



**El ritual de la cosecha de
papa en la comunidad de
Conde, Canas**

Egidia Corrales Lozano



Tarea

El ritual de la cosecha de papa en la comunidad de Conde, Canas

Egidia Corrales Lozano



tarea

Corrales Lozano, Egidia

El ritual de la cosecha de papa en la comunidad de Conde,
Canas / Egidia Corrales Lozano. Lima: Tarea, 2006, 44 pp.

I.S.B.N. 9972-235-00-9

Rituales / Comunidad Andina / Cosecha de papas.

Perú; Cusco; Canas.

F2230

813/.54 21

Hecho el depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2006-5106.

La presente investigación se realizó en el marco de la iniciativa
"Alfabetización infantil y formación pedagógica en Canchis"

Autora: Egidia Corrales Lozano.

Corrección de textos: Diana Cornejo.

Diseño de carátula: Gonzalo Nieto Degregori.

Primera edición: 300 ejemplares.

Lima, junio de 2006.

©

Tarea asociación de publicaciones educativas.

Parque Osoreo 161, Lima 21. Apartado postal 2234, Lima 100.

Teléfono 424 0997 • Fax 332 7404.

Correo electrónico: postmast@tarea.org.pe • Página web: <http://www.tarea.org.pe>

Instituto Superior Pedagógico Público Túpac Amaru.

Calle Túpac Amaru 400, Tinta. Canchis, Cusco.

Teléfono (51 84) 25 0372.

Las ideas y opiniones contenidas en esta obra son de responsabilidad de su autora y
no tienen que comprometer o reflejar la posición institucional de las fundaciones
auspiciadoras:

Hei Verden de Noruega,

Servicio de Iglesias Evangélicas en Alemania para el Desarrollo (EED).

Servicio de Liechtenstein para el Desarrollo (LED).

*Antes había papa para subir con escalera,
pero ahora ya no hay, casi nadie cree ya
en la Santa Tierra ni en los Apus.*

*La Pachamama cría a todos sus hijos,
a los animales, a todos, hasta a las plantas
los amamanta, si a la tierra no la recordamos,
nos hace enfermar.*

Isaac Hanco Ccapatinta

Tabla de contenido

Introducción	7
Primera Parte. Marco referencial	
1. La actitud ritual del runa	9
2. Las relaciones rituales entre el runa y la naturaleza	10
3. Ritual y uso de los recursos naturales	11
4. Subsistencia y ritual	12
5. El orden de los ritos	14
Segunda Parte. Contexto de la investigación	
La comunidad de Conde	16
Agricultura	17
Ganadería	17
Flora y fauna	17
Tercera Parte. Resultados de investigación	
El ritual de la cosecha de papa	19
1. Situaciones previas a la cosecha	19
1.1 Papa <i>ch'allay</i>	19
1.2 Constatación del desarrollo de la papa	21
1.3 Planificación y acopio de insumos para la cosecha de papa	21
1.4 La <i>mink'a</i>	23
2. El ritual de la cosecha	24
2.1 <i>Q'usñochisqa</i>	24
2.2 <i>Kancha ruray</i>	25
2.3 La <i>pataka</i> o acto ritual de cosecha de papa	26
3. <i>Wanllanakuy</i>	32
3.1 Papa <i>phinay</i> y <i>astaypiwan</i> (amontonamiento y traslado de papa)	33
3.2 Papa <i>aqllat</i> (Selección de papa)	35
3.3 Papa <i>waqaychay</i> (almacenamiento de la papa)	36
3.4 Relatos de la papa en la comunidad de Conde	38
Conclusiones	42
Anexo	43
Bibliografía	44

Introducción

La injusticia en el mundo se ve abonada por los prejuicios y exclusiones culturales que a diario se ven en la vida cotidiana de los pueblos. Con mucha facilidad se da el nombre de “salvajes”, “ignorantes” y otros términos a civilizaciones antiguas, grupos humanos o hasta a las naciones pobres económicamente y las comunidades campesinas ágrafas actuales, bajo un disimulado o a veces grosero desprecio cultural hacia modos de concebir el mundo distintos de lo “oficial” o “normal”. Existe una clara tendencia a despreciar o condenar lo diferente.

Sin embargo, puede demostrarse que estos grupos culturales excluidos a lo largo de nuestra historia, especialmente la peruana, tienen dentro de sí saberes sorprendentes que desafían la lógica del conocimiento actual. Por ejemplo, los campesinos tradicionales de los Andes aplican desde siempre conceptos ligados a la agricultura ecológica: rotación de cultivos, cultivos mixtos, uso de fertilizantes orgánicos, control biológico de plagas y enfermedades, conservación de suelos, conservación de fuentes genéticas, protección de animales y plantas salvajes, etcétera. Pero, lamentablemente, se observa con mucha pena que el conocimiento indígena —base de todas estas prácticas— se halla cada vez más erosionado e ignorado.

