélido, tinte artificial.

Técnica: Tejido en faz de urdimbre.

Descripción

La *wayaqa* está elaborada de forma alargada y rectangular, construida en una sola pieza y doblada por la mitad, unida por los costados con puntadas. Las *wayaqas* son bolsas pequeñas, esta en particular tiene 20cm de ancho y 22cm de alto.

Presenta bandas *ch'ulla k'utu*, es decir que su conteo es impar. Se usaron fibras de colores: café claro, beige, café oscuro, blanco y anaranjado, para lo cual se usó un tinte artificial.

Función

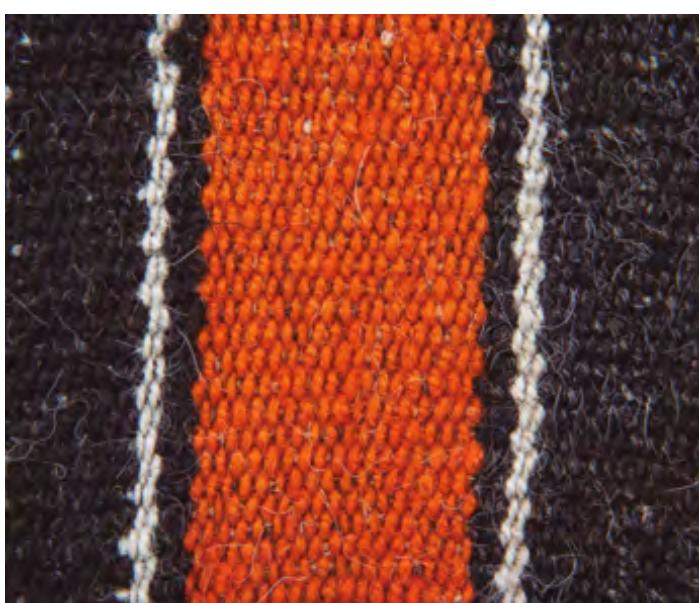
Utilitaria. Las bolsas pequeñas sirven para almacenar y transportar granos y cereales. En el momento de la siembra, contienen la semilla que será depositada en el suelo por las mujeres, generalmente.

La composición de color de las *wayaqas*, *wayuñas* o *qhañis* responde a la actividad agrícola, relacionando el tejido de bandas en números impares con actividades, productos o semillas que están en proceso de desarrollo. En este caso, la pieza presenta nueve bandas, lo cual corresponde a su función dentro del ciclo productivo (Arnold y Espejo Ayca, 2013).

CATÁLOGO 16

WAYAQÀ, WAYUÑA, QHIÑI (Ay), BOLSA PEQUEÑA (Es)





Objeto ID: 33234.

Cultura: Aymara.

Procedencia: Departamento de La Paz.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Fibra de camélido, tinte artificial.

Técnica: Tejido en faz de urdimbre.

Descripción

La *wayaqa* está elaborada de forma alargada y rectangular, construida en una sola pieza y doblada por la mitad, unida por los costados con puntadas.

Presenta bandas *ch'ulla k'utu*, es decir que su conteo es impar. Se usaron fibras de colores: café claro, café oscuro, blanco y anaranjado. Solo se usó un tinte artificial para lograr este color.

Función

Utilitaria. Las bolsas pequeñas sirven para almacenar y transportar granos y cereales. En el momento de la siembra, contienen la semilla que será depositada en el suelo por las mujeres, generalmente.

Los textiles, en general, relatan la vida de la sociedad. Las *wayaqs*, de acuerdo a las combinaciones de colores, manifiestan sus interacciones con los productos y cómo ellos van a cambiar de colores a medida que pase el tiempo. En la cultura Andina, los colores que definen a los seres pueden cambiar; además, se incluye siempre una visión del color del corazón de las semillas o los granos contenidos (Arnold y Espejo Ayca, 2013).

CATÁLOGO 17

WAYAQÀ, WAYUÑA, QHIÑI (Ay), BOLSA PEQUEÑA (Es)





Objeto ID: 33235.

Cultura: Aymara.

Procedencia: Departamento de La Paz.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Fibra de camélido en diferentes colores.

Técnica: Tejido en faz de urdimbre.

Descripción

La *wayaqa* está elaborada de forma alargada y rectangular, construida en una sola pieza y doblada por la mitad, unida por los costados con puntadas.

Presenta bandas *ch'ulla k'utu*, es decir que su conteo es impar. Se usaron fibras de colores: café claro, café oscuro, café beige y blanco. No se usó tinte para lograr estos colores.

Función

Utilitaria. Las bolsas pequeñas sirven para almacenar y transportar granos y cereales. En el momento de la siembra, contienen la semilla que será depositada en el suelo por las mujeres, generalmente.

La producción textil en los Andes es una invitación a comprender el complejo sistema social y político que se extendió en los territorios, mismo que permitió las interacciones intensas entre las poblaciones de diversas regiones. En esa dinámica, sucedieron otras interacciones que movilizan todo tipo de saberes, que tienen que ver con lenguajes compartidos y éticas del cuidado de los seres que permiten la reciprocidad y la complementariedad.

CATÁLOGO 18

WAYAQA, WAYUÑA, QHIÑI (Ay), BOLSA PEQUEÑA (Es)





Objeto ID: 1170.

Cultura: Chipaya.

Procedencia: Comunidad Chipaya, provincia Atahuallpa, departamento de Oruro.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Fibra de Camélido con tintes naturales.

Técnica: Tejido en faz de urdimbre vista.

Descripción

Esta *wayaq'a* presenta forma semicuadrada de una sola pieza doblada en dos, pampa de color café claro, tejido en urdimbre vista. Presenta listas delgadas de color negro, café medio; dos bandas delgadas de color café medio.

El borde presenta festón anillado cruzado con *ch'imi* (tornasolado intercalado de hilos para formar un solo hilo) un café oscuro y blanco con flecos atornasolados. Presenta *t'isnu* (guato) trenzado oblicuo.

Función

Utilitaria. Las bolsas pequeñas sirven para almacenar y transportar granos y cereales.

En el momento de la siembra, contienen la semilla que será depositada en el suelo por las mujeres, generalmente.

El hilado de las fibras en los textiles chipayas sorprende por su fineza y por el uso de colores naturales y la consecuente discreción visual de sus prendas. La característica de sus tejidos se mantienen hasta el presente como muestra de su identidad (Cereceda, 2013).

En esta primera parte del catálogo se han mostrado algunos bienes que demuestran las interacciones de las personas con los diferentes seres cohabitantes en el territorio y cómo cada uno ha aportado para desarrollar los procesos de aprendizaje para la producción de alimentos, su complementariedad, su transporte y su buena salud.

En primer lugar, se reconoce el uso de las piedras, que después son suplantadas parcialmente por el metal, para elaborar herramientas que ayudan en los diálogos con la tierra y el agua para albergar, criar y abrigar a las semillas, dentro de una tecnología de crianza de la tierra, del agua y de las plantas que van a ser alimento.

Posteriormente, se ha querido exponer una breve muestra de los contenedores que han sido manufacturados con fibra vegetal y que ayudan a las personas a recolectar y transportar los productos. Para finalizar, se exponen contenedores tejidos en fibra animal y que conservan lenguajes antiguos y códigos de comunicación sobre los intercambios en los que intervinieron y cuyos saberes son transmitidos hasta el presente.

Los ayudadores son, al mismo tiempo, mediadores de la información y el conocimiento de las sociedades, algunos de ellos del pasado, que regresan hasta este tiempo. La información llega hasta las y los lectores, a través de la descripción de una serie de indicadores y rasgos sensibles que adquieren significación gracias a la experiencia previa que se tiene de ellos (Flores Ortiz, 2019; Mendez Petterson, 2001). Esto es importante en el sentido de re-comprender la interpretación en campos como el arqueológico y revisar los puntos de vista desde los cuales se emiten las interpretaciones, invitando a abrir nuevas sensibilidades hacia las experiencias enriquecedoras de la práctica del *Yänak Uywaña*.

CONTENEDORES Y HERRAMIENTAS DE PROCESAMIENTO Y TRANSFORMACIÓN

Las herramientas destinadas al procesamiento y transformación de los productos son múltiples y muy diversas, participan en la molienda, en el almacenamiento, en los tratamientos de los alimentos antes de ser cocinados y en una gran cantidad de estrategias para cocinarlos, jugando con los sabores, los aromas y las texturas para el deleite de los comensales.

Estas herramientas son protagonistas de la trilla: cuando trituran los alimentos, especialmente los granos para separarlos de la paja, del venteo: cuando con ayuda del viento se separan los granos comestibles de impurezas, del golpeado y machacado, cuando se unen con la fuerza humana para aplastar y reducir los alimentos en fragmentos pequeños.

Otra actividad importante es el tamizado, sea de harina o sea de pastas, separando las partículas de forma que los líquidos puedan seguir sus propios procesos mientras que las bortas empiezan a ser consumidas como golosinas, en el caso particular de la chicha.

También, en ocasiones, se preparan los alimentos para su almacenamiento correcto, muchas veces en recintos especiales para este fin. Los productos son seleccionados por tamaños, colores y destinos, muchas veces son reducidos a harinas porque, a pesar de ser menos fáciles de almacenar, hacen de los alimentos más versátiles, fáciles de transportar y rápidos de cocinar (Hastorf, 2017).

De todos estos procesos, la molienda es uno de los factores que demuestra un proceso de cambio cultural relacionado con el aprovechamiento de especies vegetales, aptas para ser conservadas en harinas. La aparición de manos de mortero y molinos está relacionada con una mayor cantidad de plantas procesadas por grupos de cazadores y recolectores en transición (Babot, 2011).

Previamente al almacenamiento, algunos alimentos son torrados o tostados, para evitar que la humedad los degrade, también, las cáscaras juegan un rol importante en la protección de los alimentos, como en el caso del maní.

En otros casos, se acude al secado o deshidratación. Esta técnica permite cambiar la naturaleza de los productos para que puedan ser conservados por más tiempo. En el caso del chuño y el maíz seco se puede almacenar por varios años, tomando en cuenta las buenas condiciones de almacenamiento, la oscuridad y el resguardo de la humedad.

Otra técnica de conservación es la fermentación, aprendida y transmitida con mucha experimentación. Se trata de conservar los alimentos controlando su degradación en sustancias ácidas y sin permitir que se pierdan las características esenciales de los alimentos. En el caso de Bolivia, las chichas y bebidas maduradas son parte de la tradición proveniente desde la época prehispánica y, de introducción tardía, los vinagres y escabeches.

CATÁLOGO 19
MOLINO DE MANO, HERRAMIENTA LÍTICA





Objeto ID: 8897.

Cultura: Uru Chipaya.

Procedencia: Departamento de Oruro.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Roca ígnea y metal.

Técnica: Tallado y pulido.

Descripción

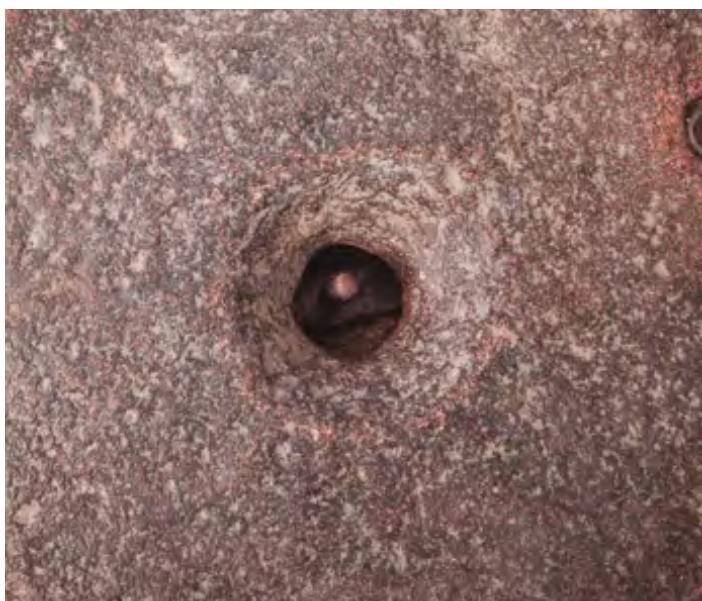
La pieza está compuesta de dos cuerpos circulares, muelas hembra y macho, que se superponen para girar. El cuerpo inferior presenta un orificio central de 2.5cm de diámetro, en él se acomoda un eje de metal. La piedra circular que va encima también tiene su orificio donde se incrusta el eje metálico.

El eje, además, presenta un pedazo de cuero y uno de metal, todos de forma circular.

Por encima del molino, tiene un orificio en el costado, donde se coloca un mango de metal para mover circularmente.

Función

Utilitaria. Los molinos de mano sirven para transformar en harina los granos secos, como quinua, cebada y maíz.



Como se menciona en los acápitos anteriores, las piedras de moler se encuentran entre los más importantes ayudantes de las labores domésticas y de preparación de alimentos, ya que permiten una mayor facilidad de transporte de los productos y aceleran los procesos de preparación de alimentos. La presencia temprana de instrumentos para moler muestra también que las harinas formaron parte de la dieta tempranamente (Babot, 2012).

CATÁLOGO 20

PIQAÑA (Ay), MARAN (Qu), BATÁN Y MANO DE MOLER (Es)





Objeto ID: 32379.

Cultura: Quechua.

Procedencia: Provincia Orosepeza, departamento de Chuquisaca.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Roca ígnea.

Técnica: Pulido. Las piedras van tomado forma también a medida que son utilizadas.

Descripción

Utensilio lítico doméstico, portable, elaborado a través del pulido mecánico, aprovechando las formas naturales de las piedras de río. En los bordes aún se ven las huellas mecánicas.

Dos partes componen el batán: la base de piedra tiene forma semicircular, con aristas redondeadas sobre la que se muele el producto –*pekhaña*, *piquaña* (aym) y *marán* (qh)– y la piedra en forma de media luna que se balancea rítmicamente, moliendo por la fuerza de las dos manos –*kutaña* (aym) y *maran uña* (qh)– que también tiene aristas redondeadas.

Función

Utilitaria. El batán sirve para la molienda de granos.

La molienda en batanes es una práctica tradicional que persiste en la cultura alimentaria boliviana siendo considerada una de las más importantes. Muchas preparaciones pasan por el batán, especialmente las salsas, muchas de ellas picantes: ajíes de colores con aromas diferentes e intensidades diferentes de picante, algunos frescos, otros secos, mezclados con yerbas, cebollas, tomates y especiados.

CATÁLOGO 21

Qhuna (Ay), Batán de dos piezas (Es)





Objeto ID: 8941.

Cultura: Uru Chipaya.

Procedencia: Sabaya, provincia Atahuallpa, departamento de Oruro.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Roca ígnea.

Técnica: Pulido. Las piezas van tomando forma con el uso.

Descripción

Las piezas son de forma rectangular, la *qhuna* o piedra base está acompañada por un moledor, también rectangular, con la parte inferior plana, que resale por los lados para mejorar su sujeción, con ambas manos, durante la molienda.

Función:

Utilitaria. A través de la fricción de las muelas, los granos se convierten en harina o pito.

La cultura Uru Chipaya constituye una de las comunidades más antiguas que habitan el territorio hoy boliviano, son llamados *Qnas Soñi*: los Hombres del Agua, debido a su singular forma de vida, relacionada con el manejo necesario del agua para producir, principalmente, quinua.

En la tradición Uru Chipaya, la *mukhuna* es una de las preparaciones más frecuentes, elaborada a base de harina de quinua, amasada con agua y cocida al vapor en ollas de barro.

CATÁLOGO 22
RASPADOR DE YUCA





Objeto ID: 5545.

Cultura: Yaminahua.

Procedencia: Pano Yaminahua, provincia Puerto Yaminahua, departamento de Pando.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Raíz de pachiuba (*Iriartea sp.*).

Técnica: Corte.

Descripción

El raspador de yuca es el fragmento de raíz aérea de pachiuba que ha sido cortada con machete. En general, la raíz de pachiuba tiene espinas de hasta 0.8cm que se usan para raspar la yuca. Los extremos se cortan de forma transversal (*ivóhénóbú*), esto para luego ser tomado con la mano y apoyarlo sobre una superficie y recoger la yuca raspada.

Función

Utilitaria. La raíz se usa para rallar yucas peladas y frescas sobre las espinas, hasta convertirlas en una masa.

La pachiuba es una palmera muy frecuente en los bosques amazónicos bolivianos y ofrece la oportunidad para reflexionar sobre los diferentes beneficios que brindan las plantas que viven en los bosques, no solo como alimento sino como herramientas para prepararlos. Por su parte, la pasta de yuca rallada se seca o se tuesta para conservarla y se considera una innovación importante, esto para permitir el intercambio de largo alcance en la región amazónica (Lathrap, 2010).

CATÁLOGO 23

SUSUÑA (Ay), CEDAZO (Es)





Objeto ID: 3805.

Cultura: Quechua.

Procedencia: Tarabuco, provincia Yamparáez, departamento de Chuquisaca.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Fibra sintética, fibra vegetal y mimbre.

Técnica: Cortado, entrelazado, trenzado y modelado.

Descripción

El cedazo es una pieza de forma circular compuesta por fibra vegetal de palma y construida con base de varillas delgadas de mimbre que se entrelazan y trenzan.

En los extremos, las varillas se sujetan con fibra sintética al arco.

Función

Utilitaria. Este artefacto sirve para colar y cernir los alimentos en proceso de preparación. Los cedazos, también llamados tamices, son importantes para separar las partículas de diferentes granulometrías, logrando harinas más o menos finas, de acuerdo a la separación de las fibras.

Los cedazos tienen gran utilidad en el cernido de las harinas, pero también son muy útiles en la elaboración de la chicha, para separar el líquido de las borras que se forman durante la preparación. Existen muchos materiales para elaborar cedazos, incluyendo fibras de crin de caballo, que aseguran la durabilidad de las piezas y la fineza del resultado.

CATÁLOGO 24
MORTERO DE MADERA, TACÚ





Objeto ID: 5695.

Cultura: Pano Yaminawa.

Procedencia: Provincia Puerto Yaminahua, departamento de Pando.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Madera mara.

Técnica: Cortado, tallado, modelado y torneado.

Descripción

El mortero es una suerte de recipiente de madera elaborado en una sola pieza sobre un tronco de madera mara (*Swietenia macrophylla* King). La pieza respeta la forma rectangular casi tubular del tronco, excepto por un sector tallado en el inferior, en la base.

Esta pieza presenta el tallado en madera en forma de una vasija, misma que es tallada en un tronco de árbol. Gran parte del cuerpo forma la concavidad del mortero que también tiene base cilíndrica.

Función

Utilitaria. El tacú es un utensilio de cocina de uso muy frecuente, se usa para pelar granos, reducir a puré los alimentos cocidos, fraccionar granos crudos con diferentes resultados.

Ante la falta de piedras en las Tierras Bajas de la Amazonía, el Oriente y el Chaco boliviano, se crearon los tacú como herramienta para trasformar los alimentos en pastas y harinas. También es utilizado para machacar carnes secas que se conservan de la caza. La molienda a través del tacú se efectúa por la presión del golpe y el peso ejercido sobre los productos, ya sean cocidos o crudos.

CATÁLOGO 25

**MAZO DE MADERA, MANGO DE TACÚ.
HERRAMIENTA DE MADERA**





Objeto ID: 5696.

Cultura: Yaminahua.

Procedencia: Pano Yaminahua, provincia Puerto Yaminahua, departamento de Pando.

Época: Contemporáneo.

Materias primas: Madera.

Técnica: Desbastado y tallado.

Descripción

El mazo de madera es una pieza larga constituida de madera de color café medio. La parte central es de forma tubular y los extremos de forma cilíndrica. El brazo del tacú es cilíndrico, con ambos extremos prominentes redondeados. Estos son los encargados de machacar y moler la yuca u otros ingredientes. Por usos y costumbres locales, el uso de esta herramienta doméstica corresponde a las mujeres.

Función

Parte componente del tacú, mazo. El tacú es un mortero o pilón de madera que se usa para moler o majar semillas, carnes deshidratadas, granos y yuca, entre otros. Es utilizado en la extensa región de la Amazonía, el Oriente y el Chaco.

Los mazos son la pareja inseparable de los morteros denominados tacú. En ocasiones se trabaja entre dos o más personas en un solo mortero. Se toman los mazos con ambas manos y se golpea rítmicamente para no coincidir en el tiempo. El manejo del mazo del tacú es un arte que se ejecuta con todo el cuerpo. Gran parte de los platillos tradicionales de Tierras Bajas, como el masaco o los zonzos de yuca, son elaborados a partir del trabajo conjunto de las personas, el tacú y su mazo.

CATÁLOGO 26

WIRKHI (Qu), CÁNTARO DE BOCA MUY ANCHA (Es).





Objeto ID: 7215.

Cultura: Calcha, Quechua.

Procedencia: Calcha, provincia Nor Chichas, departamento de Potosí.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Arcilla.

Técnica: La base fue elaborada con la técnica de modelado y el cuerpo a partir de rollos.

Descripción

La pieza tiene estructura simétrica, se puede observar cierta deformación del cuerpo ovoidal, probablemente por algún error ocurrido durante su fabricación. La base de la pieza es convexa con un ligero aplanamiento en el extremo, suficiente para mantener el equilibrio.

Presenta dos asas verticales en la parte central inferior de la pieza, la boca es circular; el borde divergente.

Función

Utilitaria. La forma de la pieza es específicamente destinada al hervido del maíz para la preparación de la chicha, la boca debe ser suficientemente grande para poder remover el contenido y mezclarlo.

La chicha es una bebida espirituosa, hecha en base de cereales y tubérculos en todo el territorio boliviano, existen una amplia diversidad de recetas, ingredientes y preparaciones.

Se prepara a partir de la maceración de granos durante varios días, lo que se llama wiñapu, que luego son molidos y hervidos en abundante agua, para luego pasar por un proceso de fermentación controlada que tomará varios días. Este primer almacenamiento y la cocción del wiñapu se realiza en recipientes de boca ancha que permiten su remoción con ayuda de una pala de madera (Medrano Huaquira, 2007),

CATÁLOGO 27

HERRAMIENTA DE MADERA





Objeto ID: 5442.

Cultura: Ayoreode.

Procedencia: Provincia Ñufló de Chávez, departamento de Santa Cruz.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Madera.

Técnica: Cortado, tallado y alisado.

Descripción

La herramienta está elaborada en una sola pieza de madera dura, conformada por un mango largo tallado y pulido. En uno de los extremos, se ha dejado una porción rectangular de corte, ligeramente biselado a manera de pala.

Función

Utilitaria. La herramienta de madera tiene múltiples funciones, de acuerdo a las regiones y las situaciones, debido a su forma versátil.



