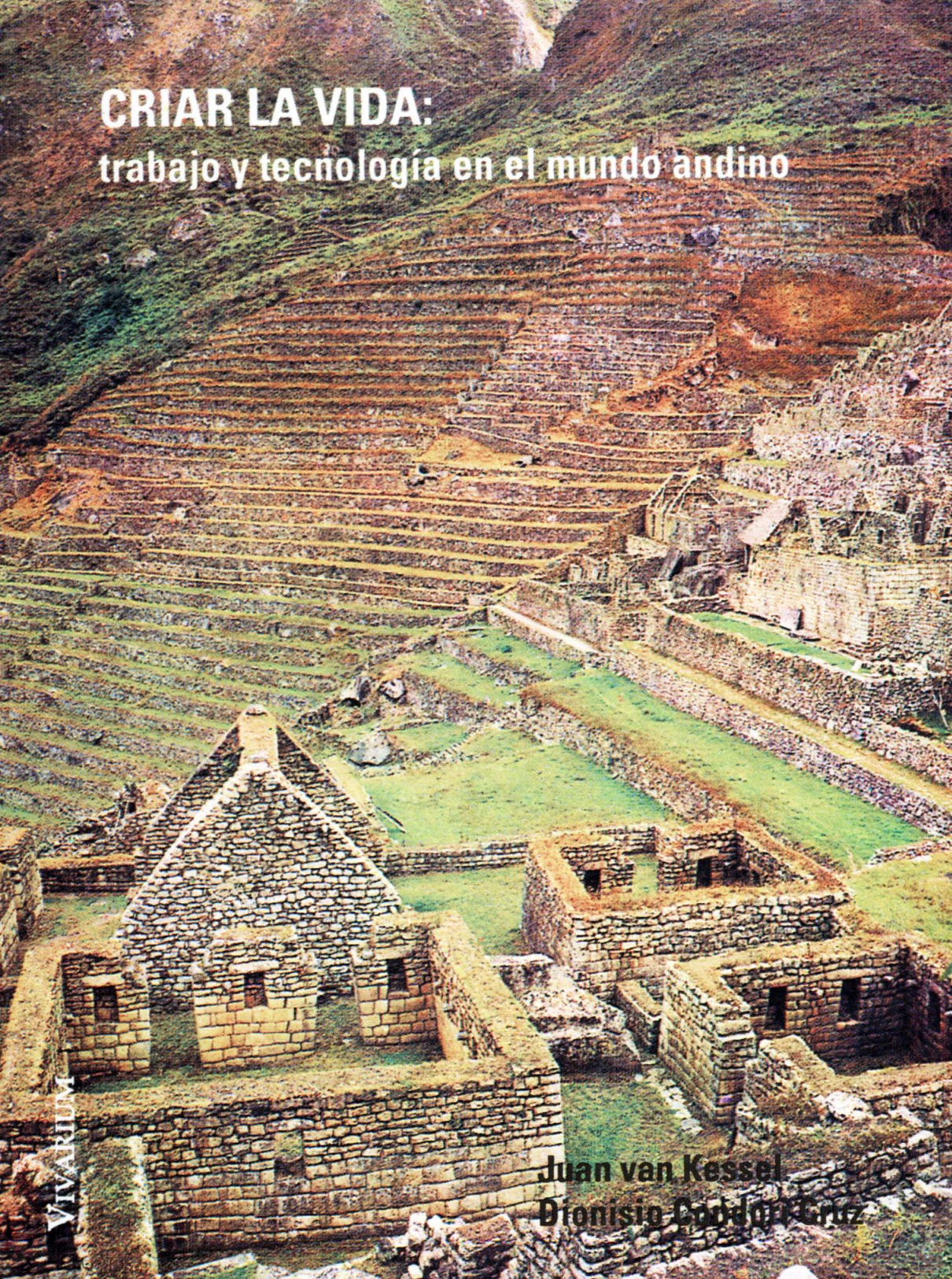


CRIAR LA VIDA:

trabajo y tecnología en el mundo andino



VIVARUM

Juan van Kessel
Dionisio Cordero Cruz

CRIAR LA VIDA

trabajo y tecnología en el mundo andino

Juan van Kessel

y

Dionisio Condori Cruz

Cap. 1

Introducción: ¿Cómo criar la vida?

Los hereditarios de la cultura occidental entendemos el trabajo como una actividad económica. Según esta visión, el trabajador se sacrifica para arrancar su existencia, su riqueza y bienestar material del medio natural que le circunda. Es cierto que realiza su actividad laboral en el contexto social del sistema moderno de producción de bienes y servicios, pero aún así el medio natural es el que le brinde, en última instancia, los materiales necesarios para su actividad económica. La naturaleza es para él el conjunto de los recursos naturales con que ha de trabajar, transformar y humanizar al mundo. Esta actividad la considera tan esencial, tan transcendental que forma parte de su auto-definición. Hacer cosas, producir, es para él la realización de su deber fundamental en este mundo. La definición del ser humano como Homo Faber - hombre hacedor - subyace a ideologías occidentales tan diferentes como son el cristianismo, el socialismo y el capitalismo. Este Homo Faber de Occidente considera que por su trabajo re-crea el mundo y crea su mundo. Para lograr sus objetivos económicos, el trabajador incorpora en sus actividades una tecnología cada vez más sofisticada y poderosa y la creación humana es siempre más impresionante, más gigantesca y más devoradora de recursos materiales. Entre tanto, el trabajador moderno es un tecnócrata. Su labor es autónoma: el hombre mismo es la medida y la norma de sus actividades técnicas y productivas. Su tecnología marca cada vez más el paisaje natural. Su mundo es un mundo de materia, secularizado y desmistificado. El trabajador moderno no es ateo, pero su Dios es un Dios lejano y transcendental, llamado “supre-

mo hacedor”. Según el mito bíblico de la creación, este Dios-hacedor ha autorizado desde un comienzo al hombre a trabajar las cosas del mundo y a transformarlas a su gusto y diseño. Desde entonces Dios no se interpone para nada en la actividad productiva del hombre. Por otra parte, si el hombre quiere comer, consumir, gastar, debe trabajar primero, y producir “con el sudor de su frente” (Gen. 3,19). El producto de su trabajo le pertenece por ley. Es su propiedad, su reserva y su riqueza. Después del trabajo viene el descanso y el goce de los frutos de su sacrificio, porque su trabajo culmina siempre en el descanso, sea del fin de semana, sea de las vacaciones anuales, sea de la jubilación definitiva del trabajador. En eso el trabajador moderno sigue también el ejemplo del supremo hacedor: Dios “descansó el séptimo día del trabajo de la creación” (Gen. 2,2) y prometió al hombre, después de una existencia laboriosa, “el descanso eterno”¹.

En todos estos aspectos, y muchos otros más, el hombre andino tiene una visión distinta del trabajo. Si bien el trabajo es para él también producción de los bienes necesarios de su subsistencia, no lo definiría como actividad simplemente económica. No se considera tampoco un hacedor autónomo en sus labores y el mundo para él no es el conjunto de materiales disponibles. El mundo es un todo vivo, un mundo-animal, que le exige respeto y cariño. Su trabajo es cultivar la vida del mundo en la chacra, el ganado, la casa. La tierra, llamada Pachamama, es divina y es la madre universal de la vida. Ella es su madre. Concretamente, la chacra es fuente de vida divina y sus frutos son vivos. La chacra y todo lo que ella representa, desde la semilla y la planta hasta la cosecha, merecen un trato de respeto y cariño y exigen una dedicación responsable. El trabajo es más que una simple actividad productiva; es un culto religioso a la vida.

En las páginas que siguen queremos estudiar la percepción andina del trabajo. Este propósito nos exige un esfuerzo metodológico muy particular, porque se trata de un tema eminentemente intercultural. La razón es que en ciencias sociales se ha desarrollado una metodología, llamada “científica”, la que persigue objetividad y garantiza veracidad. Pero al mismo tiempo esta metodología parte de la verdad occidental

(proclamada universalmente válida) y de la objetividad de un mundo visto desde la perspectiva occidental. Si esto fuera poco, esta metodología hace abstracción sistemática de todo lo que no es el objetivo propio de su ciencia, en especial de lo religioso y lo ético. Nótese que según el campesino aymara la dimensión religiosa del trabajo le es tan propia como la luz es propia al sol. Hacer abstracción de ello sería perder de vista algo de lo esencial y quitarle el sentido profundo al trabajo. Cuando el investigador académico estudia el sistema de valores que mueve una comunidad o un fenómeno social, lo suele hacer como si él mismo careciera de este tipo de valores. El investigador, aún en el caso de haber reconocido que él mismo es humano, que es guiado por su propia cosmovisión y movido por sus propios valores, sigue siendo un incorregible etnocentrista que (como el turista que se traslada por los caminos del mundo) nunca logra dejar atrás el centro de su paisaje. El investigador académico está condenado a arrastrar consigo su etnocentrismo, donde quiera que lo lleven las sendas de su metodología.

Nuestro interés es presentar una visión andina del trabajo y encaminar una reflexión en la perspectiva andina. La pieza central en este estudio es el relato de la elaboración del chuño, un relato escrito - diríamos - por los mismos comunarios y a partir de su propia cosmovisión y desde su propia perspectiva. Son ellos mismos los que con derecho propio se ubican en el centro de su paisaje y que nos cuentan cómo se ve el panorama del trabajo desde ese punto de vista.

La confección del chuño es una de las tantas labores del campesino andino, pero una labor que vale como botón de muestra y que analizaremos para detectar la visión andina del trabajo. En el relato de la confección del chuño presenciamos casi en vivo, el trabajo de los Aymaras dedicados en forma comunitaria a la elaboración de uno de sus principales y más antiguos productos alimenticios. Sus técnicas, sus conocimientos y procedimientos, y su ritual productivo son de lo más antiguo e incorporan la mitología andina de una manera inmediata y relativamente pura. Una lectura atenta de este relato nos enseña mucho de la tecnología aymara, de su modo de trabajar y su percepción del trabajo, porque fue escrito con caracteres autobiográficos. Antes de

anotar los detalles de su relato el autor, comunario de Chamchilla, vivió el trabajo y lo compartió con cuerpo y alma. Después de ordenar sus informaciones, las redactó en un estilo “chuyma aru”, es decir, con el corazón y con el mismo cariño con que se elabora el chuño.

Esta particularidad no es casual ni un simple detalle anecdótico. En las últimas décadas, los antropólogos han reflexionado sobre su método de investigación. Descubrieron después de un siglo de ciencias sociales que la anhelada “objetividad científica” es inalcanzable, que esta norma, originaria de las ciencias naturales, lleva a pretensiones falsas en ciencias sociales y que el investigador social creyente de esta norma, de hecho distorsiona la realidad social. El método fenomenológico (que parte de la manera en que se nos presentan los fenómenos sociales) incluye en cierta manera al autor mismo en la investigación, o sea, incluye un elemento subjetivo en el quehacer científico. Este método llevó a valorar las técnicas de la observación participante: el investigador, en una actitud empática, vive y experimenta el fenómeno social junto a sus actores y es - temporalmente - uno de ellos. Cuando este antropólogo describe “fenómenos” en vez de “hechos objetivos”, ya no pretende esconderse a si mismo. Más bien se hace presente en su trabajo en calidad de sujeto observador y lo marca con su propia signature. Su descripción y su interpretación de la realidad social están firmadas: “nosotros”, es decir: el autor junto con los actores sociales estudiados.

Sin embargo, aún queda la pregunta si el investigador mediante su método de la observación participativa, logró realmente lo que pretendió: sintonizarse con los actores del fenómeno descrito e interpretarles tal como ellos mismos lo harían. Más bien persistirá un margen de no-coincidencia, porque el investigador es siempre un afuerino, un visitante, un invitado, quizás un amigo, pero jamás uno de casa. En el caso de nuestro relato se superó también este último margen: la descripción de la elaboración del chuño está firmada sinceramente: “nosotros, los comunarios”, ya que el relator es uno de ellos. Esto nos asegura que nos encontramos ante un auténtico autorretrato social. Como autorretrato, este relato nos interpreta el sentido de los hechos, el significado de los rituales. No hay mediación, ni traducción, ni intervención de científico

especialista. No hay tercera persona que haga interpretaciones por su cuenta o retoques hermenéuticos. De este modo tenemos un material virgen para la reflexión y análisis antropológico.

Aún así queda una duda de la veracidad del relato. Si bien no hay recortes ni sesgos de parte del investigador (que siempre - consciente o inconscientemente - selecciona o destaca ciertos elementos en el panorama), pueda haber también idealización, etnocentrismo, u otras formas de subjetivismo de parte de los autores comunarios, sea por falta de capacidad crítica, sea por intereses particulares que distorsionen la veracidad. El subjetivismo en ciencias sociales es, a nuestro parecer, una tara inevitable que hay que minimizar. La sinceridad del investigador y la sinceridad de los actores sociales que en calidad de co-autores nos presentan un autorretrato social, es una calidad moral que incluye la autocrítica, reduce en lo posible este subjetivismo y en última instancia pide al público-lector que le crea en su palabra.

Si aún persisten sombras de esta tara, siempre será más tolerable el subjetivismo de los protagonistas que el subjetivismo del científico-intérprete, y esto por un motivo particular: el subjetivismo de los primeros, en última instancia, es también parte de la realidad social que nos interesa. Por eso hemos de tomarlo en cuenta e incluirlo en nuestro análisis. En síntesis, la realidad socio-cultural de una comunidad andina tiene su centro de gravedad, que son sus valores éticos y religiosos. Alrededor de este centro se ubican los hechos, acciones y relaciones sociales, los trabajos y las ceremonias, cobrando así sentido y significado. Descubrir este sentido es el objetivo de la investigación antropológica y también de nuestro estudio.

La tecnología andina fue y es la base del desarrollo andino. Partimos de una tesis que gana cada vez más adhesión y que dice, que para un verdadero proceso de desarrollo andino, (los restos de) la tecnología agraria autóctona tienen un valor indispensable e inestimable. Un desarrollo verdadero, auténtico, que merece realmente ese nombre no es cualquier forma de modernización, menos cuando se pretende erradicar con ella todo lo indio y rempazarlo por métodos y técnicas “modernas”,

occidentales, foráneas, novedosas. Un desarrollo andino verdadero tiene caracteres de emancipación del hombre andino.

La tecnología andina es fundamento y punto de partida de un proceso, no de simple restauración o reanimación de un pasado prestigioso y admirable por sus logros productivos, sino del proceso de un nuevo desarrollo inspirado en los valores y las prestancias de la tradición cultural y tecnológica autóctona.

Para tal efecto, la tecnología andina tiene a su favor que es una tecnología adecuada y adaptada: social y culturalmente, ecológica y (aunque dicho sea aquí con alguna reserva) también económicamente. Hay que dudar que la tecnología moderna, foránea, tenga las mismas cualidades y que alcance algún día en la región andina tal nivel de adaptación en esos cuatro aspectos.

Además, la tecnología andina es una tecnología propia que el hombre andino ha creado en un proceso de dos mil años de acuciosa observación y de experimentación tan paciente como inteligente. El sabe manejar su tecnología en propiedad y sin dependencias externas. Por tal motivo es base de un desarrollo emancipatorio.

La tecnología andina es, más que un conjunto de técnicas, un sistema coherente e inspirado en una cosmovisión andina propia. Gracias a esta cosmovisión, la tecnología andina no forma un dominio autónomo de actividades técnico-agrícolas. Todo lo contrario, está insertada en el conjunto de la vida familiar y comunal. Los valores tecnológicos se ubican en un lugar muy preciso dentro de una jerarquía de valores (económicos, sociales, culturales, religiosos, éticos, afectivos), que el hombre andino adhiere. No le caben materialismos, ni ideas tecnocráticas.

La prestigiación de la tecnología andina estimulará en el comunitario - no pocas veces alienada por la educación nacional modernizante - la conciencia de su identidad histórica y cultural. Esta conciencia es para él una verdadera fuente de energías morales, indispensables para el tremendo esfuerzo que le exige aquel proceso de desarrollo emancipatorio. Al mismo tiempo, la clara conciencia de su identidad y el orgullo

propio de ser quien es, reunificaría su pueblo y evitaría que la juventud emigre y se aleje de su familia y tradición.

La cosmovisión andina es la que ubica el fenómeno del trabajo en su propio contexto cultural y religioso. Es también la que define el verdadero significado y alcance del trabajo para el hombre andino.

La tecnología andina - en este caso, la tecnología de la elaboración del chuño - se desarrolla en su propio medio, el ayllu. Es un medio social y cultural, natural y religioso. El ayllu no es simplemente la comunidad humana de los Aymaras, sino es todo su cosmos.

Bien lo expresa el paradigma de Hans van den Berg de la cosmovisión aymara (1989: 121). Este paradigma incluye las tres “sociedades”: la sociedad humana, la sociedad extra-humana y la naturaleza. La armonía del cosmos es delicada. Entre las tres “sociedades” existe una interacción vital y simbiótica a modo de un diálogo intensivo que se desarrolla al filo de la navaja y que continuamente puede sobrepasarse y ser nuevamente ajustada. El mismo equilibrio tenso pero fértil, que es el palpitar de la vida, se desarrolla al interior de cada una de ellas. Este equilibrio tenso pero fértil, llamado “tinku”, es necesario respetarlo en todo y vigilarlo siempre: en la conducta social y económico, laboral y ritual. Dice Van den Berg: “La armonía del cosmos es óptima si no solamente hay equilibrio dentro de cada uno de los tres grandes componentes del universo sino que también entre ellos mismos. Equilibrio entre la sociedad humana y la naturaleza: si el hombre respeta a la naturaleza reconociendo las características propias de su vida y sus ritmos y si se adapta a ellos, la naturaleza mantendrá su equilibrio y dará al hombre lo que él quiere recibir de ella. Equilibrio entre la sociedad humana y la sociedad extra-humana: si el hombre atiende respetuosa y debidamente a los muchos integrantes de ese mundo, llevando una conducta moral correcta y relacionándose con ellos por medio de oraciones, ofrendas y sacrificios, ellos estarán quietos y darán al hombre su protección, bendición y ayuda. Equilibrio, finalmente, entre la sociedad extra-humana y la naturaleza: el equilibrio interno de la sociedad extra-humana, determinada en gran parte por la sociedad humana, tiene su repercusión

sobre el equilibrio de la naturaleza. Así los integrantes de la sociedad extra-humana garantizan, en principio, el equilibrio de la naturaleza, de modo que ella pueda sustentar al hombre. Con esto el círculo se ha cerrado: todo tiene que ver con todo. Efectivamente, los desajustes internos de la sociedad humana repercuten en desajustes en las otras dos y afectan negativamente a la vida de la chacra y del ganado, al clima y a la salud de los parientes, la suerte de la comunidad, al descanso de los muertos.

Eduardo Grillo nos presenta un paradigma similar del cosmos andino, concebido también como ayllu, pero usando conceptos y términos más adecuados para caracterizar sus tres componentes. Según Grillo, el ayllu andino incluye tres “comunidades”: la comunidad humana, la comunidad de huacas, o deidades (Pachamama, Achachilas, Serenos y todas las deidades locales y universales) y la comunidad de la sallqa, la naturaleza salvaje. “En la cosmovisión andina, sucede que, así como la comunidad humana “hace chacra” bajo la tutela de la comunidad de huacas y a partir de los elementos de la comunidad de la sallqa, así también la comunidad de huacas tiene su propia chacra constituida por la comunidad de la sallqa y la comunidad humana. De ahí pues que haya reciprocidades y diálogos entre tales chacras” (Grillo, 1991: 26)”.

El agro es central en esta cosmovisión: central en su economía y en su vida social, en su religión y en su cultura. El agro es el templo y lugar de encuentro entre las tres comunidades que en él se reciprocán. Este encuentro es de un diálogo recíproco de intercambio y mutualidad. En un proceso cósmico de reciprocidades surge y se desarrolla el milagro de la vida. “Saber cultivar la vida”, así es la definición andina más breve de la tecnología (andina) o, como lo expresa Grillo: “saber criar y saber dejarse criar”. La definición de Grillo evita el antropocentrismo que es propio de la visión occidental de la tecnología y que no cabe en la visión andina. La misma diferencia observamos en la cosmo-visión. El mundo andino es un mundo animado y un mundo-animal y el hombre es hijo de la tierra o parte de ese universo animado. En cambio, en la visión occidental el mundo aparece como un mundo-maquina, destinado a ser manejado por el hombre.

La divinidad es percibida como inmanente en el mundo: se hace presente en la Santa Tierra y en todas sus partes. El mundo es divino, es vida y fuente de vida. Los elementos de la naturaleza, sea animal, sea árbol, sea piedra, ríos o cerros, casas o chacras, todos tienen su lado interior, su vida secreta, su propia personalidad, capaz de comunicarse con el hombre a condición que sepa abrirse a ellos y tratarles con sensibilidad. El trato de las cosas, el trabajo productivo, es un verdadero diálogo y una “crianza”. En este diálogo cariñoso y respetuoso, las cosas y el hombre mismo se llenan de vida y florecen. Esta crianza es simbiótica: a la vez de criar la chacra, el ganado, el agua, éstas crían al hombre dándole vida y haciéndolo florecer. Una mutualidad similar se desarrolla entre la comunidad de las huacas y la comunidad humana: mientras la primera, encabezada por Pachamama, alimenta la vida humana, la segunda alimenta a las divinidades mediante sus huilanchas y sus mesas. Es el “pago a la tierra”, según el principio de la reciprocidad. El buen trabajo en la chacra, responsable y dedicado, es otra manera de alimentar la tierra, “criando chacra” y produciendo la fertilidad de la tierra. Por otra parte, el flojo está “comiendo la carne de su madre”, como enseña el mito de los hermanos Chicotillo. Estos representan los flagelos del agricultor, a saber, la Helada, la Granizada y el Viento (véase Capítulo 4).

La tecnología andina, en el contexto de esta cosmovisión tiene, desde tiempos prehistóricos una doble dimensión. Es una tecnología que comprende, antes que nada, un gran caudal de conocimientos y habilidades empíricas. Conocimientos de la agro-astronomía y del medio natural: la inmensa diversidad de tierras y aguas, la lectura sofisticada de indicadores climáticos, el comportamiento de plantas, animales y aguas, la bondad de materiales constructivos y abonos. También habilidades en el uso productivo de estos elementos: en agricultura y ganadería, medicina humana y veterinaria, protección contra pestes y enfermedades, heladas y granizadas, sequías e inundaciones. La tecnología andina comprende una riqueza empírica insospechable de conocimiento y habilidades que investigadores y planificadores del desarrollo,

encerrados en un etnocentrismo occidental, colonizador, no han podido apreciar jamás.

Contraria a la tecnología occidental, la que se define exclusivamente en términos económicos y productivos, la tecnología andina no es uni-dimensional. El andino, consciente de que se trata de “criar la vida” y que esta vida es el dominio sagrado de la Pachamama, acompaña todas sus actividades económicas con rituales de producción, sea para estimular simbólicamente el desarrollo de la vida criada, sea para agradecer y vitalizar a su vez la fuente divina de la vida en el “pago a la tierra”. De este modo la tecnología andina es inevitablemente bi-dimensional. Considera siempre una dimensión simbólico-religiosa, como complemento de la dimensión empírica. Podemos intentar aquí una definición provisoria de la tecnología andina en los siguientes términos:

El trabajo es, para el andino, una actividad productiva y un culto sagrado en que el hombre se relaciona con el mundo - ayllu - en sus tres dimensiones: la comunidad humana, la comunidad divina y la comunidad natural silvestre, llamada “sallqa”, con el objetivo de cultivar la vida del todo y de sus integrantes, “criando y dejándose criar”. En la chacra, que es a la vez el templo en que se desarrolla su culto religioso agrícola, se reciprocán las tres comunidades del ayllu en la crianza de la vida. Por percibir el trabajo al mismo tiempo como una actividad económica y religiosa, suelen combinarse en un mismo plan labores empíricas de producción con labores simbólicas de culto religioso.

Las observaciones teóricas y metodológicas de las páginas anteriores definen la óptica y, en gran parte, el desarrollo del presente estudio:

Su base es el relato sustancial de la elaboración del chuño, un estudio etnográfico que describe esta antiquísima técnica del hombre andino tal como se realiza en la comunidad campesina aymara de Chamchilla, distrito de Acora, provincia y departamento de Puno, ubicada a la altitud de 3861 metros sobre el nivel del mar: capítulo 2. La autoría de este capítulo corresponde a Dionisio Condori Cruz y su redacción final es de Juan van Kessel. La fuente principal de información para este capítulo es la tradición oral. La fuerza de la investigación de Condori está en el

pleno acceso de su autor, miembro de la comunidad de Chamchilla, a la fuente misma de información: la sabiduría del pueblo depositada en su tradición oral. Los relatos verbales de los comunarios han sido su principal material etnográfico². Es por eso que este capítulo sirve también a otra finalidad: el registro de un verdadero documento humano.

En una primera reflexión y como intermedio, antes de iniciar el análisis, señalamos las características más sobresalientes del modo de trabajar en el chuñawi, la cancha de congelación y deshidratación en que las papas se transforman en chuño: capítulo 3.

¿Cómo ve y cómo maneja el campesino andino su medio natural y climático? La respuesta viene en los mitos de la helada, la granizada y el viento, que forman la tela de fondo del trabajo en el chuñawi. La mitología andina, reactivada en la liturgia del agro andino, equivale a un tratado andino de tecnología que desemboca en la reafirmación de costumbres y prácticas: capítulos 4-5.

Un estudio intercultural no escapa a la comparación entre las culturas consideradas. El análisis comparativo ha de ser el hilo conductor de los capítulos siguientes, en los que primeramente trataremos de interpretar, a partir de la mitología andina comparada con la occidental, el “tratado andino de la tecnología”: capítulo 6.

La historia de la filosofía occidental del trabajo, finalmente, ofrece en cada uno de sus etapas puntos de comparación interesantes que destacan la identidad propia de la filosofía andina del trabajo: capítulo 7.

La casi totalidad de los mitos, rituales, costumbres y técnicas, relatadas en estas páginas como base de reflexión se ubican en la zona circunlacustre al sur de Puno, que es de habla aymara. Sin embargo, en muchos momentos podemos generalizar las conclusiones y hablar simplemente de mitología o tecnología andina.

En esta página vale agradecer la generosa colaboración del colega Porfirio Enríquez Salas, hijo de la tierra y profesor-investigador de la Universidad Nacional Técnica del Altiplano, de Puno, quien siempre estuvo dispuesto a discutir y calibrar los conceptos centrales de este

estudio; a Juan de Dios Macedo, Escolástico Chirapo, Faustino Carrión y Cecilio Quispe, los amigos informantes del campo que aportaron de lo más hermoso ypreciado de sí mismo: su arte y su fe de agricultores andinos; a Juan Carlos Mamani quien corrigió la redacción. En estas páginas esperamos devolverles en algo sus aportes en forma de una reflexión sincera y abierta hecha pública, sobre la riqueza del pensamiento andino y la senda hacia la fuente de la vida donde se han llenado las raíces de sus ancestros.

Cap. 2:

Elpreciado chuño³

Introducción

En este capítulo se describe la elaboración del chuño. Lo particular del relato es la visión andina del relato, una visión desde la perspectiva de los mismos comunarios, en sus conceptos, términos e imágenes, sin evitar la expresión de sus valores, afectos y emociones. Para la deshidratación del chuño se requiere de un clima muy especial: “El chuño no se hace en cualquier sitio, cualquier zona o cualquier clima” (Mamani, 1978: 227). Las regiones apropiadas para su elaboración son el suni y la puna, de acuerdo a la clasificación geográfica de las ocho regiones naturales del Perú de Javier Pulgar Vidal, donde, “debido a la altura y por estar inmediata los nevados, la “puna” se caracteriza por días fríos y noches muy frías. La temperatura anual es superior de 0 C. e inferior a 7 C. La máxima, entre setiembre y abril, es superior a 15 C., llegando hasta 22 C. Las mínimas absolutas entre mayo y agosto, oscilan entre -9 C. y -25 C. Esta última es la temperatura más baja registrada en el Perú (Pulgar, 1987: 93). Precisamente, “por razones climatológicas y topográficas, estas regiones se caracterizan por una variedad de productos típicos: aquí se cultivan papa (*solanum tuberosum*), la mashua e isaño (*tropaeolum tuberosum*)” (Mamani, 1978: 228). En el suni y la puna, la temperatura media anual fluctúa entre el 7 C., el aire es muy transparente y da lugar a la caída de intensas heladas en las noches entre los meses de Junio y Julio.

El relato de la elaboración del chuño se centra en el conocimiento y manejo ancestral de la papa y el clima. Sin embargo, el marco mitológico, las costumbres religiosas, los ritos de producción que la acom-

pañan, son parte inseparable de esta tecnología. Es tanto que hay que hablar de la dimensión religiosa, simbólica, de la tecnología aymara. Aunque en forma dispersa y poco coherente, estos elementos forman parte de lo que llamaríamos el “tratado andino de la tecnología”. En el capítulo cuatro queremos componer este tratado.

Hace varios siglos ya, la tecnología occidental perdió la dimensión religiosa, materializándose, empobreciéndose y quedando ‘uni-dimensional’. Consideramos de mucha importancia que el hombre aymara obtiene su sobrevivencia gracias a la benevolencia de sus dioses protectores, porque “el desarrollo de las culturas indígenas y sus manifestaciones giraba a conceptos de la percepción andina. En sus creencias religiosas no existió la idea abstracta de Dios. A las divinidades se les conocía por sus nombres propios” (Rostworowski, 1986: 9).

De ahí, cuando el hombre aymara realiza esta actividad está muy consciente de la presencia activa de la ch’uñaw mamata y del wayra tat, deidades meteorológico-anímicas del andino con quienes se relaciona íntimamente. Además el maestro - personaje encargado de brindar las muchas ofrendas a los dioses tutelares encarnados en los cerros, ríos y otros lugares ‘fuertes’, vaticina mediante ruegos, coplas tradicionales y la lectura de las sagradas hojas de coca, el advenimiento de una intensa noche de heladas para hacer pasar el chuñito en una sola noche.

El procedimiento tan complejo de la elaboración del chuño, es ejecutado a la perfección por los Aymaras de Chamchilla. Ellos no consultan textos escritos sobre esta tecnología milenaria sino que se guían por la tradición y por los cambios del clima manejados con destreza. Para esto se orientan directamente por los múltiples indicadores del clima que ofrecen la flora, la fauna y los meteoros.

La técnica del procesamiento de diferentes tipos de chuño no es tan sencilla. Muchos autores, como Javier Pulgar Vidal en su libro “Las ocho regiones naturales del Perú”, hablan simplemente de “papa deshidratada”. En realidad se trata de una técnica tan compleja que necesitamos estudiarla mejor para entenderla. Además, debe tenerse presente

que el chuño es sumamente importante en la alimentación del Aymara. Es alimento básico y medicina para ciertas enfermedades.

En las páginas que siguen presenciamos paso a paso el proceso de la elaboración del chuño.

1. Cosecha y selección de la papa

Mayo es el mes de la cosecha. Los productos agrícolas son recogidos en la casa formando las phinas tapadas con el jicchu o la waych'a para protegerlos de la helada y el calor exuberante del sol, que amorata a los tubérculos. La elaboración del chuño es un proceso de aproximadamente cuatro a cinco semanas, que se realiza generalmente en el mes de Junio.

Es muy importante distinguir la calidad y la variedad de las papas. Cada tipo de chuño exige el empleo de variedades específicas de papas, en su mayoría amargas. Las papas dulces requieren mayores cuidados a lo largo de todo el proceso. La selección de la papa para el chuño y la semilla se inicia una vez recogidos todos los productos agrícolas de los campos de cultivo. Este trabajo se llama jathacha, o jatha lakjaña. En la comunidad de Chamchilla se conocen estas variedades de papas: Janq'u imilla, allqatarma, mi Perú, waka laxra, ch'iyar imilla, chupik imilla, axawiri, phiñu, khunurana, suwa pítikilla, quyllu, pawla, chuwalla, llujt'a para, pintamilawru, tumi, allpaqnasa, allqa chikiña, luk'i. De todas estas variedades las elegidas para la elaboración del chuño negro son: ch'iyar imilla, pawla, tumi, llujt'a para, allqatarma, allpagnasa y luk'i. Las demás variedades son almacenadas para la semilla y el consumo inmediato. Las variedades más preferidas para las fiestas y ceremonias familiares son: p'itikilla y ch'iyar imilla.

La semilla que se selecciona en la jathacha debe ser de papas enteras, no dañadas con la lijwana en el escarbe. Esta actividad se realiza generalmente en los días apropiados, pues, no se trabaja los días donde caen las fases lunares, en especial en el urtá, sunaqi y jayri. Según la concepción mítica del campesino aymara, en estos días no se debe

mover ni manejar ningún producto agrícola, puesto que, el fruto nunca llega a madurar eficientemente. Asimismo, el chuño elaborado en estos días suele tener un olor agrio y desabrido.

La selección de la papa, tanto para la semilla como para el chuño, tiene varios pasos:

Antes de empezar con el trabajo, el campesino realiza la primera evocación a los uta illas, a los apus y a los manq'a illas. Toma su ch'uspa de coca con la mano derecha, hace súplicas a todas las divinidades del lugar, llamando a todos lados y diciendo las siguientes coplas tradicionales:

“Papa mamata, apill mamata... jutjakita...

akaw quri tapamaxa,

akarakiw qullqi tapamaxa,

munañan Pukar achachila,

munañan Chhamchhill achachila,

jathachax walikipanaya,

jatha ch'uqijasa,

ch'uñu ch'uqijas kustalanakaj

jilarakpanaya...

Oh preciada papita, preciada oquita... ven a mi.

Aquí está tu tapita de oro,

aquí está tu tapita de plata;

poderoso cerro Pucara,

poderoso cerro Chamchilla,

dadnos tu bendición a que

en esta actividad de la selección de la semilla de papa

para que elpreciado chuñito

llene los costales...

Para dar gracias a la Pachamama⁴ coloca como ofrenda un k'intu⁵ de coca encima de la phina de papas, diciendo:

“Mamata...janiw jaythjitātati..., iñu wawamaw aka kuka k’int akullt’asiñamatak apt’ayansma. Akullt’asmay munat manq’ita”. (Papita... no nos vas a abandonar... Tu hijo piadoso y huérfano te ofrece este k’intu de coca para que comas. Come preciada papita). Así pide permiso a los illas de la casa y de la tierra. Luego bebe un poco de alcohol sirviéndoselo en los lluxis. Finalmente rocía las phinas, diciendo:

“Mamata...urumawa, umt’asiwmaya, janiw nayax armaskmati, umt’asiwmaya, chikatax akaruw kirasxañäni, chikatax ch’uñu mamata-takiw sarxarakiñani. Jathatak wakichatax mara akawrasax patak patak phinakpanaya; ch’uñutak wakichatax tunka tunk sixikiy phuqt’aspa. Quli mamata, aka muxsa win umt’asiwmaya...” (Apreciada papita... hoy es tu día. Bébetete, este trago. Yo nunca te he olvidado. Bébetete papita... Algunos vamos a quedarnos acá, otros iremos al ch’uñäwi. Los que han de quedarse para la semilla, al año estén llenando cientos y cientos de phinas y los que van a ir al ch’uñäwi van a llenar cientos y cientos de sixis. Oh preciada papita, te brindo este trago...)

Inmediatamente abre las phinas y empieza a seleccionar las papas en tres etapas:

1. Primero, escoge las papas grandes de las diferentes variedades ya sea para ceremonias y fiestas familiares (matrimonios, pasar alferados, etc). Este tipo de papas se conocen con diferentes denominaciones, como: Munta (en la zona de Chamchilla y comunidades vecinas, distrito de Acora); como Ajrata (en la zona de Camacani y las comunidades vecinas, distrito de Platería); como Jach’anak ch’uqi (en la zona del centro poblado de Maquercota y otras comunidades del distrito de Pilcuyo); o como Q’allu papa (en la comunidad de Molloco, distrito de Acora).

2. Luego se procede con la selección de jatha ch’uqi. Estas papas deben ser enteras, no ser agusanadas (“laq’uta”), ni dañadas con la lijwana en el momento del escarbe. Así separan las papas buenas de las agusanadas, las dañadas por la helada o la lijwana.

3. A continuación, se escogen papas pequeñas para elaborar el chño - ch’uñu ch’uqis - separándolas del ullarasi. Estas papas serán ex-

tendidas en el ch'uñäwi al borde de las papas grandes, munta ch'uñu e ina ch'uñu. En seguida, se sacan las ch'anqatas y las laq'utas, las cuales serán puestas a la interperie del ch'uñäwi en pequeños montoncitos alrededor de la cantidad de ch'uñu ch'uqis.

Los ullarasi, las ch'anqatas y las laq'utas llenan costales diferentes en los que son llevados al ch'uñäwi.

La selección de la oca tiene similar proceso a la de la papa, con la única diferencia que a las ocas agusanadas se les conoce con el nombre de laq'ut apilla y que las ocas podridas se llaman machita. Tanto las laq'ut apilla como la machita, son consecuencias de trabajos realizados en los días donde caen las fases de la luna, como también, cuando la chacra en plena florescencia ha sido pisoteada constantemente por los animales, especialmente el burro y las ovejas. El campesino aymara lo considera también como el efecto de que los niños toman los alimentos sentados en la puerta de la cocina. Al respecto existe un dicho:

“Imilla, yuqalla...janiw uta punkun manq'añati, jaqis k'arintasiriwa; ukhamaraki ch'uqi yappacha, apill yappachaw machintiri...” (Jóvenes, no se debe comer sentado en la puerta de la cocina o en cualquier puerta de la casa, pues la gente sabe levantar nuestro nombre para mentirnos. Así también las chacras de papas y ocas suelen pudrirse y agusanarse...)

Las papas y las ocas de tamaño grande, munta ch'uci y munta apilla, son bendecidas con una acción de gracias por la buena cosecha, que se realiza en la fiesta de Pentecostés mediante una ch'alla ritual (Llanque, 1982: 12).

2. Predicción del tiempo y clases de heladas

El espacio andino “ofrece la más completa sucesión de fenómenos meteóricos caracterizado por días y noches muy fríos. En las noches, las estrellas brillan en el cielo azul y esplendoroso” (Pulgar, 1987: 93). “En la estación seca se producen heladas nocturnas y matutinas, especialmente en Junio y en la parte superior del piso, aunque allí son

limitadas y pueden afectar las hojas de las plantas (especialmente de la papa) (Dollfus, 1981: 47). “Por tradición oral a través de milenios, el campesino aymara disponía de elementos diversos para operar un sistema de previsión del clima, a fin de asegurarse las cosechas” (Condori, 1989: 32). Antúnez de Mayolo, dice: “Desde hace milenios de años, las plantas y animales determinan la previsión del clima. En la actualidad encontraremos en las comunidades campesinas testimonios del manejo de los indicadores naturales de plantas, animales, meteoros, apoyados con el calendario juliano” (Ramos, 1989: 1-2).

En lo que se refiere al clima de la zona de Acora, estos indicadores meteorológicos no han sido debidamente estudiados, de modo que no existe todavía suficiente base para explicar la relación entre indicador y fenómeno climático, ni para determinar la confiabilidad de los indicadores manejados por el campesino aymara. Nos limitamos a describir aquí esta previsión, basándonos en información de primera mano, los relatos vertidos por los mismos campesinos, pues, ellos están en constante relación con la naturaleza y prevén períodos de intensas lluvias, de sequía y de heladas. A modo de ejemplo describimos unos indicadores manejados por el Aymara, que le anuncian las condiciones favorables para la elaboración del chuño: vientos, meteoros y animales.

Es de mucho interés conocer y prever los distintos vientos que soplan y saber cuáles de ellos anuncian las condiciones climáticas favorables para su trabajo. Generalmente, Los meses de Junio a Julio son la época adecuada para elaborar el chuño. El campesino aymara sabe perfectamente las noches en las que han de caer intensas heladas. Desde el medio día observa minuciosamente la corriente del viento. Si el viento corre con dirección del poniente hacia el saliente - suni thaya - y en pleno sol del día, indica que dentro de unos días han de caer fuertes heladas nocturnas. Avisado por este indicador, prepara afanosamente los ch'uñu ch'uqis llenando en sacos y costales para transportarlos al ch'uñawi.