La investigación que se alcanza en esta oportunidad tiene como idea y preocupación central dar a conocer de qué modo la espiritualidad manifestada en ritos por el campesino de la comunidad de Conde se encuentra profundamente unida a las prácticas productivas del campo. Ello explica el título de la investigación: “El rito de la cosecha de papa en la comunidad de Conde”. Los objetivos que guiaron la investigación fueron:

- Identificar y describir los ritos antes, durante y después de la cosecha de papa.
- Describir la forma de participación de los actores sociales en los ritos de la cosecha de papa.
- Explicar e interpretar los significados de los ritos de la cosecha de papa.

En la primera parte se hace referencia a varias reflexiones teóricas que tocan temas relacionados con la ritualidad, la actitud ritual del runa, las relaciones rituales entre el runa y la naturaleza, ritual y uso de los recursos naturales, subsistencia y ritual, etcétera.

En la segunda parte se describe y explica el contexto de la investigación; es decir, aspectos socioeconómicos y culturales de la comunidad de Conde. En la tercera parte se alcanzan los resultados de la investigación, y se explican detalladamente el acto ritual y las implicancias de la cosecha de papa. Por último, se escriben las conclusiones y la bibliografía consultada.

Esta investigación es una forma de acercamiento de una profesora a la cosmovisión andina. Para entender el mundo espiritual, los valores religiosos y sociales de la comunidad de Conde, el reto más importante de cualquier educador andino debe ser entender y apreciar la realidad indígena, su concepto de vida y cosmovisión, para desde allí entender mejor a nuestros niños y niñas.

PRIMERA PARTE

Marco referencial

1. La actitud ritual del runa

En todo tiempo y espacio, el ser humano se ha caracterizado por ser eminentemente ritual. A cada momento celebra a la vida por medio de los ritos, pues es la forma de consagrar su encuentro con los demás, ya sean humanos, naturales o seres divinos.

En el mundo andino, se efectúan rituales para todas las actividades sociales y productivas importantes. Es un momento de encuentro en un espacio entre los dioses andinos y los runas, que tiene un tiempo de diálogo y de reciprocidad entre la naturaleza y el hombre. Por todo esto, el runa y todo lo existente preparan con alegría y fiesta este encuentro con los seres sagrados. Ahí se manifiesta la búsqueda de la armonía entre fuerzas diversas, en una acción de dar y recibir, aceptar y devolver, entre todos aquellos que buscan el encuentro:

Dentro de lo autóctono se hallan todas aquellas creencias y prácticas relacionadas con la naturaleza, asociada sobre todo con la Pacha Mama (madre tierra), y con otros espíritus benéficos y maléficos de los cerros, quebradas o el viento, a los que se ofrece sahumerios, comida y bebida en diversos ritos (ALBÓ Y CALLA; 1996: 188).

El ritual, como acto sagrado del encuentro con las divinidades, es de entrega y recibimiento. Por eso con el rito nace una nueva esperanza para el runa, y es una fiesta en nombre de una relación armoniosa. El rito o acto ritual adquiere sentido desde el momento en que el ser viviente comienza a sentirlo como parte de sí, y no como un acto que se hace por hacerlo.

El rito ante todo es un momento de conversación y convivencia con todos los seres de la naturaleza, para encontrar respuestas a todo aquello que ha tenido un desequilibrio: una sequía, granizada, vientos fuertes, deslizamientos de tierra y lodo, etcétera, y que por alguna situación humana se ha salido de su cauce normal. Se trata de que estas anormalidades vuelvan a la normalidad, y en el momento del encuentro ritual se puede conversar, e invocar para dar solución a estos problemas. De esta manera, el runa, como ser ritual, busca el bien y armonía con la Pachamama, los *apus*, las *quchas*, etcétera.

En ese sentido, una buena cosecha, cuantitativa y cualitativamente, no depende solamente de la tecnología adecuada, sino también de los rituales que la acompañan. De acuerdo con esta visión, queda claro que las enfermedades de los seres humanos y animales no solamente son causadas por la naturaleza, sino que son el resultado de un encuentro negativo con el mundo espiritual. Los rituales son el núcleo tanto de la religión como de la cultura andina; especialmente, aquellos relacionados con la agricultura. Ya que los habitantes de las comunidades andinas han sido —y aún son— predominantemente agricultores, su religión ha evolucionado a partir de las experiencias agrícolas. Esto pone un énfasis especial en la relación de la sociedad y la naturaleza en un espacio-tiempo, y da como resultado final un calendario ritual que, de hecho, es un calendario agrícola. Este calendario les permite sincronizar las prácticas productivas con los ritmos y ciclos del cosmos. La colonización europea y cristiana no pudo cambiar esto: las comunidades eligieron aceptar aquellas festividades católicas que coincidían o se festejaban muy cerca de los eventos nativos más importantes, pero les dieron otro significado.

2. Las relaciones rituales entre el runa y la naturaleza

Las manifestaciones culturales en el mundo andino rural tienen como preocupación central la relación respetuosa del hombre con la naturaleza, y los rituales muestran de manera clara esta relación. La palabra quechua *uywa*, que en castellano significa “criar” es usada frecuentemente por el campesino andino. Este, al vivir en familia con los *apus*, la Pachamama, la *mamaqucha*, las plantas, piedras, animales, lluvias, granizadas, etcétera, se deja criar y a la vez cría, porque para el hombre andino todos los seres —incluyendo los inertes— tienen una vida que debe ser respetada.