Elaborar chicha es un arte que no solo se instala en la práctica festiva sino en la gastronomía. Aunque existen una gran diversidad de recetas y técnicas, hay reglas generalizadas como el proceso de removido y recambio de la chicha en diferentes *wirkhi*, paso fundamental para controlar la fermentación de esta bebida, debe realizarse suavemente para no alterar el líquido. Las herramientas para remover este líquido pueden ser de diferentes tipos de madera y de diferente largo, en función de las personas que preparan la chicha.

CATÁLOGO 28

WIRKHI (Qu), CÁNTARO DE BOCA MUY ANCHA (Es).





Objeto ID: 8345.

Cultura: No determinada.

Procedencia: No determinada.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Arcilla.

Técnica: Anillado.

Descripción

La vasija tiene estructura irrestricta, es decir abierta, con asas en la parte central inferior y con base cóncava, ligeramente aplana en el extremo, que no permite que la pieza se sostenga de pie sola. Esto sugiere que la pieza habría sido semienterrada, mantenida en pie con ayuda de algún soporte o bien recostada.



Hasta hace unas décadas la fermentación se iniciaba a través de un proceso de masticación, *mugheo* del maíz, y que actualmente se ha sustituido por el uso de germinaciones hervidas de este grano (Medrano Huaquira, 2007), iniciando el proceso de fermentación controlada que tomará varios días. Este primer almacenamiento y la cocción del *wiñapu* se realiza en recipientes de boca ancha que permiten su remoción con ayuda de una pala de madera (Medrano Huaquira, 2007).

CATÁLOGO 29

WIRKHI (Qu), CÁNTARO DE BOCA MUY ANCHA (Es).





Objeto ID: 8300.

Cultura: No determinada.

Procedencia: Colcapirhua, provincia Quillacollo, Cochabamba.

Época: Colonial.

Materias primas: Arcilla.

Técnica: Anillado y paleteado.

Descripción

La vasija presenta forma globular, cerrada. Con cuello grueso y ancho, presenta asas laterales en el centro del cuerpo. La superficie externa fue alisada finamente. Se pueden observar restos de pintura en la superficie externa. La base de la pieza es circular y plana, lo suficiente para que la misma pueda mantenerse en pie. También, la posición central de las asas sugiere que se buscó facilitar su transporte a pesar del gran tamaño de la pieza.

Función

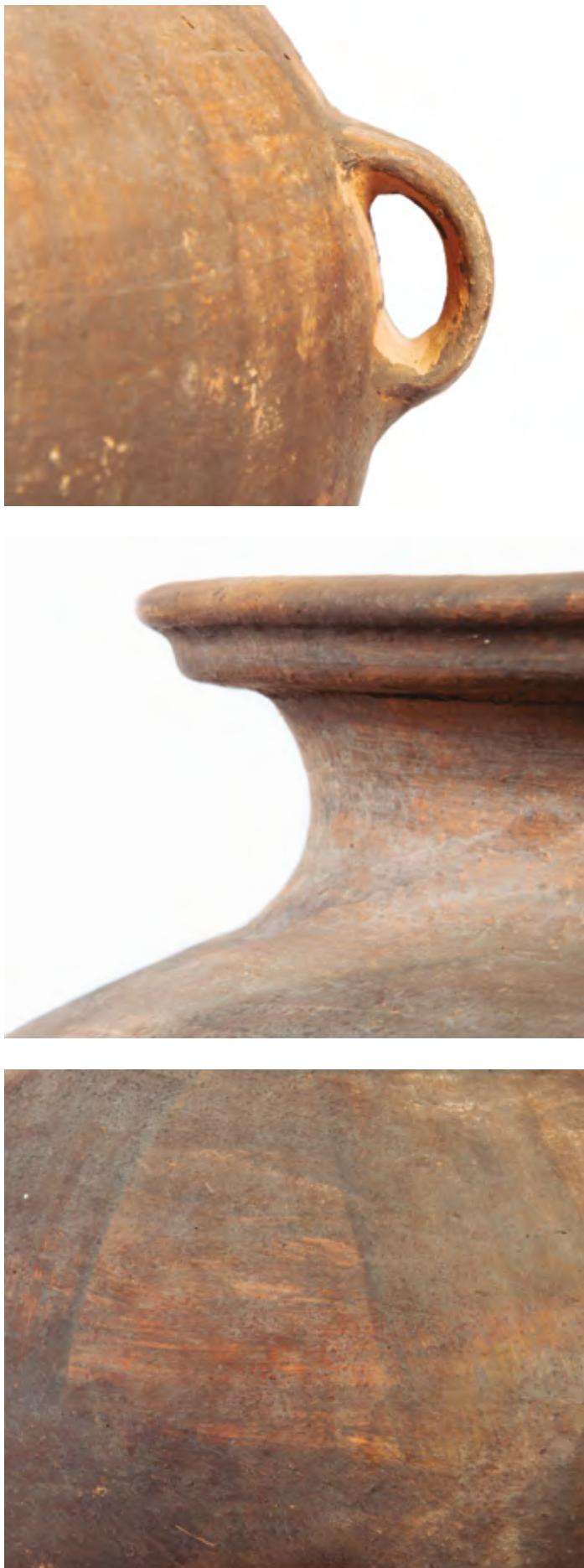
Utilitaria. La forma de la pieza es específicamente destinada a la maduración de la chicha, la boca debe ser suficientemente grande para poder remover el contenido y mezclarlo.

La chicha se hierve y reposa alternadamente por varios días, en diferentes momentos del proceso se va endulzando y se le añaden los ingredientes que caracterizan a la chicha, como diferentes tipos de granos, semillas, hierbas o infusiones que les dan su propia identidad. Luego, se realiza la separación de las capas de fermento: el *upi*, la parte más líquida, el *q'ita* que es pastoso y blanco; y el *janch'i* que es muy dulce, considerado una golosina.

CATÁLOGO 30

P'UÑU (Qu), WAKULLA (Ay), CÁNTARO DE BOCA ESTRECHA (Es)





Objeto ID: 8310.

Cultura: No determinada.

Procedencia: Colcapirhua, provincia Quillacollo, Cochabamba.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Arcilla y pigmentos minerales.

Técnica: Anillado y paleteado.

Descripción

La pieza presenta una estructura independiente restricta, descrita por una porción globular y un cuello claramente diferenciados. El cuello es de tamaño mediano, corto y estrecho. Los bordes son muy revestidos. La base es plana y circular y brinda estabilidad a la pieza. Las asas verticales se sitúan en la parte media del cuerpo, sugiriendo su fácil transportabilidad.

En el cuerpo se observa pintura de color marrón oscuro, sobre el color del engobe, en base a gruesas bandas verticales a brocha que descienden por la región externa del cuerpo.

Función

Utilitaria. Los cántaros de boca estrecha sirven para contener, conservar y cargar líquidos. En este caso, la chicha. Debido a que presenta pintura se puede presumir un uso ritual o festivo.

Después de que se hace reposar el *upi* y el *misq'i q'ita* y empiezan a subir burbujas, se traslada el líquido a cántaros con la boca más angosta para ser almacenada y prontamente consumida.

La fermentación varía mucho según el clima y la altura. Por eso la chicha valluna es célebre, en cambio, la chicha en la región tropical está lista con mayor rapidez y debe consumirse más fresca; en Tierras Altas la fermentación es muy difícil.

CATÁLOGO 31

P'UÑU (Qu), WAKULLA (Ay), CÁNTARO DE BOCA ESTRECHA (Es)





Objeto ID: 8330.

Cultura: Quechua.

Procedencia: Tarabuco, provincia Yamparáez, Chuquisaca.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Arcilla.

Técnica: Anillado y paleteado.

Descripción

La pieza es simétrica, de estructura morfológica independiente restricta, compuesta por el cuerpo que es elipsoidal, con cuello corto, con asas verticales a los lados, base anular y la boca circular con ensanchamiento en el borde. Presenta la superficie acabada por pintura precocción y vidriado. Se evidencia pátina, salinidad y erosión en la superficie debido a su uso.

Función

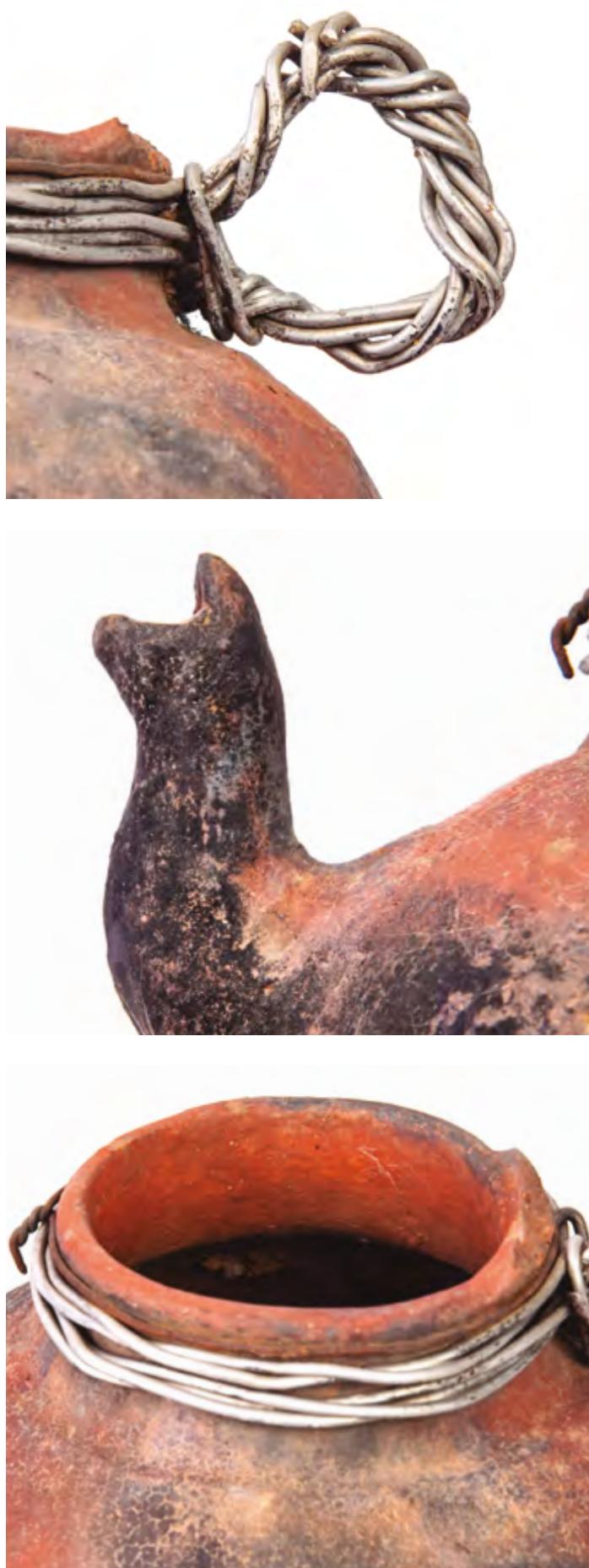
Utilitaria. Los cántaros de boca estrecha sirven para contener, conservar y cargar líquidos. En este caso, la chicha. Debido a que presenta pintura se puede presumir su uso ritual o festivo. El tamaño de la pieza sugiere su alta transportabilidad.

La importancia de la chicha en la vida de la sociedad boliviana es transversal, no solo se comparte este líquido como parte de las celebraciones, sino que existen chichas elaboradas con finalidades curativas (Behoteguy, en edición). Así como hay algunas recetas destinadas únicamente a la práctica ritual y la libación como ofrenda para las deidades.

CATÁLOGO 32

Payla (Ay), Kampa (Qu), Caldera (Es)





Objeto ID: 7091.

Cultura: Aymara

Procedencia: Kutusuma, provincia Los Andes, departamento de La Paz.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Arcilla y alambre galvanizado (hierro).

Técnica: Recipiente modelado por rodetes, engobado y cocido. Asa entorcelada y enrollada.

Descripción

La pieza es asimétrica, con estructura morfológica independiente restricta, compuesta por el cuerpo globular y el pitón oblicuo curveado. La base es convexa, ligeramente aplanada para permitir que se mantenga de pie. Presenta vestigios de un asa de arcilla que ha sido reemplazada por un asa de alambre galvanizado que envuelve incluso la boca. La boca es circular con borde vertical, sin ensanchamiento.

La superficie está terminada por alisado y se observan manchas de hollín.

Función

Utilitaria. Recipiente cuya función es el de contener líquidos, es un utilitario para la preparación de alimentos (hervir agua) y el servicio.

Si bien se conocen botellas con pitón en algunas tradiciones prehispánicas de Sudamérica, las calderas no son una forma que provenga de esa época, por lo cual se presupone su introducción tardía. Sin embargo, la práctica de hacer hervir el agua para las preparaciones culinarias es una práctica muy antigua que se realizaba en ollas.

CATÁLOGO 33

PHUKHU (Ay), MANKATA (Qu) OLLA (Es)





Objeto ID: 17663.

Cultura: Aymara.

Procedencia: Chojñacollo (Pukarani), provinicia Los Andes, La Paz.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Arcilla.

Técnica: Modelado, engobado y cocido.

Descripción

Pieza simétrica de estructura morfológica independiente restricta, compuesta por el cuerpo globular y un cuello muy corto directamente construido en la boca circular. Tiene borde divergente sin ensanchamiento. Presenta dos asas verticales dispuestas en arco, con una acanaladura al centro que va desde el borde hasta la parte superior del cuerpo. La base es convexa, ligeramente aplana da, para dar estabilidad a la pieza.

Función

Utilitaria. Las ollas son uno de los utensilios más antiguos creados para la cocina. Esto se debe sin duda a que su forma de boca cerrada y cuerpo globular permite una ebullición más eficaz.

La cocción por hervido es una de las más antiguas formas para darle digestibilidad a los alimentos, así como transformar sus texturas para que sean más agradables al momento del consumo. Una característica de las ollas es la apertura de sus bocas, lo que les da mucha versatilidad al momento de su uso en múltiples funciones, entre ellas, permitir el servido y conservar el calor de los alimentos.

CATÁLOGO 34

JIWK'I (AY), TOSTADORA (ES)





Objeto ID: 7092.

Cultura: Aymara.

Procedencia: Kutusuma, provincia los Andes, departamento de La Paz.

Época: Contemporánea.

Materias primas.: Arcilla.

Técnica: Modelado por rodetes y engobado, decoración plástica precocción.

Descripción

Se trata de una pieza de forma simétrica, con estructura morfológica restricta y forma globular aplanada. Lleva un asa vertical, dispuesta en arco y con acanaladura al centro, entre el cuello y la parte superior del cuerpo. La boca es circular y el borde divergente, con muescas alrededor. Se halla dispuesta inclinada sobre la parte frontal de la pieza.

Función

Utilitaria. La función específica de este recipiente es tostar granos para diferentes preparaciones. La inclinación de la pieza responde a la necesidad de manipular con una varilla los alimentos que se están tostando.

El tostado de alimentos se aplica principalmente a las semillas o granos secos, no solo para consumo inmediato sino para darle mayor tiempo de conservación y protegerlos de hongos. De esta forma, esta técnica puede servir para almacenar protegiendo de la humedad, para facilitar el proceso de molienda o para el consumo inmediato del alimento (Bonomo *et al.*, 2019).

CATÁLOGO 35

PHUKHU (Ay), MANKATA (Qu) OLLA (Es)





Objeto ID: 7135.

Cultura: Aymara

Procedencia: Área de Batallas, provincia Los Andes, departamento de La Paz.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Arcilla.

Técnica: Modelado, engobado y cocido.

Descripción

Pieza simétrica de estructura morfológica independiente restricta, compuesta por el cuerpo globular y un cuello muy corto, directamente construido en la boca circular. Tiene borde divergente sin ensanchamiento. Presenta dos asas verticales, dispuestas en arco con una acanaladura al centro, que va desde el borde hasta la parte superior del cuerpo. La base es convexa, ligeramente aplana-dada, para dar estabilidad a la pieza.

Función

Utilitaria. Las ollas son uno de los utensilios más antiguos creados para la cocina. Esto se debe sin duda a que su forma de boca cerrada y cuerpo globular permite una ebullición más eficaz.

Hervir los alimentos permite la cocción de carnes secas o demasiado fibrosas, ablandándolas y extrayendo el exceso de salinidad de los *ch'arkhi*, por ejemplo. También las grasas hervidas se derriten y se extraen para ser luego recuperados con un tamiz o colador. De esta forma no solo se facilita el consumo y la digestibilidad de los alimentos, sino que permite su detoxificación.

CATÁLOGO 36

THIXIÑA (Ay), PAYLA (Qu), PEROL (Es).





Objeto ID: 9265.

Cultura: No identificada.

Procedencia: No identificada.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Cobre, madera.

Técnica: Forjado a martillo, doblado, remachado; lijado, perforado.

Descripción

La pieza tiene estructura asimétrica compuesta por un cuerpo de forma semiesférica hueca y un mango de madera, con un sujetador adherido en los bordes. El mango se encuentra clavado a la pieza principal y tiene una forma irregular, pero está doblado, dando una forma cilíndrica a la cual se adhiere un tronco de madera que lleva una perforación en la parte superior.

La base es circular, plana y ligeramente convexa.

Función

Utilitario. La forma del perol permite controlar una mayor cantidad de alimentos en una superficie caliente, para lo cual se usa también una varilla de algún material resiste al calor.

La vajilla metálica fue introducida en la época colonial, ya que antes la gran mayoría de los utensilios estaban hechos de cerámica, en ocasiones, finalmente pintada.



El cobre fue desarrollado en Europa y su uso se popularizó en las vajillas debido a su gran facilidad para transmitir el calor uniformemente, por lo tanto, requiere menos combustible y acorta el tiempo de cocción.

CATÁLOGO 37

THIXIÑA (Ay), PAYLA (Qu), PEROL (Es).





Objeto ID: 32101.

Cultura: Aymara.

Procedencia: Coro Coro, provincia Pacajes, departamento de La Paz.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Cobre y aluminio.

Técnica: Laminado, recopado, remachado.

Descripción

La pieza tiene una estructura morfológica irrestricta, simétrica y de forma troncocónica. Presenta una base plana ligeramente convexa y dos asas horizontales a los extremos, adheridas mediante la técnica del remachado.

La pieza está elaborada en una sola placa de cobre con espesor fino. El proceso inicia de manufactura a partir del recortado de la lámina y se procede a martillar dentro de un molde para darle una forma redondeada.

Función

Utilitaria. La forma del perol permite controlar una mayor cantidad de alimentos en una superficie caliente, para lo cual se usa también una varilla de algún material resiste al calor.

Luego de dar forma a las piezas de cobre, se afinan las formas y se cortan los sobrantes para emparejar los bordes, posteriormente se estaña la orilla de las piezas a fuego muy fuerte. Cuando se derrite el estaño, se fusiona en la superficie de la olla, luego se pasa al pulido que la dejará con tonos de rosa o rojizos. Finalmente, se le agregan las asas que se ajustan con tornillos o remaches.

CATÁLOGO 38

KHIRI, QHIRI (Ay), Q'UNCHA (Qu), FOGÓN (Es)





Objeto ID: 7323.

Cultura: Quechua.

Procedencia: Indeterminada.

Época: Contemporánea.

Materias primas: Arcilla.

Técnica: Modelado y engobado postcoccción.

Descripción

Se trata de una pieza asimétrica, con perfil estructural complejo y forma geométrica. El cuerpo es ovoidal, lleva una abertura de medio arco donde se coloca el combustible. En la parte superior, tiene dos aberturas donde posan los recipientes, con boca circular y bordes divergentes. Además, en los bordes se observan dos protuberancias rectangulares.

La pieza fue acabada por alisado fino, existen otras que tienen acabado más rústico.

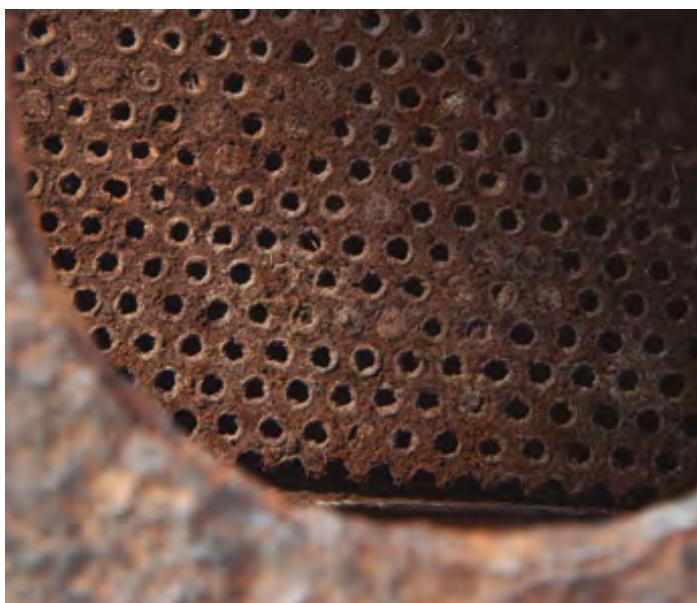
Función

Utilitaria. Pieza que sirve para guisar la comida, es un fogón que funciona con combustible natural: leña o taquia.

Los fogones se han desarrollado de acuerdo a cada situación y a los materiales disponibles en cada localidad. La forma de la *q'uncha* es muy frecuente debido a la practicidad que dé su uso, especialmente porque mantiene la distancia entre la leña y las ollas, brindando estabilidad durante la cocción. Otros fogones tienen superficies más amplias y planas para actividades de tostado.

CATÁLOGO 39
COCINA A CARBÓN





Objeto ID: 9606.

Cultura: No identificada.

Procedencia: No identificada.

Época: Republicana.

Materias primas.: Hierro.

Técnica: Hierro planchado, remachado, forjado, soldado, armado, cortado, perforado y doblado.

Descripción

Se trata de una pieza de hierro, que funciona gracias a la combustión del carbón vegetal. El cuerpo presenta forma cuadrangular. En la superficie superior presenta tres concavidades y una pequeña apertura para el escape de humo. En el frente presenta dos puertas y un cajón. Presenta un espacio de horno.

La pieza se encuentra en un estado de conservación regular, ya que presenta un mayor grado de oxidación, pátina, y principios de corrosión.

Función

Utilitaria. Las cocinas a carbón no solo se usan para cocinar, sino también como sistema de calefacción. La placa superior permite mayor estabilidad de los utensilios.

En la historia de la cocina, se debe considerar, como se mencionó antes, el uso de combustibles. En el caso de las cocinas a carbón, se añade a este tema, el problema de la contaminación del aire por la emanación de humo, y las consecuencias sobre la salud de las personas encargadas de la cocina.