Las pléyades, llamadas lliphi lliphis, forman otro indicador de la caída de heladas nocturnas. Aparece el lucir de sus rayos en las noches del oriente boliviano. El kawrillu y el qutu son otros meteoros que apa-

recen con un brillo luminoso en la víspera de Santísima Trinidad (fiesta que se celebra en la primera semana del mes de junio). El campesino aymara al observar el brillo de estos meteoros considera que dentro de pocos días han de caer fuertes heladas.

Los animales son también buenos indicadores de la caída de las heladas. Entre ellos mencionamos:

Los kusikuisis, a partir del medio día aproximadamente, empiezan a tejer en el aire su telaraña, kusikus simpa. Esto se ve claramente al observar el poniente en horas de la tarde: los jisk'a kusikuisis comienzan a tender afanosamente su telaraña a ras del suelo. La gente al observar esto, alista inmediatamente sus animales de carga para transportar los ch'uñu ch'uqis al ch'uñawi6.

Este fenómeno se ve con mayor precisión en el ch'uñawi. Se ve el suelo cubierto de telarañas que aparentan estar tendidas como una manta de color plomo. Entonces, los ch'uñu apas, extienden rápidamente las papas en la intemperie sabiendo que esa noche ha de ser de fuerte helada.

El tiempo de heladas es previsto también por los pastores, quienes, en la época de la elaboración del preciado chuñito, día tras día van observando el vuelo de los liqi liqis. Estas aves descienden de la cordillera occidental de los Andes, sin hacer ruido, en dirección al lago en parvadas, cuando faltan una o dos semanas antes de la caída de fuertes heladas. Cuando el liqui liqui hace corretear al búho, al buitre o al cernícalo, indica que en esa noche y en las otras venideras han de caer fuertes heladas. Cuando camina silenciosamente levantando su cabeza, es señal también que se acercan noches de fuertes heladas” (Condori, 1989: 57).

Después de escampar el cielo, aparecen inmediatamente los k'usiwillus y/o los chhiqan qanllis volando en gran cantidad del poniente hacia el saliente. Esta escena indica que esa noche ha de caer una fuerte helada.

Otro agente indicador en esta zona es el khuchi thuqusi. Los cerdos corretean alegremente en el campo haciendo encrespar sus cerdas, cual púas puntiagudas. El campesino aymara al ver el baile de estos animales entiende que en esa noche han de caer fuertes heladas y alista los ch'uñu ch'uqis para llevarlos al ch'uñawi⁷.

Los Aymara distinguen dos tipos de heladas: chacha juytphi y warmi juyphi. El primer tipo de heladas no entumece a la totalidad de las papas expuestas en la intemperie. Congela cierta porción de tubérculos dejados allí, tal como un varón deja huellas con su pisada al pasar por la chacra. Así sucede con este tipo de heladas.

El otro tipo de heladas, el warmi juyphi, congela a la totalidad de los tubérculos extendidos a la intemperie, tal como una mujer campesina al pasar por la chacra con sus anchas polleras tapa las matas. Por eso, cuando las ocas y las papas han sido totalmente congeladas en el ch'uñawi, dicen que “había caído el warmi juyphi”. La tradición aymara dice:

“Chacha juyphix janiw ch'uñ q' al pasaykaspati; jan ukax warmi juyphikuchapi pullirapampjam janakipasin ma qawayat pasayawirixa.” (La helada macho no suele hidratar o congelar por completo las papas y ocas expuestas a la intemperie; la helada hembra congela la totalidad de las ocas y papas).

3. Preparación del ch'uñawi y exposición de las papas

El espacio elegido para el procesamiento del chuño no es cualquier lugar en el territorio de una comunidad, sino un lugar de condiciones ecológicas muy específicas, un lugar sin viviendas y sin actividad de pastoreo y la superficie del sitio tiene que estar cubierto de una grama, llamada ch'iji, que sirve al chuño como lecho. Si no existe esta grama, el campesino cubre el suelo con alguna variedad del jichhu, sea minu, sea t'isña.

Antes de llevar las papas y las ocas seleccionadas para la elaboración del chuño y de la kaya, el varón o la mujer, se dedica a la limpieza

el ch'uñawi dejándolo listo para extender los tubérculos que permanecerán allí aproximadamente cuatro a cinco semanas, tiempo que ha de durar el normal procesamiento del producto. “El sitio escogido para la preparación del chuño se denomina “choñuwiri” y es donde por la experiencia de muchas generaciones se sabe que las heladas se presentan en forma óptima para llevar a cabo el proceso. Según Troll, “la congelación tiene lugar en un sitio plano, con poca o ninguna vegetación” (Mamani, 1978: 233). Asimismo, se ubica el lugar donde se ha de construir la musiña, donde permanecerá el dueño hasta el último día de la elaboración del tan esperado chuñito.

Hombres y mujeres, y aún los hijos mayores, todos participan en la labor de tender los tubérculos en la intemperie. En esta fase del trabajo se recurre al ayni, a pesar de tantos siglos de sojuzgamiento ideológico y desprecio del principio andino de la reciprocidad. “Las prestaciones que se intercambian son contabilizadas para ser devueltas en la misma forma y cantidad” (Alberti & Mayer, 1974: 16). En el tendido de los ch'uñu ch'uqis, el dueño recibe, por los miembros de su numerosa parentela, servicios que el día antes o después devolverá con el mismo trabajo. Es sabido que en estos trabajos se ayudan tíos paternos, sus hijos y hermanos. En menor grado cooperan entre suegros y cuñados. Pues, “existe el profundo sentimiento de que la familia debe ofrecer un sólido frente ante el mundo y que dentro de ella deben prevalecer las relaciones amistosas” (Tschopik, 1968: 45).

Los ch'uñu ch'uqis deben ser tendidos en el suelo con mucho cuidado. La actividad no consiste solamente en echar las papas del costal y dejarlas en el suelo. Es en el primer proceso donde se toma más tiempo. Las papas y las ocas deben ser puestas unas tras otras hasta dejar completamente cubiertas el área. No se coloca en meros montoncitos ni montadas, paltasitas, unas sobre otras, pues, si se deja en esta forma a la intemperie, la helada no podría congelar a todas sino solamente a las que están encima, y el resto quedará sin ser congeladas. A estos chuños malogrados se les llama ch'uñarate o q'uayuta. Al cocinarlos toman un olor desabrido y se deshacen como papas harinosas.

El ch'uñäwi es un lugar sagrado para el Aymara. El ch'uñäwi no es cualquier sitio, no es aquel lugar lleno de tierra, de piedras, ni es la tierra cultivada. Es un lugar muy especial. El ras del suelo está cubierto por el entretejimiento del ch'iji, llamado en aymara llapa. El sitio tiene una ubicación, generalmente, en una pampa descubierta, a fin de que la helada pueda caer con facilidad. Además, el ch'uñäwi siempre está ubicado a orillas de un río a fin de que en las noches puedan utilizarse las aguas del río para rociar los ch'uñu ch'uqis y facilitar su congelamiento.

“Cuando un Aymara vierte al suelo (al ch'uñäwi) una parte del contenido de su copa (aguardiente o cualquier otra bebida espirituosa), presenciamos un rito que significa un saludo o recuerdo, un acto de veneración a la divinidad preferida. Si se pone a masticar coca, como primer gesto deshace algunas hojas en pedazos y las sopla al viento como ofrenda al espíritu o la illa del ch'uñäwi” (Oblitas, 1978: 59). Simbólicamente, el espíritu de lugares sagrados se alimenta del untu, apaga su sed con el olor del vino o de cualquier otro licor que se le ofrece, mitiga su cansancio milenario absorbiendo el olor de la coca. Todo este conjunto de aderezos rituales constituye el maní preferido por estos lugares.

Los Aymaras conocen muy bien el lugar donde año tras año realizan esta ceremonia, como ofrenda para pedir licencia, para elaborar elpreciado chuño. Si por cualquier situación imprevista un campesino rehusa realizar esta ceremonia, el lugar se convierte en rebelde y como consecuencia influye hostilmente en la producción agropecuaria. El campesino ha de sufrir pronto (mientras no haga pasar una misa de redención al ch'uñäwi) pérdidas en la producción agraria y constantes muertes de sus animales, diezmando de esta manera la economía familiar.

“El sitio escogido para la preparación del chuño se denomina “choñaviri” y es donde, por la experiencia de muchas generaciones, se sabe que las heladas se presentan en forma óptima para llevar a cabo el pro-

ceso de elaboración” (Mamani, 1978: 233). En aymara se les conoce a estos lugares como ch’uñāw mamata⁹.

4. La choza del cuidador

La musiña es una choza rústica que se construye en el ch’uñāwi al frente o en la cabecera donde están extendidas las papas y las ocas. Para esto el musiri lleva anteladamente en el q’ipi o en la palta del burro cierta cantidad de jichhu, ch’illiva, waych’a o muña. Para armar esta choza llevan el musiñ q’iru, las phalas, el minu o la t’isña. Con estos materiales construyen esta pequeña choza.

Para levantar la musiña, primeramente excavan el suelo hasta 50 a 70 cm. de profundidad y con suficiente capacidad para que dos personas allí puedan pernoctar. Sobre este hoyo levantan el armazón del techo amarrando los palos de qulli con las yawrinkhas, para luego techar con el jichhu o con la waych’a. A manera de colchón tienden la ch’illiwa y, sobre ésta colocan el qamichu y el jant’aku.

En una sola musiña pueden permanecer dos personas con dos ch’uñawis diferentes. Para esto, ambas personas reúnen los materiales para armar y techar la choza. Llevan también sus frazadas para pernoctar durante el largo período que toma la elaboración del chuño.

En la zona en estudio hay dos tipos de musiri o cuidante del chuñawi: el propietario del chuño y el que es pariente del propietario. Desde el primer día que han expuesto los ch’uñu ch’uqis en el ch’uñāwi, el propietario se queda permanentemente al cuidado de su chuño. Durante estos días hay que espantar a los liqi liqi o liqichus que suelen revolver con sus patas las papas extendidas en el suelo perjudicando así su congelamiento. También, a menudo, las ovejas y los burros escapan de los pastores para dirigirse al ch’uñāwi y comer las papas y ocas tendidas en el suelo. Los informantes¹⁰ manifiestan:

“Aka uywanakatakix ch’uñu, ukhamarak kayax sumaw thujsixa, ukatw awatirinakatx sapuw ch’uñaw tuq uñtat thuqt’as thuqt’as atipaxixa...” (Para los animales, como el burro, las papas y las ocas que estan

deshidratando, tienen un olor agradable. Por eso se dirigen constantemente al ch'uñäwi.

Otra de las funciones del musiri es que, en las noches (de 11 p.m. a 2 a.m.) tiene que echar agua a todas las papas y ocas extendidas en la intemperie, a fin de que en dos o tres noches están bien congeladas. Los musiris, al observar el reflejo luminoso de la pacha jawira y la estrella cabrillo, salen de la choza para rociar con cuidado las papas y las ocas extendidas a la intemperie. Cuando las papas extendidas en el suelo no han sido completamente congeladas en tres o cuatro noches, el chuño tendrá un olor desabrido, por lo que es necesario echar continuamente el agua a medianoche.

En la comunidad de Chamchilla, el segundo tipo de musiri, el pariente del dueño, ya es característico de los hacendados y de los que poseen mucho chuño. Estos dueños tienen designada la persona o las personas, que han de cumplir con este servicio. Generalmente son los ahijados de matrimonio, de corte de pelo, de bautismo, o los compadres del patrón. Estas personas, desde la época de la selección de la semilla tienen que preverse de materiales necesarios para construir su musiña, sus frazadas y víveres.

Desde el día previsto para llevar las papas y las ocas al ch'uñäwi, el patrón entrega a la responsabilidad de este musiri todas las papas y ocas extendidas a la intemperie. El cuidante cumple con todas las atribuciones del musiri-propietario, pero ya existe una relación de patrón a peón - aunque lo llama 'pariente' - entre el primero y el segundo musiri. Este último se ausenta de su casa durante todo el período que dura la elaboración del chuño. Prepara sus alimentos en el ch'uñäwi mismo. Para esto, el patrón le proporciona alimentos como: ch'arki, t'una ch'uñu, un poco de cebada para preparar la phatasqa, unas botellas de alcohol y una buena unkuña de coca.

5. Las variedades de chuño y su lugar en el ch'uñäwi

Desde la cosecha anterior y el momento de la selección de la semilla, el Aymara de Chamchilla, Chusamarca y Huilcaya - todos del distrito de Acora - separa las semillas según el destino que tendrá el nuevo producto, sea para el consumo inmediato, sea para el chuño, para las fiestas o para la venta.

A su vez se distinguen tres diferentes calidades en las papas que van al ch'uñawi y que, una vez transformadas en ch'uño, tendrán diferentes usos. La mejor calidad de ch'uño se reserva para los compromisos con la parentela (matrimonios, bautizos, techamiento de la nueva vivienda), o para ayudar a un pariente que ha de pasar un cargo como alferado. Para este tipo de chuño llevan papas de tamaño grande, y éstas son extendidas en el ch'uñawi en la parte céntrica del área elegida, a fin de asegurar su excelente elaboración, pues, este tipo de chuño es acechado por lo vecinos para hurtarlo. Además, la pisada y el frotamiento se hace con mucho cuidado. Se quita las cáscaras pelándolos completamente. El campesino aymara dice acerca de este tipo de chuños:

“Akir munta ch'uñux jaqins jaqiw sañatak lurt'añawa. Aïr ch'uñux yuqa phuch kasarañatakiwa; ukhamarak machaq ut utachañataki. Ukhamarus santa Rosa mamit phista, Karnawal phist pasañatak ch'uñuwa. Aka 'funcianakanwa' jaqix manq'at sipana, umañat sipan uñaqt' asirixa.” (Este tipo de chuño se elabora para quedar bien frente a otras personas. Pues, en el matrimonio de nuestros hijos, en el techamiento de una vivienda nueva, o en la celebración de una fiesta de carnavales) la gente asiste para ver la calidad de productos con que están preparados los diferentes platos,. También observan la cantidad de trago que brindan los alferados).

Además, estos chuños son guardados en lugares secretos de la manq'a uta para obsequiar a un familiar que llega de un pueblo lejano después de mucho tiempo. Están destinados también para obsequiarlos a manera de gratitud por el servicio prestado al padrino de matrimonio

de los hijos. Cortésmente llaman en aymara rispiñs ch'uñu o munta ch'uñu.

La segunda calidad - el chuño de papas agusanadas (laq'utas) y partidas (ch'anqatas) - es para el uso inmediato. Este tipo de papas reciben el nombre de ullarasi y son extendidas en el perímetro del ch'uñäwi, es decir, alrededor de las papas buenas. El pisado y el frotamiento es normal. Se descascaran superficialmente.

Finalmente las papas muy agusanadas o laq'utas y las papas semi-podridas o ñusatas son extendidas en pequeños montoncitos alrededor de los chuños de primera y de segunda: el munta ch'uñu, el jach'anak ch'uñu y el ina ch'uñu. Este tipo de chuño de tercera calidad no es elaborado con el cuidado tan especial con que se trabaja los demás tipos de chuño, sino que recibe un tratamiento superficial, ya que es destinado para la comida del perro - aña ch'uñu - o para el trueque en la época de sequía o de hambruna.

Las t'inkas ch'uqis son llevadas al ch'uñäwi con mucho cuidado y con toda la devoción del caso y son extendidas en el medio mismo donde está expuesta la totalidad de ch'uñu ch'uqis. Este tipo de chuño recibe el nombre de t'inca ch'uñu. Es utilizado en las principales fiestas de la comunidad. Son llevadas también a la iglesia como muestra de gratitud para ser bendecidas con vino y agua bendita por el párroco de Acora. De esta bendición sumamente importante, se espera que en los próximos años este producto no desaparezca, que año tras año siga existiendo bonanza, que los hijos y nietos no sufran de hambre.

El ina ch'uñu es destinado al consumo diario del año. Este tipo de chuño ocupa la mayor parte del ch'uñäwi. Su elaboración es como de la papa de tamaño regular, no agusanada ni dañada con la lijwana. La técnica del pisado, el descascaramiento y el frotamiento son hechos con cuidado.

Junto con la papa y la oca, se extiende también el isaño en el ch'uñäwi. Este tubérculo se cuece antes de su congelación y se extiende en una unkuña. Su ubicación es en un ángulo entre el ullarasi y la kaya

o ina ch'uñu a fin de que reciba una congelación total, pues, se dice que al colocarla cerca de la musña, la respiración del cuidante no permite el congelamiento de este preciado alimento. La thayacha - así se llama el isaño procesado en el ch'uñawi - se come en las primeras horas de la madrugada, pues, en ésta época es muy preferida por los campesinos, que lo llaman lluku lik'i. Se dice, que el que come la thayacha no será víctima del kharisiri11 que en ese tiempo acostumbra andar sigilosamente en las noches oscuras.

Al atardecer del primer día, el cuidante levanta alrededor del ch'uñawi pequeños mojones de terrones, llamados en aymara chutas o saywas. Estos mojones son las guardias nocturnas del chuño y han de ahuyentar las aves y algunos animales domésticos que suelen llegar a comer el qachu ch'uñu. Para más efecto, colocan encima de estas saywas pedazos de nylón.

Es cierto lo que dicen Carter y Mamani: “La elaboración del chuño ordinario es mucho trabajo, pero es un alimento básico que, cuando está bien procesado, se conserva indefinidamente” (Carter & Mamani, 1982: 106).

6. La labor del musiri en las noches de fuertes heladas

A partir de las primeras noches, el cuidante prepara sus baldes y jarros para rociar con agua a las papas extendidas en el ch'uñawi. No obstante, al oscurecer la primera noche el cuidante empieza a chajchar su coca, a fin de que el juyphi tata entre en relación con la ch'uñaw mamata. A manera de evocación, tomando con una mano su sagrada ch'uspa de coca y con la otra mano uno o dos k'intus de coca, dice en voz baja:

“Juyphi tata, ch'uñaw mama, ch'uqijax janikiy q'uyuspati, jichharpachay past'ayarapita...” (Oh padre de las heladas, que mis papas no se vuelvan amoratadas; que esta noche mismo congelen...)

La actividad de oricar o regar se realiza generalmente cuando la helada está cayendo con mucha intensidad, aproximadamente de las

11 de la noche hasta 2 a 3 de la mañana. Esta helada es conocida como qhantat juyphi.

Al amanecer, los ch'uñu ch'uqis se convierten en qachu ch'uñus. Al descongelarse han perdido ya la turgencia. El qachu ch'uñu es un producto temprano y es para consumo inmediato, fácil de preparar. Es simplemente la primera etapa de su elaboración y no requiere de mano calificada (Mamani, 1978: 230).

Aún cuando la helada tarda o no ocurre del todo, el cuidante tiene que estar vigilando permanentemente hasta la madrugada, pues la helada puede caer en cualquier momento. Por eso tiene que estar bien preparado con baldes llenos de agua y rociar hasta mojar la totalidad de las papas.

El musiri observa la salida de la estrella qutu, el brillo esplendoroso de la vía láctea y el reflejo constante de las pléyades. En la época de la elaboración del preciado chuño, esta constelación suele aparecer en las primeras horas de la alborada en el horizonte oriental, es decir: sobre el territorio boliviano. Observa también otros indicadores nocturnos para saber si la helada está cayendo fuerte en el ch'uñawi, se levantan las papitas. Cuando se hallan bien pegada a la lapa del ch'iji y aparenta tener el peso de una pequeña piedrecita se sobreentiende que la helada está cayendo con intensidad. A veces colocan en el borde de las papitas extendidas un balde con agua. Aproximadamente, a la una o dos de la mañana se observa el líquido para verificar la helada. Cuando la superficie del agua se halla escarchada con hielo chhullunkhiyata, indica que la helada está cayendo y que es hora de rociar con el agua las papas.

A esta hora el musiri coloca también, en una unkuña, la thayacha en un ángulo entre el ullarasi y el ina ch'uñu extendidas en el ch'uñawi. Este convite no se coloca desde el atardecer porque suele ser tragado por algunos perros vagabundos y hambrientos que caminan constantemente en el ch'uñawi buscando restos de fiambre. Por eso se coloca a la una o a las dos de la mañana.

Es común que los propietarios del chuño suelen realizar trabajos del ayni con sus vecinos o parientes en el cuidado y en el procesamiento del preciado producto. Para esto establecen ciertas reglas de reciprocidad que se cumplen entre los miembros de una misma parentela.

Entre los principales acuerdos del convenio de reciprocidad, se pueden mencionar los tres siguientes: a) Rondar permanentemente ambas ch'uñaWis para asegurar el normal procesamiento de los chuños. b) En caso necesario, asperjar con agua los chuños que aún no han sido pasados por la helada, para ambas partes. c) Cuando uno de los vecinos o parientes del convenio determina levantar el chuño, ambas partes se ponen de acuerdo para ayudarse. Desde la mañana hasta el atardecer, se prestan animales de carga, generalmente burros, costales y wiskhas para llenar y cargar el producto. Además, bajo la responsabilidad de las mujeres preparan buena cantidad de fiambre con los mejores productos, tales como: papa monda, chuños grandes, buena porción de carne y un buen plato de ají. Por otra parte, los varones, a manera de jalxata llevan consigo, como mínimo, una botella de alcohol puro y media botella de vino. No falta tampoco una unkuña de coca. Murra (1983: 215) observa que “estas concesiones son como parte de una generosidad institucionalizada de lealtad y cooperación mutua en una etnia”. Aunque esta concesión está arraigada en la tradición del pueblo aymara, podemos observar también las desviaciones de estas normas por el influjo de una cultura foránea y la introducción del sistema de servidumbre personal de la hacienda.

Es costumbre que los cuidantes del chuño después de haber realizado un día laborioso de trabajo, como pisar, frotar o descascarar el chuño, suelen pasar las noches bebiendo alcohol y mascando la coca. Suelen realizar en el ch'uñaWi una fiesta nocturna. Al ver que sus papitas no están amoratadas por la acción de los rayos del sol y a falta de fuertes heladas brindan buenos tragos.

En el mundo aymara hay una tradición tan popular acerca de la elaboración del chuño, que consiste en que unos y otros atisban la cantidad de papas que llevan al ch'uñaWi y la misma cantidad de chuño que

levantan. Por eso dicen: "Khitis maran yap yapucht'añ yatitayna, ukax ch'uñäwin uñaqt'asiñaxa..." (En la elaboración del chuño se sabe quién había sembrado buena cantidad de papas en este año agrícola).

Es un momento de competencia profesional en que se miden los campesinos según las normas tradicionales. Aquí no cuenta la cantidad de tierras que cada cual posee, sino su capacidad profesional. La extensión de tierras cultivables que posee cada familia es variable. Como es sabido, a causa de la constante fragmentación de pequeñas parcelas o suyus heredados, muchas familias poseen pequeños surcos de tierras de cultivo, y por el constante azote de las sementeras por los fenómenos climatológicos de la región (heladas, granizadas, sequía, etc.) no se permite una producción eficiente de los productos agrícolas de pan llevar. Pero existen ciertas familias que poseen buenas extensiones de tierras de cultivo ubicadas estratégicamente en los mejores lugares y éstas obtienen buena cantidad de productos y por lo tanto llevan también buena cantidad de papas al ch'uñäwi para elaborar el chuño.

Por otra parte, existen también personas que trabajan mediante el sistema de chikata: un campesino aymara que no posee suficientes tierras de cultivo para obtener buena producción agrícola, trabaja en el terreno de aquellas personas que poseen mayor extensión de tierras. En este sistema de trabajo, el dueño del terreno cede al chikatiru buenas partes de sus tierras de cultivo por el período de un año agrícola y el chikatiru trabaja desde el barbecho hasta la cosecha, mientras cada parte pone su propia semilla. En el momento de la cosecha, el propietario de las tierras y el chikatiru pueden obtener la misma cantidad de productos. A las personas que trabajan en varias partes en propiedad ajena¹², se les dice q'apa jaqi. Por consiguiente, la persona que no posee tierras de cultivo, puede llevar - igual que los que poseen mayor extensión de tierras - buena cantidad de papas para elaborar el chuño. De este modo demuestra su habilidad como agricultor capaz de proveer alimento a su familia. Sin recelo alguno puede ocupar cualquier cargo público dentro de la comunidad, tal como mayorazgo o alferado de la fiesta patronal de la comunidad o en la fiesta de carnavales del pueblo de Acora. Estos acontecimientos y compromisos traen grandes gastos para atender a

concurrentes e invitados y el chuño entra siempre como elemento básico en la preparación de los diferentes platos servidos a la gente.

En los meses de Junio y Julio suele caer también la nevada. Este fenómeno climatológico sorprende a mucha gente durante el ch'uñawi, cuando el chuño está en plena elaboración. "La nieve no congela sino quema el producto de manera muy extraña. El chuño pierde su consistencia, se raja y parte en pedazos y aunque no se nota de inmediato el daño, al momento de guisarlo no conserva su consistencia característica y agradable. Se deshace simplemente" (Mamani, 1978: 235). A causa de la nieve las papas expuestas en el ch'uñawi poco a poco se deshacen - phallarata - y parecen gangrenarse. En el momento de la takiña se despedazan completamente. La cachaña es el residuo de este tipo de chuño malogrado. Sin embargo, la gente experimentada sabe prever también las nevadas por las variaciones en las corrientes de vientos y en el constante movimiento de estrellas y nubes.

7. La técnica del pisado

El pisado es la parte más esperada por la gente. Se realiza cuando las papas han sido completamente congeladas - por lo menos durante tres o cuatro noches consecutivas - y cuando están bien deshidratadas por la acción de los rayos solares.

Las variedades de papas que no necesitan mucho tiempo para deshidratarse son: la allqatarma y el luk'i. Estas se congelan con una o dos heladas y ya son ch'uñu ch'uqis. El campesino las expone separadas de las demás variedades a fin de pisarlas con anterioridad y tenerlas listas para preparar el qachu ch'uñ phuti, merienda apetitosa en esta época.

Cuando esta variedad de papas se deja a la intemperie por varios días, congeladas y deshidratadas y sin pisarlas a su tiempo, comienza a secarse con la constante irradiación de los rayos solares y el perseverante desentumecimiento nocturno de las heladas, hasta convertirse en un tubérculo fosilizado. Se vuelve dura como piedra y adquiere un olor y sabor desagradables de modo que no sirve para el consumo humano.

La técnica seguida para pisar el chuño es la siguiente. Primero se apila el chuño. Se saca todos los chuños a las ch'usutas. Primero va el chuño allqatarma y el chuño luk'i, deshidratados en una o dos noches. Esta operación se efectúa recogiendo con los dedos uno por uno a los tubérculos extendidos en la cancha para echarles el líquido. Este trabajo es efectuado por los varones, las mujeres y los hijos mayores. Estos últimos son expertos en esta tarea.

Una vez separadas las ch'ustas de los otros tubérculos que aún faltan todavía exponer una o dos noches más, se recoge a las que están a medio congelar y se las extiende separadas a un costado de los qachu ch'uñus ya deshidratados.

Los tubérculos ya deshidratados y listos para ser pisados, son amontonados en hileras de par formando los qutus. Un qutu puede contener de 30 a 40 papitas deshidratadas. El contenido de estas pequeñas rumas es de tres a cinco kilogramos, cuando están descongeladas. Cada persona forma una hilera de 10 a 12 rumas o qutus para ejecutar la tachiña.

Terminada la selección de tubérculos, sigue el pisado del chuño. En ese momento, el ch'uñuni brinda una copa de alcohol y un jach'i de coca como ofrecimiento a todos sus aynis y parientes. Un mismo brindis ofrece al ch'uñaw mamata dando gracias por la buena recepción de las primeras noches que han pasado sin problema. El pisado se realiza con sumo cuidado. Se ejecuta con los pies descalzos, especialmente con los talones mediante un movimiento giratorio de los pies, haciendo reventar las papas y tratando en lo posible de sacar toda la materia remojada y suelta hasta que sólo quede el corazón sólido y deshidratado. Para que las papitas no se dañen por completo, se pisa con los metatarsianos, o sea entre el dedo gordo y el segundo, pues de esta acción depende la calidad del producto.

Una vez pisados y bien aplanados, se deja los montoncitos en el mismo sitio por una noche y al día siguiente se les extiende al sol para que se sequen. Este proceso se llama alltaña. En esta operación al extender los chuños, se seleccionan al mismo tiempo los pequeños tubérculos

que no han sido congelados en las noches anteriores y nuevamente son tendidos en forma separada de los demás qutus de chuños. Los ch'arañ ch'uños extendidos en la superficie se van secando con la irradiación de los rayos solares, de manera que poco a poco van tomando la forma, el color y olor sabroso del preciado chuñito propiamente dicho, dejándolos a la intemperie por un tiempo aproximado de tres a cuatro días y noches, listos para proceder con la siguiente operación.

8. Agrupar los qutus en puyas

Los qutus de chuños pisados tienen que ser removidos en el mismo sitio. El trabajo del alltaña se realiza después de haber dejado los qutus de chuños debidamente pisados a la intemperie durante una o dos noches de congelamiento.

La técnica a seguir es la siguiente. Se juntan con las manos los qutus de chuños pisados, reuniendo cuatro qutus en un cúmulo mayor, llamado en aymara puya o mājachata. Después se extienden las puyas de chuño en la superficie y, a medida que se van exponiendo al sol para que se sequen, se van descascarando cuidadosamente los sillp'is mojados, dejando el chuño bien pelado. En este proceso se separa también en el mantiyu los chuños desmenuzados o partidos a consecuencia de pisadas fuertes y bruscas para dejarlos a la intemperie en un lugar aparte de los otros chuños. Este tipo de chuño se conoce con el nombre de qachaña, que es el chuño más preciado y considerado sagrado en relación a otros tipos de chuño. Por eso está destinado al muntuku, plato típico y tradicional en el matrimonio.

Las puyas permanecerán en la intemperie dos o tres días aproximadamente, puesto que con el resplandor de los rayos solares y las fuertes heladas nocturnas se secarán rápidamente hasta convertirse en un verdadero chuño.

9. El estregamiento del chuño

La última operación en la larga elaboración del chuño es llamada ch'uñu qaxuña. Antes de empezar este trabajo, como es costumbre y tradición, el ch'uñuni asperja a la ch'uñaw mamata un lluxi o vaso de cristal de alcohol y brinda con todos sus ayudantes y parientes, mientras la esposa saca de su unkuña un buen jach'i de coca. La conversación gira sobre la elaboración de este producto, recordando tiempos de bonanza y abundancia de productos agrícolas. Los informantes cuentan que: "Nayra achachil timpuxa, ch'uñu takiñasa, ch'uñu alltañasa, ukhamarak ch'uñu qaxuñas wali phistiriwa, siwa. Ch'uñun tat mamax ukurunakan kuna, thuqurin kunaw ch'uñu mamat lurt'apxiri, siwa. Jichhax janipiy ukhamäxitixa, q'alw armt'asnsnaxa..." (Los abuelos dicen que antiguamente en el pisado, en el apilamiento y en el estregamiento del chuño solían realizar una gran fiesta. El dueño solía traer en esos días músicos y bailarines. Era - dicen - una verdadera fiesta. Ahora ya no es así, ya estamos olvidando esta costumbre...). De todos modos, esta ceremonia se realizaba en el mismo ch'uñawi y la Mamapacha brindaba buena producción agrícola. Ahora ella está cansada, con la introducción de la tecnología científica y capitalista. La madre tierra no da más productos.

El trabajo del estregamiento se desarrolla así: se juntan cuatro puyas de chuño, para formar otro cúmulo más grande que las puyas, denominada kanta. Amontonadas las kantas en hileras, se empieza a frotar los chuños con las dos manos juntas, para quitar las últimas cáscaras de los chuñitos e inmediatamente se los extiende en el mismo lugar con el propósito de que se sequen definitivamente hasta levantar el producto.

El estregamiento del chuño es la última fase de su elaboración. A medida que la operación avanza, se separa definitivamente el chuño acabado del resto. Así, poco a poco, todas las qachañas se juntan en un lugar aparte. En este proceso quedan siempre pequeños chuñitos que en algún momento de la elaboración no han logrado secarse completamente. Este tipo de chuño es escogido separadamente para ser guisado esa misma tarde o para el ququ del día siguiente. Estos chuñitos reciben el nombre de p'ustis.

El tiempo que toma la labor del estregamiento, hasta dejar completamente secos y sin cáscaras a los chuños, es uno o dos días. El avance del trabajo depende de la cantidad de chuño y del número de ayudantes o aynis con que cuenta el propietario. Finalmente se forma otro cúmulo de mayor extensión de este producto, llamada jach'a kanta. Un jach'akanta puede tener ocho qutus y dos puyas.

Al formarse las jach'a kantas, quedan en el suelo o en la superficie del ch'uñawi pequeños chuñitos junto con la cáscara, llamados jipi ch'uñu.

Antes de empezar a avientar las jach'a kantas, se realiza todavía el proceso de mullmsuña, que consiste en separar los chuños bien pelados de los que todavía tienen cáscaras.

10. El aventamiento

Mediante el aventamiento, llamado khuyuña, se logra una limpieza final del producto. Para ejecutar este trabajo se juntan todas las kantas en un solo lugar. Este gran cúmulo se denomina chuño phina. El trabajo es realizado generalmente por los varones, mientras que las mujeres alistan la pichaña para separar la cáscara del chuño, o sea el jipi.

El trabajo se realiza en el día del ch'uñu aptañ uru, con una concurrencia de familiares y vecinos del ch'uñawi y sus aynis. Para todos ellos es un día festivo de gran importancia, al que asisten con fe y devoción religiosa para dar gracias a la ch'uñaw mamata, a los apus del lugar, a la Pachamama y al juyphi tata por haberlos acogido bien durante el largo período de la elaboración del tan esperado chuñito.

Antes de empezar esta última jornada, el propietario derrama aguardiente de una copa a la Pachamama y al ch'uñaw mamata, pidiendo que al término de la jornada, el ch'uñu mamata llene todos los costales que tienen en el ch'uñu kustäl q'ipi. Luego brinda con sus ayudantes una copa llena de alcohol para tener fuerza y para poder enfrentarse sin miedo al viento que sopla del oriente boliviano. Mientras tanto, la esposa del propietario pasa a todos los asistentes, varones y mujeres, un buen

jach'i de coca. Los varones la reciben en sus ch'uspas y las mujeres en una esquina de su chuku.

En este pequeño descanso, el diálogo entre todos los asistentes, hombres y mujeres, versa entre risas y sonrisas, sobre algún acontecimiento ocurrido tiempo atrás en el mismo lugar de la elaboración del producto. Así hemos captado el siguiente relato: “Niya pä tunk mar jilaw pasxpachaxa, aka ch'uñawinx mä achachilax ch'uñu mamat khu-yüwinx chuñump khuyxatayasisin jawayayasiritayna. Ukürux k'uchisiñ urut sipanxa, jachañarurkiw puriwayxapxiritayna”. (Hace más de 20 años, cuando los abuelos realizaban esta misma actividad, cuentan que un abuelito había caído en el gran cúmulo de chuños que estaban aventando, y al poco rato murió. Pues, en vez de pasar un buen día, por ser tradicionalmente alegre, sucumbieron en pena y lágrimas).

Los ch'uñu aptas recuerdan en ese momento los grandes acontecimientos que ocurrieron año tras año, década tras década, pero siempre reina la alegría y el buen humor. El propietario del chuño sirve nuevamente a todos los participantes una copa llena de alcohol, diciendo: “Jichhakuchaw qalltawxañäni tat mama, juchhantt'asiwapxmaya...” (Ahora sí vamos a empezar a trabajar señor señora, brindan...)

Una vez acumuladas las jach'a kantas en un sólo sitio, tres o cuatro varones son designados por el propietario para realizar el aventamiento. Estos hombres son diestros en ejecutar esta delicada operación. Para esto se amarran el mantiyu o lak'uña en forma diagonal entre el hombro derecho y la cadera izquierda y se colocan en círculo sobre el gran cúmulo de chuños. Inician esta actividad con el sistema del lluq'iña y todos realizan el khuyu. Esta acción consiste en arrojar porciones de chuño de abajo hacia arriba. Al caer al suelo, los chuños forman otro cúmulo totalmente limpio, mientras que en el aire, con la corriente del viento, el jipi se va separando por completo del producto en un extremo.

En este proceso, el dueño del chuño sirve a los lluq'iris sendos vasos de trago para tener más fuerza y poder terminar temprano, mientras

que las mujeres van separando afanosamente del jipi las qachañitas con una escobita rústica hecha de ch'illiwa y waych'a.

11. El ayta y la ch'alla

Los espacios andinos, sus microclimas y sus agrupaciones humanas forman un solo sistema interrelacionado. Los Aymaras perciben esta realidad en términos mitológicos, dándoles cara y personalidad, venerándolas como divinidades y evocando con su culto la perspectiva de la relación existencial entre el hombre y la tierra. “Las celebraciones y ritos que marcan el ritmo andino agrícola son un indicio de cómo la tierra funciona en el seno de la vida campesina. Cuando se repiten conforme a las estaciones del año, dinamizan al hombre transportándolo hacia una relación íntima con su cosmos. Los que participan en estas celebraciones desarrollan una serie de gestos, bailes y palabras que repercuten en el alma humana (Judd, 1983: 34).

El ayta y la ch'alla son ceremonias muy especiales en cualquier actividad agropecuaria que realiza el hombre andino. Diego Irrarázaval dice en relación a esto: “La ofrenda o despacho con su largo ceremonial, o la ch'alla en cada ocasión importante, tiene facetas muy sensibles: alimento, bebida, danza, organización familiar y comunitaria, oración y ofrenda, y tanto más. Esta celebración de lo cotidiano es, como anota Fernando Silva, ‘la experiencia más profunda de la religiosidad vernacular’” (Irrarázaval, 1984: 103). Toda esta efervescencia cuestiona el orden imperante que reprime sentimientos e incentiva el progreso de una nueva sociedad gracias a la veneración activa de la vida, simbolizada por la Pachamama.

Una vez aventado el chuño se lleva a cabo la ch'alla y el ayta, ceremonias andinas desde épocas precolombinas, para dar gracias al dios supremo cristiano y a los dioses protectores del mundo andino. Veamos la realización de estas dos acciones religiosas importantes en esta jornada:

La ceremonia de la ch'alla¹³ en la elaboración del chuño, es característica en casi toda la región aymara aunque bastante flexible, pues las ofrendas son dadas tanto al dios cristiano como a las divinidades cristiano-andinas. Para esto, el dueño del chuño contrata una persona entendida en preparar la misa¹⁴ en honor al ch'uñaw mamata. La esposa extiende en el suelo una misa unkuña, primorosamente tejida de lana de alpaca matizada con hilos de diferentes colores. Lo hace con toda la fe y esperanza de tener una buena cantidad de este producto, suplicando que en los años venideros nadie sufra de hambre y que el chuñito no los deje abandonados.

Primeramente colocan en la misa unkuña una buena porción de la qachaña. Este tipo de chuño representa la base del troje, donde irá acumulando la mayor parte del producto elaborado en el ch'uñäwi. El paqu¹⁵, llamado también 'maestro', coloca sobre la misa unkuña todos estos elementos rituales en forma ordenada. Ahí están dos luxis, uno qachu ch'uru y el otro urqu ch'uru. El qachu ch'uru representa en la simbología andina el "ser reproductor", pues en esta ceremonia la mujer levanta este lluxi conteniendo vino para asperjar el ch'uñäwi y al producto. El luxi de urqu ch'uru corresponde al varón. "Un buen rito es signo de belleza, con mística, con gratitud" (Irrarázabal, 1987: 81). Los lluxis están llenos de vino. A su costado colocan dos timlas y en el borde de la misa unkuña están dos botellas conteniendo vino la primera y alcohol la otra, listos para asperjar. Más adelante están las preciadas y sagradas hojas de coca, llamadas k'intu.

Sigue el ayta. Cuando están dispuestos ya los objetos ceremoniales para realizar la ofrenda de la ch'alla a la ch'uñu mamata, preparan inmediatamente el ayta¹⁶. Para esto, el dueño del chuño coloca sobre la misa unkuña buena porción de hojas de coca, un poco de incienso, un brasero y bosta. El paqu con su ayudante, llamado yanapiri u oficial, es el encargado a efectuar esta ceremonia.

