

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

ESCUELA DE POSGRADO

MAESTRÍA EN CIENCIAS EN AGROECOLOGÍA



**CARACTERIZACIÓN DE LA CRIANZA DE PAPAS NATIVAS DESDE LA
COSMOVISIÓN CAMPESINA EN LA REGIÓN AYACUCHO**

TESIS

PARA OPTAR GRADO DE:

**MAESTRO EN CIENCIAS EN AGROECOLOGIA,
MENCIÓN: BIODIVERSIDAD Y AGRICULTURA CAMPESINA
ANDINO AMAZONICA**

PELAYO CARRILLO MEDINA

Tingo María – Perú

2016

DEDICATORIA

A los andes vivos y vivificantes, por su crianza y paciencia.

A mis padres, hermanos e hijas de sangre y de juramento.

A los comuneros de las comunidades campesinas de Chaka, Paqre, Parccora y Purus en especial a los ancianos y niños por sus sabias enseñanzas

AGRADECIMIENTOS

A la Universidad Nacional Agraria de la Selva en especial a la Escuela de Posgrado.

A Los ancianos, comuneros y niños de las comunidades de Chaka, Paqre, Parccora y Purus, criadores de la cosmovisión andina.

A la Asociación Pacha Uyway – APU por el apoyo y facilidades para llevar la investigación.

Al Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas (PRATEC), a todos sus miembros por sus sabias enseñanzas y reflexiones de la cultura andina.

Al Dr. Hugo Huamaní Yupanqui, y Jorge Ishisawa Oba por sus sabios consejos y guía para culminar el presente trabajo

ÍNDICE GENERAL

Contenido	Página
I. INTRODUCCIÓN	1
II. REVISIÓN DE LITERATURA.....	3
2.1. Marco teórico conceptual	3
2.1.1. La comisión de la verdad y reconciliación. Los niños y ancianos.....	3
2.1.2. Cosmovisión en la crianza de papas nativas	6
III. MATERIALES Y MÉTODO	11
3.1. Ubicación y alcance de la investigación	11
3.1.1. Ubicación	11
3.1.2. Población de las comunidades objeto de investigación	13
3.1.3. Principales características agropecuarias	13
3.1.4. Alcance	15
3.2. Técnicas e instrumentos de investigación	15
3.2.1. Investigación-acción.....	16
3.2.2. Etnografía.....	16
3.2.3. Estudio de casos.....	16
3.2.4. Entrevistas	16
3.2.5. Grupo Focal	16
3.2.6. Observación directa	17

3.3.	Fases del trabajo de investigación	17
3.3.1.	Revisión bibliográfica y síntesis de la información disponible	17
3.3.2.	Investigación de campo	17
3.4.	Sistematización de la información recopilada	18
IV.	RESULTADOS	19
4.1.	Prácticas de la crianza de las papas nativas desde la cosmovisión de la comunidad campesina de Chaka, Paqre, Parqora y Purus	19
4.1.1.	Sentidos y secretos de la crianza de la papa	19
4.1.1.1.	Siembra wacho	19
4.1.1.2.	Siembra con ichur	21
4.1.1.3.	Recreación del pukllay o juego en la pachamanca	22
4.1.1.4.	Recreación del ritual “velakuy” de las qayta lampas (chakitakllas)	24
4.1.1.5.	Otros secretos y sentidos	24
4.1.2.	Caracterizar el sistema de organización comunal asociado en la crianza de las papas nativas de las comunidades de Chaka, Paqre, Parqora y Purus	26
4.1.3.	Fortalecimiento de espacios familiares	26
4.1.3.1.	Implementación de chacra de ancianos y niños curiosos	27
4.1.3.2.	Recuperación del alinsu	29
4.1.3.3.	Recuperación de “niños curiosos negociantes”	31

4.1.3.4.	Formación de “niños tejedores”	32
4.1.4.	Fortalecimiento de la familia extensa	33
4.1.4.1.	Recuperación del ayni	33
4.1.5.	Modos de recolección de papas nativas a nivel familiar	35
4.1.5.1.	El allapacuy	35
4.1.5.2.	Huanllacuy	36
4.1.5.3.	Suacuy.....	36
4.1.5.4.	Recreación del “dote” o regalo.....	36
4.1.6.	Ancianos en la comunidad	36
4.1.6.1.	“Machu”, “paya” y “yuyaq”.....	37
4.1.6.2.	“Yuyaq” en la vida comunal	38
4.1.6.3.	Presencia de ancianos en centros educativos.....	45
4.1.6.4.	Recuperación de fiestas comunales	50
4.2.	Caracterizar el camino y los caminantes de las papas nativas en la comunidad Chaka, Parqora, Paqre y Purus	56
4.2.1.	Crianza de la papa nativa	57
4.2.1.1.	Buscando el alma o “ánima” de la papa nativa	58
4.2.1.2.	Buscando el maman de las papas nativas, en el pacha	59
4.2.1.3.	Recuperación de los caminos de las papas yuca papas	60

4.3.	Relacionar las prácticas de crianza, organización del camino y los caminantes con la seguridad alimentaria en las comunidades de Chaka, Paqre, Parqora y Purus.....	63
4.3.1.	Recuperación de la “comida con sentido”	63
4.3.1.1.	El convido, compartir	64
4.3.1.2.	La olla	65
4.3.1.3.	Recreación de la preparación de “qollpu” en la cosecha de la papa.....	65
4.3.1.4.	Secretos en el almacenamiento.....	66
4.3.1.5.	Cruz de palma	67
4.3.1.6.	Sal de piedra.....	68
4.3.1.7.	Agua bendita.....	68
4.3.1.8.	Piedra madre	68
4.3.1.9.	Hacer conversar las papas	68
4.3.1.10.	No sacar del almacén en las tardes.....	69
4.3.1.11.	Almacenamiento en pukutu	69
4.3.1.12.	Trato ordenado	69
4.3.2.	Secretos en la transformación de la papa	69
4.3.3.	Papa waña, salvadora del hambre.....	71
V.	DISCUSIÓN	73

5.1.	Caracterizar las prácticas de la crianza de las papas nativas desde la cosmovisión de las comunidades campesinas Chaka, Paqre, Parccora y Purus.	73
5.2.	Caracterizar el sistema de organización comunal asociado en la crianza de las papas nativas de las comunidades campesinas Chaka, Paqre, Parccora y Purus.	78
5.3.	Caracterizar el camino y los caminantes de las papas nativas de las comunidades campesinas Chaka, Paqre, Parccora y Purus.	85
5.4.	Relacionar las prácticas de crianza, organización el camino y los caminantes con la seguridad alimentaria de las comunidades campesinas Chaka, Paqre, Parccora y Purus.	91
VI.	CONCLUSIONES.....	96
VII.	RECOMENDACIONES	99
VIII.	ABSTRACT	100
IX.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	101

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro	Página
1: Ubicación política de las comunidades en investigación. Agosto del 2015.....	11
2: Número de familias y cantidad de varones y mujeres.....	13

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura	Página
1. Mapa de ubicación de las comunidades de estudio.....	12

RESUMEN

El trabajo de investigación se realizó en las comunidades campesinas de Chaka, Paqre, Parccora y Purus de la región de Ayacucho. Es una investigación cualitativa, vivencial y etnográfica, donde se describe los modos de la recreación, regeneración de las sabidurías, prácticas, rituales, festividades comunales y familiares, el cariño, conversación y compartir de los humanos con la naturaleza y las deidades andinas en la crianza de las papas nativas (*Solanum tuberosum* L). La fuente de la investigación es la recreación y fortalecimiento de las sabidurías que mantienen los ancianos y la vigorización del aprendizaje los niños, en tanto ambas generaciones son vitales en la regeneración de sabidurías en los andes. En el trabajo se evidencia que las comunidades vienen conservando y recreando prácticas tradicionales de crianza de las papas nativas de acuerdo a su cosmovisión. Igualmente, que continúan manteniendo un sistema de organicidad comunal asociado a la crianza de la papa nativa. También modos de recolección de semillas de papa nativa entendida como una “persona” que tienen sus “camino”, “gustos” y “caprichos” que determinan la producción de la papa nativa. Finalmente se muestra las relaciones de las prácticas de crianza, organización y el camino y los caminantes con la seguridad alimentaria, en este sentido se describe procesos de almacenamiento, transformación y usos de la papa nativa en la alimentación.

I. INTRODUCCIÓN

Los saberes de crianza de las papas nativas en los andes peruanos, su origen se remonta hace 10000 años a más, en la actualidad es la base alimentaria de las comunidades campesinas andinas, a su vez es generadora de ingresos económicos de las familias criadoras de más de 3500 variedades de papas nativas (VALLADOLID, 2005) y de 93 especies de papas silvestres.

En el Perú, se estima que el 25 % del área total del cultivo de papa lo ocupan variedades de papas nativas, cultivadas en las zonas más altas de la sierra, usadas principalmente en el autoconsumo de las familias productoras. Por lo tanto, no sólo es necesario conservar la biodiversidad de las semillas de los cultivos nativos de papas y sus parientes silvestres, sino es vital vigorizar la regeneración de los saberes de crianza, debido que existe un alto riesgo de amenaza constante de pérdida de variedades de papas nativas a los cambios climáticos, trastornos sociales y al desarrollo comercial de las variedades mejoradas. Consecuentemente, se pierde también el patrimonio cultural de saberes de crianza de las papas nativas, que para las comunidades alto andinas es la base de su seguridad alimentaria, que asegura el autoconsumo y su subsistencia.

El problema central es la pérdida de prácticas, sabidurías y rituales de la crianza de papas nativas desde la cosmovisión campesina en la región Ayacucho.

El trabajo de investigación contribuye a la preocupación comunal de recuperar recrear y fortalecer el Allin Kausay (Buen vivir), donde la crianza de la papa nativa es vital, en tanto es el principal cultivo que sustenta la alimentación, ingresos económicos, fortalecimiento de la familia, del ayllu y la organización comunal.

En este sentido el Objetivo general es caracterización de la crianza de papas nativas desde la cosmovisión campesina en la región Ayacucho.

Los Objetivos específicos son:

- Caracterizar las prácticas de la crianza de las papas nativas desde la cosmovisión de las comunidades campesinas Chaka, Paqre, Parccora y Purus.
- Caracterizar el sistema de organización comunal asociado en la crianza de las papas nativas de las comunidades campesinas Chaka, Paqre, Parccora y Purus.
- Caracterizar el camino y los caminantes de las papas nativas de las comunidades campesinas Chaka, Paqre, Parccora y Purus.
- Relacionar las prácticas de crianza, organización el camino y los caminantes con la seguridad alimentaria de las comunidades campesinas Chaka, Paqre, Parccora y Purus.

II. REVISIÓN DE LITERATURA

2.1. Marco teórico conceptual

2.1.1. La comisión de la verdad y reconciliación. Los niños y ancianos

En términos históricos, los habitantes de las comunidades donde se llevó a cabo la presente investigación, fueron testigos de una guerra interna que ha tenido efectos traumáticos sobre su población y sobre su cultura. Al respecto, el informe de la Comisión de la Verdad y la Reconciliación (2003) estima que la cifra más probable de víctimas fatales de la violencia fueron 69280 personas. Estas cifras superan el número de pérdidas humanas sufridas por el Perú en todas las guerras externas y guerras civiles ocurridas en sus 182 años de vida independiente. Igualmente afirma que el conflicto abarcó una proporción mayor del territorio nacional que cualquier otro conflicto, provocó enormes pérdidas económicas expresadas en destrucción de infraestructura y deterioro de la capacidad productiva de la población y llegó a involucrar al conjunto de la sociedad. La CVR ha constatado que en el sector agropecuario de Ayacucho se concentra más del 40 por ciento de muertos y desaparecidos reportados y ha constatado que la población campesina fue la principal víctima de la violencia. De la totalidad de víctimas reportadas, el 79 por ciento vivía en zonas rurales y el 56 por ciento se ocupaba en actividades agropecuarias. Estas cifras contrastan con las del censo de 1993 según el cual el 29 por ciento

de personas vivían en zonas rurales y el 28 por ciento de la PEA nacional estaba ocupada en el sector agropecuario.

Para muchos estudiosos las principales consecuencias de la violencia social vivida por más de 20 años han generado cambios importantes en la situación económica, social y cultural de la población afectada, en particular de los desplazados, cambios que son de índole social en las comunidades: La reestructuración del tejido social, la remodelación infraestructural, el surgimiento de nuevas estrategias productivas y cambios en las relaciones de género.

Pese a la desestructuración de las comunidades, estas continúan retornando a sus comunidades de origen, y actualmente su preocupación central es la recreación de la variabilidad y diversidad de sus cultivos y ganados que vienen a ser la fuente de su alimentación, generación de ingresos económicos y alrededor de ellos se recrean sabidurías, rituales, ayuda mutua y compartir desde milenios.

En las comunidades andinas es evidente que las sabidurías de los ancianos y ancianas se están perdiendo, porque igualmente está debilitado los “modos educativos comunales” en este proceso crían a los niños y niñas para que sean “comuneros completos” o ancianos “qapiqnin de la vida andina” (que agarra o son ejes para la recreación de la cosmovisión andina), por ello es importante recordar y en lo posible recrear estos modos. Si bien es cierto que la chacra, la familia, ayllu, comunidad y las relaciones intercomunales son los espacios que facilitan la regeneración de sabidurías. También es de vital importancia la empatía anciano – niño.

Carrillo (1998) indica, no existe en quechua una palabra que sea análogo al español anciano. En las comunidades Chaka, Paqre, Parqora y Purus, a los ancianos varones se le llaman “machu” o “machucha”, a las mujeres “Paya” o “payacha”, estos términos hacen referencia a la disminución de sus fuerzas, por ello también se les llaman “pisikallpas” (de poca fuerza). El otro concepto que utilizan los comuneros y lo expresan con mayor cariño es el “yuyaqcha” o “yuyaqchakuna” (los que recuerdan), palabras que hacen referencia de la gran riqueza de saberes, experiencias que los ancianos no en la “cabeza sino en el corazón” las mismas que se transmiten para toda la vida “corazón a corazón” (empatía). Es importante indicar que estos conceptos “toman vida” en determinados momentos y espacios de la vida del pacha o cosmos. En el mundo andino las generaciones vitales son los ancianos y niños, la regeneración de las sabidurías fluye densamente y de “corazón a corazón” entre estas dos generaciones y el espacio vital es la chacra, alrededor de ella se dan festividades y rituales a nivel comunal y familiar. Es en la chacra donde estas dos generaciones conversan de “igual a igual”, el enhebramiento armonioso de estas dos generaciones son los que generan el “Allinkausay” donde siempre el “punta vida” es mejor que el qipa vida” (la vida de antes y la vida de adelante). La violencia política, la educación oficial, los proyectos desarrollistas, los programas sociales, han arrinconado los espacios de empatía entre ancianos-niños. El “machu” y “paya” también se utilizan para las deidades andinas, muchos de ellos están con “mucha fuerza” y otros “están débiles”.

2.1.2. Cosmovisión en la crianza de papas nativas

En las comunidades campesinas de la región de Ayacucho el cultivo de la papa nativa es la más importante en tanto sustenta la alimentación y generación de ingresos económicos a sus productores. VALLADOLID (2005), indica que en el Perú se cultivan 8 especies de papas, dentro de las que se encuentran 3,500 variedades de papa nativas cultivadas (Huamán, 1991). También se informa que a nivel de toda América, existen 99 especies de papas silvestres, de las que 93 están en el Perú según indica HIJMANS Y SPOONER (2001). En esta gran diversidad de papas tanto nativas cultivadas como silvestres se tienen valiosos genes que son necesarios conservar. Algo similar ocurre con los otros tubérculos, raíces y granos de origen andino – amazónico.

No sólo es importante conservar la diversidad de las semillas de los cultivos nativos y sus parientes silvestres, sino también los saberes de crianza que han hecho posible esta diversidad. No olvidemos que el Perú, es centro de origen y/o domesticación y dispersión de plantas nativas cultivadas, cuyos más remotos orígenes se remontan a 10,000 años a más BRACK (2000) y que son los campesinos de la sierra y nativos de la selva los que mantienen estos saberes de crianza de la diversidad de plantas. Ellos viven en las 7310 comunidades campesinas y nativas de la sierra y la Amazonía, según datos del III censo nacional agropecuario (1994).

Estos saberes no deben perderse, constituyen junto con la diversidad de semillas, nuestro más preciado patrimonio cultural. Cada vez que se pierde una variedad, se pierden también sus saberes de crianza y con ellos nuestra identidad.

La crianza de la papa nativa se sustenta entre otros en la recreación de sabidurías, rituales y festividades de armonización entre los humanos, naturaleza y deidades andinas. La ONG PRODIVERISTAS (2013) define el conocimiento ancestral como conocimiento, innovaciones y prácticas de comunidades indígenas y locales en el mundo entero. Desarrollado de la experiencia ganada a lo largo de los siglos y adaptado a la cultura local y el ambiente, el conocimiento tradicional es transmitido oralmente de generación a generación. Esto tiende a ser en conjunto poseído y toma la forma de historias, canciones, el folklore, proverbios, valores culturales, creencia, rituales, leyes de comunidad, la lengua local, y prácticas agrícolas, incluyendo el desarrollo de especie de planta y clases de animal. El conocimiento tradicional es principalmente de una naturaleza práctica, en particular en tales campos como la agricultura, la pesca, la salud, la horticultura y la silvicultura.

AGUILAR (1998) manifiesta: Entendiendo la crianza de las papas nativas y sus usos es vital conocer los saberes, y lo define cómo algo que “brota de uno, en su momento, en una circunstancia precisa y muy especial” y también “que el saber está arraigado en la circunstancia quiere decir que no hay saber universal ni desencarnado es el relato de una vivencia y es el recuerdo de la vivencia lo que puede desencadenar otros recuerdos de vivencias significativas” totalmente animada.

RENGIFO (2003), respecto a la cosmovisión del poblador rural andino manifiesta que las vivencias espaciales y temporales de la realidad no están asociadas al desarrollo de la abstracción ni a la división del mundo entre seres animados e inertes, sino a una relación con el mundo en la que priman

los vínculos y enhebramientos entre personas sumergidas en una realidad totalmente animada.

Otro término que es necesario definir para entender la cosmovisión andina, para poder situarlo en el verdadero contexto de la tesis, es la “crianza”. Para el pequeño agricultor “la crianza no es prerrogativa de los humanos sino de toda forma de vida. Criar hace referencia a una relación afectiva, y está asociada a palabras tales como: Alimentar, amamantar, sostener, sustentar, que son términos vinculantes que asocian personas en una actitud de cuidado, de cultivo, de hospitalidad y cariño” RENGIFO (2003).