Probablemente, es debido a este factor que las cocinas comenzaron a separarse de las áreas de estar, para evitar el tiznado, y se convirtieron en espacios cada vez más restringidos socialmente.

La cocina invita a permanentes diálogos con el entorno, se trata de un ejercicio sensorial complejo: se entrena el olfato, la vista, el tacto; se aprenden los gestos, se adiestran las manos, el cuerpo se adapta a las posiciones y movimientos del espacio donde se cocina (Le Breton, 2009). Las transformaciones que ocurren en las comidas son centrales en la práctica diaria y son parte de una larga y compleja cadena de significados que se materializan en los platillos (Certeau *et al.*, 1994; Hastorf, 2017).

Los cuerpos de las personas se adaptan y se acostumbran a las posiciones de las cocinas y de sus técnicas de preparación. Varios ejemplos pueden ilustrar este principio: en las comunidades chipayas, gran parte de las preparaciones se realizan en mesas bajas y en el piso, lo que exigen la capacidad de mantenerse agachada, y tener que pararse constantemente para realizar otras actividades alternas o complementarias. A diferencia de ellas, las cocinas urbanas se gestionan de pie, los mesones y hornillas se encuentran a la altura adecuada para este efecto.

Un segundo ejemplo, casi anecdótico, es el arte de cortar y picar verduras en la mano o en la tabla de corte. La usanza antigua, aprendida y valorada por las anteriores generaciones, es formar un manojo ordenado de hierbas aromáticas frescas entre los dedos y efectuar cortes muy finos para acompañar sopas, salsas o ensaladas.

Una tercera muestra es el manejo del batán. Se debe aprender a manipular las piedras, casi a bailar con ellas para que la molienda obtenga el punto requerido para cada preparación. Pero, además, la relación entre la moledora o el moledor, con su batán es una relación personal que, además del cuerpo, involucra la intención de la preparación. Se dice en Bolivia que cuando la llajua está picante fue molida con el corazón enojado, en cambio, cuando no está picante, refleja la sensibilidad y tranquilidad de la autora o autor. Cuando está desabrida, *q'ayma*, hay pena en el corazón.

El diálogo que se establece con el fuego es cooperativo, los lenguajes no son hablados, pero si escuchados. Cuando hiere el agua, deja de sonar a las burbujas molestas que suben a la superficie a protestar. Cuando los ajíes y las salsas se han reducido a punto, adquieren voz grave y autoritaria. Pero aprender estos lenguajes toma tiempo y no son teóricos, son enteramente prácticos.

El fuego en su interacción con los ingredientes produce efectos sonoros, aromáticos y físicos, los que van a transformar la estructura de los productos que luego serán degustados, mirados y palpados antes de ser consumidos.

El agua también es protagonista de las cocinas. Los primeros platillos cocinados fueron asados directamente el fuego, cuando se desarrolló la tecnología cerámica, más resistente al

fuego. Los platos se hirvieron y una mayor diversidad de alimentos pudo ser consumida. Las cocinas al vapor, sustitutos del horno; el agua como diluyente, el agua como aromatizante. Su centralidad en la preparación de los alimentos es indiscutible.

Los aromas también forman parte de la experiencia culinaria, en dos momentos primordiales: el primero, durante la selección de ingredientes para el plato a ser preparado. En este momento el aroma nos manifiesta el grado de picor, de maduración y de intensidad del ingrediente. Un segundo momento es la experiencia en el momento de la comensalidad, cuando las mezclas de los ingredientes han dado lugar a una nueva entidad que centraliza la atención en la mesa, una invitación a las papilas, un delator de lo que será degustado. Es indisoluble el aroma que acompaña a los sabores.

En lo individual, sea elaborando los platos o degustándolos, la gastronomía despliega los sentidos. En lo colectivo, la cocina centraliza las normas de la vida comunitaria.

Las personas participan de la comunidad a partir de una serie de gestos aprendidos dentro de una serie de códigos manifestados de las más diferentes formas. Una de ellas es el gusto, respondiendo a una orientación cultural que forma los sentidos desde una temprana edad. Cocinar implica el uso de una serie de utensilios conocidos, procedimientos aprendidos y transmitidos desde hace miles de años y de ingredientes que son el núcleo de los sabores y los significados que se comparten en las mesas (Hastorf, 2017; Le Breton, 2009).

La cocina tiene una connotación como centro de experimentación milenaria. Se aprendió por proceso de prueba y error que gran parte de los productos, al ser cocinados, se convierten en alimentos, ya que por la cocción devienen más digeribles, se desintoxican y se liberan de microorganismos (Hastorf, 2017). Lo mismo sucede con la experimentación de texturas y las combinaciones de ingredientes que participan de las recetas, algunos muy elaborados, otros no tanto.

En torno de la digestibilidad de los ingredientes, se han establecido combinaciones saludables que tienen connotaciones en sabores tradicionales, como el uso de ciertas hierbas que promueven la digestión de algunas especies de calabazas. De esta forma, las recetas tradicionales son una vía de rescate, conservación, generación y gestión de la diversidad biocultural, localmente situada y el resultado de varios siglos de conocimiento del entorno (Babot, 2012).

Criar las vidas desde la cocina, como espacio y como práctica, pasa por el cuerpo, por los sentidos y por la memoria de las personas y de las comunidades. Es un ejercicio identitario y un posicionamiento significativo ante los ciclos del tiempo.

CRIADORES ANCESTRALES DE LA VIDA





Fotografía: Juan Manuel Rada.

Se podría pensar que las cuidadoras y los cuidadores de vida son solamente los seres humanos debido a la larga historia de aprendizajes para producir alimentos que, sin duda, se encuentran en el centro de la renovación y mantenimiento de la vida. Sin embargo, en este capítulo se busca visibilizar la importancia de cada producto como agente y protagonista de esta dinámica.

Aunque es innegable la importancia de los diálogos que se establecieron entre los seres humanos y sus alimentos cuidadores, especialmente en el proceso de aprender a manejar eficientemente los compuestos químicos, como los alcaloides, que pueden ser nocivos o la detoxificación de alimentos como la papa que han sido muy largos y se logran con una investigación permanente e individual de cada especie (Hastorf, 2017), merece la pena mirar el proceso alimentario desde la perspectiva vivida por las semillas, que deben pasar por una transformación dramática para convertirse en un alimento.

Con este ejercicio, se busca comprender cómo los alimentos son criadores de las vidas humanas y animales, participando activamente en la crianza de las vidas.

El relato comienza en la época más antigua de habitación de la humanidad, cuando un reducido número de productos eran recolectados por las sociedades, aún nómadas, para su consumo, siendo la carne de caza y pesca el alimento central en su régimen. Cerca del final del Periodo de Cazadores y Recolectores (CA. 8000 a.C. – 2000 a.C.), se registra una mayor cantidad y diversidad de plantas consumidas por las sociedades tempranas y tratadas por molienda. Entre los productos identificados se encuentran raíces, tubérculos, semillas, cereales, cucurbitáceas, frutos y hojas, destacando el hallazgo de papa común (*Solanum tuberosum*), achira (*Canna edulis*), quinua (*Chenopodium quinoa willd.*), qañawa (*Chenopodium pallidicaule*), amaranto (*Amaranthus caudatus*) y maíz (*Zea mays*). La implicación de este hallazgo es que el conocimiento de plantas para la alimentación tuvo un comienzo muy temprano, el que fue transmitido generacionalmente a lo largo de miles de años y muy probablemente indica dinámicas tempranas de intercambio económico (Babot, 2011).

En América, la agricultura está comprendida sustancialmente por el principio de que la naturaleza es sagrada y existen códigos de ética para la comunicación y la reciprocidad con ella. Los animales que habitan los bosques y las pampas tienen “dueños”, cuidadores, guardianes, a quienes se pide permiso para poder cazar y que sirvan como alimento para las familias. Lo mismo ocurre con los territorios donde se cultiva, existe un conjunto de seres tutelares con quienes se trabaja en conjunto para la crianza de los cultivos (Apaza Ticona *et al.*, 1998; Arnold, 2016b; Campero Marín y Guzmán Vega, 2019).

En Sudamérica, las tradiciones de crianza más notables son la papa (*Solanum tuberosum*), quinua (*Chenopodium quinoa*) y maíz (*Zea mays*), que en la actualidad gozan de una gran valoración global en términos alimenticios. Sin embargo, entre los productos criados más antiguamente, se encuentra una gran diversidad de calabazas y zapallos (*Cucurbitáceas*) desde 8000 a.C., también el pallar (*Phaselus lunatus*), junto con otras especies de frijoles (*Phaseolus*

vulgaris, *Phaselus sp.*) y el maní (*Arachis vulgaris*) desde 7400 a.C. y 6800 a.C., de acuerdo a evidencias arqueológicas en los Andes Centrales (Amat Olazával, 2014). Que no tienen tanta visibilidad y merecen estudios específicos debido a la complejidad de sus historias.

De acuerdo al registro arqueológico, el entorno juega un papel importante para la crianza de plantas. Se conoce que el maíz presenta límites discretos de crecimiento en áreas libres de la helada, que las papas pueden ser producidas dentro de una amplia escala altitudinal, que las leguminosas están restringidas a Tierras Bajas y Valles mientras que la quinua tiene un rango de producción bastante versátil (Hastorf, 2017). Es por ello que las redes de intercambio fueron tan importantes desde la época prehispánica y tejieron los complejos sistemas de reciprocidad que las generaciones actuales heredan. El transporte de productos entre pisos altitudinales es clave para lograr la complementariedad alimenticia.

Ante una diversificación tan amplia e intensa de las especies, vale la pena reconocer algunos términos que permiten comprender mejor su clasificación en función del origen:

- Especies nativas: son aquellas especies que se encuentran en su área de distribución original.
- Especies endémicas: son aquellas que se encuentran en un territorio restringido.
- Especies exóticas: son las que crecen fuera de área de distribución original.
- Especies invasoras: son las que pueden aumentar en abundancia debido a nuevas condiciones y se reproducen distribuyéndose en hábitats no originales.
- Criadas voluntariamente: son las que han sido influenciadas por los seres humanos para satisfacer y desarrollar mejoras en su rendimiento, con fines de alimentación o satisfacción de las propias necesidades.

Estas categorías ofrecen la posibilidad de comprender, al mismo tiempo, sus historias de migración y movilidad, así como sus comportamientos en nuevos ambientes que les dan la bienvenida.

Defender la crianza de las vidas, a través de la crianza de las plantas, debería ser una responsabilidad de las y los académicos para aportar en la salvaguarda del propio planeta. No basta con estudiarlos y conocerlos, sino que es momento de que disciplinas como la arqueología, la sociología, la antropología de la alimentación, la etnobotánica y otras muchas analicen sus prácticas situadas en procesos sociales para recuperar, reinterpretar y revitalizar algunos principios deontológicos tradicionales que le brinden un nuevo significado al concepto de patrimonio alimentario, desde una perspectiva descolonizadora.

Generar nuevos o recuperar algunos conceptos que nos permitan superar lemas descolonizadores como el de soberanía o de seguridad alimentaria también sería útil para aplicar el giro descolonizador en las culturas alimentarias actuales, valorando el aporte de los seres que se crían entre ellos y que le enseñan al ser humano a criar vidas.



CRIANZA DE VIDAS EN EL SENO DE LA TIERRA

A lo largo de los años, las familias que se dedican a la crianza de plantas han desarrollado una serie de estrategias biotecnológicas para adaptar una gran variedad de cultivos a sus lugares de residencia, a través del intercambio de semillas en ferias y migraciones rituales y a través de cruzamientos. Como producto de estos experimentos, los campos de cultivo se han convertido en centros de germoplasma *in situ*, es decir, en el mismo campo donde se crían y desde donde se las consume.

Desde la Crianza Mutua, esta experimentación es vista como la adopción de una nueva hija en el hogar, una nuera recién llegada, a quien se está conociendo y a quien se le prodigan los mejores cuidados para que se sienta a gusto en la nueva familia (Apaza, 2018): la papa *yuxch'a*. De esta misma forma se fueron adoptando a seres venidos de otras tierras para experimentar sus vidas en las diferentes localidades, consiguiendo la diversidad de miles y de cientos de variedades de los productos que se conocen en la actualidad.

Los tubérculos pueden formarse cerca de la superficie del suelo, denominados tubérculos de tallo, los que se caracterizan porque el tallo mismo de la raíz se engrosa para formar la parte comestible, y a partir de estos se desarrollan las raíces. En términos técnicos, este tipo de raíces se llaman “rizomas engrosados”, un ejemplo bien conocido de este tipo de raíces es el jengibre.

Otro tipo de tubérculo es el radical, en el que la raíz funciona como un órgano de alimentación de la planta y los productos crecen en el medio o al final de las irrigaciones de la raíz. A este tipo de tubérculo corresponde la mayoría de los que forman parte de la cultura alimentaria andina y amazónica.

Los cultivos de tubérculos en la región andina mejoran el estado nutricional de las familias y de los suelos: contienen grandes cantidades de proteínas, vitaminas, minerales y fibra; mantienen la humedad del suelo y aumentan su fertilidad. También son resistentes a la sequía porque las raíces se encargan de almacenar los nutrientes y la humedad necesarias. Su almacenamiento es bastante fácil en relación con otros cultivos (Suquilanda Baldvieso, 2012).

La recuperación reciente de una serie de especies que estaban siendo olvidadas permite repensar nuevas estrategias para asegurar la alimentación integral de familias en diferentes situaciones sociales de precariedad, en observancia, principalmente, de su calidad nutricional y de su fácil adaptación a una diversidad de climas y altitudes.

El rescate de estos conocimientos se debe a que muchas comunidades rurales y familias de agricultores decidieron resistir ante el embate mercantil de la producción agroindustrial y guardaron con cuidado estas especies que están siendo estudiadas y reconocidas por sus beneficios.

**CRIANZA DEL MISTERIO
SUBTERRÁNEO: LAS PAPAS**





Nombre: *Wila imilla*.

Nombre científico: *Solanum tuberosum ssp. *andigena**.

Estructura morfológica: Redondeada con ojos profundos.

Proveniencia: Tierras Altas.

Color: Cáscara roja, morada; pulpa crema.

Consumo: Principalmente hervida, de textura semiharinosa.



Nombre: *Ch'iyar imilla*.

Nombre científico: *Solanum tuberosum subsp. *andigena**.

Estructura morfológica: Redondeada y comprimida con ojos medio profundos.

Proveniencia: Tierras Altas.

Color: Cáscara roja, morada; pulpa crema.

Consumo: Principalmente hervida de textura poco harinosa.



Nombre: Chulu.

Nombre científico: *Solanum tuberosum subsp. *andigena**.

Estructura morfológica: Redondeada con acorcionamiento con ojos profundos.

Proveniencia: Tierras Altas.

Color: Marrón con manchas violetas y pulpa crema.

Consumo: Principalmente hervida, de textura poco harinosa, chuño y tunta.



Nombre: Surimana.

Nombre científico: *Solanum stenotomum*.

Estructura morfológica: Alargada con ojos superficiales.

Proveniencia: Tierras Altas.

Color: Cáscara blanca y crema con sectores rojos, pulpa crema.

Consumo: Muy harinosa, cocida al vapor, *waja*, *wathiya* y horneado.



Nombre: Salustiana.

Nombre científico: *Solanum tuberosum*.

Estructura morfológica: Redondeada y comprimida con ojos medio profundos.

Proveniencia: Tierras Altas.

Color: Cáscara amarilla y negra, pulpa amarilla.

Consumo: Hervida y en chuño.



Nombre: Waych'a.

Nombre científico: *Solanum andigenum*.

Estructura morfológica: Redondeada con ojos profundos.

Proveniencia: Tierras Altas.

Color: Roja con manchas amarillas, pulpa crema.

Consumo: Hervida o en puré.



Nombre: *Q'aysalla* (*Laram Qaysalla*).

Nombre científico: *Olanum juzepczukii*.

Estructura morfológica: Alargada con un extremo aguzado.

Proveniencia: Tierras Altas.

Color: Cáscara morada con blanco y crema alrededor de los ojos.

Consumo: Cocida y en chuño.



Nombre: *Axawiri*.

Nombre científico: *Solanum ajahuiri*.

Estructura morfológica: Alargada con ojos profundos y concertinada.

Proveniencia: Tierras Altas.

Color: Cáscara amarilla y pulpa crema.

Consumo: Harinosa, cocida al vapor, *waja* y *wathiya*.



Nombre: *Churi puya*.

Nombre científico: *Solanum stenotomum*.

Estructura morfológica: Oblonga con ojos profundos.

Proveniencia: Tierras Altas.

Color: Cáscara amarilla y pulpa amarilla.

Consumo: Papa harinosa, para cocer al vapor, en *waja* y *wathiya*.

Se ha mencionado con anterioridad la importancia de la papa desde la época prehispánica y la antigüedad de su presencia en el registro arqueológico. Se trata, en todo caso, de las especies silvestres de papa, a partir de las cuales se fueron modificando a través de procesos experimentales y cuidadosos hasta conocer la gran diversidad que se conocen en la actualidad (Rodriguez, 2010).

Los parientes silvestres de la papa se distribuyen en toda América, pero particularmente en la región andina. En Bolivia se han reportado 21 especies silvestres endémicas de papas, de un total de 34 reportadas. La situación de conservación de estos parientes silvestres de la papa va de vulnerable a crítico, por lo cual se recomienda su conservación *in situ*, lo cual implica una protección integral de los entornos donde estos habitan. Entre las especies más conocidas se encuentran la papa de zorro, la papa de pájaro, papa ají, papa de perdiz, papa estrella; y, entre ellas, una especie particular denominada papa bolivianita que fue mencionada por D'orbigny en 1833 (International, 2009).

No es posible establecer la cantidad de diversidades de papa que existen en Bolivia, ya que las clasificaciones son complejas y siguen en desarrollo. Para estas, se consideran las especies, los géneros y las familias botánicas, pero también se tienen en cuenta rasgos intraespecíficos como las formas, los morfotipos y los cultivares, entre otros.

Sin embargo, se tienen datos proporcionados por el INIA que mencionan 1586 accessiones de ocho especies de papas. De todas ellas, 981 corresponden a la subespecie *andigenum*, 59 a *subsp. tuberosum*, 247 a *Solanum stenotomum*, 66 a *Solanum ajanhuiri*, 6 a *Solanum goniocalyx*, 6 a *Solanum phureja*, 128 a *Solanum*, 80 a *Solanum curti lobum* y 13 a *Solanum ssp.* Todas ellas provenientes de los departamentos de Cochabamba, Chuquisaca, La Paz, Oruro, Potosí, Santa Cruz y Tarija (Iquize y Rocabado, 2014).

Esta inmensa variedad de papas demuestra la importancia que tiene este producto en la alimentación boliviana, debido a su presencia en gran parte del país y a que cubre las necesidades de la población y su importación es muy baja. Sin embargo, existen riesgos definidos por el cambio climático, la introducción de otros cultivos y especies foráneas o "mejoradas" de papas, que causan cambios en los suelos.

Otro problema persistente es la necesidad de inserción mercantil por parte de las familias productoras de papas, por lo cual se prefieren cultivos de mayor rendimiento, aislando el consumo de las papas nativas a los espacios rurales o exotizando su consumo.

CRIANZA DE LAS MIMADAS: OCAS, ISAÑOS, OLLUCOS

Las ocas, isaños y ollucos son denominadas las mimadas por la fragilidad de su crianza. Se crían juntas porque se cuidan entre ellas y muchas veces su crianza se combina con quinua u otros granos. El mejor espacio para la crianza de estos productos es en andenes o en las laderas de los cerros, donde la humedad es baja. Generalmente se siembran después de la papa, que ha preparado el suelo para ellas (Apaza Ticona *et al.*, 1998).

Estas tres especies de tubérculos son fuentes de energía debido a su alto contenido de carbohidratos, con bajos contenidos de grasa y proteínas, su composición es importante para la salud y la buena alimentación de las poblaciones, por lo que su cultivo es permanente y en algunos casos se está reactivando.

La importancia de estos cultivos es muy antigua y extensa. El género *oxalis* está presente con más de 800 especies de Sudamérica, en consecuencia de su gran capacidad para adaptarse a condiciones climáticas severas (Seminario, 2004). En Bolivia, las instituciones que se encargan de resguardar la riqueza y diversidad genética del país, registran más de 400 accesiones de oca, más de 100 accesiones de isaño que se diferencian principalmente por el color y similar cantidad de accesiones de ollucos o papalistas (Coca Morante, 2015).

La papalisa es uno de los tubérculos denominados “de altura” debido a su gran facilidad para adaptarse a terrenos altos y con alta pendiente. No requiere mucha agua para su crianza y se cría en combinación con el isaño y las ocas; de las tres, es la que mejor aceptación tiene en los mercados urbanos, aunque en las localidades se conocen pocas variedades. Un estudio regional entre La Paz y Cochabamba demuestra que su adaptabilidad ha permitido el desarrollo de una gran cantidad de variedades.

La oca ocupa el segundo lugar en importancia de producción y consumo, después de la papa. Su color característico es el amarillo pálido hasta el rojizo purpúreo. Los tubérculos son alargados de distintos tamaños y tienen yemas más o menos pronunciadas de acuerdo a su variedad.

Por su parte, los isaños o mashuas, tienen una producción y consumo más restringido a pesar de la facilidad de su crianza, resistencia a las malas hierbas y a la acidez de los suelos. La forma del tubérculo es característica, alargada, con ojos profundos y acordonados, los que finalizan en conos aguzados y largos. Sus colores son intensos: entre negro, amarillos y rojizos, con y sin colores secundarios. Tienen alto contenido de glucosinolatos, conocidos por sus propiedades insecticidas y medicinales, por lo cual es una buena cuidadora de los cultivos aledaños, y se usa en los humanos para enfermedades renales.

Las tres especies denominadas engréidas se crían en asociación con la quinua, compartiendo los nutrientes y colaborándose entre ellas en su crecimiento. También, en el sentido contrario, en los cultivos de isaños, ollucos y ocas, se pueden encontrar especies silvestres de *chenopodium*, como la *axara*.

OCAS, ISAÑOS Y OLLUCOS





Nombre: Oca amarilla, *q'illu apilla*.
Nombre científico: *Oxalis Tuberosa*.
Estructura morfológica: Ovoidal, pequeña.
Proveniencia: Tierras Altas.
Color: Cáscara amarilla y pulpa amarilla.
Consumo: Hervida y al vapor.



