

Saber local en las escuelas

Lecturas para conversar

Saber local en las escuelas

Lecturas para
conversar

Saber local en las escuelas

Lecturas para
conversar

Asociación Pukllasunchis
Mayo de 2013

Compilación, diseño y diagramación: Cecilia Eguiluz D.
Dibujos de Carátula: Yarida del Pino D.
Corrección castellano: Ricardo Vásquez K.
Corrección quechua: Hilda Cañari L.
Textos: Monografías de participantes de los diplomados:

"Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011"
Asociación Pukllasunchis / Universidad Antonio
Ruiz de Montoya / UNICEF

"Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable
2009-2010" Asociación Pukllasunchis / Proyecto Andino de
Tecnologías Campesinas (PRATEC) / Universidad
Nacional Agraria de la Selva (UNAS).

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú: 2013-08635

Impreso en Perú
Cusco, junio de 2013

Reencontrarnos con nuestras *paqarinas*,
nuestras raíces, estar de nuevo
en nuestro cause
es quizá uno de nuestros más
grandes retos
como maestros
para hacer brotar esa sabiduría
que anida en nuestros chicos
como herencia de los abuelos.



Asociación Pukllasunchis

Canada



INTRODUCCIÓN

“Cada pueblo tiene un modo particular de percibir, entender y relacionarse con su entorno natural y cultural”.

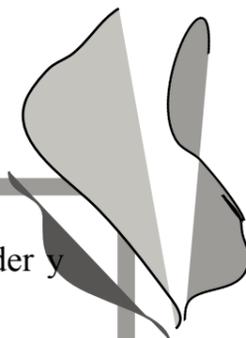
Así empieza el trabajo de investigación monográfica realizado por Juan José Chuchullo Mayhuire, participante de uno de los diplomados que, desde 2009, venimos desarrollando varias instituciones educativas comprometidas con la tarea de impulsar una educación que potencie la riqueza de la diversidad y contribuya al diálogo para la construcción de una ciudadanía intercultural. Este ha sido el propósito de todos los procesos de formación que hemos iniciado y la presente publicación es uno de los resultados.

Saber local en las escuelas, lecturas para conversar es un texto elaborado a partir de aquello que cada docente ha ido recogiendo en su camino de reencuentro con las comunidades. Reúne vivencias y testimonios de comuneras y comuneros de distintas partes de la región que revelan ese modo particular que tienen las comunidades de ver y vivir la vida y del que pocas veces hablamos en los espacios escolares.

“La particularidad geográfica, topográfica y climática del espacio andino –nos dice Juan José en su monografía– permitió a los pueblos de los Andes adquirir y vivenciar una singular manera de relacionarse con la naturaleza y los seres que pueblan el *pacha* [...] Por tanto, implícitamente alcanzó una perspectiva propia y originaria de comprender, concebir, saborear y sentir el mundo y la vida.

»Todos los que habitan el mundo participan del ritmo vital del *pacha*, por ello, todos los seres son considerados personas vivas y/o parientes del *ayllu*, todos poseen vida, todos crían, pero al mismo tiempo, todos son criados. Esta perspectiva se manifiesta en la voz de un comunero que nos dice:

Ñuqaykuqa kaymanta kayku, kay Pachallapin kawsayku... Apunchiskunawan rimaspa, Santa Tierranchiswan rimaspa. Paykunapas qhawariwanchis... ñawpa machulanchiskunaq rurasqallantan rurayku, chakrata rurayku, wakakunata michiyku. Ayllupi faena kan chayqa riyku, ahinallatan kawsakuyku (Teófilo Huamán Aymachoque, Machacmarca, 31 años).



...nosotros somos de aquí, en este *pacha* nomás vivimos... conversando con nuestros *Apus*, con nuestra *Pachamama*, ellos también nos cuidan... Hacemos lo que nuestros antepasados hacían; la chacra hacemos, nuestros ganados pasteamos; en el *ayllu*, si hay faena vamos, así nomás vivimos.

»En este sentido, la chacra es el epicentro vital del hombre andino agricultor. La chacra es la vida:

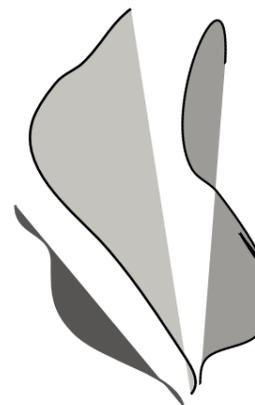
Imaynataq kaykuman mana chakrachayuqri, chayllamantan watan watanpas mikhuyku, chaypin mikhuykunawan kawsayku, uywanchiskunapas chayllamantan mikhunku, llapanchismi chakramanta kawsanchis, chaymi llapanchis yanapanakuspa chakrataqa ruranchis... Pachamamanchispas, Apunchiskunapas manan falta-chiwanchischu, ñuqanchispas manataqmi paykunata qunqanchischu (José Ticona Quispe, Machacmarca, 67 años)

...qué seríamos sin nuestra chacrita. De ahí nomás cada año comemos, ahí vivimos con nuestras plantas; nuestros animales también de ahí nomás comen; todos vivimos de la chacra, por eso, todos hacemos chacra ayudándonos así... nuestros *Apus* y nuestra *Pachamama* no nos hacen faltar, tampoco nosotros les faltamos.

Esta manera de ver la vida, que describe Juan José, vinculada al acontecer de la naturaleza, a su ciclo vital, es lo que esperamos transmitir con cada uno de los pequeños textos que presentamos.

Cada página nos acerca a un evento, a algo que ocurre en un momento dado, en un mes en particular o época del año. A través de cada relato, que mantienen la forma particular de hablar de las personas, podremos comprender todo aquello que una comunidad hace para vivir bien y acompañar el ciclo de crecimiento de las plantas y cultivos que sostienen la vida, no solo en el campo, sino también en las ciudades.

Equipo EIB, Asociación Pukllasunchis



¿Qué es el Calendario Agrofestivo Ritual?

“El calendario agrofestivo ritual es un conjunto de actividades y vivencias (agrícolas, ganaderas, rituales, festivas, comidas, historia, pensamiento, sentimiento, percepciones, etc.) que practican las comunidades campesinas en un tiempo y un lugar específico”.

“Es el documento base que orienta el proceso pedagógico en el aula y permite utilizar la riqueza cultural de cada comunidad, incidiendo en la conversación equivalente del saber local y el conocimiento de la cultura occidental moderna”.

“El calendario agrofestivo ritual de una comunidad determinada es eminentemente local, no pretende ser universal pero es referente para contextos de otras realidades. Se recrea de año en año, porque cada año es diferente al otro”.

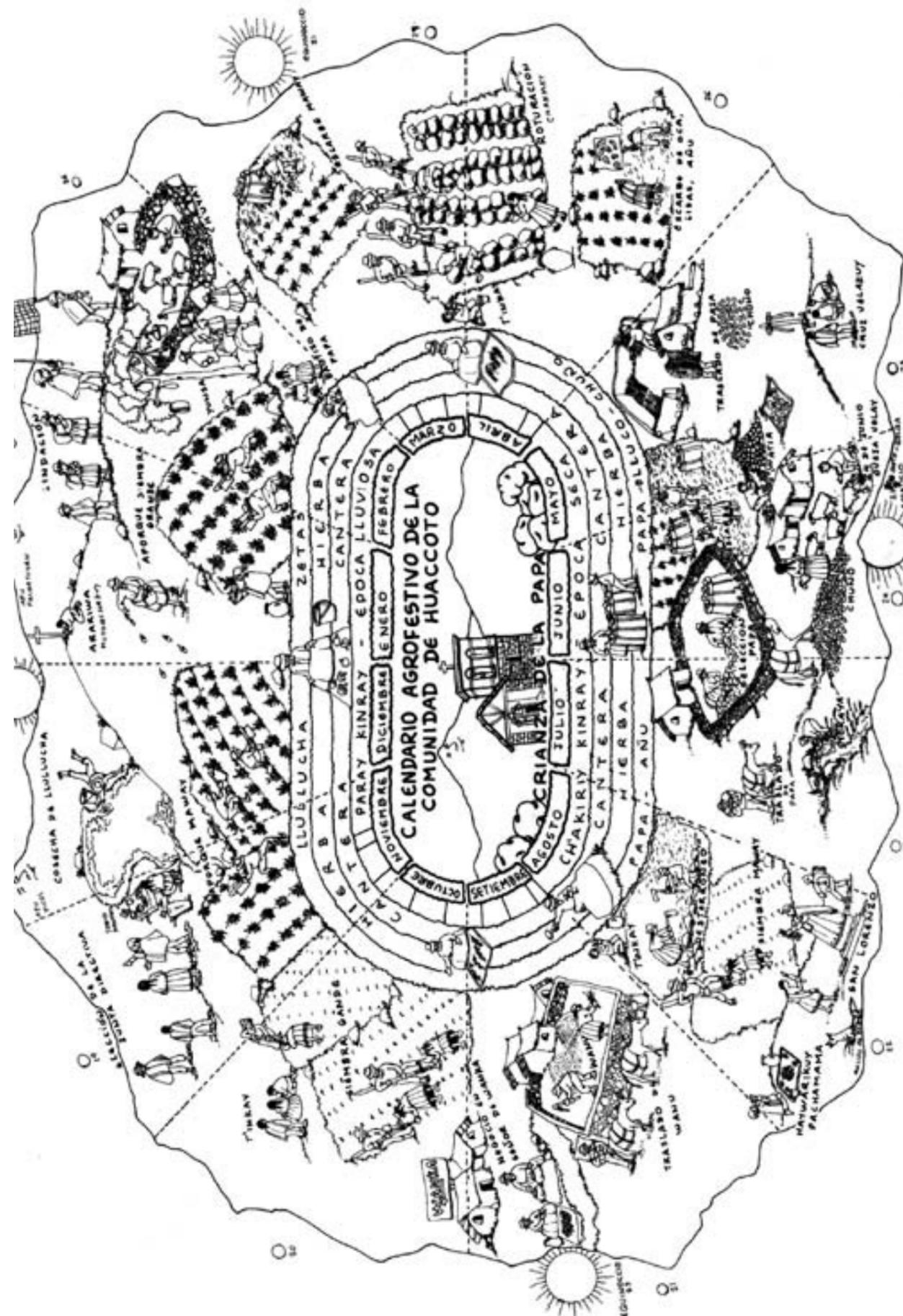
Alberto Patiño. Especialista UGEL - Canchis.
Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.

“Es una herramienta indispensable, ya que permite ubicarnos en las actividades diarias que los campesinos realizan y elaborar nuestra programación anual concordante con su realidad”.

“Son registros resumidos de las actividades cotidianas que suceden en cada lugar, en los días, semanas, meses, periodos y año, incluso podría darse por años y periodos largos”.

“Deben haber diferentes tipos de calendarios, ya sean estos relacionados a la crianza de plantas, animales, caminos de la luna, de las estrellas, del sol, del turno de las comidas, turno de las músicas, danzas, entre otras, dependiendo de lo que uno quiere hacer, conocer y de qué manera; para lo cual se debe tener la vivencia, Solo así se puede plasmar en el calendario”.

Leoncio Díaz Antezana. Docente del Centro Educativo Primario de Sullca.
Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.



ÍNDICE DE LAS LECTURAS

Iniciamos las lecturas en el mes de agosto porque es cuando despierta la *Pachamama* y empieza la campaña agrícola.

Agosto

- Para sembrar pedimos permiso 19
- El despertar de la Pachamama 21
- La tierra y la mujer 22
- Para inicial la siembra "maway" 23
- Las herramientas 24
- La seña de los patos para la siembra 25
- Las mujeres y la siembra de maíz 27
- La mujer y la semilla 28

Setiembre

- Al acabar la siembra cantamos 29
- Señas para la siembra 31
- No solo en Cusco miramos las señas 32
- La siembra temprana de maíz 33
- La preparación del guano 34
- La organización para la siembra del maíz 35
- Rituales y permisos 36

- Arma t'inkay 37
- Los atributos de la mujer "hiluq" para la siembra de maíz 38
- Intercambios de agradecimiento 39
- El ritual para los manantes 40
- Los manantes merecen respeto 41
- Wanca para el final del día de siembra 42

Octubre

- En la siembra de maíz también se siembra para los zorros, zorrinos... 43
- El agua para la siembra con riego 45
- La preparación del terreno para el "hatun tarpuy" 46
- La papa nativa es resistente 47
- El terreno para la siembra de la papa nativa 48
- Si sobra semilla de papa 49
- Secretos para sembrar maíz 50

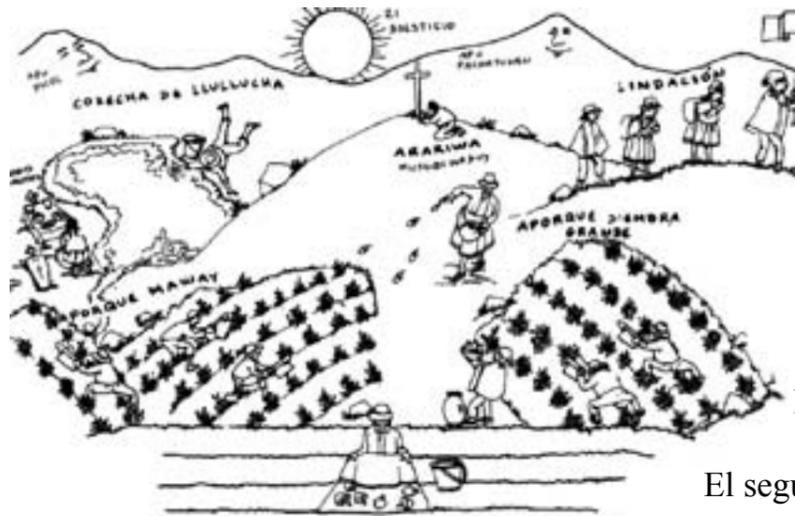
Noviembre

- Un secreto para sembrar 51
- Fiesta y comida en Todos Santos 53
- En Todos Santos vamos a la plaza 54
- Aporcar es abrigar 55
- Los aporques son distintos 56
- Los sueños y la agricultura 57
- Secretos para sembrar y comer 58



Diciembre

- Las papitas se ponen poncho 59
- El “hallmay” 61
- El aporque en las zonas altas 62
- Un secreto para ayudar a madurar a las papas 63
- Cuidados necesarios 64
- El maíz, la lluvia y la comida 65
- Canción para después del aporque de maíz 66



Enero

- El “araq papa” 67
- El cambio de autoridades 69
- El segundo aporque 70
- La bendición de los productos 71
- Loro manch’achiy 72
- Para prevenir inundaciones 73
- La luna y los sueños en las cosechas tempranas 74
- Miramos el “Qutu” para saber si será buen año 75
- Cuidando el crecimiento de las plantas 76

Febrero

- Secretos para espantar al granizo 77
- La bendición de las cruces 79
- Ayudando a madurar a los cultivos 80
- El carnaval 81
- El floreo de las papas 82
- A las primeras papitas se las recibe con cariño 83
- Secreto para hablar bonito 84
- Secreto para proteger a los cultivos del granizo 86



Marzo

- Para curar al maíz de las plagas y enfermedades 89
- Iniciamos el barbecho 91
- Organización y secretos del barbecho 92
- Cuidando a los cultivos del zorrino 93
- El robo ritual 94

Abril

- El “uywa t’inkay” 95
- El “uyway t’ikachay” 97
- Secreto para empezar a cosechar 98
- Sobre la cosecha de la papa 99
- Secreto para conservar las papas en el escarbe 101
- El “papa watay” 102
- El “uywa ch’uyay” de las llamas 103
- Los niños en la fiesta de San Marcos 104

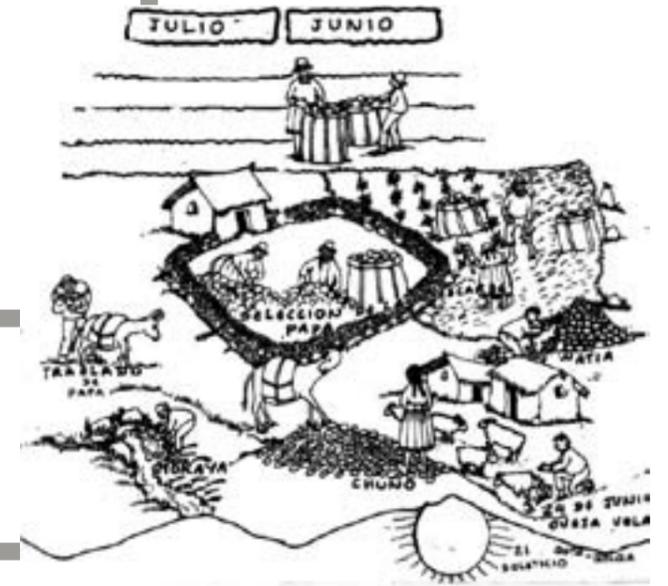


Mayo

- El secreto de la “pataka” 105
- Secretos durante el escarbe 107
- El mes del “nuvilluy” 108
- “Hatun sara kallchay”... la cosecha del maíz 109
- Sara t’ipiy 110
- Si encuentras la “Mama Sara” 111
- Secreto al vender o realizar un trueque con maíz 112

Junio

- A las papitas no se les debe dejar solas 113
- Ritual para la reproducción de los animales 115
- La elaboración del chuño 116
- Cómo saber si tendremos buena helada 117
- Almacenando la papa 118



Julio

- Hay que guardar los alimentos antes de que lleguen los vientos 119
- La “ch’uya” de llamas 121
- Secado y selección de las semillas 122
- Algunas variedades de maíz y sus usos 123
- El almacenamiento de maíz 126
- El “taqi” y la mujer 127
- El desterronamiento 128
- Secretos para la buena producción 129
- El inicio de un nuevo ciclo 130
- La “musk’a” para proteger a los animales 131

Una manera de producir textos es considerando nuestra sabiduría andina, recopilando los saberes en forma práctica, vivencial y oral, ya que no contamos con documentos e información de esta naturaleza.

Los abuelos, los yachaq, tienen conocimientos que no están plasmados en un papel. Hagamos los docentes, que transmitan toda su sabiduría a los niños, pues es preciso aprovechar la presencia y el avance de la tecnología para recopilar, organizar y registrar en documentos sencillos como las cartillas, el calendario comunal, los saberes y testimonios de las personas conocedoras de la comunidad.

Yo creo que debemos elaborar un currículo que legitime no solo lo andino rural, sino también potencialice la creatividad de las prácticas educativas en contextos espacio-temporales particulares.

Es necesario considerar los saberes locales sin dejar de lado la diversidad y la interculturalidad, porque vivimos en una coyuntura de globalización.

Está claro, entonces, que no solo debemos impartir una educación donde se alimenta el aspecto cognitivo, sino también el cuerpo y el alma.

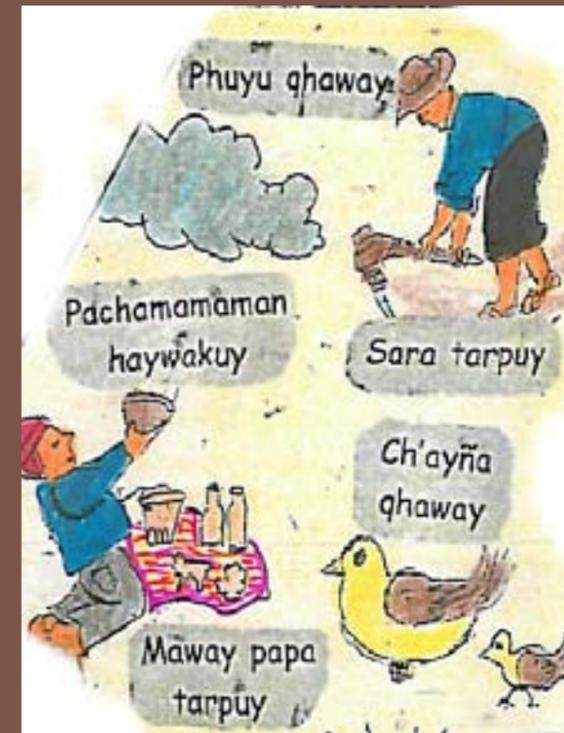
La escuela tiene que salir a la chacra a vivenciar el trabajo, no solo a observar.

Lita Rodríguez Lazo. Docente coordinadora.
UGEL Canchis, Cusco.
Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”.

LECTURAS POR MES

PARA SEMBRAR PEDIMOS PERMISO

A partir de los primeros días del mes de agosto, se empieza con las primeras siembras y con los despachos a la Pachamama, a los Apus. Mi padrino Mariano Ccama me contaba:



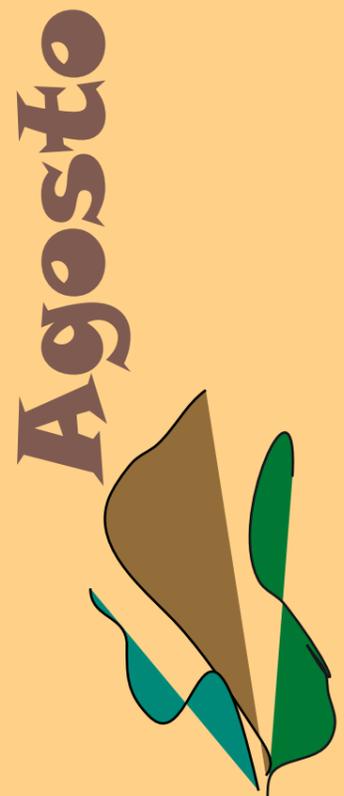
“En el mes de agosto la tierra revive, despierta con hambre y sed, es el momento que se debe *alcanzar* para que la Pachamama te responda y te de de comer y para que los Apus protejan tus animales. Si no cumples, te reclama en tu sueños o se mueren o se pierden tus animales. Ellos piden el *alcance*, todo completo y con mucho respeto ...yo lo hago siempre, siempre lo realizo, por eso, me va bien en la chacra y con los animales. Algunos ahora ya no hablan con la Pachamama y los Apu y no les va bien en el trabajo”.

Valeriano Cama Samata. dirigente comunal de Cheqtuyoq- Maranganí, Canchis, Cusco. Diplomado Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012.

Algunas señas...

“(Para sembrar la papa) ...se observa el *laqu* (algas) de los ríos, si aparece temprano, si es abundante o poco, si es verde claro u opaco, todo ello determina como va ser la producción de la papa y otros productos agrícolas durante la época de la producción. Si el *laqu* aparece antes significa que la siembra adelantada de la papa y de otros productos dará buena producción, si el *laqu* aparece medianamente, la siembra mediana dará buena producción y si el *laqu* aparece tarde, la siembra tardía dará buena producción. También se observa la flor de t'ancar y la presencia de *suches* en los riachuelos, si es en abundancia o poco, todo esto es para la siembra del maíz, habas y la papa”

Testimonio de Julián Ccoto Mendoza, (58 años) yachaq de la comunidad de Sullca-Sicuani, Canchis Cusco.
Recogido por el docente Leoncio Diaz Antezana.
Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”



EL DESPERTAR DE LA PACHAMAMA

Agosto

Así pues, según los pobladores de las comunidades, el año comienza con el despertar de la madre tierra que ocurre el primer día del mes de agosto.

En las ciudades andinas, las casas y locales son adornados y bendecidos con mistura de colores o flores y, en el campo, se inicia la “siembra *maway*” (primeros cultivos). Los rituales para agradecer y mostrar respeto a la Pachamama se realizan durante todo el mes.

Agosto es un mes festivo, lleno de demostraciones de agradecimiento y cariño. He aquí algunos testimonios de distintos pobladores de diversas comunidades andinas de la región Cusco.

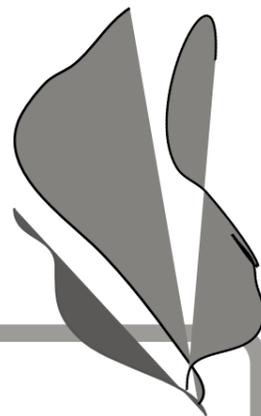


“Agosto killa qallariytaqa sumaqtan sara chakrakunataqa picharqukuna, llapa q’upata huñuruspataq q’ipiyuchina, chay qusmiyninmi Pachamamanchista q’uñillata rikch’arichin; hinallataqmi chawpi mallkita, manzana mallkitawan hasut’ikun allin rurananpaq”

(El primer día de agosto se debe limpiar bonito la chacra de maíz y toda la paja seca se prende. Ese humo, muy cálidamente hace despertar a la *Pachamama*...) (Victoria Cotohuanca Alarcón de 48 años, comunidad de Sunchuchumo, Sicuani, Canchis).

Recogido por la docente Sonia Yana Ccorimanya. Monografía sobre crianza del maíz en la comunidad de Sunchuchumo; Sicuani, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.

LA TIERRA Y LA MUJER



“Tierranchistaqa warmita hinan qhawaykuna. Manan unqurqukuqtinhinaqa qhipantin watallataqa wawayuq karunmanchu, samaykunanraqmi allinta kallpachaykukuspa wakmanta wawayuq kananpaqqa. Kaqllatataqmi Tierranchispa kallpachakuyninta suyarinanchis wakmanta allin mikhuyta quwananchispaqqa”.

(A nuestra tierra debemos de mirar como a una mujer. Al siguiente año, después de dar a luz no puede volver a tener otro hijo. Debe descansar y recuperando sus fuerzas otra vez vuelva a tener otro hijo. Así, igualito debemos de esperar a que nuestra tierra, otra vez agarre fuerzas para que nos dé buena comida.) (Sixto Cáceres Ttimpo de 70 años, comunidad de Quillihuara, Tinta, Canchis).

Por esta razón, en la comunidad de Quillihuara y su anexo K'aku Urqu existen siete entradas de cultivo denominados *yakuykuna*, en los cuales se vuelve a sembrar papa después de siete años, así el terreno descansa cuatro años. Es decir, se siembra papa en un terreno descansado. Al año siguiente, en el mismo terreno se siembra olluco, oca, ñu, avena y al tercer año consecutivo se siembra cebada.