La recreación y fortalecimiento de la cosmovisión andina es central para la crianza de la papa nativa y el bienestar de las comunidades, este modo de vida está integrada por la comunidad de los runas (humano), naturaleza (sallqa) y deidades andinas (wacas). RENGIFO (2006), refiere que los humanos en la cultura quechua se denominan runas. La noción de runa no define una unidad indivisible y autocontenida de cuerpo y mente (o cuerpo y alma) sino una red, un tejido de cuerpos que involucra lo humano pero del que participa también lo no humano: La naturaleza y las deidades andinas o wacas. Runas son todos, desde los pequeños hasta los adultos. La vivencia de runa no corresponde sólo a los mayores de edad. Dentro de esta red, a los niños les llaman huchuy runa puede ser traducido en quechua como gente “en pequeño”. Con los aymaras sucede similar situación, Jisk’a jaque en aymara traduce lo mismo. En la crianza de la papa nativa las actividades como jugando (se realizan como manifiestan los comuneros), no es trabajo ni sacrificio por ello se debe ir alegre a la chacra para que todo salga bien, pero más que todo para

alegrar a la pachamama, a la mama kusay (semilla), a la herramienta, etc. SANCHEZ (2011) indica que el pukllay es una circunstancia donde el juego es más intenso en una relación entre humanos y naturaleza. Y ciertamente durante el pukllay las risas, bromas y movimientos corporales son diferentes en intensidad y diversidad, pero estos juegos están vinculados y empatados. RENGIFO (2009) el pukllay no está desconectado de una actividad como puede ser la cosecha de papas o maíz para citar un ejemplo, el juego de la cosecha de maíz, como su música, tiene que ver con la situación de la cosecha del maíz, está en sintonía con ella. Hay diversidad de pukllay todos ellos sincronizados a una actividad del ciclo chacarero del ayllu y, cuando se juega, juegan todos los de la comunidad y no sólo los niñas. No existen distinciones por grupo étnico. El juego atraviesa la vida de adultos, niñas y jóvenes. El pukllay deviene en raymi cuando la fiesta tiene un contenido fuertemente sagrado y asociado al comienzo y/o momentos culminantes del ciclo agroastronómico. Como en todo juego, en el pukllay hay reglas, pero esas reglas son circunstanciales y cambian con el tiempo. El pukllay de la cosecha de papas no será lo mismo si hubo abundancia o escasez porque el juego no es sólo celebración sino que se lo vivencia como anuncio. El juego no es un momento separado de la vida cotidiana, sino que es un lazo anudado al conjunto del tejido natural. Una ceremonia o cualquier actividad se realizan en consonancia con lo que suceda con el clima, con la vida de las plantas, de los animales, y del conjunto de las comunidades. No existe un guión pre-establecido ni una actitud antropocéntrica pues, como se sabe, juega el ayllu todo: humanos, pero también la naturaleza y las deidades. Las reglas o normas

en un pukllay las impone la conversación entre humanos, naturaleza y deidades que se realiza en una circunstancia determinada. En los niños la ausencia de bordes es aún más marcada. En ausencia de “vida seria”, para los niños todo es juego o motivo de juego. PANEZ Y OCHOA (2005) han encontrado 119 juegos que practican niños en comunidades de Cangallo en Ayacucho de los cuales el 70% son andinos. Sus juegos, en general son recreaciones de la vida de su comunidad, hay tantos juegos como actividades: juegan a la chacra, al pastoreo, a la caza, a hacer tejidos, a casarse, a ser autoridades, etc. y estas recreaciones no están desligadas del conjunto de las actividades regeneradoras.

III. MATERIALES Y MÉTODOS

3.1. Ubicación y alcance de la investigación

3.1.1. Ubicación

Las comunidades se ubican en la Región de Ayacucho, provincia de Huanta, distrito de Santillana. Sus terrenos abarcan desde la región Suni hasta la Puna o Jalca. En quechua significa lugar de altura, relacionado con el frío. Abarca desde los 3500 hasta los 4000 msnm.

Cuadro N° 1: Ubicación política de las comunidades en investigación. Agosto del 2015.

Región	Provincia	Distrito	Comunidad
Ayacucho	Huanta	- San José de Santillana.	Chaka
			Paqre
		- Chaka	Parqora
			Purus.

Para llegar a las comunidades indicadas se viaja por carro desde la capital de Ayacucho hasta la comunidad de Chaka alrededor de 3 horas, de esta, se camina por una hora para la comunidad de Paqre y otra hora para llegar a Parqora. Igualmente para llegar a la comunidad de Purus se hace de la comunidad de chaka por carretera afirmada y se recorre alrededor de media hora.

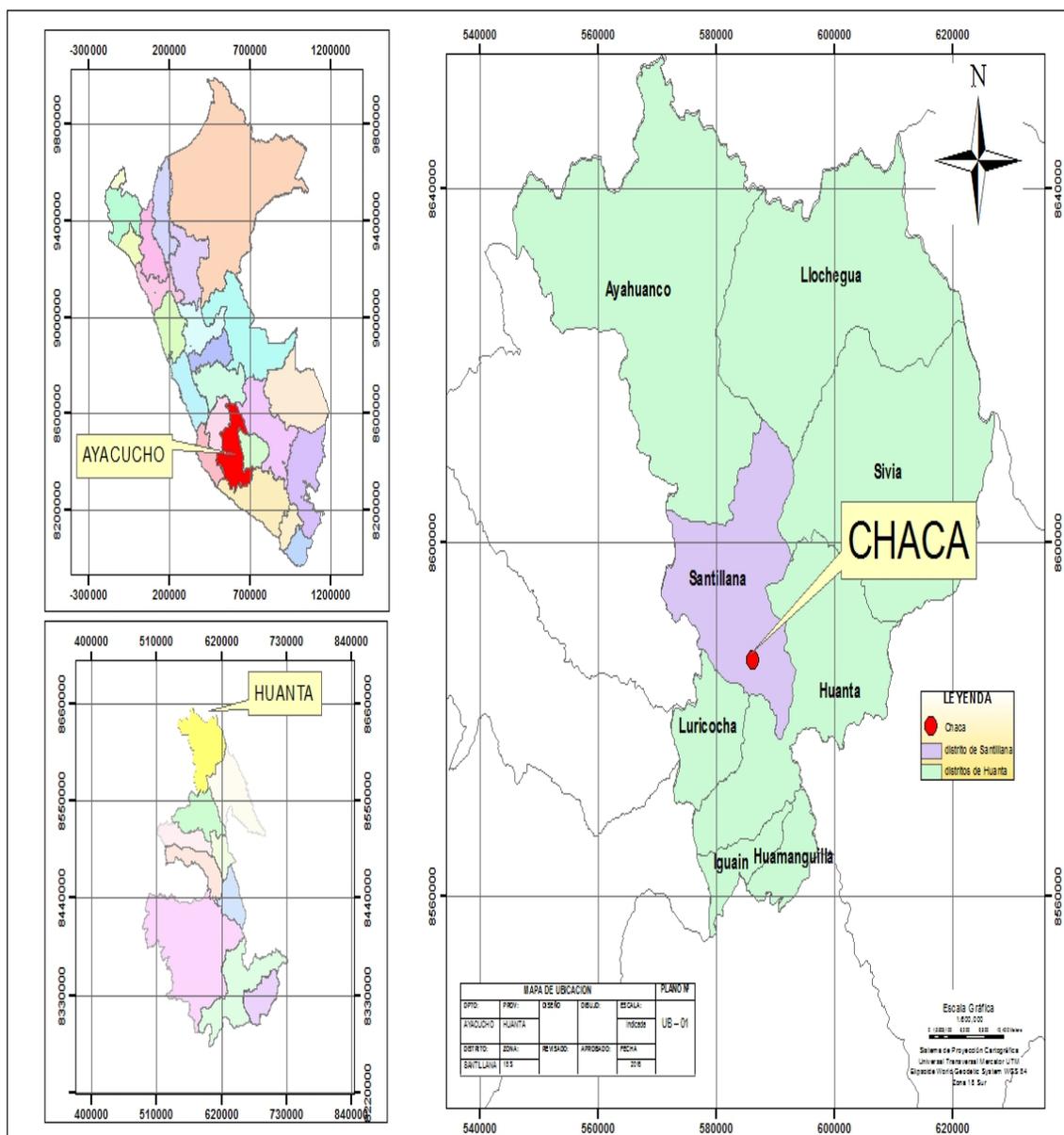


Figura 1. Mapa de ubicación de las comunidades de estudio.

3.1.2. Población de las comunidades objeto de investigación

Cuadro N° 2: Número de familias y cantidad de varones y mujeres

Comunidad	Número familias	Varones	Mujeres	TOTAL
Chaka	220	600	500	1100
Paqre	30	100	120	220
Parqora	25	80	70	140
Purus	180	400	450	850
TOTAL	455	1180	1140	1910

3.1.3. Principales características agropecuarias

Las comunidades de Chaka, Ingenio, Parqora y Purus , están ubicados en la zona de vida puna, sus terrenos abarcan desde los 3500 a 4500 m.s.n.m. La alimentación se sustenta en la producción y transformación de la papa nativa, además de la oca, mashua, olluco, trigo cebada, hortalizas tanto introducidos como silvestres, otra actividad importante es la ganadería alto andina, compuesta por llamas, alpacas, ovinos, vacunos y animales menores (es importante indicar que esta actividad ha sido diezmado por efectos de la violencia social y no recibe atención del estado y otras instituciones). Los comuneros generan sus ingresos económicos, además de la actividad agropecuaria como peones en selva de Ayacucho, también mediante la venta y/o intercambio de la artesanía utilitaria, y en menor porcentaje con la venta del chuño, moraya y caya (productos transformados de la papa y oca).

En contextos actuales de calentamiento global, la zona de vida puna se convierte en un espacio estratégico, en tanto todos los cultivos, que hace 10 años tenían como techo de producción hasta los 2800 m.s.n.m, ahora se cultivan encima de los 3000 m.s.n.m. como dicen los campesinos, los cultivos están “subiendo” a la parte alta. La recuperación, mantenimiento y propagación de germoplasma vegetal y animal en estas alturas es ahora mandato global y comunal, (principalmente de los recursos nativos en tanto son los que soportan de mejor manera las drásticas variaciones climáticas que soportan la zona Puna). De igual importancia es la recuperación de los saberes y “costumbres” de crianza y convivencia armoniosa de los humanos-naturaleza y deidades.

Otra característica importante de las cuatro comunidades en estudio es que han sido fuertemente afectados por la violencia social que vivió la Región de Ayacucho por más de 20 años. Las consecuencias de la guerra interna son muchos, actualmente están preocupados por retejer su organicidad comunal para potenciar su capacidad productiva en todos sus niveles: familiar-ayllu-comunidad-intercomunal, donde la participación de los ancianos/as, jóvenes y niños/as es vital. La recomunalización de los retornantes es lenta y con mucha dificultad, muchas familias aún continuando retornando de las ciudades después de 20 años de migración forzada, frustrados por no encontrar el bienestar esperado. Los años de violencia. Es importante indicar que en este periodo de violencia muchos ancianos han permanecido en sus comunidades o en su defecto han sido trasladados a las llamadas comunidades de “resistencia”, donde el ejército concentraban a comunidades

de estas zonas a pesar de ello retornaban permanentemente a sembrar a sus comunidades. En estas situaciones han recreado sus sabidurías para criar la chacra y por ello su preocupación es que no se pierdan estos saberes.

El reto de las comunidades es volver al allinkausay, para una conversación con el cambio climático y amenguar sus efectos traumáticos.

3.1.4. Alcance

La contribución del presente trabajo será con respecto al conocimiento de la crianza de las papas nativas desde la cosmovisión campesina. Conocimiento que no es entendido por las instituciones estatales, privadas y profesionales ligados al sector agropecuario.

El presente trabajo contribuirá al conocimiento del entendimiento de la crianza de la papa nativas desde la cosmovisión campesina, que lamentablemente desconocen instituciones estatales, privadas y profesionales ligados al sector agropecuario.

3.2. Técnicas e instrumentos de investigación

La investigación es cualitativa, en tanto describimos la relación y el sentimiento de los humanos con la naturaleza y deidades, es decir un modo de vida de ver, sentir de los hombres con su contexto. En este proceso enfatizamos en las siguientes metodologías:

3.2.1. Investigación-acción

La investigación-acción se enfoca en solucionar un problema inmediato o trabajar para resolver problemas y abordar asuntos particulares.

3.2.2. Etnografía

La etnografía es el estudio de la interacción humana y las comunidades a través de la participación y observación directa dentro de la comunidad.

3.2.3. Estudio de casos

Este método de estudio cualitativo representa un estudio en profundidad de una persona o fenómeno en específico dentro de su contexto existente.

Los métodos de recojo de datos utilizados fueron:

3.2.4. Entrevistas

Para lograr información válida y fiable, estas no han sido estructuradas sino desarrollados en el proceso de acompañamiento a los comuneros.

3.2.5. Grupo Focal

Se desarrollaron talleres, conversatorios a nivel de ancianos, niños y comunidad en general.

3.2.6. Observación directa

Nos permitió conocer el comportamiento, sentimiento de los comuneros en todo el proceso de crianza de la papa nativa, teniendo cuidado de no entorpecer en momentos de ritualidad y sintonía de ellos con su naturaleza y deidades andina.

3.3. Fases del trabajo de investigación

3.3.1. Revisión bibliográfica y síntesis de la información disponible

Incluyen lectura de información antropológica y agrícola, comprensión de conceptos y temas sobre la cultura y cosmovisión andina, Agricultura campesina, características principales de la papa nativa en la sierra del Perú.

3.3.2. Investigación de campo

Es importante indicar que el acompañamiento vivencial es un modo importante para aprender de la cosmovisión andina. La participación directa en todas las actividades genera horizontalidad, confianza y cariño con los comuneros. Para el recojo de datos se han utilizado las siguientes herramientas:

- Entrevistas: Para lograr información válida y fiable, estas no han sido estructuradas sino desarrollados en el proceso de acompañamiento a los comuneros.

- Grupo Focal. Se desarrollaron talleres, conversatorios a nivel de ancianos, niños y comunidad en general.
- Observación directa. Permitió conocer el comportamiento, sentimiento de los comuneros en todo el proceso de crianza de la papa nativa, teniendo cuidado de no entorpecer en momentos de ritualidad y sintonía de ellos con su naturaleza y deidades andina.

3.4. Sistematización de la información recopilada

Organización y sistematización de la información, elaboración de cuadros y gráficos que permitan una mejor presentación de los resultados.

IV. RESULTADOS

En las comunidades en estudio se evidencia que continúan recreando la crianza de la papa nativa, recreación que se observa a través de:

4.1. Prácticas de la crianza de las papas nativas desde la cosmovisión de la comunidad campesina de Chaka, Paqre, Parqora y Purus

4.1.1. Sentidos y secretos de la crianza de la papa

4.1.1.1. Siembra wacho

La siembra wacho es conocido técnicamente como siembra cero, es decir, que la papa se siembra en hoyos. En este caso se recuperò la grandes minkas en el “tikray” o aporque, para ello los ancianos convocaron la participación de comunidades vecinas, es una actividad de mucha ritualidad y competencia sana, donde se premia al ganador con un ovino además de aguardiente. Para esta actividad se presentan grupos de “qaytadores”, cada “qaytador” està compuesto por un comunero que labora con la chakitaklla (herramienta andina) y dos “rapadores” son los voltean la prisma del suelo con la ayuda del azadones o la mano. La violencia social rompió las relaciones fluidas entre comunidades trayendo como efecto la desaparición de esta importante actividad.

Anciano Gonzalo Ricra. Comunidad de Chaka, nos ilustra:

Recién estamos recuperando las costumbres para la siembra de nuestras yuca, papas (papa nativa). Debemos recuperar la siembra en “wacho” (labranza cero), cuando siembras en wacho tienes que hacer un buen tikray, ahí si papacito tienes que sudar, porque tienes que hacer bien, tienes que voltear “champas” (terrón de suelo) grande , pero en competencia 8gana gana8 no sientes cansancio porque de tu costado ya te está pasando y por no quedar atrás tienes que avanzar, y al final acabas mojadito de sudor, y si ganas como a capitán te dan tu premio tu traguito, antes te daban carne o la cabeza del carnero, cantabas bailabas toda la noche en la casa del patrón.

Anciano Nazareno Rojas Farfán. Comunidad de Chaka, comenta:

Ahora de tiempo hey visto el trabajo bonito y ordenado del “qaytay” como en el tiempo de los abuelos todavía. Primero se hace las melgas para cada “qaytador”, a cada melga han entrado por sorteo para que no haya problemas ya depende de la suerte de qaytador le toca terreno limpio sin piedra o también áreas de pura piedra, ya depende de la suerte. Porque esto es competencia, los mejores qaytadores se va a la punta y ganan, pero eso también depende de cómo han hecho el “velakuy” (ofrenda) de las chaquitakllas, por eso avanzan rápido, la chakitaklla es la que “trabaja”, nosotros los humanos solo los llevamos o agarramos.

4.1.1.2. Siembra con ichur

“Ichur” es el reproductor de los animales, el “ichur” del cultivo de la papa es la oca, para ello siembran dos o tres plantas de la oca en la chacra de la papa para que sea el “macho” y “cruce” las papas y tengan abundante variabilidad y producción. Esta sabiduría solo quedaba en la memoria de los ancianos y actualmente los vienen practicando toda la comunidad.

Al igual que la oca, el cuy también es el “ichur” o reproductor, en este caso el “cruzamiento” se realiza al momento de preparar la pachamanca en la cosecha de la papa (potaje preparado en el suelo, donde colocan las papas, oca, mashua, habas, carne y el cuy). Era costumbre antes de la época de violencia que todas las familias preparen la pachamanca en la cosecha y “obligatoriamente” tenían que colocar el cuy para que fecunde las papas para que la siguiente producción sea abundante.

Anciano Sixto Huamán. Comunidad de Chaka, nos comenta:

¿Cómo será? Mi abuelo decía que los cuyecitos son el “ichur” (reproductor) de las papas, por eso dicen que desde antes aquí en Chaka y en todas las comunidades vecinas siempre ponían su cuyecito a la pachamanca, antes aquí en las comunidades teníamos bastante cuyes en nuestras cocinas y ponían cuatro, cinco cuyes en la pachamanca, porque ese era su secreto, es decir es el “ichur” de la papa,

Gilberto Valera Contreras. Comunidad de Chaka, comenta:

Hemos recuperado la preparación de la pachamanka como cuando era niña todavía, me recuerda a mis padres a mis abuelos, en estas mismas

chacras también sembrábamos yuca papitas y mi papa invitaba bastantes aynis para la cosecha, como será pues antes cosechábamos de chacras chicas bastante papa y papas bien arenosas y tanto gente no acababan de cosechar, el rebusque hacíamos al día siguiente. Para todos los aynis hacíamos hornos más grandes, y ahí siempre mi mama mataba bastante cuy 10, 15 y todos tenía que hacer alcanzar aunque sea un pedacito, eso era el secreto. Después también poníamos piernas de la llama o alpaca, eso también es secreto para que la papa produzca en abundancia. Y después de comer venía el juego, las chicas quitábamos los sombreros de los varones para ponerlos en el horno, ellos ya también con su fuerza nos cargaban y nos ponían a los hornos, a tres a cuatro chicas nos ponían al horno como papas, la cuatro chicas alcanzábamos al horno porque era grande. Y todo el mundo también estaba con su caras y sus pelos, bien embarradas con papa sancochada. Todos hacían así y siempre todos los años porque así cuando juegas en pachamanka nuestra madre comida se “alegra” y llamamos las ánimas de las yucas papas.

4.1.1.3. Recreación del pukllay o juego en la pachamanca

Una vez degustado la pachamanca, inician a tirar los sombreros de cualquiera de los comuneros al horno y el dueño para rescatar su sombrero ofrece una contribución para la pachamanca del próximo año, como parte de este juego tanto varones y mujeres se embarran con las papas sobrantes la cabeza y sus caras. Estos juegos son para que el “kausay mama” al “ver” a sus hijos jugar con alegría diga “mis hijos como juegan de alegría por que llenaron sus estómagos, por tanto al próximo año también debo producir bastante”.

La recuperación del carácter alegre y festivo de espacios colectivos tanto comunal (mediante la minka, faenas comunales), así como a nivel familiar (aynis), permite la empatía anciano – niño y por tanto la regeneración de sabidurías. Las bromas, la alegría colocan en un nivel horizontal entre los ancianos – niños, donde fluye una conversación de “igual a igual pero con respeto”.

El “pukllay” o juego, así como las canciones son “algunos espíritus” de toda actividad en las comunidades andinas, que está relacionado no solo a la alegría de los humanos, sino también de las deidades y la naturaleza. Está también íntimamente ligado a la “abundancia de la comida”.

La pachamanca es plato ritual, su consumo es sagrado en la cosecha de la papa. Esta actividad aún se mantiene como dicen los comuneros “mal que bien”, lo que se había olvidado es el juego, donde todos los participantes luego de comer “hasta llenarse”, con las papas que quedan en el horno tanto varones como mujeres se lanzan con los tubérculos, también se embarran la cara, los pelos. Simultáneamente se quitan los sombreros y los tiran hacia el horno, y el mayor logro de este juego es colocar dentro del horno a las mujeres. El “sentido” de este juego es que, en este momento los “humanos son papas”.