Nombre: Oca Colorada, kochala.
Nombre científico: *Oxalis tuberosa*.
Estructura morfológica: Alargada, concertinada, con yemas pronunciadas.
Proveniencia: Tierras Altas.
Color: Púrpura grisácea y pulpa crema pálida.
Consumo: Hervida y al vapor, sabor dulce.



Nombre: Oca *sawasiri*.
Nombre científico: *Oxalis tuberosa*.
Estructura morfológica: Claviforme.
Proveniencia: Tierras Altas.
Color: Cáscara rojiza y pulpa blanca.
Consumo: Hervida y al vapor.



Nombre: Oca *waka parpa*.
Nombre científico: *Oxalis* *tuberosa*.
Estructura morfológica: Ovoide.
Proveniencia: Tierras Altas.
Color: El color de la cáscara es amarillo intenso, con los ojos púrpuras y la pulpa de color anaranjado amarillento.
Consumo: Hervida y al vapor.

Las ocas son tubérculos de textura poco harinosa. Se cocinan al vapor y su sabor dulce proviene de un tiempo más o menos prolongado de diálogo con el sol. Las ocas y sus parentes cercanos parecen tener su origen en la región andina peru-boliviana (López Estupiñán, 2017), lo cual explicaría la gran cantidad de ecotipos o diversidades locales en las diferentes comunidades.

No se tiene un dato exacto sobre la cantidad de variedades de oca en la región andina. Un estudio en la localidad de Porco, en el altiplano potosino, mostró la recuperación de 13 variedades de ocas en un grupo de 80 familias. Estudios como estos pueden dar resultados sorprendentes.

En las sociedades andinas prehispánicas, el uso de las ocas tuvo un carácter alimenticio, medicinal y ritual. En el Valle de Mantaro en Perú, hacia los 9000 años a.P. en el Santuario de Pachacamac fueron registrados restos de *oxalis* y también se cuentan dentro de la iconografía en cerámica Wari y textiles de la cultura Chimú (López Estupiñán, 2017).

En su forma deshidratada, la oca se conoce como *kaya*, que tiene un sabor y textura particulares, muy popular en alimentos horneados. También, a partir de la oca deshidratada denominada *kawi*, se elabora una harina de la cual se derivan apis y repostería.



Nombre: *Ch'iyar isañu*.

Nombre científico: *Tropaeolum tuberosum*.

Estructura morfológica: Claviforme.

Proveniencia: Tierras Altas.

Color: Cáscara negra, pulpa púrpura oscura y rosa.

Consumo: Hervido y al vapor.



Nombre: *Q'llu isañu*.

Nombre científico: *Tropaeolum tuberosum*.

Estructura morfológica: Ovoide.

Proveniencia: Tierras Altas.

Color: Cáscara amarilla, pulpa amarilla, ocasionalmente rojiza.

Consumo: Hervida y al vapor.

El isaño fue uno de los tubérculos en ser criados tardíamente con relación a las demás mimadas de los cultivos andinos. Esto los ubica en el área circunlacustre del Titicaca cerca de los años 1500 a.P. y había sido olvidado durante muchos años, hasta que sus propiedades medicinales fueron reconocidas y le dieron un nuevo posicionamiento en las áreas urbanas.

Es frecuente consumir el isaño hervido y caliente, presenta un sabor dulzón agradable y es considerado en algunas familias como una golosina. También se consume bajo la forma de helado, denominado *thayacha*, que se prepara haciéndolo cocer y dejándolo a la intemperie, en tiempo de heladas. Por último, se consume en *watia* junto con otros tubérculos.



Nombre: *Janq'u ulluku.*
Nombre científico: *Ullucus tuberosus.*
Estructura morfológica: Ovoide y redondeada.
Proveniencia: Tierras Altas y Valles.
Color: Cáscara, amarillo oscuro; pulpa, amarillo pálido.
Consumo: Hervidas en guiso.



Nombre: Olluco misha redonda, papa liza.
Nombre científico: *Ullucus tuberosus.*
Estructura morfológica: Redondeada y ligeramente ovoide.
Proveniencia: Tierras Altas y Valles.
Color: Cáscara amarilla con puntos rojos; pulpa, amarillo pálido.
Consumo: Hervidas en guiso.

Siendo el segundo tubérculo en importancia de la regional altoandina, se cultiva en los sectores más altos, especialmente en espacios con pendiente. Sus formas pueden variar entre alargadas y redondas; y sus colores, de acuerdo a la región, se presentan rosáceos y amarillos, verduzcos y pálidos.

Está muy presente en la gastronomía por su peculiar sabor y colores encendidos. Su consumo asegura buenos niveles de proteína, minerales y vitaminas, entre ellas, la vitamina C y las del Complejo B. Asimismo, tiene baja presencia de calorías, por lo cual es consumida en régimen hipocalórico y bajo en carbohidratos, como en caso de diabetes o enfermedades relacionadas con el sobrepeso.

Sus usos medicinales también son conocidos para el cuidado de la piel, sus propiedades cicatrizantes y sus efectos sobre las manchas en la piel. Asimismo, tiene propiedades antibacterianas y antiinflamatorias, por lo cual su consumo también ayuda a controlar enfermedades de las articulaciones, como el reumatismo y enfermedades bronquiales.

CRIANZA EN MEDIO DEL BOSQUE: YUCA

La Yuca forma parte de la familia *Euphorbiaceae*, a la misma que pertenecen el *Ochoo*, célebre especie maderable; la sangre de grado, bien conocida por sus propiedades medicinales; y la Yuca, que se considera el eje del desarrollo cultural en la Amazonía por su papel central en la alimentación.

A pesar de su amplia dispersión territorial, se conocen pocas especies de parientes silvestres de la Yuca o mandioca: un total de 170 en toda América y solo diez especies se han registrado para Bolivia; siete permanecen todavía no identificadas, aunque sus rasgos son morfológicamente bien diferenciables, todas ellas en riesgo de desaparición. Entre ellas, la Yuca trepadora, la Yuca gigante (debido a que alcanzan hasta ocho metros de alto) y otras de tamaño pequeño, llamadas Yuquillas (Biodiversity, 2010; International, 2009).

La Yuca se encuentra en el centro de una serie de explicaciones míticas de las culturas indígenas de Tierras Bajas, tal como los Tsimanes, quienes cuentan una leyenda sobre el origen de la Yuca y el plátano, que son centrales en su alimentación (Tsimane, 2010).

Se considera que la Yuca ha sido el motor del desarrollo. Existe una discusión de fondo en la academia arqueológica que describía la Amazonía como un espacio verde incapaz de albergar sociedades complejas, debido a las características ambientales, consideradas limitantes (Roosevelt, 1980; Steward, 1948). Sin embargo, las investigaciones arqueológicas se han encargado de demostrar lo contrario al hacer notar regímenes de producción agrícola de Yuca y arborícola de frutales, en campos cultivados extensos, que a su vez son señal de una articulación regional de asentamientos humanos y organizaciones sociales jerárquicas. Estos estudios asocian el cultivo masivo de Yuca con el aprovechamiento de los recursos de los ríos y el manejo de los bosques para conseguir la proteína necesaria para la dieta (Cabrero, 2017).

La tecnología del rallado de la Yuca amarga para escurrir los compuestos amargos y venenosos son notables como factor para permitir su transporte durante la época prehispánica más antigua. De esta forma, las redes fluviales amazónicas pudieron ser mejor aprovechadas para complementar las dietas locales y regionales, a partir de sistemas de intercambio de largo alcance. También, el intercambio y la crianza selectiva hicieron que la Yuca dulce, con menos cantidad de compuestos tóxicos, sea mejor dispersada en el territorio (Lathrap, 2010).

La crianza de la Yuca es relativamente fácil. Se siembra a partir de un esqueje saludable, se cuida durante el crecimiento y se va cosechando de a poco, cuando los tubérculos están suficientemente grandes (Tsimane, 2010). La planta se desarrolla cómodamente en espacios de poca humedad, tales como las islas de mote o las de tierra firme, que son terrenos libres de inundación y se adaptan fácilmente a los suelos frágiles. En experimentos realizados para enriquecer los suelos donde se cultiva la Yuca, se observa que la planta se fortalece en los tallos y hojas, pero que los tubérculos son más pequeños (Aguilar Brenes *et al.*, 2017).

Tal como ocurre con otras especies criadas en los bosques, no es fácil definir a las variedades de Yuca, debido a que se encuentran en procesos permanentes de adaptación.

TIPOS DE YUCA





Nombre: Yuca amarilla.
Nombre científico: *Manihot esculenta*.
Estructura morfológica: Alargada.
Proveniencia: Tierras Bajas.
Color: Cáscara marrón pálido,
pulpa amarillenta.
Consumo: Hervida, frita, en harina.



Nombre: Yuca blanca.
Nombre científico: *Manihot esculenta*.
Estructura morfológica: Alargada.
Proveniencia: Tierras Bajas.
Color: Cáscara marrón pálido,
pulpa blanca.
Consumo: Hervida, frita, en puré.

La yuca ofrece una gran cantidad de hidratos de carbono a la dieta y debe ser combinada con el consumo de carne para no causar un déficit de proteínas, por lo cual está intrínsecamente asociada a la caza y a la pesca (Cabrero, 2017; Roosevelt, 1980). En torno a este razonamiento, se puede entender la propuesta de que los sistemas de terraplenes y encausamiento de los flujos de agua en las planicies de la Amazonía servían como criaderos de peces, donde se recolectaban como cosecha (Erickson, 2000).

En la actualidad, la yuca es la base de la alimentación tradicional de las Tierras Bajas, tanto cocida fresca y horneada, como en forma de harina, denominada chivé en preparaciones como la tapioca. La chicha de yuca también es una bebida trascendental en la vida social de las comunidades en Tierras Bajas, porque sirve como acompañamiento festivo en las comidas colectivas.

**CRIANZA EN SUELOS DULCES:
CAMOTES Y OTROS TUBÉRCULOS**





Nombre: Camote común.

Nombre científico: *Iponomea batata*.

Estructura morfológica: Ovoide con un extremo aguzado.

Proveniencia: Tierras Bajas y Valles.

Color: Cáscara púrpura rojiza, pulpa amarilla.

Consumo: Hervido y asado.



Nombre: Morado criollo.

Nombre científico: *Iponomea batata*.

Estructura morfológica: Alargado con ambos lados agudos.

Proveniencia: Tierras Bajas y Valles.

Color: Cáscara marrón de base púrpura y pulpa anaranjada amarillenta.

Consumo: Hervido y asado.



Nombre: Camote dedito.

Nombre científico: *Iponomea batata*.

Estructura morfológica: Alargado con un extremo aguzado.

Proveniencia: Tierras Bajas y Valles.

Color: Cáscara marrón de base púrpura y pulpa anaranjada amarillenta.

Consumo: Hervido y asado.



Nombre: Racacha, arracacha.

Nombre científico: *Arracacia xanthorrhiza*.

Estructura morfológica: Alargada tubular.

Proveniencia: Tierras Bajas y Valles.

Color: Cáscara, amarillo translúcido; pulpa, amarillo pálido.

Consumo: Hervido y asado.



Nombre: Walusa.

Nombre científico: *Xanthosoma sagittifolium*.

Estructura morfológica: Redonda con un extremo agudo.

Proveniencia: Tierras Bajas y Valles.

Color: Cáscara marrón y pulpa blanca.

Consumo: Hervida y asada.



Nombre: Ajipa.

Nombre científico: *Pachyrhizus ahipa*.

Estructura morfológica: Ovoide con un extremo muy agudo.

Proveniencia: Tierras Bajas y Valles.

Color: Cáscara marrón claro.

Consumo: Cruda, como fruta.

CRIADORES DE VIDAS CON AYUDA DEL SOL

En este capítulo se ofrece un breve vistazo a las diversidades de plantas que han sido criadas, *Ali Uywaña*, con la ayuda del sol. Es decir que, a diferencia de los tubérculos que se enconden de él y se crían abrazados por la *Pachamama*, estos productos crecen y se bañan con el calor del sol.

El extenso territorio que comprende la región andina, donde se encuentran Bolivia, Chile, Perú y Argentina, es un centro mundial de crianza voluntaria de especies de plantas, entre ellas la papa (*Solanum spp.*), el camote (*Ipomoea batatas*), el maíz (*Zea mays*), el maní (*Arachis hypogaea*), la Yuca (*Manihot esculenta*), el algodón (*Gossypium barbadense*), el tabaco (*Nicotiana tabacum*), el cacao (*Theobroma cacao*), el frijol (*Phaseolus spp.*), el ají (*Capsicum spp.*), diversos tubérculos andinos (*Ullucus tuberosus*, *Oxalis spp.*), la quinua (*Chenopodium quinoa*), el tarwi (*Lupinus mutabilis*) y una gran cantidad de otras especies que son valoradas en la actualidad en el mundo entero.

Al ser un centro mundial de crianza, se supone también que sus parientes silvestres habitan estos territorios, así se ha empezado una campaña para conocerlos con varias finalidades. Una de ellas es que los parientes silvestres, al sobrevivir y adaptarse sin ayuda ni manejo por parte de las personas, demuestran tener propiedades que pueden ser recuperadas para las especies criadas y que presentan fragilidad frente al cambio climático o plagas en los cultivos (Hunter y Heywood, 2012). De esta forma, nuevamente se moviliza el principio de la Crianza Mutua entre los parientes silvestres y las especies criadas.

Entre las especies criadas, se ponen en valor algunos tipos frecuentes de quinua que ya forman parte de la gastronomía boliviana en el área urbana, sabiendo que existen decenas de variedades que no se ven reflejadas en este breve catálogo. Lo mismo sucede con los ajíes, maníes, porotos y maíces, ya que el objetivo es abrir un espacio de reflexión sobre los aportes que hacen los alimentos en la vida cotidiana.

Una mención particular merece el tarwi (*Lupinus mutabilis*), cuya crianza parece remontar hacia el 3300 a.C. pero que, además, tiene la peculiaridad de que fija nitrógeno en los suelos y, por lo tanto, no solo es criado en la tierra, sino que reciproca con ella para poder fortalecerla y permitir otros cultivos posteriores (Ruiz Gil, Paramo Ortiz y Luna Bonilla, 2019). Esta leguminosa de crianza tan antigua en nuestro país parece estar en riesgo debido a que su consumo es muy restringido. Esta situación es lamentable ya que, entre otros beneficios del tarwi, se encuentra su alto contenido de hierro y su aporte de colágeno al organismo.





CRIANZA DE ORO VEGETAL: QUINUA, QAÑAWA Y AMARANTO





Nombre: Axara (aymara), *kallapi* (aymara Sabaya), quinua silvestre (es), *ayara* (quechua).

Nombre científico: *Chenopodium axara*. Poir sp.

Estructura morfológica: Grano semiesférico, redondo.

Proveniencia: Tierras Altas.

Color: Oscura en general, granos con pericarpio de colores mixtos, perisperma grisáceo y blanco.

Consumo: Hervida, bien lavada, sabor un poco amargo.



Nombre: Quinua negra, *ch'iyar jupha*.

Nombre científico: *Chenopodium quinoa* Willdenow.

Estructura morfológica: Grano lenticular, redondo.

Proveniencia: Tierras Altas.

Color: Pericarpio negro, perisperma blanco.

Consumo: Tostada, hervida y al vapor.



Nombre: Quinua roja, *wila jupha*.

Nombre científico: *Chenopodium quinoa* Willd.

Estructura morfológica: Grano lenticular, redondo.

Proveniencia: Tierras Altas.

Color: Pericarpio rojo, perisperma blanco.

Consumo: Tostada, hervida y al vapor.



Nombre: Quinua real.

Nombre científico: *Chenopodium quinoa Willdenow*.

Estructura morfológica: Grano lenticular, redondo.

Proveniencia: Tierras Altas.

Color: Pericarpio blanco, perisperma blanco.

Consumo: Tostada, hervida al vapor.

La quinua se cría rodeada de sus parientes silvestres, los que crecen en los alrededores de las chacras y en las *aynoqas* que se encuentran en descanso, voluntariamente y sin intervención de las personas. Se reconocen a 88 especies silvestres de quinua en el Altiplano, pero los conteos avanzan junto con los estudios. La nueva dinámica de las cultivadoras y los cultivadores —quienes toman conciencia de los aportes que estos parientes hacen al manejo y a la sanación de las especies criadas— prestan mayor atención a estas plantas.

En el caso de la quinua, las especies criadas exceden los 3000 ecotipos, entre Bolivia y Perú. Cerca de una veintena de ellos se crían exclusivamente en Bolivia. Muchos no son fáciles de encontrar en el mercado y su consumo está reducido a las áreas productivas, aunque las más comunes, como la negra, roja y real (blanca), ocupan lugares muy prestigiosos en la alimentación global.

En las últimas décadas, ante los ataques del cambio climático, la quinua y sus hermanas han demostrado ser cultivos muy resistentes. Esto, sumado a la calidad nutricional que aporta, ha aumentado su prestigio vertiginosamente, causando impactos no previstos ni medidos en términos de producción e inserción a mercados demandantes.

Siendo que la crianza de la quinua está muy ligada a la identidad de los pueblos del Altiplano, especialmente en el Sur de Bolivia, donde acompaña la historia a través de los hábitos alimenticios y de su conocimiento de la producción, no debe perderse el valor de la relación entre los productores y la quinua cultivada, que es un riesgo que se corre cuando los mercados influencian la producción masiva de los cultivos.



Nombre: Amaranto.

Nombre científico: *Amaranthus caudatus*.

Estructura morfológica: Granos redondos.

Proveniencia: Tierras Altas.

Color: Café claro, amarillento en el pericarpio y blanco en el perisperma.

Consumo: Tostado, hervido y al vapor.

Nombre: *Qañawa*, Kañihua.

Nombre científico: *Chenopodium pallidicaule*.

Estructura morfológica: Grano subcilíndrico, cónico, sublenticular, y subelipsoidal.

Proveniencia: Tierras Altas.

Color: Marrones a negros en el pericarpio y el perisperma de color claro.

Consumo: Tostado, hervido y al vapor.

El amaranto y la *qañawa* son granos similares a la quinua, que se consumen hervidos y tostados, similar a la quinua.

La *qañawa* no contiene saponina, a diferencia de la quinua, por lo tanto, su procesamiento es más fácil. Los granos tienen formas particulares, no son completamente cilíndricos ni cónicos. A veces, el perisperma, la cascarilla delgada y translúcida que les cubre, presentan aristas que le dan su forma característica.

Por su parte, el amaranto es una familia extensa, cuya distribución es menor que en el caso de la *qañawa* o la quinua. Se produce, principalmente, en los valles y yungas de Chuquisaca, Cochabamba y Tarija. Los granos son esféricos, muy pequeños y se presentan en diferentes colores, los que determinan su variabilidad genética.

CRIANZA DE OBRAS DE ARTE: EL MAÍZ









Nombre: Blanco amazónico.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca tubular, ligeramente cónica, hileras entrelazadas, granos redondos.

Proveniencia: Tierras Bajas.

Color: Granos amarillos, blancos y amarillos pálidos.

Consumo: Hervido, curativo.



Nombre: Blanco amazónico.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca tubular, ligeramente cónica, hileras entrelazadas, granos cónicos.

Proveniencia: Tierras Bajas.

Color: Marlo blanco, granos amarillentos, blancos y negros.

Consumo: Hervido, curativo.



Nombre: Blanco amazónico.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca tubular, ligeramente cónica, hileras entrelazadas granos dentados y cónicos.

Proveniencia: Tierras Bajas.

Color: Marlo blanco, granos blancos y amarillos pálidos.

Consumo: Hervido, curativo.



Nombre: *Yurax sara*.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca cónica alargada, hileras alineadas de a dos, granos cónicos.

Proveniencia: Tierras Altas y Valles.

Color: Granos blancos y amarillentos, marlo blanco y dorado.

Consumo: Hervido, en mote.



Nombre: *Yurax sara*.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca tubular ligeramente cónica, hileras alineadas, granos redondos adelgazados.

Proveniencia: Tierras Altas y Valles.

Color: Granos blancos y amarillentos, marlo blanco y dorado.

Consumo: Hervido, en mote.



Nombre: *Yurax sara*, maíz blanco, choclero.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca redondeada cónica mediana, hileras alineadas, granos redondos adelgazados.

Proveniencia: Tierras Altas y Valles.

Color: Granos blancos, marlo blanco.

Consumo: Hervido, en mote.



Nombre: *Yurax sara uchuquilla.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Mazorca alargada ligeramente cónica, hileras alineadas esmeriladas, granos redondos.

Proveniencia: Tierras Altas y Valles.

Color: Granos blancos, marlo blanco.

Consumo: Hervido, en mote.



Nombre: *Yurax sara perlado.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Granos redondos y aperlados.

Proveniencia: Tierras Altas y Valles.

Color: Grano blanco aperlado, marlo blanco.

Consumo: Hervido, en mote.



Nombre: *Yurax sara ch'uspillu.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Granos dentados aperlados.

Proveniencia: Tierras Altas y Valles.

Color: Granos blancos aperlados, marlo blanco.

Consumo: Hervido y tostado.





Nombre: *Yurax sara*, maíz blanco choclero.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Granos redondos grandes.

Proveniencia: Tierras Altas y Valles.

Color: Granos blancos, marlo blanco.

Consumo: Hervido, en mote.



Nombre: Maíz blanco, para somó.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Granos dentados aperlados.

Proveniencia: Tierras Bajas y Valles.

Color: Granos blancos aperlados, marlo blanco.

Consumo: Hervido, en refresco somó.

En el círculo académico subsiste una discusión intensa sobre el centro de origen del maíz criado intencionalmente. En este camino, se han hecho grandes descubrimientos sobre la historia del maíz. Una de ellas es que, genéticamente, las especies de maíz de Mesoamérica y Sudamérica son diferentes, es decir, que los aprendizajes sobre su crianza se desarrollaron separadamente.

También se ha aprendido que el territorio no tiene fronteras y que es un continuo habitado por comunidades vivas, culturalmente diferentes, pero que supieron movilizarse a través de la geografía para habitar conjuntamente y estableciendo amplias redes de intercambio.

En cuanto a la crianza, se logró reconocer que las primeras formas criadas de maíz eran menores a los 4cm, con granos duros y muy pequeños, parecidos a los maíces para pipoca actuales, pero con colores oscuros, morados o negros. En un segundo momento, se aumentaron las filas en torno del marlo. Posteriormente, se fueron aumentando los tamaños de los granos y el número de hileras, haciendo que las mazorcas pudieran alimentar mejor a las personas (Nogales Ascarrunz *et al.*, 2021).