Sabemos que el Wamani está siempre asociado a la reproducción del ganado que pasta en sus lomas (reproducción en sentido masculino) y que no se le menciona sino ocasionalmente como protector de cosechas. Una versión recogida en Condoray por Elvira Cárdenas menciona que “el ganado es nuestro padre y los productos de las tierra son nuestra madre” (ANSIÓN; 1987: 142).

En vista de que todos se crían mutuamente, nada está de más, todo es importante. De manera más profunda, todo es sagrado: la tierra, los cielos, el sol, la sencilla hormiga, la llama, los antepasados, un cerro, etcétera. No se puede comprender cabalmente las relaciones sociales familiares, comunales e intercomunales sin mencionar los principios de reciprocidad y redistribución derivados de la cosmovisión andina. Según esta cosmovisión, los opuestos no se excluyen; por el contrario, se atraen los polos entre los cuales se producen las fuerzas generadoras de vida. Existen varias formas de intercambio de trabajos, de tierra, de relaciones sociales, y funciones espirituales que optimizan esta complementación.

En la chacra de los runas, la comunidad humana solicita a los apus y a la pachamama, criar parte de los suelos, transformándolos en suelos criados. Lo mismo sucede con el agua. En la chacra aparece el riego que es una forma de crianza humana del agua. Parte de las plantas de la naturaleza, se crían en la chacra surgiendo las plantas criadas. De igual modo, algunos animales de la *sallqa*, son criados en la chacra surgiendo los animales chacareros (RENGIFO; 2004: 26).

Esta lógica no es compatible con la lógica mercantilista y utilitaria, pero a medida que la economía de mercado penetra dentro de las áreas rurales, los comuneros deben aprender a combinar las relaciones económicas mercantiles con aquellas cuyas bases son la reciprocidad y la complementación.

Por otro lado, las ritualidades relacionadas con la crianza son de agradecimiento: si el runa no agradece, rompe su relación con la naturaleza, el equilibrio y la armonía. La similitud del desarrollo de la vida humana con el desarrollo de la vida de la tierra necesita de cuidados y requiere reciprocidad. Los actos rituales andinos tienen sus propias características: se utilizan danzas e instrumentos para participar en las festividades agrícolas, ya sea en la siembra, aporque o cosecha.

El ritual es entendido como una actividad espiritual llevada a cabo por los humanos con el fin de crear las condiciones espirituales apropiadas para un evento material o social, dado que se desea ocurra. Por lo tanto, los rituales son efectuados para todas las actividades sociales y productivas importantes. Por ejemplo, al momento en que los campesinos logran las condiciones físicas adecuadas para el crecimiento de las plantas (al arar), le piden a la Pachamama, a través de un ritual, que contribuya a esto creando condiciones espirituales óptimas.

3. Ritual y uso de los recursos naturales

El sacerdote o sabio (*yachaq*) de la comunidad andina es una parte esencial de la ritualidad; los comuneros, antes de tomar decisiones, consultan al sabio, porque este es considerado como un intermediario entre las deidades y los hombres. Las lecturas que se dan a las hojas de la coca constituyen el principal recurso natural; mediante ella se pronostica lo que va pasar en el futuro y cómo se debe proteger de cualquier mal que puede pasar en la vivencia diaria.

Las fiestas se desarrollan dentro de la familia, así como dentro de la comunidad. Otros recursos rituales son los cantos, danzas e invocaciones permanentes en los que se involucran sentimientos profundos:

La población india tiene [...] sus propios dioses, una religión sistematizada que forma un contexto funcional con toda la cultura nativa. Las sanciones que resguardan la observación de las normas sociales y morales, el derecho a la propiedad de instrumentos, casa y aún tierra y hacienda, donde

quiera que ella ha sido establecida; los principios e insignias que dan investidura a las autoridades; todo está consagrado por las religiones locales [...] La religión católica es observada formalmente y ella rige aún la estratificación social en las comunidades indígenas, como un factor importante [...] Las fiestas católicas se superpusieron a algunas de las más grandes de la antigüedad peruana (el Corpus Christi al Inti Raymi, el carnaval a las celebraciones del Poqoy, tiempo de la maduración, etcétera) Sobre las takas destruidas los misioneros mandaron construir capillas o levantaron cruces. De este modo, el catolicismo contribuyó a la conservación de las antiguas fiestas mediante el acatamiento formal de las insignias católicas instauradas por la Iglesia Romana (ARGUEDAS, en CONTRERAS; 1985: 94-95)

El mundo ritual andino aún tiene permanencia y vigencia, a pesar de que ha pasado mucho tiempo y de que muchas de sus manifestaciones fueron anuladas por el mundo occidental:

Por nuestra parte, diríamos que las incorporaciones de aspectos rituales de una religión por otro es algo frecuente, pero en el caso de los andes, se trata de una incorporación muchas veces obligada. Por esa razón y teniendo en cuenta los movimientos de resistencia que se opusieron a la cristianización y a un teniendo en cuenta el sincretismo en los aspectos externos del ritual, y es muy probable que la intencionalidad, la interioridad, la espiritualidad siga siendo profundamente andino y nada católico (CONTRERAS; 1985: 95)

La grave crisis económica por la que atraviesa el mundo andino, la educación occidentalizada, la falta de identidad, hacen que los jóvenes de hoy vayan perdiendo el interés y el respeto por la religiosidad andina.