Erica Cáceres Taype. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de Quillihuara, Tinta, Canchis, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

Agosto

PARA INICIAR LA SIEMBRA MAWAY

Para iniciar nuestras labores agrícolas en el mes de agosto, en una asamblea, por un acuerdo de la mayoría, se determina dónde, es decir, en que *layme** vamos a sembrar la papa, así como el maíz. Esta comunidad tiene muy pocos *laymes* para el maíz, el mayor número son de papa. De la misma forma, se acuerda cuándo vamos a realizar la limpieza del canal de riego, es decir, *yarqha hasp'iy*" (Asunto Mesa Ramos de la comunidad de Incacona, Yaurisque, Paruro).

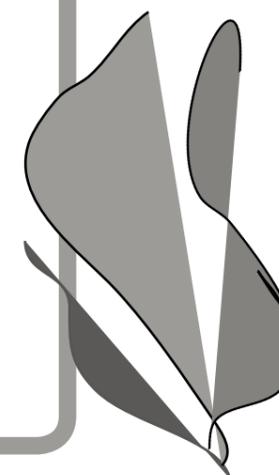
Recogido por Felimón Torres Ugarte. Monografía sobre el cultivo del maíz en la comunidad de Incacona, Yaurisque, Paruro, Cusco. Diplomado en “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”

Agosto

En la comunidad de Qquehwar a la siembra *maway* le llaman *miska*. Para iniciarla, los hermanos del campo se valen de muchas señas; por ejemplo: se mira el *laqu* en los ríos y riachuelos. Si es verdecito y abundante, es propicio para la primera siembra de maíz y también traerá abundancia de alimentos en el año.

Doña Tomasa Aymituma de Ccarita del Barrio de Warmillaqta, perteneciente a la comunidad de Qquehwar, Sicuani, Cusco, nos contó también del *Qutu* (Pléyades) que son estrellas que salen como *ransa* (grupo). Nos dijo que a ellas se les mira “adelante, al medio y atrás”. Si las estrellas salen brillantes adelante, entonces hay que comenzar con la siembra de *maway* en agosto.

Docente Mario Zavaleta Quispe. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad de Qquehwar, Sicuani, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.



* *layme* es un espacio de tierra que generalmente tiene un nombre. Lugar donde está la chacra de la comunidad.

LAS HERRAMIENTAS...

Con anticipación se elaboran, se compran o se canjean las herramientas de sembrío, las sogas y los costales que sirven para trasladar guano y semilla con cebada, haba o arveja.

Así, para tener herramientas, tales como la *chakitaklla*, *rawk'ana*, *q'asuna*, *qurana*, se acostumbra asistir a la feria de San Bartolomé, patrón del distrito de Tinta, para comprar las piezas de madera y acero diseñadas para cada herramienta. Ya en casa, considerando el tipo de tierra de sus chacras, el estilo de su trabajo, e incluso en relación a la apariencia física de los familiares, los comuneros reelaboran las herramientas uniendo las piezas compradas y las fabricadas por ellos mismos. Les es tan agradable vivenciar este proceso, que logran encariñarse con la herramienta hasta considerarla parte integrante de su familia o *Ayllu*.

Erica Cáceres Taype. Monografía sobre el cultivo de la papa.
Diplomado "Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010".

Al culminar la siembra, se desatan a los toros, sus yugos, armas y las kisara [zurriago que sirve para arrear a los toros o yunta]. Todos estos [aditamentos] los hacen parar en forma vertical para recibir una pequeña ofrenda.

El *qullana* hace la *ch'ulla* a las herramientas con mucha emoción mencionando lo siguiente:

Wawqiy qamkuna kaqtiykichismi kay chakra llamk'akun mana qamkunawanqa ñuqallaqa atiymanchu (hermanos si ustedes no estuvieran no se habría trabajado la chacra, yo solo no habría podido trabajar).

Así, el *qullana* da por culminado el trabajo del día.

Maruja Bautista Aslla. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad de Juntuma (3645 msnm), Tinta, Canchis, Cusco.
Diplomado "Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010".

Agosto

SEÑA DE LOS PATOS PARA LA SIEMBRA

Agosto

Los agricultores tradicionales de la comunidad de Hilatunga conversan con la naturaleza a través de diferentes señas, para saber cuál será el comportamiento del año agrícola. Estas conversaciones anticipan la abundancia y/o escasez de las cosechas.

La comunidad de Hilatunga, por estar ubicada en una quebrada, a pesar de su altura, tiene un clima regularmente templado, protegido del viento helado de la brisa de la laguna. El clima es variado en el día y de acuerdo con la temporada de lluvia, viento y helada.

Está rodeado de cerros cubiertos por pajonales y arbustos en la parte alta y en la parte baja está la variedad de terrenos de cultivo para papa, cebada, trigo, papa lisa, oca, año, avena y pastos para la alimentación del ganado. Las casas están distantes unas de otras, todas construidas a base de adobe.



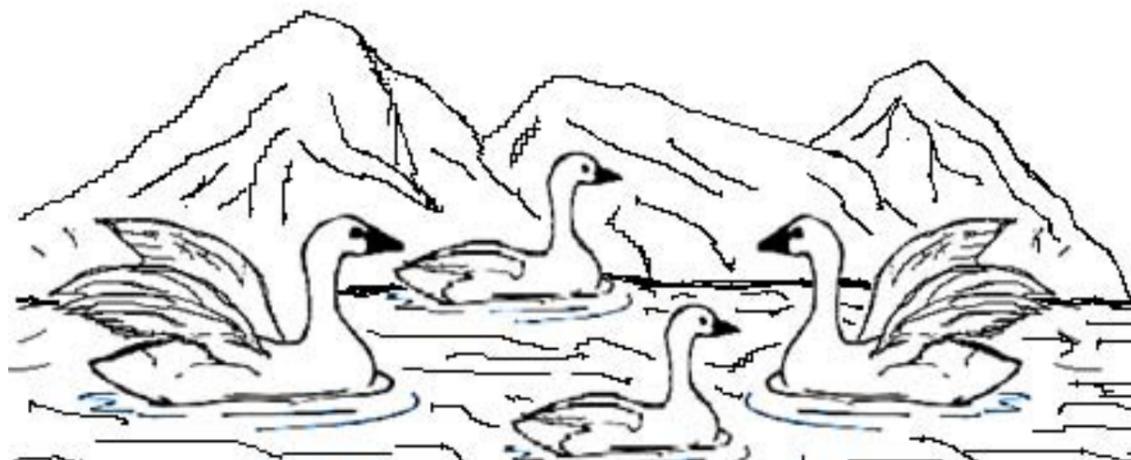
La Comunidad de Hilatunga se encuentra ubicada a orillas de la laguna de Langui Layo, perteneciente al distrito de Layo, provincia de Canas y región Cusco. Se halla a una altura de 3978 msnm. Su principal actividad económica es la agricultura con escasa extensión de terrenos de cultivo.

En la laguna Langui Layo existe variedad de patos que nadan agrupados. Los agricultores, para saber si habrá lluvia, observan a los patitos:

Si el grupo de los patitos que nada es impar, significa que no habrá lluvia. Las personas se ponen tristes, porque saben que ese año no habrá mucha producción.



Si los patitos nadan en pares cantando bonito, abriendo las alas, significa que habrá lluvia. Las personas se ponen muy contentas y se preparan para la siembra porque habrá buena cosecha.



Saber recogido por la docente Claudia Bustinza Araujo.
Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo
Sustentable 2009-2010”.

LAS MUJERES EN LA SIEMBRA DEL MAÍZ

Agosto

En la siembra de maíz es muy importante la participación de las mujeres jóvenes y solteras, porque tienen bastante energía, más que aquellas que han tenido hijos.

Si ellas participan en la siembra, las semillas brotan todas y crecen fuertes y no debiluchas como cuando ponen la semilla las mujeres que tienen sus hijos. Esto sucede porque la mujer y la tierra tienen bastante relación y la energía es compatible con las dos.

“Ari kayta ñuqa yachani mamaymanta pacharaq, ancha allinmi huk sipas mana wawayuq chakrata rin husk'aq chayqa. Kay sipasqa ancha chanin kallpayuq thapallaraq, paykuna husk'an husk'asqanmi sarachakunapis llusqsimun llapachan rakhuy rakhuy, munayta wiñan. Wawayuq warmi husk'an chayqa manan llapanchu llusqsin, wakillanmi llusqsin, asina tiwli mana kallpayuq. Wawayuq warmiqa wawata unqukupas kallpata kacharipuyku chayqa allpapis kasqan tukullantaq. Ahinan chay”.

(Sí, eso yo sé todavía de mi madre. Es mejor de una mujer soltera que no tiene hijos. La mujer soltera más fuerza tiene. En una sola planta salen bastantes [maíces], bien gruesos salen. Las mujeres que tienen hijos no hacen salir a todos los maíces. Cuando damos a luz, soltamos toda la fuerza. Igual, la tierra suelta su fuerza [si una mujer con hijos siembra]) (doña Juliana Llalla Mamani de 64 años, comunidad de Juntuma, Tinta, Canchis, Cusco.)

Maruja Bautista Aslla. Monografía sobre la crianza del maíz. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

LA MUJER Y LA SEMILLA

Agosto

Una mujer soltera de buen corazón debe poner la semilla para que el maíz nazca y crezca bien fuerte.

Tukuy respetuwanmi muhutaqa churani, munay phanchi phanchi llusqsimunanpaq, llapan hunt'asqata puqunanpaq.

Las personas de la comunidad la conocen como la elegida para poner la semilla de maíz, porque tiene buena mano. Ahora, ella sigue poniendo nuestra madre semilla.

En la siembra del maíz, al mismo tiempo se pone el abono de corral (ya sea de oveja o ganado vacuno) para que alimente a la semilla y la cubra en su crecimiento. Los que echan el abono son los varones. (Testimonio de doña Estefanía Llalla Mamani de 74 años de edad, de la comunidad de Jutuma).

Recogido por Maruja Bautista Aslla. Monografía sobre la crianza del maíz. Diplomado "Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010".



AL ACABAR LA SIEMBRA CANTAMOS

En el mes de setiembre, al acabar la siembra mayor del maíz blanco, en algunas comunidades se retiran cantando. Don Eulogio Aslla Noa (68 años) del la comunidad de Cuchuma-San Pedro, Canchis, Cusco dice que mientras las mujeres cantan, los varones dicen "hayliya". Ésta es la canción:

Setiembre

Tarpuyamuni, churayamuni ¡hayliya!
(ya he sembrado, ya he puesto)

Paraqay sarata tarpuyamuni ¡hayliya!
(maíz paraqay, ya he sembrado)

Uwina sara chakachayuqta ¡hayliya!
(maíz uwina, combinadito)

Phallcha sara kunkachayuqta ¡hayliya!
(con el maíz phallcha, más)

Chaychallataqa mihukuchkachun ¡hayliya!
(esito que vayan comiendo...)

Pampan suchuq kurukunapas ¡hayliya!
(los gusanitos que se arrastran en la pampa)

Altun phalaq phichinkuchapas ¡hayliya!
(los pajaritos que estan volando)

Asociación Pukllasunchis. Dibujos Leoncio Díaz Lezama. Diseño Cecilia Eguiluz D.



Testimonio recogido por la docente Catalina Yanque Quiñones. Diplomado "Gestión y Pedagogía intercultural" 2011-2012.

Setiembre

SEÑAS PARA LA SIEMBRA

Dependiendo de las variedades de semillas, de las zonas de cultivo, de los terrenos y del clima, la siembra grande se puede iniciar tempranamente (agosto, setiembre) o más tarde. Hay semillas que en determinadas zonas maduran más rápido que en otras. Sabiendo esto es que las comunidades se organizan para la siembra temprana, no sin antes tomar en cuenta lo que le dice el clima y la naturaleza.

En muchas comunidades, la lluvia es la que marca el inicio de las siembras grandes (*hatun tarpuy*). Generalmente empieza a llover en los meses de setiembre y octubre. Sin embargo, para empezar la siembra, también son referentes el ladrido del zorro, la floración de plantas, el color y la densidad de las nubes, el color de los sapos, etc. Estas son algunas señas que se escuchan u observan para sembrar. Don Feliciano Quispe de la comunidad de Karhuis, Pitumarca, Canchis, dice:

“Miramos y escuchamos a los animales del campo como el zorro. Su aullido determina la siembra temprana, intermedia o tardía. Cuando escuchamos aullar, nos apuramos afanosos para sembrar, así que no llueva, porque es una buena seña. También empezamos con la chacra cuando empiezan a croar los sapitos, aunque ahora está casi desaparecido.

»La siembra generalmente hacemos nosotros nomás, la familia. Antes, mi padre hacía bonito: ponía a la primera papita con su hojita de coca, pidiendo bonito. Hoy estamos dejando algunas de estas cosas, porque nos hace avergonzar otras personas. Pero quienes hacemos bonito como antes: *ch'allando*, con *k'intitu* de *kuka* [coca], en algunas partes, siempre cosechamos bien. Para mí creo que la tierra vive”.



Recogido por la docente Juana Huacoto Bejar. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de K'arhuis. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.

NO SOLO EN CUSCO MIRAMOS LAS SEÑAS

Las señas, pues, son importantes en la vida de los agricultores campesinos. Todo les dice algo: el zorro con su aullido, la floración de las plantas, la forma en que se presentan las estrellas, etc. Esta actitud de observación, de relación con la naturaleza no solo la encontramos en comunidades del Cusco, sino también en otras partes del país. Los siguientes son testimonios de comuneros de Churgap, Matará, Cajamarca:

“Tenemos señas para el buen año. Nosotros como campesinos acostumbramos a las señas que nos dijeron nuestros primeros padres, que en realidad salen ciertas, pero hay gente que no tiene esa confianza, fe de confiar en las señas. A veces, la siembra se pierde por capricho del agricultor.

Nosotros tenemos basantes señas, pero en este momento estamos, digamos, con la mente muy alejada. Les voy a decir qué señas tenemos: cuando el *lanche* [planta nativa que da frutos de sabor dulce] abunda en su totalidad, es buen año, también cuando hay bastante tuna, bastantes moras, cuando hay bastantes *huanguas* [planta comestible], esas señas tenemos. Cuando va ser un buen año, el viento cajamarquino no viene del sur, el viento es norteño para las lluvias, y sea un buen año” (Marcial García Arista de 54 años de edad).

“El maíz se siembra en luna que esté llena, sembrarlo con abono pa' que produzca, porque ahora la siembra ya no da así nomás. En luna se hace *paccho*, así le llaman aquí. Se hace un choclo, pero negro y, si no, se hace caña nomá, no choclea nada” (Anselmo Cueva Sánchez de 58 años e Isidro Cueva Sánchez de 53 años de edad).

“Mi papá me contaba, cuando las nubes y el cielo se hacían rojo, decía: “pronto va a llover, mañana, pasado, va a llover en las tardes”. Era en noviembre, en diciembre ya, hacía lluvia [...] así decían: “cielo colorao, aguacero apurao” cuando sembraba, ya llovía, pues” (Crespín Arista Sifuentes de 60 años de edad).

Sandra Milagros Visconde Zevallos. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad de Churgap, Matará, Cajamarca. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.

Setiembre

LA SIEMBRA TEMPRANA DE MAÍZ

La neblinas en las partes bajas de los cerros, en las madrugadas, indica que ya va llover y que es época de sembrar.

Los granos de semilla deben tener un color definido y deben ser desgranados color por color.

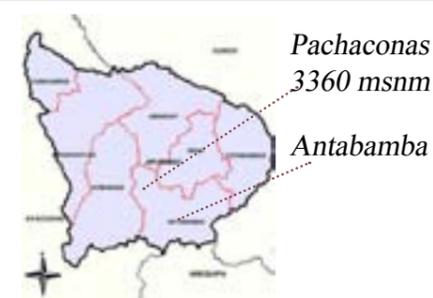
Se siembra mejor con yunta de toros (arados) porque se oxigena mejor la tierra y garantiza la producción.

Para sembrar se elige una mujer joven con experiencia para poner la semilla en los surcos abiertos por el arado.

Antes de iniciar, se hace una ceremonia ritual: en una *lliclla* se tiende la semilla de maíz de distintos colores. Alrededor se sienta la *minka* (varones, mujeres, niños). El *chakrayuq* (dueño de la chacra) designa un *aqha kamayuq* para repartir la chicha en los *lankos* y cáliz (cántaros de barro) en orden.

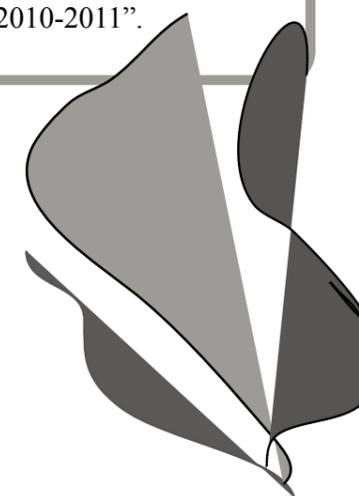
La *minka* (grupo de ayuda) se dispone a tomar la chicha iniciando la ceremonia de la *t'inka*. Terminando de tomar la chicha, cada miembro de la *minka* recoge con la vasija de la chicha, maíz y si el número de granos es impar (*q'ipisqa*) se augura buena producción.

Por Marinela Palomino Chambi. Monografía sobre la crianza del maíz en Pachaonas, Antabamba, Apurímac. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”.



Página web creada el 30 de marzo de 2005.
© Copyright 2005 Gualberto Valderrama C.

Setiembre



LA PREPARACIÓN DEL GUANO

Setiembre

“En nuestra comunidad de Qquea, los que cultivamos maíz y criamos la chacra preparamos nuestros fertilizantes de manera natural, no envenenamos la tierra, la cuidamos.

»Juntamos el guano de nuestras ovejas; el guano del cuy también es bueno. Los amontonamos en la chacra como cerritos y le echamos cada día orines de nosotros. A veces le agregamos sal. Así preparamos las vitaminas para la tierra que nos va a producir alimentos, nos va criar. Este secreto saben mis padres. Yo les veo hacer eso desde chiquita. Cuando abonamos bien, el maíz produce bien completito. Además, los maicitos son dulces si abonas así. Además, no nos cuesta nada, solo nuestro trabajo. Es bueno sembrar el maíz después de la papa, en la misma chacra, porque la papa necesita más abono. Entonces, la tierra ya queda con bastantes vitaminas” (Yoni Morocco Quispe de 30 años, comunidad de Qquea, Sicuani).

La Comunidad de Qquea del distrito de San Pedro, provincia de Canchis, se encuentra a una altitud de 3475 metros sobre el nivel del mar. Colinda por el norte con la comunidad de Raqchi, por el sur con el distrito de San Pedro, por el este con la comunidad de Ccuchuma-Ccocha y por el oeste con la comunidad Pichura.

“En la comunidad de Qquea se siembra de todo un poquito para que no falte en la casa, pero el maíz es el más importante para nuestra alimentación, para vender, para hacer el trueque, para invitar a los compadres, para preparar la chicha, para engordar a nuestros animales. El maíz no puede faltar en nuestras chacras” (Yoni Morocco Quispe, comunidad de Qquea).

Lita Rodriguez Lazo. Monografía sobre el cultivo del maíz en la comunidad de Qquea, Sicuani, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”.



LA ORGANIZACIÓN PARA LA SIEMBRA DE PAPA

Setiembre

Muy temprano, solo el esposo va a la chacra a hacer humear las pajas bravas o *ichu* y se suplica a los *apus* para que venga mucha gente.

El varón observa el humo. Esto tiene como propósito enviar señales a las personas que se comprometieron a ayudar. Al ver el humo, vienen otras personas que no fueron invitadas. Si el humo de la quema se eleva en forma vertical, significa que tendrá buena cantidad de personas que le van a colaborar en la chacra; pero, si al contrario, se desplaza de manera oblicua, significa que no tendrá mucha gente en la chacra. Este pronóstico le sirve al dueño para prever la cantidad de alimentos y otros.

La organización es de la siguiente forma:

El alférez que es el dueño de la chacra, nombra a un mayordomo para que haga trabajar bien la chacra.

El mayordomo, para empezar el trabajo, nombra a los *waneros* (los que ponen el guano) de acuerdo con la cantidad de gente.

Para empezar el trabajo, el mayordomo revisa las *chakitaqlla* (herramientas para hacer hueco).

El alférez hace el ritual a los *apus* y a la *Pachamama* diciendo “*tierrallay mamallay kay qammankiy muhuta, ama chiqchi-ykipas qasaykipas kachunchu, puririychiykuy muhuta llapan chakraman*” (tierra madre, a ti te entrego esta semilla, que no haya granizo ni helada, que haga andar la semilla a toda la chacra).

Clotilde Araoz Enríquez. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de Conde, Langui, Canas, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”.



RITUALES Y PERMISOS

En algunas comunidades, antes de sembrar, los dueños de la chacra bendicen a sus semillas.

Los dueños de la chacra, varón y mujer, se arrodillan y levantan la tierra, frotan sus manos con ella, para recién coger la semilla, la besan y luego, dirigiéndose a la semilla dicen:

“*Sumaq sunqu mamallay qam kunanqa sumaqta phuturinki kay wawaykikuna uywanaykipaq, sumaqlata kay chakra patapi kawsanaykipaq*” (madre de buen corazón, crecerás y florecerás para que críes a tus hijos, para que vivas con tranquilidad en esta tu casa).

Apolinar Mamani Apaza. Monografía sobre el cultivo del maíz en la comunidad Machacmarca (3500 msnm), Canchis, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

“La semilla es *ch'allada* (bendecida) con chicha de jora, diciéndoles que van a producir bastante y que tendrán que soportar la helada, granizo, nevada. Algunas mujeres lo *ch'allan* diciendo *waway kanki* (ahora eres bebé).

»La primera semilla es puesta con *coca kintu*, siempre deseando que haya bastante producción. La semilla lo pone una mujer y luego, echamos ceniza encima de los surcos y tapamos.

»Cada semana hay que regar cada surco hasta que broten, a veces necesitan ayuda las plantas para brotar, a veces tienes que retirar el terrón que no las deja salir” (Justina Quispe Cruz del anexo Mojonsuyo de la comunidad de Suyo, Sicuani).

Carmen Huallani. Cartilla “Secreto para criar las habas”. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2009-2010”.

Setiembre

ARMA T'INKAY

Al concluir la faena, los participantes de la siembra hacen parar las yuntas con la mirada hacia el sol. Luego las desatan diciendo “*niñucha, papicha; kunanqa sumaqta llamk'arqapuwanki, hinaqa samarqamusunchis wasinchispi*” (niñito, papito, ahora que hemos trabajado, descansaremos en nuestra casa).

Sueltan a los toros, al yugo (herramienta que une a los toros) enrollan la *cuyunta* (cinta de cuero con la que se amarra el yugo a los cuernos), al arma (herramienta de labrado) le sacan la tierra y todas estas herramientas deben estar paradas en forma vertical acompañadas con la *pusana*, que es un palo para dirigir al toro cuando se trabaja. Estando así, se realiza un pequeño ritual de agradecimiento por su participación en la siembra.

El *qullana* rocía la chicha [a las herramientas] diciendo “*qam kaqtiykin kay chakra rurakun, mana qan kawaq chayqa, makiywanchu icha chakiywanchu rurayman*” (gracias a ti, este terreno se ha trabajado. Si tú no estuvieras, con mis pies y mis manos habría trabajado). Luego, da a conocer al *qullana* (dueño), que el trabajo del día ha culminado fructíferamente.

Por Nélide Matilde Aparicio Unda. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad de Chiara, Combapata, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”.

Setiembre

LOS ATRIBUTOS DE LA MUJER "HILUQ" EN LA SIEMBRA

“En la comunidad de Chancarani, la siembra de papa se realiza entre tres personas: el varón que abre los hoyos con *taqlla*, una mujer que pone la semilla, llamada “*hiluq*” y una tercera persona que pone el guano sobre las semillas.

»Si la *hiluq* es una mujer madura, hábil y de experiencia, las semillas germinan con rapidez y la producción es buena y temprana. En caso de que la *hiluq* sea una niña, una adolescente o mujer floja, las semillas que siembra se duermen o se retrasa su desarrollo; consecuentemente, se produce poco” (doña Maura Corrales Román de 50 años, comunidad de Chancarani, Langui, Canas).

La comunidad de Chancarani se encuentra a 3800 msnm y a 4 kilómetros de la capital del distrito de Langui, Canas, a las orillas de la laguna Langui Layo.

Tiene como protectores a los Apus Yana Urqu, Baybilla y Mamanuqa. Es una comunidad netamente agrícola; cultiva papas, habas, cebada, quinua y *ulluku*. También crían animales, pero en poca cantidad. Su clima es completamente variado: de diciembre a marzo es frío y lluvioso, con precipitaciones fluviales fuertes. Hay nevadas en las partes altas. De abril a noviembre es seco y frío, con presencia de fuertes heladas y ventarrones.

Por Erasmo Mamani Corimanya. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de Chancarani, Langui, Canas, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”.

INTERCAMBIOS DE AGRADECIMIENTO

La siembra se hace en parejas... el hombre con la *chakitaklla*, en el surco preparado, abre hoyos y las mujeres, a las que llaman “*hiluq*”, ponen la semilla en cada hoyo. Una tercera persona deposita una porción de guano de corral sobre la semilla.