Para efectuarla, el paqu y su asistente se colocan junto a la misa unkuña preparando cuidadosamente todos los elementos necesarios para rendir evocaciones al dios todopoderoso y a los apus eternos de

la región. Por el momento el ch'uñäwi pasa a ser un sitio de honor y como un templo sagrado. El maestro llama a todos los asistentes, quienes se colocan en círculo arrodillándose y quitándose el sombrero alrededor de la misa unkuña. Inmediatamente, el maestro con su yanapiri toman el sitio. Se arrodillan mirando hacia el oriente y levantan los lluxis conteniendo vino. El maestro rocía el cúmulo de qachañas y reza en voz baja, así: “Ch'uñäw awicha, alxpach awwkija, pukar achachila, janach'in achachilla..., walik aka jayp'unakax qurpacht' awapxistaxa, ch'uñu mamatax utjxiwa, janiw manq'at t' aqisipkäti...” (ch'uñäwi, lugar sagrado, padre celestial que vives en los cielos, espíritus protectores de Pucara mayor, del poderoso cerro Jamach'ini, damos gracias por tu hospedaje, por tu bendición durante estas noches y estos días. Hemos preparado el tanpreciado chuñito. No vamos a sufrir de hambre...)

El maestro, al mencionar en forma de suplica a dichos lugares, dirige una mirada piadosa. Después de haber implorado el permiso de los apus y del ch'uñäwi, el paqu empieza a rociar y asperjar el vino sobre el pequeño montoncito de qachañas que están sobre la misa unkuña, a la Pachamama y al gran cúmulo de chuños que están expuestos en medio del área donde ha sido elaborado.

El gran cúmulo de chuño permanece en el área enlazado con las wiskhas por todos los lados a fin de que, mientras se preparara la ceremonia de la ch'alla y el ayta no desaparezca misteriosamente. Según la mitología aymara, los productos agrícolas cuando se realiza un acontecimiento o ceremonia ritual, pueden perderse misteriosamente. Por eso en el levantamiento del chuño enlazan por todos los lados amarrando el urqu chuñu con la totalidad de las wiskhas que llevan para este gran momento.

Seguidamente, en honor a los espíritus del lugar se sirven vasos llenos de licor, preferentemente alcohol. El alferez o dueño del chuño tomando con las dos manos un par de vasos de cristal o timlas de plata o bronce sobre la unkuña de qachaña hace una cruz en señal de la bendición del Tata Dios - Dios Padre - y rocía una línea con dirección al oriente. Mientras los asistentes interpretan la línea marcada por el alco-

hol. “Si es que la línea es recta, sin deformaciones, significa que todo saldrá bien y si es que hay torceduras en la línea se piensa que habrá contratiempos” (Llanque, 1982: 13).

Terminada esta ceremonia, se sirven nuevamente vasos llenos de alcohol y buena porción de k'intus de coca y todos se dan el abrazo de buena hora diciendo:”Salürukpanay tat mama..., salürukpanay quli maestro, quli mamanak jumanakaxay utan kuna ch'apaq ch'uñu phutsa, jayu k'ar ch'uñu phuts phayt'apxchiyata...” (Salud señores y señoras... salud oh buen maestro..., ustedes señoras sabrán preparar en la casa guiso de chuño ya sea sin o con sal...)

Mientras los concurrentes gozan de alegría, bebiendo sus buenos vasos de aguardiente, el maestro va invocando en forma silenciosa a los apus, a la Pachamama y al ch'uñaw mamata. Rezando escoge las hojas enteras de la coca:”Ch'uñaw mamata, quri uywiri, qullqi uywiri, licenciamata...” (Ch'uñawi, lugar sagrado, tapa de oro, tapa de plata, con vuestra licencia...). Pues así, el maestro va escogiendo las hojas de la coca de tres en tres para formar el k'intu, que es la ofrenda. El k'intu está compuesto de tres ojas perfectas de coca y el conjunto del k'intu formará el ayta. El maestro coloca el primer k'intu en un lado del lluyi, entre rezos e invocaciones al ch'uñaw mamata y alpreciado chuñito. Luego invita a los alferados de ch'uña apta a que coloquen las hojas seleccionadas de la coca, soplando el vino que contienen los lluxis. Los demás asistentes lo harán igual.

Terminado este acto ceremonial, todos los asistentes pijchan la coca. El maestro levanta en alto las ch'uspa ceremonial de coca y la agita haciendo ademanes de llamar el chuño de todos los lados, mientras que las mujeres agitan con sus sombreros diciendo:”Ch'uñu mamata, uksat sipana, aksat sipana jutjakitaya, janikiy jaytjistati.” (Preciado chuñito, ya sea de aquel lado, de este lado venga aquí, no nos dejes).

Las libaciones de alcohol siguen su curso entre bromas de mucha intimidad. A la par pijchan las hojas sagradas de coca. Reina la amistad y alegría entre todos los asistentes que continúan conversando amablemente acerca de los días que han pasado en el largo proceso de la

elaboración del chuño y expresando el deseo que en los años venideros se repita del mismo modo.

Al concluir este acto, el maestro y su ayudante preparan los k'intus de coca para quemarlos en el mismo sitio. Mientras tanto, la dueña en compañía de las demás mujeres alista costales y wiskhas para empezar a llenarlos. El maestro levanta el atadito de ayta o misa unkuña y lo coloca encima del atado de decenas de costales y wiskhas a fin de que estos costales no regresen vacíos a la casa. Luego el maestro prepara el numinaryu. La dueña o la ch'uñu apt mama en compañía de sus parientes (especialmente mujeres) prepara el ququ. Las demás mujeres también alistan el ququ jalxata formando una buena cantidad de fiambre para todos.

12. El fiambre

Aproximadamente a la una de la tarde, la dueña del chuño espera a todos los asistentes del ch'uñu apta con buena cantidad de ququ, ubicada en la puerta del musiña o en un costado de la gran ruma de ch'uñus. En aymara al ququ lo denominan mirinta (de 'merienda') y este consiste en: sancochado de ajrat ch'uqi, sancochado de ajrat ch'uñu, guisado con carne de cordero o ch'arki de llama y buena cantidad de wayk'ac. Para servirse el alimento, los ayni jaqis y los ayudantes guardan sus ch'uspas de coca y se colocan en círculo a un costado del lugar donde están extendidos los costales vacíos, primorosamente confeccionados de la lana de alpaca y de llama, listos para llenar el ch'uñu mamata.

En el transcurso de la merienda, el diálogo se desarrolla sobre los recuerdos de la elaboración del tan esperado chuñito, acaecidos décadas atrás y protagonizados por sus abuelos. Aquí reproducimos la siguiente conversación: "Achachilas timpux akham jach'anak papa, akham jach'anak ch'uñkamakiw manq't'añirixa; ukat mamxa asnut khumutaw sarxiri, sasaw achachilanakax kuyntasiri..." (En tiempo de nuestros abuelos solían comer - dicen - papas y chuños de gran tamaño; y en la época de levantar el chuño, muchos de los dueños, al libar exagerada-

mente el alcohol por un año de bonanza, solían ser llevados hasta su casa cargados en el lomo del burro...)

13. Atestamiento del chuño y enlazamiento de los costales con la k'ili wiskha

Después de comer el fiambre, la ch'uñu apt mama ofrece a los concurrentes un buen puño de coca, mientras que el ch'uñu apt tata sirve vasos llenos de licor alcohólico para que el trabajo restante se realice de acuerdo a la costumbre ancestral. El maestro vuelve a invocar a todas las divinidades de la tierra, del lago y del cosmos. Saca la suerte mediante las hojas de coca y previene la hora de hacer pasar el ayta.

Inmediatamente después, los varones se amarran transversalmente sus mantiyus o lak'uñas entre el hombro derecho y la cadera izquierda para empezar a echar los chuños en los costales. Mientras tanto, las mujeres extienden en medio del área donde han elaborado el chuño, los costales en fila. Las wiskhas aparecen ubicadas en la parte superior del lado derecho de la hilera de costales, listos para cerrar y amarrarlos (warphuntaña).

Por costumbre, cada hombre debe llenar un costal de chuño. Tradicionalmente se desarrolla en este momento una competencia en el llenado del chuño. Quien lo hace primero es considerado como q'apa jaqi y recibe como recompensa una unkuña de qachaña, mientras que la persona que ocupa el último puesto en llenar el costal con chuño es considerado como jayra jaqi, o mat'atjaqi, y no tiene ninguna recompensa.

Después de llenar los costales, los hombres los atestan en hileras o siqi. Las mujeres se encargan a coser los costales con la p'alta yawri para que el preciado chuñito no se escape.

Después de coser hay que enlazar a toda la hilera de costales puestos en siqi, primeramente con la k'ili wiskha. Este proceso se llama

warphuntaña. Los encargados de realizarlo son los varones, quienes se dan vuelta al arku de costales cantando varias veces, así: “Maya, paya, kimsa, tunka,... pataka, waranqa...” (Uno, dos, tres, diez,... cien, mil...)

Los hombres realizan esta ceremonia quitándose los sombreros y las mujeres juntan con la pichaña las qachañas y los jipi ch’uñus que en el momento de levantar el chuño se han quedado en la superficie. Finalmente amarran los costales con varias wiskhas comunes. El k’ili wiskha es una sogá trenzada de ocho hilos gruesos de la lana de llama o alpaca, especialmente preparada para esta ceremonia.

Mientras tanto el maestro hace pasar el ayta y a cada momento informa al dueño del chuño de la forma cómo está quemando la totalidad del pequeño atadito del ayta.

Cumplida la ceremonia de la ch’alla y el ayta, el dueño del chuño suplica a la concurrencia que le acompañe a llevar el ch’uñu mamata hasta su casa. Para esto, convida nuevamente buenos vasos de licor, mientras la ch’uñu apt mama por su parte, ofrece también una buena porción de coca, solicitando igualmente que lo acompañen a llevar el chuñito hasta su casa.

A continuación, las mujeres alistan la unkuña de qachaña con la idea de que “ella va a cargar toda la cantidad de chuño”. El esposo toma con la mano derecha una ch’uspa especialmente tejida para esta ceremonia de la lana de alpaca o de llama, primorosamente confeccionada con una serie de saltas conteniendo buena porción de coca y se mueve afanosamente mirando hacia arriba, donde reina el Señor y a los apus de la región, invocando por aquí y por allá a su ch’uñu mamata. Con la mano derecha agarra una kuwarta wutilla conteniendo alcohol. Bebe e invita a sus acompañantes diciendo: “Mamata, utar sarxañani, janiw jaythkamamati, utar sarxani, akaw kuka k’intumaxa, akarakiw umt’asiñ winumaxa.” (Bendito chuñito, vamos a la casa, no te voy a dejar, vámonos a la casa, aquí está tu coca, aquí también está tu vino).

Mientras tanto el encargado de llevar el pequeño atadito de misa unkuña y la qachaña, se prepara conjuntamente con otros participantes.

En el transcurso del viaje, desde el ch'uñäwi hasta llegar a la casa, esta persona no debe estar embriagado, puesto que el destino del chuño depende de él ya que está llevando la sagrada misa unkuña conteniendo botellas de vino, porciones de k'intus de coca, los sagrados lluxis, las antiguas timlas de bronce y otros objetos ceremoniales del caso.

Anteladamente la esposa del dueño - ch'uñu apt mama - entrega al paqu una ch'uspa tejida con hermosas saltas de figuras geométricas conteniendo coca y llujt'a, con la cual empieza a llamar al ch'uñu mamata, soplando al viento con su chuspa y cantando de la siguiente manera:

“Jü mamata, jinay jinaya...

ju...mamata, jinay jinaya

sarxañäni, jayp't'sitaniwa...”

(Ju, bendito chuñito, vámonos, vámonos...

ju... bendito chuñito, vamonos, vamonos,

tenemos que irnos, ya viene la noche...)

Después de cantar todos esta primera copla, cargan los quintales de chuño a las acémilas - burros y llamas - pidiendo a sus animales: “Asnu wawita, janiw...ch'uñu mamat chika thakin jaquntasisin usuchatati, utan manq'amax inaskiwa, uk manq' asiskäta...munat achu khun uywita...” (Querido criita de burro, no vayas a botar el preciado chuñito, en la casa tenemos suficiente comida preparada para que puedas comer toda la noche. Esa comida es solamente para tí, querido animalito...)

14. Coplas de los ch'uñu papas en el trayecto del chuñito a la casa

Cuando todos están ya preparados para emprender el viaje, los dueños del chuño solicitan licencia del ch'uñäw mamata y de sus ayinis para retirarse y empiezan a arrear a sus mariyanus cargados de los ch'uñu tupus. Las mujeres dirigidas por la ch'uñu apt mama comienzan a dar gracias a los dioses tutelares de la región, más que todo al ch'uñäw

mamata, arrodillándose hacia el oriente, por donde sale el padre sol, diciendo: “Ch’uñaw mamata... waranq waranq yuspajarapxsma, ch’uñu mamat uñjt’aw layku...” (Gracias benevolente ch’uñawi... damos mil gracias por lo que durante este tiempo nos has cobijado para elaborar el tanpreciado chuñito...)

Mientras las mujeres cumplen esta acción de gracias, los varones realizan otra ceremonia en el mismo sitio. Forman un círculo, toman con la mano izquierda sus sombreros y con la mano derecha sus respectivas ch’uspas de coca y gritan: “¡Wü... mamata, jichhürux urumawa, umt’asma, aka chiqaw tahkin utamax mamata. Wü... mamata, akaw winumaxa, umt’asma...” (¡Wuuu...preciado chuñito, hoy es tu día, bebe este vino, por aquí se va a tu casa, por aquí es tu camino. Wuuu...preciado chuñito...). Inmediatamente bailan dando vueltas en el mismo ch’uñawi. Sus chuspas y sus istallas de coca les sirven de pañolones.

Terminada esta ceremonia, emprenden el viaje hacia la casa del alferado. Las mujeres se encargan de arrear los burros cargados de ch’uñu tupus. Los varones vienen en grupo tras de las mujeres bebiendo buenos tragos, especialmente aguardiente, llamados ch’am katuñ jaru alkula (‘trago amargo para tener fuerza’) y chajchando la coca con la idea de ch’uñaw mamar kuk k’intuchãñaäni para retirarse poco a poco del ch’uñawi. En sus lak’uñas o mantiyus van cargando wiskhas y qachañas y cantan las primeras coplas del canto tradicional muy antiguo:

“Wü... mamatay, jawutxitay jawutxitay
Ch’uñu mamata... aka chiqaway tahkima...
aka chiqaway thakima... aka chiqaway utama...”
(Ohpreciado chuñito... vámonos, vámonos
Preciado chuñito,... por aquí es tu camino...
por aquí se va a tu casa...)

Las acémilas cargadas del chuñito se dirigen a la casa. Las mujeres en el transcurso del viaje no cesan de conversar acerca de las peripecias que han pasado durante noches y días íntegros en la elaboración del

chuño. Recuerdan también las más antiguas técnicas que empleaban sus abuelos para el procesamiento del chuño y la cantidad de tupus que solían levantar. Asimismo hablan de las acciones benefactivas y punitivas del maestro. Muchas veces alaban sus experiencias en el manejo de los diferentes aditamentos rituales para cada caso, sea para levantar el chuño, sea para construir una nueva casa, sea para celebrar un simple, o complejo, rito dedicado a la ispalla, a la uywa illa, u otro, a fin de que los dioses tutelares encarnados en los cerros elevados y el ch'uñãw mamata bendigasen el momento de levantar este producto con más de cien costales llenos de chuños.

El maestro, personaje central de la ceremonia, camina como último en la comitiva llamando con su mágica ch'uspa y cantando las mismas coplas:

“Wü... mamatay, jawutxitay jawutxitay
Ch'uñu mamata... aka chiqaway tahkima...
aka chiqaway thakima... aka chiqaway utama...”

(Ohpreciado chuñito... vámonos, vámonos
Preciado chuñito,... por aquí es tu camino...
por aquí se va a tu casa...)

Estando a medio camino, el grupo de varones hace un alto y nuevamente se colocan en círculo para cantar otras coplas. Se quitan el sombrero y, tomando con la mano derecha su ch'uspa y soplando hacia arriba a manera de pedir bendición a los dioses, dicen:

“wü... sarasarä..., wü... sarasarä...,
Jutarapita, jutarapita mamata...,
Aka chiqaway tahkima;
Aka chiqaway utamar sarañ tahki...
Urumaway mamata...”
(Buu... sarasara..., buu... sarasarä...,

Venga a mí, venga a mi, oh preciado chuñito...,

Por aquí es tu camino;

por aquí se llega a tu casa...

Hoy es tu día, oh preciado chuñito...)

Los varones cumplen esta costumbre, libando sendos vasos de trago y bailando. Prosiguen el viaje y llegan a un lugar destinado al descanso. Tanto los varones como las mujeres intercambian sus istallas y ch'uspas. Se sirven vasos llenos de alcohol para decir que la ch'uñu mamata está emborrachándose poco a poco. Juntándose nuevamente en círculo, repiten la canción anterior:

“wü... sarasarä..., wü... sarasarä...,

Jutarapita, jutarapita mamata...,

Aka chiqaway tahkima;

Aka chiqaway utamar sarañ tahki...

Urumaway mamata...”

(Buu... sarasara..., buu... sarasarä...,

Venga a mí, venga a mi, oh preciado chuñito...,

Por aquí es tu camino;

por aquí se llega a tu casa...

Hoy es tu día, oh preciado chuñito...)

La alegría y el buen humor reinan entre todos los participantes. Avanzan tomando buenos tragos y bailando y moviendo sus ch'uspas a modo de pañolones. La comitiva es dirigida por el dueño del chuño, que no se cansa de brindar con cada uno de sus acompañantes. Las mujeres avanzan también bebiendo alcohol y pijchando coca.

15. En la casa

El viaje desde el ch'uñawi hasta la casa dura una o dos horas. Llegando a la casa, los varones entonan la última canción:

“Wü... sarasarä..., wü... sarasarä,
Utamar purinxtanwa, akaw utamaxa.

Akaw quri qullqi utamaxa...

Akanw winay winay ikt' asxäta...”

(Buu... sarasara..., buu... sarasara

Ya hemos llegado a la casa. Esta es tu casa.

Este es tu nido de oro y plata...

Acá estarás eternamente...)

Poco después apilan las veintenas o centenas de tupus de chuño ubicándolas en el patio de la casa donde las arriman unas sobre otras con las costuras intercaladas.

Cubren la tawqa de costales con toderas tejidas en bayeta y las tratan con sogas para que el chuño no huya misteriosamente en la noche. Los ayni jaqis se quedan en la casa del alferado hasta altas horas de la noche, especialmente los varones, puesto que creen que esa noche es peligrosa y que se corre el riesgo de que en cualquier momento pueda desaparecer el alma del chuño recogido. Se acomodan al pie o en un costado del sitio donde están apilados los costales de chuño. Esta acción se llama chillpaña.

El atadito de qachaña es colocado encima de los costales apilados y de igual manera la misa unkuña. Es otra costumbre, pues el atadito y la misa unkuña han de cuidar el chuño durante esa noche para que no desaparezca.

Los días destinados para levantar el chuño son, lunes, miércoles, jueves, sábado y domingo. Nunca lo hacen los martes o viernes. Tampoco los días donde caen las fases lunares porque se cree que en estos días la papa y el chuño contraen una enfermedad muy contagiosa, que en el momento de comer tendrían un sabor desagradable y que suelen acabarse muy rápidamente.

16. El troje

Cuando el esperado chuñito ya está en casa, se alista el sixi de totora, confeccionado especialmente para almacenar este producto.

Para mantener su fuerza nutritiva, el chuño requiere ser guardado en un lugar estratégicamente situado dentro de la manq'a uta. La labor de acomodarlo en su sitio preciso se llama sixiña.

Antes de colocar el sixi en el suelo de la manq'a uta, tienden el minu. Sobre esto va la waych'a y finalmente el waka q'ara, con el fin de que el chuño durante el período que ha de estar almacenado no pierda el sabor y se mantenga fresco los años que ha de estar guardado.

Terminada esta labor - sixitaña - se coloca la unkuña de qachaña encima del chuño almacenado. A su costado están las botellas de vino y de alcohol, los lluxis y una cruz de palmera en señal de que el Tata Dios ha de bendecir, llenando el lugar cada vez más con chuño, para que nunca falte para el consumo. Para que el chuño dure dos o tres años, suelen coger un coleóptero, llamado el ch'uñu ch'uñu. Lo introducen vivo al sixi asegurando que el próximo año será igual la cantidad de chuño levantado del ch'uñawi.

Conclusión

Sería lamentable si se llegara a perder la riqueza invaluable de esta tecnología con sus diferentes pasos empíricos y sus costumbres, sus hermosas coplas y sus oraciones. La elaboración del chuño conforma una tecnología compleja y diversificada. Sin embargo, es importante ver también el escenario en el cual se realiza: la meseta del altiplano. El altiplano tiene una gran diversidad climática que origina una gran variedad en las condiciones de existencia de los seres. Además, esta diversidad climática varía según las diferentes altitudes y tiene características propias en cada piso ecológico. El factor clima es fundamental en la tecnología de la elaboración del chuño, como para toda labor agrícola en la Cordillera.

Para el hombre andino, la realización de las labores cotidianas está íntimamente relacionada con su cosmovisión y su concepción mitológica del mundo. Todos los momentos y pasos en la elaboración del chuño están directamente vinculados a las divinidades de la tierra y del cosmos: el Tata Dios y la Virgen María, los Santos y la Cruz, los apus, la Pachamama, el ch'uñaw mamata, los espíritus de la tierra, de la vivienda y de los animales, todos influyen poderosamente en el logro de un buen procesamiento del preciado chuñito. Prueba de ello son las coplas, ruegos e invocaciones que en todo momento acompañan las labores descritas. El clima y los indicadores meteorológicos de fauna, flora y otros fenómenos, están relacionados con las divinidades aymara. La sacralidad del chuñawi transforma el campo de trabajo en un lugar trascendental de su culto telúrico. En el mundo andino, ningún trabajo productivo está separado de la cosmovisión religiosa. Cuando alguien tiene una cosecha opulenta, cuando quiere techar su casa o cuando sus animales dan muchas crías, cuando hay que carnear un animal, en todas sus labores el Aymara se relaciona directamente con sus dioses. Siempre percibe su actividad productiva y su tecnología dentro del marco de su cosmovisión religiosa y su mitología. De nada le sirve un trabajo puramente técnico que no tome en cuenta la dimensión religiosa de su existencia. Al limitarse a un materialismo unidimensional, siente que su trabajo perdería todo sentido.

A pesar de un largo tiempo de imposición técnico-cultural, el hombre andino ha mantenido viva esta acertada técnica de la producción del chuño.

Sin embargo, en las últimas décadas esta tecnología, junto con la cosmovisión aymara, ha ido perdiendo cohesión y prestigio. Esta pérdida se produjo junto con el cambio en el manejo de la ecología, un manejo iniciado por los españoles que introdujeron la costumbre de quemar pastos en la noche de San Juan y muchas otras técnicas corrosivas, destruyendo gran parte de los ecosistemas andinos (Antúnez de Mayolo, 1977: 12).

Quizás la milenaria tecnología tradicional está desapareciendo y perdurará poco tiempo a falta de un buen control del manejo ecológico. La amenaza de una lenta desaparición y exterminación de las primeras variedades de tubérculos y de otros productos originarios de la región, es otro efecto de la imposición de una tecnología foránea que elimina la andina y que dejaría al olvido las sofisticadas técnicas del procesamiento del chuño y de otros productos andinos.

Cap. 3:

Criar con cariño y respeto

“La tierra no da así no más”, es un dicho andino que explica también que el trabajo en la tierra, a los ojos del campesino aymara, no es simplemente producir un valor de cambio o alimentos para la subsistencia. Una primera lectura del relato de la elaboración del chuño nos enseña muchos detalles de la vivencia y la percepción que tiene el Aymara de su trabajo. Llama la atención las continuas expresiones cariñosas no sólo del relator, también de los trabajadores con respecto a la papa y el chuño, la cancha y la Santa Tierra. “La preciada papita”, “el esperado chuñito” son expresiones que se repiten entre otras similares. Muchas expresiones de cariño en aymara pierden su sabor y sentido al traducirlas, o no son traducibles del todo. Claro está que el Aymara trabaja con el corazón y con cariño. El cariño es uno de sus principios éticos en el trabajo con que entrega sentido y valor a la actividad productiva y al producto de sus labores.

En su trabajo no solamente expresa cariño, sino también respeto. Las autoridades, especialmente el musiri y el yatiri, son tratado con todo respeto. Los brindis y el coqueo acompañan continuamente las labores comunitarias y expresan lo mismo. Interpretan el respeto mutuo en el trato entre los trabajadores. Challas y paguadas, los términos de canto y oraciones, interpretan lo mismo: respeto para los productos, la semilla, la chacra y el chuñawi, porque todos tienen su personalidad y su alma; respeto para la madre tierra y los cerros, porque son divinos; respeto para la vida que brota de la Santa Tierra, que palpita en la papa y el chuño y que ha de alimentar la vida de la comunidad humana. El chuñawi es la cancha sagrada, el templo, en que se desarrolla una labor

que en realidad es una liturgia y un culto a la vida. De este culto nace el profundo respeto, tanto al trabajo productivo - que es: “generar y criar la vida” - como a sus frutos que son: “sacramento de vida y regalo de la Santa Tierra”.

La elaboración del chuño es, más que un procedimiento productivo, una celebración religiosa y comunitaria. Los maestros que dirigen el trabajo, musiri y yatiri, son los oficiantes de este culto. Se trata de una liturgia que relaciona, alrededor de la crianza de la vida, las tres comunidades comprometidas: la comunidad humana, la comunidad divina de las huacas y la comunidad silvestre, la sallqa. La cancha es el templo donde se desarrolla esta liturgia, un lugar vivo y sagrado que cría la vida y que alimenta a los humanos.

El trabajo es un diálogo continuo y ritualizado con las divinidades y el medio natural, con la papa, los compañeros y la comunidad, con el pasado y los difuntos. Los participantes en esta liturgia están todos comprometidos en este diálogo. Todos están atentos a las señales de estrellas, meteoros y bio-indicadores del clima, atentos a las señales y mensajes de la Santa Tierra y de los Achachilas, a los avisos y consejos de los difuntos, atentos también a lo que digan el chuñawi, la preciada papa y el esperado chuñito. Todos reciprocán con delicadeza, cariño y respeto en este diálogo, que es reflejo fiel del gran respeto con que se tratan entre comunarios comprometidos en las labores. Observamos siempre un trato sumamente respetuoso de la Santa Tierra, del chuñawi, de la papa y de todos los objetos de trabajo que se manipulan durante el proceso. Este trato tiene la calidad de un diálogo real y muy sentido. El trato entre comunarios es también alegre y esperanzado y se expresa en oraciones, cantos y músicas, baile y comentarios, sueños, ofrendas y challas, brindis y paguadas. Sobretudo “reina la alegría” en este diálogo litúrgico.

En el relato de la elaboración del chuño, observamos también cómo el trabajo andino valoriza la tradición. El musiri y el yatiri son los expertos que se han llenado de las experiencias del pasado. Son los primeros responsables en reivindicar la herencia de la tecnología

andina en su doble dimensión, empírica y simbólica. Son los sabios que garantizan el lazo de la comunidad con su pasado. Por otra parte, no son como los especialistas de la tecnología occidental, los que monopolizan y privatizan sus conocimientos. Los depositarios de la tecnología andina comunican, enseñan, educan, guían, crían el acervo de la tecnología local. Los comuneros también valorizan la tradición. Sus conversaciones versan sobre temas fijos del pasado y recuerdan hechos anecdóticos de la historia económica y laboral de su comunidad, internalizando, canonizando y acumulando así experiencias técnicas y valores éticos de las generaciones anteriores. De este modo expresan que para el andino solamente los hechos y experiencias del pasado tienen realidad y consistencia, mientras el futuro es para él el reino de lo posible y lo no-real¹⁷. De este modo la generación joven se orienta y se afirma en la sabiduría de los antepasados, en los conocimientos del medio, la tecnología productiva, la ética, la religión y la cosmovisión andina. Es en la cancha sagrada, el chuñawi, donde funciona el mal llamado “sistema informal” de capacitación laboral.

En la descripción del trabajo en el chuñawi vemos en cada momento que para el andino la tecnología empírica de la elaboración del chuño es inseparable de los ritos religiosos (la tecnología simbólica de la producción). Es porque se trata en esta actividad de criar la vida, una actividad que incluye y trasciende a la vez lo económico y que, en última instancia, es una actividad sagrada, religiosa como la procreación de la vida misma.

Los trabajadores están en un diálogo continuo con el (alma del) chuño. Todas las cosas están animadas. La relación del trabajador andino con el producto de su trabajo no es de sujeto-objeto, sino es una relación intersubjetivo, de reciprocidad y diálogo. Lo mismo vale decir de su relación con el medio natural que igualmente es animado, personificado y divino. El medio natural jamás es para él un simple acervo de “recursos naturales”, o de “materiales disponibles”, sino es la matriz de su propia existencia y de toda vida. El medio natural le da vida y fuerza. Así, el trabajador andino debe, antes que nada, un respeto religioso a su medio natural, llamado Pachamama.

La responsabilidad del proceso productivo no pesa exclusivamente sobre los maestros, musiri y yatiri, sino sobre todos los que participan en la elaboración del chuño. “Con sumo cuidado”, es la expresión que se repite continuamente y que se refiere tanto a las operaciones físicas del proceso, como a los ritos religiosos que las acompañan. A pesar de los brindis, el consumo de alcohol, el baile, la alegría y la fiesta, los participantes no pueden en ningún momento olvidar esta responsabilidad. El consumo de alcohol, siempre en el contexto litúrgico, es abundante y la euforia es parte del ritual. Sin embargo, maestros y comunarios, todos están atentos y alertas para evitar desastres técnicos o rituales.

Durante el trabajo - tanto en la sayaña como en el chuñawi, el transporte y el almacenamiento del producto - se considera cuidadosamente el detalle, las diferencias, las particularidades; no se persigue la uniformidad en el trabajo, ni la masividad del producto. Así es posible la selección de la papa y del chuño según las múltiples clases de calidad, y según los destinos diferenciados del producto. Así son posibles también los destinos subsidiarios y los reparos, para que nada se pierda y para que las necesidades de todos estén atendidas: Pachamama y Achachilas, huacas y difuntos, la familia y los aynis, los compadres y los invitados en la fiesta, y hasta las gallinas que comen los gusanos de la papa y los perros que comen las laq’utas y las ñusatas.

La atención del detalle caracteriza el trabajo y facilita su máxima utilidad económica. Pero el detallismo va más allá de la selección cuidadosa de las papas cosechadas. La tecnología de la elaboración del chuño, como la tecnología andina en general, está basada en un conocimiento amplio y detallado del medio natural y del clima. El proceder técnico está armonizado en forma refinada con el medio y el clima, que ambos son variables como la cordillera misma. De este modo encontramos a la tecnología andina siempre en la modalidad de tecnología local, y como una variante particular, tanto en sus aspectos empíricos como en sus aspectos rituales. La sintonización detallada y la aplicación particular generan la máxima variabilidad en proceder y producto.

Observamos en el relato que las responsabilidades son repartidas y compartidas entre musiri y yatiri, entre patrones y aynis, entre comunarios todos. Estas responsabilidades comprometen aún la vida privada y el comportamiento ético de cada cual, ya que la conducta inmoral y el pecado contra la vida hacen fracasar la cosecha de la papa y el procesamiento del chuño. El descuido ritual o el trato poco cariñoso asusta y espanta al chuño, de modo que desaparezca en forma prematura de la despensa, haciendo peligrar así la supervivencia y la continuidad de la vida. El buen trabajo, la crianza de la vida, es responsabilidad de todos y de cada uno.

Los que dirigen la elaboración del chuño son personas de amplia experiencia técnica, empírica y ritual. Sus tareas específicas en el proceso son de gran responsabilidad. Entre los comunarios es notorio un espíritu de competencia muy particular: no es el desafío de la mayor ganancia ni la competencia propia del capitalismo liberal, porque el producto no se valora según su precio en el mercado - este precio es muy bajo y no vale tanto sacrificio - y el trabajo duro incorporado en el chuño no se retribuye en dinero. Ni el trabajo, ni el producto son percibidos como “mercancía”. La competencia está en hacer demostración de ser habiloso y capaz en el trabajo; en producir una cosecha de mejor calidad; en “saber llevar bastante comida a la casa”, y saber alimentar a su familia; en conocer mejor las variaciones del medio natural; en prever con seguridad los cambios del clima que se anuncian. El premio es el prestigio social del mejor servicio a la comunidad y a la familia. Para lograr este premio, el campesino andino debe ser polivalente: buen agricultor, meteorólogo, ritualista; debe ser sociable y saber compartir; debe disponer de cualidades morales: ser dedicado, responsable, atento, laborioso, respetuoso, cariñoso frente a las tres dimensiones de su ayllu: la comunidad humana, la divina y la natural; debe estar siempre consciente del significado profundo, universal, de su trabajo. “Recuérdate un poco”, era el aviso del yatiri al burlón que presenciaba su ceremonia (Kusch, 1970: 88).

Hay que hacer competencia. Esta es una constante especialmente en las labores colectivas del campo. La competencia es parte del ritual

que las acompañan. La competencia ritualizada es expresión de vida desbordante; es demostración de capacidad y de mejor servicio a la comunidad; es estímulo a la fertilidad e invitación a la suerte en la chacra; es el brote simbólico de nueva vida y bienestar que se consigue así; es argumento que se alista para un nuevo reajuste social en prestigio y valor - tinku - del comunario frente a los demás, y de todos juntos frente a la otra saya de la comunidad. La base de la competencia no es la fuerza bruta, ni el poder, tal como ocurre en el sistema del mercado con su “libre competencia”, con que se busca eliminar y matar al competidor. Es una competencia del tipo tinku que, a pesar de sus formas despiadadas y sangrientas, tiene como trasfondo un pleno respeto para el competidor, comparable con la mejor tradición del deportista inglés o la ética de los luchadores orientales interpretada por personajes sabias como Kung Fu. Se trata de un despliegue de vida y fuerza que busca estimular fertilidad y bienestar de la colectividad y que no elimina al competidor, sino que lo deja en su valor porque lo necesita la comunidad..

Un ejemplo inocente de este tipo de competencia pero de gran valor simbólico, que se desarrolla al comenzar las labores en el chuñawi menciona Vellard, citado por Van den Berg (1981: 95). El grupo que empieza a preparar el chuñu escoge a un joven que sea buen corredor, para que rescate una papa de los vecinos que están alistando también su chuñawi: este joven, llamado honrosamente “mallku hiskala hawila¹⁸” debe llevar la papa al chuñawi de su saya, con que asegura la prosperidad y una abundante cosecha para el año siguiente. El juego, llamado “la carrera de papa” es de alto valor simbólico y persigue el rapto o matrimonio de una nueva nuera en la familia de cultivos del ayllu. La carrera se transforma en una competencia muy peleada en que ambas sayas participan intensamente. Van den Berg, citando: “Cuando el muchacho - personificación del Mallku que hace venir la simiente de las papas - logra su misión sin que lo detengan, lleva la prosperidad a su grupo y lo reciben con grandes aplausos, fiesta y regalos. Durante su carrera todos lo animan con grandes gritos, agitando bolsas y chuspas que contienen untu, incienso, copal y hermosas papas: “Ven aquí, por aquí, tú llegas; tú has tomado bien la mamita, tú la has tomado bien¹⁹”. Si el

joven fracasa en su intento y el otro grupo logra capturarlo, lo castigan, lo untan todo el cuerpo con sebo de llama, le obligan a emborracharse y lo encierran, pero si logra escapar es recibido triunfantemente por los suyos. Comenta Van den Berg: “En esta competencia se miden fuerzas en función de conseguir la abundancia para el propio grupo”.

En la época de la elaboración del chuño se ha de realizar también la batalla del tinku, entre los varones de comunidades campesinas ubicadas en zonas bajas de la ribera del lago Titicaca y la pampa, y la zona alta o puna. La batalla del tinku es una forma ritual más dura de competencia, pero muy generalizada en todo el territorio aymara. Actualmente se libran estos combates anuales en el Perú rara vez porque las autoridades los han prohibido por los daños físicos que los combatientes suelen sufrir²⁰. Juan de Dios Macedo, de la comunidad de Machariri²¹, relata el desarrollo del tinku:

Al atardecer del día 23 de Junio, víspera de San Juan, hombres, mujeres y jóvenes se dirigen al lugar del campo de combate, que se libra en un lugar estratégico ubicado entre ambos pisos ecológicos. Cada comunidad se ubica en las quebradas de un cerro. Para la comunidad de Jila el punto de encuentro es el cerro Ckoko Loma; para la comunidad de Machariri es el cerro K'aramaza. Algunos llegan muy lentos y temerosos al lugar de encuentro. La línea divisoria que separa los combatientes es un camino de herradura que cruza el campo entre ambos. Antes del combate, la gente de la saya se junta en el cerro para realizar un pequeño rito alrededor de una fogata. El oficiante del rito, el yachac runa²², ora y pide a los Apus que sean benevolentes y que se compadezcan de ellos; que les den fuerzas y energía para ganar el combate y que no haya heridos ni muertos. Luego del rito picchan coca y toman licor, mientras esperan a los demás. Planifican cuidadosamente el ataque. De a poco, casi ebrios ya, comienzan a discutir con los del otro campo. Empiezan a protestar y a provocarse entre los dos bandos, tocando pitos; otros gritan a todo pulmón y se insultan y otros corean vivas de victorias. Finalmente llegan a arrojarse piedras con huaraka²³ e inician los hondos y profundos encuentros de la pelea entre las dos sayas, llenos de iras y valentía. Unos hombres se ocultan detrás de las

piedras, otros corren al lado de cerro y otros bajan con sus huarakas. Unos jóvenes caen y quedan tendidos en el campo de batalla. Las mujeres corren a alcanzar piedras a los hombres para lanzarlas con honda; otros hombres corren a sus rivales, se agarran a puñetazos y a patadas. A las mujeres se les quitan la montera. Así se arma un verdadero campo de batalla y un profundo y hondo encuentro entre comuneros de la comunidad de Jila con los de la comunidad de Machariri. La batalla dura hasta el anochecer. Luego de la pelea se juntan nuevamente con señales de amistad convidándose alcohol y coca. Finalmente se despiden, para preparar la fiesta de San Juan”.

Antes del inicio de la batalla, los ancianos de las comunidades de ambos pisos realizan un ritual de súplicas por la fertilidad de los campos, en que piden al Tata Dios fertilidad de los campos y buena cosecha en el ciclo agrícola que se avecina y que no les caiga la helada. La batalla ritual es el momento culminante de las súplicas por la fertilidad. La victoria, como también la derrota, tiene valor de presagio y es un símbolo eficaz y autorrealizador. El símbolo de la victoria significa el comienzo mismo de la nueva vida (nayra, brote) que garantiza un año exitoso. Esta victoria tiene fuerza de símbolo realizador. En este pensamiento, los perdedores pierden más que la competencia: los cultivos de sus chacras por efecto de las heladas. Para evitar esta desgracia, los perdedores, pensando también en la auto-eficacia de los símbolos y tratando de distanciarse del símbolo de su desgracia, queman todas las armas y la ropa que han utilizado en la batalla. Juan de Dios Macedo califica la batalla ritual como un “encuentro hondo y profundo” entre ambas sayas, traduciendo así muy bien el significado exacto de la palabra “tinku”. La sangre que corre en el tinku ha de fertilizar el campo y es una garantía de buena cosecha para el próximo año. Los víctimas son recibidos y festejados como heroes sacrificados para el bienestar de la comunidad. Si por desgracia hay una víctima fatal, su familia recibe los máximos honores y señales de respeto y la viuda o la madre es ayudada en todo por su saya.

En resumen, principios y objetivos de la técnica ritualizada de la elaboración del chuñu son: equilibrio, reciprocidad, ajuste en las rela-

ciones dentro de la comunidad humana, frente al medio natural, tanto la sallqa como la comunidad de las huacas: especialmente Pachamama y Achachilas. La ética que guía la actividad técnico-económica de la comunidad andina es sumamente respetuosa frente al medio natural. Las labores propias del procesamiento del chuño son muy sacrificadas y exigen grandes gastos por los rituales que las acompañan. La confección tradicional del chuño es un proceso de producción aparentemente obsoleto, no competitivo en el mercado, aunque la calidad del producto es muy superior en comparación con el chuño elaborado en forma industrial. Pero en el ayllu, el chuño es un elemento ritual. Su elaboración es más que un simple proceso productivo: es un ritual religioso; es fiesta, plenitud, satisfacción. Este ritual da sentido y significado a la existencia y da cohesión a la familia y a la comunidad. Su producto, el chuño, se precisa para la dieta diaria, para fines sociales, rituales y religiosos. Mientras el ayllu andino sigue vigente, se necesita el chuño tradicional, porque este chuño alimenta la vida de la familia, la comunidad y la tierra.