La diversidad del maíz en Bolivia es sorprendente, a pesar de que se registraron cuellos de botella al seleccionar cultivos por su rendimiento. A pesar de ello, en el medio rural, aún se conoce una gran cantidad de variedades del maíz, reconocibles por sus características físicas, especialmente el color de sus granos. Así, una de las clasificaciones más tradicionales del maíz es: amarillo (*q'illu*), blanco (*janqu'u*), gris (*ch'ixchi*, *ch'ixi*), guindo, negro (*yana*), rojo (*wila*), *kella mocho*, anaranjado, *puku* y rosado (Villca Cantuta, 2012).

Los campos cultivados de maíz también albergan especies silvestres de papa, quinua y maní. Esto es una muestra de cómo el maíz puede todavía criar a otras plantas en sus alrededores y es cuidada por ellas. Este tipo de interacciones de las plantas entre ellas tiene que ver con una compleja forma de intercambio de nutrientes, distribución del sol y aprovechamiento del agua. La tradicional tríada de cultivo de maíz, calabazas y frijoles, conocida desde la época prehispánica, tiene que ver con este tipo de simbiosis.

Hay un riesgo inminente para la crianza del maíz: la producción con semillas transgénicas, modificadas en laboratorio para resistir los efectos del cambio climático y mejorar el rendimiento en los campos, a costa de la extenuación de las tierras, o el avance incontrolado de la frontera agroindustrial y el uso de fertilizantes.

MAÍZ Q'ILLU SARA





Nombre: *Q'illu sara ch'uspillo.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Mazorca redonda pequeña, granos dentados adelgazados y perlados.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos amarillos y perlados, marlo blanco.

Consumo: Tostado.



Nombre: *Q'illu sara.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Mazorca redonda pequeña, ligeramente cónica, hileras alineadas espiraladas, granos redondos.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos amarillos perlados, marlo blanco.

Consumo: Tostado.



Nombre: *Q'illu sara.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Mazorca tubular pequeña, ligeramente cónica, hileras alineadas, granos redondos.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos amarillos intensos, marlo blanco y dorado.

Consumo: Hervido y Tostado.



Nombre: *Q'illu sara*.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca tubular mediana, hileras entrelazadas, granos cónicos engrosados.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos amarillos cobrizos, marlo dorado y oscuro.

Consumo: Curativo en infusión y baño.



Nombre: *Q'illu sara*.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca redonda pequeña, granos dentados.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos amarillo intenso y amarillo pálido, marlo blanco y dorado.

Consumo: Hervido, mazamorras y tostado.



Nombre: *Q'illu sara* morochillo.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca pequeña cónica, hileras alineadas, granos cónicos, adelgazados y perlados.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos amarillos cobrizos, marlo blanco y dorado.

Consumo: Hervido y tostado.



Nombre: *Q'illu sara*.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca tubular pequeña, hileras alineadas y espiraladas, granos córneos dentados y adelgazados.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos cobrizos, marlo blanco y cobrizo.

Consumo: Tostado.



Nombre: *Q'illu sara morocho*.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca pequeña tubular y ligeramente cónica, hileras alineadas, granos dentados gruesos.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos amarillos dorados, marlo blanco y dorado.

Consumo: Tostado y cocido.



Nombre: *Q'illu sara*.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca alargada ligeramente cónica mediana, hileras alineadas, granos redondos y delgados.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos amarillos dorados, marlo blanco y dorado.

Consumo: Hervido o tostado.



Nombre: *Q'illu sara.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Granos redondos y perlados.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos amarillos y perlados, marlo blanco.

Consumo: Chicha.



Nombre: *Q'illu sara criollo.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Granos dentados adelgazados y perlados.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos amarillos y perlados, marlo blanco.

Consumo: Tostado, hervido



Nombre: *Q'illu sara / Piriquito sara.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Granos redondos y perlados.

Proveniencia: Valles y Tierras Bajas.

Color: Granos amarillos y perlados, marlo blanco.

Consumo: Tostado, en pipocas.

La importancia del consumo de maíz para las sociedades es notable, desde la historia prehistórica hasta la actualidad. La población en todo el territorio consume maíces, principalmente el blanco.

El maíz se consume, principalmente, hervido y horneado, cuando está fresco. Una vez que se ha secado, puede conservarse durante varios meses y años de acuerdo a las condiciones. Para consumirlo, si no es en forma de harina, se rehidrata y se hierve como mote, o se tuesta.

La tradición oral indica que cuando no había pan en el consumo regular de las familias, el mote era consumido en las meriendas, acompañado o solo. También es la base de la chicha, refrescos y mazamorras como el api.

Un aspecto importante sobre el consumo de maíz actualmente es su alcance social y cuánto puede reflejar el funcionamiento de la sociedad boliviana. Mientras en las comunidades rurales y zonas periurbanas se consume preferentemente el grano, debido a que en esta forma se almacena conservando su calidad, en las ciudades es el choclo, maíz blanco y fresco, el que tiene un consumo mayoritario debido a que está disponible casi todo el año, porque las ciudades concentran flujos comerciales importantes.

Las variedades de maíz se cultivan de diferentes formas: el sistema manual comprende labores que en general están asociadas a actividades de chaqueo y producción a secano, es decir, que no tienen riego o riego por gravedad. Este tipo de producción casi artesanal incluye también el desmonte, quemadas de rastrojos y barbechos realizados por la familia, este sistema de crianza generalmente cultiva variedades tradicionales, con semillas seleccionadas por los propios criadores y criadoras. En el caso de la producción con tracción animal, las labores se realizan a mano, pero el suelo se remueve con la ayuda de la yunta, en terrenos de pendiente moderada. La tracción animal se organiza colectivamente, lo mismo sucede con el sistema combinado de producción, que incluye la remoción de los terrenos, preparación de la tierra y cosecha con maquinaria, cuya introducción produjo nuevos sistemas de intercambio para el uso de la maquinaria en las comunidades. En estos casos, se asocian cultivos muy rara vez, ya que presenta inconvenientes con la maquinaria. En el sistema de producción mecanizado, se realizan casi todas las labores con maquinaria, propia o arrendada, y puede realizarse con o sin riego. Generalmente, este tipo de producción se realiza en terrenos mayores que los anteriores sistemas y tampoco se asocian cultivos. Otra de las ventajas que presenta la mecanización de la producción del maíz, es que se pueden lograr dos cosechas anuales y la mano de obra es contratada, las pérdidas son menores porque se aplica el control químico de los cultivos, con consecuentes riesgos para la salud de los consumidores (Ortiz, 2012).

MAÍZ WILA SARA, WAK'A SUNQU Y TANI TANI





Nombre: Wak'a sunqu.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca alargada y tubular, filas entrelazadas, granos cónicos.

Proveniencia: Tierras Bajas.

Color: Granos blancos rosáceos y marlo blanco.

Consumo: Hervido, curativo en infusión y baño.



Nombre: Wak'a sunqu.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca redondeada y ligeramente cónica, filas alineadas, granos dentados.

Proveniencia: Valles y Tierras Bajas.

Color: Granos rosáceos, guindos, dorados y marlo blanco.

Consumo: Hervido, curativo en infusión y baño.



Nombre: Paru.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca alargada y tubular, filas entrelazadas, granos redondos.

Proveniencia: Tierras Bajas.

Color: Granos blancos rosáceos y guindos, marlo blanco.

Consumo: Hervido, curativo en infusión y baño.



Nombre: *Yana wila sara.*

Nombre científico: *Zea mays*

Estructura morfológica: Mazorca tubular y ligeramente cónica, filas alineadas, granos cónicos.

Proveniencia: Valles y Tierras Bajas.

Color: Granos rojos y guindos muy oscuros. Marlo blanco y dorado.

Consumo: Hervido, curativo en infusión y baño.



Nombre: *Yana wila sara.*

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca tubular pequeña, filas alineadas, granos redondos

Proveniencia: Valles y Tierras Bajas.

Color: Granos rojos y guindos muy oscuros, marlo blanco y dorado.

Consumo: Hervido, curativo en infusión y baño.



Nombre: *Wila sara.*

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca pequeña redonda y cónica, filas entrelazadas, granos cónicos.

Proveniencia: Valles y Tierras Bajas.

Color: Granos blancos rosáceos y marlo blanco.

Consumo: Hervido, curativo en infusión y baño.



Nombre: *Wila sara.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Mazorca pequeña, tubular y ligeramente cónica. Filas alineadas, granos dentados.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos blancos rosáceos y marlo blanco.

Consumo: Hervido y tostado.



Nombre: *Tani Tani / Wak'a sunqu.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Mazorca alargada y tubular, filas alineadas y entrelazadas, granos cónicos.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos blancos, rosáceos y alineados, marlo blanco.

Consumo: Hervido y tostado.



Nombre: *Tani Tani / Wak'a sunqu.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Mazorca alargada y cónica, ligeramente tubular y mediana, filas alineadas, granos ligeramente cónicos.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos blancos rosáceos, alineados y marlo blanco.

Consumo: Hervido y tostado.



Nombre: *Tani Tani, Wak'a sunqu.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Mazorca mediana tubular y ligeramente cónica, filas alineadas, granos anchos córneos.

Proveniencia: Tierras Bajas.

Color: Granos blancos rosáceos, alineados y marlo blanco.

Consumo: Hervido y tostado.

Nombre: *Tani Tani, Wak'a sunqu.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Mazorcas grandes tubulares y ligeramente cónicas. Hileras alineadas.

Granos redondos.

Proveniencia: Tierras Bajas.

Color: Granos blancos rosáceos, alineados y marlo blanco.

Consumo: Hervido y tostado.

Desde que era una pequeña espiga, el maíz fue colectado y seleccionado por las personas para alimentarse.

La selección de los granos, para ser utilizados como semillas, fue un avance tecnológico importante para la sobrevivencia de las sociedades prehispánicas. El proceso de transformación de las espigas, hasta llegar a los tipos del maíz que se conocen en la actualidad, se explica por una serie de diálogos de los maíces con el entorno.

Se sabe que las interacciones de las semillas con el medio ambiente cambian el código genético de la planta, cuando se observan las diferencias cuantitativamente entre dos especímenes (Conde Luna, 2016). Por ejemplo, entre los ancestros del maíz, la cantidad de granos en cada mazorca fue creciendo, así como la cantidad de hileras. Para lograr estas transformaciones, se establecen diálogos que duran varias generaciones y que se van transfiriendo hereditariamente. Asimismo, componen paulatinamente la memoria genética de las semillas, haciendo más visibles las transformaciones que se manifiestan primero internamente. Este largo proceso de adaptación de los maíces, en este caso, con los diferentes medios donde se cultiva en la actualidad, fue desarrollado desde el año 10.000 a.C., cuando las personas y las semillas analizaron, año tras año, el comportamiento climático y las condiciones de los entornos para lograr estas mejoras (Conde Luna, 2016; Nogales Ascarrunz *et al.*, 2021).

Los diálogos entablados con los diferentes seres pueden ser:

- De orden ambiental: el clima, las horas y la intensidad de la luz que recibe la planta, la variación de temperaturas en días y estaciones, la humedad relativa, el viento.
- De orden edafológico: la fertilidad de los suelos, su textura, su estructura, su pH (potencial de Hidrógeno), el agua que recibe y su salinidad.
- De orden biológico: relacionado con las bacterias, hongos, insectos y malezas que pueden habitar el mismo entorno que las plantas.
- De orden interno a la planta: cómo asimila la planta a los nutrientes, especialmente el carbono, las sales minerales o el agua; cómo funciona la química del organismo en términos hormonales y su resistencia a factores adversos.

La ciencia ahora explica, en su propio lenguaje, un aprendizaje ancestral que permitió que las especies silvestres fueran criadas intencionalmente y que fueran desarrollando las características que conocemos en la actualidad. Por ello, debemos reconocer la capacidad de las ancestrales y los ancestros americanos de realizar experimentación genética en los laboratorios vivos.

MAÍZ KULLI Y YANA





Nombre: Willkaparu.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Granos redondos.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos negros, marlo guindo.

Consumo: Chicha y tostados.



Nombre: Yana sara.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca pequeña, cónica y alargada; hileras alineadas enroscantes y granos semirredondos.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos negros, marlo guindo.

Consumo: Chicha y mazamorras.



Nombre: Kulli sara.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca mediana cónica y alargada, hileras alineadas y granos dentados.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos negros, marlo guindo.

Consumo: Chicha y mazamorras.



Nombre: *Kulli sara*.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca alargada tubular, hileras entrelazadas y granos redondos.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos negros y marlo guindo.

Consumo: Chicha y mazamorras.

Nombre: *Kulli sara*.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca pequeña cónica y alargada, hileras alineadas y granos córneos.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos negros, marlo guindo.

Consumo: Chicha y mazamorras.

La importancia del maíz y sus variedades se manifiesta en la historia oral y en la mitología a lo largo de toda América. En la tradición guaraní se cuenta que un día los ancestros cortaban el bambú para el techo de un templo, que ya estaba casi terminado. Allí hallaron casualmente una semilla de maíz rastretero, en un entrenudo del bambú; en otro, el maíz overo; en otro, el maíz blanco y en otro el maíz puntiagudo. De esta forma, el sol premió la voluntad de las personas de erigir un templo al sol.

En una versión recopilada por Antonio Paredes Candia, un pastor recibió de un hombre humilde unas semillas de maíz blanco y amarillo como regalo por su gentileza, cuando se las llevó a su hermano por la noche, estas semillas se habían convertido en oro y plata. Al día siguiente, el hermano agricultor se fue a pastar para recibir más regalos. Pero tuvo un mal comportamiento y fue condenado a vagar en las montañas con la forma de un venado.

En la tradición aymara, el maíz surge después de que el zorro cayera desde el cielo, habiendo consumido los manjares más exquisitos del cielo, mismos que –con la caída– se esparcieron por la tierra y crearon los cultivos del maíz, la quinua y la *qañawa*.

La tradición quechua recupera la leyenda de una bella mujer que, con ayuda del Sol –Tata Inti– se convirtió en una hermosa planta de maíz: *Sara*, para escapar del matrimonio con el hechicero: Kuru.

Otras tradiciones cuentan que en el sur de Bolivia, un joven matrimonio, *Sara Chhuxllu* y *Wuayru*, luchaba defendiendo su territorio. Las mujeres que no tenían hijos, pasaban las armas de piedras a sus maridos para que pudieran arrojarlas al enemigo. Cuando la batalla estaba terminando, la mujer fue herida de muerte con una flecha. *Wuayru* lloró la pena de la muerte de su esposa toda la noche encima de su tumba, erigida entre los *ayllus* de Chayanta y Charcas. Al día siguiente, se pudo ver una pequeña planta que brotaba de la tumba, de donde después salieron frutos que reflejaban la belleza y la dulzura de la esposa. En honor a ella, esta planta se llamó *Sara*.

Como se ha podido constatar, existen muchas explicaciones míticas sobre el origen de los cultivos de maíz en Bolivia, en diferentes tradiciones orales, lo cual es también una evidencia de la antigüedad de la crianza de los maíces en los pueblos indígenas y originarios de la Américas.

En ese sentido, la alimentación a través del maíz no es solo la ingesta de un producto, sino que se trata de una relación trascendental con el pasado y, desde la circularidad del tiempo, con el futuro. Todas las historias magnifican la historia del maíz comparándolo con preciados bienes.

MAÍZ CH'IXCHI, CH'IXI SARA





Nombre: *Ch'ixchi, ch'ixi sara.*
Nombre científico: *Zea mays.*
Estructura morfológica: Mazorca redondeada, pequeña y cónica, hileras alineadas, granos córneos.
Proveniencia: Valles.
Color: Granos de color mixto, púrpura, blanco y dorado; marlo blanco y rojo.
Consumo: Tostado y hervido.



Nombre: *Ch'ixchi, ch'ixi sara.*
Nombre científico: *Zea mays.*
Estructura morfológica: Mazorca redondeada pequeña y cónica, hileras alineadas, granos dentados.
Proveniencia: Valles.
Color: Granos de color mixto, púrpura, blanco, cobrizo y dorado. Marlo blanco y rojo.
Consumo: Tostado y hervido.



Nombre: *Ch'ixchi, ch'ixi sara.*
Nombre científico: *Zea mays.*
Estructura morfológica: Mazorca tubular, ligeramente cónica, hileras alineadas y espiraladas, granos dentados y córneos.
Proveniencia: Valles.
Color: Granos de color mixto, púrpura, blanco, amarillo y morado. Marlo blanco.
Consumo: Tostado y hervido.



Nombre: Ch'ixchi, ch'ixi sara.
Nombre científico: Zea mays.
Estructura morfológica: Mazorca redondeada, pequeña y cónica; hileras entrelazadas, granos córneos.
Proveniencia: Valles.
Color: Granos de color mixto, púrpura, blanco, dorado y rosáceos. Marlo amarillento y blanco.
Consumo: Tostado y hervido.



Nombre: Ch'ixchi, ch'ixi sara.
Nombre científico: Zea mays.
Estructura morfológica: Mazorca redondeada, pequeña y cónica; hileras alineadas, granos dentados.
Proveniencia: Valles.
Color: Granos de color mixto, púrpura, blanco y dorado; marlo amarillo y blanco.
Consumo: Tostado y hervido.



Nombre: Ch'ixchi, ch'ixi sara.
Nombre científico: Zea mays.
Estructura morfológica: Mazorca redondeada, pequeña y cónica; hileras alineadas, granos córneos.
Proveniencia: Valles.
Color: Granos de color mixto, púrpura, blanco, morado y negro. Marlo amarillento y blanco.
Consumo: Tostado y hervido.



Nombre: *Ch'ixchi, ch'ixi sara.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Mazorca redondeada, pequeña y cónica; hileras alineadas, granos córneos.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos de color mixto, púrpura, blanco, rosáceo y guindos. Marlo rojizo y blanco.

Consumo: Tostado y hervido.



Nombre: *Ch'ixchi, ch'ixi janq'u sara.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Granos dentados, delgados.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos de color mixto, púrpura, blanco y dorado.

Consumo: Tostado y hervido.



Nombre: *Ch'ixchi, ch'ixi sara.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Mazorca redondeada, pequeña y cónica; hileras alineadas, granos dentados.

Proveniencia: Valles.

Color: Granos de color mixto, púrpura, blanco y dorado. Marlo blanco.

Consumo: Tostado y hervido.



Nombre: *Ch'ixchi, ch'ixi sara.*
Nombre científico: *Zea mays.*
Estructura morfológica: Mazorca tubular, ligeramente cónica; hileras alineadas, granos dentados.
Proveniencia: Valles.
Color: Granos de color mixto, púrpura, blanco y morado.
Consumo: Tostado y hervido.



Nombre: *Ch'ixchi, ch'ixi sara.*
Nombre científico: *Zea mays.*
Estructura morfológica: Mazorca tubular ligeramente cónica, hileras alineadas y entrelazadas, granos dentados.
Proveniencia: Valles.
Color: Granos de color mixto, púrpura, blanco, rosáceos y negros.
Consumo: Tostado y hervido.



Nombre: *Ch'ixchi, ch'ixi sara.*
Nombre científico: *Zea mays.*
Estructura morfológica: Mazorca redondeada, pequeña y cónica; hileras entrelazadas, granos córneos.
Proveniencia: Valles.
Color: Granos de color mixto, púrpura, blanco y morado.
Consumo: Tostado y hervido.

El uso del maíz en la medicina tradicional ha sido destacado ya en las crónicas coloniales, bajo la rúbrica de la hechicería y la magia. Es evidente que las nociones de Crianza Mutua que se rescatan en este volumen no eran comprendidas en la época, bajo el lente judeocristiano, característico de la colonia. De acuerdo a estos registros, las curaciones con maíz se realizaban en la época inkaica tanto con bebidas, como con polvos, o en la elaboración de las *kuyunas*, que persisten como una forma de dialogar con el tabaco (Echeverría y Muñoz, 1988). Diferentes especies de maíces se utilizan aún hoy en las curaciones de enfermedades. Entre ellos, los maíces que tienen los granos entreverados, puntiagudos y direccionados hacia abajo, de diferentes colores y, probablemente, traídos desde diferentes regiones. Entre los maíces que se presentan en este catálogo, se muestran algunos destinados a la limpieza, a la curación del rayo y a los males del corazón.

Los maíces blancos, amarillentos y de granos entreverados, se combinan para limpiar el cuerpo y el *ajayu* de las personas, a través de infusiones y de baños terapéuticos. En ocasiones, se imponen cataplasmas en algunas heridas, con el maíz pulverizado o masticado para que haga mejor efecto. La limpieza de los cuerpos es la liberación de las enfermedades, pero como en la Crianza Mutua todo está conectado, esta limpieza no puede realizarse si no se lava también el interior de las personas.

Los males del corazón se curan con maíces colorados y guindados, combinados y en proporciones pequeñas. Esta combinación se da a beber a los pacientes, mediante una preparación espiritual. No es raro que los males del corazón se curen con los colores rojizos ni tampoco sorprende que las bebidas tengan colores oscuros, lo que recuerda a las chichas en las festividades de Todos Santos, cuando se recibe a los ancestros y ancestrales que partieron y que vienen de visita. Los males del corazón no se refieren únicamente a problemas cardíacos sino también a la pena.

También se pueden encontrar maíces capaces de limpiar las maldiciones, enfermedades desconocidas e incomprensibles que surgen de la reciprocidad negativa, así como de los malos pensamientos de otras personas sobre el o la paciente. Estos maíces pardos son ingeridos en infusiones, aplicados en el cuerpo como masa o polvo, y pueden ser mezclados con otras hierbas para realizar baños.

Otro de los males frecuentes que se pueden curar con maíces es el mal del rayo, que se reconoce por la desconexión o el desbalance en el *ajayu*. Esta enfermedad surge del miedo o el susto por el estruendo causado por un rayo, lo que luego causa temor en las actividades cotidianas.

MAÍCES QUE CURAN





Nombre: *Ch'ixchi, ch'ixi iki phuyu.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Mazorca tubular, hileras entrelazadas, granos córneo invertidos.

Proveniencia: Valles y Tierras Bajas.

Color: Granos amarillentos y negros; marlo blanco y colorado.

Consumo: Curativo en infusión y baño.



Nombre: *Iki phuyu sara dorado.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Mazorca tubular, hileras entrelazadas y espiraladas; granos redondos de diferentes tamaños.

Proveniencia: Valles y Tierras Bajas.

Color: Granos marrón y amarillentos; marlo blanco.

Consumo: Curativo en infusión y baño.



Nombre: *Iki phuyu sara.*

Nombre científico: *Zea mays.*

Estructura morfológica: Mazorca ligeramente cónica, hileras entrelazadas y espiraladas; granos redondos de diferentes tamaños.

Proveniencia: Valles y Tierras Bajas.