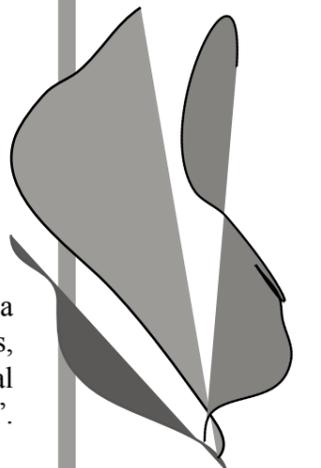
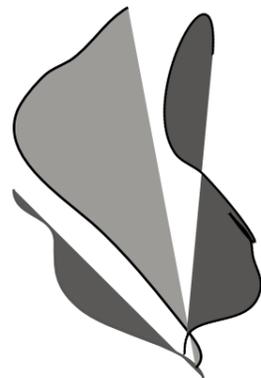
Luego de dos horas, se hace un descanso que se llama *waylla*, luego se sigue trabajando y al mediodía se hace otro descanso donde se come. La comida se prepara en casa y consiste en caldo o sopa de carne de oveja o de res acompañada de chuño sancochado y mote. Los varones consumen la sopa y la carne lo guardan para el acto de *mullkisqa*...

Antes de continuar, las mujeres jóvenes preparan el *mallqi* que consiste en adornar un manojito de paja brava llamado *iru* con caramelos, galletas, maná, coca y flores.

A las tres de la tarde se hace otro descanso que se llama *pikchu*. Es un descanso en el que se sirve chicha, coca y licor. En ese descanso se hace la entrega del *mallqi*. La mujeres entregan a los varones y los varones, en reciprocidad, entregan la carne, chuño y mote que han guardado del almuerzo.

Terminado el *pikchu* y el *mallkinakuy*, la siembra continúa, porque se debe terminar antes que el sol se oculte.

Por Erasmo Mamani Corimanya. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de Chancarani, Langui, Canas, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”.



EL RITUAL PARA LOS MANANTES

Setiembre

Los agricultores tradicionales de la comunidad de Hilatunga hacen rituales para los manantes. Para que estos no se pierdan o se sequen y aumente el agua, realizan un ritual en la boca de los ojos de agua, agradeciendo y pidiendo que siempre se quede en la comunidad y críe las chacras de todos. Sobre esto, nos cuenta don Pedro Cañari Cañari de la comunidad de Hilatunga, Canas, Cusco:

“Por la noche, los varones van con el *paqu* al ojo de agua, llevando como ofrenda el primer huevo de la gallina, choco, flores y vino”.



»A la media noche, el *paqu* hace su *k'intu* y coloca la ofrenda en la boca del mamante, agradeciéndole y pidiendo que mande más agua y que alcance para el riego de las chacras y no se vaya”.

»Este ritual lo hacemos a medianoche, porque de día pueda que no les reciba”.

Claudia Bustinza Araujo. Monografía sobre la crianza de la papa nativa en la comunidad de Hilatunga, Canas, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”

LOS MANANTES MERECEN RESPETO



“Los manantes, son *waq'as* [deidades]. No cualquiera puede acercarse a ellos porque les puede agarrar el *suq'a* y es difícil de curar, así que hay que tener mucho cuidado y respeto.

»En mi comunidad, el agua que tenemos es de un ojo de agua que sale del Apu Anka Wachana. Este es el que nos da agua a toda la comunidad y nos da en abundancia. Le festejamos todos los años, el primer día del mes de agosto. En esta fiesta participan todos en la comunidad: las mujeres y los hombres. En la mañana, muy temprano, van las autoridades de la comunidad junto con el *yachaq* [persona que sabe] y le alcanzan su *tink'asqa*. Luego le acompañamos todo el día hasta la tarde, tomando chicha, *piqchando* coca y comiendo nuestra comida que también le alcanzamos al Nawin.

»En el mes de junio, julio, agosto, el agua escasea porque no hay lluvia. Entonces, el ojo de agua empieza a disminuir y en este tiempo empieza el riego de las chacras [que no son temporales]; entonces nos tenemos que turnar para regar. Mientras nos ponemos de acuerdo, todo está bien, pero si comenzamos a pelear entre nosotros, el Nawin se molesta y peor, disminuye más el agua. Por esta razón, mejor nos ponemos de acuerdo nomás, para que todos podamos tener agua de este Nawin” (Modesto Castro de la comunidad de Pumamarca).

Recogido por Rosa Zelmira Infantas, Pavel Chaparro Acurio y María Blanco Berglund. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

WANCA PARA FINAL DEL DÍA DE SIEMBRA

(Canta el hombre)

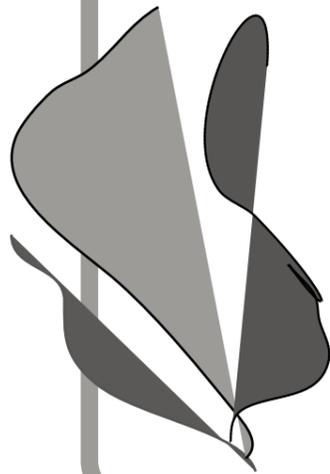
Te lo sembré, te lo sembré
Señora comadre
Y me hiciste comer ya, a la entrada del sol.

(Canta la mujer)

Viniste a las doce del día
A trabajar a mi chacra
Señor labrador.

(Canta el hombre)

Con mi *taqlla* de oro
Te lo he sembrado
Señora comadre.



Recolipado por Felimón Torres Ugarte. Monografía sobre la crianza de maíz en la Comunidad de Incacona, Yaurisque, Paruro, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

Setiembre

EN LA SIEMBRA DE MAÍZ
TAMBIÉN SE SIEMBRA PARA
LOS ZORROS, ZORRINOS...



Asociación Pukllasunchis. Foto: Apolinar Mamani Apaza. Diseño Cecilia Eguiluz D.

“Junto con la semilla del maíz se echa abono de corral para que vigoricé a la semilla y la abrigue en su crecimiento. Normalmente son los varones los que echan abono de estiércol de oveja y vaca.

Tras la mujer y la yunta que siembran maíz, va una niña echando un poco de quinua, habas, arveja, girasol, calabaza, para que la siembra se convierta en asociada con otros cultivos.

Los *mink'as* van avanzando triturando los terrones con la *q'upana* o *maruna* (herramientas de siembra) y enterrando con tierra el surco del maíz para uniformizar la chacra. Todas las yuntas deben hacer lo que realiza el *qullana*.

Ya al atardecer, casi a la culminación del día, se siembra el *chakapay hallpay*. Lo que significa que deben cerrar toda la chacra con dos o tres surcos para los zorros, zorrinos, loros, k'allampas etc., para que empiecen a comer ellos de los primeros surcos”. Testimonio de Mariluz Quispe Quispe (34 años), de la comunidad de Machacmarca - Tinta, Canchis, Cusco.

Recogido por Apolinar Mamani Apaza. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable” 2009-2010.

Octubre

EL AGUA PARA LA SIEMBRA CON RIEGO

Octubre

“En mi comunidad de Chectuyoq, hace años atrás hubo mejora en la apertura de canales de irrigación para ganar espacios de terrenos con riego a través del Proyecto Plan Meriss. Lo bueno es que se ganaron espacios de terreno con riego; pero por un lado se secaron los manantes existentes cerca al canal. Esta fue la parte negativa, porque estos puquios de donde salen aguas cristalinas, nos criaron desde hace muchísimos años, brindándonos agua fresca. Según indican mis abuelos, ellos dicen que es el ojo del agua, se debe respetar. Ahí no puedes lavar ropa. El agua sucia con detergente se debe echar lejos porque se resiente y se seca. Además, si ves un sapito dentro del agua, no se debe echar: es su ánima del agua, así decía mi abuelo” (Félix Alanocca Ramos de 56 años, comunidad de Cheqtuyoq, Marangani).

Por Gloria Quispe Casa. Monografía sobre el cultivo de la papa en la comunidad de Chectuyoq, Marangani, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.

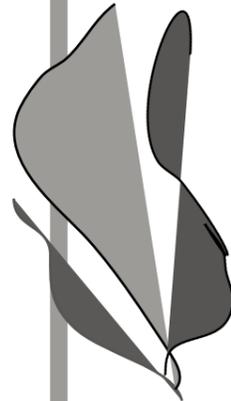


LA PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA EL "HATUN TARPUY"

En el mes de octubre se está entrando de lleno a la siembra grande. Para ello, se va a las chacras y se procede a desterronar o golpear los terrones, los cuales han sido previamente barbechados en el mes de marzo y abril.

La finalidad del desterronamiento es la preparación y fertilización del terreno. Ello implica suavizar y desintegrar los terrones producto del barbecho, lo cual permite el nivelado del suelo y la pertinencia del sembrío. Las plantas que no se han descompuesto en el lapso de tiempo desde que se hizo el barbecho, se queman en montones y luego la ceniza se esparce por todo el terreno, ya que sirve como abono. La herramienta que acompaña esta actividad es la *q'asuna* o *maruna*.

Juan José Chuchullo Mayhuire. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de Machamarca (3475 msnm), Canchis, Cusco).



La preparación del terreno se complementa con llevar guano de corral, sea de ganado ovino o vacuno, pero preferentemente guano de oveja. Los dueños de las chacras, por la mañana, antes de la siembra, llevan el guano en burros y lo depositan en medio del terreno preparado. Don Clímaco Ccansaya Zapata (70 años) manifiesta: "Nosotros los agricultores preferimos guano de oveja porque calienta a la planta y hace dar buena papa, harto y grande; por eso, todo el año juntamos el guano en nuestros corrales. Cuando existe de más, vendemos a los que no tienen ovejas para que puedan abonar sus chacras".

Erasmus Mamani Corimanya. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de Chancarani, Langui, Canas.

Octubre

LA PAPA NATIVA ES RESISTENTE

«Desde los primeros días del mes de octubre, ya estamos sembrando las papitas nativas en las partes más altas, en los cerros de nuestra comunidad, porque las papas nativas son más fuertes para el clima variante y, como es fuerte, sale también despacio, no es como las otras papas que salen rápido. Por eso sembramos más antes, pero siempre en cuando haya lluvias. Estas papitas son resistente al frío, a la helada, incluso a la granizada. Generalmente, se salva de las inclemencias de la naturaleza. La papa nativa se puede sembrar también en las partes bajas, pero no puede crecer como en su clima natural, además, pierde su calidad, ya no es harinosa. Cuando se siembra con riego, pierde su valor nutritivo y no puede cocinarse. En cambio, cuando se siembra en las partes altas, en su propia climas, son muy harinosas y solo es para un hervor, rápido se cocinan.

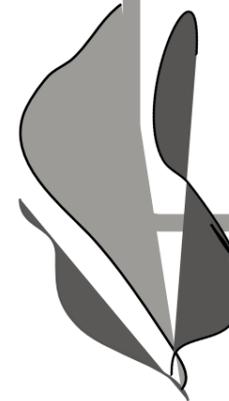
»Las papas nativas son resistentes a la granizada, helada, a las plagas, a los gusanos. Fácilmente, los gusanos no se lo comen como a las otras papas mejoradas que se siembran en las partes bajas. Siempre estamos vigilando, si el gusano ya está entrando, entonces tenemos que cosechar.

»En la comunidad de Sullca se cultivan una variedad de papas nativas, entre ellos: *qhachunwaqachi*, *maqt'illo*, *ch'akillo*, *yana qumpis*, *q'anchillo*, *watakachu*, *ukukuri*, *mallku*, *phuquya*, *p'itikiña*, *wayru*, peruanita, *pisqu runtu*, otros que ya nos hemos olvidado el nombre" (Aurelio Pocco Callo de 65 años, comunidad de Sullca).

La comunidad campesina de Sullca se encuentra ubicada al noreste de la capital del distrito de Marangani, provincia de Canchis, región Cusco, a una altura de 3720 msnm, su clima es seco templado. La geografía de la comunidad es accidentada, con presencia de cerros elevados, quebradas, pendientes muy pronunciadas, con suelos altamente erosionables. Fue reconocida oficialmente el 11 de mayo de 1928. Entre los principales Apus se tiene al Apu Ateria (el principal), Pitumarca, Suphu, Tikay Loma, Sanq'a, Qillqachita, Chachakumani, Cóndor Sayana, Huch'uy Condor Sayana, Yuraq Mat'iyuq, Saywa Loma, Yana qaqa, P'asña Warkuna, Q'illu qaqa. A todos se rinde rituales para realizar los trabajos agrícolas.

Leoncio Díaz Antezana. Monografía sobre la crianza de la papa nativa en la comunidad de Sullca, Marangani, Canchis, Cusco. Diplomado "Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011".

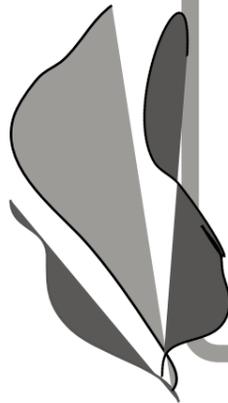
Octubre



EL TERRENO PARA LA SIEMBRA DE PAPA NATIVA

“La papa nativa solo se puede sembrar en los terrenos temporales, es decir, sin riego. Siempre esperamos las lluvias para sembrar. Si sembramos en terrenos con riego, no crece bien. Además, no hay producción y es aguanoso, no sirve para sancochar. Cuando hacemos chuño, también se reduce mucho y no es agradable.

»La papa nativa da buena producción en los terrenos arenosos de color rojizo. Nosotros ya conocemos nuestros terrenos para sembrar, no podemos sembrar en cualquier terreno. En los terrenos arcillosos y de color negro, no es recomendable sembrar, no crece, la semilla se pudre” (Paula Ccanahuire Aroni de 52 años, comunidad de Sullca).



UN SECRETO...

“Manan cuarto menguanti utaq wañu killapi papataqa tarpukunmanchu. ichaqa cuarto crecienti utaq pura killapi allin papa tarpunapaqqa, chay p'unchawkunapi tarpusqa chakrakunapin allinta papaqa phuturinga”.

(No se puede sembrar en luna nueva ni en cuarto menguante. Es muy bueno sembrar en luna llena, para que dé buena producción). Testimonio de Julián Ccoto Mendoza de 58 años, yachaq de la comunidad campesina de Sullca.

Leoncio Díaz Antezana. Monografía sobre la crianza de la papa nativa en la comunidad de Sullca, Marangani, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”

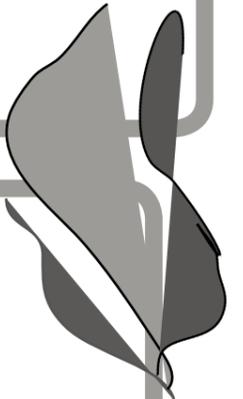
o
c
t
u
b
r
e

SI SOBRA SEMILLA DE PAPA...

o
c
t
u
b
r
e

Sichus papa muhu puchurqan chayqa chay muhu puchutaqa manan wasiman kutichispaqa wayk'upunachu, kaqtacha llapan muhu wayk'urqakapunman aynipin qupuna utaq huk chakrapi tarpunpuna mana hinataqmi waqaychanalla papaq llusirqamunankama.

(Si sobra la semilla de papa, al llevar a la casa no se debe cocinar porque si se cocina, las papitas que se han sembrado [también] se cocinan y no salen. Las papas se deben guardar hasta que salgan los primeros brotes [de las plantas cultivadas]. Más bien estas [papas que son] semillitas, se pueden compartir en ayni con otra personas).



La Comunidad de Araycalla-Anyarate pertenece al distrito de Yaurisque, provincia de Paruro. Se encuentra ubicada a 3870 msnm. Su geografía es accidentada y bastante árida. Cuenta con extensos pajonales utilizados para el pastoreo de los animales que se crían en la zona. Anyarate es el anexo ubicado en la parte alta de la comunidad a una altura de aproximadamente 3950 msnm. Es la zona más extensa de la comunidad, donde se ubica su Apu mayor el Aukis con su gran laguna el Aukis Qucha, fuente de abundante agua de donde nace el río Yaurisque que riega la cuenca de toda la quebrada. Asimismo, cuenta con una extensa pampa de pajonales denominada Uqururu Pampa, donde se realiza el pastoreo cotidiano.



Sonia Quispe Quispe. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de Araycalla-Anyarate, Yaurisque, Paruro, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

Octubre

La siguiente es una entrevista al comunero Marco Fernández Checya (65 años) de la comunidad de Qquehwar, Sicuani, Canchis, Cusco.

¿Qué secretos tienen para sembrar?

Señor Marcos: Las mujeres traen la flor de capulí y se reparte entre los varones que participarán de la siembra. El *qullana* se lleva las flores al sombrero. [También] introduce una rama grande de capulí en el centro de la chacra, para que el maíz crezca de ese tamaño.

¿Cómo hacen el *ch'allay*?

Señor Marcos: En el momento del *ch'allay* conversamos con la tierra y le llamamos por su nombre y le decimos “santa tierra, *qamwanpuni ukyaykusaq, allillanta uywawayku*” (contigo siempre estaré criando para que bonito me lo críes).

El nombre de mi chacra es: “Huerta Seca”, en esta mi chacra da maíz blanco, *paraqay, pisqu runtu* y otros.

La comunidad de Qquehwar se encuentra ubicada en el lado noreste de la ciudad de Sicuani, al costado de un riachuelo que lleva el mismo nombre de la comunidad. Su aspecto principal es entremezclado entre zona urbana y zona rural, con casas muy dispersas y chacras de cultivo de diferentes productos entre nativos e introducidos. Resalta el cultivo del maíz de diferentes variedades. Se eligió esta comunidad, en vista de que en ella se entremezclan dos formas de vida: la urbana y rural.

Mario Zavaleta Quispe. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad de Qquehwar, Sicuani, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”.

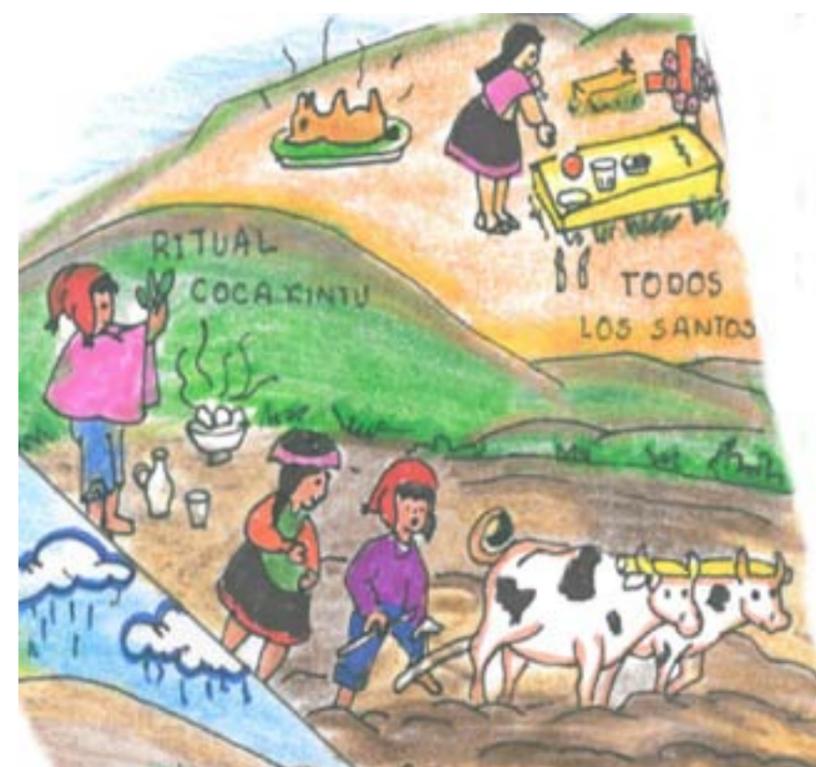
UN SECRETO PARA SEMBRAR

En noviembre continúa la siembra grande de la papa y también, la del trigo t'akay, habas, tarwi y otros. Sobre la siembra, nos cuenta Don Apolinario Huamán Yauri, (72 años) de la comunidad de Huascar-Acomayo, Cusco.

“Si siembras el Día de los Vivos, la papa tendrá una buena cosecha, pero si siembras en el Día de los Muertos dice que las almas se lo llevan las semillas y ya casi no sale y tienes que volver a sembrar. Pero hay algunos pobladores que no creen y dicen no pasa nada, yo he sembrado sea en el día o no y siempre tengo una cosecha, no diré en abundancia pero tengo lo necesario para llenar mi taqe (almacén)...”

En la comunidad estos días se festejan a lo grande; el día de los vivos comen en abundancia lechón, chicharrón, hornean sus panes, bizcochuelos, maicillos y sus t'anta wawas. Al servir los primeros platos siempre es para sus almas, las que ya se fueron. Se coloca (los platos) en la mesa arreglada y es infaltable la chicha y agua, porque llegan de sed. Los velan hasta la media noche y al día siguiente visitan el cementerio llevando alguna de las comidas, flores, música y otros para alegrar a sus muertos...”

Testimonio recogido por Grimalda Huamán Aqqepucho. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.



Noviembre

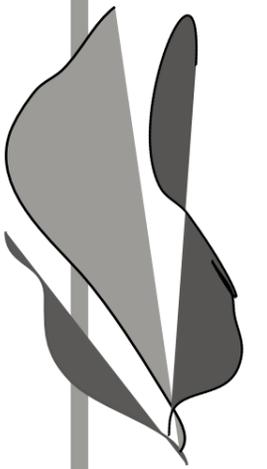
Asociación Pukllasunchis. Dibujos Yarida Del Pino Duran. Diseño Cecilia Eguiluz D.

FIESTA Y COMIDA EN TODOS SANTOS

“Todos santus fiestaqa almakunaq, kawsaqkunaq p’unchaninku sumaqtan mesanta mast’apuyku almakunapaq paykunapas watukuqniykun hamun, sut’illata ch’uspichaman tukuspa, chaypaqmi chay misapi kanan wawa t’anta, kawallu, tukuy ima mikhunakuna munaq alma kawsaq chay mikhunakuna, aqha, qantus t’ikakuna iman churayku. Kawsasqanchis p’unchawqa wasipi wayk’ukuyku khuchita lichunakuykupuni chaypaq uywakuyku, muraya phasiyuqta haywarinakuspa mikhuyku, trigo t’antataq masachikamuyku, allintapuni chay p’unchawqa mikhuyku. Paqaristintaq kuska p’unchawmanta pantiyunta riyku t’ikakunata aparikuspa almaykuta watukamuyku, chaypi tiyapayamuyku resachinpuyku yuyarimuyku kawsayninmanta aylluntin runa tiyapayamuyku. Chay p’unchawqa llapayku almaykuta inti haykuytaña hampuyku, wakinqa waqayuspaya hampuyku, musuq almayuqa”.

(La fiesta de todos los santos es la fiesta de los vivos y los muertos. El primero de noviembre es el día de los vivos. Ese día, todas las familias preparamos lechonada con bastante moraya y pan de trigo. Los primeros platos se sirven a la mesa que se prepara para las almitas. En estas mesas se colocan todos los potajes que le gustaban a los almitas en vida: se coloca chicha, flores *qantu* de distintos colores, posteriormente se comparte la comida entre los miembros y parientes de la familia y entre vecinos. Al día siguiente, todos, después de mediodía, visitamos a nuestros muertitos al cementerio. Llevamos muchas flores, agua bendita y allí en su tumba les acompañamos hasta el atardecer. Algunos parientes que tienen muertitos nuevos, lloran su ausencia. Así festejamos esta fiesta.) (Damián Ayme de 55 años de edad).

Sonia Quispe Quispe. Monografía sobre el cultivo de la papa en la comunidad de Anyarate-Ararcaya, Yaurisque, Paruro, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.



EN TODOS SANTOS VAMOS A LA PLAZA

Noviembre

La costumbre en Cuchuma
es un poco diferente...

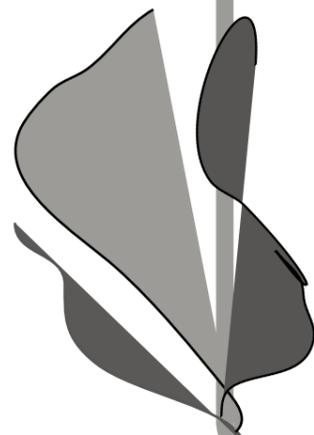
La fiesta de Todos los Santos dura cuatro días y consiste en la elaboración de panes (comunes y con rellenos), bizcochuelos, maicillos y niñaquitas.

En la víspera se espera a las almas de los difuntos con las ofrendas [platicos] que más les gusta, colocadas sobre una mesa ubicada en uno de los cuartos. El día de los vivos se acompaña a los espíritus de las almas, de la misa a la casa y al anochecer se continúa con el velorio.

El segundo día que es el día de los muertos, la gente sale a la Plaza de Armas llevando las ofrendas preparadas para los difuntos y a mediodía se comparte por igual con todos los querendones, mientras los espíritus de las almas bajan por el cerro con sus ropas gastadas, acompañados de sus perros, quienes les hacen cruzar el río.

Llegando a la plaza [los espíritus] solo consumen el sabor de las ofrendas. Cuenta don Ciprián Aymachoque (65 años) que al tercer día [las almas] alistan todos sus víveres y cargan sus llamas. Si no hay en que llevar, se van sin sus víveres.

Catalina Yanque Quiñones. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad de Cuchuma, San Pablo, Canchis, Cusco. Diplomado "Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011".



APORCAR ES ABRIGAR

Octubre - Noviembre

La crianza del maíz después de la siembra, requiere de dos aporques.

Estos aporques se realizan con cariño y respeto. Dependiendo de la época en que se sembró, el primer aporque se está haciendo entre octubre y noviembre y el segundo (*kutipay*), entre noviembre, diciembre incluso hasta enero, dependiendo de cuándo se sembró y de la variedad de maíz.

El primer aporque se realiza cuando las plantas son pequeñas. El propósito es para un mejor abonado y "abrigo" de la planta.

El segundo aporque se realiza cuando las plantas están más grandes. En este caso, se agrega más tierra a las raíces y se "abriga" hasta su cuellito. Esto hará que las plantas crezcan con firmeza.

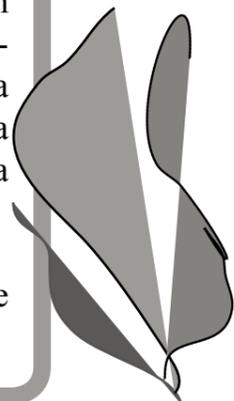
Conversación con señor Bernardino Mauri Aymituma de 56 años, comunidad de Qquehwar, Sicuani, realizada 1 de febrero de 2012.