4. Subsistencia y ritual

Una idea central de la cosmovisión andina es el término quechua *pacha*, cuyo equivalente aproximado en el mundo occidental sería la unidad “espacio-tiempo”. *Pacha* abarca la noción de totalidad, del mismo modo que el eterno y dinámico tiempo espacio. El concepto de Pachaqamaq se halla relacionado, como un todo, con todas las energías provenientes del Universo. Estas fuerzas eternamente dinamizan el total de vida y envuelven o bañan a todos y a todo, es lo que está relacionado a la vida espiritual. De esta manera, la geografía viviente se convierte en un paisaje espiritual (simbólico), a través del cual se relacionan los lugares y seres: desde los lugares más íntimos, como los hogares, hasta los más recónditos, representados por las montañas a cientos de kilómetros. Cuando se agradece a la Pachamama, se llama a las montañas y a los lugares poderosos, desde los lugares más remotos a los altares en los hogares. De esta manera, se invita a que todo lugar sagrado contribuya al bienestar de la comunidad.

Las festividades marcan las actividades religiosas; por otro lado, son oportunidades para expresar la reciprocidad entre la gente, las plantas, animales,

la naturaleza y los seres espirituales. Actualmente, estas festividades están seriamente amenazadas por las sectas religiosas, que prohíben la participación en eventos culturales y en las actividades de las comunidades.

El concepto de Pachamama se relaciona con todas las fuerzas, como un todo que permite que la vida aquí en la tierra se exprese, especialmente en lo concerniente a la vida material. En la concepción andina, lo humano, lo natural y lo espiritual son indivisibles; se hallan en una interacción dinámica constante. La conducta del runa se caracteriza por la particular relación que establece con el mundo natural con el espiritual. El runa debe desarrollar conocimientos y habilidades para sobrevivir materialmente, pero sobre todo para relacionarse con el mundo espiritual.

Para las comunidades andinas, el culto a la Pachamama es sumamente importante, porque en ella habitan los animales, las plantas, el runa, etcétera. Una adecuada interacción entre ellos permite la sobrevivencia de la humanidad:

Las prácticas andinas están referidas a la actividad agrícola; lo mismo se puede decir de las artesanías, del lenguaje y de la vida ceremonial. Los rituales andinos son ceremonias de profundo contenido agrocéntrico. La vida andina tiene como centro principal, la chacra (RENGIFO; 2004: 24)

La Pachamama o “madre tierra” merece el respeto por los servicios que brinda, y al mismo tiempo se le debe temer, porque una inadecuada relación con el hombre puede motivar su enojo y su castigo, y atraer, en consecuencia, enfermedades y cataclismos terribles.

Los otros dioses son los *apus* o *aukis* (espíritus de los cerros), llamados también *tayta* (“padre”). Se dice que ellos protegen a los runas, animales y plantas para que haya una buena producción. Para agradecer, se hacen ritos. Los *apus* o *aukis* son cerros elevados o montañas; cada *apu* tiene su propio nombre, y se les llama durante las invocaciones:

La definición de estos espacios es algo que depende directamente de la percepción particular de la sociedad, como la definición del centro en la sociedad incaica [...] estos lugares reciben culto y en su mayoría parecen estar relacionados con origen y por tanto con ancestralidad (KAULICKE; 2001: 43).

En la forma de ver la naturaleza desde lo andino nada muere; es un permanente renacer, en distintos ciclos de la vida. El derecho a vivir la vida es propiedad de todos los seres y deberán gozarlo; es decir, no es propiedad exclusiva del ser humano, sino que todo ser existente merece gozarla: las plantas, los animales, los ríos, las estrellas, los *apus*, las apachetas, la Pachamama, las *quchas*, los insectos, las divinidades y en sí, todo ser que está en el Universo, sin excluirlos. El bienestar común es el eje articulador; para ello, la conversación es el medio más eficaz:

En cada mes o de acuerdo a las fases del ciclo agrícola se realizan ritos y fiestas a nivel familiar o comunal, allí conversan los humanos, líderes

religiosos, con los dioses que representan a la naturaleza mediante las ceremonias rituales. Posteriormente estos líderes informan los resultados de sus observaciones a la asamblea comunal o cuando se presenta una emergencia peligrosa (CLAVERÍAS; 2004: 12).

La siembra y la cosecha son nuevos comienzos, por eso tiene mucha importancia para todo ser viviente, y por ello se realizan ofrendas y rituales, todo vuelve a nacer, y nos invita a dejar todo lo pasado para volver a comenzar; sin embargo, eso no quiere decir que se tiene que olvidar la historia: por el contrario, es desde la historia pasada que se comenzará una nueva.

La importancia de los rituales andinos prehispánicos ha quedado sumergida en lo profundo del silencio, oculta por el temor opresor, sin embargo ha logrado superar estas barreras.