La tecnología andina es un sistema descentralizado y multivariado, tanto en sus técnicas empíricas (por las variaciones ecológicas) como en sus rituales de producción llamados “técnicas simbólicas”, (por las variaciones en mitología y cosmovisión que son redefinidas localmente). En todo sentido, y a pesar del inmenso territorio de su aplicación, la tecnología andina es siempre un sistema local, que se ha mantenido con la misma tenacidad que la religión local: explicable, porque el aymara ha encontrado en su cosmovisión y religión el argumento de la credibilidad de su tecnología; explicable también, porque las técnicas empíricas y las costumbres religiosas correspondientes son dos dimensiones del mismo sistema tecnológico andino. Tecnología andina y religión andina van juntas. En ningún momento se contradicen. En la elaboración del chuño se ve más bien que el trabajo técnico tiene calidad de liturgia y que la tecnología agraria de la comunidad determina los momentos fuertes de su culto religioso. Aquí vale señalar solamente la congruencia que existe entre la tecnología local y la religión local.

Cap. 4:

Los hermanos Chicotillo

Introducción

En este capítulo nos dedicamos nuevamente a escuchar al portavoz anónimo de la comunidad andina que en forma de mito, rito y praxis agrícola nos presenta su “tratado tecnológico” sobre el origen, la actualidad y el manejo de los “tres Chicotillos”: la helada, la granizada y el viento. Estos tres fenómenos climáticos son de sumo interés para el agricultor andino, ya que en la cordillera suelen aparecer en forma muy caprichosa y con gran fuerza destructiva. En otros momentos, sin embargo - cuando operan a su debido tiempo y lugar - pueden favorecer la labor del campesino, si éste sabe reconocerlos, respetar y tratarlos bien. El procesamiento del chuño lo demuestra. La producción de la chacra fracasa totalmente si el agricultor no sabe prever y manejar estos fenómenos. Es de vital interés que en lo posible sepa utilizarlos en beneficio de la chacra y los cultivos y por otra parte que sepa defender la chacra de los daños que puedan causarles “estos señores”.

Va de por sí que el andino los considera - igual que todos los fenómenos naturales y como todos los elementos de su paisaje natural y cultural - como personas vivas, merecedoras de respeto, que actúan de acuerdo a su propio carácter y destino y que reciprocán con los humanos, con la sallqa, con los cerros y las otras las huacas; que están alternativamente beneficiando, castigando y respetando al agricultor, esperando un trato respetuoso y correcto de parte de la comunidad humana. Todo esto expresa el andino mediante el mito que es el género literario

y la forma básica de su discurso tecnológico. En la tecnología andina se trata efectivamente de un modelo mitológico de interpretación y manejo de la agricultura. Este modelo mitológico de interpretación - que parte de un mundo animado lleno de fenómenos animados - le ayuda mucho en explicar el comportamiento no-mecánico, imprevisible, caprichoso y reacio de los fenómenos naturales. Además le ayuda en su búsqueda de una respuesta y un trato adecuados de estos fenómenos en beneficio de los cultivos que está criando en su chacra. La respuesta está en descubrir - mediante la contemplación meditativa y mediante el diálogo técnico y ritual en la chacra - las condiciones y las oportunidades de un pacto favorable con estos tres señores.

El modelo mitológico puede funcionar solamente en cuanto la cosmovisión andina siga vigente y avale el sistema cultural, y agri-cultural, andino. Por el mismo motivo, el tratado tecnológico andino se presenta en forma de un mito multi-funcional. Al contarlo sirve para iniciar al novicio en los secretos de la tecnología agrícola andina. El que cuenta este mito es “instructor”. Expone y confiesa, comparte y trasmite esta cosmovisión religiosa. A la vez le pide una actitud ética correspondiente al iniciando, una práctica fiel y responsable de los ritos agrícolas y la aplicación puntual de las técnicas empíricas. Contar un mito es cumplir un ritual y persigue esta eficacia. El mito de los tres Chicotillos que transcribimos más abajo persigue todos los objetivos mencionados a la vez, lo que nos da la impresión de que este tratado tecnológico es totalmente a-sistemático e improvisado. En realidad es multifuncional. Considera la agricultura como una religión, el trabajo agrícola como una liturgia y la instrucción tecnológica como educación ética y formación religiosa. El proceso de aprendizaje es una iniciación en la vida profunda y secreta de la comunidad. El fondo cosmológico del mito de los tres Chicotillos da sentido a los fenómenos caprichosos del clima; niega la casualidad y la fatalidad. Los contenidos éticos del mito orientan la actitud y la conducta del campesino de acuerdo a las normas éticas y la religión agrocéntrica de la comunidad. A la vez explican, a partir de la ética andina, la conducta del clima y de los Chicotillos. El argumento del mito es sin lugar a dudas, que “es necesario cumplir bien el ritual

de producción; necesario reciprocarse con las tres comunidades: humana, natural y divina; y respetar la vida en ellas”. Dentro del marco ético-religioso de este mito, el andino aprende a “criar la vida en la chacra y a dejarse criar por la chacra” que es su madre. De este modo hay que comprender también el mito como tratado de tecnología andina. Sin embargo, este tratado lleva un argumento y una pretensión de enseñar o de convencer y como tal podemos calificarlo también como discurso tecnológico.

El mito es, en realidad, un ciclo de relatos mitológicos que comienza enfocando los elementos de la cosmovisión y de la ética andinas, contándonos lo que pasó en el comienzo de los tiempos, cuando aparecieron la Granizada, la Helada y el Viento y cuando se fundó nuestro mundo en su calidad actual. Luego los tres Chicotillos son actualizados en el hoy día y en la comunidad local. Mientras tanto, aparecen el ritual de producción y la ética del comunario en un abanico diversificado de aplicaciones locales propias que abre camino a la construcción del sistema tecnológico llamado “local knowledge”. Con este término se entiende el conocimiento y la tecnología local que domina solamente el campesino apoyado en su comunidad local y que es un conocimiento descentralizado y ajustado a la situación particular de cada comunidad con sus propias necesidades y de cada microclima con sus propias posibilidades. Lo interesante es la fluidez de la transición de una cosmovisión andina - tan universal como versátil - a la diversificación de la tecnología agrícola a nivel local. En este nivel es donde los ritos colectivos (anuales, insertados en su ciclo litúrgico) y particulares (incidentales, oportunos y con referencia a la necesidad privada) adquieren su forma concreta y toda su fuerza simbólica. En este nivel se concretiza también el sistema de la previsión del tiempo y de las técnicas de utilización y defensa de las alternativas climáticas para la chacra.

Además de la aplicación local propia, es característica de la tecnología agrícola su manejo por el campesino mismo. Decentralizado, decíamos. Si hay especialistas en la comunidad, o autoridades que asumen funciones directivas, como el musiri y el yatiri, éstas suelen ser rotativas y cada comunero es llamado a cumplirlas en su momento.

Otras características son: la posición de la mujer en esta religión agrocéntrica, en la tecnología agrícola y en sus labores y rituales; el respeto por el pasado y la tradición que equivalen ambas como argumentos de autoridad en el discurso tecnológico andino; y finalmente el respeto por la visión de la colectividad. Esta ofrece más garantía que el individuo y su opinión. Continuamente el narrador de los mitos apela a esta garantía “Dicen que...” es su expresión más frecuente. Sin embargo, la visión colectiva ofrece una garantía provisoria que goza de preferencia en caso de duda, pero que siempre puede ser corregida, completada, ajustada. “Dicen que...” expresa también aquella ligera reserva con apertura a corrección. De ninguna manera expresa un colectivismo inerte.

Finalmente, al leer con atención el mito de los tres Chicotillos, se nota que - si bien son un flagelo para el campesino, si bien demuestran un comportamiento totalmente inmoral y ofensivo de la ética del “ama llulla, ama sua, ama qella”, son una realidad propia de este mundo desde su origen y fundación y cumplen una función muy necesaria. Son hijos de su madre: la cuidan, la vengan, la alimentan y castigan a los que la hacen sufrir a ella, y a todas las ancianas y a sus niños, a los que no respetan la vida y que no reciprocán con los Achachilas y la Santa Tierra. La misma ambigüedad - y ambivalencia - representan los Chicotillos en la producción/destrucción; la colaboración/obstrucción al agricultor. Nótese que la destrucción no es puro acto negativo contra la vida de la chacra, sino que un “robo” para alimentar a la abuela. De la misma manera, la obstrucción es un acto de castigo correctivo por errores graves del campesino que no respeta la vida y que no reciproca en el ayllu. El agricultor que es prudente y que “sabe criar la vida”, escapa al daño. El que es torpe, bruto, imprudente, sentirá las consecuencias y recibirá su merecido castigo de los Chicotillos.

En este mito aparecen los Chicotillos - a pesar de su carácter ambivalente - acentuadamente como flagelo, como peligro para la chacra y como enemigo del agricultor. Es cierto que en la época húmeda - jai-llu pacha - ésta es la realidad. Granizada y helada son fatales para los cultivos en desarrollo y el viento puede barrer con las nubes de lluvia,

traer sequías, veranillos y pestes para los cultivos. Los peligros y los riesgos son predominantes en esta época. Sin embargo, la época seca (autipacha) es el tiempo propio de estos señores. Durante el intersticio agrícola demuestran todas sus bondades. La granizada aparece poco y no hace daño. En zonas ganaderas, en tiempo de madurez de la semilla del pasto, ayuda a sembrar y evita que los pájaros coman toda la semilla. Durante los veranillos - temporadas de sequía y fuerte insolación en el jaillu pacha - brotan por todas partes los pestes, especialmente en las papas. Cuando cae en veranillo una granizada menuda es muy bienvenida, porque este granizo no hace daño al cultivo y mata los pestes de la papa. Aumenta en mucho la humedad del suelo, mejor que una lluvia: esta agua corre, pero el agua de la granizada derretida penetra profundamente en la tierra. La helada que cae en invierno viene también muy oportuna y es indispensable para la elaboración del chuño. El viento, en realidad es todo un “conjunto de Hilarios”, tal como nos cuenta el mito. Algunos de ellos traen las nubes de la lluvia; otros las dispersan. Los Hilarios deben alternarse y contrapesarse, creando así un equilibrio fértil: tinku.

En las páginas que siguen reproducimos en extenso el mito de los tres hermanos Chicotillo con la misma intensidad que el relato de la elaboración del chuño: para presenciar, con los comunarios ocupados en su chacra, un discurso tecnológico andino. Es nuestra intención exponernos a su relato, escucharlo con la misma atención que merece un tratado en tecnología andina para el futuro ingeniero agrónomo y con el mismo ánimo meditativo con que los comunarios lo escuchan tradicionalmente. El mito escuchado así es una clase magistral que enseña “cómo criar la vida en la chacra y cómo dejarse criar por la vida”.

1. El mito de los hermanos Chicotillo

Había²⁴ cierta vez un jóven comunero, que paseaba por sus sembríos para verlos cómo crecían. Vio y constató que cada noche sus chacras amanecían dañadas y atropelladas por animales. Una noche decidió vigilar y coger quién era él que dañaba a sus sembríos. Entonces el mu-

chacho se puso a vigilar su sembrío y cuidó con mucho celo su chacra. Estaba oculto dentro de un surco de la chacra. Esa noche aparecieron muchos okke asno²⁵ pero los asnos vieron casualmente al muchacho y de inmediato arrancaron y subieron rápidamente, brillando como una luz fulminante, al cielo y atropellando siempre sus sembríos.

Entonces el jóven muy afligido pensó mucho todo el día. Se preguntaba cómo podría coger los pollinos y agarrarlos. Luego alistó unas reatas gruesas para cogerlos en la noche en su chacra. El jóven esperó oculto con las reatas en las manos. Anticipadamente se alistó muy bién, llevando su coca y su alcohol que lo guardaba en su chuspa. Se preparó una kintuska de tal forma que el rito resultó muy bien. Esperó toda la noche y volvieron los asnos igual que en la noche anterior. Era una cantidad innumerable de asnos. El jóven agarró su reata y cogió a un rocín con seguridad extraordinaria; con increíble destreza había laceado en ese momento.

A los ojos del jóven, el asno cogido resultó ser una muchacha hermosa y bella, vestida con prendas brillantes hechas de fibra de oro, como se dice kuri pacha yujj. Con mucha prepotencia el jóven amenazó a la señorita y la culpó de todos los daños que había ocasionado el rocín. La muchacha en todo momento pidió perdón. El jóven en un principio no quiso concederle el perdón, pero la mujer era muy bella. Encantó mucho al jóven, como imán, hasta que decidió darle el perdón a cambio de una condición: que ella fuera su novia. La muchacha aceptó la condición que demandaba el jóven. Al amanecer el jóven raptó a la bella muchacha y la llevó a la casa. Varios días después se casó con la muchacha y vivieron felices con profundo amor.

Una vez por la tarde en una conversación el jóven preguntó a su novia y dijo: “Amor mío, ¿cómo y por qué se elevan como luz de rayo al cielo tus otras compañeras?” Ella respondió: “Es que tienen ropas metálicas muy preciosas de oro y plata”. El jóven quedó pensando. Para que no se alejara su novia al cielo, decidió quitarle su precioso traje y la vistió con ropas de su pueblo, porque ya sabía el secreto. Guardó bién la indumentaria preciosa de su novia en una maleta grande, y la cerró con

un candado bien asegurado. En tal situación la mujer no podía elevarse al cielo. Así vivieron mucho tiempo en armonía y felicidad. Al cabo de varios años como cónyuges llegaron a tener tres niños.

Pero cuando sus hijos ya eran mayores de edad, ocurrió un día que la mujer lloraba desoladamente en presencia de ellos y decía: “¡Cómo quisiera ir al cielo a traer bastante plata de casa de mis padres!” Entonces el hijo mayor compadecido del llanto de su madre que lloraba constantemente, le contó el secreto y le dijo dónde su padre guardaba la llave de la maleta que tenía sus trajes preciosos. Así un día cuando su padre se había ido a trabajar a otro lugar, la madre cogió la llave, abrió la maleta, sacó sus trajes, se vistió con su ropa (era más o menos medio día) y se fué como una luz fulminante al cielo. Entonces los hijos se quedaron llorando.

Por la tarde el padre llegó a su casa y no encontró a su esposa. Los hijos, afligidos, narraron lo que había ocurrido con su madre. El padre se enteró y se puso a llorar desconsoladamente. Luego preocupado recorrió todo los lugares y preguntó a la gente, a los animales, a los aves y a todos. Porque su preocupación era cómo podría subir al cielo para encontrar a su esposa. Cierta día se encontró con un gallinazo. El ave le dijo: “Consíguete una sogá larga y te voy a ayudar”. Entonces el hombre consiguió la sogá y de inmediato el gallinazo lo llevó al cielo. En un viaje raudo llegaron al cielo. Luego el gallinazo regresó a la tierra y el hombre se quedó buscando a su esposa. La mujer ubicó primero al hombre. Lo alcanzó diciéndole: “¿A qué has venido hasta aquí? Cuidado, que no te vea mi padre aquí. No quieren verte aquí”. Entonces la mujer lo llevó a su casa de inmediato para que no lo vieran su padre sol y su madre luna.

Luego al día siguiente el hombre quería trabajar, pero la mujer le dijo: “¿Qué vas a poder trabajar? Aquí es todo diferente. No es como la tierra”. Entonces el hombre le dijo: “Podría trabajar como cocinero”, y respondió su esposa: “Muy bien, ya que tú quieres trabajar”. Al día siguiente en la mañana la mujer le dejó los víveres: un puñadito de maíz para que cocinara, y se fué a trabajar a otro lugar.

El hombre miró y miró, pensando: algo raro ocurre aquí, y el mismo se preguntaba: “¿Para quién puede alcanzar este puñadito de maíz?” Luego aumentó un plato de maíz más y cocinó el almuerzo. Pero ocurre que cuando cocinaba el maíz, rebalsaba mucho la olla y llenaba otra olla y seguía aumentando más, llenando siempre más tinajas y ollas. Entonces por la tarde llegó la mujer a su casa de regreso y se percató todo lo que había ocurrido al hombre. La mujer muy molesta le dijo: “¿Por qué tú has aumentado el maíz?” Entonces el hombre contestó: “Poquito puñadito de maíz que me has dejado, ¿para quién podría alcanzar?” La mujer tan molesta y dolorida respondió: “Aquí todo es muy diferente. ¿Por qué tú no me hiciste caso?” Al mismo tiempo la muchacha, toda enojada, empujó al hombre. Al percatarse de lo sucedido, su Padre Sol de la mujer se enojó y lo quemó y lo incineró como un chicle y se convirtió en ceniza.

Los hijos en la tierra se quedaron huérfanos al lado de su abuelita. El mayor de ellos se llamaba Manuel, el del medio era Ignacio y el más chico tenía por nombre Venturo. Crecieron sin ninguna educación, flojos y vagos. Estaban todo el día vagando en el cerro. La abuela ya anciana nada podía hacer para que fueran hombres útiles. Crecieron sin respeto. A los tres hermanos huérfanos los mantenía la abuelita.

Comentan que en esos tiempos antiguos no existía la granizada, la helada, vientos y plagas. Todos los humanos agricultores vivían felices, porque no se presentaron ninguna clase de sequías ni hambruna ni plagas. Todos los cultivos producían bien y seguros, como una despensa, llena de chuño, quinua, cebada, cañihua, papa. Pero sucede que por la seguridad de la producción algunos no trabajaban bien y se volvieron malvados, flojos y mentirosos. Así pasó también con los tres hermanos wajjchos. Se volvieron jairas²⁶ y no cultivaron nada. Por eso cayeron a la desgracia. La anciana madre queriendo salvar la miseria, les suplicaba que fueran a cultivar, pero ellos no le hacían caso.

Cierto día, cuando era la época de barbecho de la tierra que estaba ya realizando la gente de ese ayllu, la abuelita les dijo: “Hijos míos,

vayan a barbechar las tierras que nos corresponden, donde este año se cultivarán papas en la aynoqa27”.

“Si, mamitay, iremos mañana mismo. Prepáranos bastante fiambre y herramientas”. Efectivamente, a la mañana siguiente muy temprano bajaron al campo. Allí ubicaron un lugar plano y comenzaron a jugar a bolitas y tocar charango, sirviéndose de rato en rato el fiambre. Atardeció. Como otros, igual se recogieron hacia su ayllu y su hogar y llegados allí dijeron a la abuelita:

“Mamitay, hoy hemos trabajado duro. Hemos barbechado una buena extensión. Nos hemos cansado”. La abuelita les atendió con mucho esmero y cariño y les dijo: “Bien hijos, muy bien. Ahora siquiera tendremos donde cultivar”. Más ni habían barbechado terreno alguno, sino que ese día se dedicaron a jugar y tocar charango. Pasó el tiempo y llegó el momento de cultivar. La gente ya cultivaba sus tierras y nuevamente la abuelita les hacía recuerdo para que fueran a cultivar papas.

“Hijos vayan a cultivar en las tierras que barbecharon”, dijo la abuelita.

“Si, awicha, aliste las semillas y las herramientas. Ya iremos”. Bajaron las semillas, cargadas en burros. Llegaron al lugar de su diversión y comenzaron a jugar a las bolitas, tocaron charango y luego se pusieron a preparar hornos para hacer huatias, que apenas cocidos comían y luego se preparaban otro horno, y así comiendo y jugando, pasaron plácidamente el día. Hasta que por la tarde volvieron en la casa de su abuelita, diciendo:

“Mamá ya hemos sembrado. Al fin tendremos papas de donde recoger. Estamos muy cansados”, y la abuelita, solícita, les atendió. Pasó la época de cultivar y llegó el momento de la maduración. La aynoqa cultivada de papas estaba linda. Algunas florecían, algunas ya echaban sus frutos, algunas amarillaban, señal de tener buenos tubérculos. Era la época en que la gente ya comenzaba a arrancar matas de papa y recoger el producto. Viendo esto, la abuelita les dijo:

“Por qué nosotros no hacemos igual, recogiendo los primeros productos de papa de nuestra chacra?”

Los hijos le dijeron a su abuelita: “Si, mamitay, puedes ir ahora mismo a nuestra chacra. Lo nuestro es el mejor, el más alto y está a la vista y de allí puedes escoger la cantidad que desees”. Llegó luego el Carnaval y la abuela fué a la chacra, a ancachar²⁸ las papas. La abuelita, toda confiada y creyendo lo que le habían dicho sus nietos, se dirige a ancachar las papas, tal como le habían indicado ellos. Bajó y llegó y avistó la mejor papa, y de allí comenzó a arrancar de la mejor chacra. Pero antes que terminaba de arrancar llegó el verdadero dueño de la chacra. Al ver que la abuelita arrancaba sus papas, le reprendió y hasta le pegó con látigo. Enfurecido la azotó con un chicote arrancándole un pedazo de carne de una de las piernas. Además advirtió a cada golpe y dijo que sus nietos no habían sembrado; que la semilla que les había dado se la habían comido en huatiadas y que todo ese día habían estado vagando en el cerro. Entonces la abuelita se puso a llorar arrollada en el suelo y quitándose su sombrerito. Pero el hombre, más enojado dijo: “Esos lloqallos tuyos, flojos, ociosos y mentirosos, no trabajaron la tierra, sino que se pasaron jugando, tocando y comiendo. He ahí tu terreno sin cultivar ni barbechar. De ahí pues puedes recoger la papa. ¡Ya vaya!”.

La abuela al poco rato se levantó, recogió su carne en una manta y llorando se la llevó a su casa. Ya por la tarde regresaron los tres hermanos a casa de su abuelita, pero como habían pasado el día jugando, habían llegado con hambre, y le dicen a su abuelita: “Estamos de hambre; tenemos mucho hambre y queremos que nos des comida”. La abuelita, reprochándoles que le habían engañado, mostró las heridas de su cuerpo y les dijo: “Hijos, ¿qué cosa hicieron cuando decían que iban a trabajar, barbechar y cultivar? ¿Acaso no decían que trabajaron? Miren cómo me hacen castigar y pegar con su dueño. Ahora no tendremos qué comer²⁹. ¿Qué les voy a dar de comer? Ni siquiera Ustedes han sembrado las papas que les he dado. No tengo nada de comida para darles. Cuando he ido a escarbar la chacra que Ustedes me han dicho, solamente la gente me ha pegado, porque había escarbado su chacra”. Con esta respuesta,

sus nietos no se quedaron tranquilos y le dijeron nuevamente a su abuela: “Estamos siempre de hambre y no hemos comido nada. Queremos siempre comida”. Sin saber qué hacer, la abuelita se puso a llorar y por la noche cocinó en caldo los despojos de su cuerpo y les hizo de comer a los tres hermanos.

Después de saborear la carne de su abuelita, los hermanos se encolerizaron. Comenzaron a hablar entre sí: “¿Así? Ahora verán, con que eso han hecho con nuestra abuelita”. En eso se ponen de acuerdo y el mayor, Manuelo, les dice a sus hermanos: “Yo voy a ir como granizada. Tú, Venturo, vas a ir como viento”, le dice al intermedio. “Y tú, Ignacio, vas a ir como helada”, le dice al menor. “¡Sabrán quiénes somos los tres hermanos! Ahora mismo que alisten costales, lazos y burros, porque recogeremos cualquier cantidad de productos”. En eso se fueron los tres hermanos Chicotillo de la casa de su abuelita y cada uno tomó su puesto en los cerros. Otros dicen que en ese momento los hermanos tomaron otro nombre. Dicen así los Machariri. Dicen: “El Granizo (Chijjchi) es Mariano Chicotillo, el Viento (Wayra) es Manuel Chicotillo y la Helada (K’assa) es Miguel K’oro Asno Chicotillo”, y dicen que el Achachila los dejó vivir en su casa, porque es su padrastro, y desde entonces se llaman así no más: los Chicotillos³⁰.

Ese día por la tarde, a la puesta del sol, cuando éste estaba por ocultarse detrás de los cerros, a los alrededores del ayllu comenzaron a aparecer nubes grises oscuros y sopló un viento no muy fuerte. Repentinamente comenzó a nublarse y oscurecerse el cielo. Ya era hora. El granizo, Mariano Chicotillo, vino desde las cumbres de un cerro, desde donde se precipitó no solo destrozando la chacra del hombre malvado que azotó a su abuela, sino las chacras de toda la comunidad. Al amanecer Miguel K’oro Asno Chicotillo en forma de helada remató con todos los cultivos, malogrando sin salvación todas aquellas cosechas, que estaban floreciendo bonito, y Manuel Venturo Chicotillo al día siguiente en forma de viento botó a todas las nubes y trajo una serie de pestes y enfermedades a la comunidad. Cuando se descargó esa terrible granizada acompañada de rayos y truenos y viento fuerte, estaba tan oscuro que nadie podía ver algo. No quedaba más que protegerse en las casas.

Al día siguiente amaneció la estancia con los cultivos todo destrozados. La granizada, el viento y la helada finalente lo habían rematado.

Desde entonces los tres Chicotillos viven en los 31 q'ollos para planear la venganza al castigador. Y fue así que empezaron a maltratar las chacras de toda una estancia. Por eso desde esa época existen esas plagas. Son malvados, flojos, alcoholizados, por haber comido carne extraído del muslo de su propia madre. Al respecto, mi taita siempre decía: “No hay que ser como esos hijos de un rico: ociosos, flojos y mentirosos. No hay que mirar el trabajo ajeno que no dura mucho. Lo nuestro dura y aguanta, porque Dios Tatitu nos bendice a cada cual por su trabajo. No hay que ser como esos tres hermanos que vienen a robar productos, que miran el trabajo de los agricultores. Que uno es granizada, otro viento y otro helada. Ves cómo este relato es una enseñanza para el campesino. Como un ejemplo de ociosos, ladrones, mentirosos, envidiosos, que siempre están mirando lo ajeno, sin hacer nada. Esto es lo que dicen cuando cae una granizada en la comunidad.

Entonces la granizada que se había llevado toda la chacra, juntó bastante comida, mucha comida. Tenía bastante quinoa, cañihua, papa y cebada para almacenar en su casa. Mariano, la granizada, que había juntado bastante comida, en el camino se encuentra con un pasallero³² y le dice: “Tienes que traerme bastante pasalla para que te cambie con papas bien grandes”. Y así la granizada había llevado a su casa por los cerros al pasallero. Dice que dentro de la casa de la granizada el pasallero había visto bonitos cuartos y cada uno de ellos estaba lleno de papas, quinoa, cañihua, cebada: de todo, dicen, que había. Ya al caer la tarde, la granizada se dirige al pasallero y le dice: “De una vez te voy a despachar, lo que quieras porque mañana en la madrugada tengo que viajar lejos. Si quieres dormir aquí en la puerta de la calle no más te vas a acomodar”. Dicen que el pasallero se había dormido en la puerta de calle, pero cuando despertó al día siguiente, solamente se encontraba tirado en el rincón de unas rocas del cerro.

Dentro de cierto tiempo, esos tres hermanos efectivamente llegaban a su casa con cualquier cantidad de productos de toda clase carga-

dos en los burros y decían a su abuelita: “¿No ves, mamá? Nosotros, sí, somos fuertes. Aquí están los alimentos que necesitamos y ya tenemos qué comer. A nosotros nadie se nos ha atajado”.

Por eso hay que poner mucha atención y recordarse siempre. Porque en los meses de Enero, Febrero, cuando las plantas en la chacra se están desarrollando; cuando la gente hace llorar a una abuelita y cuando no damos sus pedidos; a veces, cuando el anciano saca de cualquier sembrío que no es de él sino de la chacra de otra persona; cuando escarba las papas y los dueños de la chacra lo castigan diciéndole: “Ratero, ¿que tú no has sembrado en tu propiedad?”; todo eso llama la helada y la granizada. Es seguro que caerá helada en el mismo tiempo.

2. Los Chicotillos en la comunidad agrícola

Desde aquel día, los Chicotillos siempre están mirando las chacras más bonitas, para robarse los cultivos y para castigar a la gente que hace llorar a las abuelitas y a sus guaguas. Dicen que un día los hermanos Chicotillo andaban juntos para robar y destrozar los cultivos y productos de los agricultores. Cada cual iba a su manera. Porque a veces la granizada venía sin truenos, ni relámpagos, ni viento que lo acompañe y así, solito, perjudicaba mayormente, y otras veces sin olvidar su costumbre se avecinaba con gran estruendo de ruido, y así la gente se preparaba para contrarrestarlo. Por eso, a penas los tres hermanos se dirigían a arrebatarse los productos, la gente ya les salía a defenderse y hostigar su avance. Entonces por ello la helada le dice a la granizada increpándole: “Tú vas con tanto ruido: ‘¡qej! ¡qej! ¡qej!,...’ ‘¡q’er! ¡q’er! ¡q’er!...’ La gente pues ya se alista y nos sale al paso con fuego y cohetes por el ruido que haces, y se despiertan, y se defienden, y no podemos actuar así”. Y al viento le dice: “Tú igual vas silbando y apenas oye la gente, recoge sus cosas, y así no podemos actuar”. Y la helada dice: “¿No ven cómo yo voy silencioso, sin hacer ruido? La gente ni oye mi pisada y así puedo robar y destrozar todo a mi paso”.

Siempre hay que combatir los Chicotillos para defender las chacras. Para conjurar estos peligros, cada comunidad tiene sus costumbres y ceremonias. Allí en Yunguyo las familias efectúan una serie de

costumbres, de pequeñas a grandes ceremonias. Una de ellas se hace en cerro Qhapia, entre Yunguyo, Pomata y Zepita. Allí existen tres pozos. Uno de ellos es de la helada, otro es de la granizada y otro de la lluvia. En el fondo de cada uno de ellos vive la rana Kaska Paya que es la abuelita de los Chicotillos. Se dice que en las comunidades que no llueve - porque a veces ocurre que llueve en toda la zona, menos en determinado lugar, y este lugar no obtiene esos beneficios - los comuneros recurren al pozo de las lluvias, sacan las ranas con agua del mismo pozo y las llevan en procesión, hasta el lugar donde no llueve. Allí las dejan hasta que empiecen las lluvias. Luego nuevamente las regresan a su lugar de origen. Pero cuentan que en cierta oportunidad un campesino de una comunidad de Pomata fué a ese lugar para llevar las ranas a su terreno, pero el brujo se equivocó de pozo y en la noche cayó una fuerte granizada. Fué tal que hizo perder todo el sembrío.

Los Chicotillos son malos. En cambio, la abuelita favorece a la chacra y protege a las ancianas y a sus guaguas. Dicen que cierta vez una mujer se dirigió a un lugar muy lejos a visitar a una pariente. Cuando regresaba a su hogar a medio camino se le hizo tarde y cayó la noche y se encontró en tinieblas. Pero sucedió que en el lugar donde se encontraba, a pocos metros, se le apareció una hermosa casa. La mujer estaba desesperada y decidió acercarse para hospedarse en esa casa. Gritó: “Mamitay Vecinita”, y pronto apareció la dueña de la casa que era una viejecita muy extraña. Tenía su rostro lleno de arrugas porosas (quechua: kaska paya), como hay en la espalda de un sapo. La vieja con amabilidad la atendió y la cobijó en su casucha, pero antes le advirtió y dijo: “Te alojo en la cocina, es el único sitio que tengo, porque en la noche llegarán mis hijos. Ellos son muy malos. Seguramente me traeran abundantes víveres para alimentarme”.

Entonces la mujer fué a la cocina a descansar, pero además Kaska Paya le advirtió y le dijo: “Mujer, cuando lleguen mis hijos, tú no vas a hablar nada. Estate callada, no más”.

Más de noche llegaron sus hijos con fuertes vientos y granizadas acompañadas de truenos estremecedores. Estos tres hijos de la viejita

habían traído todo tipo de cultivo, así como: papas, trigo, quinuas verdes y fresquitas y las depositaron en su despensa. Llegaron a la casa y dijeron: “¿Qué cosa huele como humo?” y preguntaron constantemente a su madre, y contestó la viejita: “No hay nada”, y nuevamente insistieron sus hijos y dijeron qué podía oler así, y buscaron en todo sitio. Pero no encontraron a la hoesped. La mujer estaba muy preocupada, pero más tarde se había quedado dormida de cansancio, ya que estaba agotada del viaje.

Dicen que al día siguiente muy de madrugada se despertó y se encontró con la ingrata sorpresa de que estaba recostada al lado de un manantial rodeado de enormes roquedales y peñas. No existía ninguna casa en el lugar. La mujer pensó mucho y casi se volvió loca. La anciana que la había alojado no había sido gente, sinó había sido la madre de la granizada.

Venturo Chicotillo es también muy temible. Siempre hay que respetarlo. Dicen que dos jóvenes de una comunidad de Asillo tenían la costumbre de cazar pajaritos con flechas (w’achi). Muchas veces por la tarde se dirigían a lugares muy lejanos de su casa. Iban a cazar pajaritos a los cerros, principalmente a las quebradas y barrancos y a lugares que son ‘piro partes’³³ como la wayrahuasis³⁴. Pero sucede que un día en la tarde los muchachos se dirigían a los lugares denominados k’ajas³⁵ a un parte llamado wayra-huasis. Los muchachos, muy traviosos, trepaban a las rocas, luego bajaban y subían los cerros, con el fin de matar a los pajaritos. Llegando a la k’aja los jóvenes muy inquietos corrieron de un lugar a otro, metiéndose en hoyos y huecos. De repente los jóvenes se encontraron con gran sorpresa en el wayra-huasis y vieron allí a un hombre muy extraño que estaba dormido recostado en un enorme roquedal. Esta persona era anormal. Comentan que tenía la cabeza totalmente sucia con enorme cabellera desgreñada. Estaba completamente desnudo y muy mugriento, pestilente con los mocos colgando de su nariz. Cosa muy raro: tenía huevos grandes y muy hinchados. Los muchachos sorprendidos no pensaron que era el viento y se acercaron; lo miraron sorprendidos y silenciosos. Pero uno de ellos, muy atrevido,

tomó su huachi sin el menor escrúpulo, apuntó en los huevos del hombre harapiento y flechó con fuerza.

El extraño hombre se despertó suspirando un sonido fuerte y espantoso, comenzó a soplar poco a poco más y más fuerte. Los muchachos desesperados y asustados empezaron a correr. Pero el hombre extraño se levantó y se convirtió en un fuerte viento huracanado. A uno de ellos botó al costado aturdiéndolo, y al muchacho que le había clavado la flecha lo levantó con el tuyo wayra³⁶. Se lo llevó volando como si fuera un plástico, y lo hizo volar en el cielo de un lugar a otro. Subía y bajaba al muchacho golpeándolo contra los cerros y las rocas, despedazando su cuerpo que quedó hecho añicos.

Cuando despertó su compañero recobrando poco a poco su fuerza, se levantó, caminaba lentamente hacia su casa, muy apenado y asustado. Pero en el trayecto del camino encontró pedazos y trozos de carne de su compañero. Además encontró esparcidas en todo el lugar gotitas de sangre de su compañero. El muchacho regresó a su casa tan apenado y llorando de tan triste suceso que había ocurrido, porque jamás había pensado que habían ofendido al señor del viento.

K'assa, Miguel K'oro Asno Chicotillo, la Helada

En todo el distrito de Acora la helada es conocida también con el nombre de Antonio. En invierno Antonio siempre es bienvenido, porque favorece el trabajo en el chuñawi. Es su tiempo y todos lo invitan y le suplican que venga a colaborar en la producción del chuño.

San Antonio es el patrón de los chanchos y representa la helada. Cuando un chanco por casualidad pasa por una chacra, es señal de que va a caer la helada. A las personas del lugar que llevan el nombre de Antonio, se les suplica que por favor en las noches no les suelten sus chanchos, y que tengan mucho cuidado. El día 17 de Enero es día de San Antonio. La gente está alerta porque puede llegar con una helada fuerte que arrasa con los cultivos. Por eso encargan a los Antonios que tengan bastante cuidado con los chanchos. Cuando no cae la helada agradecen a San Antonio, pero si ha caído la helada, la familia comunera riñe a los

Antonios del lugar y suplican así: “Tata Antonio, mira janiw k’uchim tejatati wal atentasita rugt’asipxmaw”³⁷.

Chijjchi, Mariano Chjicotillo, la Granizada.

La Granizada en la comunidad de Machariri empieza a venir de los cerros vecinos. Esos cerros se llaman: Inanpu, Huayna, Sillota y Laurillani, Aricoma, Allin Kapac, Chichi Capac. Son lugares piro partes. La granizada puede venir también de los ríos como Kilca, de lagos como Kotasaya, Kinchuza, Huajjrani, Copacondori. Además, puede originarse de pozos, k’ajjas, barrancos, maniantales, huayrahuasis, pantanos. Muchas veces la granizada solo viene en un camino de una línea recta en donde están los cultivos.

El Ch’ijjche³⁸ viene generalmente en los meses de Diciembre a Abril cuando las plantas de las chacras se encuentran retoñando, floreciendo y madurando. Los tres fenómenos atacan casi siempre juntos. Otras veces aparece solo la helada y se presenta un pequeño veranillo como sequía que arrasa toda la comunidad y de los vecinos. A veces suele venir el granizo cuando una comunidad no ofrece ningún rito religioso a los Achachilas que son los abuelos del granizo, o cuando cometen algún pecado en contra de estos abuelos, como ocurrió en el año 1984 cuando durante la sequía no ofrecieron estos ritos. Esa vez, en el mes de Abril, cayó el granizo a las pocas sementeras de papas que habían y arrasó con ellas.

Comentan los yatiris³⁹ de la comunidad que el pecado más grande es: abortar, hacer llorar a las wawas huajchas que son huérfanos de padre y madre, andar desnudos en épocas de lluvia. Ellos avisan también diciendo: “No calatar a los niños, no hacer sufrir a las abuelitas, abstenerse de riñas entre personas que quieren dividir y partir sus parcelas. No levantar las zanjas, hitos o linderos ni herir a la Pachamama con estas actividades, porque puede vengarse con los Achachilas, si no han suplicado previamente permiso con una ceremonia para la roturación. Después de ello es posible realizar estas actividades. El castigo naturalmente puede afectar a toda una comunidad o a varias comunidades. Durante el tiempo de las chacras, en toda estación de lluvia, la familia

comunera de Molloco se fija minuciosamente en estos actos que no debe cometer nadie.

Para evitar la caída del granizo, cuando viene a causa de algún pecado, o por otros motivos, se recurre tradicionalmente, como herencia dejado por los abuelos, a una serie de pequeños ritos y oraciones a los Achachilas. Dicen así: “Yanamuri, Anuri, Tacuyo, Quenariri, janiquilla munamti yungastokeruki k’itasma, fuaa... fuaaa... fuááá, pasa... pasa”⁴⁰. Soplan y dicen “¡Pásate!” y gritan los niños: “¡Pásate, pásate!” y tocan pututus que son los tubos de fierro, y gritan las doncellas: “Jaira lloqallas⁴¹, váyanse a las Yungas donde hay abundancia de cultivos. Nosotros no tenemos bastante”. Otros se dedican a prender fogatas con leña de chillka, que es un arbusto, con guano de corral. Este método es más efectivo. Utilizan estos ritos para espantar a los ladrones de la chacra. Derraman ceniza levantando polvareda. Para evitar este daño, toda la comunidad se reúne para estas actividades y para ofrecer un ruwamintu⁴².

Esta ofrenda a los señores del granizo se realiza a partir del 15 de Enero, a fin de que no caiga el granizo malogrando las sementeras. Con esta ceremonia se conforman los Achachilas de la comunidad de Molloco, que son: Yanamuri, el Apu mayor, y Pucara, el Apu menor. Para ello nombran dos comisiones dirigidas por las autoridades comunales: presidente, teniente gobernador, más los delegados de cada comité de productores y los yatiris. Así se conforma también el granizo como hijo mayor de los Achachilas, llamado Santiago.

Wayra, Manuel Venturo Chicotillo, el Viento

El viento huracanado lleva por nombre Hilario. Para ello existen dos Hilarios en la zona: “halaya t’aya” (janan) y “aynaccha t’aya” (hurin). También existe el viento de océano (jacha q’ota) y el viento menor del lago Titicaca (jisca q’ota). Además existen Hilario de la rinconada, llamado quchu t’aya, e Hilario de la pampa que se llama: pampa Hilario.