Rubén Justo Centeno Carrasco. Monografía sobre el cultivo del maíz en la comunidad de Qhehwar, Sicuani, Canchis, Cusco. Diplomado "Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011".

En el caso de la papa, primero se hace el *hallmay* y luego el *aysay*, aunque los nombres que toma el aporque son distintos según la ubicación de la chacra.

El *hallmay* es el primer aporque, llamado también "primera lampa". En la comunidad de Machacmarca se inicia en el mes de octubre y dura hasta el mes de diciembre, desde luego, puede variar según los momentos de la siembra realizada. Esta actividad se hace cuando las plantitas de la papa ya han brotado y tienen un tamaño regular entre 12 a 15 cm aproximadamente. El *aysay* se inicia en enero.

Sobre el *hallmay*, encontraremos referencias en el mes de diciembre y sobre el *aysay* en enero.



LOS APORQUES SON DISTINTOS

La manera de realizar el aporque depende de la forma como se ha sembrado. Si el terreno fue barbechado, se hace de una manera y, si no, se hace ya también, de otra. Sobre esto, los comuneros de Quillihuara nos cuentan lo siguiente:

Sobre el aporque de la papa sembrada en terreno barbechado

Una vez que las papitas hayan brotado y ya tengan varias hojitas, es en ese momento cuando se realiza el *q'unichiy*, que consiste en sacudir la tierra que se encuentra en los terrones que le acompañan. Después de un tiempo, cuando se le noten con claridad sus tallitos, se les proporciona abrigo con tierra sacada de uno de los entresurcos (*wach wayk'u*). Luego, pasados unos ocho a diez días, se le abriga del lado que faltaba. A este acto se le conoce con el nombre de *larunpay*.

Aporque de la papa sembrada en terreno sin barbecho

En el caso de esta actividad, el primer aporque se realiza en forma de *chakmay*. Las denominadas “masa” que constan de tres personas, suben por entre los surcos abrigando con terrones uno de los lados de dos surcos. Es decir, los dos varones, al mismo tiempo, hacen dos terrones con el *chakitaklla* y la mujer, que va después de ellos, distribuye los terrones de forma intercalada: uno, al surco del lado izquierdo y otro, al surco del lado derecho. Después de culminar con esta tarea, se procede a deshacer los terrones con el *waku*, la *chiwkana* o el *q'asuna*. Es importante también mencionar que las otras personas que van de *mink'a* o *ayni* deben llevar siempre el *chakitaklla* y el *waku*, por ser herramientas que andan en parejas. En caso contrario, caen en falta y pagan una multa que se les es asignada por el *qullana*.



Erica Cáceres Taype. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de Quillihuara, Tinta, Canchis, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

LOS SUEÑOS Y LA AGRICULTURA

Noviembre

En el contexto andino los sueños están íntimamente ligados a la vida del comunero. A través de los sueños podemos comunicarnos con los *Apus*, con la *Pachamama*, con las plantas, con los Santos o Santas. Incluso pueden “avisarnos” lo que podría pasarnos. Así, en la comunidad de Cuper, soñarse con papa es *qullu* (dificultad, inconveniente). Al respecto Don Jerónimo nos aclara: “Cuando te sueñas con la papa, dice que es *qullu*. *Qullu* quiere decir que, si te has soñado con cantidad de papa, tus deseos, tu plan que tienes para el día siguiente, no va a cumplirse” (don Jerónimo Cusihumán Quispe de 57 años, comunidad de Cuper, distrito de Chinchero, Urubamba).

En esta actividad del aporque, muchos jóvenes ponen a prueba su habilidad y resistencia física. Por ello, los comuneros de Cuper también prestan atención a las señas que se van manifestando a través de los sueños. “Es bastante relacionado a nuestra actividad agrícola. Si te sueñas con una mujer a tu lado, una mujer bien vestida, muy elegante y a esa mujer has logrado enamorar quiere decir que ese día, en la actividad agrícola que realices, te va a ir bien, ya sea en el aporque, en la siembra o la cosecha, vas a pasar muy bien el día. En cambio, si no has logrado enamorarla o se te escapó o has tenido un tropiezo, quiere decir que ese día te va a ir mal. No vas a cumplir tu trabajo en la chacra como tal, sino vas a fracasar, vas a quedarte mal” (don Jerónimo Cusihumán Quispe Quispe).

Bacilio Zea Sánchez. Monografía sobre el cultivo de la papa en la comunidad de Cuper, Chinchero, Urubamba Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

SECRETOS PARA SEMBRAR Y COMER

En muchos casos hay escasez de papa en los meses de noviembre y diciembre. Esto sucede cuando la semilla demora en madurar; entonces, frente a este problema existe un secreto:

Preferentemente, una mujer escarba una o dos matas de la papa [que está creciendo] y estas papitas son sancochadas junto a la papa vieja. Esta unión hace que la nueva papa sembrada acelere la madurez para dar de comer a la familia.

Este cambio es festejado con un ritual (*ch'allasqa*) en un ambiente de alegría entre toda la familia.

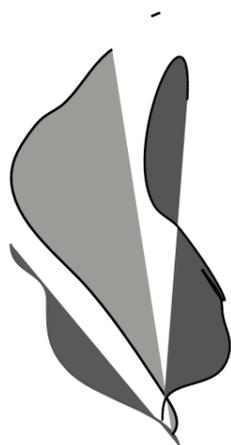
Gloria Quispe Casa. Monografía sobre la crianza de la papa nativa en la comunidad de Chectuyoc, Maranganí, Canchis, Cusco. Diplomado "Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011".

Noviembre

“Cuando no hay barbecho se puede sembrar la papa nativa en *q'aga* [en el suelo haciendo huequitos, donde se pone la semilla], cuando ya aparecen las matas recién se hace el barbecho.

»En *q'aga* la producción puede ser bueno o regular, depende de las lluvias, del abono que se pone y de los aporques que lo hacemos” (Paula Ccanahuire Aroni de 52 años, comunidad de Sullca).

Leoncio Diaz Antezana. Monografía sobre el cultivo de la papa nativa en la comunidad de Sullca, Maranganí, Canchis, Cusco. Diplomado "Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011".



LAS PAPITAS SE PONEN PONCHO...



Diciembre

En este mes, la lluvia se incrementa. A veces, hay días lluviosos muy intensos y otros, con poca intensidad. Por ello la llaman el Puquq killa. Don Pablo Ccachira TTito, Pampacamara (2009) nos dice al respecto:

Kay killa tukukuypiqa papaqa llikllachinaña punchuchinaña, paykunata-pis ñuqanchikta hinallataq chiripis wayrapis ñak'arichin, ancha parapis ñak'arichillantaq, chayrayku tumpa hatuchiq kaskaptin siwarana.

(A finales de este mes, a las plantas de papa ya se pone el aguayo y el poncho, porque a ellos, al igual que a nosotros, les da el frío y el viento y la lluvia les hace sufrir, por eso se tiene que aporcar cuando están así, grandecitos.)

En este mes se come la papa sin descascararla o pelarla. Si se la pela, “su *animu* puede irse”, dice don Pablo.

Testimonio recogido por Yarida Del Pino Durán. Diplomado "Gestión y Pedagogía Intercultural" 2011-2012..

EL "HALLMAY"

Hacer *hallmay* es abrigar a la planta de ambos lados; es decir, para revestir a la planta, se coge la tierra de un *wachu* o surco (izquierdo) y en seguida se pasa al otro surco (derecho) para hacer el mismo procedimiento. Desde luego, el *hallmay*, según la mirada de los agricultores de esta zona, se caracteriza por su manera de vestir a la planta de la papa que se encuentra en pleno retoño. Tal como refiere un comunero:

"Mikhuytaqa p'achachikunmi, sumaqtan p'istuykuna...; hallmayqa mikhuykunaq wiñamusqanmanhinan rurakun, ichaqa parapin mana ruranachu, t'urutaq allpa chayqa manan p'istunmanchu aswantan wiñayninta tatirqachipunman" (Pablo Huamán aymachoque de 46 años, comunidad de Machacmarca).

(...a la plantita se le viste, con cariño hay que abrigarle...; el aporque se hace según como van creciendo las plantitas, pero no se debe hacer en lluvia. Como la tierra se hace barro, no puede abrigarle, más bien retrasa su crecimiento.)

Juan José Chuchullo Mayhuire. Monografía sobre la crianza del cultivo de la papa en la comunidad de Machacmarca (3 475 msnm), Canchis, Cusco. Diplomado Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010".



"Tiene que taparse, abrigarse bien con la tierra a la papita, si no, se vuelve verde. Cuando está mal tapada, se enferma, es como un bebe, se debe alimentar, cuidar en su debido tiempo, *allintan allpawan p'istuna*" (hay que teparle bien con tierra) (doña Ricardina Quispe Ccapatinta, comunidad de Conde, Langui, Canas, Cusco.)

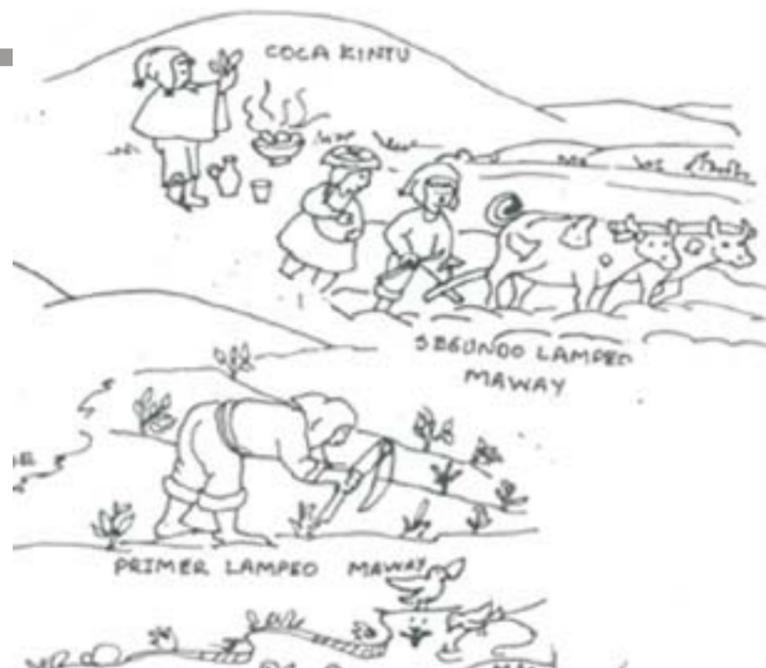
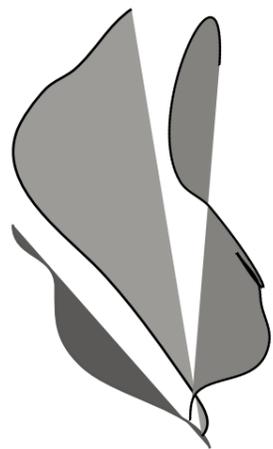
Clotilde Araoz Enríquez. Monografía sobre el cultivo de la papa en la comunidad de Conde, Langui, Canas . Diplomado "Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011".

EL APORQUE EN LAS ZONAS ALTAS

“El aporque en las partes altas generalmente se realiza una sola vez en el mes de diciembre o enero, debido a que el follaje de la papa nativa no crece muy alto. Además, no atacan las plagas con facilidad [y tampoco] es necesario curar ni cuidar del gusano como es con las papas mejoradas. Más bien, afectan en los cerros, animales como perdiz, el zorrino, el venado. De esos animales tenemos que cuidar [a los cultivos], colocando plásticos o espantapájaros. La gusanera a las papas nativas no atacan, porque en el cerro no sembramos cada año en el mismo terreno, sino que hacemos descansar 6 u 8 años para volver a sembrar. Algunos, incluso hacen descansar hasta 15 años. Así, los terrenos se convierten nuevamente vírgenes” (Juana Medrano Ccana-huire de 49 años de edad, comunidad de Sullca).

Leoncio Díaz Antezana. Monografía sobre la crianza de la papa nativa en la comunidad de Sullca, Marangani, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”.

Diciembre

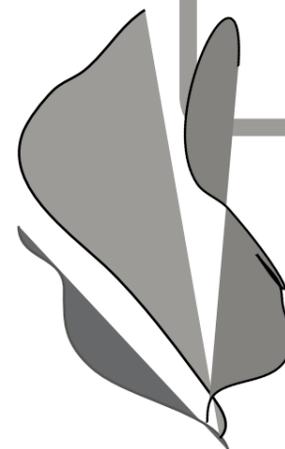


UN SECRETO PARA AYUDAR A MADURAR A LA PAPA

“Kay killa tukuykunata ñan musuq papata malliykuña tamburuqutumuchkaqtin pallaspa yanapanayki utqhaylla puqunanpaq mana tapuraq llalliwanankupaq, chaymi chhallalla papachaqa utqhaylla puqurqun, chaytataq malliyku sumaqta chawpi chakramanta t'irarquyku iskay kimsa ñawita wasiman apasataq paltamuyku, waqsichiyku chaytataq mallichinakuyku lliw chaypi kaqkuna 'phatata malliykukuy', nispa chhaynatan papata puquyta yanapayku chaymanta ichaqa sumaqta papa puquyta qallarin”.

(Casi a fines el mes de diciembre, ya estamos probando las primeras papitas de la siembra grande. Para ello, le ayudamos a madurar sacando del centrito de la chacrita unas cuantas matas de papa. Al llevar a la casa, estas papitas se colocan en la olla de mote como calentándolos. A esto se llama (*waqsichiy*) y se da de probar a todas las personas que se encuentran en ese momento diciendo “prueba esta papita reventada”. Así ayudamos a la papita a madurar.) (Damian Ayme de 55 años, comunidad de Anyarate, Yaurisque, Paruro).

Diciembre



Sonia Quispe Quispe. Monografía sobre el cultivo de la papa en la comunidad de Anyarate-Ararcaya, Yaurisque, Paruro, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

CUIDADOS NECESARIOS

“Para que no entre la gusanera a nuestras papas nativas tenemos un secreto: cuando están floreciendo, llevamos capulí maduro a la chacra, en *p'ukitos* ponemos en los surco con capulí o también se puede echar *qunchu* de chicha. Hay nomás se llenan los gusanos, no entran a nuestras papitas. El capulí o *qunchu* de chicha ponemos en varios *p'ukitos*, según el tamaño de la chacra. Es un secreto para nosotros, el capulí o el *qunchu* de la chicha es comida muy agradable para los gusanos” (Juana Medrano Ccanahuire de 49 años, comunidad de Sullca).

Leoncio Díaz Antezana. Monografía sobre la crianza de la papa nativa en la comunidad de Sullca, Marangani, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”.

Para la crianza del maíz, la presencia de la lluvia es muy importante en este mes. La ausencia de estas, entristece a los campesinos. Sobre esto nos cuenta Doña Horencia Baez Quispe de 42 años:

“Si no hay lluvia nosotros por la tarde juntamos a los niños chiquitos para que pidan la lluvia. Ellos piden diciendo:

Paraykita, unuykita papay kachayamuwayku imaykuta mukhuyusaqku, rumitachu khaskasaqku, allpatachu mikhusaqku.

(Padre envíanos tu lluvia, tu agua, ¿qué vamos a comer?, ¿vamos a mordisquear las piedras?, ¿vamos a comer tierra?)

»Ya de noche empezamos a pedir, entonces, después de dos días o de tres días, cae la lluvia; así hacemos”.

Rosemari Serrano Chilo. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad campesina de Carcobamba, Acomayo, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

Diciembre

EL MAÍZ, LA LLUVIA Y LA COMIDA

En el caso del maíz, durante noviembre se visita la chacra para ver que ninguna enfermedad le esté dando. Además, se empieza con el *qoreo* (limpieza de la chacra surco por surco) del maíz para que la mala yerba no le gane en crecimiento; también, de este modo, se controla la producción de semilla de las yerbas. Todo lo cortado se traslada a los corrales para alimentar a los animales que ya no tienen *chhalla* para comer. Juana Sinchi de 37 años de edad, de la comunidad de Wakawasi, nos comenta:

Diciembrepia para allintaña haykumuchkan, chayrayku kapilupas puquramuchkanña. Chakra patanku-namantapas nabuta utaq hat'aqota pallakamuyku hawch'akamunaykupaq, lllapanmi qumir kachkan...

(En el mes de diciembre la lluvia es intensa, por eso el capulí también madura rápido. De los alrededores de la chacra recogemos *hat'aqu* y *nabo** para prepararnos saltados... todo está verde).

Luis Drián Álvarez Huamán. Monografía sobre el cultivo del maíz en la comunidad de Yanahura (2500 msnm), Urubamba, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

* El nabo es una planta que se recoge en las comunidades en los meses en que todavía no hay cosechas. Por eso dicen que aparece en las épocas de hambruna para suplir las necesidades alimentarias. Los comuneros consideran que esta planta se les envían los *Apus* para aliviar el hambre, porque desaparecen justamente cuando empiezan las primeras cosechas.

Diciembre

CANCIÓN PARA DESPUÉS DEL APORQUE DE MAÍZ

En el caso del maíz, en algunas comunidades se está realizando la segunda lampa que se llama *kutipay*. Al terminar esta actividad, la gente se retira cantando la canción (*kumariy, kumpariy*), en señal de alegría, a las plantas y a la Pachamama.

SARA HAYLLMAY

(*harawi*)

VARONES: *Kumariy, kumpariy*
Wisitamuchkayki
Navidad p'unchawpi
Napayukusqayki.

MUJERES: *Niño Manuelito*
Aman waqankichu
Chuwita qusqayki
Chuwikunaykipaq.

VARONES: *Hawa kallichantas*
Purikamuchkani
Ura k'iklluchantas
Pasarqamuchkani.

MUJERES: *Soltero puralla*
Tusuyukusunchis
Manzana puralla
Tusuyukusunchis.



Diciembre

Apolinar Mamani Apaza. Monografía sobre el cultivo del maíz en la comunidad Machamarca (3500 msnm), Canchis, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

EL ARAQ PAPA

Las papas nativas tienen sus parientes silvestres: EL ARAQ PAPA, que crece en los cerros, en los corrales, donde hay excremento de los animales. Mis abuelos decían que estas papas son más nutritivas para el consumo. Cuando se pela, no se puede pelar con cualquier cuchillo, tiene que ser un cuchillo especial para pelar. Mi abuela decía que solo se puede pelar con cuchillo de mango de madera.

El *araq papa* es bien harinosa; tiene un sabor muy agradable. Para escarbar hay un secreto, no se puede escarbar hablando o haciendo bulla, callado nomás se debe escarbar, así nomás podemos encontrar en cantidad estas papitas. Si escarbamos hablando o haciendo bulla, las papitas se asustan y se pierden.

El *araq papa* son de tamaño mediano, de color blanco y otros de color azul. Crece bajito nomás, casi al ras del suelo. La raíz de estas papitas caminan lejos, como la raíz de la grama de pasto. Si sembramos estas papitas en las chacras, no crecen. Solo pueden crecer en forma natural. Estas papitas son las que aparecen primero. Ya en el mes de enero hay. Incluso si llueve antes, ya pueden haber en el mes de diciembre.

La gente dice que el *araq papa* es papa de los Apus, de la Pachamama. Algunos dicen que es de los *awkis* o *machus*. Para escarbar miramos su *hamark'u* (bolitas verdes que aparecen del follaje). Cuando tiene *hamark'u*, ya tiene papitas y ya se puede escarbar. A estas papitas, los que conocemos nomás escarbamos. Las demás personas dicen que es *machuq papan*, que no se puede escarbar. También hay lisas silvestres. Crece como *araq papa*. Generalmente, al *araq papa* buscamos y escarbamos para hacer servir a la Pachamama. Es muy bueno. Así, la Pachamama nos recibe con cariño.

Testimonio de Juana Medrano Ccanahuire, (49 años), de la comunidad campesina de Sullca. Saber recogido por el docente Leoncio Díaz Antezana. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural” 2011-2012.



Enero

EL CAMBIO DE AUTORIDADES

El 25 de diciembre se realiza el cambio de autoridades comunales denominado *pututu tukay* (personas que marcan con el *pututu* [instrumento musical], los momentos de un ritual). En esta fecha ingresan las nuevas autoridades.

El 1 de enero se realiza el *sinkuy* en la provincia de Ollantaytambo. Ese día se escoge al *phaña alcalde* y el alcalde escoge a su padrino para que le colabore con algún aporte para el cargo que le toca realizar. Es ese día por la tarde, el alcalde distrital proclama a todas las autoridades comunales.

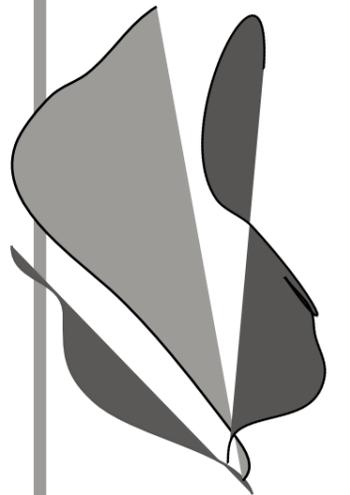
El 2 de enero se realiza el *tanta muyuchiy* (recorrido del pan) donde cada autoridad nueva visita a las autoridades ya pasadas y comparte panes con cada miembro de la familia.

El 5 de enero se realiza la Bajada de Reyes. Las nuevas autoridades comunales traen al Niño de Marcacocha a Ollantaytambo y se quedan hasta el 9 cuidándolo y velándolo.

Todas las autoridades con sus bailarines danzan el *waka pukllay wallata*. También realizan el *merienda mast'ay*, en el que cada alcalde y sus regidores colocan en una *unkuña* (manta) la comida que trajeron para que consuman en conjunto.

Olga Hanco Huamaní. Saberes de crianza del cultivo del año en la comunidad de Patacancha, Ollantaytambo, Urubamba, Cusco. Diplomado de "Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010".

Enero



EL SEGUNDO APORQUE

Según cuenta Marcelino Callapiña, para el aporque del *hatun tarpuy* trabajamos en *ayni* y *mink'a*. Se trabaja la chacra alegremente, con tambor o *tinya* y flauta.

Al llegar a la chacra, el patrón nombra a un *qullana* (capitán), quien se coloca en el primer surco. A él no se le puede adelantar, él es el que manda para los descansos. A la mitad del surco, todos descansamos para limpiar nuestras lampas con nuestros *lampichus*; a eso le llamamos tambo o media luna. Mientras limpiamos los *lampichus* (herramientas), el *qullana* revisa los surcos. El *qaywa* es el último hombre del surco, quien nos alienta y nos transmite fuerza y energía, mientras el *sunqu* es la persona que va al medio de todos, vigorizando el trabajo.

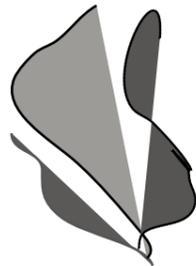
Todos hablan, hacemos muchas bromas. El trabajo es dinámico. Ellos están al mando todo el día. Antes de empezar con el trabajo del día, primeramente el patrón sirve su chicha y su botella de trago (*qallariy botella*) para pedir permiso a los *Apus* y a la *Pachamama* para que el día sea bueno, y que la cosecha sea abundante. Seguidamente, como a las 10 de la mañana, se da un descanso para tomar la (*hurk'a*) un poco de chicha y traguito para la sed. Tocamos música alegremente con el de tambor y la flauta, haciendo vivas. Luego comenzamos el trabajo hasta el descanso del mediodía, con la merienda. A esa hora, las señoras traen merienda a la chacra: cuy, tortilla, *quchayuyu*, *papa uchu* y su arroz.

Después de terminada la merienda realizan el ritual de *papa t'achiy*: al medio de la chacra se colocan flores en forma de cruz, luego todos nos colocamos flores en nuestros sombreros, luego el capitán hace bailar a la patrona por todo el rededor del papal cantando un *wanka*.

Para qué madre, me habrás mandado
A recoger flores de panti.
Por recoger estas flores
me encontré con mi dueño.

Haciendo vivas, cantan con mucha alegría. Luego, el *qaywa* y el *sunqu* realizan la misma actividad [...] y todos bailamos por un momento para luego continuar con el trabajo y culminar satisfactoriamente el día, a las 4 p.m. (Marcelino Callapiña de 30 años, comunidad de Anyarate, Yaurisque).

Sonia Quispe Quispe. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de Araycalla-Anyarate, Yaurisque, Paruro, Cusco. Diplomado "Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010".



LA BENDICIÓN DE LOS PRODUCTOS

Enero

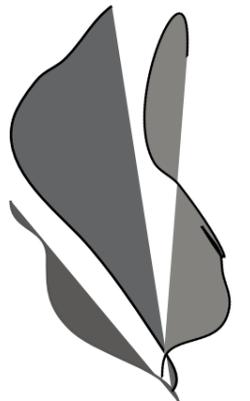
"Los agricultores, en el mes de enero, llevan sus productos tiernos de maíz, papa, habas, etc. y las cruces, debidamente adornadas con estos productos, para que la Virgen de Belén los bendiga y los proteja de las granizadas y para que permita buena producción y buena cosecha" (Perci Huilca Cruz, comunidad de Chara, San Pablo, Canchis).

Recogido por la docente Dany Luz Saravia Apaza. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad de Chara, San Pablo, Canchis, Cusco. Diplomado "Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012".

"Desde mis abuelos, siempre hemos llevado la cruz a la misa o a la capilla. Lo llevamos bien adornadito con flores, generalmente el primer domingo del mes de enero, a que reciba la misa, para que luego vaya a cuidar y acompañar a las chacras. Entonces, saliendo de la misa lo llevamos a la parte más propicia de los cerros y desde allí, incluso, parece personas nos mira a toda la comunidad" (don Nicasio Melo Lipiz de 60 años de edad, de la comunidad de Conde, Langui).