Anciana Espirita Hinostroza Mancilla. Comunidad de Parccora, dice:

Hasta lágrimas me sale cuando veo estos juegos, yo muchacha todavía he jugado así, de tiempo he jugado nuevamente,

hasta mis dolores se han pasado jugando. Antes hacíamos varios hornos de pachamanca y en cada horno jugábamos todos grandes chicos, ancianos, terminamos totalmente empapados, nuestros pelos todo blanco, nuestra caras lleno de papa. Cuando era muchacha, le ganábamos a los varones entre varias le poníamos al horno. Mi mamá me decía que se jugaba para alegrar a nuestra “mama kausay” (madre semilla), ella dice “hayta mis hijos están contentos, están alegres, para que vivan así alegres voy a producir bastante”.

4.1.1.4. Recreación del ritual “velakuy” de las qayta lampas (chakitakllas)

El ritual del “velakuy” de los “qayta lampas”, se realiza la noche anterior del “Qaytay” o barbecho. Este ritual se lleva a cabo en la capilla de la comunidad en tanto las Ckaquitakllas en la cosmovisión andina no son consideradas como herramientas, sino como “personas”, por ello en este ritual se le adorna con cintas y flores y se le colocan velas delante de ellas, los comuneros acompañan y le brindan coca, trago y cigarro y le invoca para que en el barbecho del día siguiente “avance sin cansarse”, “volteé” rápido los prismas del suelo y que no haga daño a los “rapadores”, como esta actividad es en competencia, si no se tiene cuidado el fierro de la chakitaklla corta las manos de los rapadores.

4.1.1.5. Otros secretos y sentidos

Señor Jacinto Aguilar Taipe de la comunidad de Purus afirma:

Las semillas y la pachamama se cansan de estar juntos por varios años. Entonces a la pachamama no lo podemos cambiar, pero a las semillas sí, es por eso antes los abuelos siempre se preocupaban en adquirir nuevas semillas por dos motivos: una para refrescar la semilla y otra para incrementar la variabilidad. Las nuevas semillas no simplemente traían por traer, sino; cada quién hacía su ritual o secreto para que se adapte con facilidad a la nueva tierra y precisamente da buena producción, los primeros años.

Las nuevas semillas son consideradas como nuevas familias, por eso se trata con cariño y se realiza también los siguientes secretos:

- Floreado de las semillas, que consiste en separar los pétalos de la flor de sus tallos y mezclar las semillas con la flor y en la siembra se le entrega en ofrenda a la Pachamama prendiendo una vela en el centro (“corazón”) de la chacra.
- Las nuevas semillas se traen con mucha emoción, cariño y conversación. Se le ruega a la semilla de la siguiente manera. “vamos mama kausay contigo pasaré la vida, de ti comeré o no también, en vuestra casa te necesitan tus hijos”.
- Para proteger de la helada en el centro de la chacra se coloca ramitas de la palma bendecida (árbol sagrado de la región selva), con su chalina de algodón deshilachado. El algodón es la “nube” y cumple el rol cubrir a toda la chacra esparciéndose como nube verdadera y la helada no ve a las plantas de papa.

- Bendición del gorgojo de los andes: Se llevaba unos 50 larvas del gorgojo de los andes a la misa para hacer bendecir con el Párroco. Con este ritual los gusanos desaparecen.
- Ofrecer misa a las semillas, ritual que garantiza una buena producción y por varios años y cuando.
- Cuando se recolecta una nueva semilla no se debe limpiar la tierra de la chacra donde se recoge de lo contrario no crece o bien se pudre.

4.1.2. Caracterizar el sistema de organización comunal asociado en la crianza de las papas nativas de las comunidades de Chaka, Paqre, Parqora y Purus.

La organización comunal es central de las comunidades campesinas, es importante indicar que en las comunidades en estudio las autoridades son jóvenes, en tanto quedan pocos ancianos, una característica básica es que están en un proceso de recomunalización en tanto casi la totalidad de los comuneros han retornado de las ciudades después de 20 años de violencia social. El tejido comunal está compuesta por la familia-ayllu-comunidad-intercomunal, en este caso se tiene que precisar que las deidades andinas y la naturaleza son también “familia” de los humanos.

4.1.3. Fortalecimiento de espacios familiares

En este espacio no solo se recrea el ayni o la ayuda mutua y recíproca, para la crianza de la papa nativa las familias también vienen recreando las siguientes prácticas:

4.1.3.1. Implementación de chacra de ancianos y niños curiosos

Vienen recreando e impulsando la chacra de “ancianos - niños curiosos”, para este fin impulsan la “chacra de los ancianos”, es un espacio de empatía anciano-niño curioso, de crianza entre el “maestro y discípulo”; pero lo más importante es un lugar de intenso intercambio de experiencias de “igual a igual” (entre ancianos y niños), donde también participan en “ayni” la familia tanto del anciano del niño y la comunidad en general en todo el proceso productivo.

Don Samuel Huamaní Contreras. Comunidad de Parccora, dice:

La chacra de niños y ancianos, para mí es una escuela, porque ahí todos siempre vamos conversando de los sentidos y secretos de los yuca papas es un “allinyachakuy” (buen conversar). Esta forma de enseñanza es para la buena formación de los niños, muchas veces algunos padres ni tenemos esa voluntad de hablarle con cierto cariño.

Don Simeón Huaña Perez. Comunidad de Parccora, testimonia:

La chacra de los ancianos va sacando (formando) a algunos niños “papa gustos” y así ya van teniendo su propia chacrita. Entonces, para seguir dando fuerza la comunidad ya debe participar en ferias regionales con un comunero, un anciano y un niño, así el niño crecerá “despierto”.

Jhony Hinostroza Núñez Niño. Comunidad de Parccora, comenta:

Desde Parccora venimos con mis primitos a este minka de “qaytay”, porque nos gusta. Mi papá me ha dado ánimo diciendo “si quieres

anda, así caminando de chiquitos aprenderás a ser varón”. Ahora nos hemos animado más a participar en “qaytay”, vamos practicar más ayudando a nuestros padres y yo estoy pensando de sembrar a parte cuando tenga 13 años y también criar mis cuyecitos, gracias estoy cansadito.

Don Albino Hinostroza Durand. Comunidad de Paqre, nos:

Es muy importante que los niños(as) crezcan acostumbrados a la chacra y cuando sean grandes no tendrán dificultades. Además cuando estudian se ayudan con su chacra, porque al ser jóvenes ya siembran aparte y trabajan en su término; por eso digo que las chicas y chicos de la chacra son más garantizados a comparación de los estudiantes de la ciudad, son profesionales pero no saben hacer la chacra. Los ancianos nuevamente nos motivan a trabajar en ayni con niños y niñas. Esto nos permite a conversarles siempre de alguna experiencia y esto les servirá para que pasen su buena vida, por eso ahora cuando hemos invitado al aporque de papa, algunos niños que son curiosos vienen con cierta emoción, Hay niñas que han venido en poder (representación) de su mamá o su abuelita, por eso digo a los niños que su participación es un ayni nomás, por que algún día ustedes también serán ancianos. En esta vida todo es ayni nomás. Este pensamiento deben mantener los niños por eso crecerían cariñosos con todo y no sufrirán, por que sabrán como pasar la vida.

Doña Maximina de la Cruz. Comunidad de Paqre, comenta:

Es muy, muy importante trabajar juntándose con los niños, así aprenden algo de los mayores, además crecen acostumbrados a la chacra, sea en sallqa (zona puna) o en “quechua” (zona baja). En caso de mujer cuando

quedamos viuda sí uno es “qichu” (acostumbrado) a todo sabes pasar tu vida, tampoco no necesitas casarte nuevamente por que no estas dependiente del varón nomás, veo a mujeres viudas se casan nuevamente por que no pueden hacer la chacra, pero sufren más, porque el varón recrimina de lo que hace comer a sus hijos más.

Toribio Condor Mendez. Comunidad de Chaka, refiere:

A mí me gusta ayudar a los ancianos, porque trabajan bonito, con todas las costumbres, eso es bonito, aquí en Chaka por ejemplo hay chakma pero ya nos es en ayni, como en aquí en Parccora. Por ejemplo hey aprendido cuando trabajas en ayni dice que alegra también a la papitas, un anciano decía que cuando trabajamos en ayni con bastante alegría llamamos al “ánima” o alma de las papitas, por ejemplo eso yo no sabía. Las ancianas también “qarawin” (canto) bonito. A mí me gusta trabajar con los abuelitos.

4.1.3.2. Recuperación del alinsu

El alinsu es un ritual de encariñamiento de los niños con las semillas de la papa nativa y otros cultivos, para ello los padres, padrinos, tíos, etc. Entregan entre 4 a 6 surcos del cultivo de la papa a los niños y como “dueños” cuiden su parcela, ellos ante el temor que sus surcos no tengan buena producción los cuidan con mucho esmero, voluntad y cariño. En caso que los niños son descuidados o abandonan sus responsabilidades los padres les exigen y acompañan en todos los trabajos.

La producción los niños disponen “a lo que quieran”, en algunos casos guardan toda la producción como semillas, en otros destinan un

porcentaje de la cosecha para realizar trueque en las ferias y/o tiendas comerciales de la comunidad, también los venden y con ello adquirir cuadernos y sus “gustitos”.

A través del alinsu la familia extensa y la comunidad “ve” si el niño va ser un buen chacarero o no. En base a ellos fortalecen sus virtudes chacareras.

Don Blas Guerreros Ñaupá. Comunidad de Paqre, afirma:

Nuestros ancestros siempre practicaban el alimsu, porque era muy importante para un niño, porque era una cosa que te forma a ser cariñoso con tu chacra, saber querer a “kausay mama” (madre semilla), a crecer trabajador, aprender los secretos. Todo, todo, aprendes trabajando desde niño y cuando seas joven haces tú chacra con responsabilidad como si fueras “machu runa” (abuelo). Por eso es importante el “alimsu”, pero a pesar de ello ahora nadie lo practica con su hijo”.

Don Simeón Huaña Núñez. Comunidad de Parccora, nos dice:

Volver a practicar el “alimsu”, es un saber de los ancestros , es una “escuela” porque sobre ella los padres te enseñan y cada año vas aplicando lo que aprendes de los mayores y a la vez vas inculcando a tus hermanitos menores si eres mayorcito. El alimsu incluso hay que hacer con todos los hijos y cada familia, porque es una forma de motivar a los niños y esto debe ser reforzado con minka con los niños . Con estas cosas lo que queremos lograr es que cada niño/a cuando sea joven tenga su propia despensa como antes y cuando se casan no sufren, al contrario hacen su chacra con más ganas.

4.1.3.3. Recuperación de “niños curiosos negociantes”

Los “rascateros” ahora conocidos como negociantes de ganados han sido parte de la vida andina, los ancianos siempre recuerdan con nostalgia los grandes viajes que realizaban con sus abuelos. Viajan dentro del camino de las semillas a “comunidades paperas”, “comunidades fruteras”, “comunidades llameras”, etc. Los negociantes son de vital importancia dentro de la comunidad, en tanto a través del trueque incrementan la variabilidad de los cultivos y ganados, diversifican la variedades de semilla de la papa nativa, diversifican su alimentación. Lamentablemente estas relaciones han sido cortadas por los años de violencia política.

Para los ancianos es vital hacer brotar o inquietar a niños que tienen virtudes de “negociantes” con ellos viajan a diferentes comunidades llevando velas, fósforo, jabón, azúcar, panes, maíz, chuño, moraya (papa transformada), artesanía utilitaria, para realizar el trueque con nuevas variedades de papa nativa. Con resultados muy interesantes, como por ejemplo el incremento significativo de nuevas variedades de papas nativas, surgimiento de niños “tukuypaq” (niños serviciales e inquietos) en la comunidad y con mayor cariño para los ancianos y sus costumbres comunales.

Don Samuel Huamaní Contreras. Comunidad de Parccora, comenta:

Los padres debemos ser conscientes y responsables, por eso para no quedar mal debemos ser guía de los hijos, incluso aumentando nuestro dinero debemos acompañar hasta que los niños tengan cierta experiencia.

Celestino Aucatoma Farfán. Comunidad de Parccora, afirma:

Esta propuesta de motivar a niños negociantes es dar como una “profesión” para que puedan pasar la vida, ahora hay profesionales que están sufriendo al no encontrar trabajo. Pero ahora, con esta propuesta yo creo que los niños crecerán libres, habilosos, así caminando conocerán diferentes lugares y sabrán donde hay buena o mala cosecha o clases de papas nativas. Entonces nos facilitarán para adquirir semillas si es que pasa algo malo con la producción de yuca papitas.

Emiliano Núñez Huamán. Comunidad de Parccora, refiere:

En el inicio los padres deben ser acompañantes e iniciar con cosas pequeñas, por ejemplo priorizar el trueque, para yuca papas, chuño, moray y caya. Entonces dentro de yuca papas siempre vendrán uno a dos de nuevas clases y esto se debe incorporar a la chacra de cada niño y así nos facilitaría a la comunidad para aumentar nuestras variedades. Por eso los niños cuando caminan en su negocio siempre deben pensar en nuevas conseguir nuevas papitas, oca, olluco y mashua.

4.1.3.4. Formación de “niños tejedores”

La artesanía utilitaria, el tejido de chalinas, chullos, medias y chompas, costales, sogas, “waracas” u hondas desde tiempos de los abuelos, siempre ha sido central para el trueque, y que toma vitalidad en actuales contextos de cambio climático, donde el frío se incrementa. Para ello en cada comunidad los ancianos enseñan a niños con curiosidad para el tejido, el efecto

es altamente positivo porque no solo aprendieron a tejer niños curiosos, sino todos los niños de la comunidad incluso jóvenes y comuneros.

4.1.4. Fortalecimiento de la familia extensa

4.1.4.1. Recuperación del ayni

El ayni es la ayuda mutua y compartir entre las familias de la comunidad, la ayuda mutua es parte de todas las actividades de la vida comunal, principalmente en aquellas que se necesitan mayor esfuerzo, como la preparación del terreno, el “qaytay” (primer aporque de la papa en labranza cero, matrimonios, cargos de fiestas patronales, etc. El ayni se ha perdido por efectos de la violencia y en la actualidad igual efecto tienen los programas sociales implementados por el estado y gobiernos locales que ofrecen remuneraciones.

Reynalda De la Cruz Contreras. Comunidad de Parccora, comenta:

Sería lindo recuperar legalmente el ayni, como en la vida de antes. El ayni era sagrado por eso se hacía con mucha devoción (ritual) y respeto, las copas de trago se brindaba con cariño e intercambiando lindas palabras. Así se tomaba para que vaya al cuerpo. Los qarawis y cantos eran ofrecidos con cariño. Eso era allin kausacuy con tu familia, compadres, padrinos y ahijados. Todo eso ahora se ha perdido.

Adrián Ñaupá Taípe. Comunidad de Purus, comenta:

Nuestro ayni era un tesoro de las comunidades, porque estaba presente en todo fiestas, cumpleaños, matrimonios, techado de casas,

herranza, en hacer la chacra, por eso digo, el ayni era el corazón de cada pueblo, de cada persona y te ayudaba a vivir bien. Mientras ahora vivimos cada uno por su lado y recuperar ¿será difícil?, habría que iniciar con familias curiosas.

Enrique Yaranga Hinostroza. Comunidad de Chaca, comenta:

Antes el ayni era lindo, nos daba fuerza; por ejemplo las fiestas pasábamos con aynis, la chacra hacíamos con ayni, mientras ahora la gente se ha vuelto individualista y para esto es culpable el problema que nos pasó y luego la aparición de los evangélicos. Ahora la gente valora la plata y para recuperar ayni en pueblo grande veo difícil, mejor sería juntarse entre familias con ansias de recuperar.

Marcelino Huamán Ñaupas. Comunidad de Purus, comenta:

Antes las minkas y aynis eran una fiesta, así hacías la chacra en su tiempo nomás y los trabajos no nos ganaba, pero ¿ahora?, todos quieren plata, prefieren trabajar en obras de Consejo porque pagan bien. Con minka y ayni se ayudaban entre todos y los ancianos no tenían problema, ahora un anciano ¿Dónde vamos encontrar plata, para pagar? A causa de esto los ancianos sembramos poquito y apenas alcanza para comer.

Teodoro Gutiérrez Huamani. Comunidad de Chaca, comenta:

Antes las minkas era una costumbre de cada comunidad y era como un deporte de pura competencia, por eso nuestros padres desde pequeños nos inculcaba a hacer bien la chacra. Entonces, la minka o ayni nos

formaba a todos a ser “chacra gustos” y no sufrir de hambre cuando seamos casados.

Samuel Huamaní Contreras. Comunidad de Parccora, comenta:

En tiempo de nuestros ancianos no había apoyo del estado y otras instituciones, ellos todo hacían con su esfuerzo propio, por eso ellos ahora también nos van haciendo recordar de las “lliwa chacras” (chacra de bofedales) y “puquios”. Ellos antes se cuidaban de todo, pero de manera natural y todo era mediante minka, hay que tomar conciencia para iniciar a cuidar agua. Está clarito el cambio del tiempo, tal vez las chacras en los mojadales y los puquialitos pueden ser nuestra salvación.

4.1.5. Modos de recolección de papas nativas a nivel familiar

La chacra de ancianos-niños, siembras comunales de ancianos, son “centros” de recreación de una diversidad de modos de asemillamiento de los comuneros, dentro de ellos se realiza:

4.1.5.1. El allapacuy

En la cosecha participaron todos los comuneros, y una forma de retribuir su ayuda es mediante el “pago” con una canasta o cesto de papas nativas, los comuneros lo guardan como semillas para la siguiente campaña, es una manera de diversificar e incrementar semillas desde lo comunal a lo familiar, desde el comunero o anciano curioso a las familias.

4.1.5.2. Huanllacuy

En este caso todos los comuneros que participan en las cosechas ocultan variedades de papa nativa que no tienen en sus chacras, para sembrarlo en sus chacras, para ello tienen llevarlo con un poco de tierra de la chacra donde se cosecha.

4.1.5.3. Suacuy

Los comuneros conocen determinadas variedades de yuca papas por el color de la floración, en este momento marcan las plantas, para que antes de la cosecha “roben” y se les lleve a sus casas con su “tierrita” para que se acostumbre en su chacra. Otra modalidad de robo ritual es a través del “kapay” o castración, es decir los comuneros sacan los tubérculos aún cuando la planta está de pie, pero para que no se “moleste y engañen a la planta” al momento de retirar el tubérculo le colocan una piedra.

4.1.5.4. Recreación del “dote” o regalo

El “dote” es el regalo que hacen a los recién casados, los ancianos regalan semillas de papa nativas en los matrimonios y techado de casas, este es un acto ritual y muestra de intenso cariño, en tanto se corre el riesgo que la papa se “vaya” con la nueva pareja y abandone la chacra de los ancianos.

4.1.6. Ancianos en la comunidad

En las comunidades en estudio, la participación de los ancianos en la crianza de la papa nativa y la organicidad comunal es central. El 90 % de los

comuneros han nacido en las ciudades y han vuelto a sus comunidades después de la violencia social. Por ello los consideran como generación importante.

Para entender y valorar el rol de los ancianos es importante tener claro el significado del anciano en la comunidad.

4.1.6.1. “Machu”, “paya” y “yuyaq”.

No existe en quechua una palabra que sea análogo al español anciano. En las comunidades de estudio a los ancianos varones se le llaman “machu” o “machucha”, a las mujeres “Paya” o “payacha”, estos términos hacen referencia a la disminución de sus fuerzas, por ello también se les llaman “pisikallpas” (de poca fuerza).