5. El orden de los ritos

Aunque haya un gran número de ocasiones en que los campesinos andinos ejecutan sus ritos, y aunque se conozcan amplias posibilidades de improvisación, particularmente en cuanto a la composición de las ofrendas, se puede señalar una estructura básica que está presente, de alguna manera u otra, prácticamente en todos los ritos.

Esta estructura u orden es una proyección en el mundo religioso del comportamiento social que se encuentra en uno de los fenómenos sociales y culturales más característicos de los Andes: el de la solicitud y la prestación de ayuda, o sea, el fenómeno de la colaboración mutua que se realiza a partir del principio de la reciprocidad; en el mundo quechua esto es llamado *ayni*. La convocatoria para participar en un evento productivo es a la vez una invitación para participar de acciones relacionadas con elementos espirituales que requieren ciertas ritualidades:

Como en tantas sociedades tradicionales, la progresión del individuo a través de las fases de la edad, constituye uno de los planes destinados a suministrar actores al ciclo de ritos anuales [...] el rito es la manera de insertar al individuo en el plano social, al hacer entrar en el ciclo de las estaciones lo que podríamos llamar su propio calendario biológico (BOYSSSE; 1987: 262).

Un ejemplo sencillo. Cuando un campesino quiere la cooperación de uno o varios miembros de su comunidad para la realización de alguna labor agrícola o de alguna obra —por ejemplo, la construcción de una casa—, busca a la persona cuya colaboración quiere solicitar y pide permiso para ingresar a su casa sacándose el *ch'ullu* o sombrero, como manifestación de su respeto por la persona en cuyo hogar está entrando. Con algunas palabras, se disculpa por venir a molestar, y presenta a continuación su solicitud de ayuda para el trabajo que quiere realizar. En caso de que un campesino busque la colaboración de muchos compañeros —por ejemplo, para hacer en un solo día su cosecha de papas o para el techado de su nueva vivienda—, va de casa en

casa con un jarro de alcohol y un vasito. Después de haber explicado el motivo de su visita, ofrece una copita de alcohol. Si el dueño de casa o la persona a quien se ha dirigido el solicitante acepta el presente o el vasito de alcohol —generalmente de forma silenciosa—, significa que se compromete a colaborar. Acto seguido, antes de beber el trago, realiza el *ch'allasqa*, y echa un poco de bebida en el suelo. Una vez hecho el trato, se sientan, conversan y mascan coca. Finalmente, se despiden, reiterando el pacto establecido.

Podemos resumir lo que acabamos de describir en el siguiente esquema:

Encontramos una estructura idéntica en los ritos. Con las fuerzas de la naturaleza y los seres sobrenaturales, se trata como con los humanos cada vez que se necesita su colaboración y ayuda. Para entrar en contacto con ellos, hay que pedirles permiso, *lisinsha* (“licencia”), como dicen los mismos campesinos, y al hacer esto hay que mostrarles el debido respeto: sacarse el sombrero o *ch'ullu* y adoptando una postura respetuosa. Antes de pedirles cualquiera cooperación, se debe ofrecer disculpas, porque la presentación de una solicitud puede molestarlos o causar su indignación. Luego, se formula la solicitud en una sencilla oración improvisada, seguida muchas veces por la recitación de algunas oraciones cristianas.

La parte central del rito consiste en el ofrecimiento de dones, del *kariñu* (“cariño”), alcohol y una ofrenda compuesta, llamada *misa*, cuyos ingredientes deben ser del especial agrado de aquellos a quienes uno se dirige. Al quemar o enterrar esta ofrenda, el campesino espera que los destinatarios la consuman y accedan a atender a la solicitud. En caso de quema de la ofrenda, se observa atentamente la forma en que se consume a sí misma, para así poder discernir si efectivamente ha sido aceptada o no.

Luego, los participantes en el rito se sientan a mascar coca y, a menudo, a comer y beber. Este acto es considerado como una comunicación, tanto entre ellos como entre ellos y los destinatarios del rito.

SEGUNDA PARTE

Contexto de la investigación

La comunidad de Conde

La comunidad de Conde se encuentra ubicada a las orillas de la laguna de Langui-Layo en el distrito de Langui, provincia de Canas, departamento de Cusco. Geográficamente se ubica al extremo este del distrito, a una altura de 3 985 a 4 000 m.s.n.m., esta comunidad campesina se formó el 17 de agosto de 1928, durante el gobierno de don Augusto B. Leguía, siendo personero legal don Aniceto Ccapatinta Caballero, quien luchó por el reconocimiento y desarrollo de la comunidad frente a los abusos del gamonal Amílcar del Castillo Gutiérrez, supuestamente dueño y amo de estas tierras.

La mencionada comunidad tenía cuatro anexos: Chanine, Llawllini-Accomotayuc, Yanacuchu y Kjecra, pero con el transcurso de los años, ante las discrepancias y discriminación de algunas autoridades comunales, en 1972 Yanacuchu pasó, de ser anexo, a ser comunidad. En estos momentos, la comunidad de Conde está conformada por los otros tres anexos.

Durante el gobierno del general Juan Velasco Alvarado, con la instauración de la reforma agraria, los colonos servidores de las ex haciendas son reivindicados y se les adjudica en propiedad las tierras que trabajaban, bajo el amparo de SINAMOS.