"Siempre nos vamos a conversar. Le pregunto si está bien y le digo que llene el estómago de todos. Le llevo vino y le pido a los *Apus* y a la *Pachamana* para que la cuide, para que no se enferme" (doña Ricardina Quispe Ccapatinta, comunidad de Conde, Langui).

Clotilde Araoz Enríquez. Monografía sobre el cultivo de la papa en la comunidad de Conde, Langui, Canas, Cusco Diplomado "Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012".



LORO MANCHACHIY

Espantando los loros para proteger la siembra de maíz

Carcobamba presenta un clima templado por localizarse en un lugar cerrado que permite la crianza de duraznos, nísperos, kantus, chachacomos en abundancia, además de la crianza de maíz, papa, oca y quinua. Estos, a su vez, crían animales silvestres como los loros que en este mes del año incrementan su presencia en bandadas integradas por cientos de aves.

En el mes de enero, la actividad importante relacionada con la crianza del maíz es el *loro manchachiy*, en la cual participan los niños quienes, al estar de vacaciones escolares, se dedican a espantar los loros para evitar que empiecen a comerse los choclos que todavía no están maduros. Los niños van a la chacra con sus *waraqas*, con las cuales pueden matar algunos loros, que se los llevan para ser cocinados por la madre.

Rosemari Serrano Chilo. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad campesina de Carcobamba, Acomayo, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.



Enero

PARA PREVENIR INUNDACIONES

En los meses de enero y febrero de cada año, generalmente llueve torrencialmente y los cultivos de maíz, papas, habas, arvejas, quinua, tarwi y otros, que se encuentran especialmente al nivel del río Salcca, corren peligro en estas temporadas, debido a que el caudal del río se desborda por diferentes lugares, los cultivos se inundan. Para prevenir estas inundaciones, en la comunidad de Urinsaya se preparan cruces a base de flores secas llamadas *toka t'ika*. Dichas flores secas deben ser obtenidas de los templos y capillas del pueblo. De igual modo, se debe conseguir agua bendita.

“Las cruces de flores secas se colocan en las orillas del río Salcca, específicamente en lugares vulnerables. Con el agua bendita se riega toda la zona donde los cultivos corren riesgo y se hace esto pidiendo permiso a Dios y a los *Apus*. Ahí mismo, inmediatamente, se observa que las aguas del río Salcca se desvían por otra zona. De esta forma se salvan los cultivos que se encuentran en riesgo” (Vicentina Macedo Herrera de 77 años, comunidad de Urinsaya, Combapata).

Recogido por la docente Vita Modesta Mamani Macedo. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad de Huatoccani, Combapata, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.

Enero

LA LUNA Y LOS SUEÑOS EN LAS COSECHAS TEMPRANAS

Enero

Entre los meses de enero y febrero es el *kallchay* (cosecha) del *maway tarpuy* (siembra temprana). Se cosecha en luna creciente, porque entonces salen más ricos, dulces y fuertes los maíces. Los jóvenes no saben esto y cosechan en cualquier luna. Pero el conocimiento ancestral dice que si se cosecha o si se siembra en luna menguante, los cultivos salen débiles y desabridos. Si la luna provoca la marea levantando el nivel del mar, no es nada extraño que haga subir la savia en las plantas, haciéndolas más fuertes y sabrosas.

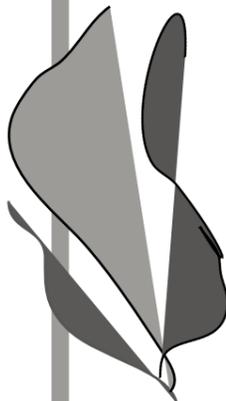
María Blanco Berglund. Incorporación de saberes andinos al currículo urbano de la ciudad del Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

Los agricultores manifiestan que existen sueños buenos y malos con relación a la crianza de la chacra.

Soñar con un bebé llorando es para que los sembríos de la chacra sean robados, dañados (*dañusqa*) por los animales domésticos y silvestres de la comunidad. Cuando se sueña con una mujer, es la chacra que te has olvidado, necesita que vayas a saludarle, brindarle tu cariño y brindarle atención. El cariño se expresa *chakchando* (masticando) coca y tomando chicha en la misma chacra. Allí, diciendo su nombre y pidiendo buenos deseos, se invoca a las deidades que también son chacareras.

La mujer es la *Pachamama* que hace comer a sus hijos, a la familia y a todos en la ciudad. Por ello, lleva sus comidas al pueblo, según versiones de doña Dione Mamani de la comunidad de Huarocani, San Pablo, Canchis, Cusco.

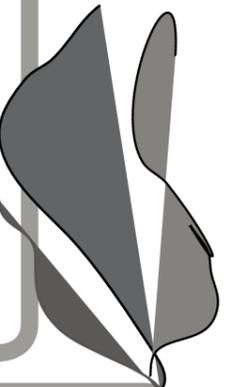
Segundo Surco Ccuno. Monografía sobre el cultivo del maíz en Huarocani, San Pablo, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”.



MIRAMOS AL “QUTU” PARA SABER SI SERÁ BUEN AÑO

“*Kay qutuqa achka ch’askakunawan rurasqa kachkan, mana yupaypas; atiyraq, wakin ch’askakunan hatun atinyuq k’anchayniyuq wakin-taq huch’uykuna pisi k’anchallayuq, manan llapanchu kaq kaqlata k’anchan, wakin munay yuraqchata, wakin puka niraqchata, wakinqa rikhurintaq chinkantaq.*”

»*Kaq qututaqa qhawayku enero killapi wata qallariypi, kaq qutuqa achka ch’askakunataq chayqa chaykunata qhawaspa yachayku allin watachus kanqa ichari manachus, sichus llapan ch’askakuna allinta k’anchan munay yuraqchata hatunchakuna ima chayqa allin wata kananpaq, allin kuhichupas kananpaq, manan nisyuchu parapas, manan nisyuchu qasapas chayqa allin wata, kay ch’askakuna mana allin k’anchasqa huch’uykunalla puka puka k’anchayllayuq chayqa mana allin wata kananpaq para mana kanchu, chayqa manaya pastupas kanchu”.*



El *Qutu* esta formado por varias estrellas; son muchas estrellas, casi no es posible de contar. Algunas estrellas tienen bastante poder y brillan fuerte. Algunas estrellas brillan tenuemente. No todas brillan de igual forma. Algunas brillan de color casi rojizo y las otras, como que aparecen y desaparecen.

Al *Qutu* lo vemos en el mes de enero, a comienzos del año. Como el *Qutu* son bastantes estrellas, entonces, viendo esas estrellas, nos damos cuenta si el año será bueno o malo.

Si las estrellas brillan bien, son muy bonitas y grandes es para que sea un buen año y [haya] una buena cosecha, no habrá mucha lluvia y tampoco caerá mucha helada. Por eso será un buen año. Pero si estas estrellas son pequeñas y opacas es para que sea un mal año, no hay lluvia, entonces, no habrá ni pasto (Darío Quispe Cordova de la comunidad de Huillque, Omacha, Paruro).

Enero

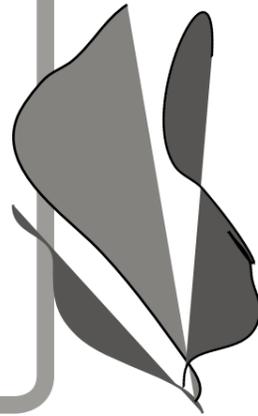
Recopilado por Hilda Cañari Loaiza, a partir del trabajo de Sadan Quispe Flores, 5to grado. IE de secundaria de Ocollopatá, Omacha, Paruro. Diplomado “Educación Intercultural y desarrollo sustentable 2009-2010”.

CUIDANDO EL CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS

Durante los meses de noviembre, diciembre y enero se presenta la helada. Doña Antonia Aslla Sasari de 47 años de edad dice que la helada es ciega, pasa por donde puede, sin rumbo, quemando parcialmente o totalmente el cultivo del maíz.

Complementa Doña Maximiliana Quiñones de 67 años de edad. Ella dice que, en ese momento, las plantas de maíz hablan entre ellas, diciendo “que no nos encuentren enfermas. Ojalá que nuestro dueño no venga todavía. No quisiera que nos vea en este estado, porque también ellos se van a preocuparse”. Por esto, cuando ha pasado la helada, no se debe salir rápido a mirar los cultivos. Hay que esperar un ratito para que se repongan.

Catalina Yanque Quiñones. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad de Cuchuma, San Pablo, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”.



Enero

En las chacras, la plantas de la papas ya está más desarrolladas y, para su mejor crecimiento, los pobladores preparan el líquido que los curará de las posibles plagas que pueden enfermarla. Este preparado está realizado con hierbas de muña, *marku*, molle, agua de *tarwi*, rocoto; todo ello reposado por unos 15 días.

Este líquido es esparcido con un manojito de ichu por todas las plantas de papa; así tendrán mayor defensa de las plagas. A esta actividad se le llama el *papa hampiy* y es realizada por los varones.

Yarida del Pino Durán. Monografía sobre el cultivo de la papa en la comunidad de Pampacámara, Ccatca, Quispicanchi, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.

SECRETOS PARA ESPANTAR AL GRANIZO

En los períodos de afloración de las plantas, estas necesitan un especial cuidado. Las heladas y granizadas no son buenas en estos momentos, por eso, hay que espantarlas. El siguiente es un testimonio de cómo, en la comunidad de Huarocani, San Pablo (Canchis, Cusco), los pobladores se organizan para esto.

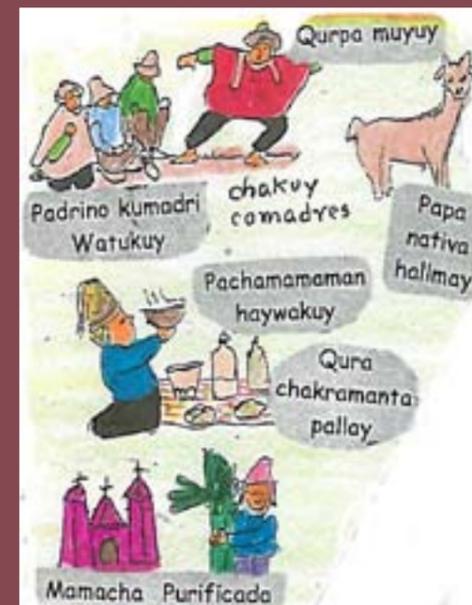


Febrero

“En los meses de afloramiento o *parwa* debemos estar al tando del clima o del tiempo. Muchas veces, cuando solea fuerte, al atardecer, se observa en el espacio una nubosidad bien negra. Eso es seña para la caída de la granizada, el *chikchi*. Entonces el *arariwa* toca su *pututu* y también toca la campana de la capilla anunciándonos que todos tenemos que salir al patio o a las eras y llamar y gritar en coro, diciendo: «Altuntapasay compadre, mana imapis kanraqchu» [*Compadre [al granizo] sigue no más pasando alto, acá no hay nada*].

Cuando el “compadre” se encapricha y amenaza más, nos alistamos pues el orín *puquy hisp'ay* (orín fermentado que huele) o hacemos reventar el cohete fuerte... con todo eso, lo despachamos a otro lugar”.

Testimonio del docente Segundo Surco Ccuno de la comunidad de Huarocani - San Pablo, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural” 2011-2012.



En febrero también se celebran los carnavales. En la semana de carnaval “los dueños de la chacra de papa hacen una fiesta que se llama *Chacra k'apachiy* que consisten en ir a la chacra a ahumar con incienso y alucema (flor aromática andina). Otros ya también, adornan la chacra con flores, mistura y serpentina y *ch'allan* con vino. Mario Lozano Huarca (91 años) de la comunidad de Chancarani, Langui cuenta que antes, festejaban tocando, cantando y bailando para que las papas, la cebada y la quinua se alegren y desarrollen rápido.

Erasmus Mamani Corimanya (UGEL - Canchis) Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural” 2011 - 2012

LA BENDICIÓN DE LAS CRUCES



Febrero

Iniciamos el mes de febrero con la fiesta de la Virgen Purificada. Ella bendice las cruces que cuidarán la chacra durante el mes. Nos cuentan al respecto comuneros de Machacmarca (Tinta) que, en esta fiesta, se amarran a las cruces los primeros frutos del maíz. Se adornan con flores, rosas, claveles, flores de papa, etc y, acompañada de imágenes religiosas como el Señor de Quyllur Ritt'i, de Huanca, el Patrón San Bartolomé y la Virgen de las Nieves [entre otras], se lleva a la cruz para su bendición en la misa del 2 febrero.

Ese día, el párroco echa agua bendita a las cruces, manifestando “que la cruz proteja a los maizales”.

Luego de esta actividad, las cruces son devueltas a sus casas y los mayordomos encargados llevan las cruces a [las chacras] o a los cerros apropiados [Apus] para que cuiden a los maizales del granizo, helada, nevada, entre otras inclemencias naturales y de las personas o animales que pueden afectar el buen crecimiento del maíz.

Apolinar Mamani. Monografía sobre el cultivo del maíz en la comunidad Machacmarca (3500 msnm), Canchis, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.



Foto: El floreo de las cruces en la comunidad de Cuper, Chinchero de Bacilio Zea Sánchez. Monografía sobre el cultivo de la papa.

AYUDANDO A MADURAR A LOS CULTIVOS

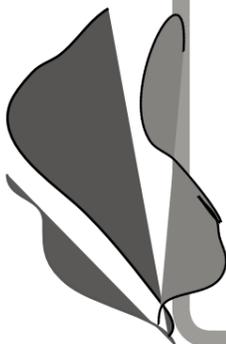
En este mes, el hambre se hace notar, ya que el dicho es muy antiguo: “los meses de enero y febrero son *yarqay killa*”. Ahí se van agotando los trojes o las despensas. Esto lo sienten más los niños. Parece que la *Pachamama* sabe de esto y acelera los productos. Para fines del mes ya hay alverjas, habas, el *araq* mismo, hasta el choclito ya está *mi-chiq kiruch'a*, “diente de gusto”, le dicen.

Don Fermín Valencias de la comunidad de Ayusbamba nos dice: “hay que rebuscar el [cultivo] más avanzado, se conversa con ella [con la planta], le damos la bienvenida dándole besos. Esto puede hacer el varón o la mujer y lo lleva a la casa para presentarlo a la familia y todos le dan besos con mucha alegría y los niños también se reparten su cañita o *wiru*. La esposa lo deshoja, lo trata como a un bebé, lo pone a la olla que está cocinando. Este ritual se llama el *q'uñichiy* (calentar). Luego de sacar de la olla, lo pasa al esposo. Este lo agarra, lo sopla o hace el *phukurikuy* (soplar) a todos lados y luego a los familiares que están lejos del pueblo, por su nombre y luego dice o conversa con el choclito: «ya no te muevas. De hoy en adelante, de mi boca se pase a todos [los] de la familia» y todos prueban, aunque sea unos granos... así para el próximo *watukuy* (visita a la chacra) ya hay más choclitos, acelera más rápido”.

Mientras que el maíz va avanzando, el comunero va haciendo otros trabajos como lampear las *hawas*, la papa, *tarwi* y otros. Ya este mes se va el hambre, porque ya llega la nueva comida o *musuq kawsay*.

Juan Conza Vargas, comunero de Ayusbamba. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad de Ayusbamba, Paccarectambo, Paruro, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

Febrero



EN CARNAVAL...

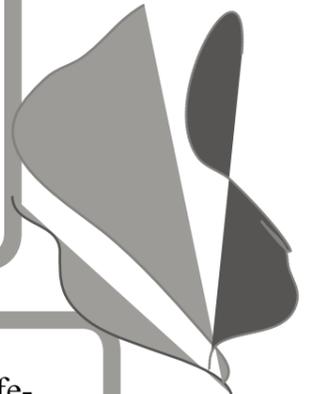
Febrero es el mes de los carnavales y es también momento para visitar las chacras. Al recorrido de visita se llama *chakra muyuy*.

“Las familias recorren los maizales y van a visitar a la *sara mama* para darle alegría y festejarle con serpentinas”.

“Los carnavales casi siempre es en los meses de febrero o a veces es también en el mes de marzo, fluctúa entre esas fechas, no es exacto. Esta es una festividad de juego, de cuidanza a la papa, de cuidanza a los animales. En esa relación de estar viendo cómo están los animales, cómo están las plantas, las papas, todo. Entonces, se hace una especie de cantos, bailes, juegos, música mayormente.

»Eso creo que significa los carnavales en esta comunidad. Los carnavales mayormente están relacionados al ciclo de la luna. Por ejemplo, la Semana Santa, el día de Pascua, siempre cae en luna llena. Estas fiestas están relacionados con las estaciones de la luna. Igual pasa en otras festividades, por ejemplo, el Señor de Quyllurit'i también cae en luna llena. Ese día también se celebra el día de Corpus en Chinchero” (don Jerónimo Cusihuamán).

Bacilio Zea Sánchez. Monografía sobre el cultivo de la papa en la comunidad de Cuper, Chinchero, Urubamba, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.



Febrero

EL FLOREO DEL LAS PAPA

En la comunidad de Karhuis, después de la merienda y finalizado el aporque, se inicia el *t'ikachay* (floreo) que consiste en adornar [las plantas] con flores. Sobre esto, nos cuenta doña Nolberta Choque Condori:

“[El floreo] se hace como una forma de hacerle recordar a la papa que ya es hora que ella también empiece a florecer.

»También se coloca las flores en los sombreros de los participantes. Así, los cultivos de papa y las personas se adornan de flores.

»Las mujeres, después de adornar a las papitas con flores, inician a pintar (*ch'aquy*) a las papitas, luego, pidiendo permiso, pintan a los adultos, iniciando siempre por el *qullana*, luego el *qaywa qullana*, a los *kañaris*, así sucesivamente. Luego, a su turno, el *hatun kañari* hace lo mismo, pinta a las papitas de manera ritual con *ch'aqu*. Seguidamente, también pidiendo permiso inicia a pintar a las mujeres, con mucho cuidado. Terminado esto, el *huch'uy kañari* empieza a poner alegría y juego al trabajo, pintando a todas las mujeres. Ellas también pintan el rostro de todos los varones. El juego de pintarse dura de 20 a 30 minutos, hasta verse totalmente blanca la cara, incluso el cuello, los cabellos, la ropa.

Juana Huacoto Bejar. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de K'arhuis, Pitumarca, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.



Foto: El floreo de las chacras en la comunidad de Cuper, Chinchero. Bacilio Zea Sánchez. Monografía sobre el cultivo de la papa.

A LAS PRIMERAS PAPIAS SE LAS RECIBE CON CARIÑO

Maway papa hasp'iy

“Ñuqayku primero, maway papachata chakramanta hurquspa q'apachiyku utaq kusikuspa much'ayku, hanaqpacha Taytanchista, Pachamamanchista agradesiyku, allinta p'isturquspa, sumaqta rima-rinakuspa wasiman apayku. Chaymanta mikhunaykupaq wayk'uyku, ñawpaqtapuni Phukurikuyku... «Taytaypaq, mamitaypaq, yapan ayllu masiykunapaq, wañuqkunapaq ima kachun papa» Aknata wahakuyku papa allinta puqunanpaq, manan tukukunanpaq, llapan ayllu mikhukunanpaq. Kausaqkunapas, wañuqkunapas mikhunan”.

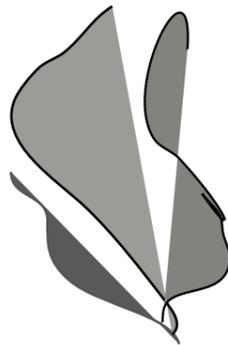
(Nosotros, sacando de la chacra la primera papa nueva, hacemos sahumar o contentos la besamos agradeciendo a Dios y a nuestra madre tierra. Abriéndola bien, hablándole bonito, la llevamos a la casa. Luego cocinamos. Antes de comer, poniendo en un plato, salimos a la puerta y soplando el vapor decimos siempre: “Para mi papá, para mi mamá, para mis familiares, para todos los muertos que sea la papa”. Así decimos para que la papa madure bien. Esto para que toda la comunidad coma, tanto los vivos como los muertos). (Victoria Ccahuata Corrales).

Por Rosina Catalina Carrasco Taco. Monografía sobre el cultivo de la papa en la comunidad de Conde, Kjerera (3985 msnm), Langui, Canas, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

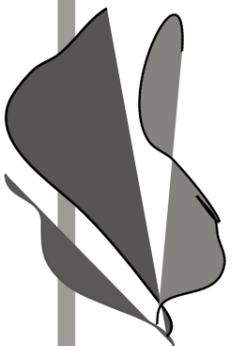
“En febrero, ya hay habitas, alberguitas, papitas. El primer choclito que traemos, también lo compartimos con el zorro, con la *Pachamama*. Cuando lo hacemos así, el maíz de por sí jala a los demás maíces y rápido nomás desarrollan” (doña Orecia Baez Quispe de 42 años, comunidad de Carcobamba, Acomayo).

Por Rosemari Serrano Chilo. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad campesina de Carcobamba, Acomayo, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

Febrero



Febrero



SECRETO PARA HABLAR BONITO

Febrero

En el mundo andino, la papa no solo ayuda en la alimentación, sino también en la salud de las personas. En realidad, todos ayudan a su manera. El siguiente relato, lo contó Ubaldo Quispe Turpo de la comunidad de Pampacamara, Kauri, Quispicanchi, Cusco, Perú.

Cuando se hace la primera cosecha “*mahuay*”, hay pajaritos que hacen hueco a la papa con su piquito.



Saber recogido por Yarida del Pino Durán.
Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”.

Esta papita, la madre debe de recogerla y utilizarla como una taza para hacerle tomar a su *wawa* (bebé) un matecito.

Esto se hace para que la *wawa* aprenda a hablar fácilmente y para que, cuando hable, lo haga tan dulce como el pajarito.



Febrero



La comunidad de Pampacamara se encuentra ubicada en la parte sureste del distrito de Ccatca, a 42 km de la ciudad de Urcos, con una altura de 3800 msnm. Su principal actividad es la agricultura y la crianza de animales menores.

La comunidad de Pampacamara presenta un clima frío-seco. Su temperatura asciende hasta 18 °C y desciende hasta -7 °C. Por el centro poblado discurren los riachuelos de Yanama y Kachiyoqmayo. Su actividad principal es la crianza de la papa y el Apu que protege la comunidad es el Apu Ausangate.

SECRETO PARA PROTEGER A LOS CULTIVOS DEL GRANIZO

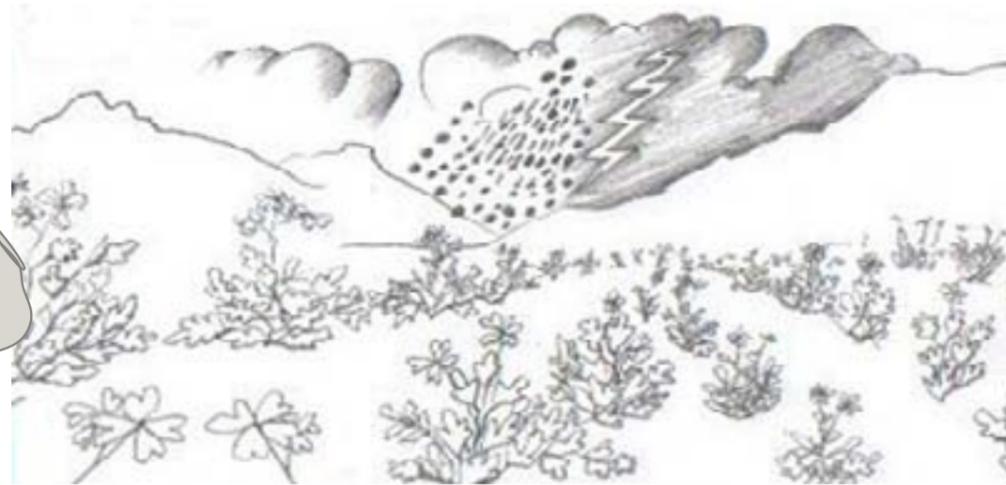
Febrero

Cuenta doña Camila, de la comunidad de Quillihuara, Tinta, que el granizo es una persona que tiene una casa grande llena de todo tipo de productos de diferentes zonas.

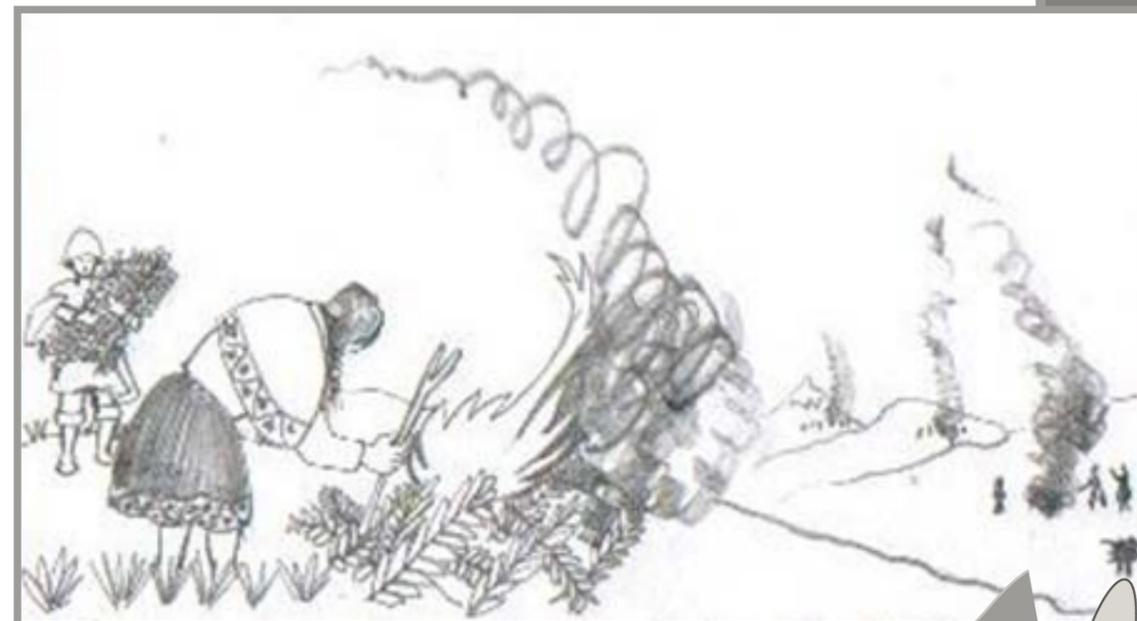
También dice que el granizo son en realidad tres hermanos que se diferencian por el tamaño. El menor se presenta como un granizo menudo y es el más hábil de los tres, porque sabe llevarse los productos, por lo tanto, es el más perjudicial.