Dicen que esos t'aya Hilarios tienen poderes extraños. Pueden separar las hojas de las plantas y destechar las viviendas. A veces ruegan al Hilario del lago Titicaca (o sea al viento menor), y a veces al Hilario de la pampa como pampa t'aya para que ayude favorablemente en el venteo de las gramíneas, quinua, cebada, trigo, o para el venteo del rechojo de chuño, que consiste en separar las cáscaras del chuño. Para esta actividad nunca utilizan el viento mayor porque es muy fuerte.

Para la granizada sopla el viento del jacha q'ota (viento del océano) y para la helada sopla el viento del q'ota (lago). La pelea de estos Hilarios tiene mucho interés para la gente en los meses de Agosto y Septiembre, porque el viento menor tiene que salir vencedor, más o menos al medio día, para que sea buen año. En la noche el viento mayor es fuerte. La pelea es por la tarde. Si el Hilario del mar (que viene por la puna) sale vencedor, significa mal año. Por eso al viento conocen por el nombre de Hilario, y les sirve a los agricultores del lugar como uno de los indicadores para el año que viene. Hay muchas señales con que los Hilarios están siempre avisando al campesino. Por eso hay que estar atento por lo que pueden estar diciendo.

3. El culto para conformar los Chicotillos

El pago a los señores de la granizada puede ser una ceremonia muy diferente en cada parte, pero siempre es una ceremonia de toda la comunidad que se realiza una vez al año, en el mes de Enero. Así por ejemplo, en el distrito de Acora se ofrece el ruwamintu. En el distrito de Mollocco es diferente; allí la ceremonia se llama rutu. En otras partes se practica el tinku, el combate ritual descrito más arriba. Estas ceremonias mayores no se dirige especial y exclusivamente a los Chicotillos. Los destinatarios principales del culto son los Achachilas y la Pachamama; los Chicotillos aparecen para vengarse de los morosos y los incumplidos, y robarles “con intereses” la parte que corresponde a su madre (la Tierra) y sus tíos (los Achachilas). En términos demitologizados, el concepto que guía este culto es que el agricultor debe cuidarse de no sobre-explotar el medio natural; que debe devolverle a la

naturaleza lo necesario para que se recupere de la explotación durante el año agrícola. Sino, la naturaleza se debilita y por lo mismo “castiga” a los humanos dejando de alimentarlos.

El ruwamintu - En esta ceremonia los yatiris ofrecen la malla misa y la mojjsa misa para los Apus de la comunidad. Para conjurar el peligro de la granizada existen varios ritos y ceremonias. Se suspenden todas las riñas sobre las parcelas y chacras, porque los Achachilas pueden derramar, como castigo, la granizada sobre nuestras chacras. Por eso en todo período del ciclo agrícola el campesino se abstiene de realizar las actividades de división de sus parcelas, de levantar hitos o hacer zanjas, porque una familia puede ser causal de un castigo, ya que los Achachilas pueden enviar la granizada para arrasar con toda una sementera.

Para que no ocurra este fenómeno durante el ciclo agrícola, la comunidad acostumbra realizar cada año, más o menos en el día 15 de Enero de cada año, una ceremonia, llamada el “ruwamintu”.

Esta ofrenda de ruego al señor del granizo se realiza en la comunidad a sus dos Apus que son sus cerros, Yanamuri y Pucará, con el fin de que no caiga el granizo, y que no malogre las sementeras. El ofrecimiento es acordado en la asamblea y las autoridades de la comunidad fijan el día y la fecha junto con los delegados del fundo Yanamuri. La ceremonia se prepara y se realiza en varias fases, a partir de la recolección de cuotas. Los jiliris⁴³ asumen esta tarea. En una reunión forman una comisión encabezado por delegados de los siete sectores que conforman la comunidad, para recolectar el dinero. Deben contribuir todas las familias. Los que poseen terrenos o chacras tienen que cumplir con este deber.

La siguiente fase es de las compras para Mojjsa Misa y Malla Misa. Una vez reunido el dinero y entregado al cajero de la directiva comunal, la comisión consulta a los yatiris. Según las indicaciones de los paq’os yatiris, los delegados se dirigen al pueblo de Ilave para comprar la Mojjsa Misa y Malla Misa para los dos Apus: incienso, untu⁴⁴, juyra k’owa⁴⁵, coca, alcohol, vino, mullu, que es una piedra especial.

Van también dulces de diferentes clases y tamaños, papel blanco y papel plateado.

Posteriormente los delegados se comprometen a hacer cruces y a adornarlas con flores de rosa y hojas de lirio. Han de llevar estas cruces todas juntas a la iglesia de Acora en un día domingo, más o menos el día 15 de Enero, para su bendición con agua bendita por el párroco de Acora. Luego se dirigen a la plaza del pueblo, se dan abrazos de buena hora y se instalan en una de las tiendas comerciales de sus paisanos⁴⁶, para planificar la ceremonia del día Jueves siguiente a los dos Apus de la comunidad. Para tal fin se nombran dos comisiones de yatiris. Los yatiris de mayor prestigio deben celebrar para el Yanamuri la Malla Misa (Colque Misa) y los yatiris de menor jerarquía deben celebrar la Mojjsa Misa (Dulce Misa) para el Apu menor, Pucará. En la tarde del día Domingo, cuando retorna la comisión de Acora a la comunidad con las cruces bendecidas ya, hay que ch'allarlas con alcohol y coca y colocarlas en la parte céntrica de cada aynoka de las chacras: papa, quinoa, cebada y ocas. Así se hace todos los años en el mes de Enero.

El Rutu - Para contrarrestar la granizada en la comunidad de Machariri, se hace el rito de pago de granizo en los meses de Diciembre y Enero. Los encargados son el teniente o delegado de la comunidad, quienes tienen que buscar y solicitar los servicios de un yachak runa⁴⁷. Además, recurren de casa en casa, pidiendo aporte voluntario en dinero para sufragar los gastos de la compra de implementos como: incienso, agua bendita, coca, alcohol, vino, anisado, cerveza, gaseosa y otras.

Luego un día todos los comuneros presididos por el delegado de la comunidad y el yachak runa acuerdan el día del pago a los señores del granizo. El día fijado como a la una de la tarde, se dirige la comitiva presidida por el yachak runa a la iglesia llevando una cruz grande, aproximadamente dos metros de alto.

En la capilla hacen celebrar una misa con el padre y todos oran, luego hacen bendecir con el padre. Luego la numerosa comitiva de los lugareños llevando la cruz se dirigen al calvario más elevado. En cada

descanso oran los acompañantes el “Padre nuestro” y el yachak runa reza, de un librito de San Cipriano la oración de Santa Bárbara.

Llegado al calvario colocan la cruz y la hacen parar en un lugar seguro y otros encienden una fogata. Luego hacen humear⁴⁸ en un lugar especial. Todos se arrodillan en forma de medio círculo. El yachak runa extiende su inkuña con coca, y luego coloca sobre la istalla⁴⁹ todos los implementos como: incienso, vino, alcohol, y las otras cositas. Posteriormente el oficiante alza hojitas de coca y todos le siguen en alzar tres hojitas de coca. Los juntan en un vaso, luego agregan alcohol y el oficiante lleva todo al fogón para quemarlo y para que el granizo coma la ofrenda. Después regresa y nuevamente alzan tres hojitas de coca, las juntan en un vaso y agregan vino. El oficiante orando profundamente se levanta y echa el vaso con dirección de donde viene la granizada y pronuncia las palabras santas del librito de San Cipriano y luego regresa.

Por último el yachak runa prepara el saima en una fuente, llamada chuwa, coloca bosta candente en una piedra, sobre esta echa el incienso y levanta la ofrenda moviendo la mano. Luego con profunda fe ora y pide a los señores del granizo que no vengan y que se vayan a otro lugar. Luego todos los demás realizan la misma operación. Terminado el acto ritual, todos se abrazan en señal de “buena hora”.

Culminado el acto ritual, brindan con cerveza y otros con alcohol y los jóvenes tomán gaseosas en señal de buenos augurios y buena suerte en la presente campaña agrícola y más tarde todos regresan a sus hogares.

4. La previsión del tiempo⁵⁰

Cómo se sabe que se acercan la Granizada, la Helada y los Vientos? En Agosto cambia el tiempo. Termina el autipacha, que es la época helada, y comienza el jallupacha, la primavera con las primeras lluvias. Para la granizada sopla el viento del jacha q’ota⁵¹ y para la helada sopla el viento del q’ota⁵². La pelea entre los Hilarios tiene mucho que ver en los meses de Agosto y Septiembre, porque el viento menor⁵³

tiene que salir vencedor, más o menos al medio día, para que sea buen año. Si el Hilario del mar - que viene por la puna - sale vencedor, significa mal año. Por eso el viento sirve a los agricultores como uno de los indicadores más observados por los campesinos de la comunidad.

En ese mes todo tiene la boca abierta. La Santa Tierra y los Achachilas, todo pide su comida⁵⁴ y también es el momento de consultarles sobre el nuevo año agrícola y sobre el tiempo que ha de guiar las siembras durante el nuevo ciclo. El primer día de Agosto, desde muy temprano, se observa el panorama: unas veces cielo vacío, otras veces cielo cubierto de nubes a medias, otras veces neblina. Se ve todo el panorama, porque estos fenómenos tienen mucha importancia y son significativos para el calendario agrícola. Pronostican si el año será adelantado, retrasado o medianamente adelantado y conforme a esta información se elige el momento de sembrar. Expresa también si el año será lluvioso o seco y si habrá granizadas, heladas y vientos. Este mes es considerado también como el mes de los vientos. Cuando amanece el primero de Agosto nublado es buen año para el campesino. Planifica para invertir más semillas en el sembrío de tubérculos, gramíneas y cereales. Cuando el cielo vacío se presenta en la madrugada del primer día de Agosto, manifiesta que será mach'a mara: año de calamidad y sequía. No habrá que sembrar mucho, porque no habrá buena cosecha. Así se define la estrategia. En el caso de mach'a mara, la gente no saca los productos sobrantes de la cosecha anterior al mercado, sino que entra en un período de austeridad.

El 30 de Octubre es la fiesta de San Andrés. Más o menos en esta fecha el Qoto, que es un montoncito de estrellas⁵⁵, culmina su fase de recorrido. Cuando coincide con el día 30, es indicación de que no ocurrirán las temibles heladas en la Fiesta de Reyes (6 de Enero), ni en San Antonio (17 de Enero), ni el 3 de febrero que es San Blas. Cuando se atrasa el Qoto también el sembrío debe atrasarse.

Existen varios señales más para prever la helada y la granizada. Algunos de estos indicadores se observan en jallupacha y otros se observan en autipacha. Aquí van solamente algunos:

Observaciones en el autipacha

Los qamaques⁵⁶ lloran en el mes de Noviembre. Cuando su aullar termina en agudo es señal de buen año, porque indica que habrá bastante producto. Si por el contrario en su aullar no termina, es señal de mal año. Así, cuando dice: Wawa... Khau... khau... kaccc significa buen año. Pero cuando dice: Wa... kha... kha, khaúúúúúúúú es signo de mal año, porque habrá sequía, helada y granizada.

El asno debe cambiar el pelo alrededor del mes de Marzo. Si sucede así, es para año bueno, pero cuando no cambia el pelo, es para mal año y habrá daño en las chacras por la helada, la granizada o porque tarda la lluvia y aparece la sequía. Igualmente cuando va a ser mal tiempo, las vacas, los chanchos y los burros juegan en el campo.

Los jararankha⁵⁷ pueden adelantarse o retrasarse en su ciclo reproductivo. En el mes de Marzo se observa los jararankha. Puede ser al medio mes o para la semana santa. Solo anuncian si el sembrío es adelantado o atrasado por la aparición de sus crías en el mes de Setiembre a Noviembre. En estos meses las pequeños lagartijas para año bueno deben terminar su cola en una punta fina; y si es muthu⁵⁸ es para mal año, porque se presentarán heladas y granizos que maltratan las chacras.

Cuando aparecen aves de un piso ecológico más alto en pisos más bajos, los comuneros están avisados porque estas aves anuncian la helada.

El lekeleke⁵⁹ predice a un plazo más largo como va a ser el año. Para un año de granizada pone piedrecillas en su nido; para buen año pone estiércol de oveja y para año de relámpagos pone alambres y yawris⁶⁰. Para año de escasez pone plata. No se sabe de dónde consigue, pero trae. Para año de lluvias hace su nido en partes altas como en los cerros y encima de los surcos; para año seco lo hace en el canal de los surcos y en las partes bajas.

El pichitanqa⁶¹ canta phuyuchiúúú (agua), para anunciar que va a ser año de lluvia. Para que hiele, canta Juiphichiúúúú (hielo-helada).

Para buen año canta la golondrina serrana: chiú chiú chiú... y para mal año, con posible caída de granizada, canta: chijj chiú, chijj chiú, o: chijj chiú juti⁶².

El Qoto es un montoncito de estrellas que sirve mucho de indicador al campesino. Cada año generalmente en el mes de Junio y Julio ha de caer la helada fuerte y la anuncian estas estrellas que se puede observar en la madrugada aproximadamente desde las 3 horas de la mañana, que significa que va a caer helada en la siguiente noche. Hay otros pero este es el más importante, porque tiene que ver mucho con la primera caída de la helada en Mayo-Junio, que es la época del procesamiento del chuño. Su aparición y desaparición es bastante observado. Si es adelantado, entonces los sembríos serán adelantados, especialmente la papa, y cuando desaparece y hiela fuerte, esto quiere decir que se lo han tragado las heladas hasta que vuelva a aparecer. Y cuando no hiela en su fase final es riesgoso para la época de crecimiento de los cultivos.

Observaciones en el jallupacha

En esta época se observan varios indicadores que pueden anunciar la caída del granizo y de la helada. Son animales, plantas, astros, vientos y sueños, como por ejemplo:

Cuando los ratones en los meses de Marzo-Abril comienzan a comer y amontonar las cáscaras de cebada anuncian que viene el granizo. Así saben alertar al agricultor para que cuide sus cosechas.

Cuando las hojas de algunas plantas, como la papa, se ponen ligeramente oscuras; o bien cuando en una mata de papa las hojas se ponen de color amarillo, entonces puede descargarse la granizada. En los meses de Octubre a Noviembre se observa cuidadosamente la flor de un cacto llamado huarakko. Cuando hiela su flor en esos meses, significa que caerá la helada también en los meses de Febrero y Marzo; en cambio cuando no hiela la flor del huarakko, significa que no caerá la helada en las chacras en Febrero y Marzo. Otras plantas que saben anunciar la helada son: la llant'a, la maych'a y la karigua.

La helada se anuncia también cuando el cielo se descubre paulatinamente de nubes y cuando se notan nítidamente las estrellas de la Vía Láctea. Al mismo tiempo se hace sentir un frío penetrante.

El calor y el aspecto de las nubes anuncian también la granizada. Cuando el sol produce un calor extraño y sofocante y cuando el sol se pone al lado o encima de las nubes blancas y cargadas, entonces puede caer granizo. Cuando quiere descargarse la granizada, en el día las nubes se ponen de color gris oscuro, furiosos como toro bravo. En las noches las nubes se ponen negras, muy oscuras y amenazantes. En los meses de Noviembre, Diciembre y Enero, cuando se forman nubes en el cielo, s'akra puyu63, durante la tarde y toma una figura de un reptil como de culebra o lagarto, significa que en el mismo tiempo vendrá la granizada acompañada con fuertes truenos y vientos. En los meses de Septiembre y Octubre, las nubes negras pueden estar en cualquier sitio del espacio y señalan que viene la lluvia y que no vendrá la granizada con fuerza: se puede quitar rápidamente. Un caso particular de gran preocupación es cuando en el cielo se forman tres masas de nubes negras en distintos sitios y cuando comienzan a juntarse las nubes. A ésto lo llaman en la comunidad “kinsa quella mattacuna” (tres jóvenes ociosos). Cuando se juntan estas tres nubes significa que caerá una fuerte granizada imposible de quietar; no se puede contrarrestar.

Indicadores que anuncian la caída de granizadas en el jallupacha son: truenos y centellas constantes a gran distancia que caen sobre el horizonte; la presencia de un día con fuerte insolación; la aparición de nubes cúmulos que poco a poco van tomando un color oscuro y que lentamente van cubriendo el cielo.

El viento que viene del lago Titicaca, que se llama “el viento menor”, anuncia también la posible caída de granizo. Un indicador de la helada nocturna es también el viento helado y desordenado durante el día que se va acentuando al acercarse la noche.

Los sueños son igualmente decisivos en la vida del campesino andino. Así, por ejemplo, si se sueña con caballeros de pelo blanco es indicio de que habrá granizada y que es necesario apurar la cosecha de

algunos cultivos ya maduros. Si se sueña que los chanchos invaden las chacras es señal de que habrá helada. Ver en el sueño a guardias o soldados, significa que caerá la granizada y truenos en la tarde del siguiente día. Si se ven en su sueño peleando con guardias indica que será peor el castigo del trueno y del granizo. Para dejar sin efecto sus sueños deben masticar sal con llicta⁶⁴ y luego escupir en el patio. Otros rezan en la cruz del calvario a los cuatro puntos cardinales, y otros hacen rezar al padre en la iglesia.

“Hay muchos otros anuncios más que aparecen en sueños solamente”, nos aseguran los campesinos y E. Oblitas (1971: 205-226) nos da prueba de ello en una lista larga de sueños con su significado para el andino. Efectivamente, la experiencia enseña que al acumularse estos sueños anunciadores, es aconsejable guiarse por ellos porque en el mayor de los casos “dicen la verdad”. Una explicación aceptable de este hecho puede ser que se trata de una forma colectiva de clarividencia activada en sueños.

5. Qué se hace para contrarrestar a los Chicotillos⁶⁵

Informa Juan de Dios Macedo: “Para evitar la granizada y la helada que se anuncian se puede recurrir a varias costumbres⁶⁶, grandes o chicas. En Machariri para espantar la granizada hacen reventar cohetes. Para ésto recolectan cuotas entre todos los comuneros. El encargado de recolectar es el teniente de la comunidad. Con la colecta compran los cohetes y cuando viene la granizada, el encargado empieza a hacer reventar los cohetones. Otras personas al momento que viene la granizada tratan de contrarrestarla haciendo humear. No solamente una persona, sino todas las familias de la comunidad tienen que hacer humear bien fuerte. Para esto se aprovisionan de trapos viejos, paja, maderas. Muchas veces echan kerosene y hacen arder grandes fogatas. Consiguen jebes, azufre... Ponen pajas verdes que hacen humear bién fuerte. Tambien el encargado de la granizada, el teniente mismo, hace humear con ellos y a los que no cumplen les aplican una sanción y cobran fuertes multas a los comuneros que no hacen humear. Muchas personas hacen

humear encima de sus chacras o al costado de sus sembríos para que no venga la granizada. También algunas personas hacen ruidos y tocan pututo. Silban toda la noche y el día cuando viene fuerte la granizada. Muchas personas acostumbran también, cuando viene la granizada, defenderse con huarak'a67. Corren hacia la dirección de donde viene la granizada y tiran piedras con su honda diciendo: “¿Quella matta imata munanki?”68.

K'ellan ussp'a69, dicen también que es bueno. Cuando se acerca la granizada se defienden con cenizas. Echan cenizas hacia la dirección de donde se origina la granizada con la mano izquierda. K'allpakkon pistunta, dicen también, ya que es bueno para ahuyentar la granizada cuando quiere venir. Las mujeres levantan las faldas y hacen ver a la granizada su ropa interior. Las jóvenes vírgenes se posesionan con nalgas destapadas hacia donde viene el granizo, para avergonzarlo. Hay otras personas que acostumbran guardar en su hogar, una chuspa y se la pasan y la hacen dar vuelta. Dicen: “huaymicun”, cuando quiere venir la granizada. Llevan la chuspa a cualquier sitio donde hay peligro para prevenirse del daño. Otras personas, cuando viene más fuerte la granizada escupen su saliva masticando la sal con ajo, al lado de donde viene la granizada.

También hay personas que saben rezar el librito de San Cipriano, y la oración a Santa Barbara en esos momento que viene la granizada. Agarran agua bendita y en forma de cruz a los cuatro puntos cardinales la arrojan y cogen la cruz verde en la mano izquierda; en la otra agarran un cuchillo acerado y comienzan a orar con profunda fe del librito de San Cipriano, se arrodillan y piden al señor del granizo que sea bondadoso para que no les mande la granizada.

Para prevenirse del rayo no hay que manejar objetos metálicos, cuando viene la granizada, porque es bien peligroso. Tampoco se debe consentir al lado del hombre animales como gato o perro. No hay que hacer bulla, no comer, no trabajar, no ir de viaje en plena granizada. Es conveniente quedarse en un solo sitio. Tampoco hay que ocultarse en lugares propios del señor del granizo porque son lugares piru parte,

como puede ser k'ajas⁷⁰, rocas y otros lugares maléficos. Es conveniente sentarse y cobijarse en lugares donde no cae el relámpago. Una vez un pastor se sentó para ocultarse de la granizada dentro de unas rocas, entonces cayó el relámpago y lo mató.

Cuando viene la granizada no hay que usar objetos metálicos brillosos. También los animales, la vaca, la llama y otros animales. No es bueno amarrarlos con cadena, anillo, o clavar fierros para amarrar la soga. Siempre es conveniente amarrarlos con ch'illiwa, con jebe o wiswua”.

Contra la helada

Con Porfirio Enríquez Salas hemos compuesto un listado más largo de técnicas⁷¹ que resumimos a continuación. Son técnicas y costumbres practicadas en defensa de las chacras contra la helada que es el mayor peligro para el agricultor cuando brotane los cultivos, cuando las plantas están en pleno desarrollo o cuando sus frutas están madurando. Cuando bajan las temperaturas, la gente está preparada a defenderse de la helada para que “ese señor”, la helada, no entre a robar de sus chacras. Todos se aprovisionan con tiempo de paja, leña, trapos viejos, jebes, para hacer fuego y humear. En las chacritas al lado de las casas y al borde de las lomas comienzan a calentar el ambiente. Queman las pajas de los bordes. Todos ayudan: niños, jóvenes y adultos. Los que no cumplen esta costumbre son amonestados con sanciones y le aplican multas en dinero, que son recogidas por el tesorero de la comunidad. Otros tocan en la noche el pito, silban, tocan pututu y otros instrumentos musicales.

Algunas familias practican otras costumbres. La mujer lleva una manta y una bolsita de sal a su chacra. Esta manta la lleva al centro del sembrío de papas en uno de los surcos. La manta se extiende y sobre esta echa la bolsita de sal y la mujer arrodillándose, dice: “Moro Asno Chicotillo, come sal en vez de comer cultivos”. Lloro y pide clemencia para que el señor de la helada sea benevolente con ellos y no mande la helada. En algunas familias el padre o la madre hace arrodillarse a

sus hijos encima de la piedra de su patio. Es una piedra sagrada donde “hacen misa”⁷². Les pegan a sus niños a chicotazos y los hacen llorar y gritar diciendo: “Tatitu Gloria, carpaykitac cachay camuyayko”⁷³”.

Los comunarios, guiados por una milenaria experiencia empírica y por una mitología que le interpreta el clima en función de su agricultura, disponen de gran cantidad de técnicas de defensa contra los Chicotillos, tanto técnicas empíricas como simbólicas. Aquí mencionamos algunas de estas técnicas, aplicadas cuando se observan indicadores que anuncian heladas:

Se encienden fogatas en los cerros vecinos a las chacras, para proteger a las que se encuentran en las laderas y en la pampa. Se extienden varias incuñas de color negro, con dos o tres puñados de sal caliente, en medio de las chacras especialmente de papa. Se lleva agua caliente en phuños que se colocan dentro de las chacras, en lugares estratégicos. Se echa agua caliente en los diferentes manantiales de agua, con la finalidad de favorecer la formación de nubes.

Durante la noche en que amenaza la helada se ejecuta un baile comunal, el kashuani, alrededor de las chacras, bebiendo alcohol y picchando coca.

Cuando los cultivos de papa, haba y maíz, están emergiendo del suelo, se los cubre, surco por surco, con guano de ovino. Esto se hace también con laki-laki. Estos elementos, además, sirven de abono para los cultivos cuando están en pleno desarrollo. Otros cubren con ichu, surco por surco, los cultivos de papa, haba y maíz que están emergiendo del suelo. Durante el día el ichu es retirado para que el sol caliente y fortifique las plántulas. Cuando los cultivos de papa, haba y maíz están emergiendo del suelo y se anuncia la helada, es bueno realizar inmediatamente los primeros aporques en los cultivos para protegerlos. Siempre hay que utilizar buena semilla que sea resistente para que las nuevas plántulas sean fuertes y resistentes. Antes del sembrío de las papas se mezcla la semilla con ceniza. Esta mezcla tiene la virtud de que la planta no muere rápidamente dentro del suelo cuando es afectada por las heladas.

Se prenden antorchas que son colocadas muy cerca de las chacras para que las caliente. También se revientan en la atmósfera cohetes artificiales. Se dice que así el suelo calienta y vuelven las nubes.

Puede ser bueno retrasar en unas semanas el sembrío de los cultivos (especialmente de papa y maíz), de acuerdo a la previsión del clima cuando se anuncian heladas en el comienzo del ciclo agrícola⁷⁴.

Rituales de producción suelen acompañar a estas técnicas empíricas. Algunas de estas técnicas simbólicas, destinadas a controlar y minimizar los efectos destructores de las heladas, son las siguientes:

Cuando las lluvias no son normales durante el crecimiento de los cultivos y se nota por el contrario la presencia de heladas, se realiza el matrimonio de ranas⁷⁵. Se celebra el matrimonio para que las ranas pidan a Dios que no caigan heladas y que mande lluvias abundantes para que los cultivos prosigan con su crecimiento y den buen producto.

Cuando amenaza la helada, desvisten a los niños menores de 10 años para que correteen desnudos alrededor de las chacras gritando las palabras «Wifa, kuno, kullo....» «Lluvia, lluvia estamos pidiendo, Señor del cielo. Somos hijos de los pobres agricultores. Somos niños huérfanos que estamos sufriendo en esta tierra. Tapa con neblina y nubes a nuestras chacras para que se salven de la helada. Nosotros, niños, no tenemos ningún pecado. Perdónanos de todos los pecados de nuestros mayores». Estas súplicas de los niños van acompañadas del llamado a los principales Achachilas de la comunidad.

Se derrama guano de cuy a los surcos donde están sembrados los cultivos, especialmente la papa. Se piensa que cuando cae la helada sobre el guano, los cuyes empiezan a gritar y que así consiguen que la helada no malogre los cultivos.

Se prepara un delicioso platillo de comida con productos típicos de la comunidad y se coloca durante la noche en medio de las chacras, para que el Juiphi - Tara se lo coma y no se coma los sembríos.

De la cena debe sobrar un poco de comida en las ollas sobre el fogón. Se dice que la helada no afecta a los sembríos de la persona que se recuerda así del Señor de la helada.

Se cubre las mejores matas de papa con una pollera o con fibra blanca de alpaca. Se piensa que con ello se está cubriendo toda la parcela para que no malogre la helada. Se colocan depósitos con un fondo u ollas embrocadas en cada esquina de las parcelas, para evitar que caigan las heladas. Se colocan también ramos benditos en domingo de ramos en medio de las chacras para que protejan los cultivos de las heladas.

Cuando no caen lluvias a su debido tiempo y los cultivos que están en crecimiento se empiezan a secar y cuando el cielo despejado amenaza con heladas nocturnas, los yatiris de la comunidad salen en procesión al cerro a traer agua de lluvia, suplicando con mucha fe a Dios y a la Pachamama. Vuelven a la comunidad y hacen bendecir el agua en la iglesia y con ella riegan los cultivos. De seguro que las heladas se alejarán y que en dos o tres días caerá la lluvia.

Contra la granizada

Contra la granizada no existe ninguna infraestructura agrícola que proteja los cultivos. Los agricultores la temen mucho, porque es tan dañina y más difícil de combatir que la helada. Sin embargo se han desempeñado en desarrollar técnicas empíricas y simbólicas para defenderse contra esta inclemencia.

Las técnicas empíricas más aplicadas de defensa contra la granizada son producir humo en la ladera del cerro o en la pampa. Frecuentemente también se toca pututos y cornetas. En palos, ubicados en partes más altos se amarran trapos empapados con kerosene o aceite quemado que son encendidos para calentar el ambiente y disipar las nubes de la granizada. Muchos hacen reventar gran número de cohetes artificiales en la atmósfera. Algunas técnicas simbólicas, que acompañan a las empíricas, mencionamos a continuación:

Cuando se acerca la granizada a las chacras, se le invita alcohol, challándole para que se regrese a su lugar y venga en forma de lluvia. Antes de que llegue la granizada a las chacras y las malogre, se le debe challar con alcohol, vino y soplar con cigarro. Además se debe echar cañihuaco al viento, para que el Tata Chijchi se lo coma y no se coma los sembríos.

Cuando amenaza la granizada o la helada, los comuneros gritan: “Flojos y mentirosos, comedores de la pierna de su madre, vayan a la costa o a los valles donde hay abundancia de cultivos, nosotros no tenemos nada”.

Cuando los cultivos están en crecimiento, florecimiento o maduración, nadie debe bañarse en el Lago Titicaca o los rios, porque la persona desnuda atrae a la granizada y hace que ésta caiga más rápido. Cuando se enteran de que una persona se está bañando en momentos en que amenaza la granizada, el presidente de la comunidad le obliga a vestirse.

Los padres no deben pegar ni maltratar a los niños menores de edad, porque caerá una terrible granizada para castigarlos.

Cuando las chacras se malogran severamente por las granizadas, los comuneros inmediatamente sospechan que alguna madre joven abortó o que una madre tuvo un mal parto, y que han botado el feto en el Lago Titicaca, en un rio o en el lugar donde cayó la granizada. En este caso, el presidente de la comunidad forma una delegación que debe buscar a la madre que cometió este error haciendo la prueba de las glándulas mamarias. Cuando se encuentra a la madre que incurrió en aborto, se le obliga a participar como penitente en la mesa a la Santa Tierra, que realiza la comunidad todos los primeros de Enero. Se dice que la Pachamama manda el castigo de la granizada, porque es lo mismo como si hubieran matado a una persona adulta.

Contra ambas, granizada y helada

Algunas técnicas simbólicas de defensa son practicadas contra ambas: la helada y la granizada. Ambas están vinculadas y pueden ocurrir juntas. Cuando de día cae una granizada sobre las chacras, es muy posible que en la noche caiga la helada también y malogre los cultivos. Para evitar estos daños, se practican costumbres tales como éstas:

Antes del sembrío, es siempre necesario realizar el pago con mesa a la Pachamama, para que no haya heladas ni granizadas y bendiga la producción agrícola que se emprenderá.

A veces, cuando casualmente aparece algún cadáver en las playas de una comundia ubicada en la ribera del Lago Titicaca en época de lluvias, debe ser enterrado cristianamente en la misma comunidad donde fue encontrado. Si no se hace el entierro en forma inmediata, ese muerto traerá fuertes heladas y granizadas que pueden malograr completamente los cultivos. Si se le da su entierro como es debido y si el muerto es mujer, es presagio de una abundante producción de papa y si es varón asegura la producción de mucha quinua y cebada, porque esos muertos son como un pago a la Tierra. Por eso, cuando aparece así un muerto en la ribera del Lago, no se debe permitir que el médico realice la autopsia de de rigor, y menos cuando es en la misma comunidad o cerca de las chacras, sino en lugares lejos a las chacras y donde no hay cultivos.

Cuando se anuncia un año de heladas y granizadas, los dirigentes de la comunidad llaman a asamblea general y hacen constar en acta recomendaciones insistiendo en que: las madres solteras formalicen su situación casándose; que los niños menores no bautizados, sean bautizados; que la gente se cuide de la práctica de malas costumbres, de riñas y especialmente malas prácticas en lo sexual como relaciones incestuosas. Insisten también que no dejen andar los cerdos⁷⁶ cerca de las chacras.

Los dirigentes de la comunidad han de vigilar el cumplimiento de estas normas y su incumplimiento es sancionado con multas severas que son fijadas en la asamblea.

Conclusiones

1. Los ritos de producción que acompañan las técnicas empíricas del agricultor andino son expresión de una mitología que sigue viva e inspiradora; expresión también de una clara conciencia de lo misterioso de la vida que el agricultor en su chacra está tratando, mejor dicho: “criando”. Muchos de estos ritos son simple expresión del deseo, y de la angustia, del agricultor que de este modo está “haciendo votos” o “suplicando a Dios” - o a la Pachamama y los Achachilas - por el buen éxito de su trabajo entre tantos peligros y amenazas de fracaso. Cuando decimos “hacer votos” usamos una expresión de origen religioso que por el uso frecuente en la actualidad se ha secularizado, especialmente en sectores modernizantes de la sociedad contemporánea. Sin embargo, en el caso del hombre andino, este proceso de secularización ha comenzado pero no acabado su curso.

2. En la agricultura moderna, con su tecnología demasiado sofisticada sucede a menudo que el chacrero se ve limitado a la aplicación de elementos técnicos no comprendidos. No pocos lo sienten como una degeneración del sistema de producción agrícola que incluye la pérdida definitiva de la capacidad creativa propia del agricultor depositario del “art de la localité”⁷⁷ y como una degradación del modo de producción artesanal. Ocurre no pocas veces que, por razones muy distintas⁷⁸, el agricultor tradicional de la comunidad andina se ve también reducido a una tecnología “de recetas”, lo que huele a magia cuando esto sucede al nivel de las técnicas simbólicas.

3. Las llamadas “técnicas simbólicas” son las que más provocan interrogantes de parte del ingeniero agrícola moderno. Sin embargo, por el hecho mismo que su práctica sigue vigente hasta hoy día podemos asumir su funcionalidad en el sistema socio-económico de la agricultura andina. Es la razón también por la que el agricultor andino,

ante un clima tan cambiante y un medio natural tan caprichoso, no es pasivo ni fatalista, sino que siempresigue luchando por “criar la vida”. Por su persistencia, las “técnicas simbólicas demuestran ser funcionales. Es una funcionalidad múltiple que abarca varios aspectos, como: lo psicológico, social, ético, religioso, y aún lo tecnológico y lo económico. El andino expresa esta funcionalidad múltiple diciendo: “Al hacer costumbre cumplimos con el Tayta Dios, con la Santa Tierra y con la Comunidad, para que todo esté conforme”. En el capítulo de las observaciones finales hemos de explicitar la multiple funcionalidad del ritual de producción.

4. El discurso andino de tecnología agrícola nos presenta un sistema de producción altamente comunitario. La organización del trabajo, los recursos naturales y la responsabilidad del sistema de producción son asunto de la comunidad. La organización del trabajo con sus asambleas comunales de planificación y sus modalidades de faena y ayni, es altamente comunitaria. Los recursos naturales no son considerados como elementos de propiedad privada en el sentido del código civil; ni siquiera como un “acervo de materiales disponibles” ni como “valores de cambio” de propiedad comunal, sino como “la madre de todos”. Por eso no son vendibles ni enajenables. El acceso a la tierra, el agua, los bofedales, los tolares, las gredas, etcetera, no radica en última instancia en la propiedad de estos recursos - aunque la sociedad nacional obliga a los comunarios proveerse de documentos de propiedad -, sino es garantizado para todos los miembros de la comunidad y solamente para ellos, precisamente, porque es su medio vital, “su madre”. Los rituales colectivos de producción y la exigencia de un comportamiento moral a todos los comunarios demuestran que el sistema de producción agrícola, el cuidado del medio natural con sus recursos y el manejo adecuado y cuidadoso de su tecnología son responsabilidad de todos.

5. La tradición aymara dice que para tener un buen año agrícola, “hay que hacer tinku”, esto es: realizar la batalla ritual entre gente de las comunidades de abajo y los de las comunidades altas. Tinku resulta ser el concepto central en el discurso tecnológico andino. Este concepto expresa bien la intensión de los rituales de producción y la norma

básica de las técnicas empíricas. De ahí que tinku pasa a ser un estilo de trabajo que marca las relaciones sociales y económicos en la comunidad, las relaciones técnicas con la chacra y la tierra y las relaciones religiosas con los huacas del medio natural. La norma del tinku resulta en una agricultura caracterizada de moderación y reciprocidad, equilibrio y armonía, rigor y sensibilidad, colaboración y diálogo; resulta en una economía de lo suficiente y en una tecnología vigorosa, pero no-violenta; en cultivación, pero no en transformación del medio natural. A continuación analizamos el “tratado andino de tecnología” en esta perspectiva.

Cap. 5.

Tinku: alertos y listos para vigilar el justo equilibrio

En este capítulo analizamos el discurso andino de tecnología y le agregamos algún comentario.

El mito de los Chicotillos pretende explicar el mundo al agricultor andino y darle una razón del porqué de las plagas. Cuenta que “en tiempos antiguos no existían la granizada, la helada, los vientos y las plagas”, pero desde el momento que los hombres violaron el tabú (el matrimonio monstruoso) y que “por la seguridad de la producción dejaron de trabajar bien”, se volvieron jairas comiéndose así la carne de su madre y “desde esa época existen las plagas”. El pecado original es la falta de respeto del humano ante la comunidad de los huacas, ejemplificada en aquel matrimonio monstruoso entre un joven campesino del akapacha y una señorita raptada del arajpacha, hija del Sol y la Luna. El humano “se quema” y los hijos, bastardos, crecen huajchos y estériles. Los Chicotillos no pertenecen al ayllu, no crían la vida en la chacra, no se casan ni crían hijos. Pertenecen al medio silvestre, la sallqa, los cerros donde vagan. Son causa de un conflicto en el ayllu de su abuela - como su padre era causa de un conflicto en el cielo - porque no cumplen con la ética del ayllu: son flojos, mentirosos, ladrones; no crían la vida sino se comen la semilla en huatias. Nótese, que no reciben castigo, pero que el ayllu los rechaza. De la misma manera su padre no había cumplido con las normas del arajpacha donde “todo es diferente”: el arajpacha lo rechazó, quemándolo vivo.

Diferente es la situación de la abuela, reflejo fiel de la Pachamama. Ella es del ayllu, “hace igual que la gente” e insiste, aunque en vano, que los bastardos lo hagan también. Ella es fiel a su condición humana y

materna. Ella, igual que su hijo (el padre de los Chicotillos), es víctima - aunque no fatal - del tabú violado y de su relación maternal con los bastardos. Sin embargo, la relación maternal es inquebrantable y jamás entra en peligro. Ella alimenta a los bastardos hasta con su propia carne y éstos la respetan en todo momento como madre. Los hermanos la vengan castigando a la gente que la maltrata y siempre procuran llenar su despensa.

El mito no sanciona la inmoralidad de los Chicotillos y no la castiga tampoco. Más bien sanciona la violación del tabú: de la relación social de los humanos - la viajera, el pasallero, los casadores de pájaros - con los Chicotillos y de la relación sexual de su padre humano con su madre divina. Si los Chicotillos no crían la vida en la chacra, es porque son bastardos estériles y porque no han de regirse por la ética vigente del ayllu. Los verdaderos “malos”, desaprobados y sancionados por el mito, son los humanos que no respetan el arajpacha y no crían la vida con cariño cuando maltratan a las abuelas y a los niños huérfanos. Estos reciben su castigo despiadado. Según el mito, los Chicotillos son terriblemente vengativos, pero a justa razón. Como hijos de la sallqa, ellos reclaman también por la comida de los Achachilas y de la Pachamama vengando sin piedad a los incumplidos. Así representan la fuerza castigadora de la autoridad suprema, la ley divina, el fas, combatiendo a los nefastos.

Lo anterior es solo la cosmovisión de fondo de lo que llamamos un “tratado andino de tecnología”. ¿Cuál es el modo correcto de trabajar y la ética del agricultor, según este mito?

Si bien los Chicotillos no son sancionados por sus pertrechos, enseñan a latigazos al campesino las normas éticas del trabajo y las pautas de conducta que debe respetar: “¡Ahora verán...!” La gente del ayllu “no debe ser como los bastardos: ociosos, flojos, mentirosos, ladrones, envidiosos... No hay que mirar (codiciar) el trabajo ajeno”. Porque éstos, los flojos, están empobreciendo la chacra, matando la tierra por la erosión, comiendo la carne de su madre la tierra, acabando la vida de la chacra y del ayllu.