Actualmente, la comunidad de Conde tiene una población de 187 personas adultas, entre varones y mujeres, doce ancianos y 224 niños y niñas. Por lo tanto, la comunidad está habitada por una población joven.

Conde se encuentra aproximadamente a cinco kilómetros al sur, tomando como referencia la plaza de armas de la población de Langui. Para llegar a la comunidad, se toma la carretera Langui Layo, empezando por la calle Ángel del Castillo. Luego, se sigue la orilla de la laguna, pasando los sectores Antahuayco, Chanine, Silwita, hasta llegar al corazón de la comunidad, desde la que se observa al oeste la hermosa laguna. El recorrido en auto tarda diez minutos.

La vía carrozable aludida se deteriora durante la época de lluvias, por lo que se forman hoyos y fango. Actualmente se lleva a cabo su mantenimiento de manera regular, a través del trabajo manual de los obreros de PROVÍAS, del

Ministerio de Transportes y Comunicaciones, en convenio con la Municipalidad Distrital de Langui y el trabajo comunitario. Sin embargo, para una adecuada labor de mantenimiento se requiere el apoyo de maquinaria pesada, lo que supone un alto costo, presupuesto con el cual no se cuenta.

La comunidad de Conde colinda con los siguientes sectores: por el norte con la comunidad de Yanacucho, por el este con el distrito de Maranganí, por el oeste con la laguna de Langui Layo, y por el sur con la comunidad de Collachapi, del distrito de Layo.

El presente documento se basa en el levantamiento de información, mediante encuestas y entrevistas, realizado a personas representativas y miembros de la misma comunidad. Se quiere desarrollar un diagnóstico situacional, socioeconómico y cultural de la comunidad, específicamente sobre la organización comunal, la distribución de trabajo, la dedicación y el conocimiento de la flora y fauna con que cuenta.

Agricultura

La comunidad de Conde es eminentemente agrícola: se produce en cantidad habas, papa, cebada, trigo, olluco, oca, machwa; hortalizas como cebolla y ajo, y hierbas aromáticas como orégano, hierbabuena, culantro y perejil.

Ganadería

En cuanto a la ganadería, se crían ovejas, vacas, caballos y alpacas en poca cantidad. También se crían animales menores, como cuyes, gallinas y chanchos.

Esto solo se produce para el autoconsumo, y casi nada para el mercado. También existe escasa producción pesquera en el lago de Langui. Hay transacciones comerciales una vez por semana.

Flora y fauna

En el cerro Yanaurqu hay mucha diversidad de flora y fauna: se encuentran hierbas para curar enfermedades, como la flor de *chuqichampi*, *sutuma*, *llawlliq saphin*, *ichu ichu*, etcétera, y en cuanto a la fauna, hay vizcachas, *k'ita quwi*, zorros, zorrinos, venados, vicuñas, lagartijas, etcétera. En la parte de los cerros también hay lagunillas, como *tatora qucha* y *parquta qucha*, donde los comuneros crían truchas en asociaciones.

En lo cultural, mantienen la identidad andina, lo que se puede ver en su forma de vestir, trabajar, bailar y cantar; hablan quechua y castellano y practican su religiosidad andina y católica. Esta práctica intercultural permite una buena interrelación personal, aunque los jóvenes vienen abando-

nando su identidad cultural ante otra expresión cultural (como la moda). En cuanto a lo educativo, hay mucho abandono del centro primario.

En la comunidad antigua de Conde fue capturado José Gabriel Kunturkanqui, exactamente en las cuevas del cerro Yanaurqu, por las fuerzas españolas, y de ahí fue trasladado a sufrir el suplicio de su muerte en el Cusco.

TERCER PARTE

Resultados de la investigación

El ritual de la cosecha de papa

En la comunidad de Conde, el ritual andino que se realiza con ocasión de la cosecha de papa tiene las siguientes características:

1. Situaciones previas a la cosecha

En esta investigación interesa como aspecto central lo que acontece alrededor de la cosecha de la papa. Hay situaciones previas a la cosecha que aún se pueden ver en la comunidad de Conde. Estas son:

1.1. Papa ch'allay

En la comunidad de Conde, el cuidado del crecimiento de la papa es permanente y está acompañado de preocupaciones y ritos previos a la cosecha. En el mes de febrero se practica el *papa ch'allay* ("saludo a la papa"). Se realiza después del domingo de Carnaval; puede ser el "lunes juego", el "martes *carnawal*" o el "miércoles de ceniza". El jueves ya no es posible realizar el *ch'allasqa*, pues se considera que la Pachamama muere y no recibe ofrendas. La Pachamama muere junto con Jesús.

En el *papa ch'allay* se utilizan los siguientes insumos: la flor de *chuqichampi* o *rusil t'ika*, que crece en las punas de Yanaurqu, incienso, sebo de alpaca (*untu*), maíz desgranado y en choclo, *wiraquya* —una planta que crece en las punas de Chivay, en Arequipa—, vino y la coca que le compran del *chiwchi qhatu*, el vendedor de cosas menudas que sirven como insumo para diferentes rituales.