Color: Granos marrón oscuro y marlo blanco.

Consumo: Curativo en infusión y baño.



Nombre: Amazónico colorado.
Nombre científico: *Zea mays*.
Estructura morfológica: Mazorca larga, filas entrelazadas y granos dentados.
Proveniencia: Tierras Bajas.
Color: Granos colorados.
Consumo: Curativo, en infusión.



Nombre: Amazónico purpúreo.
Nombre científico: *Zea mays*.
Estructura morfológica: Mazorca larga y tubular; filas entrelazadas y granos cónicos.
Proveniencia: Tierras Bajas.
Color: Granos rojos y purpúreos; marlo blanco.
Consumo: Curativo, en infusión.



Nombre: Amazónico negro.
Nombre científico: *Zea mays*.
Estructura morfológica: Mazorca mediana, cónica y granos dentados.
Proveniencia: Tierras Bajas.
Color: Granos redondos y pequeños; marlo blanco.
Consumo: Curativo, en infusión.



Nombre: *Yurax puka sara*.

Nombre científico: *Zea mays*.

Estructura morfológica: Mazorca pequeña, redonda y de hileras entrelazadas; granos dentados.

Proveniencia: Tierras Bajas.

Color: Granos redondos, pequeños y rosados; marlo blanco.

Consumo: Curativo, en infusión.



CRIANZA DE SABORES Y AROMAS: AJÍES





Hace más de 2000 años, el ají fue representado en la estela conocida como Obelisco Tello, mostrando su gran importancia, no solo alimentaria, sino ritual y festiva en las culturas andinas. Desde la región andina se dispersó por el territorio aledaño con la ayuda del viento y de las aves que, al digerir sus semillas, las depositan en nuevos suelos. También los cursos de agua han contribuido a su dispersión, su adaptación y su consiguiente diversificación.

Dentro de la diversidad de especies silvestres, la ulupica ha sido mencionada como la madre de los ajíes cultivados en Bolivia, y que también el país se encuentra como uno de los centros de origen, ya que se conocen más de 730 accesiones en el país, que incluyen ajíes de diversas formas y colores, pertenecientes a las familias *Capsicum baccatum*; *C. pubescens*; *C. annuum*; *C. chinense*; *C. frutescens*; *C. caballeroi* Nee; *C. cardenasii*; *C. ceratocalyx*; *C. chacoense*; *C. eximium*; *C. coccineum*; *C. minutiflorum*; *C. eshbaughii* y *C. neei*; en todos los departamentos de Bolivia. Chuquisaca es célebre por el cultivo de esta especie, en especial los colorados y amarillos (Libreros *et al.*, 2014; Reyes Colque, *et al.*, 2021).

Siendo los ajíes uno de los más importantes bienes de consumo gastronómico en el país, se hallan inmersos en grandes cadenas de producción y comercialización.

Aún en la actualidad existen todavía especies silvestres de ajíes que se recolectan en los valles y que se comercializan estacionalmente en las ciudades, especialmente la ulupica, los aribibis y los gusanitos, reconocidos por su intenso sabor picante.

Entre los ajíes cultivados más importantes se encuentran el locoto, el pimentón y los colorados, anaranjados y amarillos que pueden ser picantes, semipicantes o dulces y que generalmente se consumen secos (Jäger *et al.*, 2013).

Los ajíes son cultivados en pequeña escala en los valles, siendo uno de los productos con mayor mercado en el país. Las especies que se desecan para su comercialización representan la más importante fuente de ganancias, incluso frente al locoto, que es el producto picante más popular de las mesas bolivianas. Esto, tal vez, debido a que sus precios son más altos.

Uno de los problemas más importantes en la producción del ají en el país, es el desgaste genético de las semillas, lo que quiere decir que no se renuevan con frecuencia y el resultado es una baja en la productividad, desmejora de la calidad de los productos y una menor resistencia al almacenamiento.

En estas condiciones, el cultivo presenta una alta incidencia de plagas y enfermedades que hacen que los productores usen plaguicidas y, en consecuencia, añade un problema

adicional en el ámbito del mercado del ají boliviano, ya que la población en general, muestra una mayor apertura a ajíes producidos orgánicamente en Bolivia, para dejar de comprar este producto importado desde Perú (Jäger *et al.*, 2013).

La presencia del ají en la cultura alimentaria boliviana y andina en general está bien documentada desde diferentes puntos de vista. Desde los más importantes cronistas hasta las investigadoras e investigadores arqueólogos demuestran la presencia temprana y la permanencia del ají en la alimentación regional. También se sabe que formaban parte de extensas e intensas redes de intercambio prehispánico tanto como colonial, hasta la actualidad (Luza Fernandez, 2013).

En los textiles, por ejemplo, queda el registro de la importancia en su intercambio, porque el uso del color rojo está relacionado con el charque y con el ají, en toda la cadena de transacciones (Arnold y Espejo Ayca, 2013).

En términos gastronómicos, los ajíes forman parte importantísima de la comida diaria, ya sea como salsa picante: *llaxwa de luquitu* con tomates y hierbas aromáticas, o como ingrediente de las comidas denominadas ajíes o *uchus*.

De hecho, los ajíes han resistido al paso del tiempo y han sido un mediador natural para las adaptaciones gastronómicas. Un claro ejemplo claro es el ají de fideo (fideos *uchu*), tradicional en Cochabamba, como el plato de los jueves. Esta innovación es interesante porque el fideo es introducido tardíamente en la dieta boliviana y rápidamente ha empezado a reemplazar los productos tradicionales.

El consumo de ají aporta calorías y no tiene grasas. Por lo tanto, es un atemperante natural para las personas que viven en lugares fríos. Tiene propiedades bactericidas, estimula el sistema circulatorio y el sistema inmunológico, debido a su alto contenido de vitaminas y minerales.

En términos de memoria, no existe otro producto que sea mejor mediador de la herencia gastronómica nacional que el ají. Por un lado, debido a sus aromas intensos y característicos, y también a que se le asocia al uso del batán, y con la habilidad de manejarlo, tal “como lo hacía la abuela”. Otro punto importante sobre los ajíes es su carácter festivo, por ello también es un precursor agradable de las memorias culinarias.

A pesar de ser generalmente picante, sus sabores menos intensos son fácilmente combinables con otros agentes dulces, tal como indica la tradición chuquisaqueña.

ULUPICAS Y LOCOTOS





Nombre: Ulupica.

Nombre científico: *Capsicum cardenasi*.

Estructura morfológica: Esférica.

Proveniencia: Valles.

Color: Verde.

Consumo: Salsa picante, crudo.



Nombre: Gusanito.

Nombre científico: *C. frutescens*.

Estructura morfológica: Elongada.

Proveniencia: Tierras Bajas.

Color: Verde, amarillo y cristalinos.

Consumo: Salsa picante, crudo.



Nombre: Locoto.

Nombre científico: *Capsicum pubescens*.

Estructura morfológica: Elongada.

Proveniencia: Valles.

Color: Verde, anaranjado, rojo y amarillo.

Consumo: Salsa picante, crudo.



Nombre: Aribibi.
Nombre científico: *Capsicum chinense jacquin*.
Estructura morfológica: Elongada.
Proveniencia: Valles.
Color: Verde, anaranjado, rojo y amarillo.
Consumo: Salsa picante, crudo.



Nombre: Ají verde.
Nombre científico: *Capsicum baccatum*.
Estructura morfológica: Elongada acordeonada.
Proveniencia: Valles.
Color: Verde, anaranjado, rojo, amarillo cristalinos.
Consumo: Salsa picante, crudo.



Nombre: K'antu.
Nombre científico: *Capsicum baccatum*.
Estructura morfológica: Elongada.
Proveniencia: Valles.
Color: Verde, anaranjado, rojo y amarillo.
Consumo: Salsa picante, crudo.



Nombre: *K'antu*.

Nombre científico: *Capsicum baccatum*.

Estructura morfológica: Elongada.

Proveniencia: Valles.

Color: Verde, anaranjado, rojo y amarillo.

Consumo: Salsa picante, crudo.



AJÍES SECOS





Nombre: Ají ancho rojo.

Nombre científico: *Capsicum baccatum*.

Estructura morfológica: Elongada ancha.

Proveniencia: Valles.

Color: Rojo.

Consumo: Molido y cocido de varias formas.



Nombre: Puka uchu dulce.

Nombre científico: *Capsicum baccatum*.

Estructura morfológica: Elongada ancha.

Proveniencia: Valles.

Color: Rojo

Consumo: Molido y cocido de varias formas.



Nombre: Mosoq puka uchu.

Nombre científico: *Capsicum baccatum*.

Estructura morfológica: Elongada ancha.

Proveniencia: Valles.

Color: Rojo.

Consumo: Molido y cocido de varias formas.



Nombre: *Puka uchu* chicotillo,
asta de toro.

Nombre científico: *Capsicum
baccatum*.

Estructura morfológica: Elongada
larga.

Proveniencia: Valles.

Color: Rojo.

Consumo: Molido y cocido
de varias formas.



Nombre: *Musuq q'illu uchu*.

Nombre científico: *Capsicum
baccatum*

Estructura morfológica: Elongada
ancha.

Proveniencia: Valles.

Color: Amarillo.

Consumo: Molido y cocido
de varias formas.



Nombre: *Q'illu uchu* chicotillo.

Nombre científico: *Capsicum
baccatum*.

Estructura morfológica: Elongada.

Proveniencia: Valles.

Color: Rojo.

Consumo: Molido y cocido
de varias formas.



Nombre: *Q'illu uchu.*

Nombre científico: *Capsicum baccatum.*

Estructura morfológica: Elongada.

Proveniencia: Valles.

Color: Rojo.

Consumo: Molido y cocido de varias formas.

Una reflexión interesante se establece entre las mujeres y su rol en los espacios domésticos o públicos, las conquistas sociales, y la cultura culinaria que gira en torno del ají, como elemento de memoria y de identidad (Natali *et al.*, 2021). Está justificada en el hecho de que, a pesar de la importancia del consumo del ají, la producción y los cuidados postcosecha son casi exclusivamente manuales, desarrollados por mujeres que están organizadas en sus espacios familiares. Ellas secan, cortan, desemillan, muelen y cocinan los diferentes tipos de ajíes, sin que la remuneración sea proporcional a la popularidad de su consumo.

La centralidad del ají también es notable, no solo como moneda de intercambio económico, durante la época prehispánica, sino también en torno a la importancia de su producción e intercambio, entre las regiones, para articular diferentes condiciones ambientales y lograr una mejor diversidad de productos de consumo.

Un breve pero necesario apunte acerca de los ajíes, es que se están desarrollando estudios en el ámbito de la salud, esto para utilizar la *capsaicina* en tratamientos analgésicos y contra el dolor, ya que inhibe los impulsos de dolores periféricos, como aquellos de la artritis reumatoide o la neuralgia postherpética. De igual manera son bien conocidas las propiedades antimicrobianas y antifúngicas de este químico contenido en los ajíes.

En términos gastronómicos, la cantidad y la calidad de las contribuciones de los ajíes en la dieta son innumerables. En todo el territorio nacional, ya sea a partir de especies desecadas o en alimentos frescos, resulta un excelente complemento picante en salsas frescas.

**CRIANZA DE VIAJEROS
PARA EL MUNDO: MANÍES**





Nombre: Maní pico de loro.
Nombre científico: *Arachis hypogaea L.*
Estructura morfológica: Pericarpio
elongado de dos volutas semicónicas
y acordonadas, semillas largas con
cáscara roja.
Proveniencia: Tierras Bajas.
Color: Marrón rojizo.
Consumo: Crudo madurado,
tostado y cocido.



Nombre: Maní overo.
Nombre científico: *Arachis hypogaea L.*
Estructura morfológica: Pericarpio
alargado con extremos cónicos,
semillas alargadas con cáscara roja.
Proveniencia: Tierras Bajas.
Color: Marrón rojizo.
Consumo: Crudo madurado,
tostado y cocido.



Nombre: Maní colorado de padilla.
Nombre científico: *Arachis hypogaea L.*
Estructura morfológica: Semillas
redondeadas con cáscara roja pálida.
Proveniencia: Tierras Bajas.
Color: Marrón rojizo.
Consumo: Crudo madurado,
tostado y cocido.



Nombre: Maní colorado de Ibaperenda.

Nombre científico: *Arachis hypogaea L.*

Estructura morfológica: Pericarpio elongado de extremos redondeadas, semillas redondeadas con cáscara roja.

Proveniencia: Tierras Bajas.

Color: Marrón rojizo.

Consumo: Crudo madurado, tostado, cocido.



Nombre: Maní overo bola.

Nombre científico: *Arachis hypogaea L.*

Estructura morfológica: Semillas redondeadas pequeñas con cáscara fina de colores blanco y rojo.

Proveniencia: Tierras Bajas.

Color: Marrón rojizo.

Consumo: Crudo madurado, tostado y cocido.



Nombre: Maní tubito colorado, guano de oveja.

Nombre científico: *Arachis hypogaea L.*

Estructura morfológica: Semillas alargadas con cáscara roja.

Proveniencia: Tierras Bajas.

Color: Marrón rojizo.

Consumo: Crudo madurado, tostado y cocido.



Bolivia se encuentra entre los países considerados centros de origen de la crianza del maní y que, además, presenta exclusividad en las razas presentes en el territorio, lo que indica que se trata de un centro de variación independiente. Esto indica claramente la importancia que tiene el maní en la alimentación de los bolivianos, habiéndose diferenciado 62 razas de maní cultivado, las que se hallan distribuidas entre los valles y las Tierras Bajas del país, con más de 700 accesiones (Krapovicas *et al.*, 2009).

Entre los registros arqueológicos del maní, destaca el sitio militar de Oronkota que tenía un rol importante varios siglos antes del establecimiento Inka en la región fronteriza de Potosí y Chuquisaca, donde se almacenaban grandes cantidades de alimentos para ser redistribuidos de acuerdo al orden sociopolítico de cada época.

En la actualidad, para asegurar la buena salud del maní, en tiempo de postcosecha, se dejan los productos recolectados en su cáscara, al sol y buscando lugares con baja humedad, ausencia de lluvias y de viento, ya que son muy sensibles y requieren ser secados rápidamente. Las cáscaras, además, protegen a los granos de roedores e insectos. Por eso se les conserva cerrados la mayor cantidad de tiempo posible.

En términos gastronómicos, existe una amplia tradición culinaria en torno al maní, especialmente en las regiones de los valles, sobre todo en salsas picantes, sopas o como granos tostados. Su gran versatilidad ha hecho que su consumo viaje por todo el mundo y se diversifique, de acuerdo a una gran variedad de climas y condiciones de producción.

CRIANZA DE COLORES: FRIJOLES Y POROTOS





Nombre: Pollar.

Nombre científico: *Phaseolus lunatus*.

Estructura morfológica: Forma arriñonada plana.

Proveniencia: Valles.

Color: Blanco.

Consumo: Cocidos y tostados.



Nombre: Pollar overo marrón blanco.

Nombre científico: *Phaseolus spp.*

Estructura morfológica: Forma arriñonada plana.

Proveniencia: Valles.

Color: Blanco y rojizo.

Consumo: Cocidos y tostados.



Nombre: Frijol negro.

Nombre científico: *Phaseolus vulgaris*.

Estructura morfológica: Redondeada arriñonada gruesa.

Proveniencia: Valles y Tierras Bajas.

Color: Negro.

Consumo: Cocidos.



Nombre: Frijol rojo.
Nombre científico: *Phaseolus vulgaris*.
Estructura morfológica: Redondeada arriñonada gruesa.
Proveniencia: Valles y Tierras Bajas.
Color: Rojo.
Consumo: Cocidos.



Nombre: Frijol manteca.
Nombre científico: *Phaseolus vulgaris*.
Estructura morfológica: Redondeada arriñonada gruesa.
Proveniencia: Valles y Tierras Bajas.
Color: Marrón claro amarillento.
Consumo: Cocidos.



Nombre: Frijol perla.
Nombre científico: *Phaseolus vulgaris*.
Estructura morfológica: Redondeada arriñonada gruesa.
Proveniencia: Valles y Tierras Bajas.
Color: Blanquecino perlado.
Consumo: Cocidos.



Nombre: Frijol.

Nombre científico: *Phaseolus vulgaris*.

Estructura morfológica: Redondeada arriñonada gruesa.

Proveniencia: Valles y Tierras Bajas.

Color: Blanco con colores secundarios, café, anaranjado, rojo y negro.

Consumo: Cocidos.

Actualmente, se conocen al menos 345 accesiones de frijoles comunes en Bolivia. Algunas de ellas son cultivadas y otras son especies silvestres, por lo cual, Bolivia es considerado un centro de origen. Las especies de frijoles originarios de Sudamérica se han clasificado en tres razas que son la Perú, la Chile y la Nueva Granada.

Son apreciados no solo por su contenido nutricional, sino también por su apariencia y su valor simbólico. De hecho, la crianza del frijol está registrada desde hace más de 9000 años, lo cual se considera como uno de los cultivos más antiguos de América.

A pesar de que se conoce una gran variedad de especies silvestres, la diversidad genética criada es bastante reducida (Muruaga-Martínez *et al.*, 2013). Una de las especies más antiguas y que ha sido registrada en sitios arqueológicos es el pallar (*Phaselus lunatus*), caracterizado por su color blanco y su gran tamaño. Ha demostrado una gran flexibilidad de adaptación, por lo cual su consumo se extendió ampliamente.

En la actualidad, muchos porotos han ido perdiendo importancia dentro de la dieta, especialmente en los medios urbanos, esto debido a la facilidad de preparación de otros alimentos.

CRIANZA DEL SANADOR: TARWI





Nombre: Tarwi, *chuchusmuti*.

Nombre científico: *Lupinus mutabilis sweet*.

Estructura morfológica: Semillas circulares de corte lenticular.

Proveniencia: Indeterminada.

Color: Colores blanco a grisáceo, en la cáscara y el perisperma.

Consumo: Hervido.

El tarwi es considerado uno de los superalimentos andinos, debido a su alto contenido nutricional, proteico y en aceites. También es muy valorado en la región andina por su fácil adaptabilidad. Es apreciado por su alta capacidad de fijar nitrógeno en los suelos y, por lo tanto, su cultivo les devuelve fertilidad.

A pesar de todos estos beneficios, su producción es muy baja y no cuenta con un mercado grande. Entre otros factores, porque se trata de un cultivo anual y no es resistente a las inclemencias del clima (Gandarillas, *et al.*, 2018).

Las nuevas culturas alimentarias, particularmente en lo referente a la cocina vegetariana y vegana, han encontrado en el tarwi una solución a sus demandas nutricionales debido al alto contenido de proteína vegetal de estos cereales. Asimismo, la población celiaca lo prefiere por ser libre de gluten. En la actualidad, se están desarrollando innovaciones como el queso y las harinas, todo para mejorar sus niveles de consumo en medios urbanos.

CRIANZA DEL BUEN SENTIMIENTO: CACAO





Nombre: Cacao.

Nombre científico: *Theobroma Cacao L.*

Estructura morfológica: Ovoide.

Proveniencia: Zonas tropicales y subtropicales de América.

Color: La cáscara puede ser amarilla, roja o verduzca. La pulpa es blanquecina y la semilla es negra.

Consumo: La semilla se tuesta y se muele para conseguir el polvo de cacao. La pulpa se consume fresca.



El cacao es un árbol nativo de las zonas tropicales y subtropicales de Bolivia. Tiene flores y frutos que caen directamente del tallo y que han sido utilizados durante siglos para elaborar el chocolate.

Las referencias más antiguas de su crianza y diversidad señalan que su origen se encuentra en la cuenca amazónica, y que tuvo una importancia ritual notable, siendo que el consumo de sus granos estaba destinado a una clase social prominente (Valdez, 2019).

Este árbol se cría en los bosques amazónicos, con suelos húmedos y a la sombra de los árboles más grandes, por lo cual se considera que los bosques lo crían.



El mercado del cacao ha despegado con fuerza hace algunos años. Por lo tanto, se ha empezado a seleccionar su semilla y a criar plantines en viveros hasta los seis meses (FAO, 2010 y Valdez, 2019).

Actualmente, se lo ha incluido en un sistema de rotación de cultivos que incluye al arroz, el maíz y la yuca. También se ejerce cuidado mediante la poda, el deshierbe y el control de plagas en los cacaotales.



CRIANDO UNA NUEVA HISTORIA

La crianza de una nueva historia requiere una reflexión amplia e integral a la existencia de las personas. En este volumen se ha querido rescatar el paradigma de la Crianza Mutua como una alternativa para abrir caminos en ese sentido. Por ello, para finalizar este viaje, ofrecemos algunas pistas de reflexión para nuestras lectoras y lectores.

En un primer momento, brindamos un reconocimiento a quienes colaboran con la exposición desde el arte, posicionados justamente en el centro de las reflexiones desde la creatividad que trae el pasado hasta el presente y lo proyecta hacia un futuro deseado y construible. El MUSEF se adscribe a estas búsquedas desde la innovación en las propuestas museográficas con fines pedagógicos y reflexivos.

En la parte final de este capítulo, se brinda un reconocimiento a los innumerables esfuerzos individuales, colectivos y anónimos que la sociedad presenta desde la práctica de la crianza en diferentes espacios y desde muy diversas perspectivas, constituyéndose en verdaderas resistencias de culturas alimentarias ante el avance imparable de las amenazas para la vida.

Crianza desde las artes

El contenido de la propuesta museal *Uyway-Uywaña: Crianza Mutua para la vida* gira en torno de las artes plurales que se manifiestan en el cuidado de los seres que cohabitan con las y los humanos y construyen este territorio vivo a través de las prácticas que, muchas de ellas, han sobrevivido al tiempo y permanecen fluyendo y desafiando a la narrativa histórica.

Las artes se desarrollan de manera transversal a la crianza de las vidas y no se les puede separar de la existencia humana en todos sus aspectos. Estas artes se manifiestan a través de los cuerpos que aprenden a dialogar con el agua y con el viento, con la tierra y con los astros, y principalmente con las semillas. Porque finalmente, cada persona es una semilla que porta un universo dentro de sí, tal cual el Universo que le alberga.

De esta forma, se pretende poner en evidencia nuevas narrativas de la historia de nuestros territorios, superando fronteras y derruyendo conceptos limitativos; buscando nuevas herramientas para comunicar las sabidurías que nos son legadas a través de la palabra, de la imagen y –principalmente– de las formas de hacer.