Sin embargo, esta ética comprende más que una disciplina de trabajo. Es la ética fundamental del agricultor andino, cuya ley más sagrada es criar la vida en la chacra alimentando el triple ayllu: de la comunidad humana, de la sallqa y de las divinidades. La síntesis de su ética es: alimentar la vida del ayllu divino, con el pago a la Tierra y los Achachilas, el rutu, el ruwamintu, las costumbres; alimentar y respetar a la comunidad de la sallqa y los piru partes, como el huayrahuasis; y criar la vida de la comunidad humana, porque: “comentan los yatiri que el pecado más grande es: abortar, hacer llorar las wawas, calatar a los niños, hacer sufrir a las abuelitas...” Esta ética es el fundamento de la tecnología andina, la que se resume en “saber criar la vida”, según la definición lapidaria de Eduardo Grillo (1991:30).

Por otra parte, el mito enseña que esta tecnología no es simplemente un conjunto, o sistema, de conocimientos y habilidades para producir el alimento humano necesario en un medio ecológico difícil, sino que es un proceso y un modo de existir, a la vez que un esfuerzo continuo en términos de tinku, en este caso con los Chicotillos.

La lucha del campesino en defensa de su chacra y sus cultivos tiene siempre sus éxitos y sus fracasos. Por su esfuerzo continuo logra un equilibrio dinámico y productivo en esa lucha con los Chicotillos. En autipacha parecieran ser aliados, en jallupacha enemigos.

Para aliarse y para defenderse con éxito, el campesino estudia acuciosa y detenidamente los fenómenos meteorológicos. Su conceptualización es mitológica: observa la conducta y la estrategia, la fuerza y la debilidad de los hermanos, sus exigencias y sus motivos, sus momentos y sus recorridos, su carácter y sus alianzas. En eso consulta flora y fauna, sueños y símbolos, astros y meteoros. La personificación - o mitologización - de los fenómenos meteorológicos, como en el caso de los hermanos Chicotillo, le ayuda mucho a definir y comprender su medio natural de una manera práctica y manejable y con miras a defenderse con más eficacia. Le ayuda a combatir heladas y granizadas con la movilización de todas sus energías morales, religiosas y éticas, y con todos sus recursos técnicos, tanto simbólicos como empíricos. Por otra parte,

la personalización le ayuda también a aprovechar mejor las bondades de los tres hermanos durante el autipacha, como para la elaboración del chuño.

Tinku es un concepto tan fundamental como multívoco, en la cosmovisión andina tanto como en la estructura social, económica y política de la sociedad andina. Tinku significa: 1. Límite: el límite entre el territorio de dos estancias, ayllus o sayas. Se considera que este límite separa y une a la vez a ambas partes; 2. Combate ritual: el combate entre dos ayllus o sayas de una misma comunidad. A lo largo, este combate ritual de cada año, ha funcionado como un mecanismo de continuo reajuste y redistribución de tierras en la comunidad entre grupos contendientes, de acuerdo a la presión demográfica relativa de sus partes; 3. Equilibrio: el equilibrio entre dos partes de un todo, por ejemplo en la carga de un llamo o burro, que debe cargarse con pesos iguales en ambos lados; 4. Encuentro: por ejemplo el punto de confluencia de dos ríos. El verbo tinkuña: significa encontrarse en dos bandos contrarios; Tinkusña es: ajustarse, venir bien una cosa con otra, igualar. Tinkuyaña es: comparar, cotejar, confrontar; derribar, tumbar, parejar (De Lucca, 1983: 403). La raíz tinku podemos interpretar como: emparejar, equilibrar, adaptar las dos partes iguales que son contrarias y complementarias y que, juntas, constituyen un todo dual, una ‘binidad’, en equilibrio dinámico; que realizan una unión fértil y provechosa y una unidad de equilibrio tenso y móvil, como la que se da entre el principio masculino y el femenino. Este concepto suele traducirse también como “reciprocidad” que es un principio estructural de la economía y sociedad andina.

La máxima expresión ritual del concepto tinku es la batalla entre sayas, descrita en el capítulo tres. Se practica la batalla ritual entre arajsaya y manqhasaya de muchas comunidades del departamento de Puno y de todo el mundo aymara, con el fin de acentuar la línea divisoria que une las partes y de reajustar los desequilibrios entre ambas. El límite entre las sayas se reafirma como línea que separa y une a la vez, para mantener fuerte la estructura vital de la comunidad. La batalla ritual funciona para fortalecer la unión bilateral de la comunidad y ha de garantizar y fortalecer la vida de la comunidad y la fertilidad de la chacra.

La comunidad de las huacas - el medio ecológico, diríamos - obedece a la misma estructura dual en equilibrio tenso y fértil. Con caracteres de batalla ritual, tinku, el narrador del capítulo cuatro nos relata la lucha entre los Hilarios - los vientos de arriba y de abajo - que va con ritmo de flujo y reflujo en los límites entre autipacha y jallupacha. Tinku es también la modalidad de la lucha entre el campesino andino y los fenómenos meteorológicos, en particular los hermanos Chicotillo. En todo caso, la mitología enseña al andino que el tinku logrado hace brotar y desplegarse la vida de la chacra. Al mismo tiempo, la mitología, y en particular el concepto de tinku, lo orienta en su relación con el medio natural y le da un hilo conductor para desarrollar una verdadera tecnología agrícola andina aún a alturas más elevadas, así es la hipótesis que podría formularse aquí.

En la lucha del agricultor con los hermanos Chicotillo - lucha permanente por la superación tecnológica en la agricultura andina - cada cual busca ser más inteligente, más listo. El campesino busca detectar con anticipación los momentos y los movimientos de los hermanos y proveerse de armas defensivas, tanto empíricas como simbólicas. Estos tratan de esconderse, sorprender al campesino y escapar a sus obras de defensa. “La helada dice a sus hermanos: tú vas con tanto ruido...; tú igual vas silbando, y a penas oye la gente, recoge sus cosas, y así no podemos actuar... ¿No ven cómo yo voy silencioso?”

Sin hablar aquí de la estrategia en la alianza, especialmente en autipacha con la helada, pero también en jallupacha con el “viento menor”, trataremos de sistematizar a continuación la tecnología defensiva en protección de los cultivos contra los Chicotillos. Sus premisas son que siempre hay que estar alerta, siempre atento y cauteloso, sin descanso y sin jamás descuidarse. Siempre hay que combatir a esos hermanos ladrones pero también siempre hay que respetarlos porque son muy temibles y poderosos; son hijos de los Cerros. Hay que respetar su persona y sus lugares, su abuela Kaska Paya y sus abuelos los Achachilas. Hay que cuidarse siempre para evitar sorpresas, como en el caso de los casadores de pájaros.

Para no ser sorprendido, hay que saber leer las señales y los presagios. La flora y la fauna, todo nos puede contar los planes secretos de los hermanos. Es de sumo interés prever sus incidencias para prevenir sus ataques y evitar así los daños en la chacra. Los agricultores de ciertas comunidades saben observar en el campo más de cien de estos bio-indicadores meteorológicas, además de meteoros y sueños. Uno solo no es nada: toda la familia y todos los comuneros deben colaborar y coordinar sus esfuerzos. Todos los comuneros observan los señales y hacen la lectura de los indicadores, comentándolos entre ellos. La lectura es colectiva, “decentralizada”, igual que la interpretación. Esta sucede en un ambiente religioso y entre ceremonias colectivas, especialmente a comienzos de Agosto que es para la previsión a largo plazo, del ciclo agrícola completo. Este es también el momento de convergencia definitiva de las diferentes interpretaciones previas y provisorias. En los meses siguientes, las lecturas y sus interpretaciones son para ajustar, a mediano y corto plazo, estas previsiones globales.

A nivel comunal por su larga experiencia acumulada en la memoria colectiva, la tradición oral, la tecnología simbólica y la agricultura ritualizada, y a nivel individual por su continua atención y adiestramiento en la observación meteorológica empírica, el andino ha desarrollado una sorprendente habilidad en la previsión del tiempo que funciona no solo a corto plazo, como es el caso en la meteorología científica, sino también a mediano y a largo plazo, siempre con la flexibilidad del reajuste posterior. Con éxito el andino incluye en sus indicadores elementos no-científicos, como lectura de sueños y símbolos, por ejemplo: los chanchos de San Antonio y el canto de la golondrina: *chijj chiú juti* (viene granizo). Opinamos que estos elementos, como es el caso también en la lectura de la coca, funcionan al parecer en el marco de su mayor sensibilidad a la clarividencia y el llamado presentimiento. Sus éxitos son incontestables. Aunque jamás alcanzan la seguridad y confiabilidad total y que los yatiris experimentados solamente saben pronosticar con mayor certeza, estos elementos “no-científicos” le sirven como datos complementarios y le ayudan para tomar su decisión basada en la mayor probabilidad.

El agricultor andino no solamente indaga las ocurrencias venideras de los fenómenos meteorológicos; también se pregunta por los motivos profundos - a nivel ético y religioso - de su incidencia, especialmente después de un daño sufrido en las chacras.

Es sorprendente la variedad de técnicas de defensa, empíricas y simbólicas, que el agricultor andino ha desarrollado en su constante lucha por proteger sus chacras contra la helada y la granizada, el viento y las pestes que éste trae. Se defiende: conjurando por la fuerza y el kutimisa; suplicando a los tres hermanos y provocando su compasión (haciendo orar y llorar a los niños); cumpliéndoles con ceremonias como el rutu; respetando las divinidades y pidiendo su licencia en todo; ahuyentando a los Chicotillos con cenizas y huarak'a, con bulla y cohetes; avergonzándolos e increpándolos; calentando el ambiente y cubriendo las chacras con una capa de humo.

La racionalidad de estas técnicas defensivas aparece en la perspectiva mitológica de su cosmovisión, en que todo es vivo en este mundo y todas las cosas del mundo están en comunicación: se comunican y se reciprocán por el lado interior, profundo, de su ser. El agricultor que sabe sintonizarse con ellas y entender su lenguaje secreto, está mejor preparado para criar la vida en su chacra. Su tecnología fomenta la vida profunda de los cultivos y toma en cuenta la vida secreta de todas las cosas de su medio natural, humano y divino. Su tecnología combina y coordina la vida de estas tres comunidades del ayllu. Siempre tiene, aparte de su dimensión empírica (la que se refiere a la realidad superficial y visible de sus objetos de trabajo), una dimensión simbólica que apela y fomenta a la vida profunda de las cosas y los fenómenos. Es propio de esta tecnología movilizar imágenes, similitudes (como quemar la hoja de coca anunciadora de una desgracia) y símbolos (como amarrar los chanchos de San Antonio). Estos actos simbólicos y las oraciones que los acompañan en su contexto ritual, vienen a dar eficacia y realidad a las técnicas empíricas del campesino. Es tanto que en ciertos casos no sería posible clasificar las técnicas como empíricas o simbólicas. Siempre es más adecuado hablar, no de dos clases de técnicas, sino de dos dimensiones en la tecnología andina.

La estrategia de prevención del daño ocurre en dos momentos: preventivo y defensivo, pero siempre considerando las dimensiones empírica y simbólica.

A nivel simbólico, su acción preventiva se desarrolla más que nada en las ceremonias comunitarias “grandes”. Estas forman parte del ciclo litúrgico - como el pago a la Tierra, el tinku, el ruwamintu y la vigilancia por la moral pública en defensa de la vida - y son la base de la estrategia preventiva de daños ocasionados por los Chicotillos. Estas ceremonias tienen su eficacia a nivel simbólico-religioso. La estrategia es de todos modos eficiente en cuanto moviliza moralmente la comunidad en defensa de sus intereses vitales, aumenta su combatividad y reduce su vulnerabilidad moral en caso de daño o fracaso.

En su esfuerzo milenario por ampliar la frontera agrícola “hacia arriba”, el agricultor andino ha desarrollado también una estrategia preventiva empírica, especialmente contra la helada y el viento, pero también contra la granizada. Esta parte de cuatro recursos básicos que supo descubrir y aprovechar el andino: las micro-regiones climáticas, la selección de cultivos y variedades resistentes al frío, el uso de poli-cultivos y el sembrío multi-etápico, y el desarrollo de una infraestructura agrícola particular. Esta infraestructura en prevención de daños ocasionados por la helada consiste en las obras de camellones, q’ochas, canchas y sojjas (todas en las pampas) y de andenes y tt’aya tt’aya o patachas (en laderas) que alcanza, solamente en el departamento de Puno una superficie total de más de 450.000 has. El control de heladas se basa en dos principios por los que se rigen estas obras de infraestructura: el principio de la acumulación del calor solar en el día y su distribución nocturna (utilizando básicamente la piedra y el agua); y el principio de la turbulencia de aires fríos y templados, ocasionada por pircas y elevaciones de champas aumentadas de gramíneas o arbustos que bordean las chacras (Van Kessel & Enríquez, 1989: 348).

En resumen de este comentario y a modo de conclusión, intentamos definir en forma más completa la concepción andina del trabajo en los siguientes términos:

El trabajo es, para el andino, más que una actividad productiva, un culto sagrado en que el hombre se relaciona con el mundo - ayllu - en sus tres dimensiones: la comunidad humana (inclusive los difuntos), la comunidad divina (local y universal) y la comunidad natural silvestre (sallqa), con el objetivo de cultivar la vida del todo y de sus tres comunidades integrantes, “criando y dejándose criar” por el principio universal de la reciprocidad simbiótica. La chacra y la cancha del ganado, que son el centro sagrado de esta actividad criadora, son los lugares de encuentro e interacción criadora donde las comunidades se reciprocán en la crianza de la vida. Chacra y corral son el templo de su culto agro-céntrico. La tierra, la madre universal de toda vida, es sagrada y es adorada como su principal divinidad: Pachamama. Por percibir el trabajo al mismo tiempo como una actividad económica y religiosa, suelen combinarse en un mismo plan labores empíricas de producción con labores simbólicas de culto religiosa. Ambas han de favorecer el desarrollo de la vida criada en la chacra. La lucha constante entre los agricultores y los Chicotillos es solo un ejemplo que demuestra que “criar la vida en la chacra” no es una labor amena, poética, sino un desafío total y una lucha permanente - tinku - por la continuidad y el despliegue de la vida. Esta lucha se desarrolla como altercado permanente entre las tres comunidades y sus miembros, que, todos, están empeñados en el mismo desafío de criar y dejarse criar. El ajuste de la posición de cada cual es el resultado de un equilibrio dinámico que se conquista con inteligencia y fuerza, responsabilidad y respeto. La sangre que corre en el tinku fertiliza la tierra y estimula la vida del ayllu.

En el concepto occidental moderno, el trabajo se desarrolla en un mundo desacralizado, material, y se reduce a una actividad económica productiva, centrada en la satisfacción de las necesidades materiales del hombre en que el medio natural es considerado como la totalidad de recursos materiales disponibles para el hombre, el mismo que los trabaja en forma autónoma y según su propio criterio. El concepto occidental del trabajo tiene también sus antecedentes mitológicos. Estos explican mejor la diferencia con el concepto andino. La mitología occidental del trabajo encuentra su origen, básicamente, en los mitos bíblicos de

la creación y conoció, posteriormente y durante quince siglos, un desarrollo filosófico que nunca pudo borrar su marca de origen. En los capítulos que siguen analizaremos el concepto andino del trabajo por la vía comparativa y del contraste.

Cap. 6:

El hacedor y el criador

En 1980, el filósofo de la cultura Claudio Alvares defendió con gran éxito en la Universidad Técnica de Eindhoven, Holanda, su tesis doctoral titulado ‘Homo Faber’, (el Hombre Trabajador) en que sostiene que es inapropiado hablar de LA tecnología o pensar que existe un sólo sistema tecnológico universalmente válido: el sistema en que la técnica occidental contemporánea ocupa la posición más avanzada y en que los niveles alcanzados por los pueblos y culturas no occidentales, del pasado y del presente, son sólo pruebas de su atraso o, a más, peldaños previos en la escala del ascenso humano universal. Según Alvarez, existe del Homo Faber un paradigma europeo, otro chino, otro hindú y - ¿por qué no? - otro andino. En su tesis quedó demostrado que la tecnología es un fenómeno cultural y que existen tantas diferentes tecnologías en el mundo cuantas culturas hay. De ahí que es muy justificado e ineludible considerar la tecnología andina como un sistema propio, que hay que calificar por sus propias características y evaluar por sus propios méritos.

Otro filósofo de la cultura, Rodolfo Kusch (1970), quien estudió la cosmovisión aymara, expresada en su mitología, su religión y su ética, demostró que el modo propio de pensar del Aymara y su modo de vincularse mediante el trabajo con el medio natural - es decir: su tecnología - no se guía por la lógica de la causalidad eficiente. Esta es la lógica propia del pensamiento científico europeo, lógica que ofreció un guión metodológico para el desarrollo del sistema tecnológico occidental. El pensamiento del Aymara, en cambio, es un pensamiento “seminal”, que sigue el modelo del desarrollo biológico: acontecimientos y cosas apa-

recen y se dan como en el reino de la flora y la fauna. Brotan por la fuerza vital y generadora del universo divino - Pachamama - crecen, florecen, dan fruto y se multiplican cuando las condiciones son favorables y cuando son cultivados con cariño y comprensión.

El “cariño” indica la relación personal del hombre con el objeto de su trabajo. No es una relación fría y racional, sino una relación cargada de afectividad y dedicación. Es casi en una relación de convivencia entre el Aymara y su chacra, ganado, casa, tejido, herramienta. Si la chacra, la tierra, es su madre y si el agricultor “cría la vida en su chacra”, la relación ha de encontrar su expresión en términos de cariño y respeto, como en el hogar entre padres e hijos que comparten la misma vida.

La “comprensión” se refiere a su actitud fundamental de acuciosa observación de los fenómenos de la naturaleza y su capacidad de sentir la vida íntima en las cosas, de entender su lenguaje secreto y de sintonizarse delicadamente con ellas. El pensamiento seminal es una lógica discursiva muy propia del Aymara: una “bio-lógica” (la lógica de los procesos de la vida), y el guión metodológico que dirigió el desarrollo de su tecnología. Al tiempo que la lógica occidental desarrolló una tecnología para su economía de la producción mecánica, la lógica aymara desarrolló su propia tecnología al servicio de su economía de la producción biológica. Usando conceptos más andinos, diríamos: al servicio de su existencia agropecuaria, que está empeñada religiosamente en la crianza de la vida. Los términos “mecánica-biológica” se refieren aquí a la mentalidad del Homo Faber, - sea europeo, sea andino - vertida en todas sus actividades productivas, sean estas agropecuarias, artesanales, fabriles, intelectuales o de servicios.

El sistema tecnológico aymara se ha ido configurando en el marco de una cosmovisión particular, que es muy distinta de la cosmovisión occidental y cristiana. La cosmovisión del Aymara expresada en su mitología, su religión y su ética, es la que da el sentido profundo al quehacer económico, un sentido que va más allá de los valores económicos y que alcanza el nivel de los valores afectivos, humanos y religiosos. Esta valorización es la que da, en última instancia, sentido y relevancia

social a su tecnología y a su trabajo técnico. Esta cosmovisión define y sanciona también el modo particular en que el hombre aymara se relaciona con su medio natural, la clave ideológica de su tecnología y su ética de trabajo.

Para diferenciar la cosmovisión aymara de la europeo-cristiana, comparamos los mitos cosmogónicos de ambas culturas. En la lectura atenta de una selección textual del primer capítulo de la biblia, podemos observar que la mitología cristiana, expresada en este relato de la creación del mundo, representa ya las raíces de la cosmovisión del Homo Faber europeo:

“En el principio hizo Dios el cielo y la tierra. La tierra estaba desierta y sin nada. Las tinieblas cubrían los abismos. - Dijo Dios: ‘Hágase la luz’, y hubo luz. Dios vio que la luz estaba bien hecha. - Dijo Dios: ‘Hágase un firmamento...’ - Dijo Dios: ‘Júntense las aguas en un sólo lugar y aparezca el suelo seco.’ Y vio Dios que estaba bien hecho. - Dijo Dios: ‘Que produzca la tierra toda clase de plantas... hierbas... árboles que den fruto, con su semilla adentro.’ Y vio Dios que estaba bien hecho. - Dijo Dios: ‘Haya lámparas en el cielo... que brillen para iluminar la tierra.’ E hizo dos grandes lámparas, una grande para el día y otra más chica para la noche, y también hizo las estrellas. Las colocó en lo alto del cielo para alumbrar la tierra. Y vio Dios que estaba bien hecho. - Dijo Dios: ‘...llenense las aguas de seres vivientes y revoloteen aves sobre la tierra... Produzca la tierra animales vivientes, bestias, reptiles y animales salvajes...’ Y vio Dios que estaba bien hecho. - Dijo Dios: ‘Ahora hagamos al hombre...’ Entonces formó Dios al hombre de barro de la tierra y sopló en sus narices aliento de vida y lo hizo un ser viviente... Vio Dios que todo cuanto había hecho era muy bueno. Y atardeció y amaneció el día sexto.

Así fueron hechos el cielo y la tierra y todo lo que hay en ellos. Dios terminó su trabajo el séptimo día y descansó en este día... de todo su trabajo de creación” (Gen.1/1-ss).

Se trata de un Dios que se distingue del mundo y que se le opone como el trabajador a su obra. Es totalmente ajeno y trascendente al

mundo y al universo creado. Es un Dios Hacedor. El creador bíblico no es de ninguna manera un dios procreador, un padre o progenitor, sino un dios hacedor, que confecciona (a modo del artesano), o que transforma y modela (a modo del arquitecto), o que ordena y organiza (a modo del empresario) al mundo, a los animales y al hombre mismo. Así produce hábilmente, con gran facilidad, ingenio y perfección, y a su libre criterio, los astros, mares, ríos y campos con su flora y fauna. Finalmente Dios “hace” al hombre modelándolo en barro. Después de una atenta lectura del relato nos damos cuenta que con justa razón este Dios creador se llama: “el Supremo Hacedor”. Entre tanto, se separa totalmente el sujeto trabajador del objeto de su trabajo. El primero es considerado protagonista, activo y transcendental respecto a su obra. No hay diálogo entre ambos, ni reciprocidad, sino imposición y sujeción de parte del primero, mientras el objeto del trabajo se caracteriza por pasividad y sometimiento al hombre trabajador. La materia con que éste transforma trabajando no representa para él sino el principio limitante al tiempo que su propia actividad es “creadora” y le entrega su forma constitutiva al artefacto producido⁷⁹

Un mito cosmogónico pretende legitimar divinamente a los arquetipos originarios que explican, justifican y sancionan los hechos básicos de la condición humana: sexualidad y fertilidad, vestimento y alimento, trabajo; felicidad, pecado y castigo; vida, sufrimiento y muerte, y, en general, las relaciones del hombre con su medio social, natural y sobrenatural. En breve, el mito cosmogónico es el resumen de la cosmovisión que inspira a una cultura y de la visión que el hombre tiene de sí mismo, de su sociedad y de su mundo.

Es muy notorio que, en la biblia, la obra de la creación es representada como un “trabajo productivo”. Es un trabajo perfecto y ejemplar de un Deus Faber (el prototipo divino del Homo Faber), porque seis veces se repite: “...y vio Dios que todo estaba bien hecho”. Indudablemente, se nos pinta aquí la imagen de un Supremo Hacedor, de un super-técnico divino, o - como se decía en el siglo de las luces - del invisible Maestro Relojero, que hace funcionar a la perfección un super-mecanismo, un mundo-máquina.

La mitología aymara no conoce un dios creador, trascendente y ajeno al mundo, ni una creación o confección del mundo. La tierra misma es divina y eterna. Pachamama, la diosa principal de los Aymaras no confecciona flora, fauna y humanos: todos éstos “nacén” de ella. La divinidad es inmanente en el mundo, está dentro del mundo y se identifica plenamente con la tierra. La relación entre Pachamama y sus criaturas es la de una madre a sus hijos y de éstos hacia ella: cargada de afecto. La tierra es vida y el mundo es un mundo-animal.

Hay muchos mitos aymaras y andinos que coinciden en el mismo esquema de significados mitológicos. Citamos los mitos de: Viracocha, Manco Capac, Thunupa, Pariacaca, los hermanos Ayar, etc. Fernando Montes Ruiz (1986) realizó un análisis muy penetrante de sus contenidos. Demuestra que la Pachamama es concebida como la madre que nutre, protege y sustenta a los seres humanos, los que son sus hijos. Ella es considerada como la madre del Héroe Civilizador, el símbolo de la cultura humana y en particular la agricultura. Además de Pachamama, se concibe, en una tradición tal vez secundaria, el mito del dios fertilizador o procreador, proyectado en el sol, el rayo, los Achachilas de los cerros, el Inca, etc., que representa el buen genio y el ambiente del Fas , y que despierta la capacidad generadora de la Tierra. Es el arajpacha, el mundo de arriba. Pero estas divinidades son tan “inmanentes” como la Pachamama. El mismo carácter inmanente revisten las divinidades del manqhapacha, como Supay, el T’io, etc., que representan el genio maligno y el ambiente del Nefas (la maldad y la sedición, la obstrucción y la destrucción). Las figuras del manqhapacha atentan contra la obra (pro-)creadora de Pachamama, que resulta de su interacción fertilizadora con el representante del arajpacha y de la obra civilizadora de sus hijos, los héroes de la cultura que nacen de esta interacción. La prueba de la pervivencia de esta mitología andina se encuentra en los resultados del análisis de los mitos andinos modernos, como: Ekeko, Supaya, Inkarrí, y otros más. Montes demostró que de su análisis resulta el mismo esquema de significados mitológicos. En síntesis: el mito cosmogónico del Aymara explica cómo el mundo ES divino y cómo las cosas y los seres NACIERON en este medio divino.

Otro aspecto llama poderosamente la atención. En consecuencia de su “trabajo”, este Dios Hacedor de la biblia es el propietario y dueño absoluto del mundo y su plenitud. Las criaturas le deben estricta obediencia.

“Dijo Dios: ‘Ahora hagamos al hombre. Se parecerá a nosotros y tendrá poder sobre los peces, las aves, los animales domésticos y los salvajes y sobre los que se arrastran en el suelo’. Y así hizo. Cuando Dios creó al hombre, lo creó parecido a Dios mismo,... (y dijo:) ‘Llenen el mundo y gobiérnenlo: dominen a los peces y a las aves y a todos los animales que se arrastran.’ ... y les dijo: ‘Miren, a Ustedes les doy todas las plantas de la tierra y todos los arboles...’ (Gen.1/26-29).

En todas estas expresiones bíblicas sobresale la relación de propiedad y poder respecto a los elementos del medio ecológico: Dios es su dueño y propietario y delega esta propiedad al hombre, que es su plenipotenciario, su mayordomo. Pero, a su vez, el hombre debe a su Hacedor la más estricta obediencia, y ésta quedó sancionada con el castigo máximo: “...Si no, morirás...” (Gen. 2/17 y 3/3).

La relación entre el hombre y su medio natural y entre el hombre y sus productos materiales, tal como el europeo la proyecta y lee en la biblia, justifica una visión típicamente occidental y capitalista de la propiedad. Es una visión jurídica que permite la transferencia de la propiedad, su acumulación, mediante compra-venta, su transformación en base de poder, su uso autónomo y aún su destrucción, todo al criterio autónomo del hombre y todo legitimado por el prototipo divino del Supremo Hacedor. Su lectura de la biblia enfoca cómo el Creador reduce, limita y recorta los productos de sus manos, impone leyes a sus obras y hasta las destruye cuando ya no le satisfacen. Al hombre que violó su ley: “No comerás del fruto...” lo condena a muerte, destruyéndolo así virtualmente (Gen 3/17). Luego expulsa al hombre del jardín cerrándole el acceso al ‘árbol de la vida’, pero vivió 930 años (Gen.3/24; 5/4). Después de los primeros hijos longevos de Adán - todos gigantes y heroes que alcanzan edades de 800 años (Gen 5/5-32) reduce la vida de los humanos: “No permanecerá por siempre mi espíritu en el hombre,

porque no es más que carne. Ciento veinte años serán sus días” (Gen 6/3). Finalmente “viendo la maldad de los hombres, ... dijo: ‘Voy a exterminar al hombre que hice, a los animales, a los reptiles y hasta las aves del cielo, pues me pesa haberlos hecho’” (Gen 6/5-7). Esta actitud es impropia en el mito creador andino que parte de una relación de madre a hijos. Lo mismo nos enseña la relación entre la anciana y los Chicotillos: a pesar de la maldad de los jóvenes no son en ningún momento rechazados por la abuela.

Una última característica muy notoria - que por lo demás es común en los mitos cosmogónicos de todos los pueblos - es que el hombre “se parece a Dios”. En el relato bíblico, el hombre se parece al Deus Faber y al Dios Propietario todopoderoso. Leemos: “Hagamos al hombre a nuestra imagen y semejanza, y creó Dios al hombre a su imagen y semejanza; a imagen de Dios lo creó” (Gen. 1/26-27). Este detalle bíblico, acentuado por una triple repetición, justifica que el hombre occidental, cristiano, se auto-define y se desenvuelve también como Homo Faber, como ingeniero y como propietario de las cosas de su medio⁸⁰.

Las características del mito bíblico de la creación que aquí hemos destacado, son las que más relieve tuvieron en Europa desde el Renacimiento y que fueron sobre-acentuadas por el pensamiento de los filósofos de la Ilustración, los economicistas del siglo 19 y los tecnócratas del siglo 20.

Con la secularización de la cultura occidental, desapareció Dios de la perspectiva. Quedó solamente el hombre, ahora como propietario absoluto y autónomo de la tierra y sus cosas. Porque se siente dueño, la relación de propiedad lo ha enajenado de su medio natural, de modo que se concibe a sí mismo como totalmente distinto del mundo en que vive, y hasta trascendente y opuesto a él. Además de sentirse dueño, el Homo Faber occidental se concibe ahora como el creador autónomo de todos los milagros de la tecnología moderna. Su utopía es que espera al día en que podrá demostrar su “omnipotencia”, y su capacidad de crear - con su ingeniería genética, etc. - a su propio hombre: ese día será para él el “sexto día” de su propia obra de la creación tecnológica, para

luego descansar en la feliz ilusión de su omnipotencia creadora y para ver cumplida la promesa de la serpiente: “Entonces serás como Dios” (Gen. 3/5).

Este espíritu de la conquista del mundo y la materia, no anima al hombre andino. El Aymara vive más bien integrado en el ciclo de las estaciones y se siente parte integral del múltiple proceso de la vida del mundo. Su esfuerzo se concentra en el ajuste cada vez más perfecto a los fenómenos y procesos naturales de su medio ecológico. Si el ingeniero agrónomo occidental percibe el tiempo en forma lineal, pasajero e histórico, el campesino aymara lo vive más bien como cíclico, constante y duradero.

Tal vez más que en la percepción del tiempo, se distingue el Homo Faber aymara - mejor dicho: el hombre criador - del Homo Faber occidental por el modo en que se relaciona con su medio natural. El hombre occidental considera las cosas de su medio ecológico como “la materia”. Para él, el universo natural no es más que un inmenso reservorio de material, disponible para trabajarlo a gusto y con criterio autónomo. Aún se siente legitimado por la biblia que dice:

“Después Dios (el ‘empresario divino’) plantó un jardín en Edén y puso allí al hombre ... para que lo cultivara y cuidara (Gen. 2/8). ... Llevó todos los animales de la tierra al hombre para que les pusiera nombre. El hombre los puso nombre a todos los animales y ese nombre quedó “ (Gen. 2/19).

Este detalle de los nombres, no es un mero agregado o una fantasía poética. Es el rito formal con que el hombre establece su dominio sobre los animales con que asume la facultad de disponer de ellos en forma autónoma. Este detalle confirma el panorama de una cosmovisión centrada en un Deus Faber, transcendente y un Homo Faber a su semejanza. Así se define y se legitima ab origine una relación hombre-medio natural de dominio, un modo de considerar el mundo como materia disponible, y un modo de trabajarla con una tecnología de fuerza, sujetando, dominando, y controlando este medio, y aún violentándolo.

La relación del hombre aymara a su medio natural es muy distinto. Con el trasfondo de la mitología cristiana de Occidente se destaca con nitidez la visión particular que tiene el Aymara del mundo y de la tierra que lo lleva cargando como a su hijo. Consciente de ser un hijo de la Santa Tierra y como un “hermano de madre” de la flora y fauna, el Aymara ha heredado de esta relación una ética, no de poder y dominancia sobre la tierra, sino de respeto, gratitud y responsabilidad para la flora y fauna. El Aymara no conoce el concepto “materia” que es un concepto de origen griego-occidental incompatible con la cosmovisión andina y en el fondo desconocido en el mundo andino, donde todas las cosas “materiales” tienen toda una vida íntima que merece respeto. Cuando el Aymara se relaciona con los elementos de su medio ecológico - en su trabajo, y en su uso y consumo - entabla un diálogo con ellos. Los trata como seres vivos, casi personales. En los ritos de producción los personifica y les habla en un tono de respeto y cariño, pidiendo “licencia”.

De la cosmovisión aymara centrada en la Tierra, personificada y divinizada como la Madre universal e inmanente, resulta una relación del hombre a su medio natural que es de diálogo respetuoso y que considera las cosas (flora, fauna, minerales y fenómenos energéticos) como coherederas de vida e hijas menores de la misma Madre Tierra. De ello resulta una tecnología benévola, respetuosa, no violenta sino de adaptación, no sujetando las cosas por la fuerza sino ganando su voluntad y siempre “pidiendo licencia” que es un elemento básico en el ritual de la producción.

De esta cosmovisión se ha ido desarrollando y justificando tanto la ética de trabajo del Aymara, como su ritual de la producción.

Cap. 7:

La producción de bienes y la crianza de la vida

No solamente la mitología original de Occidente y su cosmogénesis, también la historia de su filosofía enseña con nitidez las características conmemorables de la cosmovisión andina y de su propia filosofía del trabajo. En este capítulo revisamos esta historia en sus principales momentos y comparamos ambas formas de ver y valorar el trabajo humano⁸¹.

1. La valorización del trabajo en el mundo griego clásico se limita a lo económico y a una necesidad económica. Por lo demás, el trabajo era de esclavos y era despreciado porque rebajaba al hombre. No tenía valor ético, ni dignidad. El ocio era lo que valía y daba oportunidad al desarrollo humanista. Los romanos por su parte, elaboraron este pensamiento en términos jurídicos y consideraron el trabajo como “res” (cosa) que se arrienda, compra y vende. De este modo lo distinguían de “persona”, separando en contratos legales la persona humana de su trabajo.

La otra fuente que alimentó el pensamiento occidental es la biblia. Los hebreos valorizaban el trabajo como un mal necesario y como un sacrificio para la expiación de los pecados⁸². De este modo el trabajo trasciende su valor económico y tiene valor y sentido ético. Es medio para producir y medio para redimir del pecado. Pero el trabajo no tiene valor en sí mismo; no es fin en sí. El trabajo culmina siempre en descanso, como lo enseña la biblia hablando del “descanso del séptimo día” (Gen. 2/2-3), y en el “descanso eterno” que caracteriza la felicidad celestial.

Los primeros cristianos se alimentaron de ambas fuentes. Asumen la visión hebrea del trabajo como medio de expiación y de producción de bienes necesarios, pero se le agrega su fin social y caritativo, ya que estos bienes deben ser compartidos fraternalmente (Cf. Hechos 2/43-47). De este modo el trabajo sigue siendo medio de dignificación, medio sin valor intrínseco.

En el mundo andino, todo lo contrario, el trabajo es fin en sí, y es plenitud existencial, celebración de la vida y comunión con la divinidad: la Pachamama. La tierra no está maldita por el pecado del hombre, ni es un campo laboral reacio al hombre. Todo lo contrario, ella es para el hombre fuente de vida y de toda bendición. El trabajo es su culto a la Tierra y la chacra es su templo. La mitología andina describe el “cielo andino” (digamos: la visión de la vida en el más allá) como una existencia con trabajo en la chacra, sin pestes, ni daños climáticos, tranquilo y armonioso.

2. La visión cristiana medieval del trabajo se definió en el ambiente monástico y en la teología escolástica.

La tradición de la Orden Benedictina, fundada en 529, se resume en el lema de San Benito: “ora et labora”. El monje no despreciaba el trabajo en el campo o en el taller, aunque más estimaba el trabajo intelectual, y más aún la contemplación pura, mientras que el trabajo mantenía su carácter de medio para la purificación, la caridad, la expiación.

Los Franciscanos, fundados en 1209, debían vivir del propio trabajo. Insertaban en su visión del trabajo un sentido de alegría, que acompaña su trabajo, conciliando el “sudor de tu frente” (Gen 3/19) con “la alegría de tu corazón”. Pero la alegría no nace del trabajo mismo, sino de Dios.

Santo Tomás de Aquino (1225-1274), que representa la teología cristiana oficial, subordinó expresamente la economía a la ética. Los bienes materiales, la riqueza, son bienes relativos, en tanto subordinados al bien absoluto: Dios y sus mandamientos. Define la actividad hu-

mana como esencialmente “fabricante”, creadora y transformadora de la naturaleza, a imagen de la obra de Dios. Su visión del trabajo parte de Dios, creador y “causa primera”, a lo que todo debe su existencia. El trabajador - por analogía - es “causa segunda”, pues procura dar a las cosas más realidad y perfección poniendo en ellas el sello de su fuerza y pensamiento” (Hopenhayn, 1988,56). Por el trabajo el hombre se realiza como imagen de Dios y se gana el pan y la subsistencia. El trabajo no es autónomo. Su función es servir al bien común, que para Tomás está por encima del bien particular. Prevalece siempre el principio de la fraternidad comunitaria que es herencia del cristianismo primitivo (Hechos 2/43-47).

En la subordinación de la economía a la ética, la visión andina coincide con la filosofía medieval. En cambio, la visión tomista del trabajo como actividad creadora y transformadora de la naturaleza, y como esencialmente ‘fabricante’, a imagen de la obra de Dios, difiere mucho de la visión andina, la que parte de un universo (incluyendo el mundo y la humanidad) esencialmente orgánico y vivo y que se reproduce según un modelo biológico: el “mundo-animal”. En este modo se concibe la labor productiva del hombre según el arquetipo de la creación-parición-crianza, que es muy distinto de la concepción del trabajo humano según el arquetipo bíblico y cristiano de la creación-confección-producción. El trabajo andino es, igual que para el monje, un trabajo contemplativo. El andino observa en su chacra, su ganado, la sallqa, un sin fin de detalles. Los medita y se pregunta, qué le está diciendo la planta, el agua, la piedra; qué le está pidiendo. En este diálogo contemplativo participan los Achachilas, la Pachamama y aún los difuntos. El andino medita, contempla y dialoga en su trabajo con la naturaleza personificada y divinizada. En cambio, el monje contempla en su trabajo al cielo, al creador transcendental y le ofrece en alabanza su labor, el medio natural y el producto de sus manos. Otra diferencia con el tomismo y sus antecedentes en el mundo greco-romano, es que para el andino no existe el problema del dualismo entre trabajo manual e intelectual (y contemplativo), ni el problema de los diferentes niveles de prestigio social y remuneraciones correspondientes. Si hay diferencias en prestigio

social de los comunarios que trabajan la sayaña, éstas se definen a partir de otro tipo de normas o metas que en última instancia no son económicas sino sociales y éticas. Es porque en su concepción del trabajo y de la tecnología aparece la actividad humana productiva como bi-dimensional: empírica y simbólica a la vez. La tecnología andina, en sus dos dimensiones, es dominio colectivo. El comunero es el depositario. El trabajo andino no es profesionalizado, ni repartido entre especialistas.

Por lo demás, el trabajo tal como debe ser, es para él - igual que para el fraile franciscano - alegría y fiesta, como se observa hasta hoy en la elaboración del chuño y en todas las faenas y aynis.