[En las comunidades] saben cuándo van a venir. Generalmente se presentan en los meses de febrero a marzo, cuando la papa está en plena floración. En un instante se llevan el “ánima” de los productos que encuentran en su camino. Así nomás es, casi siempre vienen acompañados de relámpagos y truenos; aunque el menor, un poco más silencioso había sido, viene sin hacer mucho alboroto.



Cuando el granizo se anuncia y se ve a lo lejos todo blanco, las personas inmediatamente queman los pajonales o la chamisa que juntaron en lugares estratégicos.



A la vez, todas las personas, desde niños hasta adultos, gritan a viva voz diciendo: “¡Viene el cojo, viene el ladrón; agarren a ese cojo, agarren a ese ladrón! ¡A qué estás viniendo, aquí no hay nada, vivimos entre pajonales nomás; vete a otro lado...!” Al ver el humo y al escuchar los mensajes, el granizo se regresa.



Si el granizo se presentara a la hora de una reunión importante, donde las personas estén compartiendo comida o bebidas, siempre se le tiene que invitar soplándole con *k'intu* de coca y derramando un poco de vino o chicha (*ch'allay*) a la vez se le dice: “pasa por alto, compadre...” Y así el granizo no llega a las chacras y poco a poco los relámpagos se van alejando y los truenos se escuchan cada vez menos.



Es importante aclarar por qué los pobladores y vecinos de esta comunidad dicen que el granizo es cojo. El granizo es cojo porque por donde pasa no llega a maltratar todas las chacras, sino que queda dañada por partes, como dirían: aquí, allá.



Erica Cáceres Taype. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de Quillihuara, Tinta, Canchis, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

PARA CURAR AL MAÍZ DE LAS PLAGAS O ENFERMEDADES

Aunque la mayoría de los comuneros utilizan los insecticidas para las enfermedades del maíz, existen algunas personas que tienen otra visión sobre estas. Doña Agripina Tito Quispe (45 años) de la comunidad de Chiara- Combapata, Canchis, Cusco, manifiesta que las enfermedades viven y no hay que tratarlas mal, porque se encaprichan más con la chacra. Por eso se hacen los despachos, para colocar a las enfermedades en otros caminos.

El *Sillwi Kuru* es una de estas. Es un gusanito que empieza a comer la cabeza del choclo. Entonces, daña toda la mazorca. Este gusano no es del todo malo –dicen los campesinos. El dueño debe entablar una conversación cariñosa: “¿Por qué vienes aquí?, ¿por qué no te vas? Tu comida es la papa, no es el maíz, te has equivocado.” Así lo llevan fuera de la chacra, pero no lo matan.

Si por algún motivo lo matan o lo pisan en forma maliciosa, entonces vuelve con mucha más intensidad a atacar a la chacra.

El *Laqa Kuru* es otro gusanito que daña a la chacra. Dicen que estos gusanos desaparecen cuando se coloca una buena cantidad de abono de corral al surquito y “roseando con chicha, se va diciendo:

Kay wanuta, churachkaykiku allinta kausanaykipaq, kay aqhachatapas apaykunki, chaywan kunanqa sumaqta kawsanki, laka kurucha; chaysi laqa kuruchaqa, chinkapun chakramanta, ripunch'ari hukchakrakunaman, millayrunakunaq chakrankunaman. (Este abono te pondremos, para que tengas mucha vida, esta chichita te lo llevas, entonces con eso vivirás alegre *laqa kurucha*. Entonces, este gusanito desaparece, se va a la chacra de otras gentes malas, ahí empieza a vivir]

Testimonio presentado por Nélide Matilde Aparicio Unda. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural” 2011- 2012..

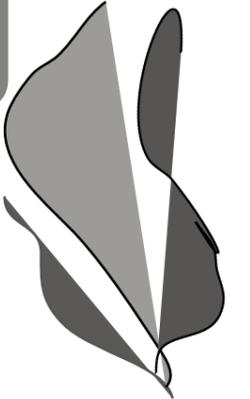
Marzo



INICIAMOS EL BARBECHO

Por lo general, entre marzo y abril se realiza el barbecho, que no es sino la primera etapa de una nueva campaña agrícola. Consiste en roturar la tierra, voltear, ablandar y dejar el terreno listo para la siembra.

Sobre esta actividad, nos cuenta don Alberto Velasque Quispe de 50 años, de la comunidad campesina de Rayampata, Calca:



Marzo

“Aylluypiqa kay killa kinraytaqa manaraq pachapis ch’akirichkaqtinmi aynipi t’ayamuyku, purun allpakunata q’achunkuna ismuykunanpaq, chaypitaqmi tarpumuyku maway papata ñawpaq rikhurinanpaq. Kay allpakunaqa riqsisqallan ñawpa machulaykumantaraq, chaymi mana ayllu ukhupi runa masinchis hukpata ruranmanchu sapa muyuy chayamuqtin. Allintañan kay killakunapiqa qhulla mikhu-ykunawan kawsayniykupi yanapakuyku, ñawpa tarpusqayku papaykuta imañan laymi ukhumanta hasp’imuyku”.

(En mi comunidad, en el mes de marzo, antes de que la *Pachamama* se quede seca, volteamos la tierra en la parte baja de nuestra comunidad y cada uno trabajamos en los terrenos que hemos heredado todavía de nuestros tatarabuelos.

Esta actividad del *t’ayay* la realizamos con la finalidad de que los pastos se pudran y puedan servir de abono en el cultivo. También en este mes ya cosechamos [en algunas chacras] para ayudarnos en nuestra alimentación con algunos productos precoces que salen en la parte baja de la comunidad.)

Ángel Aguilar Contreras. Monografía sobre el cultivo del maíz en la comunidad campesina de Rayampata, Calca, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

ORGANIZACIÓN Y SECRETOS DEL BARBECHO

Marzo

El barbecho lo realizan por tríos, dos varones y una mujer a quienes se les denomina “masa”. Es decir, cada par de varones con sus tirapiés (*chakitaklla*) generan dos terrones al mismo tiempo y la mujer acomoda intercaladamente esos terrones: unos hacia su lado izquierdo y otros hacia su lado derecho. Es de esta manera como se forman los surcos para las semillas y los “entre surcos” para sacar más tierra para el aporque y para que discurra el agua.

Erica Cáceres Taype. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.



El señor Percy Pedro Cañari Cañari, nos cuenta por su lado, algunos secretos sobre el desterronamiento:

“Cuando descansamos en el *chaqmeo*, la *chaquitaqlla* siempre debemos dejar parada, nunca se debe dejar botado porque eso puede debilitar a la chacra y disminuir la producción.

»Cuando se llega a la casa, las herramientas no se dejan fuera de la casa, siempre se guardan dentro, porque pueden venir los malos espíritus y malograrlos para que no trabajen bien”.

Claudia Bustinza Araujo. Monografía sobre el cultivo de la papa nativa en la comunidad de Hilatunga, Canas, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.



CUIDANDO A LOS CULTIVOS DEL ZORRINO

Marzo

Durante este mes, las comidas en los diferentes hogares están siempre acompañados por la papa nueva (*qhulla papa*) y algunas verduras silvestres que son abundantes en estos meses. Es momento de cuidar la chacra, no tanto del granizo, sino especialmente de los zorrinos (*añas*), quienes buscando el gusano *laqa kuru*, perjudica las papitas que están en pleno desarrollo y maduración. Sobre esto, nos cuenta don Florencio Ccoa Quispe de 70 años, de la comunidad de Ronconni, Canchis:

“*Kay killakunapiqa anchatapunin añas chakrakunata uskhin laqa kurukunata maskaspa, chay qhulla papachakunatan astawanpas pirdichin, chayraykun chakrayuqkunaqa achupalla kiskata wachu wayq’uman hich’aykunku añaspa chupanman ratarukunanpaq mañana kutimununpaq. Ichaqa kay laqa kuruqa manaya llapan chakrapichu aswanpis ch’aki ch’akillapi”.*

(En este mes, el zorrino se empeña en perjudicar las diferentes chacras buscando un gusano que en el lugar lo llamamos *laqa kuru*. Este gusano en especial, pone en peligro los nuevos brotes de la papa. Por eso, los comuneros, al encontrar el daño, echamos en los surcos la *achupalla*. Entonces, el zorrino ya no entra a las chacras porque la *achupalla* se pega en la cola y de esta manera ya no perjudica nuestras chacras.

Daniel Puma Muelle. Monografía sobre el cultivo de la papa nativa en la comunidad campesina de Rocconi (4010 msnm), Canchis, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.



EL ROBO RITUAL

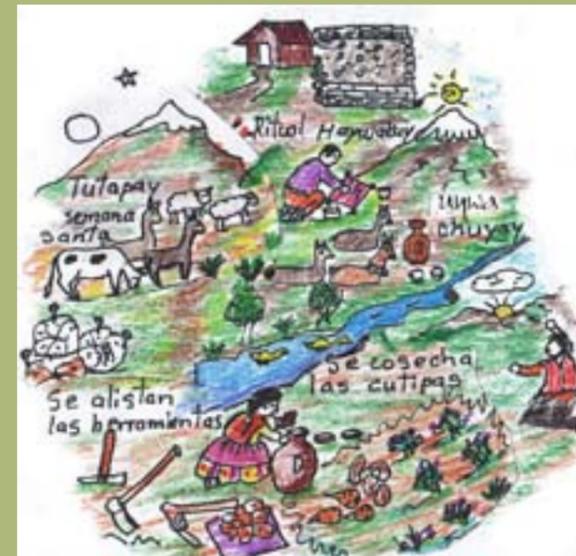
Entre marzo y abril, por lo general cae la Semana Santa. Durante estas fechas se hace bendecir algunos ramos de flores y las cruces del *p'ataku* en el templo. Estas cruces se colocan en los dinteles o puertas de entrada de las casas para absorber o anular los males, mientras que los ramos de flores se guardan bien para hacer humear la chacra en casos de presencia de viento y granizo. También hay otras costumbres como la que nos cuenta don Zenón Constantino Puma Ayma de 85 años, de la comunidad de Ronconi, Canchis:

“Viernes Santo p’unchawtaqa, hinantin pachapin wakcha kanchis, llapan kawsaq runakuna imaraykuchus Taytanchispa wañusqanta yurarispas, chaymi chay p’unchawqa tutallamanta puriyku laymi ukhuta kawsay kuna wakchakuq, manan pipas hark’akunmanchu papa chakramanta huk, iskay yura t’irasqanmanta, hinallataq mana mikhuykuchu imatapas kuchkan p’unchawkama mikhuykuchu, aswampas ayunu nisqatan wayk’ukuyku chunka iskayniyuq mikhuyta, chaytataqmi mikhuyku kuskan p’unchawta llapa wawakunantin. Chay tukuytan ichaqa hatariyku qurakuna pallaq.

»Irqiykumantapachan, ñuqaykupas qurakunata, kiskakunata ima huñumuq kayku, kay p’unchawpiqa Jesús pa yawarninmi lliw qurakunapi ch’iqisqa kachkan, nispan mamayku niwaqku, chaymi kay qurakunataqa allinta waqaychayku mana allin wayrakuna q’apachinapaq, wiksa nanaypaq ima matita t’inpuchinapaq, chikchi, wayra hamuqtin q’apachinapaq.”

(También, aún el día de Viernes Santo, se practica el “robo” ritual –*wakchakuy/chakramanta aynikuy*–, para recoger productos diversos en pequeña cantidad, de cualquier chacra, simulando que ese día somos huérfanos (*wakcha*) y, como Jesús ha muerto, nadie nos está viendo. Incluso, las personas que no tienen chacra participan recogiendo habas, arvejas, papas, choclos. Este acto evidencia la práctica de la convivencia solidaria, recíproca y de aprecio entre los *wawa masi* (el momento de recibir el fruto de la Pachamama, todos somos bebés e hijos de una sola madre). También ese día, en el lugar se acostumbra preparar los doce platos de comida, que se comparte a medio día después de un ayuno con toda la familia. Y luego los niños salen al campo para recoger toda clase de hierbas, que sirven para proteger de algunos males.)

Daniel Puma Muelle. Monografía sobre la papa nativa en la comunidad de Rocconi. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”



Asociación Pukllasunchis. Dibujos: Calendario de Juana Huacoto Bejar. Diseño: Cecilia Eguiluz D.



Abril

EL “UYWA T’INKAY”

Algunos años, de acuerdo al calendario religioso, si en abril se da la Pascua, entonces también se realiza el “*uywa t’inkay*”. Esta actividad se lleva a cabo los días lunes, miércoles o jueves, más no otros días.

El *uywa t’inkay*, es un casamiento ritual entre dos *uywitas* (animalitos), una hembra y un machito, como señal de que se les compromete a empezar su descendencia. Al día siguiente, se realiza el *uywa k’amiy*, ritual destinado a pedir que se dé, dentro de la descendencia, el color que se quiere tener en el rebaño o tropa. “*Ima munasqayku culurchakunatayá k’amikuyku, chaymantaqa tususpa, takispa ima ch’uyakuyku*” (el color que se quiere, se pide (con fuerza), después bailando, cantando así, se hace el ritual que compromete el apoyo de los Apus, Pachamama y de todos, para el cuidado y la reproducción de los animales)

Las comidas que se disfrutaban durante estas vivencias son los llamados caldos y las *waqta k’aspas*, en base a los animales que se están festejando.

Testimonio de Benita Usca Huamán (45 años) de la comunidad de Patacancha-Ollantaytambo, Urubamba, Cusco. Recopilado por el docente Mauro Masías Condori. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable” 2009-2010.

EL "UYWAY T'IKACHAY"

Abril

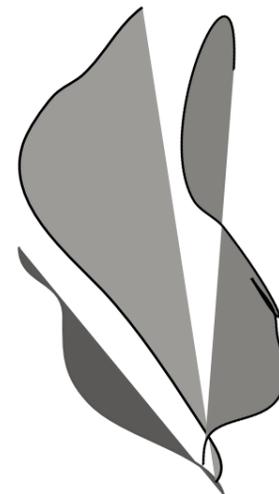
El mes de abril es un mes dedicado a los animales. Además del *uywa t'nkay* que suelen realizar algunas comunidades, en otras se celebra el *uywa t'ikachay*, es decir, el floreo de los animales. El siguiente es un relato al respecto:

El *uywa t'ikachay* se realiza en las fiestas de la Santísima Trinidad del mes de abril.

En este contexto, la vaca es denominada con un nombre ritual "*ch'uru mama*".

La ceremonia se inicia por la mañana. Toda la familia se dirige al corral de las vacas... Los niños adornan sus vacas colocándoles coronas y collares de flores, mientras que la mamá cubre con una manta a la vaca más antigua, agradeciendo por su producción; enseguida, se realiza el *kintusqa*, en el cual el padre pide permiso para celebrar la ceremonia. Entonces quema coca, el incienso y la alhucema en un tiesto con bosta encendida, con lo cual sahúma a todas las vacas, empezando por la más antigua. Luego, los animales son conducidos a los mejores pastos reservados exclusivamente para la ocasión.

Sonia Quispe Quispe. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de Araycalla-Anyarate, Yaurisque, Paruro, Cusco. Diplomado "Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010".



SECRETO PARA EMPEZAR LA COSECHA

Además de las celebraciones que se hacen a los animales, entre abril y mayo se inicia la cosecha de papas. Sobre esto, unos secretos:

Abrii

Para empezar esta actividad, las plantaciones de la papa deben de estar sin flor, lo cual es un indicador de que ya la papa está lista para ser cosechada. Antes de iniciar esta gran actividad es importante pedir permiso y agradecer al mismo tiempo por la cosecha, tanto a los Apus como a la Pachamama. Este agradecimiento lo realizan a través del *coca k'intu*.

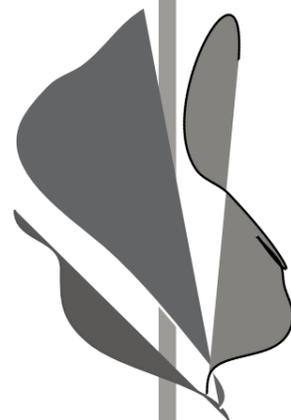
Yarida del Pino Durán. Monografía sobre el cultivo de la papa en la comunidad de Pampacámara, Ccatca, Quispicanchi, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.

“El secreto está en las mujeres. En el mediodía llevan flores y *chaku* (tierra comestible que se lleva a la chacra como ofrenda) para poner a la papa nativa para una buena producción” (Alejandra Quispe Quispe, de la comunidad de Chari, Checacupe).

Felicitas Quispe Pucho. Comunera de Chari, Checacupe, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.



Dibujo Yarida del Pino Durán.

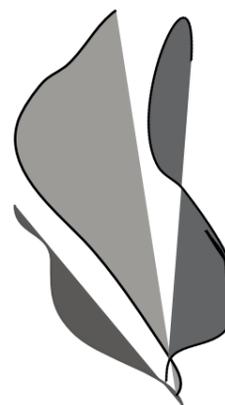


SOBRE LA COSECHA DE PAPA

La cosecha o *allay* es otra de las actividades importantes dentro del ciclo de la crianza de la papa. Empieza aproximadamente a mediados del mes de abril, hasta a fines del mes de mayo. Puede extenderse según la modalidad de siembra. Esta actividad consiste en escarbar los surcos donde se hallan las papas. La herramienta que se utiliza para ello es el *allachu* (azadón), aunque otras veces se valen de picos. Sobre esto, nos cuenta Pedro Ayme de 62 años de la comunidad de Anyarate, Yaurisque, lo siguiente:

Abrii

“Kuskan killa abrilpi hinan papa allaytaqa qallariyku kunankunaqa ñawpayku kuru mana llalliwanankupaq, chaymi qhullata hinallaraq yurata rutuyta qallariyku, papa allaqqa riyku llapan wasi ayllullantimi, chaymanmi qhiswamanta riqsisqakuna mayninpiqa hamunku papa allay yanapakuq. Chakra patapin papata hatun qutukunapi huñuyku tukunaykukama huñuyku allayta tukuspañan astayampuyku asnukunata aynichikuspa. Papa allasqayku p'unchawkunaqa tutaraq puririyku, chakra patapiñan wathiyata rurakamuyku chayta mikhuspa santurmama hasp'imuyku, ñawpaqta qallarinkupaqqa Pachamamata Apukunata añancharikuyku, kay sumaq santurmama quwasqankumanta muchayuyku wanllawanllanta wanllarinakuyku, chansarinakuyku sumaqtan allayku manan nuqaykuqa hayk'aqpas kustalmanqa allaykuchu, pampallamanmi siq'a patachaman allayku, kustalman allasqaqa manas rikhuriyta atinmanchu, santurmaman phiñakuspa huk wasikunaman ripukun, allayta tukuspa ichaqa wasiman tutapakunata utaq inti pacha haykuyta asnuta mañakuspa astayapuyku wasi punkuman, chaypi llapan chakramanta allayta tukurquspa akllay qallarinaq”.



SOBRE LA COSECHA DE PAPA

EN CASTELLANO...

Abril

(Aproximadamente a mediados del mes de abril estamos iniciando la cosecha de papa, porque en estos últimos días ya nos está atacando la gusanera. Por eso, recogemos antes que se pegue la gusanera a nuestras papitas: cortando las hojas muy cortitas ayudamos a que madure. La cosecha la realizamos toda la familia. Temprano preparamos nuestros alimentos y nos vamos a la chacra, porque ya en ella preparamos watiada para compartir con todos los que nos ayudan. La cosecha es una actividad de mucha importancia y alegría. Allí, todos escarbamos haciendo bromas, jugando, tirándonos con las papas más grandes diciéndonos (*wanlla, wanlla*). La papa que escarbamos, la amontonamos en la chacra hasta terminar todo. Ya una vez acabada la cosecha, se traslada la papa al patio de la casa, para posteriormente seleccionarla).

Testimonio recogido por Sonia Quispe Quispe. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de Anyarate, Yaurisque, Paruro, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable” 2009-2010”.



SECRETOS PARA CONSERVAR LAS PAPAS EN EL ESCARBE

“Papa allaypiqa, tardiyaykuy urastaqa, intiq haykunantan maki qhawachkayku..., haykurqapuchkanña chayqa, utqhaymanmi muntun papataqa ima p’achawapas, frasadawanpas pakayku mana inti animunta apapunanpaq; kustalkunapiña kachkan chaypas siminkunatan watarqariyku... sut’irillatan inti haykupuchkaqtinqa llanthuqa purimun” (Lorenzo Meza Huilca de 43 años, comunidad de Machacmarca).

(En el escarbe de la papa, en horas de la tarde, estamos siempre pendientes de la entrada del sol... si se está entrando el sol, entonces inmediatamente tapamos la papa amontonada con mantas o frazadas para que el sol no se lleve su ánima. Si están en sacos, igualito los amarramos... Cuando el sol ya se está entrando, a la vista, la sombra, llega caminando.)

Una vez terminado el trabajo de escarbe en la chacra, la papa es llevada al patio de la casa de los agricultores, en costales cargados por ellos mismos y, en otros casos, se ayudan de caballos y burros. Pero previamente al traslado de papa, ellos realizan un acto ritual, consistente en el *phukurisqa* y el *k’intusqa* y, posteriormente, encierran con una soga la *phina* para que la papa no se escape.

Asimismo, antes de llenar la papa en los costales, se efectúa el *samarisqa* que consiste en soplar a la papa, conversándole para que se llene el costal. Luego llenan los sacos y son trasladados al patio de la casa, donde se deja por unos días a pleno sol, hasta que seque la tierra impregnada en las papas y, de esta manera, proseguir con la selección y almacenamiento correspondiente.

Juan José Chuchullo Mayhuire. Monografía sobre el cultivo de la papa en la comunidad de Machacmarca (3500 msnm), Canchis, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

Abril

EL "PAPA WATAY"

A la llegada del día de Corpus, los campesinos amarran el ánimo de sus papitas en los mantones de papa (*papa phina*), con sogas hechas de paja y de lana de llama. La siguiente es una historia narrada por Juan Yupanqui Quispe de 33 años de edad, de la comunidad de Patacancha, distrito de Ollantaytambo, provincia Urubamba, Cusco.

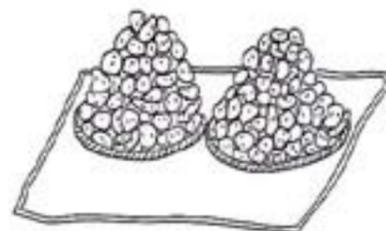
“Cuentan nuestros abuelos que hace mucho tiempo en esta comunidad de Patacancha se producía gran cantidad de papa. Todos, al cosechar, tenían en abundancia.

Los comuneros, como tenían en cantidades que nunca imaginaron, ya no recogían las papitas pequeñas. Estas, luego de cada cosecha se ponían a llorar porque las abandonaban y los pajaritos eran los únicos que las recogían.

Como esto estaba pasando ya por mucho tiempo, las papitas decidieron quejarse a *Tayta Dios* por intermedio de los pajaritos y por supuesto que *Tayta Dios* les escuchó y se llevó el ánimo de las papitas. Desde ese momento, las variedades nativas y las papas que producían muy bien en las chacras, se fueron perdiendo y la gente ya no cosechaba como antes.

Los abuelos cuentan que, viviendo así, una vez en el día de Corpus, encontraron una papita que lloraba sangre y la gente se preocupó mucho. Luego de ver ese acontecimiento se reunieron en asamblea y dijeron que esas papitas que lloran sangre, al año siguiente, se pierden. Entonces decidieron que desde ese día y todos los años, en Corpus, amarrarían el ánimo de las papas y también de otros comestibles que criaban en esta comunidad campesina de Patacancha.

Narración recogida por Mauro Masías Condori. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de Patacancha, Ollantaytambo, Urubamba Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.



Dibujo de Yarida del Pino

EL "UYWA CH'UYAY" DE LAS LLAMAS

En la comunidad de Patacancha se realiza este momento ritual en el mes de abril, dependiendo del año (*wata*). Los comuneros lo llaman “Pascua” como lo manifiesta el *yachaq* Anastacio Machacca Quispe, de 45 años de edad:

“Nosotros el *uywa ch'uyay* lo hacemos en Pascua (*Pascuapi*) a todos nuestros animales para que estén bien y se reproduzcan”.

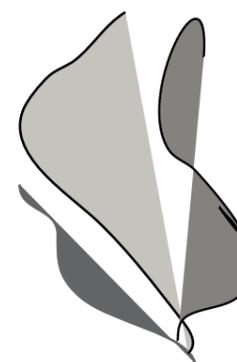
El *uywa ch'uyay* comienza con un *haywarikuy* a los *Apus*. Se elige el día indicado y estos días son lunes, miércoles, jueves. El *haywarikuy* se realiza en la víspera. Al día siguiente, los que participan comparten la *mama kuka*.

Durante este tiempo se va preparando la ofrenda (despacho) con vino, frutas, claveles blancos, *ñawin aqha* (primera chicha), el *yachaq* Anastacio Machacca, de 45 años, nos manifestaba que “*el untu* (sebo) de llama que se saca del pecho, les gusta a los *Apus*, si no, no nos reciben”.