Estos aprendizajes son el resultado de la experimentación constante que se transmitió a las generaciones siguientes, sin ser encerrados en las paredes de una escuela, sino que se transmitieron y se construyeron en la continuidad de los espacios de la praxis, y ahora nos invitan a reconocerlos y valorarlos para contar la historia desde otras perspectivas. Por eso se incluye en este acápite los aprendizajes y saberes que nos llegan desde las artes, desde las manos que construyen historias y nos ayudan a contarlas.

A través de las manos criadoras, se brinda cuidados plenos a plantas, animales, personas y territorios. También se da vida a los objetos: utensilios, herramientas, contenedores, seres que nos ayudan y participan activamente en los flujos de energía que protagonizan nuestras prácticas. También se crían obras de arte que adquieren identidad y carácter a lo largo de su historia compartida con los espacios y los seres. Así, las herramientas, contenedores y utensilios van a criar, a su turno, otorgando cuidados y colaborando activamente en el bienestar de todos.

No solo en términos pedagógicos, sino reflexivos, en la exposición que el MUSEF pone a disposición de sus visitantes, participan una diversidad de obras que son el resultado del trabajo de artistas de diferentes campos y que, con diferentes materiales, invitan a revisar esta realidad invisibilizada por muchos años como es la Crianza Mutua. La replicación de la naturaleza y de la sociedad internalizada en los cuerpos de las y los artistas, que fluye y se materializa en los diferentes soportes, son una invitación a criar reflexiones al interior de cada una y cada uno para que abran espacios y caminos hacia el bienestar de toda la comunidad.

En este sentido, se incluyen abiertamente obras de arte en la exposición, en diferentes soportes y a partir de diferentes espacios de reflexión: invitando, exhortando, conmoviendo a nuestras y nuestros visitantes.

Las artes, cada vez más, están llamadas a mostrar un posicionamiento de transformación para las sociedades, a través de obras que superan la estética yacente y se sitúan en la valoración de los procesos creativos, plenos de aprendizajes y de flujos de energía que llevan a la crianza de los objetos que transmiten mensajes y proponiendo narrativas disidentes ante los discursos consumistas que proliferan en los medios y las redes sociales. Por ello se invita a los artistas que contribuyen con esta exposición y con este catálogo a participar de este proyecto que llama a la reflexión sobre la forma en que se alimentan los cuerpos y sobre la necesidad de nutrir también los espíritus, las identidades y las historias.

Valga este espacio para manifestar el profundo agradecimiento a los aportes de virtuosas y virtuosos artistas que participan en la puesta museal y en este catálogo.

Fotografía

Captar la esencia de los seres que están lejos de casa no es tarea simple, más aún cuando estos seres no pueden comunicarse con palabras. Sin embargo, Juan Manuel Rada Echeverría logra capturar los gestos, los colores y las texturas que nos regalan las y los compañeros de este catálogo. Papas con colores que ostentan sus cuerpos diversos y pródigos, ajíes que juegan con nuestros sentidos a través de sus aromas y sus transparencias, semillas diminutas que encierran inmensos misterios en sus reducidas tallas. Y el maíz, cada pieza se enorgullece de sus tan diversas formas, exhibiendo pinceladas de colores inimaginados, cada grano merece ser admirado como producto de genialidad, talento e imaginación.

Juan Manuel ha logrado rescatar estas diversidades y trascender las barreras de la bidimensionalidad para contar las historias de los seres a través de la fotografía, con el trabajo constante y detallista, brindando siempre los cuidados necesarios a cada uno de los protagonistas de las fotografías.

Con gran facilidad para comprender y empatizar con los objetivos de cada composición fotográfica y cada ilustración, cada recurso audiovisual, comprometidos con los procesos pedagógicos y la innovación en los mensajes que el MUSEF quiere brindar a sus visitantes, el equipo no escatima en tiempo y energía para avanzar en los desafíos planteados, escuchando activamente y con una capacidad propositiva admirable, acompañando e iluminando cada paso.

Ilustración científica

Recurrir a la ilustración científica es también una propuesta innovadora en el sentido de que se trata de una técnica utilizada por la academia para descomponer la realidad de las vidas

y separarlas de la naturaleza para hacerla racional e inteligible por la ciencia. En este caso, la propuesta de Lulhy Cardozo realiza un giro notable y da vida al lienzo a través de imágenes, texturas y colores que reflejan el esfuerzo de la labor agrícola, los diálogos que se tejen entre los seres en torno de la crianza de las plantas que nos alimentan y cómo cada bien cultural contribuye a estos procesos.

Con talento impresionante, Lulhy crea escenarios realistas para las plantas, explicitando las técnicas y los aprendizajes que desafiaron a las y los productores desde la época prehispánica y que hoy forman parte de un acervo heredado por nuestras generaciones, sabiduría que merece ser transmitida, conservada y valorada con la elegancia y la valoración que las manos de la artista le confieren.

Seres de terracota y arcilla

La crianza de los seres de terracota fue confiada a dos jóvenes talentos: Víctor Hugo Aliaga Sánchez y María Isabel Quispe Ramos quienes, bajo la mirada de Salvador Arano y de Elvira Espejo, reproducen a nuestros visitantes desde los rincones de Bolivia.

De las manos de Ronald Patzy, llegan también los productos replicados en 3D, con la ayuda de la arcilla como base y los pigmentos que acompañan la paciencia y el detalle de replicar la obra maestra de la naturaleza. Moldeando con gentileza la reciprocidad materializada en los alimentos que nutren a las familias en nuestros territorios, criando pequeñas y grandes obras que llegan para recordar la generosidad de la tierra que abraza los tubérculos y del sol que cuida los ajíes y otros frutos, hasta que llegan a las manos que les recolectan.

Representaciones de personas diversas, como diverso es el territorio boliviano, llegan aportando a la muestra con sus productos: las papas transportadas en costales tejidos con lana de camélidos que en reciprocidad entregan sus fibras para ayudar en la labor del intercambio, quinua que alimenta cuerpos e identidades cada día, preparadas con las manos cuidadosas de las abuelas, conservadoras de sabiduría infinita. Yucas y camotes que son recolectados de la tierra fértil y gentil de Tierras Bajas, que llegan frescas en las manos de sus productores, conocedores del bosque, escuchadores de sus lenguajes y sus silencios. Y de los valles llegan los maíces elegidos por las manos criadoras de sus colores, y los ajíes que encienden fuegos en los paladares gustosos, acompañados de personas que han viajado desde los cálidos valles hasta las salas del MUSEF y se hacen presentes gracias a la mediación creativa de Víctor Hugo, María Isabel y Ronald.

Rélicas en tamaño real

Otra participación de las artes en la exposición son las réplicas en tamaño real de obras arquitectónicas que no podrían llegar hasta nuestras salas si no fuera por el Estudio Migrante y por Armando Callizaya, quien ha logrado reproducir las texturas y colores de obras monumentales de ingeniería civil prehispánica puesta al servicio de la humanidad para asegurar su alimentación por largos períodos de tiempo y desafiar a la escasez de la estacionalidad.

Las *qullkanaka* que se pueden visitar y admirar son construidas en diferentes materiales, demostrando que los aprendizajes del medio acompañaron todos los ámbitos de la vida y la innovación tecnológica, que se manifiesta no solo en conocimientos y recursos tecnificados sino que acompaña a la humanidad desde la antigüedad. Lo que nos invita a valorar la curiosidad y el ingenio de nuestros antepasados traducido en monumentales obras arquitectónicas que respondieron eficazmente a las necesidades de las familias, y nos dan motivos para agradecerles a la piedra y a la totora por la bondad de guardar los alimentos y las semillas.

Artes y herramientas digitales para la planificación museográfica

Uno de los principios de puesta en valor de los bienes culturales que forman parte del acervo del MUSEF es trascender la estética y el estilo como eje de definición cultural considerando que los objetos son la materialización de la crianza de sujetos ayudantes y participantes activos en las actividades diarias, por lo tanto, productores y contadores de la historia a través de los lenguajes contenidos en esta materialidad.

Por eso, para finalizar este recorrido por las obras de arte que están acompañando la exposición 2022-2023 del MUSEF, dedicada a la puesta en valor del *Uyway-Uywaña*, parece necesario valorar los nuevos esfuerzos para incluir nuevas tecnologías en la producción y planificación de las propuestas museales. Tal es el caso del uso de nuevos programas informáticos, como sketchup, que son incorporados paulatinamente a la práctica curatorial y museográfica y que permiten planificar las exposiciones de forma práctica y visualmente explícita a través de representaciones tridimensionales de las exposiciones que llegan para ayudar a la experticia y a la vasta experiencia técnica del MUSEF, esto para innovar permanentemente buscando abrir oportunidades de reflexión para la sociedad.

La innovación tecnológica tiene que ver con el uso de instrumentos cada vez más especializados para poner en valor los bienes heredados de nuestras ancestras y ancestros, para comunicar sus sabidurías con soportes de alta calidad. También tiene estrecha relación con el uso de formatos adecuados para las nuevas tendencias educativas y con el uso de plataformas que aseguran una democratización del conocimiento y una sensibilización hacia las diferentes problemáticas que se proponen como ejes de reflexión y que movilizan una serie de recursos museales basados en herramientas digitales.

Resistencias de las culturas alimentarias bolivianas

El contenido de este catálogo es una invitación a la crianza de pensamientos y sentimientos cada vez más asentados en una visión de recuperación de los valores que nos transmiten las prácticas de las ancestras y ancestros, traducidas en bienes culturales que son resultado de los diálogos de las personas con los materiales presentes en la naturaleza como la arcilla, las rocas, las plantas y en los aportes de los animales como las fibras que se tejen para elaborar contenedores, utensilios y herramientas: *Yänak Uywaña*.

También es un desafío de ruptura epistemológica, porque nos llama a considerar los productos criados en los campos de cultivo como seres capaces de contar historias, agentes culturales que nos hablan de las transformaciones que han vivido desde los primeros encuentros con los habitantes humanos de estos territorios: *Ali Uywaña*. Recuperar el valor etnográfico de los productos agrícolas es también reconocer el valor de los conocimientos que cada uno de ellos porta y transmite, por lo cual la división entre lo natural y lo cultural se difumina hasta perder el sentido.

Los títulos incluidos en este volumen son un esfuerzo de criar nuevos pensamientos y nos invitan a reflexionar sobre la articulación necesaria entre los estudios técnicos en diferentes disciplinas y la vida diaria de la sociedad actual. Cada uno de los aportes tiene el gran valor de haber sido escrito a partir de labores de campo, de encuentros y de diálogos de voces diversas que confluyen en la valoración de las diferentes estrategias que promueven resistencias en el campo de las culturas alimentarias bolivianas, desde el cultivo de productos sanos hasta la preparación de alimentos nutritivos.

Inicialmente, los recursos para la reflexión provienen de la arqueología, ya que los aportes sobre el conocimiento de la antigüedad de la crianza, abren puertas para valorar las prácticas que han resistido al tiempo y que son notables en términos de tecnología, innovación e ingeniería. El diálogo que se propone, entre la disciplina arqueológica y el paradigma de la Crianza Mutua, visibiliza estos diálogos de los seres humanos con el entorno y sus aprendizajes: ¿cuántas generaciones fueron necesarias para comprender cuáles tubérculos son comestibles? O ¿cuáles semillas deben ser criadas para mejorar las mazorcas de maíz? O ¿cuáles son los tiempos para sembrar y para cosechar? ¿Cuándo hay que abrigar las semillas? ¿Cómo las protegemos de otros animales y plantas que les quieren dañar? En retrospectiva, estos descubrimientos y procesos de cuidados que responden a períodos largos de tiempo, son realmente sorprendentes, y *¡olala!*, las disciplinas que estudian estos procesos del pasado sean capaces de devolverles esta cualidad de monumentalidad más allá de lo evidente y de lo construido.

La Crianza Mutua ofrece a la arqueología un nuevo camino de interpretación del pasado, desde sus valores y principios. También se reconocen los aportes de la etnografía y la recuperación histórica a partir del testimonio de las y los coautores de este documento, la valoración de las prácticas y los saberes locales como medio para comprender cómo la crianza de plantas y animales no busca la alimentación de las personas, sino que forma parte de una reciprocidad demostrada en acciones de cuidado mutuo.

De esta forma, como epílogo de este catálogo, se ve la necesidad de reafirmar algunas ideas que parecen fundamentales para abrir espacios de reflexión permanentes y multiplicarlos.

En primer lugar, se destaca la necesidad de reconocer el gran problema de los hábitos alimenticios actuales que se ven desconectados de los valores culturales, en los que se desconoce la reciprocidad y el trabajo agrícola artesanal. Esta invisibilización de la cadena productiva de la alimentación saludable encubre también otras problemáticas que afectan al territorio vivo que se reduce al recurso-tierra, precarizando la salud de las personas, instrumentalizando y enajenando a los animales y plantas de sus espacios vitales. La visión reductivista corresponde a modelos masivos de producción de alimentos que no respetan el medio ambiente y que no tienen como objetivo mejorar la vida de los seres sino servirse de ellos.

Ante este panorama, surgen propuestas que buscan devolverle la identidad y sentido criador de vidas a la alimentación boliviana, a través de la creatividad y el regreso a las sabidurías ancestrales, a partir de pequeños gestos con grandes contribuciones a la alimentación sana de las familias y aportando a la valoración de toda la cadena de esfuerzos de los seres para que cada plato pueda ser servido. Así, las culturas alimentarias insurgentes avanzan para devolver a las y los comensales los valores que subyacen a la preparación de alimentos y los sentidos de compartirlos. Es gracias a estas búsquedas que se tejen redes más visibles que reconocen y redescubren una serie de conocimientos que ya eran transmitidos en el pasado.

Queda claro que mirar hacia el pasado trae respuestas y oportunidades para el futuro. Sin embargo, una renuncia más debe ser concedida a los sistemas de pensamiento marcado por una educación formulada desde el ideal del progreso tecnificado: se debe reconocer que las personas no se encuentran en el centro de la realidad. Por lo tanto, todos los esfuerzos por permitir un futuro al planeta no pueden centrarse en la supervivencia de la especie humana, sino que deben enfocarse en los seres que cohabitan, dejando de considerarlos recursos y empezando cada vez más a reconocerles como criadores de vidas.

BIBLIOGRAFÍA

- ALCONINI, S. (editor).
 2019. *El cementerio prehispánico de Incabuasi: Una mirada desde la vertiente oriental de los Andes el Sur*. Grupo Editorial La Hoguera. Santa Cruz, Bolivia.
- AMAT OLAZÁVAL, H.
 2014. Los orígenes de la agricultura: nuevos paradigmas. *Investigaciones sociales*, 18 (33).
- AMUEDO, C.
 2015. Las vasijas y su potencial como sujetos estabilizadores de seres incompletos. *Estudios Atacameños* (Nº50): 85-104.
- ANDES, A.
 2019. Proyecto Cosecha Azul. *Boletín temático*. Fundación AGRECOL Andes, 2.
- APAZA TICONA, J.
 2018. *Ritualidad y Crianza de la agrobiodiversidad en las familias campesinas de las comunidades del Distrito de Tilali, Provincia de Moho*. Puno, Perú.
- APAZA TICONA, J.; V. GORDILLO CONDORI y S. O. CUTIPA FLORES.
 1998. *La crianza mutua en las comunidades aymaras*. (s. ed.). Perú.
- APPADURAI, A.
 1996. *Modernity at large: cultural dimensions of globalization*. University of Minesota Press. Estados Unidos.
- ARNOLD, D.
 2016a. *El textil y la documentación del tributo en los Andes: Los significados del tejido en contextos tributarios* (Vol. 5). ILCA. La Paz, Bolivia.
 2016b. Territorios animados. Los ritos al Señor de los Animales como una base ética para el desarrollo productivo en los Andes. En: Roman-López Dollinger y Galarza Mendoza (editores). *Símbolos, desarrollo y espiritualidades. El papel de las subjetividades en la transformación social*. ISEAT. La Paz, Bolivia.
- ARNOLD, D. y E. ESPEJO AYCA.
 2013. *El textil tridimensional: la naturaleza del tejido como objeto y sujeto* (Vol. 8). (s. ed.). La Paz, Bolivia.
- ARNOLD, D.; E. ESPEJO AYCA y F. MAIDANA.
 2013. *Tejiendo la vida: la colección textil del Museo Nacional de Etnografía y Folklore, según la cadena de producción*. MUSEF. La Paz, Bolivia.
- ARNOLD, D. y J. D. YAPITA (editores).
 1996. *Madre Melliza y sus crías. Ispall mama wawampi. Antología de la papa*. HISBOL-ILCA. La Paz, Bolivia.
- AYALA, P.
 2001. Las sociedades Formativas del Altiplano Circumtiticaca y Meridional y su relación con el Norte Grande de Chile. *Estudios Atacameños*, 21.
- BABOT, M. d. P.
 2011. Cazadores-recolectores de los andes Centro-Sur y procesamiento vegetal. Una discusión desde la puna meridional argentina (CA. 7000-3200 años A.P.) *Chungara. Revista de Antropología Chilena*, 43 Número especial(1): 413-432.
 2012. *Las manos en la masa: Arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*. Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Humanidades. Argentina.
- BELTRÁN HENRIQUEZ, P.
 2003. Las nociones de tiempo y espacio en el calendario ritual de Cariquima. *Liminar: estudios sociales y humanísticos*, 1(2): 76-86.
- BEHOTEGUY, G. y N. CALLE.
 2022. Lo que está afuera y lo que está adentro: crianza de papa en la comunidad de sullkatiti lawaqullu. En: *Uyway-Uywaña: Crianza Mutua para la Vida*. MUSEF. La Paz, Bolivia.
- BONAVIA, D.
 1993. La papa: apuntes sobre sus orígenes y su domesticación. *Journal de la Société des Americanistes*, 79: 173-187.
 2007. La papa: apuntes sobre sus orígenes y su domesticación. En: E. Vergara Montero (editor). *Arqueología y vida: Duccio Bonavia*. Institut français d'études andines. Trujillo, Perú.
- BONOMO, M.; L. Prates, P. Madrid, V. D. PRADO, C. LEÓN, C., R. ANGRIZANI y V. BAGALONI.
 2010. Arqueología, conocer el pasado a través de los objetos. *Museo*, 3 (Nº24).
- BONOMO, M.; F. SKARBUN, F. y M. L. BASTOURRE.
 2019. *Subsistencia y alimentación en arqueología*. Editorial de la Universidad de la Plata, UNLP. La Plata, Argentina.
- BOOM, B.
 1987. *Etnobotánica de los Chacobo (Beni, Bolivia)*. (s.b.).
- BRIONES, L.; L. NÚÑEZ y V. STANDEN.
 2005. Geoglifos y tráfico prehispánico de Caravanas de llamas en el desierto de Atacama (Norte de Chile). *Chungara. Revista de Antropología Chilena*, 37(2): 195-223.
- BRUNO, M. C.
 2005. ¿Domesticado o Silvestre? Resultados de la investigación de semillas de Chenopodium Chiripa , Bolivia (1500-100 A.C.). *Textos Antropológicos*, 15(2): 39-50.
 2010. Carbonized Plant Remains from Loma Salvatierra, Departament of Beni, Bolivia. *Zeitschrift für Archäologie Außereuropäischer Kulturen*, 3: 153-208.
 2015. Macrorestos botánicos de la Loma Mendoza. En: H. Prumers (editor). *Loma Mendoza. Las excavaciones de los años 1999 a 2004*. Plural Editores. La Paz, Bolivia.
- BUGALLO, L. y J. TOMASI.
 2012. Crianzas mutuas. El trato a los animales desde las concepciones de los pastores puneños (Jujuy, Argentina). *Revista Española de Antropología Americana*, 42(1): 205-224.
- CABRERO, F.
 2017. Sobre bandas, tribus y cacicazgos: aproximación a la arqueología amazónica *Revista Atlántica - Mediterránea*, 19: 85-96.
- CAMPERO MARÍN, S. A. y G. D. GUZMÁN VEGA.
 2019. *Sistematización del calendario agrícola, climático, ritual y festivo, identificando los riesgos climáticos, de plagas y enfermedades según las fases fenológicas del cultivo quinua Real en la comunidad de Sevaruyo (Challapata)*.