El otro concepto que utilizan los comuneros y lo expresan con mayor cariño es el “yuyaqcha” o “yuyaqchakuna” (los que recuerdan), palabras que hacen referencia de la gran riqueza de saberes, experiencias que los ancianos no en la “cabeza sino en el corazón” las mismas que se transmiten para toda la vida “corazón a corazón” (empatía).

Es importante indicar que estos conceptos “toman vida” en determinados momentos y espacios de la vida del pacha o cosmos. En el mundo andino las generaciones vitales son los ancianos y niños, la regeneración de las sabidurías fluye densamente y de “corazón a corazón” entre estas dos generaciones y el espacio vital es la chacra, alrededor de ella se dan festividades y rituales a nivel comunal y familiar. Es en la chacra donde estas dos generaciones conversan de “igual a igual”, el enhebramiento

armonioso de estas dos generaciones son los que generan el “Allinkausay” donde siempre el “punta vida” es mejor que el qipa vida” (la vida de antes y la vida de adelante). La violencia política, la educación oficial, los proyectos desarrollistas, los programas sociales, han arrinconado los espacios de empatía entre ancianos-niños.

El “machu” y “paya” también se utilizan para las deidades andinas, muchos de ellos están con “mucho fuerza” y otros “están débiles”.

Marina Valencia Ñaupa. Comunidad de Parccora, testimonia:

Este “machu” (Santa Cruz) es “chacrero”, por eso los abuelos siempre preparaban pachamanca de las nuevas “yuca papas” porque es comida del “taytacha” (dios) y a la vez lo bendice para que apuren a madurar. Además el “machu” es “liso” (castigador) y milagroso, por ejemplo el que agarró cargo para este año 2011, no hace su fiesta, pero sus dos burros han muerto, ese es su castigo. Otro, en tiempos difíciles los malos entraron al pueblo y quemaron las casas, pero la casa donde estaba el “Santo” lo dejaron, el “taytacha” habrá tapado a sus ojos de los malos para que no vea esa casa, ese es su milagro. Cuando confías en él te ayuda, por eso ahora sin renegar hemos celebrado su fiesta asumiendo todos por comisiones.

4.1.6.2. “Yuyaq” en la vida comunal

Las comunidades de estudio han sido las más afectadas por la violencia política, los ancianos resistieron a la migración y se quedaron en la comunidad, no para esperar la muerte como manifiestan estudios sesgados, sino para hacer “despertar y continuar conversando” con sus deidades, en

estas comunidades están seguros que la violencia política se presentó porque los humanos se han vuelto “iskaysunqus” (de dos corazones, entre la tradición y la modernidad), lo que les lleva principalmente a la pérdida de respeto de los humanos hacia sus deidades y naturaleza. El estado Peruano desconoce el papel de los ancianos en la organicidad comunal y los considera como desvalidos y solo algunos de los ancianos son parte del programa social Pensión 65.

La violencia política ha trastocado, cortado y eliminado la participación vital de los ancianos en la dinámica comunal. El rol central y vital de los ancianos es conducir al bienestar entre los humanos, la naturaleza y sus deidades, por ello lo consideran como los “qapiqnin del pacha”(los que agarran los cambios del mundo), son los que recrean sabiamente la cosmovisión andina, son los “ejes” que permiten el retorno armonioso de la ciclicidad de la vida, lo que permitía la digestión y conversación de “igual a igual” con otras culturas. En pocas palabras son los que mantenían las costumbres, son los referentes de vida.

Los ancianos eran respetados hasta venerados por ser “curioso” y/o “comunero completos, los curiosos son aquellos comuneros que realizan actividades con todos sus sabidurías, rituales, secretos, sentidos, etc. Recuerdan con nostalgia que problemas de salud por ejemplo lo solucionada el “maestro curandero”, actualmente como no existen “maestros curanderos/as” los comuneros “se agarran” solamente a las postas médicas. Igualmente recuerdan que antes de la violencia social existían dos “pongos” ahora han desaparecido.

Con los ancianos se han realizado talleres y conversatorios para identificar las causas de la desarmonía entre los humanos, naturaleza y deidades andinas, las que se detallan a continuación:

- **Perdida de respeto entre humanos**

En “tiempo de los abuelos” o punta vida los padres principalmente los abuelos “cuidaban” del saludo, es decir obligaban que los niños saluden desde lejos alzando el sombrero a penas vea a una persona mayor. Caso contrario el anciano le “ganaba” con el saludo para reprenderlo de inmediato, la “educación tiene que ser en cualquier lugar, la falta se corrige de inmediato y comunalmente”.

- Los niños, ancianos tenían sus propios espacios las mismas que tenían que ser respetados. los padres no permitían que estén en compromisos de mayores, sí aparecían los niños o jóvenes, inmediatamente se les recriminaba “Con ustedes tayta (señor) iba tomar, bailar?, donde están los animales?, como está la chacra?. Los ancianos siempre llevaban consigo su “azote”, para utilizarlo ritualmente en el momento oportuno.
- En tiempo de los abuelos, cada casa tenía el “yugo” en el techo para “colgar” a recién casados con malos comportamientos. Los ancianos siempre inculcaban para que los padrinos hablen a sus ahijados en “hora buena” (4:00 de la madrugada).
- Crianza de niños curiosos, habían modos rituales para fortalecer la virtud criadora de cada niño, además siempre a los niños se daba diversas tareas, en “tiempo de los abuelos”, por ejemplo antes desde la 4:00 de la

mañana 8 buena hora 8 ya estaban desmenuzando la lana para hilar de día. “Por eso crecían acostumbrados al frío, ahora los niños ya son “chirimanchas” tienen miedo al frío”.

- En Semana Santa “castigaban” recomendando cosas buenas, para ello el niño tenía que arrodillarse con voluntad. Igualmente los niños tenían que saber correctamente el padre nuestro, aves María, San Gregorio, etc.

Don Adrian Ñaupa Huamani. Comunidad, comenta.

Antes nuestros abuelos y padres eran rectos y nos formaban para nuestro bien. Pero ¿ahora?, volver a esta vida es difícil, con derechos del niño, Ahora sí llamas atención para corregir, te amenaza con irse o te proponen vengarse con el programa Juntos, diciendo: Cuando estudio nomás recibes plata de Juntos y sí me voy, algunas cosas podemos retomar, pero hay que debatir a nivel de cada comunidad.

- **Deterioro de la crianza del pacha**

- En este caso los ancianos, enfatizan la pérdida del respeto de los humanos a la pacha local o paisaje de las comunidades en estudio, este caso hacen el análisis solamente de la mala acción del hombre en la agricultura. Algunas conclusiones importantes se presentan a continuación.
- En tiempo de los abuelos se cuidaba al ichu (pasto natural, que sirve de alimentación para los ganados y para el techo de las viviendas), las praderas naturales, etc. estos espacios incluso tenían sus autoridades como los “pastos campos”, “sallqa campos”. Las zonas pobladas de ichu

eran considerados como “ichu huerta”, porque servía para techar las casas, alimentación de los animales.

- Antes los niños nunca pastoreaban chanco en los mojadales. Solo eran para vacas, ovinos y llamas, por eso no había enfermedades y parásitos para los animales.
- **Deterioro de la crianza de los cultivos**
- Amor por las semillas, desde niños se le enseñaba a querer mucho a las semillas, cuando estaba tirados en el suelo se recogía con mucho cariño hasta besándolo, pisarlo era totalmente malo. Los ancianos siempre decían “a ver a ti te voy a pisar en tu ombligo”.
- Cuidaban la salud de las chacras, controlaban del daño de los animales, prohibían a las personas y animales se acerquen o caminen por el borde de las chacras para que los cultivos no sean atacados por enfermedades y gusanos. Sí no obedecía se le quitaba una prenda y entregaban al agente para ser castigado.
- La crianza de chanco era un modo de encariñamiento de los niños con los ganados, se le entregaba el chanco y les obligaba solo pastorearlos en chacras papa recién cosechada. Con la venta del chanco el niño compraba su ropa, cuadernos y sus “gustitos”.
- Nadie en la comunidad estaba “desocupado”, tenían que caminar, tejiendo, hilando, trenzando, los niños tenían que volver de las chacras y ganados cargados de leña y bosta para la cocina.

- Las fiestas también eran “educadoras”, en tanto los jóvenes tenían que vestirse como una “flor” y para ello tenían que aprender a tejer “antes se vestían con el cariño de sus manos”.

Enrique Yaranga Valencia. Comunidad Chaca, comenta:

Antes todos, toditos chico y grande creíamos en nuestros propios saberes, había mucho respeto, mucho respeto entre todos y uno a toditos. Pero, ¿ahora? , hay mucho desorden de las personas y del tiempo, o sea todo ha variado. Antes las papas nativas producían sin guano, solo los trabajos hacíamos con todo corazón, con sus secretos. Ahora los chicos ya no creen en secretos, ojalá los que están en este conversatorio, se lo pongan a su cabeza, tal vez estamos contando en vano. Pienso, que es momento de volver a recordar y practicar entre todos, los saberes que nos dejaron nuestros abuelos.

Julián Díaz Taipe. Comunidad Purus, comenta:

Ahora la vida es difícil, creo como va avanzando el estudio, el pensamiento de las personas ha cambiado. Total, ¿el estudio es para el bien o mal?, No se Por eso digo para cambiar este pensamiento de ahora, es difícil, en la casa, en la comunidad quizá podemos iniciar a recuperar esa vivencia de antes, Pero, en el estudio se malogran, o cuando van a otras ciudades Poco a poco vamos olvidando los saberes de los ancianos, los hijos sabrán poquito no mas ya, ¿los nietos o bisnieto?. Tal vez nada, eso será triste vida. Pero, ahora es una gran alegría de ver a nuestros ancianos llevando de la mano a niños curiosos y sí toman en serio los consejos serán buenos chacreros, tejedores, etc. Este grupo de ancianos y niños han dado el inicio de hacer algo

ante este cambio del tiempo, veo que la gente poco a poco va reflexionando y creen que la alternativa está en saber de todo un poco, para poder “capear” al mal tiempo. Por ejemplo, sí saldría poca cosecha, sabiendo tejer algo no sufrirías mucho, igual harías chacra en su término.

Cesar Rimachi Ramos. Comunidad Chaka, comenta:

Los ancianos están separando sus conocimientos a niños curiosos y estoy seguro que de estos niños siquiera pocos se formarán con corazón para valorar nuestros saberes y con amor a su pueblo. Viéndolo bien los ancianos están iniciando a formar sus discípulos, cosa que el niño o la niña cuando sea adulto pueda pasar su buena vida, sí es profesional que mejor todavía, porque tiene dos posibilidades para vivir bien. Para alcanzar y mantener todo esto, mucho depende de la conciencia de los comuneros, por eso es bueno reflexionar cada vez sobre la vida de los ancianos y de la juventud, a nivel comunal. Ahora el tiempo ha cambiado mucho, todo, todo ha cambiado hasta el calor, frío, lluvia, aire, helada ya no es como antes. Entonces, pienso que los ancianos son los que nos pueden ayudar ante este problema, porque ellos desde que fueron niños han pasado vidas difíciles, como años de hambruna. Pero supieron sobrevivir mediante el uso de sus propios recursos y conocimientos. Ahora nosotros las cosas hacemos por hacer, pero los ancianos hacen con mucho respeto. Por esta razón los ancianos nos deben contar sus saberes a toda la población. Quizá de esa manera podemos aliviar o hacer algo para que el tiempo no siga cambiando demasiadamente.

Serafín Auccatoma Farfàn. Comunidad Parccora, comenta:

Los ancianos estamos viviendo al borde del barranco nomás ya, cualquier momento nos vamos de este mundo vivo, por eso es necesario contar nuestros saberes a los demás, principalmente a los jóvenes y niños, porque su futuro de ellos está en riesgo. Pero sin embargo van despreciando lo de nosotros, esto es a causa de no conversar como ahora entre todos, por eso digo yo, que es necesario conversar y conversar para que vuelvan a querer siquiera un poco a nuestra forma de vivir en la chacra.

Serafín Auccatona Ñaupari Farfàn. Comunidad de Parccora, comenta:

Ahora los jóvenes ya no tienen resistencia y afición al qaytay. A lo que veo poco a poco van dejando de practicar, ¡hay vida ¡ como pasarán su vida cuando sean casados , sus hijos y su esposa sufrirán de hambre . En nuestro tiempo andábamos de minka en minka, solo para probar “kanka” (asado de carne) y comer picantes. Ahora esta minka comunal nos sirvió para reflexionar entre todos. Entonces ahora la cosa es seguir dando fuerza organizando minkas,aynis familiares y comunales para motivar a los niños, solo así podrán crecer buenos jóvenes chacreros.

4.1.6.3. Presencia de ancianos en centros educativos

La educación oficial es una de las instancias que contribuye a la pérdida del respeto de los niños y jóvenes entre los humanos, así como también a la naturaleza y las deidades andinas. Por ello consideran a los jóvenes como una etapa que genera “dolor de cabeza de la comunidad”. En general, la escuela, la influencia de los medios de comunicación y las

experiencias de modernización rural en estas últimas décadas les ha separado emocionalmente de los sentimientos, prácticas y valores de convivialidad de su comunidad, de la cual muchos de ellos se sienten ajenos. La preocupación de los padres y autoridades comunales se sintetizan en que los jóvenes se encuentran entre los avances tecnológicos, las atracciones de la ciudad y las tradiciones de su comunidad, una comunidad en condiciones de pobreza, con recuerdos y rezagos de la violencia política, en la que no se avizora una oportunidad para los jóvenes, y que genera una actitud de no saber bien cuál es su identidad y cómo enfrentar los retos de la vida moderna.

Julián Díaz Taipe. Comunidad de Purus, comenta:

Ahora la vida es difícil, creo como va avanzando el estudio, el pensamiento de las personas ha cambiado. Total, ¿el estudio es para el bien o mal?, ¿no sé Por eso digo: para cambiar este pensamiento de ahora, es difícil, en la casa, en la comunidad quizá podemos iniciar a recuperar esa vivencia de antes, pero en el estudio se malogran, o cuando van a otras ciudades.

Gabino Yaranga Aucatoma. Comunidad de Chaka, comenta:

Yo estoy alegre con nuestra actividad, los ancianos nos sentimos alegres, porque estábamos como olvidados, nadie nos valoraba, peor los jóvenes, ahora con nuestras chacritas de papa los jóvenes ya están al tanto de todo lo que hacemos, ya nos preguntan ¿cuándo van a aporcar?, ¿cuándo van a cosechar?, ya participan solos. Les gusta también las costumbres de nuestros abuelos, pero también quieren tener yuca papitas (papas nativas) en

sus chacras por eso vienen a nuestros trabajos, porque en la cosecha vamos a darle con una o dos canastas de yuca papas.

En este contexto los comuneros plantean el “IskayYachay” o las dos educaciones: la oficial y la comunal, en el sentido que los jóvenes y niños tengan como referencia de vida su cultura en función a ella conversar con otras culturas.

Marcelino Huamán Taipe. Comunidad de Purus, comenta:

Ahora en la vida actual los jóvenes ya no creen en lo que decimos los ancianos, se ríen, hay veces nos dicen eso era en tu vida antigua, ahora es otra. Pero yo digo así por no confiar en nuestros saberes ahora estamos mal todos y en todo aspecto. Ojalá podemos iniciar a cambiar el pensamiento de los jóvenes y niños desde el empeño de los profesores. Por eso felicito a nuestros profesores del colegio por preocuparse sobre nuestro saber y dar valor a la anciana.

La participación de los ancianos en las escuelas se centró en las siguientes actividades:

- Elaboración de los calendarios agrofestivos del cultivo de la papa con centros educativos

En las comunidades campesinas la educación oficial programas como el Educación Bilingüe Intercultural (EBI) últimamente el Programa PELA, permiten la incorporación de los conocimientos locales en la currícula de estudios, aprovechando estos espacios en coordinación con los directores se firmó convenios de apoyo

para el rescate y recreación de saberes de crianza de la papa nativa en los centros educativos, este proceso se inició con la elaboración de los calendarios agrofestivos donde participaron docentes, alumnos, ancianos y autoridades comunales, esta herramienta es muy útil para que los docentes conozcan las “costumbres” (cosmovisión andina) en la crianza de la papa nativa. Una vez elaborados los calendarios se priorizaron las actividades a realizar en los centros educativos principalmente para rescatar sabidurías, festividades y rituales que se habían dejado de practicar en las comunidades.

Marcial Crispín Agüero. Comunidad de Purus, comenta:

Antes solo pensábamos en estudio y estudio de nuestros hijos, eso estaba mal pensado; ahora estamos orientando desde la casa y del colegio para que valoren la “chacra vida” y el estudio. Por eso los padres en estos dos años vamos apoyando en los aporques, como para dar ánimo a profesores y alumnos, porque es necesario acompañarlos”.

Marcelino Huamán Contreras. Comunidad de Purus, comenta:

Este trabajo de calendario nos hace recordar de cómo se sembraba antes la papa con mucho respeto y cariño a todas las cosas. Antes todo era en su tiempo, ahora ha cambiado mucho, quizá lo que tenemos en calendario ya no coincide con lo de ahora. Pero, nos sirve para reflexionar muchas cosas y podríamos seguir agregando, este calendario te permite conversar sea para retomar cosas bonitas o tal vez discrepar, porque el pensamiento de personas ha variado”.

Hugo Pariona Valdez. Director del Colegio de Purus, comenta:

Este calendario es un material de trabajo que puede usar cada docente en su respectiva área académica. En el Colegio no teníamos experiencia en elaborar calendario de esta naturaleza, ahora que tenemos lo usaremos siempre como un material de reflexión, porque nos muestra la riqueza de sabiduría que han podido desarrollar nuestros ancianos desde su infancia y ahora es el momento de revalorar.

- Siembra de papas nativas en chacras de los centros educativos

La chacra es el espacio de crianza e intercambio de experiencia, por ello la comunidad apoyò en la siembra de papa nativa en los centros educativos, en todo el proceso de crianza los ancianos han sido los protagonista principales, antes de las siembras se programaron “charlas” de los ancianos en los centros educativos sobre la “vida de los abuelos” o sobre la “punta vida” y sobre la crianza de las papa nativa. Luego se organizaba a los estudiantes para que hagan el recojo de saberes de sus abuelos y padres través de cartillas tecnológicas y presentarlos en las aulas. Igualmente se organizaron ferias exposición de papa nativa donde los estudiantes mostraban la variabilidad de papa que disponían en sus casas.

Julián Díaz Ñaupa. Comunidad de Purus, comenta:

Desde la aparición del Colegio en Purus, así hubiera sido la enseñanza tanto en colegio como en la comunidad. Digo esto porque la opinión de los ancianos ya estaba desvalorado; peor en colegio todo era educación, educación, pero ahora ¿Cómo están los jóvenes?, son educados pero de mal

pensamiento. Gracias a los profesores porque nos permiten a decir algo en colegio, por eso nos sentimos alegre los ancianos”.

Amílcar Huamán Naupa. Comunidad de Purus, comenta:

Parecía fácil recoger los datos, pero era difícil. Pero logramos hacer cartillas. A demás mi experiencia fue entender y aprender a valorar lo nuestro, de nuestros abuelos. Según los ancianos nuestro saber vale mucho y los jóvenes no valoramos, por eso hacemos la chacra como sea. Sería bonito recoger muchos saberes y tener en el colegio como ejemplo, para seguir conversando y valorando lo nuestro desde el Colegio.

Hugo Pariona, docente del Colegio de Purus, comenta:

Como Director, me siento muy contento con el sentir de todos los profesores, en valorar los saberes locales. Es unidad de idea hace que los estudiantes estén acorralados y por lo menos sepa a valorar los saberes de sus padres y abuelos. Sí habría un docente que desprecia esta propuesta, tal vez generaría divisionismo en los estudiantes. Al final nuestro trabajo se cumpliría pero quizá con cierta desarmonía.