Al día siguiente se empieza el *uywa ch'uyay*. Se lleva las llamas a un canchón llamado *mullu*. En este canchón especial se empieza el ritual: los *yachaq* (*paqus*) colocan en un lugar especial la mesa ritual (*misa*). A ambos lados de esta, se coloca una bandera de color blanco (*aqha rapi*) como también la paja (*quri ichhu*) y la flor *phalcha*. Se inicia con el “*k'intu y t'inkay*” a los *Apus* tutelares, luego se prepara el *markay* o *señalakuy* de las llamas. El *yachaq*, Santos Huamanhuilca Quispe, de 30 años de edad, mencionaba al respecto lo siguiente:

“El *señalakuy* lo hacemos para reconocer a nuestras llamas. Estas marcas lo hacemos en forma de flor (*t'ika*), llave y otros con cucharas. Estas señas han sido siempre desde nuestros abuelos y no se puede cambiar. La señal que tienen nuestras llamas es la *t'ika*”.

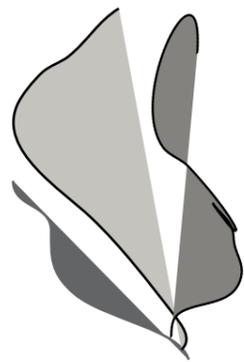
Nancy Rosa Quispe Becerra. Monografía sobre la crianza de la llama en la comunidad de Patacancha, Ollantaytambo, Urubamba, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.



Abril

LOS NIÑOS EN LA FIESTA DE SAN MARCOS

Abrii



“En la fiesta de San Marcos, cuando tenemos el *kawsay* que está madurando para la cosecha [...] se prepara *leche api* (mazamorra) de quinua o maíz porque la quinua y el maíz es *mirachiq* (procreadoras). Entonces, las mujeres pelan la quinua en batán, lo soplan la cáscara, lo lavan con agua y la espuma de la quinua sirve como jabón para lavar ropa y, con la quinua, haciendo hervir, preparan *api*, hasta que grupos de niños que recorren las casas de las personas que tienen vacas vengan a pedir el *api* de quinua, diciendo que San Marcos les manda a pedir el *api*.”

»A cada niño se les sirve una *wislla* (chucharón de palo) llena de *api* [...]. Dice que los niños cuando están bien atendidos, bendicen a las vacas diciendo ‘*kinuwa kaqlla wakayki mirachun*’ (como lo que me das de quinua que se reproduzca tu vaca) [...].

»Las personas creen que la palabra de los niños tienen mucho valor, pueden hacer que las vacas mueran. Por eso tienes que preparar el *api* de quinua, harto y rico para que alcance a todos los niños del pueblo” (Leonor Suares Siclla de 61 años de edad, distrito de Mamara, Grau, Apurímac).

Nery Reime Cruz. Cartilla “El *api* de quinua para que coman los niños en la fiesta de San Marcos”. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.

EL SECRETO DE LA PATAKA.

Mayo

En el mes de mayo se realiza el escarbe de la papa. Para esto se cumplen diversas actividades. Aquí presentamos un secreto narrado por el *yachaq* Jesús Cuyo Mamani de la comunidad de Cheqtuyoq, Marangani, Canchis, Cusco:

“*Papa hasp'iy qallarinapaqqa ruwananchispuni patakata, imataq chay cuadrado formachapi papa chakra chawpinpi hasp'ina sumaqta ama khuyuspa ama mancharichiq hina, tukuruspataq kuraq warmi k'intukunan, vinochapiwan ch'allarikuna mañarikuna tukuy sunquwan Apukunata, pachamamata sutinmanta, wahana animunta papachaqta mana huk chakraman ripunanpaq, aswanpas waharina huk chaqrakunapi papaq animunta, askha papa kananpaq nispa “hampuy, animu; hampuy, animu, chay wayrachu, chikchiku, rit'ichu ichari runachu mancharichisunki kutinpuy huqkunatawan pusarikamuy nispa. Chayqa askha papata uqariyku; sumaq kawsay kaq kananpaq, kunan ichaqa manan ñawpaq hinañachu khipa wiñaykunaqa manan yachankunachu kumunta ruwanku chayrayku mana allinñachu wachayñin kapun”.*”

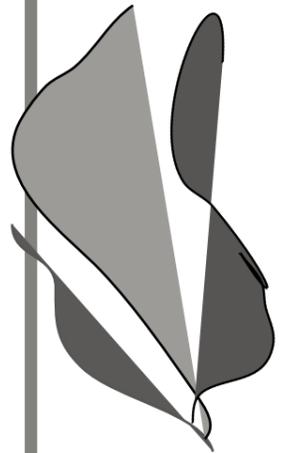
(Para iniciar con el escarbe de la papa, siempre se debe elaborar la *pataka* en forma de un cuadrado, al medio de la chacra. Al escarbar se debe hacer con sumo cuidado, sin silbar ni hacerla asustar. Una vez terminada, una mujer mayor tiene que hacer el ritual de *k'intusqa*, acompañado con vino para el *challasqa* [bendición]. Tiene que pedir, con todo cariño a los *Apus*, a la santa tierra, mencionado su nombre. Tiene que llamar a su ánima de la papa para que no se vaya a otra chacra. Más bien, que vengan las ánimas de otras papitas. Para que haya bastante papa tiene que ir diciendo: “Ven ánimo, ven ánimo. El viento, la granizada o la helada o personas, te hicieron asustar. Vuelve más bien y trae a otras papitas”. Antiguamente había una buena convivencia, existía respeto. Ahora no existe. Los jóvenes cultivan común, por eso hay poca producción. No existe acercamiento cariñoso y amable. El campesino solo produce para financiar, es un recurso comercial para los jóvenes de hoy.)

Testimonio recogido por la docente Gloria Quispe Casa. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.



SECRETOS DURANTE EL ESCARBE

“[Para el escarbe] llamamos el ánimo de las papitas. A veces, ellas se asustan con la granizada, con la helada y hay que llamarle desde donde está. Entonces, mi abuelo todavía me enseñó a hacer el ritual con un poco de incienso y pelo de vicuña. Se hace un sahumeado o *q'apachisqa se ch'alla* [bendice] con chichita y se le ofrece *k'intus* de hoja de coca a la chacra o al lugar diciendo «ay, mamita, ojala que estés como *watia* todavía y del porte de mi cabeza». Diciendo así, comenzamos a trabajar, mientras se termina de sahumear a un extremo de la chacra. Cuando hacemos su ritual y escarbamos con cariño, rápido avanzamos” (don Faustino Quispe Huamán de la comunidad de K'arhuis, Pitumarca, Canchis).



Mayo

Cuando vamos a ir a la chacra debemos salir alegres, porque cuando a la chacra vamos tristes o peleando, las papitas también se ponen tristes, creen que el dueño no está satisfecho con lo que ha producido (doña Epifanía Cjuno Chuquchampi de 35 años, comunidad de de K'arhuis, Pitumarca, Canchis).

Recogido por la docente Juana Huacoto Bejar. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de K'arhuis, Pitumarca, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.

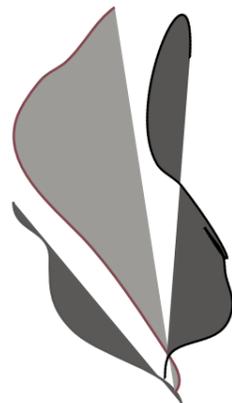
EL MES DEL "NOVILLUY "

La semana del 15 de mayo se realizan diferentes actividades por la celebración de San Isidro Labrador. Es el mes del *nuvilluy* (emparejar a dos toros de dos o tres años para que empiecen a trabajar juntos). Bartolomé Álvarez de 64 años, de la comunidad de Yanahuara, nos cuenta al respecto:

“Nuvilluypiqa cada dueño animal rispondinan q'alata. Huk maestrotawan walikamunan, chay maestron nuvillunan chay wakataqa, entonces chaymi wakaqa purinan chay maestrukunawan tardintataqmi pañuelowan churanan, después frutankunawan churanan, chay uman sapankaqmi, padrinuwan ahijaduwán chay t'ikachantin, naranjantin, platanuntin churanku kuruna. Chayta sumaqta, ñawin ahawan t'inkakun, chay t'inkakusqanmantapacha trankilo chay wakachakunaqa llamk'anpun”.

(Para realizar el ritual del novillo, es el dueño quien debe preparar todo para el animal. Debe pedir el favor de una persona entendida en estos asuntos para novillar y al maestro para que le haga el favor de llevar los bueyes hasta la tarde. Ya al finalizar, le pone un pañuelo y frutas en la cabeza de cada toro. El padrino con su ahijado le hacen una corona de naranjas, plátanos con flores y luego le colocan esto en la cabeza y le echan la primera chicha. Después de este ritual, los ganados trabajan tranquilos.)

Luis Drián Álvarez Huamán. Monografía sobre el cultivo del maíz en la comunidad de Yanahura (2500 msnm), Urubamba, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.



Mayo

"HATUN SARA KALLCHAY" LA COSECHA DEL MAÍZ

Mayo

También en este mes se realiza el *hatun sara kallchay* (cosecha grande del maíz). Algunos de los pobladores lo realizan en la madrugada y otros todo el día, dependiendo del tamaño que sea la chacra. Para iniciar el trabajo se pide permiso a la *Pachamama* y a los *Apus* con la primera chicha. Luego se realiza el *kallcheo*, amontonando el maíz poco a poco y poniéndolo en un solo sentido para que al concluir se proceda a poner en arcos como especie de chozas, con la finalidad de que terminen de madurar, se rellenen bien los granos de maíz y sequen con los rayos solares.



Sara Kallchay. Foto: Apolinar Mamani Apaza.

"SARA TIPIY"

Mayo

El deshoje del maíz se realiza a finales del mes de mayo (otros lo hacen en junio). Para esta actividad los *aynis* (grupo de faenantes) se colocan en forma circular, ya sea parados o sentados, sacando las hojas de las mazorcas con la *t'ipina*, herramienta que esta hecha de palo de chachacomo o hueso de venado.

"En el *sara tipiy* trabajan todos. Todos trabajamos: niños niñas, toditos" (doña Paulina Lima Apaza de 46 años).

Luego, las mazorcas son puestas en el tendal previamente preparado con paja, como una especie de cama. Algunos de los tendales son techados para proteger al maíz de la lluvia, pero otros no, entonces, cuando llueve, son tapados con plástico.

Conforme se va deshojando, también se va seleccionando el maíz. Hay un montón para el *q'illu sara*, otro montón de *paraqay sara* y uno más de *ch'usu* y *hut'u sara* (maíces menudos y podridos) que está destinado para los animales.

Rosemeri Serrano Chilo. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad campesina de Carcobamba, Acomayo, Cusco. Diplomado "Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010".



Secado de maíz. Foto: Rosemeri Serrano.

SI ENCUENTRAS LA "MAMA SARA"

Mayo

Si durante el deshoje del maíz se encuentra una mazorca unidas por los marlos como una especie de siameses, a esta se le llama *taqi sara* y es considerada como la madre de todos los maíces. También representa el almacén de la comida (*taqi*) y la abundancia. Por eso se la recibe besándola con mucho aprecio y se ubica en el tendal y en el granero haciéndole *ch'uya* con chicha, *k'intu* con coca, untado con sebo de llama (*llama untu*).



Esto nos contó don Alejandro Abarca Ttito de 58 años, campesino de la comunidad de Rayampata, Calca.

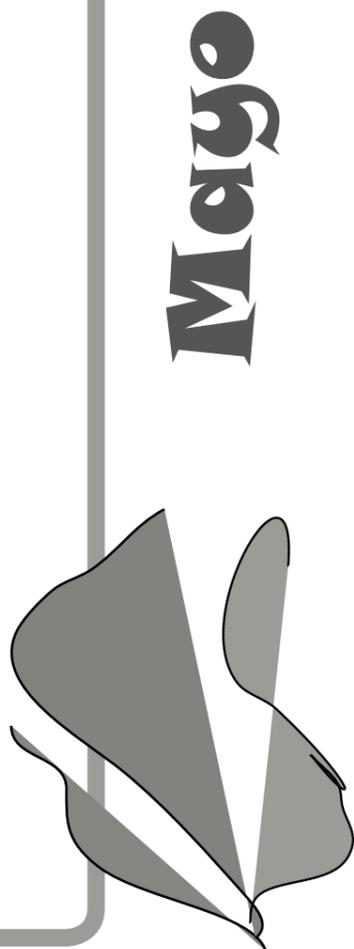
Saber campesino recogido por Ángel Antonio Aguilar Contreras. Monografía sobre el maíz en la comunidad campesina de Rayampata, Calca, Cusco. Diplomado "Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010".

SECRETO AL VENDER O REALIZAR UN TRUEQUE CON MAÍZ

Victoria Huahuatico Llalla de 54 años, de la comunidad de Jutuma, Tinta, nos cuenta que cuando una mujer lleva a las ferias el maíz, ya sea para vender o hacer trueque, siempre se tiene que hacer quedar seis maicitos; no puede vender todo. Esto es para que el maíz no se vaya con todo su *animu*. Si se venden, las semillas [producidas] se termina rápido. En estos seis maicitos se queda su ánimo [del maíz]. Estos son devueltos a la despensa de los productos con sus respectivos *k'intus* de coca y con un aliento de la mujer. Entonces, en la casa no se terminan rápido [el maíz], sino que dura para todo el año. Esito siempre hacemos.

“Sichus ñuqanchis apanchis sarata windiq utaq chhalaq chayqa manan llapantachu rantiqman tallirquna, sichus chayta rurasunman chayqa llapa animuchantintan windirqapunchis hinaspán ratulla mukhuyninchis tukukapun. Mana watata siqanchu. Maypipas windispaqa suqta sarachata t'aqayukunan, chaytataqmi wasinchispi munayta kuka k'intuchayuqta samayuspa truhinchisman churayapuna. Kaytaqa maypipas ruranapunin”.

Maruja Bautista Aslla. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad de Juntuma (3645 msnm), Tinta, Canchis, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.



Junio

A LAS PAPITAS NO SE LES DEBE DEJAR SOLAS



Una vez concluido el escarbe de papas, los pobladores de la comunidad de K'arhui, como en otras comunidades, se empeñan a realizar el traslado de las papas, ya que la mayor parte los cultivos de papas nativas se encuentran a distancias alejadas de las viviendas. Es por ello que hasta concluir con el escarbe, las papitas son dejadas en *phinás* en la misma chacra, para luego ser trasladadas. Sobre esto, don Hipólito Choque Condori, de la comunidad de K'arhuis, Pitumarca, Canchis, Cusco, nos cuenta:

“Nosotros, las papitas dejamos en las *phinás* en las mismas chacras. Las *phinás* son montones de papas, los cuales son tapados con pajas; y estas papitas se quedan con un cuidante. Casi siempre nos turnamos o junto con las alpacas u ovejas nos quedamos cerca de la *hastana* [montón de papa por trasladar]. Así, muchas veces, las papitas, cuando por un momento se quedan solas, se asustan de varias formas. Cuando las papitas están destapadas y llega la mañana y si los primeros rayos del sol les ve, se asustan o se avergüenzan y es en ese momento que su *anima* de la papita se va lejos o se esconde. Por eso, no nos debemos olvidar de taparla. A veces, cuando por el cansancio o el apuro no la tapamos, sucede esto”.

Testimonio recogido por la docente Juana Huacoto. Diplomado en “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012.”



Las mujeres son las encargadas de escoger la papa, tanto para la semilla como para el consumo, ya que son ellas las que dan la fertilidad y transmiten, de igual forma, esta cualidad a las papas. “Nuestras manos solitas, ya saben escoger a las papas con muchos ojitos. Si no es así, te da poco. Esto lo hacemos las mujeres y así les enseñamos a nuestras hijas”, dice Luzmarina Anchaya Condori (36 años) de la comunidad de Mollemolle, Huanquite, Paruro Cusco.

Testimonio recogido por Amanda Gonzales Bejar. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable” 2009-2010.



Doña Gregoria de la comunidad de Huaccoto, Cusco, seleccionando la papa. Foto de Ligia Escalante y Flora Berrocal. Diplomado 2009-2010.

RITUAL PARA LA REPRODUCCIÓN DE ANIMALES

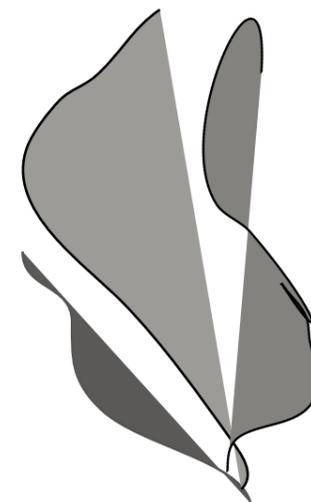
En la comunidad, los que tienen ovejas o cabras, le rinden un ritual de fiesta denominado *uwihá qunuy* o *qunukuy* con la finalidad de que se reproduzcan más y estén protegidas. Clara Champa Quispe de 75 años, de la comunidad de Mollemolle, Yaurisque, nos dice sobre esto:

“Piqpacha uwihachan paykunaqa, rurayku uwihá qunuyta raymicharapuykuya, astawan mirananpaq, mana chayqa Apukunapas qhipachinmancha, atuqpas mikhurqapunmancha”.

(Quienes tenemos ovejas realizamos el *oveja qunuy*, un ritual para que aumenten las ovejas porque si no, hasta los *Apus* se lo harían quedar, hasta los zorros se lo pueden comer.)

Marly Amanda Gonzales Bejar. Monografía sobre el cultivo del maíz en la comunidad de Mollemolle, Yaurisque, Paruro, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

Junio



Nos relata don Pablo Rodríguez de 47 años de edad, de la comunidad de Cuchuma, Canchis, que el 23 de junio se realiza el *qunukuy* (fogata para calentar a las ovejas). Esta actividad se cumple de noche en el corral de las ovejas.

Durante el acontecimiento, los niños en coro piden al Santo San Juan que mande muchas ovejitas.

El día 24, en la madrugada, los dueños del rebaño salen al río por arena y a los matinales por agua.

Al retornar, lo esparcen dentro del corral con la finalidad de que [las ovejas] se multipliquen como las estrellas del cielo y como las arenas del mar.

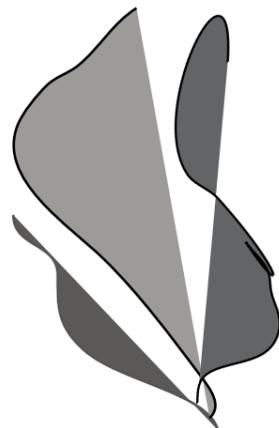
Catalina Yanque Quiñones. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad de Cuchuma, San Pablo, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”.

LA ELABORACIÓN DEL CHUÑO

Junio y julio son meses privilegiados para la elaboración del chuño y la moraya, por la presencia de fuertes heladas. Veamos algunos relatos al respecto.

En este mes de helada, sacan las papas que seleccionaron para elaborar el chuño. Especialmente, inician esta actividad el 24 por la noche, en vista de que es el día apropiado en el que hace más helada y congela bien a la papa. Ellos ya conocen los lugares apropiados en donde trasladan a las papas y las colocan organizadamente en forma sucesional, formando figuras circulares y rectangulares. Estas papas “se hacen coger con la helada” durante tres noches y por la mañana lo cubren con paja, *thanachus* (retazos de diferentes prendas de ballata usadas) y plásticos para que no lo vea el sol. Una vez bien cogida [la papa] por la helada, en la mañana, las vuelven a colocar en las formas anteriormente mencionadas y proceden a pisarlas, tratando de sacar las cáscaras hasta deshidratarlas y sacar el sabor amargo que tienen. Luego proceden a secarlas durante varios días, durante los cuales las voltean permanentemente hasta que ya estén listas para el consumo o guardar en el *taqi* o costales. Durante estos días de la elaboración del chuño, permanecen en el lugar comiendo el *q'achu ch'uñu* con queso, con carne, *uchukuta* (ají) y también preparan caldo.

Rosina Catalina Carrasco Taco. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de Conde, Kjecra, (3985 msnm) Langui, Canas, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.



COMO SABER SI TENDREMOS BUENA HELADA

El señor Bernardino Mauri Aymituma de 56 años de edad, de la comunidad de Qquehwar manifiesta: “...En el periodo o época seca, si las aguas del río Ccanchahua tiene un sonido muy fuerte “*saq, saq*” es seña de que la helada ya se aproxima y se puede ya preparar el chuño y la moraya o para papa helada. También se observa el río Ccanchahua en el mes de agosto. Si las aguas trae bastante espuma blanca y espesa es seña para sembrar...”

Conversación realizada el 1 de febrero de 2012 por Rubén Justo Centeno de la comunidad de Qquehwar, Sicuani, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.

En este mes también se da el solsticio. La forma en que se presenta el cielo anuncia la helada. Sobre esto nos cuenta Don Pablo CCachira TTito de la comunidad de Pampacamara, Ccatca:

Killa wañuyupi mana chayri, warawarakuna manchayta llipipirichkaqtin, manchay sumaqtapuni qasan, chaytaqa yachaqkunaqa sumaqta purichinku, chaytan mana yachaqtaq, nak'arin ch'uñu ruraypi.

(En luna nueva o cuando las estrellas brillan parpadeando muy fuerte, congela muy bien. Los que saben estas señas observan bien, pero los que no saben, sufren al hacer el chuño).

Yarida del Pino Durán. Monografía sobre el cultivo de la papa en la comunidad de Pampacamara, Ccatca, Quispicanchi, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.

Para hacer chuño o prevenir los cultivos del maíz, hay una seña para ver si la helada será fuerte: cuando se entra el sol, el pasto se pone como tela de araña. Esto quiere decir que esa noche helará muy fuerte.

Lita Rodriguez Lazo. Monografía sobre el cultivo del maíz en la comunidad de Qquea, Sicuani, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”.

ALMACENANDO LA PAPA

Junio

Una vez concluida la selección, se empieza a almacenar las papas que se han seleccionado para el consumo y las papas para semilla. En este momento, es trabajo de los varones el de llenar los sacos de papas y trasladarlos hasta los *taqis* y *trojes*. Los *taqis* son depósitos que tienen formas de cilindros, cuyas paredes están tejidas con paja (*q'uya*) y sogas hechas del mismo material. Los *trojes* son espacios cuadrados bordeados con paredes de adobe de un metro de altura.

Sobre esto, nos dice la señora Gabina Aquino: “*Kunanqa masta waqaychanku siqallapiña, chayqa manañayá allinchi, siqakunapi papakuna ch'akipunmi ñawin, chinkapunmi animu, pisilla-pun kallpan, chayqa pisilla wiñan*”. (Ahora más están guardando en costal de plástico. Eso no está bien, pues, en esos sacos se secan los ojos de la papa, se pierde su ánimo, pierde su alimento y crece poco.)

Antes de almacenar en estos depósitos, la dueña sahúma los rincones de los depósitos, pidiendo que la papa tenga duración, que la familia disponga de alimentos durante todo el año y que no haya hambre en los *yarqay killa* o *chiraway killa* (meses de noviembre, diciembre y enero).

Estos depósitos de papa son arreglados. La superficie del piso se cubre con abundante paja para evitar que la humedad malogre la papa depositada. Para guardar la papa que va a servir como semilla, ponen paja, plantas de aroma fuerte como palma real, salvia, ajenojo, eucalipto y muña. A veces le agregan excremento de llama.

La dueña coloca las papas grandes al medio del *troje* o *taq'i*, acompañado de seis hojas de *coca k'intu*. Es aquí donde ya se comienza a almacenar toda la papa seleccionada. Cuando se concluye el traslado de papa, si se hace en *taq'i*, se cubre la superficie de la papa almacenada con bastante paja. Si fuera en *troje* (pequeño cuarto), se cubre con barro preparado mezclado con paja.

Carmen Carrasco Taco. Monografía sobre el cultivo de la papa en la comunidad de Urinsaya Nahui, Chaccopata, Langui, Canas, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.

HAY QUE GUARDAR LOS ALIMENTOS ANTES DE QUE LLEGUEN LOS VIENTOS

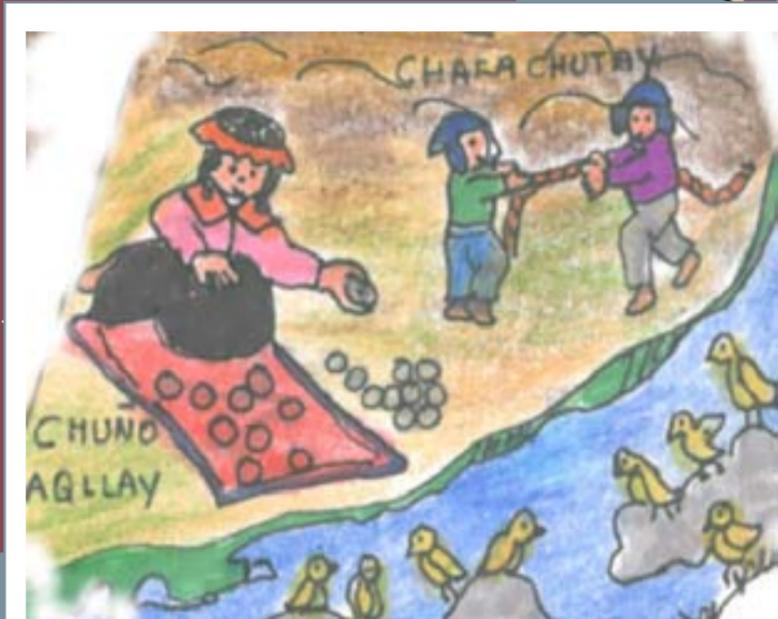
Don Alberto Velasquez Quispe (50 años) de la comunidad de Ronconci, San Pablo, Canchis, Cusco, dice:

“*Kay killa kinraytaqa achkhan llank'anayku, trigo, ciwara, hawas saruchina. Chuñupas akllanañan ch'akisqanmanta hina, ñawpa papitukuna rimaqkupunin manas agosto wayrawanqa hap'ichinachu kawsaynichistaqa, chaymi uchkhaylla waqaychanayku kawsayniykuta, hap'inman hinaqa wayra hinas kawsayninchis manaraq imapi tukurukunman. Nillaqtaqmi manan agosto killa qallariy p'unhawtaqa despensa wasiykita kichanachu, aswanpis ñawpaq p'unhawkunataña urqukuna mikhunachataqa*”.