Además de todos estos insumos, en otro atado llevan serpentina, mixturas y *pinkuyllu*, un instrumento musical que solo se usa para tocar en los meses de Carnavales. La dueña de la chacra debe portar una bandera blanca en señal de alegría, y todos los participantes deben estar muy alegres, bien vestidos, las mujeres con ropas de *chola* (vestimenta negra con adornos) y los varones con ponchos rojos. Así ataviados, y con todos los insumos señalados, se dirigen a la chacra. Cuando llegan, prenden la *q'unyana* (fogata pequeña) al

medio de la chacra, mientras que los integrantes van preparando la ceremonia para pagar a la tierra. Cuando ya está lista la brasa en la *q'unyana*, ponen todo lo que han preparado en la *misa* (preparación de objetos sagrados por el *paqu*), hacen el *q'apachisqa* y la *c'halla* con vino, y van derramando las flores de Chuqichampi por encima de la chacra, diciendo las siguientes frases:

¡Wifay carnaval!, kunanqa, mama qaññayà allinta tupayunki, chikchiwan ,rit'iwan, qasawan. Apu Yana urqu, apu Vaivilla, apu Kuntursinqa, apu Laramani ,apu Qhaqya, kunanqa, kaymankama hamuchun, kay mikhuykiyku, wawamasiykunapaq mikhuykunaykupaq. Ilaqta runa masiykuman windinaykupaq, hinallataq saqiykuykiku santa tierra qanman.

¡Alegria Carnaval! Madre (la papa), tú ya te encontrarás (y te defenderás) con la granizada, con la nevada, con la helada. (Dirigiéndose a los cerros de todo Langui.) Dios Yanaurqu, dios Vaivilla, dios Kuntursinqa, dios Laramani, dios Qhaqya. Ahora, que vengan nuestros alimentos hasta aquí, para mis hermanos pequeños como yo, y para vender a mis hermanos de la ciudad, y te encomendamos también a ti santa tierra.

Luego, adornan toda la chacra con serpentina y misturas a la voz de *¡Wifay carnaval!*, pidiendo y encomendando para que las papas crezcan bien y den buen producto, que no haya gusanera y que la santa tierra mame bien (*ñuñuykuchun allinta mama*), para que crezcan papas grandes. La *paya papa* o papa madre, que fue sembrada en octubre, junto con la santa tierra o Pachamama producirán más papas para recoger en la cosecha.

Cada uno de los participantes, de manera individual, realiza el *ch'allasqa*, hablando con los *apus*, y dice: *¡Pachamama kunanqa allinta ñuñuykunki kay mamata!* (“¡Santa Tierra, amamantarás esta papa madre!”). Mientras el dueño va repartiendo coca y trago, *piqchan* (mastican) conjuntamente con la Pachamama. Después, todos se alegran: los varones tocan el *pinkuyllu* y las mujeres cantan agarrando una bandera blanca, que para ellos significa alegría. Entonan canciones que componen según las circunstancias. La melodía se mantiene, pero las letras sufren modificaciones conforme a las diferentes actividades, como el *oveja ch'allay*, el *waca ch'allay*, pagos a la tierra, etcétera. En el *papa ch'allay* tocan y cantan la siguiente canción:

Papa ch'allaypi t aki

*Pacha mamallay chaskiykuway,
pachamamallay chaskiykuway,
Mama ch'allaqmi hamurani,
papa ch'allaqmi hamurani
Qañña, qañña, tupaykunki
chikchiwanpas, rit'iwampas
Kunanqa pasarusaqñataq
intipas alturaq kachkaqtin*

Canción de saludo a la papa

Tierra Santa recíbeme,
Mi madre tierra recíbeme,
He venido a saludar a la madre papa,
He venido a saludar a la papa (nueva)
Tú, tú te encontrarás
Con la granizada, con la nevada.
Ahora, ya me iré
cuando el sol aún (alumbrando) esté en
las alturas.

Después de hacer la fiesta (*qhaswasqa*) al lado de la chacra, el dueño saca una mata o *yuri* de papa para ver si habrá buena o mala producción. Si la mata tiene entre cincuenta y sesenta papas, significa que habrá buena cosecha y es la señal para que comiencen a barbechar, es decir, a voltear la tierra descansada, en la que se ha de sembrar durante el mes de octubre; si hay menos de cincuenta papas, se barbecha menos tierra y se ponen tristes, pues el pronóstico señala que las cargas a cosechar en mayo serán muy pocas.

1.2. Constatación del desarrollo de la papa

En el mes de abril, el campesino tiene otras preocupaciones y sigue atento al desarrollo de la papa; observa su follaje, y si este se encuentra marchito, es una clara indicación de que la papa está ya madura. Para comprobarlo, toma una mata de papa en sus manos y rasgan con la uña la cáscara de las papas. Si la cáscara sale con facilidad, es señal de que aún no está madura para el escarbe. Además, el campesino constata si la papa está sana, tiene gusanera (*kuru*) o mucha humedad. Por lo general, es el varón quien se ocupa de estas verificaciones.