- CAPRILES FLORES, J. M.
2003. Arqueología e identidad étnica: el caso de Bolivia. *Chungara. Revista de Antropología Chilena*, 35(2): 347-353.
- CAPRILES FLORES, J. M.
2011. *The economic organization of Early Camelid Pastoralism in the Andean Highlands of Bolivia*. (Tesis Doctorado). Washington University of St. Louis, Saint Louis Missouri.
- CAPRILES FLORES, J. M., y J. ALBARRACÍN-JORDÁN.
2013. The earliest human occupations in Bolivia: A review of the archaeological evidence. *Quaternary International*, 301: 46-59.
- CATACORA-VARGAS, G., A. PIEPENSTOCK, C. SOTOMAYOR, D. CUENTAS, A. CRIZ y F. DELGADO.
2015. Del conocimiento indígena y campesino a la regulación nacional: Breve Reseña de la Historia de la agroecología en Bolivia. *Agroecología*, 10(2): 85-92.
- CERECEDA, V.
2013. ¿Una estética de la Pobreza? Los textiles chipayas de Caranas. En: J. C. Garavaglia, J. Poloni-Simard, & G. Rivière (Eds.), *Au miroir de l'anthropologie historique: mélanges offerts à Nathan Wachtel*. Presses universitaires de Rennes. París, Francia.
- CERTEAU, M. D.; GIRARD, L. y P. MAYOL.
1994. *L'invention du quotidien* (Vol. 2. Habiter, cuisiner): Folio essais.
- CETHAL, M. T.
2017. *Producción en sistemas agroforestales (PRO-SAF) y sistemas agroforestales simultáneos (SAS)*. CETHAL Maniqui Tsimane. La Paz, Bolivia.
- CHAMBILLA MAMANI, B.; L. CRIALES BURGOS, R. QUISBERT QUISBERT y V. VILLALOBOS TARQUI.
2013. *Entre la lava y el macarrón - Memoria y dinámica alimentaria en la población de Capuraya - Cochabamba*. THOA - UMSA. La Paz, Bolivia.
- CHUMACERO-MOSCOSO, C., y C. CAMACHO-MÁRQUEZ.
2006. Evolución del sistema de Aynuqa durante una década en cuatro comunidades del altiplano boliviano. *Ecología de Bolivia*, 41(3): 19-39.
- COCA MORANTE, M.
2015. *Enfermedades nuevas y emergentes de granos y tubérculos andinos de Bolivia*. (s.ed.). Cochabamba, Bolivia.
- CONDARCO CASTELLÓN DE MEDRANO, L. C.
2017. *Fibras vivas, La colección de maderas y cestería del Museo Nacional de ETnografía y Folklore, según la cadena de producción*. MUSEF. La Paz, Bolivia.
- COPARI, Mary Luz; Alberta MAYTA e Isabel QUISPE.
2022. Bondades nutricionales del chuño como alimento milenario. En: *Uyway - Uywana: Crianza Mutua para la vida*. MUSEF. La Paz, Bolivia.
- COPARICONA QUISPE, N. L.
2010. *Seguimiento de Huertos Urbanos en diferentes zonas de la ciudad de La Paz*. Universidad Mayor de San Andrés, La Paz.
- CORREA MOREIRA, G. M.
2012. El concepto de mediación técnica en Bruno Latour. Una aproximación a la teoría del actor-red. *Psicología, conocimiento y sociedad*, 2 (mayo, 2012): 56-81.
- CRUZ, G. S.; SEDAG, A. HAMBRE y G. D. NAVARRA.
- (s/f). Calendario agrícola - Valles. En: W. Denevan. *The aboriginal cultural geography of the Llanos de Mojos of Bolivia* (1965). University of California Press, Estados Unidos.
- DÍAZ, J. y M. T. NOGALES.
2018. *Tecnologías de producción de alimentos con enfoque de seguridad alimentaria*. Bolivia: Canadian Feed the Children. HIVOS, Cooperación Belga para el Desarrollo, Louvain Coopération au Development. Bélgica.
- DÍEZ ASTETE, A.
2017. *Compendio de etnias indígenas y ecoregiones de Bolivia*. Vicepresidencia del Estado Plurinacional de Bolivia. La Paz, Bolivia.
- DILLEHAY, T. D.
2004. *Monte verde. Un asentamiento humano del Pleistoceno Tardío en el Sur de Chile*. Santiago de Chile: LOM Ediciones.
- ECHEVERRÍA, J. y C. MUÑOZ.
1988. *Maíz: Regalos de los dioses*. Instituto Otavaleño de Antropología. Ecuador.
- EECKHOUT, P. y M. LUJÁN DAVIAL.
2013. Un complejo de almacenamiento del periodo inca en Pachacamac. *Studium Veritatis*, 11(17): 227.
- ERICES, S.
1975. Evidencias vegetales en tres cementerios prehispánicos, Arica-Chile. *Chungara. Revista de Antropología chilena*, 5.
- ERICKSON, C. L.
1991. Agricultura en camellones prehispánicos en las tierras bajas de Bolivia: posibilidades de desarrollo en el trópico húmedo. En: J. J. Jiménez-Orsorio y V. Rorive (editores). *Los camellones y chinampas tropicales*. Ediciones de la Universidad Autónoma de Yucatán, México.
2000. Los caminos prehispánicos de la Amazonía boliviana. En: L. Herrera & M. Cardale de Schrimpf (editores), *Caminos Precolombinos: las vías, los ingenieros y los viajeros*. Bogotá Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- ERICKSON, C. L.; S. CALLA MALDONADO y P. ALVAREZ QUINTEROS.
2008. *Zanjas circundantes: obras de tierra monumentales de Baures en la Amazonía boliviana*. Retrieved from La Paz.
- ESCALERA ZAMBRANA, A. I.
2017. *Una aproximación a la naturaleza de las esculturas líticas de camélidos Wankarani, Bolivia*. Tesis Licenciatura. Universidad Mayor de San Andrés, La Paz, Bolivia.
- ESPEJO AYCA, E.
2022. *Yanak Uywana. La crianza mutua de las artes*. Estado Plurinacional de Bolivia.
- EYZAGUIRRE, M. y E. ESPEJO.
2022. Poder vital del *ajayu* de la sal. Maligno y beneficioso. En: *Uyway - Uywana: Crianza Mutua para la vida*. MUSEF. La Paz, Bolivia.

- FAO.
- 2010. *Sistematización de prácticas agroecológicas, pecuarias y de aprovechamiento de Recursos Naturales para la reducción de riesgos en el Beni, Bolivia*. Roma FAO.
 - (s.f.). Pirwas. Recuperación de prácticas ancestrales. (s. ed.).
- FAUTAPO.
- 2013. *Guía técnica de producción ecológica en el cultivo de la quinua real*. (s. ed.). La Paz, Bolivia.
- FERNÁNDEZ MURILLO, M. S.
- 2018. *Almas de piedra. La colección de líticos del Museo Nacional de Etnografía y Folklore, según la cadena de producción*. MUSEF. La Paz, Bolivia.
- FLORES, M. y G. BEHOTEGUY.
- (En Edición). *La chicha de Chuchulaya se reproduce y revive muertos. Dinámicas de la producción de subjetividades en una bebida ancestral*.
- FLORES ORTIZ, R.
- 2019. Fundamentos de arqueosemiótica. *Cuicuilco Revista de Ciencias Antropológicas*, N°76 (septiembre - diciembre).
- GERALDES TEIXEIRA, W.; D. C. KERN, B. EMÖKE MADARI, H. NARCISO LIMA y W. WOODS (editores).
- 2009. *As terras pretas do índi da Amzônia, sua caracterização e uso desde conchementos na criação de novas áreas*. EMBRAPA Amazônia Ocidental, Manaus, Brasil.
- GRILLO FERNÁNDEZ, E.; V. QUISO CHOQUE, G. V. RENGIFO y J. VALLADOLID RIVERA.
- 1994. *Crianza Andina dela chacra*. PRATEC. (s.l.).
- GROBMAN, A.; D. BONAVIA, T. D. DILLEHAY, D. PIPERNO, J. IRIARTE e I. HOLST.
- 2012. Preceramic maize from paredones and Huaca Prieta, Perú. *PNAS*, 109(5): 1755-1759.
- GUERECA, P.
- 2021. Crónicas de Piedra, fuego, sazón y memoria. En: GYARMATI, J. y C. CONDARCO CASTELLÓN.
- 2014. Las ocupaciones prehispánicas tardías y el centro administrativo inkaico en la cuenca de Paria, altiplano de Oruro. En: Rivera Casanovas (editor). *Ocupación inka y dinámicas regionales en los Andes (Siglos XV y XVI)*. PLURAL / IFEA. La Paz, Bolivia.
- HASTORF, C. A.
- 2017. *The social archaeology of food. Thinking about Eating from Prehistory to Present*. Cambridge University Press, Inglaterra.
- HERRERA WASSILOWSKY, A.
- 2011. *La recuperación de tecnologías indígenas: arqueología, tecnología y desarrollo en los Andes*. IEP. Universidad de los Andes, Facultad de Ciencias Sociales. CLACSO. Centro de Investigación Andina, PUNKU. Lima, Perú.
- HUANCA TITO, M. E. y P. HUANCA RAMOS.
- 2021. Rito de la siembra de papa en el altiplano paceño: Caso comunidad antarani, provincia pacajes y micaya, provincia aroma. En: *Expresiones, Lenguajes y poéticas*. MUSEF. La Paz, Bolivia.
- INGOLD, T.
- 2000. *The perception of the environment. Essays on livelihood, dwelling and skill*. London and New York Routledge.
- JAIMES BETANCOURT, C.
- 2012. *La cerámica de la Loma Salvatierra*. PLURAL Editores. La Paz, Bolivia.
 - 2016. Dos fases cerámicas de la cronología ocupacional de las zanjas de la provincia Itenez - Beni, Bolivia. En: Barreto, Pinto Lima y Jaimes Beancourt (editores), *Cerámicas arqueológicas da Amazônia. Rumo a uma nova síntese*. IPHAN; Ministério da Cultura. Belém.
- JAIMES BETANCOURT, C. y H. PRÜMERS.
- 2018. A la sombra de los Andes. Arquitectura monumental en los Llanos de Mojos. La Cooperación Científica Francesa en Latinoamérica. En: Salcedo y Ghezzi (editores), *Avances Recientes en datación y arqueometría en los Andes*. (s. ed.).
- JUN SOKI SHIBUTANI, L.; L. SANTOS DA SILVA, R. SILVA MARINHO, W. NASCIMENTO y M. SOARES REIS.
- (s.f.). *Terra preta de Índio - Características, usos e benefícios*. Paper presented at the Jornada Académica UFOPA.
- KRAPOVICAS, A.
- 2004. *Consideraciones prehistóricas sobre el origen del maní cultivado*. Presentado para la sesión pública de la Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria. Buenos Aires, Argentina.
- LARRIÓN, J.
- 2019. Teoría del actor-red. Síntesis y evaluación de la deriva postsocial de Bruno Latour. *Revista Española de Sociología (RES)*, 28(2): 323-341.
- LATHRAP, D. W.
- 2010. *El Alto Amazonas*. Chataro Editores. Lima - Iquitos, Perú.
- LE BRETON, D.
- 2009. *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Ediciones Nueva Visión. Buenos Aires, Argentina.
- LECHTMAN, H. y A. SOLDI.
- 1981. *La tecnología del mundo andino. Runakunap Kawsayminkupaq rurasqankunaqa*. (H. Lechtman y A. Soldi. Editores. Primera edición Vol. 36). Universidad Autónoma de México.
- LEMA, V.
- 2013. *Crianza mutua: una gramática de la sociabilidad andina*. Presentado en la: X Reunión de Antropología del Mercosur: Situar, actuar e imaginar antropologías del Cono Sur, Córdoba.
- LÉMUZ AGUIRRE, C.; K. ARANDA ÁLVAREZ y E. ARRATIA VELASCO.
- 2021. *Arqueología de Putu Putu*. Sagitario Editores. La Paz, Bolivia.
- LICONA VALENCIA, E.
- 2019. Narraciones situacionales del espacio culinario: Estudio introductorio. En: *Narrativas culinarias. Miradas etnográficas*. E. A. Española Editores.
- LOMBARDO, U.; J. IRIARTE, L. HILLBERT, J. RUIZ-PÉREZ, C. J. MARIANO y H. VELT.
- 2020. Early Holocene crop cultivation and landscape modification in SW Amazonia. *Nature*, 581(7807): 190-193.
- LÓPEZ ESTUPIÑÁN, L.
- 2017. Ibias, cubios y rubas. 10000 años alimentando gentes de los Andes. *Arqueología y patrimonio*: 33-44.

- MALDONADO GUERRA, E.
2020. *Etnoarqueología de una sociedad agropastoril, su tecnología y estrategias tecnológicas líticas en la comunidad de Pallini, Orinoca, Oruro.* (Tesis Licenciatura). Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.
- MAMANI, P. y J. J. CALISAYA.
2018. El tarwi (*Lupinus mutabilis Sweet*) y otras leguminosas como alternativas para recuperar los suelos y mejorar el sistema de rotación de cultivos de regiones andinas subáridas de Cochabamba. *Revista de agricultura*, 57.
- MAMANI PORCO, B.; J. BALLIVIAN TORREZ y H. DE LA QUINTANA GONZALES.
2008. *Guía metodológica para la rehabilitación y construcción de terrazas agrícolas prehispánicas.* PROMARENA. La Paz, Bolivia.
- MEDRANO HUAQUIRA, S.
2007. *Proceso de elaboración de chicha de Maíz (Zea Mais): caso municipios de Punata, Cliza, Arbetio, Siper Sipe, Tapacarí e Independencia del departamento de Cochabamba.* Tesis Licenciatura. Universidad Mayor de San Simón. Cochabamba, Bolivia.
- MILLER, M. J.; I. KENDALL, J. M. CAPRILES FLORES, M. C. BRUNO, R. EVERSHERD y C. A. HASTORF.
2021. Quinoa, potatoes and llamas fueled emergent social complexity in the Lake Titicaca Basin of the Andes. *PNAS*, 118(49).
- MONTANARI, M.
2010. *Le manger comme culture* (Vol. 12). Editions de L'université de Bruxelles. Bélgica.
- MORALES GARZÓN, F.
2007. Sociedades precolombinas asociadas a la domesticación y cultivo de la papa (*Solanum tuberosum*) en Sudamérica. *Revista Latinoamericana de la Papa*, 14(1): 1-9.
- MÚJICA ANGULO, R. y F. QUISPE LLANOS.
2022. Todo está, la producción está, la crianza está y estás tú. Aproximación a la convivencia mutua en la comunidad de Chari (Prov. Bautista Saávera, La Paz). En: *Uyway-Uywaña: Crianza Mutua para la vida.* MUSEF. La Paz, Bolivia.
- MURRA, J. V.
1975. *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*. IEP.
- NATALI, M.; M. L. ROJAS SANCHEZ, V. MÉRIDA, F. A. ZAPATA UREY, M. RODRÍGUEZ DÍAZ y P. A. GUERECA MALDONADO.
2020. La mujer boliviana: entre ajes e historia. *Sosqua*, 2(2).
- NIELSEN, A.
- 1997-1998. Tráfico de caravanas en el Sur de Bolivia: Observaciones etnográficas e implicancias arqueológicas. *Relaciones de Sociedad Argentina de Antropología*, XXII-XXIII.
- NIELSEN, A. y M. L. LÓPEZ.
2013. Macrorestos de *Chenopodium quinoa* Willd. en la plaza de Laqaya (Nor Lípez, Potosí, Bolivia). *Intersecciones en Antropología*, 14: 295-300.
- NOGALES ASCARRUNZ, P.; E. ALIAGA ROSSEL y R. MURILLO GARCÍA (editores).
2021. *La diversidad del Maíz nativo en Bolivia.* FAO BOLIVIA.
- ORTUÑO, T.; K. ZUAZO MAURE, K. ESCOBAR TORREZ y M. ESCOBAR TORREZ.
2022. Uso de la vegetación por la cultura Mollo en la ciudadela de Iskanwaya. Un análisis palinológico y de carporestos (Arqueobotánica). En: *Uyway-Uywaña: Crianza Mutua para la Vida.* MUSEF. La Paz, Bolivia.
- PAZ SORIA, J. L.
2021. La representación de ojos de agua en cerámicos y textiles prehispánicos y los ritos contemporáneos para llamar a la lluvia. En: *Expresiones. Lenguajes y Poéticas.* MUSEF. La Paz, Bolivia.
- PAZ SORIA, J. L. y J. C. CHÁVEZ.
2009. Los líticos como elementos diagnósticos. El caso del Valle Alto de Tiwanaku. En: Paz Soria y Aranda Álvarez (editores.), *Memorias del primer simposio sobre tecnología lítica en el área Centro Sur Andina.* CIMA Producciones. La Paz, Bolivia.
- PAZ SORIA, J. L.; V. JIMENEZ BALDERRAMA, E. MALDONADO GUERRA, M. I. FERNANDEZ CALLISAYA y N. QUISPE ZARSO.
2014. *Contribuciones al análisis de los materiales líticos prehispánicos de Bolivia.* Producciones CIMA Editores. La Paz, Bolivia.
- PNUD.
2011. *Tras las huellas del cambio climático. Estado del arte del conocimiento sobre adaptación al cambio climático, agua y seguridad alimentaria.* (s. ed.). Bolivia.
- PONCE SANJINÉS, C.
1970. *Las culturas Wankarani y Chiripa y su Relación con Tiwanaku.* Academia Nacional de Ciencias. La Paz, Bolivia.
- PRATEC.
2006. *Calendario agrofestivo en comunidades andino amazónicas y escuela.* PRATEC. Lima, Perú.
- PRÜMERS, H. y C. JAIMES BETANCOURT.
2014. 100 años de investigación arqueológica en los Llanos de Mojos. *Arqueoantropológicas*, Año 4(Nº4).
- REGALSKY, J. P.
2004. *Pobreza, capital y desarrollo y estrategias campesinas andinas.* CENDA. Cochabamba, Bolivia.
- RENGIFO, G. V.
1995. La crianza recíproca: Biodiversidad en los Andes. *Biodiversidad. Sustento y culturas*, 2.
2009. *El retorno a la naturaleza. Apuntes sobre la Cosmovisión Amazónica desde los Quechua-Lamas.* PRATEC. Lima, Perú.
- RIVERA CASANOVAS, C.
2011. Estilos cerámicos como indicadores cronológicos en la región de Cinti, Chuquisaca. *Textos Antropológicos*, 16(1): 137-154.
- RODRÍGUEZ, L. E.
2010. Origen y evolución de la papa cultivada. Una revisión. *Agronomía Colombiana*, 28(1): 9-17.
- ROOSEVELT, A. C.
1980. *Parmana. Prehistoric maize and manioc subsistence along Amazon and Orinoco.* Academic Press INC. New York, London.
- SANCHEZ CANEDO, W.
2008. *Inks, flecheros y mitmaquinas. Cambio social y paisajes culturales en los valles de los Yungas de Inkachaca/Paracti y Tablas Monte (Cochabamba-Bolivia, siglos XV-XVI).* Tesis Doctorado. Uppsala Universitet. Suecia.
- SMITH, C.; W. DENEVAN y P. HAMILTON.
1981. Antiguos campos de camellones en la región del Lago Titicaca. En: H. Lechtman y A. M. Soldi (editores), *La tecnología en el mundo andino.* UNAM. México.

- SOMBROEK, W.; D. C. KERN, T. RODRIGUES, M. DA SILVA CRAVO, T. CUNHA, W. WOODS y B. GLASER.
2009. Terra preta e terra mulata: suas potencialidades agrícolas, suas sustentabilidades e suas reproduções. En: W. Geraldes Teixeira, D. Kern, B. Emöke Madari, H. Narciso Lima y J. Wood (editores). *As terras pretas do Índi da Amazônia, sua caracterização e uso deste conchementamento na criação de novas áreas*. EMBRAPA Amazônia Ocidental. Manaus, Brasil.
- SORUCO CUSI, E. F.
2006. *Comportamiento agronómico del Maíz (Zea Mays) bajo sistemas de monocultivo y en asociación con arveja (Pisum sativum) y zapallo (Cucurbita maxima)* en la región de Río Abajo. Tesis Ingeniería Agronómica. Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.
- STADLER-KAULICH, N.; Y. FRANÇOIS y D. Barreiro (editores).
2014. *Sistemas agroforestales en áreas secas en el departamento de Cochabamba: caracterización y descripción*. GTZ. Cochabamba, Bolivia.
- SUGIURA YAMAMOTO, Y.; C. VILLALOBOS ACOSTA y E. ZEPEDA VALVERDE.
2012. Biografía cultural de la cerámica arqueológica desde la perspectiva de la materialidad: el caso del Valle de Toluca. *Anales de Antropología*, 47: 63-90.
- SUQUILANDA BALDIVIESO, M. (editora).
2012. *Producción orgánica de cultivos andinos. Manual técnico*: UNOCANC FAO Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pescado.
- TASSI, N. y M. E. CANEDO.
2019. *Una pata en la chacra y una en el mercado: Multiactividad y reconfiguración rural en La Paz*. CIDES-UMSA. La Paz, Bolivia.
- TASSI, N.; A. HINOJOSA R. CANAVIRI.
2015. *La economía popular en Bolivia*. CIS. La Paz, Bolivia.
- TERÁN CÉSPEDES, R.
2021. Medios técnicos de labranza, su tenencia, uso y fuente de energía para la agricultura familiar en el municipio de Pucarani. *Revista de innovación agropecuaria y de Recursos Naturales*, 8(3): 99-112.
- TINTA FERNANDEZ, C.
2005. *Caracterización del bosque de la comunidad Sahalla, provincia Aroma, La Paz*. Tesis Licenciatura en Ingeniería Agronómica. Universidad Mayor de San Andrés La Paz, Bolivia.
- TORRES LEZAMA, V.
2020. Uywanakuy. Ritual y crianza mutua entre humanos y no humanos en el sur andino de Perú. *Iberoforum. REvista de Ciencias Sociales.*, XV(29): 135-179.
- TUMIRI, R. y S. ALAVI.
2022. Amañoque la fruta andina de los pacajes. En: *Uyway-Uywaña: Crianza Mutua para la Vida*. MUSEF. La Paz, Bolivia.
- TSCHEUSCHNER, H. D.
2001. *Fundamentos de tecnología de alimentos* (H. Tscheuschner - editor). ACRIBIA S.A. Zaragoza, España.
- TSIMANE, G. C.
2010. CHIDYE' YICDYE' JI'CHÄYITIDYES TSIMANE' TSUN. Saberes y aprendizajes del pueblo Tsimane: Proyecto EIBAMAZ. (s.l.).
2019. Evidencias arqueológicas del uso social del cacao en la Alta Amazonia. *Revista de Historia, Patrimonio, Arqueología y Antropología Americana*, 1: 117-134.
- VAN DEN BERG, H.
2005. Capítulo 1: Las actividades agrícolas y sus posibilidades. En: *La tierra no da así no más*. UCB. La Paz, Bolivia.
- VAN KESSEL, J. y D. CONDORI CRUZ.
1992. *Criar la vida: trabajo y tecnología en el mundo andino*. CIDSA. Lima, Perú.
- VANBUTSELE, S.
2020. Concevoir des lisières urbaines pour ménager les sites semi-naturels bruxellois. *UIRBIA*.
- VARGAS VEGA, J. (editor).
2013. *Proceso Agrario en Bolivia y América Latina*. Plural Editores. La Paz, Bolivia.
- VILLANUEVA, J.
2020. Imágenes, tiempo y color. La cerámica tiwanaku de la Isla Pariti (lago Titicaca, Bolivia): más allá de la representación. En: A. Quiñones Aguilar (editora), *Mundos de creación de los pueblos indígenas de América Latina*. Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, Colombia.
- VILLANUEVA, J. y A. KORPISAARI.
2013. La cerámica Tiwanaku de la isla Pariti como recipiente: Performances y narrativas. *Estudios Atacameños* (Nº46): 83-108.
- VITERI ROBAYO, C.; M. CAMINO NARANJO, D. ROBAYO POVEDA, T. MORENO DÁVILA y M. RAMOS JÁCOME.
2020. Alimentos sagrados en la cosmovisión andina. *Revista Ciencia e Interculturalidad*, 27(2): 173-189.
- VIVEIROS DE CASTRO, E.
2002. O Nativo Relativo. *MANA*, 8(1): 113-148.
- VOS, V. A.; O. VACA y A. CRUZ.
2015. *Sistemas agroforestales en la Amazonía boliviana* (Vol. N°82). CIPCA. La Paz, Bolivia.
- WHITEHEAD, W. T.
2007. *Exploring the Wild and domestic: Paleoethnobotany at Chiripa, a Formative Site in Bolivia*. (Tesis Doctorado). University of California, Berkeley. Estados Unidos.
- ZUCOL, A. y M. M. COLOBIG.
2015. Nuevos aportes para la caracterización de terrazas de cultivo del primer milenio d.C. en el valle de Ambato (Andes del Sur, Catamarca, Argentina) mediante el Análisis de microrrestos. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, XL(2): 425-454.

Descarga los Catálogos Mayores del MUSEF
escaneando el siguiente QR:



ISBN: 978-9917-607-05-2



9 789917 607052