4.1.6.4. Recuperación de fiestas comunales

Las fiestas y rituales comunales son vitales en las comunidades en estudio, que permite la condensación del cariño, respeto, conversación, y compartir entre los humanos, la naturaleza y las deidades. Estas, prácticamente han desaparecido a causa de la violencia social y últimamente por la fuerte presencia de las sectas evangélicas que se oponen radicalmente a

estas festividades por considerarlas paganas. Por ello los ancianos participaron activamente en la recreación en las siguientes festividades:

- **Carnavales**

El mes de febrero es de alta ritualidad en las comunidades andinas, momento donde la pachamama (deidad andina) esta “despierta” por ello que este mes se intensifica los rituales. Alrededor de este mes sagrado se festeja los carnavales donde se dan una serie de eventos como el agradecimiento a los cultivos, los ancianos bailan con sus principales cultivos durante los 3 días de festejo. Los ancianos han tenido roles muy importantes en la recuperación de canciones, danzas, vestimentas, recreación de la “Olla” (comida ritual) que solo se consume en los carnavales, etc. Llegaron participar en el concurso realizado por el Municipio Distrital de Santillana ocupando los primeros puestos durante tres años.

Una actividad importante a resaltar es que en las comunidades en estudio la fiesta de carnaval es considerado como “año nuevo”, por ello hijos, ahijados, sobrinos, nietos, etc. realizan el “watakuy” (visita ritual) a los ancianos para realizar el “floreamiento” donde les bañan con flores. Es un ritual que se recuperó después de 50 años.

Espírita Huamaní Durand. Comunidad de Parccora, comenta:

Cuando era niña siempre los hijos (as) hacían el “watakuy” (visitar) a sus padres, padrinos a las 4 de la mañana y solo en el día de carnaval, por eso se preparaba la “olla” para convidarles. Pero ahora los hijos ya no se acuerdan de sus padres, por tanto ya no practican el “watakuy”, aparte la aparición de la organización del concurso de comparsas lo malogró, por tanto la gente prefiere comparsas. Ahora lo que estamos demostrando a preparar “olla” y “el watakuy”, siquiera poquito hincará al corazón de los hijos, ojalá podemos volver a valorar a la familia y comer “olla” para el bien de nuestro alimento

José Hinostraza Mansilla. Alcalde del Concejo menor de Chaka, comenta:

Es una gran alegría de ver a las comparsas de los ancianos, por segundo año consecutivo, ellos muestran lo que era la fiesta de carnaval en “punta vida” (en la vida buena de ellos). En esa vida era todo lo natural, todos gozaban sea niños, jóvenes, adultos y ancianos, o sea el carnaval era para todos. Entonces esta presentación de las comparsas por los ancianos es muy interesante, porque nos demuestra esa forma de hacer fiesta con respeto, con toda naturalidad, sin pensar en ganar algo. Haciendo una comparación con las comparsas de ancianos y de otros con fines de concurso hay mucha diferencia, incluso incorporan algunas actitudes que se ven en los programas de televisión, que trastoca nuestra forma de vivir.

Cesar Rimachi Ramos, Presidente de la comunidad de Chaca, comenta:

Los ancianos ya no tenían estos espacios que son importantes parece mentira, porque son espacios de distracción, muestran naturalmente las maneras de jugar en carnavales en tiempo de ellos. Quizá ahora no lo muestran todo, porque ellos no están acostumbrados a bailar y cantar para concurso. Lo importante es que las autoridades cada vez vamos dando más espacio a los ancianos, porque este tipo de eventos para ancianos nunca ha habido. Gracias al proyecto por hacernos pensar en nuestros “machuchas” (viejitos).

- Fiesta de las cruces

Festividad importante en las comunidades andinas que se realiza cada 3 de mayo. Desde la cosmovisión andina es un ritual de la “chakata” (constelación de la cruz del sur), este lucero es un indicador del inicio de las cosechas. Los personajes importantes de esta festividad son los “chunchos” (pobladores de la región selva) la participación de ellos en esta fiesta es como “agua”, en tanto para el campesino de esta región las lluvias “nacen” de las selva.

- Visita al apu suyu razuhuillka

El Apu suyu Razuhuillka es un deidad muy importante de una gran región del Perú (Ayacucho, Huancavelica y parte de Junín), es el “protector” de todas las comunidades, antes de la violencia social los comuneros los “visitaban” cada 31 de Julio llevando ofrendas y pedir permiso para iniciar con el ritual de la herranza o marcación de los animales. Con los ancianos se está recuperando este peregrinaje.

Simeón Huaña Ñaupa. Comunidad de Parccora, comenta:

Como autoridad me siento muy alegre y contento por dos motivos: En el Apu suyu Razuhuillka compartimos nuestras alegrías entre varias familias de diferentes comunidades y ahora en mi comunidad recibimos muchos "paseos" (visita de grupos de personas), que incluso vinieron desde Chaka, a pesar que son 2 horas de caminata. Esto ¿Por qué será?, tal vez por lo que el 100 % de la comunidad es católico y las fiestas de herranza lo hacemos como debe ser. Mientras en otras comunidades ya no hay eso, ya no hay diversión, en Santiago y carnaval gozamos todos grandes y chicos.

Julián Díaz Ñaupa. Comunidad de Purus, comenta:

Cuando era niño nuestro deber era escuchar a una sola palabra ("Quksimilla"), aprender todos los quehaceres desde pequeño para ser responsable desde chiquito ("ser como macho runa"), entonces de adulto podrías pasar la vida bien. Ahora ya no hay fiestas, por ejemplo antes en pascua se tiraba azote, pero ahora nadie lo hace; por eso pienso que debemos conversar entre todos sobre la vida de antes, para apoyar el buen pensar de los jóvenes".

Paulino Hinostraza Gutierrez. Comunidad Purus, comenta:

Me siento contento y alegre, porque nuevamente se ha hecho costumbre visitar ("watucuy") y entregar cada uno sus ofrendas por su día al "patrón" Razuwillka. Nosotros desde nuestros abuelos siempre hemos vivido bajo la protección de él, y por problemas de tiempos difíciles no se podía visitar. Ahora nos sentimos más felices y visitamos al patrón todos, chicos y

grandes. Bailamos, cantamos con gusto porque la herranza o “día” de nuestros animales no es cualquier día, igual es de los “taytaurqus” (cerros deidades).

Raúl Hinostraza Mancilla. Comunidad de Parccora, comenta:

Yo aprendí a criar animales de mi abuelito, y ahora tengo mis animales. Entonces, visitar al “patrón Razuwillka” es sagrado porque es día o santo los “Apu” y de los animales el 1ª de Agosto y las visitas se hacen en su víspera (31 de Julio). Visitamos trayendo nuestra voluntad y pedimos licencia para hacer la herranza de nuestros animales. Entonces tanto los animales y los Apus se sienten alegres el día de la herranza. Pero sí no pides licencia alguna desgracia ocurre. Ahora sí no haces la herranza de tus animales dice lloran los animales. Además después del “pago” al “Apu”, recién tenemos que coger totora, velavela, Waylla (plantas silvestres sagradas) y otros que son infaltables en la “misa” de los animales.

Delfín Araucco Diaz. Comunidad de Chaka, comenta:

Vengo a visitar al Apu suyu razuwillka, cada cierto tiempo, porque es necesario visitar a su domicilio, pero mis ofrendas hago cada año al Apu menor de mi pueblo. Ahora he venido con mi hijito por que el también ya tiene que conocer en que parte pongo mi ofrenda y cuando sea adulto o joven ya va venir solo, porque cuando uno ya es anciano o baja tu fuerza ya es difícil venir a lejos ,igual hacía mi papá conmigo. Antes varios veníamos desde Chaka, pero ahora seguimos viniendo como de costumbre casi cuatro personas nomás ya, porque mayoría ya son hermanos (evangélicos).

Pedro Hinostraza Mancilla. Comunidad de Paqre, comenta:

Antes, así vivíamos, el Apu en su día nos juntaba, pero antes veníamos personas mayores, porque el Apu era “liso” o sea “encanto”, igual eran las lagunas. Pero ahora se ha vuelto “manso”. Antes, al compartir nuestros “doces” de yuca papas y “ánimos” , conversábamos de muchas cosas , por ejemplo de intercambiar nuestras semillas de papa , de ocas, hasta de lana para nuestras ropas, criar bien a los animales para tener abundante guano, para abonar con bastante guano a las papas. Sí no habría ganados, no habría guano y no habría cosecha de papa, porque ahora las chacras necesitan siempre guano.

Adrián Ñaupá Herrera. Comunidad de Purus, comenta:

Es una gran alegría de encontrarnos y conversar después de hacer nuestro pago cada quién al Apu Suyu Razuwillka. El patrón es nuestro protector, todos debemos pensar que nuestra vida familiar y comunal depende de él. Antes nuestros abuelos vivían así, ahora estamos recuperando eso. Yo les pido gran favor, hay que venir al Apu con todo fe y corazón por eso nos ayudará. El Apu Suyu, te ayuda en tod señores, ahora las nuevas generaciones ya no creen, por eso ahora el tiempo está mal. Aparte las religiones nos van malogrando.

4.2. Caracterizar el camino y los caminantes de las papas nativas en la comunidad Chaka, Parqora, Paqre y Purus

La crianza de la papa nativa es altamente ritual y de profundo cariño, donde los comuneros y los ancianos no solo buscan recuperar e incrementar variedades de cultivos, para las nuevas variedades o “clasecitas”

encontradas hacen que se “sienten contentos” en las nuevas chacras y “entran al taje” o despensa familiar. La recreación de la siembra ritual en estos espacios comunales y familiares ante los contextos de cambio climático, pasa necesariamente por el “sallqayay y salqayachiy” (volver a ser naturaleza) no solo del cultivo de la papa nativa, sino de todos los habitantes del Pacha, en términos, simples proponen que los humanos, la naturaleza y las deidades andinas sean silvestres (sallqa). Es una propuesta de reacomodo de la vida, para garantizar la regeneración de la especie humana en el tiempo.

4.2.1. Crianza de la papa nativa

Es grande el cariño y la sabiduría de los ancianos en la crianza de la papa nativa, no solo buscan la recuperación e incremento de variedades sino que las nuevas variedades o “clasecitas” se “sienten contentos” en las chacras y “entran al taje” o despensa familiar. Este proceso es altamente ritual.

Es importante mencionar, que para los ancianos la agricultura andina es ritual y no solamente orgánica como se le viene caracterizando últimamente. No solo supone dejar de usar tecnologías, insumos exógenos a la que actualmente la “papa está acostumbrada”. Lamentablemente todos los proyectos de desarrollo rural a través de la transferencia tecnológica en las comunidades tiene como sus mayores logros el masivo uso de fertilizantes y pesticidas químicos.

La recreación de la siembra ritual en estos contextos de cambio climático tiene que pasar necesariamente por el “sallqayay y salqayachiy”, no solo del cultivo de la papa nativa, sino de todos los habitantes del Pacha, en

términos simples proponen que los humanos, la naturaleza y deidades andinas sean más rústicos (sallqa). Es una propuesta de reacomodo de la vida, para garantizar la regeneración de la especie humana en el tiempo.

4.2.1.1. Buscando el alma o “ánima” de la papa nativa

Al igual que los humanos, la papa nativa también tiene espíritu llamado alma o “ànima” y para que una nueva variedad de papa sea parte de la familia de los humanos tienen que estar en “cuerpo y espíritu”. Esto es central en la crianza de las papas nativas, por ello los ancianos actualmente están empeñados en buscar el “ànima” de sus papas nativas, ellos saben que muchas semillas están en el cielo junto con finados curiosos en la crianza de la papa. Igualmente están preocupados por hacer retornar el alma de muchas variedades que están deambulando por el pacha a consecuencia de la falta de amor de los humanos y en el caso específico de las comunidades beneficiarias “asustados” por las bombas, balas y muertes durante la época de violencia.

Julián Astopillo Huamán, campesino de la Región de Huancavelica, comunidad parte del camino de las semillas, comenta:

Mis papitas les doy con confianza, yo sé que no harán sufrir. Ahora estamos formando nuestra amistad y al otro año vengan trayendo sus papitas y hacemos el trueque. Sí ya no venimos a la feria podemos visitarnos a nuestros pueblos en tiempo de cosecha, así podemos intercambiar nuestras semillas.

4.2.1.2. Buscando el maman de las papas nativas, en el pacha

“Maman” es la madre la generadora, la paqarina de donde brota la diversidad y variabilidad de un cultivo, en algunos casos en una “variedad de papa sagrada”, una deidad andina, una bendición de dios, etc. Los ancianos han escuchado de sus abuelos que el “maman” o madre de la papa nativa son las “sallqa papas” (papas silvestres) y la “mar qocha” (mar).

Para los ancianos la recuperación de las “animas” y “maman” de la papa nativa se va lograr recuperando los “buenos actos” de los humanos consigo mismo y con todos los que lo rodean.

Marcelina Nuñez Aguado. Comunidad de Parccora, comenta:

Antes mis padres sembraban seleccionando clases de papitas para cada chacra, a pesar de esto aparecían nuevas clases y decían que se ha venido de la mar qocha (mar), por eso hay que tratar con cariño y atender bien, sino se van.

Blas Guerreros Ñaupá. Comunidad de Paqre, comenta:

Antes éramos muy curiosos para oca y papa, porque con ellas pasábamos nuestra vida. Por eso cada año siquiera una papita nueva teníamos en la chacra y para refrescar siempre teníamos que traer de otra comunidad cada cierto tiempo y las maneras de conseguir semilla eran muchas. Por ejemplo mi papá tenía un hijo de juramento “michi” (poblador de la región Huancavelica) y él cada año nos traía otras clases de papitas. Antes la vida se pasaba así, ahora ni los huancavelicanos vienen por causa de la violencia y porque ya hay feria en todas partes.

4.2.1.3. Recuperación de los caminos de las papas yuca papas

El allinkausay en las comunidades andinas inicia con la relación armoniosa entre la familia-ayllu -comunidad-intercomunal. Un aspecto a resaltar es que las relaciones intercomunales están determinados por el camino de las semillas, por ejemplo el camino de las papa nativa de las comunidades en estudio abarca desde la comunidad de Tambo (región de Ayacucho) hasta la comunidad de Tukuqasa (región de Huancavelica), es importante resaltar que antes de la violencia política existía una relación muy fluida en los aspectos económicos, sociales y económicos entre las comunidades que son parte del circuito, lamentablemente en la actualidad están rotos.

En la crianza de la papa nativa (desde tiempo de los abuelos) se recolecta semillas sólo del camino de las semillas en tanto estas semillas “qallan” (se acostumbran) en la nueva chacra, mientras cuando se consiguen de otros lugares (que no son parte del circuito) producen hasta 3 campañas luego se “van”.

Para los ancianos es vital recomponer las relaciones fluidas y cariñosas de estos caminos, para facilitar el retorno de las variedades de la papa nativa, principalmente es importante retejer los espacios y momentos donde la regeneración de sabidurías fluya densamente, donde los ancianos y niños intercambien sus experiencias de “igual a igual”. Para ello los ancianos y niños han recorrido parte de este camino, iniciando el retejido de los “hermanos, padres de juramento” modo ritual de ampliación de la familia extensa, es común escuchar que el cariño que se teje en estos espacios

incluso es mucho más fuerte con las familias de sangre. Recolectar semillas de estos caminos garantiza que las nuevas variedades de papa nativa se acostumbre en las nuevas chacra y entre al taqe de las familias, claro siempre en cuando se le lleve con todos sus “costumbres” y “cariños”.

Es importante precisar que la recolección de semillas es mediante el trueque el dinero está totalmente excluido.

Gabino Yaranga Rimachi. Comunidad de Chaka, comenta:

Antes de la violencia política, los trueques entre comunidades eran bien sabido. Nuestros abuelos salían con chuño y caya cargado en llamas iban hasta Huancavelica, parte baja de Huanta para hacer trueque, viajaban dos, tres semanas hasta un mes de viaje. En todo el trayecto tenían familiares, allí descansaban, ayudaban en sus quehaceres y le daban semillas u otras cosas. De esas comunidades volvían con todo, no solo semillas de las yucas, papitas, sino también animalitos, costales, ponchos, también traían flores, traguito y otros pedidos de los apus huamanis para realizar ofrendas.

Gilberto Valera Rimachi. Comunidad de Chaka, comenta:

Para hacer trueque, para conseguir semillita hay que saber, no hay que decir que es para semillita, sino la dueña o bien no acepta el trueque o te da la papita sin su alma. Las mujeres saben, porque dicen, si te dan sin su almita esas papitas se vuelven a su dueño, no se sienta (produce sólo un año) en tu chacra. Pero cuando traes con su almita la papa te sigue y contigo se acostumbra. También hay que sabe cómo traer, los abuelos traían las papita con su tierrita, poniendo flores, prendiendo velas a sus apushuamnis,

igualmente cuando llegas a Chaka tienes que prender velita, flores de clavel a los apus de Chaka, así es.

Julián Díaz Ñaupá. Comunidad Purus, comenta:

*“Cuando era jovencito mi papá y mi abuelito iban a Tukuqasa”
llevando caya (oca deshidratada), porque decían que las papas de esa zona se
acostumbran a nuestra tierra en una sola campaña, por tanto producían bien.
Ahora nosotros ya no pensamos en cambiar semillas, tienen mucha razón para
cansarse de nuestra tierra. Gracias a APU, por darnos ánimo, para seguir
valorando y aumentando las clases de nuestras “yuca papas”.*

Julián Díaz Ñaupá. Comunidad Purus, comenta:

*“Cuando era jovencito mi papá y mi abuelito iban a Tutukuqasa”
llevando caya (oca deshidratada), porque decían que las papas de esa zona se
acostumbran a nuestra tierra en una sola campaña, por tanto producían bien.
Ahora nosotros ya no pensamos en cambiar semillas, tienen mucha razón para
cansarse de nuestra tierra. Gracias a APU, por darnos ánimo, para seguir
valorando y aumentando las clases de nuestras “yuca papas”.*

Jhony Lunazco Páucar. Comunidad de Chonta (Región Huancavelica), comenta:

*Ahora somos como familias, gracias por las frutas, vuelvan al otro
año para plena cosecha, para que nos ayuden (“allapacuy”); de comida y de
alojamiento no se preocupen acá en la casa vamos a estar como sea. Les
ruego que la próxima vez que vengan traigan la caya, acá no hacemos,
tampoco sembramos oca. Adiós, hermanos a nuestras papitas traten con*

cariño, no hay que hacer sufrir, sí esto ocurre a mí me va a negar, eso todos los chacra runas sabemos, hermanos. Hermanos , no sé cómo agradecerles por el “cariño” que me han dado , me siento muy alegre, ya nos estábamos yendo a nuestra fiesta espiritual (evangélica) , hace un rato un señor de Tayacaja , necesitaba papa y quería que le venda 8 arrobas, pero le dije que todavía no voy a vender. Pero para ustedes mi corazón fue diferente. Ustedes seguro han venido con todo corazón, por eso me han traído sus “cariños” (frutas) y yo también les daré mis papitas con todo cariño, para nosotros los “chacra runas” lo que vale es hacer todo con cariño, bueno la plata vale pero es para ver nomás, mientras “causay mama” nos acompaña y la amistad es para siempre.

4.3. Relacionar las prácticas de crianza, organización del camino y los caminantes con la seguridad alimentaria en las comunidades de Chaka, Paqre, Parqora y Purus.

4.3.1. Recuperación de la “comida con sentido”

La sacralidad de las comidas se ha perdido en las comunidades en estudio, como dicen los campesinos se come “sin sentido” (solo para llenar el estómago), recuperar los sentidos de la comida es para “llenar el corazón” y como ahora solo para “llenar la barriga”. Comer es para “agradecer y alegrar a la mama kausay” ella cuando ve a sus hijos satisfechos se “preocupan” por producir en mayor cantidad.