(Este mes del año, nosotros tenemos bastante trabajo como segar trigo, la cebada, cosechar las habas. El chuño también tenemos que escoger, a medida que va secando. Antiguamente, nuestros padres siempre decían que no se debía dejar agarrar a los cultivos, con los vientos de agosto... “rápidamente había que guardarlos porque de ellos depende nuestra vida”, decían. Si el viento coge los cultivos, sin saber en qué ni cómo, nuestros alimentos se van a terminar poco a poco. Asimismo, el primero de agosto, no se debe abrir las puertas de la despensa, es mejor sacar la comida días antes.)

Testimonio recogido por el docente Daniel Puma Muelle. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

Julio



Asociación Pukllasunchis. Dibujos: Yarida Del Pino Durán. Diseño: Cecilia Eguiluz D.

LA "CH'UYA" DE LLAMAS

En julio, en la comunidad de Karhuis, como en otras comunidades de altura, aparte de las actividades de crianza de los cultivos, se realiza la *ch'uya* a las llamas; y es que son ellas las que ayudarán en la siembra trasladando el abono. Para esto, hay que conversar con ellas, ritualizarles y encariñarse como con nuestras familias. Así, ellas también corresponden, poniendo todas sus fuerzas. Así nos cuenta don Fabián Zanchez Chuquichampi de la comunidad de K'arhuis, Pitumarca:

Julio



“Para hacer la *ch'uya* de la llamas, antes preparamos la chicha y también compramos lanas de colores, mayormente rojas, y el día que hacemos la *ch'uya*, un poco temprano arreamos las llamas a su corral y comenzamos a *ch'uyar* y a ponerle sus aretes a las llamas delanteras y después le ponemos a las demás llamas. Cuando ya llega la noche, hacemos el *samay* (aliento) con chicha, diciendo: ahora van estar bonitas con estos aretes y que mis llamas sean fuertes para llevar cargas. Al día siguiente seguimos adornando con sus aretes de lana a las llamas faltantes y terminando, lo arreamos de su canchón y la puerta, de inmediato, se tiene que cerrar”.

Juana Huacoto Bejar. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de K'arhuis, Pitumarca, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.

SECADO Y SELECCIÓN DE LAS SEMILLAS

Antes de poner la semilla en el *taqi* (almacén) se clasifican por tamaños y colores y se hacen secar. Hay familias que dejan secar a la intemperie y otras bajo techo. Doña Maximilia Quiñones Ccalla de 67 años de edad, de la comunidad de Cuchuma, nos dice al respecto:

Yo estoy junto con mi maíz de día y de noche porque al igual que yo, mi maíz siente frío y calor, además, cuando seca bajo techo mantiene su sabor y color. Según que va secando, ya voy volteándole con cariño, hablo con ella, *pikchu* mi coquita; por eso digo:

Saraqa kawsayniyuqmi paymi uywakuwan mikhuy yachasqaymanta pachakunankamapas. (El maíz es mi vida porque ella me crió y me sigue criando desde que aprendí a comer).

También puedo decir que el “*paraqay saraqa chupayuqmi*” (el maíz blanco) es igual que un niño o niña, porque siempre le persigue a la persona que lo trata con cariño. De ahí que, si al maíz no sabemos criarlo en familia, se va con la persona que lo trata con cariño y respeto”.

Catalina Yanque Quiñones. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad de Cuchuma, San Pablo, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”.

La semilla se escoge en el secado, viendo el maíz de granos llenos y de buena textura, por variedades. Estas son guardadas en el troje y esto no se toca hasta el día de la siembra.

Para la selección de la semilla, se escogen las mazorcas sanas de buenos granos, de preferencia las que tienen 12 hileras. En seguida, se desgrana la parte de la base de la mazorca y se coloca en un lugar. Luego se empieza a desgranar la parte central dejando la parte superior en su respectiva mazorca, la cual no se debe tostar porque haría reventar la semilla y no la dejaría brotar; por el contrario, se debe preparar mote; esto ayuda al brote normal y sano del maíz.

Sonia Yana Ccorimanya. Monografía sobre el cultivo del maíz en la comunidad de Sunchuchumo, Sicuani, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.



ALGUNAS VARIEDADES DE MAÍZ Y SUS USOS



P'alta paraqay sara

Maíz blanco. Alimento primordial en la comunidad, en tostado para la merienda y usado para semilla. Además, es parte importante en los rituales a la *Pachamama* y bendiciones en misas y matrimonios (*arach'utiy*).



Puka sara

De color rojo. Utilizado como alimento y mote, pero además para elaborar la chicha de jora, en especial en acontecimientos importantes y para chicha morada como bebida, además de ser medicina para la presión.



Misa sara

Maíz Misa. De color rojo la mitad y blanca la otra parte. Se utiliza en los rituales de pago a la tierra, a la *Pachamama*.



T'ika sara

O *Phallcha sara*. Maíz de color rojo con manchas blancas. Es usado como alimento y en rituales de ofrenda a la tierra.

**K'uti sara**

Maíz de doble dirección. Es de color blanco. En este maíz, una fila mira para abajo y la otra hacia arriba. Es utilizado como protección y para rituales destinados a restablecer el equilibrio.

**Qhaqya sara**

Maíz reventado. Utilizado principalmente en rituales.

**Taqi sara**

Maíz de la abundancia. Es un conjunto de maíces pegados unos a otros. De color blanco. Es utilizado en rituales y significa buen augurio. Es el *Mama Sara*.

**Uqi sara/hukqtaqmi pisquruntu sara**

Es plomo oscuro, utilizado como alimento, es especial para el mote y tostado.

**Wayra sara**

Maíz de color café jaspeado. Principalmente es utilizado como medicina para curar del mal viento.

**Q'illu sara**

Uwina sara o maíz amarillo. Es utilizado como alimento, especial para mote, crema de maíz, maná. También es usado para el engorde del ganado.

**Istakilla paraqay sara**

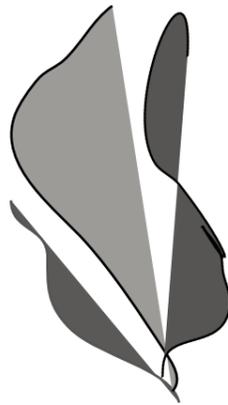
Maíz blanco, utilizado básicamente como alimento, pero, además, como medicina contra la fiebre. Usado para bendiciones en misas y matrimonios.

**Llawlli sara**

Maíz morado, se usa para tostado o mote.

Elaborado sobre la base de las monografías de Vita Modesta Mamani Macedo, Catalina Yanque Quiñonez y Nelida Matilde Aparicio Unda. Diplomado "Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012". Fotos: Docentes Vita Modesta Mamani y Nélida Matilde Aparicio.

EL ALMACENAMIENTO DE MAÍZ



Julio

Julia Ccama Tapara de 33 años, de la comunidad de Chara, dice que el guardado del maíz en el almacén se realiza al atardecer, cuando se está escondiendo el sol: se pone encima de la *kipuna* (servilleta de tela) el maíz, se *ch'alla* y se sahúma con incienso el maíz, diciendo “que me dure todo el año, que no se mueva de mi *taqe*. Se pone *kuka* en la *kipucha* (otra servilleta para coca) y encima del *taqe* al medio, diciendo “*taqinchis mana kuyurinanpaq, quñi quñi taqinchis kananpaq*” (para que no se muevan y estén calintitos)... después de un mes se saca la *kipucha*.

Por su parte, Yobana Choque Condori manifiesta que para guardar el maíz, se *piqcha* (mastica) coquita, después se pone una piedra negra (*wayrurito*) y se dice, “*mama sara allinpaq qhipakunanpaq, mana apurayman sara tukurqunapaq, kunanqa tukurqun kusichay, kaqllatataq qhipamanpas kusichayusaq*” (mama sara para que estés bien, para que después no te acabes rapidito ahora que hemos terminado de cosechar, más tarde lo mismo cosecharemos).

El almacenamiento de maíz seco es una actividad importante por cuanto su regeneración vuelve a su punto de partida: el de contener la fuerza vital del grano. En consecuencia, esta actividad conlleva el grado de cariño y respeto que los humanos le tienen al maíz.

A pesar de que las formas de guardado han cambiado, se sahúma para que el maíz entre [al almacén] con toda su ánima, no se acabe y permanezca siempre en casa. El humo ritual es el espacio privilegiado para la unión del ánima del maíz con la madre tierra.

Una vez almacenado, se coloca una piedrita en el troje, junto al maíz. Esta piedrita le da fuerza vital al maíz y asegura su permanencia en casa. En muchos casos, estas piedritas están en el granero siempre... son herencias ancestrales

Dany Luz Apaza Saravia. Monografía sobre el cultivo del maíz en la comunidad Chara, San Pablo, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.

EL “TAQI” Y LA MUJER

Julio

La mujer es *q'uñi maki* (mano caliente)

“Una vez que está en el *taqi*, solo la mujer saca el maíz. Nosotros, como varones, ya no tocamos. Esa es cuestión de la mujer, es un secreto: Si los varones tocan, entonces el maíz rápido se acaba, porque los varones son *wayra maki* (mano de viento) y la mujer es *q'uñi maki* (mano caliente). Entonces, la mujer nomás saca del *taqi* y nadie más” (don Gregorio Aucalle de 63 años, comunidad de Carcobamba, Acomayo).

Rosemeri Serrano Chilo. Monografía sobre la crianza del maíz en la comunidad campesina de Carcobamba, Acomayo, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

El ámbito de almacenamiento no se desliga de la misión femenina de cuidar la semilla y asegurar la comida de la familia. Tal como refiere un comunero de Machacmarca: “*Despensaqa warmikunay haykunanmi, warmin mikhuytaqa hurqumun, qhari hurqumuman chayqa wallpapas rachirparichkanmanhinan, utqhaylla rachirparikapun. Muhu hurqunapaqpas warmipunin qallarinan chaymantañan qharikunay yanapayta atinkuman..., ahinatan warmitaqa Pachamamanchista hina qhawarikun, paypahinan q'uñi makin. Vendenapaqpas warmillataqmi hurqunan chaninta riparaykuspa...*” (José Ticona Quispe de 67 años, comunidad de Machacmarca, Sicuani).

(La despensa es el lugar donde las mujeres deben entrar. La mujer saca la comida. Si saca el varón es como si la gallina escarbara, rapidito nomás se lo escarba. Para la semilla, también la mujer siempre tiene que empezar a sacar, luego los varones pueden ayudar... Así se la ve a la mujer como a la *Pachamama*. Así como ella, tiene mano caliente. Hasta para vender la mujer tiene que sacar, estimando la cantidad que se tienen que vender...)

Juan José Chuchullo Mayhuire. Monografía sobre el cultivo de la papa en la comunidad Machacmarca, Canchis, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

EL DESTERRONAMIENTO

Esta es otra actividad sucesiva al barbecho. Está cargada de ritualidad como cualquier otra vivencia agrícola. Los agricultores de la comunidad de Machamarca, previamente piden permiso a la *Pachamama* en son de respeto y cariño, *ch'allando* y presentándole *k'intus* debajo de un terrón.

Esta práctica, normalmente se inicia entre los meses de julio, agosto y septiembre, dependiendo de la siembra que se va a realizar, sea esta *maway*, temprana, intermedia o tardía. Para ello, siempre se está pendiente del acontecer de la chacra. Como nos señala un comunero de esta zona:

“Chakrapi kaq ch'ampakunataqa ñawpaqmantapunin qhawaq kayku, ch'akichus kachkan icha hump'ichkanchus chayta, hump'ichkan chayqa chakmay tiempuntañan willakuchkan” (José Ticona Quispe de 67 años de edad).

(Desde antes, siempre sabemos mirar los terrones que se encuentran en la chacra. Se mira si está humedecido o si está seco. Si está humedecido, entonces nos está avisando que ya es tiempo de desterronar...)

La finalidad del desterronamiento es la preparación y fertilización del terreno. Ello implica suavizar y desintegrar los terrones producto de barbecho, lo cual permite el nivelado del suelo y la pertinencia del sembrío. Las plantas que no se han descompuesto en el lapso de tiempo desde que se hizo el barbecho, se queman en montones y luego la ceniza se esparce por todo el terreno, para que sirva como abono. La herramienta que acompaña esta actividad es la *q'asuna* o *maruna*.

En el desterronamiento, también se está atento a las señas que se presentan, las cuales indican el acontecer de la próxima campaña agrícola. Por ejemplo, se observa la contextura del sapo, que comunica qué época y momento es más propicio para la siembra: si es adelantada, intermedia o retrasada.

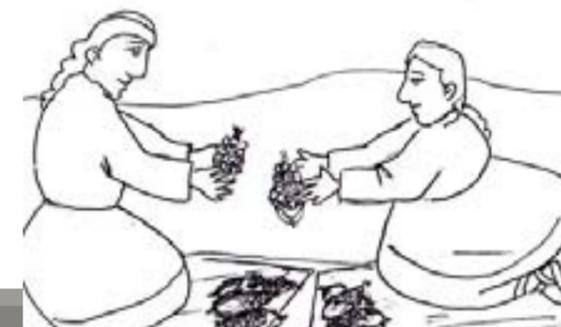
Juan José Chuchullo Mayhuire. Monografía sobre el cultivo de la papa en la comunidad Machamarca, Canchis, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

SECRETOS PARA LA BUENA PRODUCCIÓN

Actualmente, uno de los problemas que tenemos como país es la pérdida de la diversidad de los cultivos. Ya no se cultivan tantas variedades de papas o de maíz como antes. Esta pérdida no solo se debe a la introducción masiva de determinadas semillas (por ejemplo, el maíz blanco), sino también a la pérdida de ciertas costumbres comunitarias y de respeto que solían tener los abuelos.

Para los campesinos de Carcobamba, no solo hay que rotar los cultivos en las chacras, sino necesariamente se tienen que intercambiar.

Hay que cambiar la semilla cada dos años, porque si se siembra semilla del mismo sitio, ya no es de buena calidad, se vuelve chusco (de mala calidad) (Rosemari Serrano 2010).



“Las variedades de papa han ido desapareciendo gradualmente [esto pasa], cuando el dueño de la chacra se muere o porque [la gente] ya no le tiene cariño a la semilla”. Conversación con doña Cornelia, quien recuerda todavía las siguientes variedades:

Sayllusiray, puka tumera, q'illo tumera, yuraq tumera, qhachun waqachi, ch'illkas, puka ch'illkas, muru phalachu, muru ch'uka, phaspa sunch'u, lluthu runtu, yana waqoto, q'illo waqutu, khuchi aka, q'iwillu, sunch'u puka, yana buli, buli mora, chuqllas buli, wallata, waña, Maria wanka, willkas, qullwa, sut'u, ch'apiña, muyu waylla, hawaylla, ch'uruspi, virundus, qumpis, k'usi qumpis, peruanita, sica, siwayrus, p'itikiña... (doña Cornelia Quispe de 75 años).

Flora Berrocal Arango y Ligia Ponce Escalante. Monografía sobre la crianza de la papa en la comunidad de Huaccoto (4200 msnm), San Jerónimo, Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

Julio

Julio

EL INICIO DE UN NUEVO CICLO

La concepción del tiempo en los Andes es cíclica, sin principio ni fin. Todo nace, muere y vuelve a renacer. Brota, florece y descansa en un camino cíclico, pero siempre renovador llamado *muyuy*. Para poder iniciar la historia de la crianza del maíz en Pumamarca, tomaré como punto de partida el mes de junio, que es cuando se hace el *kushki* y las primeras siembras.

Kushki es una palabra quechua intraducible al español. Significa que se riega, se hacen surcos, la tierra duerme y se prepara.

La primera siembra temprana, *maway tarpuy* es de maíz *paraqay* (maíz blanco), porque este necesita más meses de crecimiento en la chacra. En cambio, el amarillo crece más rápido y es más fuerte. El *maway tarpuy* ocurre entre los meses de junio y julio. Entre un surco y otro se ponen habas o maíz *ch'iqchi* (maíz con puntitos).

Para la siembra, nos cuenta el Sr. Evaristo que se *t'inka* (se les ofrece chicha a la *Pachamama* y a las semillas), se come *chiriuchu* (platillo frío del mes) en la chacra y todos toman chicha.

“Uno es escogido para pedirle a Mamay Concebida que nos dé buenos frutos. Comemos tostado de maíz *cheqchi*, *sara hank'a*. Cuando terminamos de comer cantamos *wanka* y hacemos alabado. Hay que arrodillarse y agradecer al Señor. A los *Apus* también les agradecemos. Después se toma chicha y se hace despacho (ofrenda a la *Pachamama*)”, nos cuenta don Evaristo y, cuando le pregunto cómo es la *wanka*, él se pone de pie, se quita el sombrero y muy solemnemente canta:

Don Evaristo no me dejó grabarlo mientras cantaba. Con mucho orgullo dijo que había ganado un concurso entre varias comunidades de San Sebastián cantando las *wankas*.

“*Tarpuykapuway, tarpuykapuway,
Señor Labrador, Señor Labrador
Quri rijawan, qulqi rijawan
Señor Labrador
Haqay chimpapi, kaylaru chimpapi
Q'illo qantullay, chiwanwallay*”.

(Siémbrelome para mí,
Señor Labrador,
Con arado de oro,
Con arado de plata.
Señor labrador,
Allá en frente,
De este lado de enfrente,
Amarillo *qantu* mío,
Chiwanway mío”.)

Julio

LA “MUSK'A” PARA PROTEGER A LOS ANIMALES

La *musk'a* es una piedra especial que es encontrada en lugares estratégicos y en ocasiones casuales. A pesar de sus diferencias de formas, colores, tamaños, todas tienen hundida la parte central y siempre están acompañadas de su *qulluta* que es una piedra redonda. Sirven para moler alimentos o preparar medicinas.

Este utensilio se encuentra en estrecha relación con la vida de los animales y también de las personas. De allí se dice que una vez unida la *musk'a* con su *qulluta* no se deben separar, porque si eso pasara, las madres jóvenes, al parir, se separan de sus crías desconociéndolas por completo.

En el caso de los animales...

Si sucediera el caso de que uno de los animales, ya sea alpaca, oveja o llama, en horas de la tarde, se separa de su manada y se extraviara, inmediatamente la *qulluta* se debe envolver con *warak'a* (honda) con que se patea a dicho animal y, finalmente, tapar con la *k'analla* (tostadera).

Este secreto es para proteger al animal durante la noche y no dejar que los zorros y otros animales extraños le hagan daño.

Pero se debe recordar siempre que, para ir a buscar al animal se debe destapar y desatar la *qulluta*, porque de lo contrario, no se podría ubicar al animal extraviado (Patricia Noa Cusihuata de la comunidad de Jahuecca, Sicuani).

Elsa Puente de la Vega Farfán. Cartilla sobre saberes campesinos de la comunidad de Jahuecca, Sicuni, Canchis, Cusco. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012.”

María Blanco Berglund. Incorporación de saberes andinos a la curricula urbana de la ciudad del Cusco. Diplomado “Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable 2009-2010”.

Debemos realizar actividades vivenciales y luego plasmarlas en escritos.

Podemos propiciar espacios donde personas mayores relaten cuentos e historias de la misma comunidad a los niños de la escuela, para no perder la oralidad y la dulzura que encierran los relatos.

Los niños mayores pueden volver a contar o recrear los cuentos para los niños más pequeños y así sucesivamente generar una cadena para conservar la oralidad.

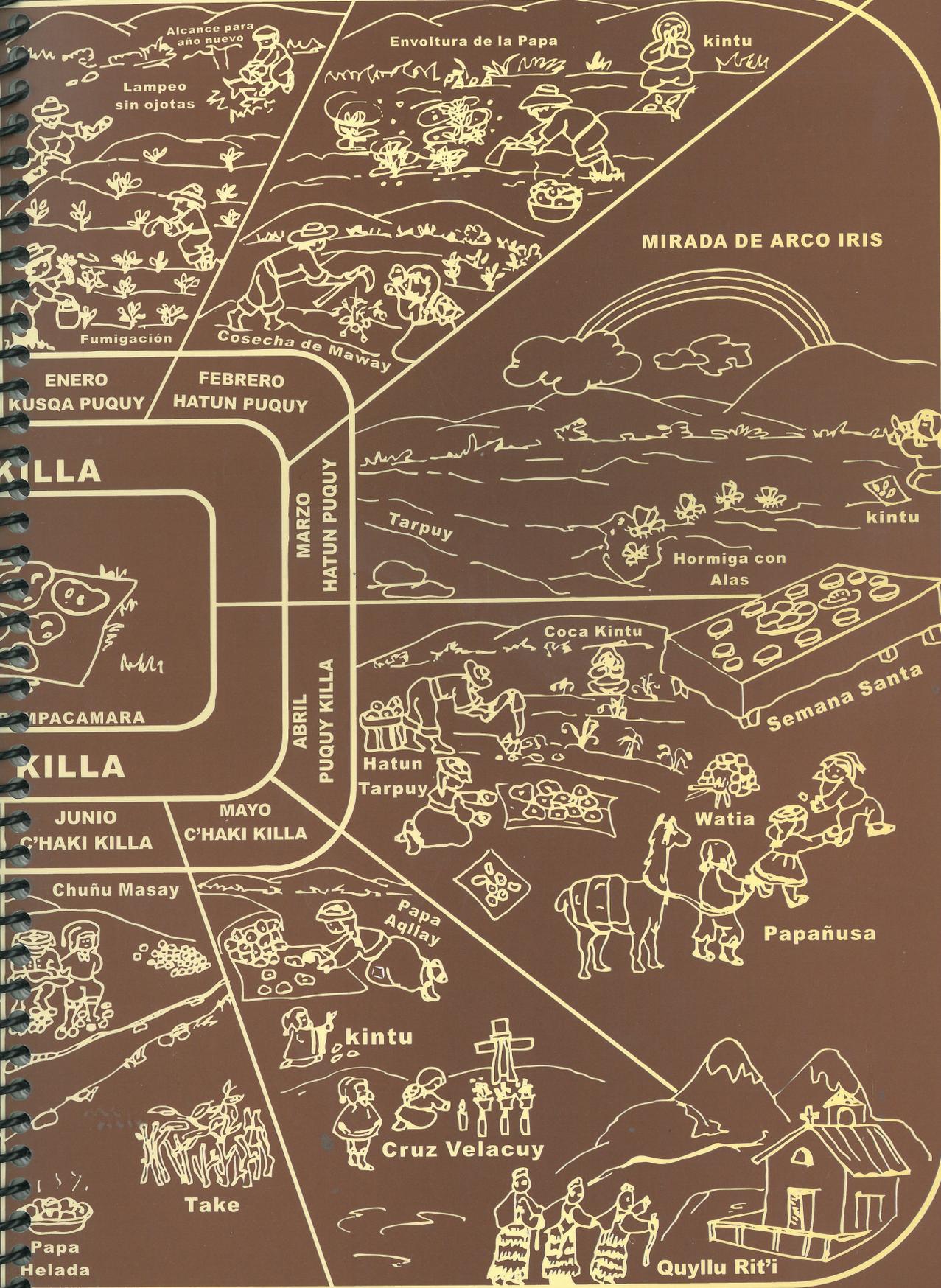
Podemos partir por enseñarles a recordar y reconocer su cultura...

Erlinda Miranda Borda. Docente. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2011-2012”.

Tenemos que aprovechar la presencia de autoridades, padres, madres de familia, de su sabiduría, para que narren a los niños. Yo antes no me había dado cuenta de ese saber.

Entrevista a Carmen Rosa Romero Callo. Diplomado “Gestión y Pedagogía Intercultural 2010-2011”.

Impreso en los talleres gráficos de Global Impresores EIRL
Urb. Vallecito Mz A-4 Wanchaq- Cusco
Fecha de impresión: 20 de agosto de 2013
Tiraje: 500 ejemplares



ENERO
KUSQA PUQUY

FEBRERO
HATUN PUQUY

MARZO
HATUN PUQUY

ABRIL
PUQUY KILLA

JUNIO
C'HAKI KILLA

MAYO
C'HAKI KILLA

KILLA

PAPACAMARA

KILLA

Chuñu Masay

Envoltura de la Papa

kintu

Lampeo sin ojotas

Alcance para año nuevo

MIRADA DE ARCO IRIS

Tarpu

kintu

Hormiga con Alas

Coca Kintu

Semana Santa

Hatun Tarpu

Watia

Papañusa

Papa Aqllay

kintu

Cruz Velacuy

Take

Papa Helada

Quyllu Rit'i



SOLSTICIO



PLEYADES

Prof. Yarida Del Pino Durán
Diplomado en "Gestión y
Pedagogía Intercultural" 2011 - 2012

Este material ha sido elaborado por la Asociación Pukllasunchis, a partir de los trabajos monográficos presentados por los participantes en los diplomados:

“Educación Intercultural y Desarrollo Sustentable” llevado a cabo entre 2009 y 2010 por la Asociación Pukllasunchis, el Proyecto de Tecnologías Campesinas (PRATEC) y la Universidad Nacional Agraria de la Selva (UNAS), con el apoyo de Novib – Holanda.

“Gestión y Pedagogía Intercultural” llevado a cabo entre 2010 y 2012 por la Asociación Pukllasunchis y la Universidad Antonio Ruiz de Montoya, en convenio con UNICEF.
Esta publicación se ha realizado con el apoyo del Ayuntamiento de Gernika (Gernika Udala) y la Fundación Pukllasunchis.

Gracias a todas las instituciones por su colaboración.