3. La ética protestante se cristalizó en el siglo 16 y preparó el camino a la visión capitalista del trabajo. Esta ética se destaca por su propensión a una vida disciplinada y laboriosa, motivada por razones religiosas. Lutero asignó al trabajo, considerado como “*remedium peccati*”, un carácter penal y educacional y concluyó (de Génesis, 3/17-19) que una vida laboriosa es mandato de Dios. Para Calvino y su doctrina de la predestinación⁸³, el trabajo no remedia nada y no puede alterar el juicio divino, definido ya de antemano. El trabajo exitoso y su prueba, la riqueza acumulada, son una señal de la gracia de Dios, y así se convierten en la ratificación de la propia gracia. La angustia por el juicio divino - agravada por “los pocos escogidos y los muchos condenados” (Mateo 7/13-14) - mueve al calvinista y crea en él un individualismo total y sin solidaridad alguna. Esta doctrina obliga a redoblar los esfuerzos en la actitud generadora de “buenas obras”. La profesión (llamada “*Beruf*”, vocación) da al trabajo un sentido religioso que lo realza moralmente. El puritanismo protestante exige eficacia en el trabajo y una actitud sistemática, calculada y propensa al esfuerzo incesante (haciendo posible la acumulación capitalista). Así, el protestante clásico termina en ‘vivir para trabajar’, cambiando el ‘*ora et labora*’ de los benedictinos en un ‘*labora et labora*’. El espíritu de progreso económico y de sacrificio en el trabajo son características del protestantismo, pero no incluye una tendencia al disfrute.

La ética del trabajo que mueve al andino a una vida tanto o más laboriosa que el protestante está centrada, no en la angustia por el juicio divino sino en su responsabilidad de “hijo de la tierra”; no en el más-allá sino en el más-acá. El trabajo no remedia ningún pecado del andino. Pero la flojera y el incumplimiento en el trabajo son sancionados, porque el flojo que desatiende su chacra, su ganado o su casa, está “comiendo la carne de su madre”, tal como nos enseña el mito de los tres hermanos. La chacra, el ganado desatendidos, están tristes y agonizando. Lo reclaman y lo acusan. Es una falta de respeto a la Pachamama que se los ha confiado al andino en calidad de préstamo y para criárselos. A la vez es una falta de respeto a sus padres y abuelos que le dejaron chacra y ganado en herencia: se le presentarán en sueños para recordarle de su deber y finalmente, si no hay cambio de conducta, lo castigarán también. Por otra parte, su disciplina en el trabajo no es mecánica, ni sistemática a la manera protestante, sino flexible como la vida misma, marcada de fiestas y celebraciones, acompañada de música y danza. El andino no mide su trabajo por horarios ni por órdenes que patrones le impongan, sino por el ritmo de las estaciones y del tiempo meteorológico que le invitan; por los momentos precisos de la labor de campo, de las fases lunares, del ganado y los cultivos que le piden; por las tradiciones y las costumbres que hay que cumplir; por el respeto a sus padres que le dejaron tempranamente responsabilidades y tareas; por la comunidad, las huacas y la sallqa entera que lo están mirando e invitando. La finalidad del trabajo no es la acumulación, ni el disfrute hedonista, sino el sustento del diario vivir para la familia y el consumo festivo comunitario, que entran en el ritmo de su liturgia telúrica y con que culmina su “celebración del trabajo”. Su trabajo es su vida, su plenitud y su alegría. Trabajando la chacra, criando su ganado, el andino “se deja criar a sí mismo por la vida” (Grillo, 1991:30). Mientras el protestante es un trabajador solitario e individualista, preocupado y movido por la salvación de su alma, el andino trabaja en ayni y minka, y siempre en comunión con el ayllu, los huacas y la sallqa, para fomentar y criar la vida del mundo

4. La visión capitalista del trabajo carece de toda motivación religiosa y es unidimensional. Según John Locke que abrió camino a esta filosofía, el trabajo genera la riqueza y legitima la propiedad, pues todo lo que el hombre mediante su “esfuerzo e industria” ha extraído de la naturaleza, le pertenece. Adam Smith, padre espiritual del sistema, reduce el trabajo a su valor de mercado y lo define como un factor de producción en la empresa, la que tiene por finalidad la ganancia. Concibe el trabajo como fuente de riqueza y no lo considera más que en su aspecto económico. Remite el valor de todas las cosas al trabajo incorporado en ellas. La racionalidad de la sociedad no reside más que en los intereses egoístas de sus individuos. Su “Homo Economicus” es autónomo, no sujeto a la religión o la ética, sino a la ley de la demanda y oferta, que es la mano invisible que ordena la economía y asegura el progreso. Su fin es la riqueza, la que se mide y se define como “trabajo acumulado”. La visión capitalista está sancionada por el Código Civil de Napoleón (1804) que acata la legislación romana en cuanto a considerar el trabajo como cosa, otorgando absoluta libertad de acción para la propiedad privada, libertad contractual para buscar la propia utilidad sin considerar el bien común, y libertad de trabajo (mientras su código penal prohíbe las huelgas y los sindicatos). En el taylorismo - expresión más extrema del capitalismo industrial - se ve a qué llevan la definición unidimensional y los principios economicistas del trabajo⁸⁴. El trabajador no debe pensar y solamente ejecutar, porque su ‘saber’ no vale y es un estorbo. Así se transforma en una pieza mecánica más de la maquinaria para producir objetos estereotipos. El trabajo termina en la relación contribución-retribución.

Nada más lejos de la visión andina del trabajo que siempre está sujeto a la ética e inserto en la cosmovisión religiosa del andino. Donde Smith despoja el trabajo de su calidad humana, enajenándolo de la persona del trabajador y privándolo de todo sentido no-económico, allí el andino no se encuentra nunca con el problema de la dignidad y el sentido del trabajo que es pluridimensional y que tiene sentido económico, a la vez que social, ético, religioso, estético, afectivo y emocional. El trabajo representa su realidad existencial misma. Al mismo tiempo la praxis

del trabajo en la comunidad andina no separa la persona de su trabajo ni de su familia. No existe arriendo ni compraventa de trabajo, sino ayni, minka y faena que son la base de la organización social del trabajo y que no dan cabida a la enajenación (esclavista, feudal o capitalista) del trabajo. En su ayllu el andino se encuentra unido a su trabajo y realizado por su trabajo. En cambio, fuera de la comunidad - donde él se encuentra con el hacendado, el comerciante, el mestizo, el juez, el gamonal, el no-andino - la praxis del trabajo representa continuamente para el andino una explotación deshumanizante en efecto de una filosofía colonial y racista, originaria de la sociedad occidental y dominante. Para Taylor, la ingeniería industrial consiste en la combinación ajustada de elementos mecánicos, inclusive del trabajo estereotipado, para alcanzar la norma de la máxima ganancia; en cambio para el andino, el arte de producir es “criar” y consiste en una combinación más fértil de elementos orgánicos y vivos del medio natural y del trabajo humano, dentro de su marco normativo ético-religioso. En la organización del trabajo andino, la tecnología productiva en sus dos dimensiones - empírica y simbólica - queda en manos del trabajador mismo, mientras la planificación del proceso de producción está basada en el saber tradicional ritualizado y manejada en forma comunitaria. El saber polivalente del trabajador andino es esencial y se combina con la praxis, la realización de su labor, dentro de un proceso productivo concebido como orgánico y biológico. Su producto llevará la marca de originalidad y unicidad, propias del producto artesanal.

5. Hegel y Marx definen el trabajo en terminos positivos, no como castigo, sino como actividad humana generadora de un proceso histórico, creador y constructivo, generadora también de las relaciones interhumanas. Para Hegel, los objetos de trabajo no son cosas muertas sino encarnaciones vivas del sujeto trabajador, el que les marca con su sello creador. Marx critica duramente la degeneración del trabajo humano, “alienado” en efecto de la revolución industrial, la excesiva división del trabajo y la división capital-trabajo, que hacen al hombre víctima de las relaciones de producción y de su propio trabajo. Considera el trabajo como fundamento y especificidad en el hombre. Superar

la alienación del trabajo por la abolición del capitalismo es devolverle a la existencia humana su sentido originario. Así el trabajo vuelve a ser la actividad mediante la cual el hombre desarrolla su capacidad de creación y transformación del mundo.

La visión andina del trabajo carece de esta perspectiva como actividad generadora de historia y transformadora del mundo. Donde Marx se orienta a una utopía futurista, el andino busca su norma e inspiración para el trabajo en un pasado mítico que es puro porque es fundado ‘ab origine’ y válido ‘per secula seculorum’ (Eliade, 1979: 13-52). La irresponsabilidad humano solo puede deteriorar esta situación y hasta provocar su derrumbe. Uno de los objetivos de los rituales de producción del andino es precisamente: la corrección de errores cometidos y la recuperación de la pureza original en la relación del hombre con su medio natural y laboral o, en términos más andinos, “para limpiar”, por el “pago a la tierra”, su relación con la chacra, el ayllu, las huacas y la sallqa.

6. El concepto de trabajo que la Iglesia Católica maneja en su doctrina social no deja de ser relevante para grandes sectores del mundo occidental. Las encíclicas sociales del último siglo insisten en los temas antiguos y, todas juntas, representan un desarrollo progresivo de esta doctrina asentada en la visión bíblica y la filosofía tomista. El Papa León XIII (1891) recuerda el carácter expiatorio del trabajo, insiste en la armoniosa coexistencia de la familia cristiana y en el rescate de la dignidad del trabajo productivo⁸⁵. El trabajo es dignificado por el ejemplo de Jesús, obrero de Nazaret. El papa Pio XI (1931) insiste en la necesidad de premisas éticas para orientar el trabajo y la economía⁸⁶. Juan XXIII (1961), vuelve a recordar que el trabajo no es una mercancía sino expresión de la persona humana - concepto central en la teología contemporánea del trabajo - y exige que sea la expresión de la iniciativa personal y del sentido de responsabilidad del trabajador⁸⁷. El concilio Vaticano II (1962-1965) repite el enfoque personalista del trabajo, su función socializadora y de servicio. En el trabajo el hombre cumple con el mandato divino de Génesis 1/28: “Dominad la tierra” y se inserta en la obra creadora de Dios, a la vez que en la obra redentora de Cristo por

la oblación de su labor. Este es el tema de la ‘expiación por el trabajo’ transformado ahora en sacrificio redentor. Pablo VI cuestiona los excesos de la propiedad privada y hace prevalecer en bien común, a la vez que cuestiona la excesiva tecnificación del trabajo que lo deshumaniza⁸⁸ y que destruye la naturaleza⁸⁹. Juan Pablo II insistió en el trabajo como motor del progreso científico-técnico y del desarrollo cultural y moral de la sociedad⁹⁰. Interpreta el “dominio de la tierra” como tarea (de hacerla suya, transformarla y controlarla) y como autorrealización para el hombre. Valoriza la facultad humana del trabajo⁹¹ como un talento que debe rendir en desarrollo y progreso (Mateo, 25/26-28). La última encíclica social de Juan pablo II⁹² - una relectura y actualización de los documentos anteriores - rechaza la idea del trabajo-mercancía, de la oposición capital-trabajo y de la separación hombre-trabajo. Expresa también el derecho limitado a la propiedad privada y el destino universal de los “bienes de la tierra” y acusa los daños desastrosos a la ecología natural y humana por el abuso de los bienes de la tierra y la facultad humana para ‘dominar y transformarla’.

Los fundamentos bíblicos más invocados de esta doctrina del trabajo son: Génesis (dominación la naturaleza, al ejemplo del Creador, y expiación de los pecados) y las Cartas de San Pablo Apostol (redención y dignificación del trabajo en Jesucristo). Sus proposiciones básicas son: el trabajo es inalienable de la persona humana, tiene premisas éticas y está sometido al bien común; en su esencia es creación, control y transformación de la naturaleza y autorrealización del hombre.

En esta teología, los elementos más extraños al pensamiento andino son: el carácter expiatorio del trabajo, la idea bíblica de “dominar la tierra” y el postulado de la capacidad humana de hacer suya la naturaleza para transformar y controlarla. En cambio, el hombre andino postula la contemplación de los procesos naturales, la capacidad de adaptarse a ellos y armonizarse con su medio natural. De la contemplación del medio natural emana su tecnología bidimensional, su ética del trabajo y su sabiduría.

En cambio, para el andino los elementos más familiares en esta teología son: la armoniosa coexistencia de la familia humana en el trabajo y la dignidad del trabajador que produce en armonía con la Madre Tierra; la vigencia de un marco ético-religioso que impone sus normas al trabajo y el rechazo del derecho absoluto de la propiedad privada; el respeto concienzudo ante el medio natural, la *sallqa*. En la cumbre de su jerarquía de valores está la “Santa Tierra”. La responsabilidad y la creatividad del trabajador andino se asientan, no en su concepto de la persona humana (“libre y creadora, como imagen de Dios”), sino en su religión telúrica, que lo vincula, radical y definitivamente, a los procesos vitales del medio ambiente concebido como su Madre Tierra. Su ética del trabajo y su tecnología bidimensional lo hacen sintonizarse con el medio natural y adaptarse a él, en vez de dañar o destruirlo. Mientras en la doctrina cristiana el distintivo del trabajo humano es (o debe ser) la hermanadad y solidaridad visualizadas en el sacramento de la eucaristía, el andino expresa el aspecto de la solidaridad por el comunitarismo en la organización del trabajo y en el consumo festivo de sus frutos. Su sacramento de comunión es la *huilancha* con ‘la boda’, la comida comunitaria en días festivos.

Observaciones finales

Despachamamización: El modo religioso del comunero de apreciar la tierra, la chacra, el bofedal - como a la Pachamama misma - en varias partes se está perdiendo un poco. La modernización del campo, la escolarización de la juventud, la propaganda de las sectas protestantes conllevan muchas veces una sensible pérdida de valores culturales andinos. En regiones de fuerte influencia modernizante vemos que el Pago a la Tierra, las *ch'allas*, los carnavales “como deben hacerse”, enfin, todos los rituales de producción, decaen, se transforman en folklore y tienden a desaparecer. Esta pérdida de valores religiosos andinos se ha llamado la *despachamamización*⁹³ del campo.

El concepto de despachamamización se refiere al valor emocional que tiene la tierra para el comunero. La tierra necesita cuidado, dedica-

ción, cariño, buen trato. Esta concepción -que difiere de una valoración puramente comercial de la tierra- tiene una clara lógica: la ecología andina exige una vigilancia permanente por la fertilidad de la tierra por medio de una cuidadosa labor agrícola. Suspender las obras de defensa contra la erosión, por ejemplo, sería más cómodo y más barato a corto plazo, pero más tarde llega la cuenta inevitablemente. La Pachamama es la zelosa cuidadora de los intereses futuros del hombre andino, la sabia protectora de sus hijos de futuras generaciones. La mercantilización de la producción agrícola, hoy día, y en particular la conducción de la agricultura según las normas del mercado, llevan a la transformación de la tierra de un valor específico de uso, a un valor de cambio, en breve: la des-pachamamización. Así nos explica Van der Ploeg (1985, 287), investigador de la Universidad Agrícola de Wageningen, Holanda, que hizo sus investigaciones en Chacán de Antapampa, Cusco. En su libro señala la creciente extensivación en la agricultura y la lenta pérdida de su productividad, a consecuencia del proceso de incorporación en los mercados (de créditos, insumos agrícolas, trabajo y consumo), a los que los campesinos ricos de Chacán tuvieron acceso. La incorporación en los mercados, significa, a nivel cultural, una nueva y moderna valoración de la tierra, particularmente como valor material, de cambio, y ya no como valor tradicional, de uso. De este modo, la desculturización -notorio en el abandono de los rituales de producción y la despachamamización de la tierra- favorece el proceso de incorporación y, luego, la extensivación de la agricultura y la baja de su productividad. A la vez el proceso de extensivación expulsará cada vez más campesinos de la tierra.

Este proceso de modernización del campo es en realidad: un proceso de subdesarrollo progresivo: El subdesarrollo está progresando y se agrava⁹⁴.

Donde la noción de Pachamama sigue vigente por la práctica de los rituales de producción, Ella opera como “ la zelosa cuidadora de los intereses futuros del hombre andino, la sabia protectora de sus hijos de generaciones venideras.

La desculturización acusa sus efectos negativos para la producción de fertilidad de la tierra y para la productividad de la agricultura. De este modo demuestra implícitamente la necesidad, o si se quiere, la funcionalidad del ritual de producción para una agricultura exitosa en el mundo andino, tal como lo mencionamos en las conclusiones del capítulo cuatro.

La tecnología local como “pequeña tradición”: La agricultura andina es un arte de la comunidad (“art de la localité”)⁹⁵, decimos en el capítulo 3: es una forma altamente artesanal de producir, no-especializada, no-mecanizada, en la que trabajo intelectual y manual van juntos y permiten la óptima coordinación de un proceso de producción muy complicado. Este arte de su comunidad permite al campesino comprender, coordinar y desarrollar el proceso de producción de tal manera que responda mejor a sus necesidades, perspectivas, valores y cosmovisión.

Por su dimensión simbólico-religioso es también parte de una religiosidad local. El antropólogo Robert Redfield dio nombre al sistema religioso local - llamado por otros “subsistema” de una gran religión dominante - cuando inventó los conceptos de “pequeña y gran tradición”. Observamos que la tecnología andina local se opone a la “gran tecnología”, la tecnología moderna occidental, como al nivel de la religión la pequeña tradición se opone a la gran tradición. La primera, la pequeña tradición, se encuentra en la comunidad religiosa local y representa el nivel de la vida, la originalidad, la inspiración y la autenticidad. Es allí donde rebrotan continuamente las antiguas tradiciones creando formas nuevas a los antiguos símbolos y entregándoles nuevos significados que dan sentido a la existencia humana. En cambio, el nivel de la “gran tradición” es el de la administración y la organización del culto, el nivel de la enajenación y la inautenticidad que aparecen cuando la religión, manejada por la autoridad superior, pasa a ser instrumento de poder político. De la misma manera la tecnología administrada en forma central pasa a ser instrumento de poder. Ambas instancias, la pequeña y la gran tradición, son igualmente necesarias, pero la segunda tiende a ahogar la primera en su reglamentación, y ésta, para evitar el ahogo, puede verse

obligada a refugiarse en la marginalidad y el aislamiento. Es así como surgen los “profetas en el desierto” y las sectas, los milagros y los santuarios populares al margen de las grandes iglesias y religiones. De la misma manera brotan continuamente al margen del sistema tecnológico oficial los experimentos espontáneos, el empiricismo de los disidentes y la creatividad de los non-conformistas del sector agrario, tanto en Occidente como en el agro andino. Si existe una diferencia entre ambos, es el que el campesino andino no se retira del sistema oficial, sino jamás ha querido integrarse en él, y solamente adopta elementos y técnicas puntuales que le convencen para integrarlos en su propio sistema local. Los disidentes que son “agricultores por vocación” buscan una adecuación mejor y más refinada de su modo de agricultura a la ecología local y a las necesidades localmente priorizadas como “la buena vida”: son necesidades redefinidas con nuevos acentos por el medio social, cultural y económico de la comunidad local o regional. Estos agricultores disidentes, tildados de excéntricos, tradicionalistas o regionalistas, son presionados por los representantes y defensores del sistema dominante los que desean homogeneizarlos e incorporarlos siempre en el “gran sistema”, diciendo que la modernización se impone. En la situación andina este antagonismo - variante del que Van der Ploeg señala como la oposición entre *vakmanschap* y *ondernemerschap*: artesanos y empresarios - se vuelve más agudo por un antagonismo cultural subyacente entre criollos y mestizos que creen en el sistema agrícola occidental-moderno y los indígenas que persisten en el sistema andino-tradicional. El sistema dominante es más represivo, intolerante y agresivo frente al sistema agrícola andino por cuanto sus defensores y administradores asumen una actitud de abierta discriminación. Los mejores representantes de la “pequeña tradición” y la tecnología local (la llamada: “art de la localité”) son siempre los agricultores “de vocación” que sienten cariño para el agro. Estos en realidad no “carecen de una formación adecuada” (así es el reparo), sino que valorizan la tradición local, y aún saben desarrollarla en forma creativa.

Tecnología de recetas: Los rituales de producción y las técnicas simbólicas son parte esencial del sistema tecnológico. La tecnología

andina sufre presiones y ataques por todos lados, especialmente en su dimensión simbólica. Sin embargo, por el hecho mismo que su práctica sigue vigente hasta hoy día podemos asumir su funcionalidad en el sistema socio-económico de la agricultura andina. Más adelante habrá que explicar o interpretar la funcionalidad de la tecnología simbólica. La primera observación es que falta una instancia central de coordinación a nivel regional o pan-andino en la administración (management) de la tecnología andina, como la hubo en todo momento de los períodos históricos precolombinos. Hoy día falta una instancia central de información y comunicación en la tecnología agrícola andina; faltan también los amautas de amplia formación técnica, de larga visión, de gran experiencia ritual y con acceso a tales centros de información y comunicación. Se perdieron los amautas y los centros de desarrollo agrícola andino como Pisac que retro-alimentaron la agricultura local. Lo que quedó son sistemas locales descoordinados de agricultura andina y comunidades más o menos extensas que solamente disponen de su parte de la herencia precolombina, y que no pocas veces se vieron reducidas a las “recetas” (modelos de proceder técnico, de origen antiguo, que en su contexto original fueron altamente funcionales y eficientes, pero que en la actualidad son mal comprendidos y manejados como receta⁹⁶. Cuando se pide una explicación a los ancianos del campo que aplican estas técnicas empíricas no comprendidas, suelen decir: “Es un secreto..., un secreto de los antiguos...” La tecnología simbólica reducida a recetas ya es magia, lisa y llanamente. Esto es lo que sucede cuando el comunario cumple con costumbres descoordinadas y no-entendidas. Es ahí donde observamos en forma más clara los momentos de degeneración e involución del sistema tecnológico andino.

Para evitar la reducción de su tecnología milenaria a un conjunto de recetas muertas que van paralizando progresivamente la totalidad del organismo hasta su muerte, es necesario que el agricultor andino mismo sepa revitalizar sus costumbres llamadas “tecnología simbólica”, no restaurando, sino reinterpretándolas de acuerdo a los desafíos del mundo contemporáneo. Así evitaría caer en otra tecnología de recetas, talvez más enajenante: la tecnología foránea de los “paquetes con rece-

ta” que le cuestan sumamente caro, a saber, su dinero, su independencia y su identidad cultural y que no pocas veces han dañado irremediabilmente su Madre, la Tierra.

“Nova et Vetera”: El concepto andino del trabajo y de la tecnología tiene como fondo una cosmovisión religiosa: parte de un mundo vivo, sagrado y divino, un mundo-animal y una tierra-madre. El cosmos es entero: no quebrado por la oposición materia-espíritu, ni desintegrado por la contradicción religión-tecnología y el divorcio entre ética y economía; no partido por la separación entre el hombre y su trabajo y por la enajenación de su producto.

De esta percepción del trabajo se ha desarrollado una tecnología bi-dimendional, que aparte de su dimensión empírica, cuenta con una dimensión religiosa. Trabajo significa para el hombre andino: criar la vida del mundo, pero vida en su sentido más pleno, como vida biológica, ecológica, humana y espiritual. El trabajo en el fondo es una actividad religiosa. En última instancia, el trabajo tiene sentido profundo a partir de su calidad religiosa, en su contexto comunitario, y como diálogo e intercambio con la sallqa, y los uacas. Por lo mismo, el trabajo es: comtemplación, meditación y celebración. El trabajo converge, siempre y en todas sus dimensiones, en la chacra. Esta tiene rango de templo, como el trabajo tiene calidad de culto. El trabajo es, además, una actividad orgánica y cíclica, sintonizada siempre con el ciclo del año y de la vida, y como tal tiene calidad de liturgia. La chacra es el principal y más antiguo lugar de culto del hombre andino, y el punto permanente de encuentro, diálogo e intercambio entre las tres comunidades: ayllu, sallqa y huacas; es punto de intercambio interno también en cada uno de estas comunidades. Por la inmanencia divina y por la cosmovisión de un mundo entero, no roto por dualismos y contradicciones internas, el trabajo y la tecnología andinas nunca llevan a violentar al medio natural o al mismo trabajador; no llevan al trato irrespetuoso de la vida, ni a abuso, maltrato o agotamiento de la tierra, ni a la sobre-explotación de su fertilidad y riquezas, ni al despilfarro o al consumismo.

Sin embargo, en el pasado histórico, precolombino, este sistema de trabajo y su tecnología han hecho demostración de poder producir suficientes alimentos “para criar bien la vida” en un medio ecológico que llamamos difícil, reacio y caprichoso, y aún sin suscitar el fantasma de la enajenación del trabajo.

Todo esto no es una sugerencia a volver al pasado incaico, sino a valorizar los sanos principios andinos y así proyectar un desarrollo auténtico y duradero, de identidad andina, y que responda a las necesidades no-artificiales que el mismo hombre andino en su sabiduría milenaria sabe definirse, desafiando la propaganda por el consumismo y el ilusionismo de los políticos de turno.

Identidad cultural: Siempre observamos que ritos envejecen, se calcifican, pierden sentido por distintos motivos, entran en desuso, y desaparecen. Por este camino desaparecen culturas y pueblos pierden así su identidad histórica y cultural. Pero, al mismo tiempo es posible que los símbolos centrales de los antiguos mitos y los múltiples símbolos manejados en los ritos de producción sean reinterpretados con nuevos acentos y que reciban una nueva capacidad interpretativa de la realidad actual cambiante. Esto observamos también en el discurso tecnológico andino y en la historia contemporánea de esta tecnología. El valor y la vitalidad de la cultura andina podría medirse por la capacidad creadora y renovadora de los sabios del pueblo, mejor dicho: de sus dirigentes carismáticos, que sepan dar significado y sentido a fenómenos nuevos, interpretar problemas nuevos de subsistencia, responder a desafíos nuevos, inspirar a la lucha a partir de la propia mitología reactualizada. “Nova et vetera”: el desafío es saber escoger, sin perder la identidad andina, lo bueno del pasado y del presente para construir un futuro andino con identidad y cara propia. Así, el comunario ha construido, desde hace veinte siglos y más, su propia casa con lo que su madre tierra le ofrecía de sí mismo. El estilo de la casa puede desarrollarse, los adornos y lujos pueden multiplicarse, nuevos materiales como cristales y pisos pueden incluirse de acuerdo a las exigencias de la modernidad, pero será siempre una casa andina, una matriz de la Pachamama que en ella pare y cría sus hijos.

Funcionalidad la tecnología simbólica: En páginas anteriores hemos hablado de la funcionalidad múltiple de la tecnología simbólica. Es inevitable volver aquí a la pregunta por la funcionalidad del ritual de producción. La expresión “costumbres mágico-religiosas”, que encontramos muy a menudo en la literatura antropológica, sugiere que los autores, personalmente, tienden a rechazar este ritual religioso como expresión de un pensamiento primitivo y no compatible con un sistema serio de producción agropecuaria y menos aún con un proceso exitoso de desarrollo andino. Otros autores, más benévolos, consideran estos ritos y costumbres como folklore o como algo indiferente que no interesa ni afecta al proceso de producción, porque dicen: “Con o sin el Jallu jawsaña⁹⁷, siempre se registra la misma cantidad de precipitaciones”. Nosotros, sin embargo consideramos el ritual de producción en la agricultura andina como expresión del sentido profundo que para el hombre andino tiene el trabajo productivo: un sentido que trasciende el nivel de los valores económicos y que además puede influir además favorablemente en los niveles de producción, por cuanto da sentido motivador profundo al trabajo.

Cabe la pregunta: “¿Cómo funciona el ritual de producción, llamada la dimensión simbólica, en la tecnología andina?” Señalamos una funcionalidad en los siguientes aspectos.

Es un estímulo psicológico. Indudablemente, el amplio ritual de producción que acompaña la tecnología andina, tiene efectos positivos muy notorios, tanto para el buen funcionamiento del sistema de tecnología como también para el sistema económico andino. Curiosamente, el único efecto favorable que se menciona de vez en cuando, es el efecto psicológico. Estas ceremonias harían sentirse más seguro y más optimista al aymara, angustiado y agobiado por una existencia tan dura, hazarosa y expuesta a las inclemencias y riezos de la ecología andina. No negamos que el ritual de la producción le da una confianza saludable en el buen éxito de su trabajo en una ecología difícil y un clima enemigo al hombre, y que este ritual estimula su resisitencia y tenacidad, cuando las adversidades lo agobian, que moviliza sus energías morales y su combatividad y que alivia sus angustias, como acentúa el antropólogo

sicologista Harry Tschopik⁹⁸. Pero dudamos de que estos efectos se expliquen por una mentalidad ingenua e infantil, o que sean el resultado del auto-engaño por una drogación religiosa. Además, recordamos que el hombre aymara es muy realista y muy utilitarista y que no tiene nada de ingenuo. Más bien puede demostrarse en presencia de mestizos y blancos una ingenuidad aparente y calculada, que es parte de su estrategia de supervivencia bajo la permanente represión colonial y criolla, así nos dice Montes⁹⁹. Hay que rechazar la hipótesis que dice que los efectos psicológicos favorables del ritual de producción se explican simplemente por una mentalidad ingenua, infantil del indio o que sean el efecto de un auto-engaño religioso.

Es un contralor de experimentos técnicos. Con los efectos psicológicos favorables, no se agota la explicación de la funcionalidad del ritual productivo. Van der Ploeg¹⁰⁰ reconoce que su práctica reduce el espacio de los experimentos a proporciones socialmente aceptables, y que, así, constituye una auto-defensa necesaria contra la posible turbulencia y destrucción que son los riesgos de cualquier experimento técnico. Dice que “la magia funciona como el conjunto necesaria de símbolos que guía al andino experimentador en un mundo desconocido”¹⁰¹. Este contralor social es muy débil en el sistema tecnológico occidental, de modo que pueda prosperar la tiranía de la tecnocracia.

Es un integrador de valores. La explicación sustancial de la funcionalidad del ritual de la producción viene de la alta sensibilidad del hombre andino para los valores no-materiales de la existencia. Sin menospreciar, en ningún momento, los valores económicos, que le cuestan tanto producir, sabe establecer prioridades en la jerarquía de valores. Es particularmente sensible a los valores del misterio de la vida, del ser humano y de la naturaleza; al misterio del bien y del mal, del sufrir y de la felicidad. Además tiene mucha sensibilidad para la relación misteriosa que existe entre su propia existencia y su medio natural. Son esta sensibilidad y la valoración del misterio de su existencia, que han creado su ritual de la producción. Ambos ciclos de rituales: el ritual del ciclo de la producción agrícola y el ritual del ciclo vital humano, son concebidos en una misma percepción del misterio de la vida. Se comprende

el sentido y significado del uno, solamente, si se entiende el otro. El cumplimiento de las “costumbres” garantiza aquella visión integral de la existencia humana y estimula la conciencia de la unidad jerarquizada que es su sistema de valores. No hay sectores autónomos en el sistema andino de valores.

Es un marco y un método de observación. Constatamos en el relato de la confección del chuño y en su pronóstico del tiempo un hecho que se ha destacado muchas veces: la gran capacidad de observación del andino, una observación refinada y penetrante, guiada por la intuición y la contemplación, más que por el análisis. El rito religioso le ha provisto de un método contemplativo y sistematizado de observación. En particular el ritual de la producción incluye la ritualización de la observación, de la comunicación adecuada de lo observado, y de su aplicación moderada y bien contextualizada. La observación contemplativa, más adecuada para captar los fenómenos de la vida y la naturaleza, que para registrar analíticamente los experimentos de laboratorio, es la que ha guiado la gestación y el desarrollo del sistema tecnológico andino.

Es un protector contra materialismo, consumismo y tecnicismo. El rito de la producción, la dimensión simbólica de la tecnología andina, procura un nexo, o puente, entre valores económicos, materiales y valores ético-religiosos, no materiales. No cabe para el andino una racionalidad económica autónoma, descontrolada, liberada de normas ético-religiosas. Tampoco percibe una tecnología autónoma, ni caerá jamás en el error tecnocrático, gracias al equilibrio humanizante que sus normas ético-religiosas y su ritual de la producción procuran a su sistema tecnológico y económico.

Es un acumulador y reproductor de la tecnología. Otra función muy particular tiene la tecnología simbólica en la sociedad andina, la que en cierto modo y a pesar de la escolaridad y la amplia alfabetización, sigue siendo una sociedad ágrafa con una tecnología no codificada ni transmitida por libros. En la sociedad andina, el ritual de la producción representa el principal sistema mnemotécnico y cumple con una misma función que la biblioteca en la sociedad urbana occiden-

tal. “La pachayampe (fiesta de la cosecha, con evaluación ritualizada del producto) es para nosotros como una clase magistral”, decía una mujer aymara. El sistema andino - la codificación de la tecnología en formas rituales - será menos exacto y preciso que la registración escrita y guardada en bibliotecas; será más expuesto al olvido y la pérdida de la información, pero es de todos modos más flexible y reajutable al desarrollo local porque ofrece un recurso estratégico particular - justo por ser un sistema de codificación bastante “suelta” - para el desarrollo de la tecnología agropecuaria andina, que es centrada en la comunidad local y que es una tecnología del detalle, de la máxima variación y del recurso microclimático.

Es un estímulo a la responsabilidad. Los rituales de producción estimulan la responsabilidad del comunero, tanto por su trabajo como por el fruto de su trabajo. Los rituales de producción interiorizan compromisos, sociales y personales, que son altamente normativos, estimulando la responsabilidad del comunero, garantizando la cohesión del sistema social del ayllu y sancionando límites y normas técnicos, sociales, religiosos y éticos. En los rituales concluyentes, de acción de gracias, el producto mismo aparece en un papel protagónico y como personificado: “mama sara”, etc.: es objeto de aprecio, cariño y estima, de modo que el ritual compromete la responsabilidad personal del agricultor con su producto (la cosecha, el ganado, la nueva casa o terraza). Es al mismo tiempo un compromiso social con la familia y la comunidad referente al producto festejado. Los rituales de iniciación de trabajos en cambio establecen compromisos que acentúan las normas (sociales, religiosas, éticas y tecnológicas) del proceso de producción, es decir: del trabajo.

Es una garantía de acceso pleno y propiedad colectiva. Como los rituales de la producción siempre son rituales colectivos, la tecnología simbólica es una garantía de que la tecnología agraria andina siempre sea propiedad colectiva y que su buen manejo y su reproducción sean responsabilidad colectiva. Los rituales concluyentes, por ejemplo, tienen función de una evaluación colectiva y ritualizada del producto y “una clase magistral” en la que participa críticamente la familia y la co-

munidad. En este contexto no cabe reservarse la propiedad intelectual de la tecnología al especialista, ni menos apropiarse de la tecnología mediante patentes.

Es una garantía para el equilibrio ecológico. El ritual del “pago a la Tierra” expresa el pensamiento básico de las “costumbres” que acompañan el trabajo agrícola y pastoril. Su intensión es siempre “devolver a la Tierra algo de lo que Ella nos ha regalado”, “para que todo esté bien cumplido” en términos de “tinku”. Esto se refiere a la ley básica de la ley del buen equilibrio en el intercambio entre las tres comunidades del Ayllu, la Sallqa y los Huacas. En palabras que nos suenan tal vez más familiares, diríamos la reciprocidad entre el hombre y su medio natural.

Podemos resumir la múltiple funcionalidad del ritual de producción, llamada tecnología simbólica, diciendo que este ritual ofrece la garantía del equilibrio social y ecológico al sistema económico de la comunidad, movilizándo - dentro de la cosmovisión andina - los recursos éticos y religiosos del hombre andino.