Paulino Hinostroza Gutiérrez. Comunidad de Parccora, comenta:

Recuperamos nuestra fiesta de Santa Cruz hace 6 años, pero ninguno de los comuneros nos recordamos de valorar la preparación de pachamanca en base a papa nueva, para comer exactamente en la fiesta de santa Cruz. Los “punta taytas” (abuelos) siempre comían su pachamanquita porque era un gran secreto, dice el tayta Santa Cruz bendecía la comida y otro porque las papas que están en proceso de maduración aceleraban en madurar con más ganas y fuerza, porque ya “conocían” el horno. Por eso ahora los ancianos decidimos a hacerlo y contar los secretos a los demás, porque ya no saben y por otro lado es necesario retomar esas cosas, quizá así podemos defendernos siquiera un poco de este tiempo que ha cambiado mucho.

4.3.1.1. El convido, compartir

Es un acto vital en la vida comunal, es el compartir de un potaje entre todos los integrantes de la comunidad principalmente en fechas festivas, por ejemplo en carnavales, es vital el consumo de la “Olla”, “Puchero” y Caldo de “cuchi qara” (cuero de chancho). El “convido” se realiza solo en momentos y días especiales, su valor es que “alimenta al corazón” de las personas, permitiendo el trato armonioso y respetuoso entre ellos, es el inicio de la ampliación de la familia extensa. El “convido” era obligatorio en el “warmiqurquy”, (pedido de mano para matrimonio), Bautizo de hijos, etc. El “convido” de carnavales dejaron de preparar hace 40 años, a consecuencia de la violencia socio política.

4.3.1.2. La olla

Es un potaje compuesto por los primeros frutos de los cultivos y solo se come en la fiesta de los carnavales, los ingredientes se recogía de las chacras para cocinarlo y comer con mucha alegría, de este modo los primeros productos “alentaban” al resto para que “maduren rápido”

Espírita Huamaní Durand. Anciana Comunidad de Parccora, comenta:

Quando era niña, en tiempo de mis abuelos, así era el costumbre; la “olla” se prepara con cuchi qara, papa, sachá colís, moray, chuño. Ahora esta experiencia estamos demostrando para que aprendan viendo y comiendo las nuevas generaciones. Verdad antes esta comida “olla” nos juntaba a la familia y nos hacía conversar de algo bueno o malo, pero para el bien. Esta comida ya debemos de preparar cada año y en su tiempo (carnaval), pero para conversar algo, no se trataría de comer por comer nomás.

4.3.1.3. Recreación de la preparación de “qollpu” en la cosecha de la papa

El “qollpu” es un potaje que se consume también en la cosecha de papa. La preparación es parecida a la pachamanca. Son pequeños hornos que se elaboran para media arroba de papa (6 kilos), para este caso el horno está encima del suelo. En lugar de piedras se usa las “champas” (terrones de tierra que salen en la cosecha de la papa), una vez calentadas se colocan las papas y se cubren totalmente, después de 45 minutos las papas ya están

sancochadas, estas son mucho más agradables inclusive que las cocidas en la pachamanka.

La recuperación de este tipo de potajes, además de ayudar a llamar el “ánima” de la papa es una alternativa para la preparación de alimentos sin agua, que cada vez disminuye.

Simeón Waña Ñaupá. Comunidad de Parccora, comenta:

El “qollpu” algunos hacemos todavía, pero con “yaku papas” (papas mejoradas) no sale bien, no es como las yuca papitas, se cocina rápido, bien rico, más rico que la pachamanca, es porque se cocinan con las mismas champas de la chacra donde la papita ha crecido, por eso sale bien rico, bien suavcito, como algodón . Las champas como es tierra, cuando se calienta se deshace y ahí se pone la papita y cuando lo tapas bonito, la santa tierra lo cocina a la papita con su aliento no más, por eso sale bien rico.

Zenobia Condori Peña. Comunidad de Parccora, comenta:

En mi tiempo de juventud, primero preparaba la “olla “y después de hacer comer a mis padres y familias, recién iba al cerro a jugar en carnaval. Esta comida se come en su tiempo nomás no cualquier día, comíamos diciendo: “hay que comer por ser día nomás”. Ahora muchos jóvenes y niños comerán por primera vez.

4.3.1.4. Secretos en el almacenamiento

Esta actividad es altamente ritual, donde se evidencia los roles vitales de los hombres y las mujeres. La despensa de la casa está a cargo de

las mujeres y la chacra de las mujeres, es importante indicar que las mujeres son consideradas sagradas en las comunidades en estudio. Para las ancianas los secretos de almacenamiento ya no son valoradas como antes, de hacer lo hacen pero ya no con cierto cariño y quizá practican por cumplir. A continuación se indica los secretos practicados.

Serafín Aucatoma Farfan. Comunidad de Parccora, comenta:

Los varones solo hacemos llegar hasta el patio de la casa, pero su almacenamiento le corresponde a nuestra señora. Ella sabe cómo distribuir su despensa y qué destino dar a las papas, sea para venta, trueque, semilla, consumo, nosotros no entramos para nada al taqe (despensa) de la casa, porque si no la semilla se va, y la comida no alcanza.

Francisco Yaranga Ñaupá. Comunidad de Purus, comenta:

El almacenamiento de la papa es cosa de las señoras, ellas tienen esa mano que hace durar a las semillas almacenadas, mientras los varones somos “mano de aire”. Es más las mujeres tienen muchos secretos que ayudan a conservar la comida, aunque entra poca cantidad al almacén nos aguanta hasta que aparezcan las nuevas papas y no sufrimos de comida. Todo depende de las mujeres.

4.3.1.5. Cruz de palma

Algunas personas curiosas aún colocan en la puerta de la despensa la cruz de la palma que sirve como protector de las “mama kausay” (semilla). La palma es una planta sagrada de la región selva y para que sirva

como protector de la semilla debe estar bendecido. (con ella acompañan la procesión de Domingo de Ramos).

4.3.1.6. Sal de piedra

Se coloca en la base una pequeña porción de sal en la base de las semillas almacenadas. Esta protege a las semillas para que cuando haya sismos no se lleven a las semillas.

4.3.1.7. Agua bendita

En una botella pequeña bien tapada se coloca en la base de las semillas almacenadas. Protege a las papas para que no se vayan cuando haya sismos.

4.3.1.8. Piedra madre

Es una piedra pequeña bien redonda que se conserva todos los años en el almacén. Esta piedra es la “maman” o madre de la papa nativa, tiene la función de proteger para que no se acabe rápido la comida. Se colocan en la base de las papas almacenadas.

4.3.1.9. Hacer conversar las papas

Consiste en reservar un poquito de papas “viejas” hasta el mes de mayo y en el almacén juntar con las papas de la nueva cosecha para que conversen. La papa vieja “dice” a la nueva, “A nuestros hijos/as yo no hice sufrir de hambre, tú debes de ser igual”. Por eso hay buena producción de papa cada campaña.

4.3.1.10. No sacar del almacén en las tardes

Nunca se toca el almacén desde medio día, de lo contrario la papa se acaba rápido, por ello los comuneros sacan las semillas o para la comida antes de mediodía.

4.3.1.11. Almacenamiento en pukutu

Muchos de los comuneros ya no trasladan a la casa las semillas que van sembrar la siguiente campaña, sino hacen un hoyo en la misma chacra y dentro de ello colocan las semillas bien protegidas con el ichu. Cuando retiran las semillas para la siembra se observa que no envejecen, no pierden el peso y se conservan como papa recién cosechada.

4.3.1.12. Trato ordenado

En el almacén las papas para cualquier uso se deben sacar de un extremo de manera uniforme. Sí sacas por sacar de cualquier lado de lo almacenado, las papas se arrugan y se pudren rápidamente.

4.3.2. Secretos en la transformación de la papa

En las comunidades en estudio la transformación de la papa nativa en chuño, moray es actividad central por ser la principal fuente de la alimentación y es un producto que tiene buena demanda en los mercados ciudadanos. Recién están recreando los secretos de la transformación.

Recuerdan los ancianos que sus padres transformaban chuño, moray, caya de buena calidad y de buen gusto por campaña agrícola producía

hasta 500 kilos de chuño y 600 kilos de moray, de esto destinaban el 75 % para consumo familiar y 25 % para trueque la venta era mínimo.

El chuño y la moraya se conservan 7 años, para ello recurren a sus secretos, mencionaremos los que vienen recreando actualmente:

- Crianza de pozas de maceración. La base de las pozas que era de tierra se protegía con piedras planas y todavía se protegía toda la parte interna con ichu. Por eso se obtenía moray bien blanco. Son pozas de tierra, por eso se produce moray de mala calidad: negro y agrio.
- Usar agua dura (“qullpayaku”). para preparar moray se tiene que hacer podrir la papa con agua dura para que tenga buen gusto, cuando hacen podrir en agua dulce producen moray de mal gusto.
- Tiempo de maceración. Para que el chuño y el moray tenga buen gusto se hace macerar entre 8 a 10 días maceraban en agua y si pasan de días cambia el gusto el moray.
- Observar el volar de las “palomas”, que vienen a ser las semillas de una planta silvestre, indica que va a llegar la helada.
- Observar la forma de la nube. Indica caída de las heladas cuando se forman grupos de nube en forma de las hojas de palma.
- El pisado de chuño. Consiste en amontonar en pequeños grupos las papas ya “cocinadas” por la helada, estos montones se pisa

muy suavemente. Sí uno no sabe pisar lo aplasta u no soba bien el chuño es amargo, aplastado y con mucha cáscara. Las nuevas generaciones en su mayoría ya no quieren aprender el secreto de pisar adecuadamente a la papa helada.

4.3.3. Papa waña, salvadora del hambre

La papa waña es una variedad de papa amarga que según los ancianos va ser el cultivo que alimente a los humanos en “estos tiempos de dificultad” (cambio climático), los ancianos están preocupados por la recuperación de esta variedad. La papa waña se utiliza para la producción del chuño y a moray de mejor calidad. Como dicen los ancianos con “la waña papas se produce el moray más blanco a comparación de otras variedades de papa”.

Francisco Yaranga Taipe. Comunidad de Purus, comenta:

Antes sembrábamos waña papa en grandes extensiones, por eso producíamos cantidad de moray y chuño, yuca papas (arenosas) solo era para comer y trueque. ¿Ahora? No tenemos nada de waña. Entonces, hay que averiguar donde todavía siembran waña y viajar a conseguir para sembrar en la chacra de ancianos y de ahí recién dar a las familias.

Simeón Waña Ñaupá. Comunidad de Parccora, comenta:

Es una alegría pensar en recuperar las waña papas, sería una alternativa ante este cambio del clima, porque la helada cae cuando quiere, antes venía es su tiempo nomás. Además produciendo moray tendríamos más ingreso económico, al venderla, a parte garantizaríamos nuestra alimentación.

Marcelino Huamán Méndez. Comunidad de Purus, comenta:

El tiempo ha variado igual que las personas, hasta la helada ya no viene en su tiempo, por eso la calidad del chuño, moray y caya ya no es rico. En todas las comunidades es igual, antes éramos conocidos por producir “miski chuño” (rico chuño). Veo que ahora la gente ya somos de mala voluntad, no hacemos con paciencia como nuestros abuelitos y padres.

Francisco Yaranga Taipe. Comunidad de Purus, comenta:

Antes con todo corazón criábamos las papitas, igual la caya, moray y chuño, igual se preparaba la comida con toda sus cositas. Por ejemplo la sopa de chuño negro es más alimento y esto comían antes las señoras al dar a luz. ¿Ahora? Los jóvenes, niños ya no quieren comer, ¿acaso fideo, arroz, tallarín es alimento? Por eso serán débiles. Por eso pienso, desde ahora los padres deben ser buenos guadores y apoyar a cada hijo de acuerdo a su afición. Por ejemplo, al papero, debe apoyar desde pequeño dando chacrita en alimsu.

V. DISCUSIÓN

5.1. Caracterizar las prácticas de la crianza de las papas nativas desde la cosmovisión de las comunidades campesinas Chaka, Paqre, Parccora y Purus.

En la cosmovisión de las comunidades alto andinas, la papa nativa no es un recurso (sin vida y mecánico), sino que es una persona que tiene “alma” o “espíritu por ello los comuneros recrean los siguientes:

1. Recrean y fortalecen la crianza. En tanto en las comunidades en estudio ha perdido su vitalidad, es decir el cariño, conversación, compartir y respeto entre los humanos, las deidades y la naturaleza (colectividad andina) ha disminuido por la modernidad, esto no solo afecta el incremento de la variabilidad, producción transformación y uso de la papa nativa, sino en el allin kausay o buen vivir de las comunidades andinas. El centro de la crianza es la chacra, alrededor de ella se conglomera la familia, el ayllu, la comunidad y las relaciones intercomunales, para recrear sabidurías, intercambios de semillas, ayuda mutua y recíproca, etc. RENGIFO (2003) indica que la expresión andina que nombra el enhebramiento las relaciones entre los seres que habitan la comunidad es la crianza. La crianza es el vínculo, el lazo que eslabona y anuda a cada uno de los seres que pueblan el tejido comunitario. Criar en quechua es uyway, y uywa lo criado. Criar es

cuidar, cultivar, amparar, proteger, anidar, ayudar, asistir, alimentar, dar de mamar, sustentar, mantener, encariñarse, dar afecto, conversar, cantar, arrullar. Un aspecto importante que se halló en las comunidades es la pérdida del respeto entre las tres colectividades, aspecto que está ligada íntimamente a la pérdida de la sacralidad. PRATEC (1998) en los andes no hay acto, lugar, persona, cosa ni fecha que no sea sagrado, que no siguiera culto. Todo es motivo de cariño, celebración y respeto. No sólo es motivo de celebración ritual la pachamana sino también las semillas, el barbecho, la siembra y el consumo de alimentos.

2. Recrean y fortalecen los sentidos y secretos en la crianza de la papa nativa, es decir “sembrar la papa nativa con todos sus costumbres”. En tanto el cultivo de la papa es una “persona” y en determinados momentos también es “deidad”. Si no se recrea los sentidos y secretos la papa se “molesta” y retira de la chacra y de la comunidad. En resumen el sentido y el secreto es darle los “caprichos y gustitos” y para ello debe haber una fina sintonía de los humanos no solo con la papa nativa, sino también con la naturaleza y sus deidades, en tanto ellos también participan en la crianza de la papa. La empatía entre las tres colectividades es lo que se viene perdiendo en las comunidades en estudio, la producción de la papa continúa pero no en la calidad y cantidad de antes, porque como dicen los campesinos ahora “siembran por sembrar”. RENGIFO (2010) en estudios realizados en varias comunidades andinas del Perú indica. Los humanos en la cultura quechua se denominan runas. La noción de runa no define una unidad indivisible y autocontenida de cuerpo y mente (o cuerpo y alma) sino una red, un tejido

de cuerpos que involucra lo humano pero del que participa también lo no humano: la naturaleza y las deidades andinas o wacas.” Los sentidos y secretos solo se entienden en un mundo donde todos sus componentes son vivos y “personas”, donde el cariño y el trato son como tal.

3. Recrean y fortalecen el trato sagrado de la papa nativa, en tanto es la madre de los hombres andinos por ello le llaman cariñosamente como “mama kausay” (madre vida), a la misma conclusión llega RENGIFO (1989) en el libro Niños y Aprendizaje en los Andes menciona a doña Julia Pacoricona Aliaga, aymara y campesina de Conima, Puno: que testimonia “la papa es nuestra madre porque cuando produce frutos nos da de comer, de vestir y nos proporciona alegría, pero nosotras también la criamos. Cuando están pequeñitas las llamamos wawas porque tenemos que cuidarlas, despiojarlas (deshierbarlas), dar de vestir (aporcarlas), hacer bailar y brindar también.
4. Fortalecen el pukllay o Juego, la alegría es un acto para alegrar a la kausay mama (semilla, madre vida), en toda actividad de la comunidad está presente el juego, incluso como un modo de recreación de saberes, el juego relacionado a la crianza de la papa está muy ligado a la sacralidad, por ejemplo en la preparación de la pachamanka (plato típico) agradecen y comparten la producción de la papa nativa con la “mama pacha” para ello culminado la degustación los varones sorpresivamente agarran a las mujeres para untarles la cabeza y cara con las papas sancochadas y la vez les quitan el sombrero para lanzarlos al horno de la pachamanka. En este caso los humanos son “semillas” en tanto los sombreros representan el “aire” o espíritu de los hombres. Este juego los campesinos realizan para que la

“mama papa” este contenta y produzca en mayor cantidad y variabilidad la siguiente campaña. Sobre el tema RENGIFO (2005), nos ilustra, del pukllay sólo podemos decir que siendo una circunstancia donde el juego es más intenso no llega a convertirse en una actividad separada del resto de acciones que realizan humanos y naturaleza. Y ciertamente durante el pukllay las risas, bromas y movimientos corporales son diferentes en intensidad y diversidad, pero estos juegos están vinculados y empatados con la actividad a que se refiere. En breve, el pukllay no está desconectado de una actividad como puede ser la cosecha de papas o maíz para citar un ejemplo. El juego de la cosecha de maíz, como su música, tiene que ver con la situación de la cosecha del maíz, está en sintonía con ella. Hay diversidad de pukllay todos ellos sincronizados a una actividad del ciclo chacarero del ayllu y, cuando se juega, juegan todos los de la comunidad y no sólo los niñas. No existen distinciones por grupo etéreo. El juego atraviesa la vida de adultos, niñas y jóvenes. El pukllay deviene en raymi cuando la fiesta tiene un contenido fuertemente sagrado y asociado al comienzo y/o momentos culminantes del ciclo agroastronómico. El juego o pukllay es un acto pan andino, similar caso ocurre en las comunidades de la región Cusco. CORRALES (2006) indica que, terminado el ritual de la cosecha papa, se procede al escarbe de la papa, del acto ritual queda una pakata al medio de la chacra, encima de ella y durante todo el día los faenantes amontonan al papa, después de una horas se observa un cerro de papas llamado phina. Este laboreo de la phina se va haciendo todo el día entre bromas y juegos, el ambiente social es el jolgorio para que la papa que viene de otros chacras

mire y se anime a quedar con los faenantes y la cosecha sea abundante. Las bromas giran alrededor de los posibles compromisos matrimoniales, las relaciones extramatrimoniales salpicado de picardía y bromas sexuales, chistes, etc. Continúa CORRALES (2006), en la cosecha se inicia un juego interesante: el yachay toma de pie a la dueña y la arrastra por la cancha luego, todos se jalonean de la misma manera alrededor de la phina, montón de papa en forma cónica, debajo del cual está el despacho. Los varones dicen en son de lisonja ¡pataka, pataka paya añaspaq! (pataka, pataka para la zorrina vieja) y las mujeres contestan ¡pataka, pataka machu atuqpaq (pataka, pataka, para el zorro viejo). El juego del aysanakuy (jalonearse los pies) se realiza con el propósito de que exista un ambiente de alegría y que el ánimo de la papa, al ver esto se quede con ellos. Si no hace el rito de la pataka, las papas se transforman en sapos, y entre los surcos se puede observar muchos de ellos que se alejan de la chacra.

5. Recrean y fortalecen festividades y rituales familiares y comunales, estos eventos son manifestaciones de intenso cariño, respeto, conversación y compartir entre las tres colectividades del mundo andino, es un modo cariñoso de regeneración de saberes, de control o “arreglo” social de las faltas, virtudes positivas o negativas de los integrantes del ayllu y toda la comunidad. CORRALES. (2006) nos ilustra, el cuidado del crecimiento de la papa es permanente y está acompañado de preocupaciones y ritos previos a la cosecha. En el mes de Febrero se practica el papa ch!allay (saludo a la papa), se realiza después del domingo carnaval; puede ser el “Lunes juego”, el “martes carnaval” o el “miércoles ceniza”, el jueves ya no

es posible realizar la ch!allasqa, pues consideran que la pachamana muere y no recibe ofrendas. La pachamama muere junto con Jesús.

5.2. Caracterizar el sistema de organización comunal asociado en la crianza de las papas nativas de las comunidades campesinas Chaka, Paqre, Parccora y Purus.

El fortalecimiento del tejido social en las comunidades andinas es vital para la crianza de la papa nativa, un tejido social fuerte y consolidado permite entre otras que fluya dulcemente la regeneración de saberes de crianza de la variabilidad de la papa, fortalecimiento de la ayuda mutua y recíproca, el amparo y protección, control social, la recreación de todas las costumbres en la crianza del respeto entre los humanos, naturaleza y deidades andinos, etc. En este sentido las comunidades en estudio vienen recreando, fortaleciendo los siguientes:

1. Recrean y fortalecen la chacra como el corazón del tejido social (como manifiestan los comuneros) alrededor de ella se eslabona la familia.- el ayllu-comunidad – relaciones intercomunales. Dentro de la colectividad de los humanos son las autoridades comunales y autoridades carismáticas las que controlan y mantienen la armonía del tejido social, en este caso hay que precisar que ser autoridad no solo es atributo del hombre, sino también de la naturaleza y las deidades andinas. GRESLOU (1991) indica, la organización andina no es solamente social, sino que, en ella participan otros seres: los integrantes de la naturaleza y las deidades. ¿Cómo participan estos seres que no son hombres?, ¿tomando la palabra en

asambleas, emitiendo sus votos? La democracia occidental se basa en la "propiedad" y "derecho de uso" del medio ambiente, poniendo en juego el "hombre-individuo"; sus asociaciones son una yuxtaposición de individuos, mientras que, en la larga dimensión histórica, la "pertenencia" a un territorio y los lazos de parentesco han soldado unidades de base de la organización social, las familias. En los Andes, el individuo no existe. En el plano estrictamente social, hay que ser "dos", por lo menos, para formar una familia y, así, tener un sitio en la sociedad, siendo aceptado y reconocido como "comunero".

2. Recuperan la recomunalización o recuperación de la organicidad comunal, es importante indicar que en las comunidades en estudio la violencia social ha desestructurado el tejido social, los comuneros han abandonado sus chacras alrededor de 20 años, los pobladores actuales son los llamados "retornantes" y muchos han nacido en las ciudades. Para recrear y fortalecer la recomunalización vienen realizando las siguientes actividades:
 - Fortalecen los espacios familiares, como entes vitales de las comunidades campesinas, cada familia tiene una determinada virtud que contribuye al allin kausay o buen vivir. Existen familias chacareras, ganaderas, tejedores, artesanos, curanderos, autoridades, etc. en el proceso de acompañamiento se ha observado que, en este espacio se condensa la empatía ancianos –niño, entre el abuelo y el niño curioso, generaciones vitales en la recreación de sabidurías. Fortalecer esta empatía es vital para la recreación de la cosmovisión andina y consiguientemente del allin kausay. La preocupación de los ancianos es

la pérdida de espacios donde la familia se junte como antes, los niños son desgajados de estos espacios por la escuela rural. Sobre los mismo GRESLOU (1991) nos ilustra, la agricultura no se limita a una mera actividad productiva, es el eje alrededor del cual los integrantes de la comunidad natural (seres naturales, humanos y divinos) se relacionan para convivir y alcanzar juntos y para todos un "estar bien". En los Andes hace unos 10,000 años que esta relación "tripanita" ha producido esta gran revolución en la historia de la humanidad: la agricultura. En esta relación el miembro de la comunidad que lleva el papel central es el ser chacra (o seres chacras) porque es él que hace posible la agricultura y permite un estado de salud para todo el conjunto. Para esto, la chacra se relaciona con otros seres naturales como montes, pastos, aguas, animales, plantas, suelos, etc., con seres divinos como el Sol, la Luna, algunas estrellas, la Pachamama, el rayo, los cerros donde moran los Apus, etc. y con seres humanos que, según los casos, intervienen bajo formas sociales de organización que van desde la pareja, el grupo familiar, el grupo interfamiliar (minga o ayni), la faena comunal. La cohesión de la familia o ayllu de las comunidades en estudio es vital en la crianza de la papa nativa. Este ayllu no solo está integrada por los humanos, sino también por la naturaleza y deidades andinas. GRILLO (1996) indica en el mundo andino, vivo y comunitario, el ayllu es la familia, que en nuestra cultura, no se limita al linaje sanguíneo sino que abarca a toda la comunidad humana de lo que somos miembros, así también como a la comunidad natural (sallqa), así también como a la

comunidad de las “deidades” (waca) que comparte con nosotros la vida en la localidad.

- Recrean y fortalecen la empatía anciano-niño como espacio de regeneración de sabidurías. RENGIFO (2006) indica, la noción de culturas educativas refiere a un marco de aprendizaje comunitario en el que conforme se ejecuta una actividad se aprende se trata de un saber hacer en el que no existen mediación sino personas que coparticipan en la realización de las actividades de la chacra, del paisaje, del agua y de todo e pacha o microcosmos andino – amazónico. En un mundo vivo y donde no hay una separación entre comunidad humana y naturaleza no surge una relación de conocimiento sino de empatía, de un entroparse, vincularse, entretejarse, empatarse con la actividad que realizan los demás seres que pueblan el mundo. Se trata de una relación de conversación recíproca y ritual entre humanos y naturaleza en el que todos los seres son vivenciados como equivalentes, es decir, vivos y personas que tienen cada uno de ellos el atributo de la conversación. En ausencia de una división entre vivo e inerte, y entre seres racionales y no racionales, las actividades que se realizan no son percibidas por sus integrantes como una acción de transformación de la naturaleza por la acción del hombre, sino como el resultado de una acción colectiva en la que los humanos crían a la naturaleza y son al mismo tiempo criados por ésta.
- Fortalecen la familia extensa, en las comunidades de acompañamiento le llaman “cuyay ayllu” y está integrada además de la familia

sanguíneos, “padres, hermanos de juramento”, también por la naturaleza y las deidades andinas, cada familia tienen como “padres madres” a determinadas deidades de la comunidad. Para que una nueva variedad de semilla sea parte de la familia tiene que haber un fuerte encariñamiento entre los humanos y la papa, este se logra recreando todas las “costumbres” en su crianza. CORRALES (2006), nos indica, durante el día a veces los faenantes encuentran papas extrañas, wanllas linli, llallawi, etcétera. Si encuentra llallawasi antes de las doce, es presagio de que se traído papa (de otra chacra), entonces se alegran y hace el q!apachisqa, si encuentran el llallawi después de mediodía, significa que ha venido a robar (papasuwa). La papa llallawi es entregado al dueño (de la chacra), este le amarra con una paja para que no se vaya y robe la papa. RENGIFO (1989), indica, el ayni es vital no solo para la crianza de la papa nativa, sino en la recreación y fortalecimiento de la cosmovisión andina. Los comuneros manifiestan que es el “alma” que permite la comunión del cuyay ayllu, recuperar y fortalecer esta actividad es central por la tendencia a la individualización que se viene dando en las comunidades de acompañamiento. Igualmente cita a ALTAMIRANO, BUENO (2011) durante el Tawantinsuyo, el ayni era un sistema de trabajo de reciprocidad familiar generalizado entre los miembros de los ayllus, destinado a las construcciones de estructuras públicas y a los trabajos agrícolas. Era practicado sincrónicamente al ritmo del ciclo agrario (preparación de la tierra, abono, siembra, cosecha y almacenamiento) y en todo momento

que se hiciese necesario, como en la edificación de casas, muerte de un familiar, muros y almacenes individuales, era una obligación que implicaba una ética comunal de connotación religiosa. Cualquier persona del ayllu podía negarse al sistema ayni, mas siempre bajo la pena de no poder recibir ayuda de nadie dentro de esa misma modalidad.

3. Fortalecen el rol de los ancianos, en contextos actuales los ancianos son pilares fundamentales en la recreación de sabidurías, rituales, festividades comunales y familiares. En las comunidades en estudio no son considerados como una carga, sino comuneros con mucha sabiduría y experiencia, en su memoria queda muchas “costumbres” que se vienen perdiendo no solo en la crianza de la papa nativa, sino para lograr el allin kausay en las comunidades andinas. Y para ayudar en este proceso de valorar a los ancianos en las comunidades en estudio se ha precisado el entendimiento el concepto del ser anciano en la comunidad. El rol central y vital de los ancianos es natner la armonía entre los humanos, la naturaleza y sus deidades, por ello los consideran como los “qapiqnin del pacha”, son los que “agarraban” la cosmovisión andina en otras palabras los “ejes” que permitían el retorno armonioso de la ciclicidad de la vida, los que permiten la digestión y conversación de “igual a igual” con otras culturas. En pocas palabras son los que mantienen las costumbres, son los referentes de vida. CARRILLO (2000) en Niños y aprendizajes en los andes. Queremos mostrar como es el aprendizaje de los niños en las comunidades alto andinas. Es un proceso de encariñamiento, empatía si se quiere de dos etapas de vida.

De los “tukuy vida chacrapí” llamados también “pisi kallpas” (ancianos) y los “rikchaynin quntamuktin” (niños). Los “pisi kallpas” son los abuelos, llamados también con respeto “tayta” “taytaku”, “gentil” que son los “yachaysapas”, los que saben más. SANTILLAN (2013). En su artículo ser anciano en los andes, menciona que las abuelas y abuelos son los que vivencian la sabiduría de su pueblo, en su diario vivir, conocidos en la UNESCO como “tesoros vivos”, sustentadores del Patrimonio Cultural Vivo, PCI, este PCI, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función a su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. MACHACA (2000), enfocando la crianza del niño en las comunidades andinas, indican que los abuelos son los anyaq o los que orientan y corrigen con palabras cariñosas, pero muchas veces el anyaq se acompaña con chicote, esto cuando la desobediencia de los niños supera el control de los padres, igual autoridad tienen los padrinos, los tíos y los hermanos mayores. Al igual que los ancianos los niños y niñas tienen mucha importancia en la recreación y fortalecimiento de la cosmovisión andina y consiguientemente el allin kausay porque es una generación vital para la regeneración de sabidurías. ISHIZAWA (2003) la presencia de los niños en las chacras es necesario para la regeneración de la vida, sea que estén activos con herramientas adecuadas a su tamaño o que estén el vientre de su madre. Además, su

relación con las deidades es privilegiada pues ellas acceden con gusto a sus peticiones y por ello les está reservada una destacada participación en los rituales. ASOCIACION CHUYMA ARU (2003) el niño desde los primeros días de su vida en esta pacha se va congeniando con la chacra y los animales, que aprenda a conversar con la naturaleza y deidades. A medida que crece al lado de sus padres va aprendiendo los diferentes secretos de crianza de la chacra, de los animales y los quehaceres de la casa.

5.3. Caracterizar el camino y los caminantes de las papas nativas de las comunidades campesinas Chaka, Paqre, Parccora y Purus.

El pacha o cosmos en el entendimiento de los campesinos está compuesta por el hanan, kay y uku pacha, en el kay pacha, existen una diversidad de pacha locales cada uno con sus propias características. En contextos actuales los comuneros consideran la pérdida de la sacralidad del pacha como una falta de respeto grave en tanto es la morada de las deidades andinas es decir en ella radican los Apu suyus, apus huamanis, mama qochas, lugares encantos, chacras de cultivo, los runas o humanos (en las comunidades andinas, el comportamiento, el color de su piel, de sus vestidos, etc. Está en empatía con el carácter de sus deidades, el color de sus suelos, etc.) , también en el pacha local moran la mama mayu (madre agua), la hierbas y animales silvestres cuyo rol es central en las festividades y rituales familiares y comunales. Para recuperar la crianza del pacha local los comuneros vienen recuperando los siguientes:

1. Recrean el respeto al paisaje, por ello evitan que los cerdos coman en los mojadales, en tanto el puquial es sagrada es la “madre” del agua. RENGIFO (2001) conceptúa el paisaje como heterogéneo y que no ha sido transformado en un paisaje cultural homogéneo, sino que ha devenido más variado y diverso por la actividad humana, pero también por las propias semillas y las deidades. La comunidad humana, al tiempo que es favorecido por los productos de la naturaleza cría la naturaleza rejuveneciéndola y haciéndala más plural. MACHACA (2003), también indica que la actividad ganadera no solo es atributo de los humanos sino también de las deidades. No sólo el hombre tiene sus animales ni es el único pastor, más bien los huamanis o Apus son los que tienen muchos animales, sean silvestres o incluso los que criamos nosotros (los humanos). Ellos son los dueños de los animales, sean zorrinos, zorros, vicuñas, aves. ASOCIACION CHUYMA ARU (2003), indican la importancia de la complementariedad de las zonas de vida de las comunidades andinas, cada Ayllu (en las comunidades de “Puno ayllu hace referencia a espacio territorial) tiene una organización territorial heterogénea, hay zonas altas, bajas e intermedias, como también en cada área o zona podemos encontrar esta organicidad complementaria de Amsta (arriba) y Aynacha (abajo) y aún más, dentro de cada sub zona podemos encontrar espacios denominados como Manqhaajha (por debajo) y Alayaajha o Pataajha (por encima). Esta organicidad territorial hace que unas zonas muestren una vocación

ganadera, otras agrícolas y otras de vocación mixta pero tampoco de carácter permanente, sino variable o flexible.

2. Recuperan la armonía del pacha, es importante indicar que en la crianza de la papa nativa es vital, de lo contrario genera la presencia de “castigos”: plagas, enfermedades, desarmonías entre los humanos. ASOCIACION CHUYMA ARU (2003), una “helada” o una “granizada” se presenta cuando existe una desarmonía en el pacha local, entonces estas persona; graniza o helada, se presentan para amonestar a la comunidad humana que no está andando bien, como si dijera que deben preocuparse por armonizarse o encontrar a la persona o personas que provocaron la desarmonía. Entonces, estas personas humanas que ocasionaron la desarmonía, tiene que efectuar por ejemplo, un ritual de armonización que consiste en pagar a la granizada o a la helada ofrendándole una mesa ritual con productos de su preferencia y haciendo comer a los “12 Apóstoles” que son niños especiales.
3. Recuperan el amor de los niños hacia las semillas. Actualmente hay desapego de los niños con la semilla la causa principal es la educación oficial que implica el aprendizaje del conocimiento científico y desvalora las sabidurías ancestrales. RENGIFO (2000) El conocimiento implica: a) La separación del hombre y la naturaleza. El conocimiento supone la existencia del sujeto y el objeto, del observador y lo observado. Conocer significa objetivar, aprehender la realidad como campo de acción y reflexión, y penetrar en ella con una lucidez progresiva para descubrir las verdaderas relaciones entre hechos percibidas, b) Desvalorización

de lo que se sabe por los sentidos, por el cuerpo. En este modo de conocer moderno la mente está separada del cuerpo y el conocimiento tiene que ver solo con la mente as sensaciones solo son el componente energético de la actividad cognoscitiva, más no el conocimiento mismo.

Atributos del saber andino: a) En la crianza la naturaleza es viva y persona y en este sentido conversa. El mundo andino amazónico es un pueblo de conversadores en el que cada quien te invita de continuo a participar en el dialogo de la vida. Te habla el viento, la lluvia, los cerros, los pájaros, el maíz. En esta vivencia es la piel, e cuerpo los que saben, pero también sabe la chacra y saben los Apus esta sabiduría a la que devela la conversación. b) La crianza hace así evidente y patenta un saber encarnado pero también poroso y abierto a todo cuanto anida en el mundo, y no como algo abstracto que reposa en cada uno de los seres en sí. Del mismo modo la ASOCIACION CHUYMA ARU (1998) corrobora, La crianza de la semilla no solo significa realizar labores culturales, sino fundamentalmente es algo emotivo y espiritual, el estar a cada momento en la chacra, es un momento de conversar y sentirse parte de ella, por ejemplo el lunes carnaval llamado "Jatha Katu" las familias bajan de sus casas hasta las chacras para sacar nuevos frutos, y saludar a las chacras. El acto ritual de saludo consiste en esparcir flores, mixtura y serpentina en el perímetro de la chacra o parcela de cultivo. Terminado el saludo se procede a elegir las mejoras matas y sacar de ellos los primeros productos (achuqas) que servirá como representantes de todas las ispallas (semilla) en el ritual. Es importante

indicar que en estas comunidades la aparición de plagas y enfermedades es producto de la falta de respeto del hombre a las chacras. Igualmente GOMEL (1998) manifiesta, lo más importante es la menstruación de la mujer, por eso en tiempo de chacra las mujeres incluso no van a la chacra, de repente eso puede pasar con las ñachas (personas que ayudan) que con su olor (de sangre) puede malograr.

4. Buscan el ánimo de las semillas de la papa nativa. Al igual que los humanos, la papa nativa tiene espíritu, alma o “ánima”, para que una nueva variedad de papa sea parte de la familia de los humanos tienen que estar en “cuerpo y espíritu”. Esto es central en la crianza de las papas nativas, por ello los ancianos están empeñados a buscar el “ánima” de sus papas nativas, saben que muchas semillas están en el cielo junto con comuneros finados curiosos en la crianza de la papa, igualmente están preocupados por hacer retornar el alma de muchas variedades de papa nativa que están “deambulando” por el pacha a consecuencia de la falta de amor de los humanos y en el caso específico de las comunidades en estudio “asustados” por las bombas, balas y muertes durante la época de violencia. CORRALES (2006), El yachay (sacerdote andino) y la dueña tomando una esquina de la manta, hacen flamear la unkuña en dirección de los apus y llaman a la ánima o alma de la papa. Este llamado al alma de la papa se hace porque se supone que esta se ha escapado, atemorizado del granizo, de los animales y de los hombres que le han hecho daño pisoteando, silbando, malogrando las cementeras. Invocan a los apus y chacras grandes para

que regrese el ánima y vengan otras papas. Del mismo modo RENGIFO (2009) manifiesta, el camino y los caminantes del cultivo de la papa nativa se sustenta en que la papa nativa es una “persona” con “alma y espíritu”, su crianza, está en función al cariño de los comuneros, por ello para incrementar la variabilidad es vital recuperar el “anima de la papa” y para ello tiene sus caminos. También hay relatos de la aparición de la papa en los andes. SANCHEZ (2011) refiere, que la aparición de la papa entre los habitantes de kaypacha es pensada como resultado de una incursión humana en el dominio de las divinidades del mundo de adentro, de aquellas que al practicar el tinku procreador hacen temblar la superficie de la tierra. El aprendizaje de las artes amatorias de las deidades, en un caso, y el amor impropio entre un humano y una divinidad en otro, da lugar al origen de la papa, una nueva entidad prolífica del inframundo, con muchos ojos ciegos (ñawsa ñawikuna) y por lo mismo condenada a no ver la luz diurna. Sobre el origen de la papa APAZA (1996) manifiesta. El cóndor Mallku y la abuela había hecho aparecer a la papa, trayéndola cargada, dice. Bajando del cerro nevado Illamp illani (Illampu que tiene illa), había llegado a la pampa llamada Wilaspay (que quiere decir «Tierra Rojiza») había sabido haber un gran promontorio de piedra. Ese asiento del Mallku se había llamado también Wila Jawir Jaq'i: «Quebrada del Río Rojo». Antes, ese promontorio de piedra había sabido ser un depósito de piedras de las abuelas y abuelos. Ese lugar había sido la Wak'a Abuela de Illa de Papa. Ante los ojos de la gente, así el viento del Mallku Cóndor había

hecho aparecer los productos mellizos de la papa, dicen. Igualmente, CARRILLO, JAULIS, MACHACA (2010) los que mantienen la vida de los hombres son las vidas o ánimas de todos los componentes de su pacha local. Estas ánimas también son las más preocupadas en mantener la armonía entre la colectividad de los runas (humanos), naturaleza y las deidades andinas. Pero lo que resaltan los comuneros es que las vidas de los hombres se tupan (encuentran) o se empatan con la vida o ánima de sus plantas, sus animales, sus minerales, sus deidades, etc. La vida o ánima del hombre no está sola sino amarrada al resto de las vidas. CHOQUE (2010), indica que los espíritus o deidades de la papa, en el mundo andino, cada uno de los productos tiene su deidad a la cual se le muestra un inmenso respeto ya que son nuestros criadores (...). Así tenemos a la Ispallawalla, deidad de la papa Jikjata; Phureja Mama, deidad de la papa que produce en tres épocas diferentes del año. Las ispalla o espíritus primordiales de la papa se personifican, son seres de poder.