GLOSARIO

ALLAPAQNASA	Variedad de papa de forma redonda como p'itikilla, pero más grande con muchos ojos y de color café
ALLQA CHIKIÑA	Llamada también wank'u usullu, de forma alargada y de color azul con blanco (variedad de papa)
ALLQATARMA	Variedad de papa de forma plana con la cáscara de color blanco y morado
ALLTAÑA	Remover el qutu y la puyas para que con la acción del sol se sequen para ser frotados
ANU CH'UÑU	(lit. chuño de perro). Chuño elaborado de la variedad de papas agusanadas y podridas
AÑUTHAYA	Zorrino (animal malaguero para el hombre aymara)
APU	Título de honor que se da a diferentes espíritus en especial a los Achachilas, grandes protectores del pueblo aymara
ARKU	Apilamiento de costales de chuño en el patio y/o en el interior de una vivienda, también en el ch'uñawi
AXAWIRI	Variedad de papa alargada con varios ojos de color rojo-azulado
AXRATA	Papa grande (distrito de Platería)
AYNI	Sistema de ayuda mútua que se presta por reciprocidad
AYTA	Especie de ofrenda que se realiza en una ceremonia. Ofrenda ritual donde se queman hojas de coca y otros objetos rituales
CHACHA JUYPHI	(Lit. helada del varón). Congela cierta cantidad de los tubérculos extendidos a la intemperie
CHAJCHAÑA	(léx. quechua). Mascar coca con la llujt'a

CHIKATA	La mitad. Trabajo agrícola que se realiza a medias entre el dueño del terreno y el que trabaja la chacra desde la siembra hasta la cosecha
CHIKATIRU	Persona que cultiva al comienzo de la cosecha
CHILLPAÑA	Acuñar, poner apoyo
CHOÑAVIRI	Ver: CH'UÑAWI
CHUKU	Rebozo (prenda de mujeres)
CHUPIK IMILLA	Variedad de papa, con cáscara roja
CHUWALLA	Variedad de papa de forma alargada con cáscara roja
CHUTA	Ver Saywa
CHHIQN QANLLI	Hormiga con alas. (indicador de la presencia de noches de fuertes heladas)
CHHULLUNKHIYA	Escarcha con hielo
CH'ALLAÑA	Derramar un poco de alcohol en el suelo en honor a la pachamama. Rito ceremonial
CH'AM KATUÑ JARU ALKULA	Trago amargo para tener fuerza
CH'ANQATA	Papas dañadas con lijwana en el momento del escarabe
CHANTAT JUYPHI	Helada de la madrugada (aproximadamente entre el segundo y el último canto del gallo)
CH'ARAÑ'CH'UÑU	(lit. chuño mojado) Chuño aún no seco
CH'ARKI	Cocina, carne salada y seca
CH'IJI	Gramma (trifolium peruvianum)
CH'ILLIWA	Variedad de paja, para confeccionar sogas (festuca dolichopilla pres.)
CH'IYAR IMILLA	Variedad de papa harinosa de cáscara redonda con ojos profundos
CH'UKUÑA	Coser los costales de chuño
CH'UÑARATE	Chuño malogrado por congelación parcial, ocurrida por su ubicación superpuesta y en paltasitas

CH'UÑAWI	La cancha en que se extiende las papas para su tratamiento y transformación en chuño
CH'UÑAW MAMATA	Lugar sagrado donde se elabora el preciado chuñito
CH'UÑU APA	Persona que levanta el ch'uño
CH'UÑU APTAÑ URU	Día de levantar el chuño del ch'uñawi con una ceremonia especial
CH'UÑU APT MAMA	Dueña del chuño que se levanta
CH'UÑU APT TATA	Dueño del chuño que se se levanta
CH'UÑU CH'UÑU	Coleóptero de color rojo y negro (torito) cuya presencia indica abundancia de chuño
CH'UÑU CH'UQI	Papas destinadas para elaborar el chuño
CH'UÑU KUSTAL Q'IPI	Atado de costales de chuño
CH'UÑU KHUM ALASANA	Alazán que va delante del grupo de los demás buros
CH'UÑUNI	Dueño del chuño
CH'UÑU MAMATAR CH'ALLAÑA	Rociar con vino y/o aguardiente al preciado chuñito
CH'UÑU PHINA	Troje o gran montón de chuños
CH'UÑU TAKINA	Pisar chuño
CH'UÑU TUPU	Costal lleno de chuño, equivalente aproximadamente a un quintal
CH'USPA	Bolsa pequeña tejida de diferentes colores para llevar coca (la usan generalmente los varones)
CH'USUTA	Papa deshidratada en una noche de fuertes heladas
CH'UXÑARATA	Papa amarotada a consecuencia de la fuerte insolación (ver q'uyurata)
INA CH'UÑU	Chuño corriente para consumo diario
ISPALLA	Espíritu de los productos agrícolas. Nombre dado a la papa grande y gemela con una ceremonia agrícola
ISTALLA	Tejido pequeño para guardar coca (la usan generalmente las mujeres)

JACH'A KANTA	Ruma mayor de chuños una vez frotados
JACH'ANAK CH'UQI	Papas grandes (distrito de Pilcuyo)
JACH'I	Porción de productos que se mide levantándolo con una sola mano
JALXATA	Ayuda en productos, licores y trabajo
JANQ'U IMILLA	Variedad de papa de cáscara blanca, harinosa con varios ojos
JAYRA JAQI	(lit. gente floja). Ver mat'at jaqi
JANT'AKU	Tejido para sentarse, alfombra rústica
JATHA	Semilla (tubérculos y cereales)
JATHACHAÑA	Seleccionar semillas de tubérculos
JATHA CH'UQUI	Semilla de papa
JATHA LAKJAÑA	Ver: JATHACHAÑA
JAYRI JAQI	Persona floja
JAYRI	Fase lunar. La conjunción de la luna
JICHHU	Variedad de paja brava con tallos gruesos, crece en la puna
JIPI	Cáscara seca de chuño. Residuos de paja que dejan las semillas cuando se avientan
JIPI CH'UÑU	Pequeños chuñitos que se han quedado junto con la cáscara en el momento de avientar
JISK'A KUSIKUSI	Araña pequeñita (su presencia indica la pronta caída de fuertes heladas)
JUYPHI TATA	(lit. señor helada). Dios de la helada
KANTA	Cúmulo de cuatro puyas para realizar el frotamiento
KAWRILLU	Cabrillo (estrella matutina). Su brillo esplendoroso indica que están cayendo fuertes heladas.
KAYA	Oca deshidratada y procesada igual que el chuño.
KUSI KUSI	Araña común (su presencia prevee la caída de fuertes heladas)

KUSI KUSI SIMPA	Telaraña (cuando aparece este animal es indicativo que esa noche van a caer fuertes heladas)
KUSTALA	Costal (lex. castellano) Prenda tejida de finos hilos de lana de llama para guardar productos agrícolas, equivalente a un quintal
KUWARTA WUTILLA	Botella pequeña para llevar alcohol
KHARISIRI	Personaje legendario que saca la grasa de personas bajo influencia hipnótica
KHUCHI THUQUSI	(lit. baile de chanco) Cuando este animal baila en esta época es para que en las siguientes noches caigan fuertes heladas
KHUNURANA	Variedad de papa, forma alargada de color morado
KHUYUÑA	Avientar
K'ILI WISKHA	Soga trenzada de hilos de lana de llama, compuesta de 8 hilos (mismita)
K'INTU	(léx. quechua) Ramillete de hojitas de coca; ofrecimiento que se hace a la tierra; ofrenda que se prepara para los espíritus malignos
K'USIWILLU	Variedad de hormigas con alas. (su presencia indica la caída de fuertes heladas)
LAK'UÑA	Ver. MANTIYU
LAQATU	Oruga, larva del insecto lepidóptero
LAQ'UTA	Papa agusanada
LAQ'UT APILL	Oca agusanada
LIJWANA	Instrumento de labranza. Azadón pequeño utilizado para el aporque y escarbe de productos agrícolas especialmente tubérculos
LIK'I	Ver: UNTU
LIQICHU	Nombre afectivo del liqi liqi
LIQI LIQI	Ave centinela, con plumas de color gris y blanco, cabeza plana. Presagia el buen y/o mal tiempo

LUK'I	Variedad de papa de forma alargada de color blanco, con consistencia dura. Túberculo preferido para elaborar la tunta y la moraya
LLAMP'U	Ver: UNTU
LLAPA	Superficie cubierta de la variedad de grama ch'iji para elaborar el chuño
LLIPHI LLIPHI	Luz boreal (aparece en la época de elaborar el chuño, generalmente en las noches de San Juan y San Pedro indicando que está cayendo fuertes heladas)
LLUJT'A	Lejía elaborada de ceniza de las cañas de la quinua, de ch'illka que después de amasada se usa para mascar la coca
LLUQU LIK'I	(lit. sebo del corazón). Según la tradición, éste se obtiene al comer la thayacha en ayunas
LLUQ'IÑA	Avientar cereales y/o el chuño arrojando de abajo hacia arriba con una mano que, con la corriente del viento se separan el jipi del producto
LLUQ'IRI	Persona que avienta el chuño y/o cereales separando la cáscara del producto
LLUXI	Concha de mejillón, utilizado para rociar vino a la pachamama
LLUXT'A PARA	Variedad de papa. Hay tres variedades: blanca, negra y colorada. Las tres tienen la misma forma alargada
MACHITA	Oca podrida a consecuencia del escarabe de los días funestos para la agricultura, generalmente en los días donde hay conjunción de las fases lunares; es también a consecuencia de que la chacra ha sido pisoteada por los animales
MACHULA	Divinidad sobrenatural femenina cuyo espíritu está reencarnado en los cerros majestuosos de la región aymara
MÄJACHATA	Ver: PUYA
MANTIYU	'Mateo'. Prenda tejida de los hilos de lana de llama y/o de alpaca, utilizado para guardar productos agrí-

	colas, como también para avientar dichos productos. Sin. de LAK'UÑA
MANQ'A ILLA	Espíritu de los productos agrícolas
MANQ'A UTA	Despensa, habitación donde están guardados los productos agrícolas para el consumo familiar
MAT'AT JAQI	(Lit. gente lenta) Nominativo que recibe aquella persona que durante el año agrícola no ha cultivado buena cantidad de productos agrícolas
MINU	Variedad de paja con tallos muy finos y delgados
MIRINTA	'Merienda' (léx. castellano)
MISA	Ofrenda compleja en que se utiliza una serie de procesos y aditamentos rituales ya sea para propósitos benévolos o malévolos. Hay varios tipos de misas
MI PERU	Variedad de papa de forma aplanada, de tamaño grande de color rojo-morado
MISA UNKUÑA	Prenda confeccionada para realizar la ofrenda o la misa
MUNTA APILLA	Ocas grandes, (se lleva a la iglesia para ser bendecidas por el párroco y rociadas con vino y agua bendita a fin de que en los próximos años haya abundancia de este producto)
MUNTA CH'UÑU	Chuños grandes. Su elaboración se hace con mucho cuidado y tiene un trato muy especial puesto que, está destinado para fiestas principales de la familia, entre ellos el matrimonio, pasar alferado, etc.
MUNTA CH'UQI	"Monda". Papas grandes. Son asperjadas en la fiesta del Espíritu Santo con vino y alcohol, pensando que esa noche ésta papa llama a todas las demás papitas del mundo aymara. (distrito de Acora)
MUNTUNKU	"Mondongo", plato especial preparado en el matrimonio con el tipo de chuño menudo con carne, papas y ají; especialmente se sirve a los familiares de la novia llamada en aymara q'ipi (en Acora), lari (en Platería y Chucuito) y chillpa (en Picuyo-Juli)
MUSIÑA	Pequeña choza construída para cuidar el producto

MUSIÑ Q'IRU	Listones de quilli para armar la choza
MUSIRI	Cuidante de la chacra (en este caso del chuño)
NUMINAYRU	De 'luminario' (fogón); acto preparativo de de juntar los elementos de la ofrenda en un atado, para quemarlos en un rito sacrificial
ÑUSATA	Papa podrida y/o gangrenada a consecuencia de la humedad del terreno
PACHAMAMA	"Madre tierra"
PACHA JAWIRA	Vía láctea. Brilla en las noches de San Juan y San Pedro indicando que a esa hora están cayendo fuertes heladas
PALTA	Aumento o añadidura a la carga de una asémila
PALTASITA	Papas expuestas en el suelo montadas unas sobre otras
PAWLA	Variedad de papa, de forma alargada y un poco curvada, de color blanco amarillento
PICHAÑA	Escoba de ch'illiwa y/o de muña para limpiar el perímetro del ch'uñawi
PINTA MILAWRU	Variedad de papa de forma redondeada y de color rojo con blanco
PUYA	Cúmulo de qutus de chuño en proceso de elaboración. Sin. NAJACHATA
PHALA	Soga trenzada de la variedad de paja ch'illiwa
PHALLARATA	Papas reventadas a consecuencia de un fenómeno extraño a la helada, en este caso la nevada hace que las papitas extendidas a la intemperie se revienten
PHATSQA	Cereales pelados
PHINA	Montón de papas expuestas en el depósito cubiertas con paja para no ser insoladas y afectadas por las fuertes heladas
PHIÑU	Variedad de papa de forma alargada de color rojo, de tipo luk'i
PÁLTA YAWRI	Aguja de arriero con punta aplanada

P'USTI	Pequeños chuñitos aún frescos que en el largo proceso de su elaboración no han secado
QACHU CH'URU	Concha de mejillón hembra
QACHU CH'UÑU	Chuño temprano destinado para consumo inmediato
QACHU CH'UÑ PHUTI	Merienda consistente en chuño cocido en la mañana
QAMAQI	Zorro (animal malaguero para el poblador aymara)
QAMICHU	Remiendos de ropas usadas (a manera de colchón utilizado para dormir)
QAXUÑA	Proceso de frotar con las dos manos, descascarando el chuño
QUQU	Fiambre (especialmente preparado para levantar el chuño con buena cantidad de carne y ají)
QUQU JALXATA	Ayuda con fiambre
QULLI	Arbol común. (Buddleia incana R. & P.) Es muy apreciado por su madera dura y compacta, se usa también como excelente combustible
QUTU	Cruz del Sur (estrella). Pequeño montón de papas congeladas para pisar
QUYLLU	Variación de papa de color blanco, harinosa, preciado por su color
Q'ALLU PAPA	Papa grande (Distrito de Acora)
Q'APA JAQI	Persona dispuesta a cualquier trabajo, muy ligero
Q'UPI	Atado, conjunto de cosas atadas, bulto
Q'UWA	Planta aromática, se la emplea como aditamento ritual para ceremonias especiales
Q'UYURATA	Papas enverdecidas a consecuencia de la constante insolación convirtiéndose de un olor amargo
Q'UYUTA	ver: CH'UÑARATE
RISPINS CH'UÑU	(lit. chuño de despensa), Chuños grandes destinados para fiestas y compromisos familiares

SALTA	Las múltiples y variadas figuras que se han en los tejidos (manta, ch'uspa, faja, etc.)
SAYWA	Hito, mojón, pila de terrones que se construye en el borde del área donde están expuestas las papas y las ocas para elaborar el chuño y/o la Kaya
SILLP'I	Cáscara
SIQI	Orden de objetos en hileras
SIXI	Troje, granero que se hace con esteras de totora my especial para almacenar el chuño
SIXINTAÑA	Proceso de guardar chuño en el troje
SUNAQI	(Fase Lunar) Cuarto menguante
SUNI	Puna (piso ecológico cordillerano)
SUNI THAYA	Viento de la cordillera, indica que en las noches posteriores caerán fuertes heladas
SUWA P'ITIKILLA	Variiedad de papa de color claro, con manchas azules, con muchos ojos harinosa
SUYU	Región. Parcela de tierra
TAKIÑA	Pisar, chuño
TAWQA	Montón de objetos
THAYACHA	Oca cocida y expuesta a la intemperie por una nocha para ser congelada. Se come en ayunas. Dicese también del Isaño (<i>Tropaeolum tuberosus</i> R.&P.).
TIKI TIKI	Pájaro que predestina el año agrícola (NC. Gallinula Garmani Allen)
TIMLA	Vaso de cobre o plata (con asa en forma de cabeza de buey pescado usado en ceremonias para brindar vino o alcohol)
TROKASIRI	(léx. castellano) Persona que se dedica a realizar el trueque entre productos.
TUMI	Variiedad de papa de tipo pawla, pero más pequeña y de color blanco
T'INKA CH'UQI	Papas grandes, son llevadas a la fiesta de Pentecos-tés para ser bendecidas y rociadas con vino y agua

	bendita por el párroco del pueblo a fin de que este producto no lo deje la familia aymara
T'ISÑA	Variedad de paja brava muy fina y delgada, se le emplea para colchones y como cama sobre la que se echan los productos agrícolas
T'UNA CH'UÑU	Chuño menudo
T'INKA CH'UNU	Chuños grandes, destinado para fiestas y compromisos familiares (matrimonio, corta pelo, pasar alferado, bautismo, etc.)
ULLARASI	Papas pequeñas agusanadas y partidas con la lijwana que se llevan al ch'uñäwi y que se elabora para realizar el trueque
UNKUÑA	Especie de servilleta primorosamente tejida de hilos de merino de varios colores, usado para llevar muchos objetos (es propio de las mujeres)
UNTU	(léx. quechua) Sebo de llama utilizado para ceremonias rituales en la misa
URQUE CHINU	Proceso de amarrar muy fuerte. (lit. amarre macho)
URQU CH'URU	Concha de mejillón macho
URT'A	(Fase lunar) Luna llena, plenilunio
UYWA ILLA	Espíritu de animales
WAKA LAXRA	Variedad de papa de forma ovoide, de color azulino
WAKA Q'ARA	Cuero de vaca, utilizado como colchón debajo del sixi
WARI	Vicuña
WARI KUKA	Hierba que crece en la puna utilizada para lavar ropas
WARMI JUYPHI	(Lit. helada de la mujer) Este tipo de heladas congela a la totalidad de tubérculos extendidos a la intemperie
WARPHUÑA	Acción de amarrar los costales con las wiskhas

WAYCH'A	Muña. Planta aromática que crece en los andenes, utilizado como condimento en algunos platos típicos de la región (especialmente en el pescado)
WAYK'A	Ají (condimento muypreciado en el ch'upu apta)
WISKHA	Soga confeccionada de los hilos de la lana de llama y/o de alpaca
YANAPIRI	Ayudante
YAWRI	Aguja de arriero
YAWRINKHA	Especie de soguilla cortada del pellejo de la llama y/o de vacuno, generalmente del pescuezo a fin de que al estirar no se rompa
(agregando (?))	
MANI	

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

ALBERTI, Giorgio y MAYER, Enrique

1974 Reciprocidad e intercambio en los andes peruanos. Perú Problema No 12, IEP, Lima.

ALVARES, C.

1980 Homo Faber; Technology and culture in India, China and the West. Nijhof, Den Haag.

ALLPANCHIS PHUTURINQA

1970 Revista del Instituto de Pastoral Andina. No.2, Cuzco.

ANTUNEZ DE MAYOLO R., Santiago E.

1977 La nutrición pre-hispánica y la alimentación contemporáneas. Separata de uso restringido.

1981 La nutrición en el antiguo Perú. Edición Central del Banco de Reserva del Perú. Oficina Numismática. Lima.

1983 La previsión del clima en el Sur del Perú. En: Evolución y Tecnología de la Cultura Andina. Cusco.

BERG, Hans van den

1985 Diccionario Religioso Aymara. Ediciones CETA-IDEA, Iquitos.

1989 La tierra no da así no más. Los ritos agrícolas en la religión de los aymara-cristianos; Amsterdam, CEDLA.

BERTONIO, Ludovico

1984(1612) Vocabulario de la Lengua Aymara. Reimpresión CERES. La Paz-Bolivia.

BÜTTNER, Thomas y CONDORI CRUZ, Dionisio

1984 DICCIONARIO aymara-castellano. Edición PEEB-P.

CARMONA CRUZ, Aurelio

1967 El Area de Pirapi: Instituto Indigenista Peruano, sub-proyecto de investigación. Zona: Puno-Lago, Puno.

CARTER, William E.

1982 IRPA CHICO: Individuo y comunidad en la Aymara. Editorial "Juventud". La Paz.

CASTRO POZO, Hildebrando

1973 Del ayllu al Cooperativismo Socialista. Ediciones Biblioteca Peruana, Lima.

CONDORI CRUZ, Dionisio

1989 Sistema Aymara de Previsión del Tiempo Agrícola. Tesis de la UNA, Puno.

COÑEZ N. y DEL SOLAR, María E.

1988 Elaboración de chuño negro. (Caso comunidad Huichay Jaran, Juliaca, Puno. En: TECNOLOGIAS CAMPESINAS DE LOS ANDES. Editorial Horizonte. Lima.

CUSIHUAMAN G. Antonio

1976 DICCIONARIO QUECHUA (Cuzco-Collao). Ediciones Ministerio de Educación. Lima.

DALLE, Luis

1983 Antropología y Evangelización desde el runa. CEP, Lima.

DE LUCCA D., Manuel

1983 Diccionario Aymara-castellano-aymara. CALA. La Paz.

DOLLFUS, Olivier

1981 El reto del Espacio Andino, IEP. Perú Problema No 20. Lima.

ELIADE, Mircea

1979 El mito del eterno retorno; Alianza/Emecé; Madrid - Buenos Aires.

GRILLO, E.

1991 La cosmovisión andina de siempre y la cosmología occidental moderna; serie: documentos de Estudio, N° 21; Pratec, LIMA.

HOPENHAYN, M.

1988 El trabajo; itinerario de un concepto; Santiago, PET/CEPAUR.

IRARRAZAVAL, Diego

1984 PACHAMAMA. Vida divina para gente abatida. En boletín de IDEA, No 18, Chucuito, Perú.

1987 RITUAL ANDINO, EUCARISTIA, COSECHA DE PAZ. En boletín de IDEA, No 27, Chucuito, Perú.

JUDD, Esteban

1983 Celebraciones de la tierra. En el boletín del IDEA, No 13, Chucuito.

KESSEL, J. van, y P. ENRIQUEZ

1989: La expansión de la frontera agrícola andina hacia arriba: la lucha contra heladas y granizadas; en: La visión india; Leiden, (Ed. Musiro - Rijks Universiteit Leiden, serie Indiaanse Studies, N°3; p. 345-379.

KUSCH, R.

1970 El Pensamiento Indígena Americano. Puebla.

LIZARRAGA, Karen

1989 LA PAPA: Símbolo andino de vida. Museo Nacional de Antropología y Arqueología. Lima.

LLANQUE, CH., Domingo

1982 "Mamatan urupa": rito de acción de gracias por la cosecha. En: Bol. IDEA, N° 10. Chucuito, Perú.

MAMANI, Mauricio

1978 El chuño: Preparación, uso, almacenamiento. En: Tecnología Andina. IEP, Lima, Perú.

MARZAL, Manuel M.

1977 Estudios sobre RELIGION CAMPESINA. PUC, Lima.

MARX, K.

1960 Manuscritos económicos y filosóficos de 1844; Stgo, Ed. Austral.

MONTEZ RUIS, F.

1986 La Máscara de piedra; Simbolismo y personalidad aymaras en la historia. La Paz.

MURRA, John Víctor

1975 Formaciones Económicas y Políticas del Mundo Andino. IEP, Lima.

- 1983 La organización económica del Estado Inca. Siglo XXI - IEP, Lima.
- OBLITAS POBLETE, Enrique
- 1971 Magia, hechisería y medicina popular boliviana. Ed. ISLA, La Paz.
- 1978 Cultura Callaway. Ediciones Populares Camarlinghi, La Paz.
- PAULINAS, Ed.
- 1982 Encíclicas Sociales, 2 vols; Santiago.
- 1988 Sollicitudo Rei Socialis; comentarios; Santiago.
- 1991 Centesimus Annus, carta encíclica en el centenario de la Rerum Novarum; Santiago.
- PLOEG, J.D. van der
- 1987-a De verwetenschappelijking van de landbouwbeoefening (La cientificación de la agricultura); LUW, Wageningen.
- 1987-b On Potatoes and Metaphor; MS.
- 1990 Labor, Markets, and agricultural production; Westview Press, Oxford.
- PULGAR VIDAL, Javier
- 1987 Geografía del Perú. Las ocho regiones naturales. Ediciones PEISA, Lima.
- RAMOS VEGA, Claudio
- 1987 Predicción climática con indicadores biofísicos. Asillo, Puno.
- REDFIELD, R.
- 1960 Peasant society and culture. Univ. of Chicago Press, Chicago.
- ROSTWOROWSKI DE DIEZ CANSECO, María
- 1986 Estructuras Andinas del Poder. IEP, Lima.
- SMITH, A.,
- 1950 An inquiry into the nature and cause of the wealth of Nation; ed. Cannan.
- TSCHOPIK, Jr. Harry
- 1968 La Magia en Chucuito. I.I.I., México.
- VALLADOLID, J.
- 1991 Astronomía andina; en: Greslou y otros: Cultura andina agrocéntrica; Lima, PRATEC, pp. 171-207.

VELLARD, J.

1963 Civilisations des Andes. Evolution des populations du haut-plateau bolivien; Paris, Gallimard.

WEBER, M.

1990 La ética protestante y el espíritu del capitalismo; Ed. Tiempos Nuevos; Lima.

NOTAS

1. La Biblia (Hebr. 4, 1-11), dice: “Igual que a ellos (los judíos), se dirige también a nosotros (los cristianos) este promesa de Dios de entrar en su descanso”. El “entrar en el descanso de Dios” constituye la plena realización de la existencia humana, la salvación y el premio prometido por Dios a los rescatados por la sangre de Cristo. En este mismo pasaje, la reprobación o condenación eterna en el juicio final, la expresa Dios en estos términos: “No entrarán en mi descanso”. El párrafo concluye: “El que ha entrado en su descanso (de Dios), también descansa de sus obras, como Dios descansó de las suyas (que son las obras de la creación del mundo)”.
2. En el relato etnográfico se observa una contradicción del uso del castellano para describir una realidad tan eminentemente cultural. Traduttore traditore: esta contradicción sería inaceptable, si no fuera por el simple hecho que la mayoría de los lectores no dominan el idioma aymara. Sin embargo, muchos conceptos no tienen equivalente en castellano y tuvimos que mantenerlos en el texto. Para estos términos agregamos un Glosario. Coplas y citas verbales transmitimos en forma literal, agregando un intento de traducción en castellano.
3. La autoría de éste capítulo corresponde exclusivamente a Dionisio Condori Cruz, originario de la comunidad en la que se desarrolla el proceso descrito aquí.
4. Pachamama.- es la divinidad femenina principal de los Aymaras. Junto con los achachilas es la protectora y cuidadora por excelencia de los campesinos. Es una madre anciana que ampara a sus hijos y les da los alimentos que necesitan para vivir. Al mismo tiempo la consideran joven, como una virgen que se renueva constantemente. Muy a menudo la identifican con la virgen María, hablando de la ‘Santa tierra’, de la wirjina o de la wirjin mama. El campesino tiene un respeto profundo por la tierra y manifiesta su reverencia hacia ella continuamente, la invoca en casi todos los ritos, le ‘paga’ con sus ofrendas por los bienes que recibe. Cuando va a tomar alcohol, siempre derrama primero algunas gotas en el suelo en honor de la Pachamama. (Van den Berg, 1985: 142). Pachamama.- es la diosa de la naturaleza, la madre tierra que nos sustenta, la que nos da vida y felicidad. Es la divinidad mas querida de los hombres, no sólo porque es nuestra madre que en vida nos asiste, sino que también nos da la paz eterna cuando morimos

acogiéndonos en su regazo. Pachamama se encuentra en todas partes, esto es, en toda la superficie de la tierra, así como en el subsuelo, los minerales, los cerros, los lagos, los ríos, los montes, las flores, todos forman parte de su existencia. (Oblitas, 1978:54).

5. K'intu.- "Conjunto de tres hojas de coca perfectas. Al comenzar a masticar coca, en cualquier ocasión, se hace primero un K'intu. Se mastican estas tres hojas en honor de la Pachamama y de los Achachilas y se entierra luego la pequeña bola que se ha formado" (Hans van den Berg; 1985: 107). "Combinación de tres hojas de coca con fines ceremoniales; ramillete. Kuka K'intu, ramillete de tres hojitas de coca; ofrecimiento que se hace a la tierra enterrando el ramillete de coca. Ofrenda que se prepara para los espíritus malignos" (Cusihuaman G. Antonio; 1976: 71) "Hojas de coca, escogidas, que se ofrecen a la Pachamama, en número de tres, y a veces de cinco. Kuka K'intu, tiene dos caras: la una de un verde grisáceo, la otra de un verde oscuro. Cuando, al caer la hoja, la cara verde-oscuro queda hacia arriba, es señal de buena suerte" (Dalle, 1983: 30-31).
6. Cecilio Quispe menciona también como indicador que predicen el clima en relación a la elaboración del chuño, el kiphu (que es un pequeño soplo de viento, viento menor, llamado Hilario del lago). En el mes de mayo, junio y julio anuncia la posible caída de nevadas, lo cual significa un buen año para el cultivo de la quinua. Cuando se presenta solamente el kiphu y no la nevada, es para mal año del cultivo de la quinua.
7. Un indicador a plazo relacionado con el chuño que mencionan Carter & Mamani es el tiki tiki. En la época de la siembra aparece en el campo de cultivo este pájaro que, "en la construcción de su nido también muestra signos importantes. Cuando las piedras que usa en su nido son pequeñas, el ch'uñu, y por consiguiente las papas, también serán pequeñas. Si las piedras son grandes, la cosecha será buena y el ch'uñu grande. Las piedras grandes pueden ser un augurio tan importante, que una vez vistas, la gente comienza a llevar al mercado los restos del ch'uñu de la cosecha anterior (Carter & Mamani, 1982:98-99).
8. Untu.- Vocablo quechua, en aymara se dice llamp'u, que es grasa del pecho de llama o de la alpaca. Forma parte invariable en todas las ofrendas rituales importantes.
9. Mamata.- El Diccionario Religioso Aymara, de Hans Van Den Berg, dice: "Mamata se llama también al conjuntos de productos (papas, cebadas, habas, etc.) que se escoge para el rito de agradecimiento que se efectúa en la fiestas de Pentecostés. Ch'uñaw mamata es el lugar sagrado donde se elabora el chuño con una serie de ritos.

10. Informan: Pascual Condori Flores, de 60 años, y Celestina Cruz Ventura, de 62 años, ambos de la comunidad de Chamchilla, Acora.
11. Kharisiri.- Es un ente fabuloso que tiene la figura de un Cura. Se halla munido de un cuchillo afilado que le sirve para cortar el ombligo de su víctima de donde extrae la grasa, que es su alimento. El kharisiri viste sayo negro, o sea un camión que se asemeja a la sotana de un fraile; su mirada es desconfiada, su rostro enjuto y ojoso. Según la creencia popular, los Kallawayas mantienen relaciones comerciales con los kharisiris, quienes les proveen de grasa humana para cierta clase de curaciones contra el brujerío. Generalmente los kharisiris tienen por residencia los cementerios, donde se ocupan de extraer la grasa de los muertos. El olor particular del kharisiri se asemeja al meado del zorrino; dicen que el olor de la sangre humana es idéntico que este excremento cuando recorre de casa en casa en pos de parientes y amigos para despedirse de este mundo. Cuando el Kallawaya siente olor a sangre de moribundo, exclama: “Sangre de algún ajayu en pena, pasa tu camino, yo te perdono de los males que me has hecho”; luego asegura la puerta de su habitación porque cree que detrás del olor de la sangre humana va el kharisiri en busca de alguna víctima (Oblitas, 1978: 123).
12. En el caso de la comunidad de Chamchilla existen dos personas que poseen mayor extensión de tierras: los descendientes del finado Mateo Terroba y el actual propietario Humberto Catacora.
13. Ch’alla.- “Brindar, beber a la salud de uno. Sacrificar unas gotas de licor a los dioses” (Manuel De Lucca, 1983:11). Aspersión. - En muchas oportunidades los Aymaras realizan la ceremonia llamada “ch’alla”. Consiste en derramar un poco de alcohol que se va a tomar sobre el suelo en honor a la Pachamama; o en asperjar alcohol sobre los implementos que se usan en los ritos y sobre un animal que va a ser sacrificado. También se realiza la ch’alla de las chacras por motivo de la siembra o en algún momento durante el período de crecimiento de las plantas” (Van den Berg, 1985: 48-49).
14. Misa.- ofrenda: Misa es la palabra más común para la ofrenda compleja, es decir para la ofrenda con varios o muchos ingredientes. Es una hoja de papel, sobre la cual se colocan, según la intención de la ofrenda, una cierta cantidad de elementos vegetales, animales, minerales, alimenticios y diversos. Estos ingredientes constituyen dones olfatorios, alimenticios o especiales para los seres sobrenaturales y simbolizan un determinado deseo (protección, suerte, amor, maleficio, etc.). Hay ofrendas benévolas y ofrendas malévolas; es decir, ofrendas que tienen la intención de conseguir un bien o de hacer mal (Van Den Berg, 1985: 123).

15. Paqu.- “Especialista que tiene habilidades para emplear técnicas mágicas para el manejo de las fuerzas sobrenaturales y para aplicarlas o dirigirlas hacia la solución de los muchos problemas que presionan al hombre. Emplea una o más técnicas adivinatorias que pone en contacto directo con los seres sobrenaturales” (Tschopik, 1968 : 179-180).
16. Ayta.- “Especie de ofrenda sencilla que consiste en: tres hojas perfectas de coca, algunos pedacitos de sebo de llama, un poco de copapa y menta pulverizada. Esta ofrenda se presenta en la construcción de una casa, durante ciertos ritos domésticos (p. ej. el corte de pelo, murusiña), durante los viajes (en especial en las apachetas) y en ritos relacionados con la agricultura, la ganadería y la pesca. La ofrenda puede ser quemada o enterrada (Van Den Berg, 1985:33).
17. Mientras el futuro no es vivido y hecho pasado, no es real. El pasado en cambio es norma y maestro del presente. El andino se orienta hacia el pasado y se guía por la tradición, viviendo con la espalda al futuro (lo que no se ve, lo desconocido, lo irreal) y con la cara al pasado (lo conocido, lo real, la fuente de toda sabiduría).
18. Traducción de Vellard: Le chef qui apporte la petite pomme de terre (jefe que trae la papita).
19. “Jawi, jawi akaru, purir tata; jisk’alala mama, katktas nayra” (texto corregido).
20. En cambio en grandes partes del Altiplano boliviano sigue vigente esta costumbre; en otras partes, también del Perú y de Chile, la costumbre se transforma, por ejemplo, en un partido - bastante duro - de futbol.
21. Machariri es una comunidad del distrito de Asillo, prov. de Azángaro, depto de Puno.
22. Yachac runa: el sabio (quechwa).
23. Honda (quechwa).
24. Informantes: Juan de Dios Macedo (Machariri/Asillo/Azángaro/Puno); Escolástico Chirapo (Yanaque/Acora/Puno); Faustino Carrión (Orccorarapampa/Ñuñoa/Melgar/Puno); Cecilio Quispe (Mollocco/Acora/Puno).
25. Burro de color ceniza.
26. Flojos.
27. Sector de tierras comunales, que se cultivan en forma rotativa.
28. Ancachar: sacar un primer escarbe de papas a manera de prueba de rendimiento de la producción.

29. Otra versión cuenta que la abuelita misma se corta la carne: Le dicen a su abuelita: “Queremos siempre comida”. Sin saber qué hacer la abuelita se pone a llorar, agarra un cuchillo y se corta una parte de la carne de su pierna, para hacerles caldo para sus nietos. Estos empezaron a comer el caldo que les había dado la abuelita. Saboreando decían: “¡Qué rico había sido la carne de nuestra abuelita!” Acabada la comida, los nietos empezaron a hablar sin que escuche la abuela, y decían: “Tenemos que irnos de acá. Tenemos que ir donde esa persona que ha pegado a nuestra abuelita”.
30. En la comunidad de Mollocco se conoce al granizo, Ch’ijjeche, como Santiago, hijo mayor de los achachilas; el viento es Th’aya Hilario; y la helada, Juiphi Antonio que es otro “patrón de los cerros”.
31. Los cerros.
32. Pasallero: persona que baja de las alturas hacia las partes bajas a cambiar pasalla (una variedad de chacco, o tierra arcillosa comestible).
33. Sitios maléficos.
34. Casa del viento.
35. Roquedales.
36. Viento remolino.
37. Don Antonio, por favor no vayas a dejar a los chanchos sueltos; vas asegurarlos bién, te suplicamos.
38. Granizo.
39. Sabios.
40. Abuelos de Yanamuri, Anuri, Tacuyo, Quenariri no permitan ni envíen el granizo. Envíalo a las Yungas.
41. Muchachos flojos.
42. Ruwamintu (de rogamento): una ceremonia para suplicar que el clima sea benéfico.
43. Ancianos de mucha experiencia.
44. Sebo de llama.
45. Muña, una planta aromática.
46. Los comuneros residentes en la ciudad de Acora.
47. Hombre sabio, experto en ceremonias religiosas.

48. Quemar incienso.
49. Servieta tejida ritual, de menor tamaño que la incuña, empleada por las mujeres para llevar la coca.
50. La información que es de Cecilio Quispe, vale específicamente para su propia comunidad, Mollocco, del distrito de Acora, Puno.
51. Viento del océano.
52. Viento del lago Titicaca.
53. El viento menor: el que viene del lado del Titicaca.
54. Se refiere a las “mesas” de ofrenda que el campesino suele servir en el mes de Agosto a las divinidades telúricas.
55. Qoto es la constelación del toro. En Cusco, el sol se encuentra, el día 30 de octubre más o menos, en el cenit y constituyó una fecha de interés agrícola para los observadores meteorológicos del Tawantinsuyu. Véase: J. Valladolid, 1991:190.
56. Zorros.
57. Los lagartos.
58. Cola cortada.
59. Pájaro centinela.
60. Piezas de metal: cobre, bronce, hierro, etc.
61. Gorrión serano.
62. “Viene granizo”.
63. Totalmente negruzco.
64. Elemento preparado de cal y ceniza para endulzar la coca.
65. Informan: Juan de Dios Macedo, referente a la comunidad de Machariri (Distr. Asillo/Azángaro/Puno) y Porfirio Enríquez (Van Kessel & Enríquez, 1989: 352-358)
66. “Costumbres”: ritos religiosos de defensa.
67. Honda.
68. “¿Qué cosa quieres, joven flojo?”
69. “K’ellan ussp’a”: tirar ceniza.
70. Barrancos.

71. Cf. Van Kessel & Enríquez, 1989: 352 ss.
72. En la piedra, ubicada en el patio de la casa se desarrollan en parte las ceremonias para los Achachilas de la casa.
73. “Gloria Dios, envíanos la lluvia y no la helada”.
74. El momento del sembrío es siempre un punto de gran interés. Este momento se define, año tras año y por cada cultivo aparte, a mediano y largo plazo. Existen centenas de estos indicadores naturales, de acuerdo a cada zona y microzona ecológica.
75. El matrimonio consiste en coger una rana del cerro y otra de la pampa. A ambas se las lleva a la punta del cerro, se las amarra juntas de unas de sus patas y se les deja.
76. Según la cosmovisión andina, el cerdo en sueños anuncia la ocurrencia de heladas fuertes.
77. Véase: J.D. van der Ploeg, 1987: 303-319. La expresión es de H. Mendras: *The vanishing peasant. Motivation and change in french agriculture*; Cambridge, 1970; esp. el capítulo titulado “Work, time and the land”.
78. Estas razones son la descoordinación y la descomposición del que en la situación precolombina fue un sistema regional, o pan-andino, con una coordinación central y apoyado en amautas con acceso a un sistema cenral de información y comunicación. Véase: “Conclusiones finales: Tecnología de recetas”.
79. Los términos de esta interpretación (materia, forma, sujeto, objeto, activo, pasivo, protagonista...), si bien no son bíblicos, son originarios de la filosofía aristotélico-tomista: esta interpretación es la generalizada en la filosofía cristiana del Occidente desde el siglo 13.
80. Nótese que una lectura más abierta y cuidadosa de la biblia arroja también elementos de una mitología menos materialista. Un ejemplo es el segundo relato de la creación (llamado ‘del elohista’, Gen 2/5-25), donde Dios, después de formar al hombre de barro, le inspiró aliento de vida divina, expresión de paternidad (Gen 2/7). Aparece también en la biblia la idea de la Madre-tierra, aunque en forma esporádica, por ejemplo: “...un pesado yugo oprime a los hijos de Adán desde el día en que salen del seno de su madre (-tierra) hasta el día en que vuelven a la tierra, madre de todos” (Ecl. 40/1); “Job (... afligido en su desgracia) echándose en tierra dijo: ‘Desnudo salí del vientre de mi madre y desnudo retornaré a ella’ (Job 1/20-21). Sin embargo, la idea de la Madre Tierra aparece aquí en expresiones poéticas, que no alcanzaron el nivel de un mito.
81. Para la filosofía del trabajo seguimos en mucho el estudio de M. Hopenhayn, *El trabajo; itinerario de un concepto*; Santiago, PET/CEPAUR, 1988.

82. Cf. Génesis 3/17-19: “(Por cuanto pecaste) maldita será la tierra por tu causa; con dolor comerás de ella; espinos y cardos te producirá; con el sudor de tu rostro comerás el pan”. Cf. también el Talmud: “Si el hombre no halla su alimento como animales y pájaros sino debe ganárselo, es debido al pecado” (citado en Hopenhayn, 1988).
83. La doctrina calvinista de la predestinación se resume en el “Westminster Confession” de 1647, que dice “Para revelar su majestad, Dios por su decreto ha destinado (predestinado) a unos hombres a la vida eterna y sentenciado a otros a la eterna muerte”. Ante la inexorable alternativa: elegido o condenado de antemano, el calvinista busca ansiosamente ‘señales de salvación’, esforzándose en buenas obras y en una intensa actividad mundana, cuyo éxito ha de demostrar una “fe eficaz” y suministrar un sólido fundamento para la “certitudo salutis” (Hopenhayn, 1988, 76).
84. La doctrina de Taylor da toda importancia al factor tiempo para hacer el producto más competitivo en el mercado, pero a costo de una extrema presión física y psicológica sobre el trabajador. Las características del trabajo ‘taylorizado’ son: una exhaustiva división y fragmentación del trabajo; separación absoluta entre trabajo intelectual (gerencial) y manual; eliminación de elemento teleológico con que el trabajador ya no sabe qué está haciendo, ni para qué; autoridad vertical en la dirección del proceso de producción; abandono de toda iniciativa y lucidez, y reducción del trabajo a estereotipos simples.
85. León XIII, 1891: *Rerum Novarum*.
86. Pío XI, 1931: *Cuadagesimo Anno*.
87. Juan XXIII, 1961: *Mater et Magistra*.
88. Pablo VI, 1967: *Populorum Progressio*.
89. Pablo VI, 1971: *Octogesima Adveniens*.
90. Juan Pablo II, 1981: *Laborem Exercens*.
91. Juan Pablo II (1987): *Sollicitudo Rei Socialis*.
92. Juan Pablo II (1991): *Centesimus annus*.
93. El término es de E. Bolhuis en J. van der Ploeg: *Boerenarbeid en stijlen van landbouwbeoefening; een socio-econo-misch onderzoek naar de effecten van incorporatie en institutionalisering op agrarische ont-wikkelingspatronen in Italië en Peru*; Leiden, 1985.
94. Curiosamente, las agencias del desarrollo y las casas comerciales como Bayer y Hoechst, lo llaman en su propaganda: progreso).

95. Véase: J.D. van der Ploeg, 1987: 303-319. La expresión es de H. Mendras: *The vanishing peasant. Motivation and change in french agriculture*; Cambridge, 1970; esp. el capítulo titulado "Work, time and the land".
96. El campesino moderno que maneja una tecnología demasiado sofisticada se ve reducido también - a su gran pesar - a la receta que acompaña el paquete tecnológico que le llega, y lo siente que así se está transformando de agricultor a empleado en su propia parcela, o - a más - a empresario capitalista.
97. Se refiere a la ceremonia de "llamar la lluvia", llamada también "jallu puriyaña" (hacer llegar la lluvia).
98. H. Tschopik: *Magia en Chucuito; los Aymara del Perú; México, I.I.I.*, 1968; véase especialmente las pp.179-276 y pp.353-368.
99. Cf. F. Montes Ruiz, *La máscara de piedra; simbolismo y personalidad aymaras en la historia*; La Paz, 1986, pp. 290-299.
100. J. D. van der Ploeg, *On Potatoes and Metaphor*; MS, (1987).
101. Dicho sea que nos distanciamos del término "magia", usado por Van der Ploeg para indicar el ritual de producción.
102. Para el glosario se ha utilizado los diccionarios aymaras de: BERTONIO, 1612; BÜTTNER, 1984; CUSIHUAMAN, 1976; DE LUCCA, 1983; y Van den BERG, 1985.

Cuando la crisis ecológica cuestiona los contenidos y formas actuales del trabajo —ese proceso de intercambio vital entre los hombres y la naturaleza, que los cambia a ambos— **Criar la Vida** nos traslada a un mundo muy distinto pero tan real como el nuestro, en que los hombres reunidos en comunidad y formando un pueblo integrado por una cultura sorprendente, trabajan con cariño y respeto la tierra, no para dominarla y transformarla mecánicamente según proyectos empresariales, sino para hacerla parir aquellos bienes necesarios que están ya contenidos en su seno maternal.

El presente estudio sobre el trabajo y la tecnología en el mundo andino y en los pueblos aymaras, realizado combinando el rigor racional de la ciencia con el compromiso del que ha inmerso su vida en la experiencia de un pueblo que ama y quiere rescatar en sus propios valores y cultura, nos abre una ventana desde la que, observando el presente de un pueblo que vive mirando al pasado, nos lleva a pensar con preocupación y soñar con esperanza el futuro del hombre.