5.4. Relacionar las prácticas de crianza, organización el camino y los caminantes con la seguridad alimentaria de las comunidades campesinas Chaka, Paqre, Parccora y Purus.

La sacralidad de las comidas se ha perdido en las comunidades, como dicen los campesinos se come “sin sentido solo para llenar la barriga” recuperar los sentidos de la comida es para “llenar el corazón”, comer es para “agradecer y alegrar a la mama kausay” ella cuando ve a sus hijos satisfechos se “preocupan” por producir en mayor cantidad. También “comen” las deidades

andinas, ellos solo comen el ánimo de las ofrendas que le brindan los comuneros. En las comunidades en estudio vienen recuperando los siguientes:

1. Fortalecen el rol sagrado de las mujeres, en estas comunidades se evidencian los roles vitales de los hombres y las mujeres. El taqe o despensa de la casa está a cargo de las mujeres y la chacra de los varones, es importante indicar que las mujeres son consideradas sagradas en las comunidades en estudio. Ellas conversa de mejor manera con las semillas, sabe sus “estados de ánimo”, etc. Para fortalecer estos roles en estas comunidades vienen realizando.

- Recuperan secretos de almacenamiento en tanto se realizan con toda la sacralidad y por ello las semillas se “van del taqe”. Un aspecto a resaltar sobre la comida, es que la taqe o despensa familiar es un lugar sagrado donde solo las mujeres tienen acceso. Está prohibido que los varones entre porque las semillas se “van”, DE LA TORRE (1997), En la tradición andina todo lo referente al cuidado y conservación de las semillas pertenece a la mujer. La convicción de esta relación entre mujer y semilla resulta muy coherente con la tradición del pensamiento andino en una conceptualización dual de la realidad definida por los principios masculino y femenino. El almacenamiento es ritual, por ello los comuneros se esmeran en dar a las semilla “todos sus gustitos”. SALAZAR (1997) manifiesta, se pone la mauca sara (maíz vieja) como base en la troja. Encima se pone una botella de agua bendita, acompañando de taqisara (mazorca de maíz con pequeñas mazorquitas que nacen de la misma mazorca). RENGIFO (1999) también indica. En

los Andes la comida es vivenciada como una persona que cría a los humanos, mientras que también es criado por éstos. El termino *kausay* en quechua Ayacuchano, es otro nombre que se le da a la semilla en cuanto es percibida como una persona que propicia la regeneración de la vida de los runas. TERRONES (1999). Cita en su artículo las *wacas* también saben comer, a Don Mercedes Aquino Yupanqui, de la Chimba “las meriendas se preparan para el 3 de mayo de cada año, es para pasar las cruces. El dos por la mañana se recoge toda cosita de la chacra: choclos, frijol verde, haba, alverja, Chiclayo, caigua, culantro, huacatay, paico; todo verde. Se prepara humitas, el picante de cuy, el caldo verde, el dulce de ocas, el dulce de Chiclayo, varios platos tiene que haber para la noche. Después que los jóvenes vuelven de la luminaria con la cruz, se tiende la mesa y todos nos ponemos a comer, y la cruz tiene que estar presente. Eso es fe. ASOCIACIÓN URPICHALLAY (1999) nos indica, las deidades y sus celebraciones están bastante asociados con el calendario agrícola. Son ellos los patrones de los cultivos y los que brinda protección a la propia comunidad humana. Festejarlo adecuadamente cuando llega su momento es parte de la vida comunal. La comida en estos festejos debe ser abundante, sabrosa y variada. Se come festivamente, fiesta y comida es un binomio fuerte. CARRILLO, JAULIS (1999) indican que el comer también es atributo de las deidades andinas, el *mikuy* (comer) en las comunidades alto andinas, es un tema fascinante, agradable. Y muy amplio. E ingerir alimentos es también parte de la crianza cariñosa, de

compartir y de permanente conversación entre las colectividades del ayllu andino. No es el solo antojo de los runas, tiene que ver con las actividades a realizar en la chacra, con la cotidiana vida festiva de las comunidades y de acuerdo a los rituales, las deidades comen, beben, se emborrachan. Cuando se les da en menor cantidad una ofrenda “auméntame” te dicen, pero también “piden” (comer) a los runas mismos. El comer a los humanos no es un acto físico, sino que las deidades “comen” su alma su espíritu “se lo llevan dentro del cerro” ASOCIACIÓN CHUYMA ARU (1999), manifiesta sobre la sacralidad de la comida, el andino para tomar sus alimentos, primero se quita el sombrero e invoca a las deidades para que su comida sea beneficiosa para el cuerpo. Tampoco hablan en el momento de consumir los alimentos, porque dicen que las palabras se puede comer a los espíritus de las comidas (es decir que los espíritus de las comidas se pueden evaporar). Las comidas lloran cuando se les hace caer al suelo y no la recogen o cuando se la pisotea, sobre todo las papas que tiene bastantes ojos. No están permitidas a ser peladas y ser expuestas a la helada para el chuño sin un previo ritual de permiso. Por otro lado los alimentos cocidos siendo vivos, por eso los Aymaras suelen decir que el fiambre llora cuando se malogra o se deja caer al suelo.

2. Recuperan saberes de transformación de la papa, por ejemplo para transformar la papa nativa en chuño y caya es vital saber exactamente la fecha y hora de llegada de la helada, por ello los comuneros conversan con una serie de indicadores, como el vuelo de las “palomas” (semillas de una

planta silvestre). CARACUZMA (1997) nos indica, la cosecha de la papa debe hacerse dos a tres días antes de la salida de las 7 cabrillas, que son siete estrellas llamados también unuy (qolqa en qechua de Cusco y Puno, cheje en aymara). Desde esa fecha hasta unos días después cae fuerte helada, propicia para hacer chuño.

VI. CONCLUSIONES

1. A lo largo del trabajo de investigación se logró demostrar que las comunidades de Chaka, Paqre, Parccora y Purus, pese a haber sufrido los embates de la violencia social, vienen recreando la cosmovisión andina.
2. El trabajo muestra la recreación de sabidurías, actividades, festividades y rituales familiares y comunales como actividades importantes en la agricultura familiar para el logro de una buena producción de papa nativa.
3. La crianza de la papa nativa se sustenta en la recreación de los sentidos y secretos, en tanto el cultivo de la papa en la cosmovisión andina es una “persona” y deidad, si no se le cría con respeto, cariño, conversación, compartir entre humanos, deidades y naturaleza no hay buena producción y las semillas se “molesta” y se retira de la chacra y comunidad.
4. La recomposición del tejido social es vital para la crianza de la papa nativa, un tejido social fuerte y consolidado permite que fluya dulcemente la regeneración de saberes de crianza, la variabilidad de la papa, fortalecimiento de la ayuda mutua y recíproca, el amparo y protección, control social, la recreación de todas las costumbres en la crianza del respeto entre los humanos, naturaleza y deidades andinos.
5. Los espacios familiares es vital en las comunidades campesinas, se ha observado que, en este espacio se condensa la empatía ancianos –niño,

entre el abuelo y el niño curioso, generaciones vitales en la recreación de sabidurías.

6. La familia extensa, en las comunidades está integrada no solo por a la familia sanguínea sino también por los padres, hermanos de juramento, también por la naturaleza y las deidades andinas.
7. Los ancianos en contextos actuales son pilares fundamentales en la recreación de sabidurías, rituales, festividades comunales y familiares, lograr el allin kausay o buen vivir en las comunidades en estudio.
8. El allin kausay en las comunidades andinas inicia con la relación armoniosa entre chacra- familia-kuyayayllu-comunidad-intercomunal. El camino de las semillas de la papa nativa permite la recomposición de las relaciones económica, social entre las comunidades integrantes de este circuito, que permiten un intercambio fluido de germoplasma de papa, intercambio de sabidurías, ampliación de la familia extensa.
9. El juego o “Pukllay” es parte de la crianza de la papa nativa y de la organicidad comunal. que permite una mayor producción e incremento de la variabilidad principalmente empatía entre los humanos, la naturaleza y las deidades.
10. La comida o potajes son considerados como una deidad, en tanto es para “llenar el corazón” y para “agradecer y alegrar a la mama kausay”.
11. El almacenamiento es altamente ritual, el taqe o despensa de la casa está a cargo de las mujeres en tanto las mujeres también son sagradas.

12. En las comunidades en estudio la papa nativa se transforma en chuño y moray, que viene a ser una actividad central por ser la principal fuente de la alimentación y es un producto que tiene buena demanda en los mercados citadinos. Para elaborar estos productos recrean sus sabidurías ancestrales.

VII. RECOMENDACIONES

1. Realizar investigaciones similares en comunidades afectados por la violencia social que están en proceso de recomunalización.
2. Profundizar investigaciones en crianza de papas nativas en tanto muchas variedades son tolerantes a los drásticos cambios climáticos.
3. Profundizar investigaciones de la relación de empatía entre ancianos-niños y su importancia en la regeneración de sabidurías andinas

VIII. ABSTRACT

The research work took place in the rural communities of Chaka, Paqre, Parccora and Purus; in the Ayacucho region. The research is qualitative, experiential, and ethnographic; where the forms of re-creation, regeneration of wisdom, practices, rituals, community and family celebrations, affection, conversation and the sharing of humans with nature and Andean gods in the growing of native potatoes (*Solanum tuberosum* L) are described. The investigative source is the re-creation and strengthening of the wisdom that maintains the elderly and the invigoration of children learning; both are vital in the regeneration of Andean wisdom. In the work, it is evidenced that the communities come, conserving and re-creating traditional practices for growing native potatoes, according to their worldview. In the same manner, they continue maintaining a communal, organic system; associated with the growth of the native potato. Also, forms of harvesting the seeds of the native potato, which is understood to be a “person,” who has its “ways,” “likes,” and “whim,” which determine the production of the native potato. Finally, the relation of the growing practices, organization and the way and the participants, with the alimentary security, are shown. In this sense, the storage processes, transformation and uses of the native potato in the alimentation are described.

Key words: Andean worldview, communal organicity, native pope, nurture, rituals, affection, conversation.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- BOLOÑA, C.1999. Lecciones de Economía. Edit. Zagazeta. Lima-Perú.
- CARRILLO, P. 1998. Morada de Dioses. Lima 117.
- CORRALES, E.2006. El ritual de la cosecha de papa en la comunidad de Conde Canas. Tarea. Lima-Perú.
- GRILLO, E. 1994. Crianza andina de la chacra. PRATEC. Lima.
- HIRAOKA, M. 1985. Mestizo subsistence in Riparian Amazonia, NGR/SPRING.
- ISHIZAWA, J. 2003. Criar Diversidad e los Andes del Peru. Serie Kawsay Mama N°. 3. PRATEC. Lima-Perú.
- INIA. 2006. Compendio, manejo tradicional de semillas de los cultivos nativos del Perú. LIMA.
- INIA. 2006. Conservación In Situ de los recursos Fitogenéticos. LIMA.
- PRATEC.1989.Sorochuco, Chacra Campesina y Saber Andino. PRATEC. Lima- Perú.
- PRATEC. 1991. Cultura Andina Agrocéntrica. 1° edición. PRATEC. Lima- Perú.
- PRATEC.1997. Los Caminos Andinos de las Semillas. PRATEC. Lima-Perú.
- PRATEC. 1998. La regeneración de saberes en los Andes. PRATEC. Lima.
- PRATEC.1999. Crianza Andina de la Agrobiodiversidad. 1ra edición. PRATEC. Lima-Perú.

PRATEC. 2000. Comida y Biodiversidad en el Mundo Andino. 1ra. Edición.
Lima-Perú.

PRATEC. 2001. De la Chacra al Fogón. 1ra Edición. Edit. Grafica Bellido. Lima-
Perú.

PRATEC. 2005. "Saber Local en la Comunidad y la Escuela". 1ra. Edición.
PRATEC. Lima-Perú.

PRATEC. 2006. Núcleos de Afirmación Andina (ABA, APU, AWAY, NUVICHA,
ARAA/Choba choba y PRADERA): Reflexiones sobre el proyecto
Conservación In Situ de los Cultivos nativos y sus Parientes. PRATEC.
Lima-Perú.

PRATEC. 2007. América Profunda. 1ra. Edición. PRATEC. Lima-Perú.

PRATEC.2013. Regeneración del Patrimonio Cultural Inmaterial en
Comunidades Indígenas de los Andes Centrales. 1ra Edición. PRATEC.
Lima-Perú.

RENGIFO, G. 2003. Agrobiodiversidad y Cosmovisión Andina. Serie Kawsay
Mama N°. 4. PRATEC. Lima. 48 p.

RENGIFO. G. 2011. "Pequeña agricultura campesina en los Andes de Perú".
LIMA.

RENGIFO. 2001. Saber Local y la Conservación de la Agrobiodiversidad
Andino-Amazónico. PRATEC. Lima-Perú.

SANCHEZ, R. 2011. Simbolismo y ritualidad en torno a la papa en los andes.
Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima-Perú

TERRA DES HOMMES. 2003. Derechos y Cultura.1ra.Edición. PRATEC. Lima-Perú.

URPICHALLAY.2000 Niños y Aprendizaje en los Andes. 1ra. Edición. Asociación Urpichallay. Lima-Perú.

VALLADOLID, A. 2005. Introducción al monitoreo de la variabilidad de los cultivos nativos y sus parientes silvestres. Serie Kawsay Mama Nro 8. PRATEC. LIMA.

VALLADOLID, J. 2005. Importancia de la conservación In Situ. Serie Kawsay Mama Nro 9.PRATEC. LIMA.

ANEXO

GLOSARIO

Alinsu: Es un ritual parte de la herranza de los ganados, donde los padres regalan o entregan un ganado a sus hijos niños como sus nuevos “padres madres”. Es un modo andino de encariñamiento de los niños y niñas con los ganados.

Allapakuy: Es cuando un comunero ayuda en la cosecha de la papa nativa, ocurre cuando quiere ampliar su variabilidad de papas, para ello se ofrece voluntariamente ayudar en la cosecha de un comunero criador de papa nativa en tanto la retribución de la ayuda se hace con una canasta de papa.

Allin kausay: Es el buen vivir, con esta frase los ancianos se refieren al respeto, conversación, compartir y cariño entre los runas, naturaleza y deidades andinas.

Anima: Es el espíritu o alma, para los comuneros no solo los humanos tienen espíritu, sino también las plantas, animales y deidades andinas.

Apu: Es la deidad andina, son cerros tutelares que ayudan, protegen y crían a los humanos.

Apu suyu: Deidades andinas, cerros tutelares de mayor jerarquía o poder dentro de los cerros tutelares.

Ayllu: Es la familia extensa de los humanos, en las comunidades andinas el ayllu no solo se refiere a la familia de sangre, sino también a los familiares de juramento y deidades andinas.

Ayni: Ayuda mutua y reciproca que se da entre los miembros del ayllu, principalmente en actividades donde se requiere mayor esfuerzo.

Azote: Es el látigo hecho de cuero de vaca, todo las familias tienen junto a la cruz y la palma, Es un símbolo de respeto y buena crianza a los niños.

Chakma: Viene a ser el barbecho o rotura del terreno virgen para la siembra de la papa. Esta actividad es altamente ritual donde participan comuneros de comunidades vecinas.

Cuchi qara: Es el cuero de chanco, es el ingrediente principal de la olla y el puchero, potajes que se consumen en la fiesta de carnavales.

Ichu: Es una gramínea de los pastos naturales (stipa ichu), que además de alimentación de los ganados principalmente, sirve para el techado de las casas, confección de diversas sogas y soguillas.

Liso: Se refiere al “carácter” de las deidades andinas, es decir que muchos son “fuertes” y castigan severamente a los humanos cuando le faltan respeto.

Machu: Se refiere a los ancianos de la comunidad, también a las deidades andinas.

Mikuy: Comida, refieren al potaje pero también a la semilla, en el entendimiento de los campesinos tanto la comida y la semilla es una bendición de Dios, por ello son considerados como sagrados.

Minka: Ayuda mutua y compartir a nivel de familias dentro de la comunidad, así como de familias de otras comunidades, generalmente se da en el aporque y tikray (barbecho) actividades altamente rituales.

Olla: Potaje que se consume solo en la fiesta de carnavales, los ingredientes son los primeros productos de las chacras y también productos silvestres.

Palma: Es una planta sagrada de la selva (Palmera), por ello los comuneros colocan encima de las cruces que están en los cerros tutelares, en la puerta de las casas y en la despensa familiar. Como planta sagrada protegen a los humanos, naturaleza y deidades andinas.

Papa waña: Son variedades de papa nativa amarga, que sirven para la transformación del chuño y moraya, son variedades que resisten a las heladas, sequías, plagas.

Paqarina: Son los ojos de agua, considerados como fuente de la vida. La “madre” de las alpacas y llamas porque de “ellas han nacido estos animales”.

Paya: Ancianas, también se le llama así a las semillas de campañas anteriores.

Pukllay: Es el juego que se da en toda actividad agrícola y la vida comunal. También llaman como pukllay al carnaval. Es considerado como uno de las “animas” o almas del allin kausay o buen vivir.

Pukutu: Es una vasija de barro que sirve para guardar semillas principalmente secas. También llama así a huecos en el suelo para almacenar papa en las chacras.

Qallan: Término que utilizan para la recolección de semillas de variedades de papa nativa. Los campesinos viajan a comunidades que son parte de los circuitos de las semillas que se mantiene desde milenios. Solo las papas recolectadas ritualmente de este circuito se “acostumbra” en la chacra.

Qarawi: Canto que realizan las mujeres en rituales, festividades comunales y familiares, es un canto para “alegrar” el alma de los participantes y de las deidades andinas.

Qaytador: Para el primer aporque de la papa en las comunidades en estudio se convoca a minka a nivel intercomunal, a esta actividad se la llama “tikray” (voltear) o “qaytay” (pateador), los participantes son equipos compuestos por 3 comuneros, al comunero que labora con la chaquitaklla se le conoce como Qaytador y a los dos que ayudan a voltear la prisma del suelo se le llaman “pares” o ayudantes.

Rascatero: Se le llama así a aquellos comuneros que se dedican al negocio de la compra y venta de ganados, para ello viajan a diferentes comunidades a realizar el trueque y/compra de animales con dinero.

Sallqa: Tiene varias acepciones, la primera indica la región de vida Puna, también al poblador que vive en la Puna, así mismo indica el carácter de severos, fuertes de todos los habitantes de la región puna sean humanos, deidades.

Taqe: Es la despensa de la casa, lugar donde “descansan” las semillas y los alimentos de la familia, es un espacio altamente sagrado por ello es solo de acceso de la mujeres.

Velakuy: Es parte de toda ritualidad de los humanos a la naturaleza y deidades andinas, en la víspera de todo ritual se realiza el velakuy consiste en colocar velas prendidas delante de la mesa ritual para llegar al alma o ànima de las deidades andinas.

Waracas: Son las hondas, es un instrumento que usan todos los comuneros cuando van a pastar animales tejidos con fibra de alpaca y son los más requeridos para hacer el trueque.

Watakuy: Son las visitas cariñosas que se realizan entre las familias, también de los humanos a sus deidades.

Yachay: Término que indica experticia en una actividad de un humano, naturaleza y deidades andinos.

Yuca papa: Son las papas nativas, llamadas también así por su parecido a la morfología del cultivo de la yuca.