Al retorno, ya en casa, conversa con su esposa sobre el estado de la papa: puede que esté sana, con gusanera, o pudriéndose por efecto del exceso de lluvias. Si la papa está en buen estado, el esposo llega con optimismo y buen ánimo; en caso contrario, llega apenado, por cuanto hay la posibilidad de perder la cosecha. Si esto último ocurre, y a pesar de que la papa no se encuentre madura, los esposos conversan y toman la decisión de realizar la cosecha prematura. A esto lo llaman *papata kurunanmanta ayqichisun* (“haremos escapar la papa de la gusanera”) o *papata ñusananmanta ayqichisun* (“haremos escapar la papa de la putrefacción”).

Todo esto también se conjuga con la naturaleza y variedad de la papa: si es papa agria, como el *mallku*, su maduración demora y se escarba más tarde. Esta papa, por su sabor agrio, no es propensa a la gusanera. El *mallku* es considerado por el campesino como papa nativa de las zonas más altas; incluso es resistente a las inclemencias de las heladas más frías. Con él se procesa la moraya (*ch'uñu* blanco), que es papa deshidratada y muy valorada por el poblador andino, pues agradable al paladar. Esta cosecha prematura no está acompañada de una preparación especial, como la que recibe una cosecha buena. Cuando el desarrollo de la papa es adecuado, se preparan para agradecer a los *apus* y a la Pachamama por los frutos entregados, y fijan la semana en la que se hará la cosecha.

1.3. Planificación y acopio de insumos para la cosecha de papa

Una vez decidido el día de la cosecha, los esposos planifican la actividad. Deciden a quiénes se ha de suplicar para obtener ayuda (*mink'asqa*), buscan al *yachaq* y le suplican que realice el ritual, en caso que el dueño no sepa

hacerlo. También prevén los caballos para cargar la papa, y el *ch'aqu* o tierra blanca para comer con *watia* (*wathiya*) y queso.

Por lo general, es la esposa quien realiza las compras de los insumos que se han de emplear en el ritual de la cosecha. Se dirige al distrito de Layo por la cercanía, y porque ahí encuentra todos los insumos, a diferencia del distrito de Langui, que está desabastecido.

En Layo existen los llamados *chifleros qhatu*, que son vendedores de cosas pequeñas como imperdibles, agujas, hilos, botones, cintas de adorno para ropa, corchetes, broches, y también de insumos para los rituales andinos. Los insumos que se adquieren para el ritual de la cosecha de la papa son:

- *Chuqllus*. Son mazorcas de maíz de color blanco (*yuraq chuqllu*) y rojo floreado (*t'ika chuqllu*). Deben ser blancas, porque ese color indica tranquilidad. La mazorca roja floreada significa el florecimiento y la abundancia.
- *Paqucha untu* o *waka untu*. Es el cebo de alpaca, que a veces se reemplaza por el cebo de vaca. Es usado en el rito para suavizar el humor de la Pachamama y que no esté furiosa; en consecuencia, brinde el mejor de los frutos y no castigue a todos los seres.
- *Wira q'uya*. Es una planta que crece en las alturas de Chivay (Arequipa). Se usa como sahumerio de la papa.
- *Incienso*. Es un sahumerio que se utiliza para generar un ambiente de bienestar.
- *Kuka ruru*. Es la pepa seca de la coca. Se usa como sahumerio y significa la abundancia.
- *Clavel t'ika*. Es la flor de clavel; se usa para adornar las mazorcas de maíz y significa el florecimiento.
- *Vino oporto*. Se usa esta marca, por su bajo costo, para realizar el *ch'allasqa* (asperjar) a los *apus* y a la Pachamama.
- *Coca*. Es usada para el *k'intusqa* (invocación a los *apus* y la Pachamama). Para ello, se escoge la mejor coca, de hojas verdes, claras y enteras, que tenga un sabor y olor agradables para el momento del *chaqcheo* (masticación de la coca).
- *Garbanzos* o *pallares*. Son menestras que se emplean en Conde como un elemento sagrado relacionado con la idea de abundancia, y no como alimento humano.

Al retornar a casa, la esposa deposita los insumos adquiridos en un lugar especial de la casa o los cuelga de un clavo, y ordena a sus hijos que no toquen el paquete, pues el desacato de esta orden sería motivo de castigo de la Pachamama.

1.4. La *mink'a*

La *mink'a* es una actividad importante para cualquier miembro de la comunidad. Consiste en que el dueño, al necesitar del apoyo de los demás para los trabajos de su chacra, suplica a otra persona que lo ayude en el trabajo. En este caso, la súplica (*mink'a*) es para obtener ayuda en el escarbe de la papa.

En horas de madrugada, el dueño de la chacra se desplaza a las casas de las personas designadas para solicitar apoyo. Además, invita una porción de coca durante la conversación, que se desarrolla de la siguiente manera:

<i>Chakra ruwachikuq</i>	<i>Wayqiy, panay ¿allillanchu kachkankichis?</i>
<i>Mink'achikuq (qhari)</i>	<i>Allillanmi kachkani wayqiy</i>
<i>Mink'achikuq (warmi)</i>	<i>Ñuqapis allillanmi turay¿Qanri?</i>
<i>Chakra ruwachikuq</i>	<i>Allinlla...panayHamuchkani mink'akuqniykichis yanaparamuwaychis papata hasp'ikusaq, urqu k'uchupi.</i>
<i>Mink'achikuq (qhari)</i>	<i>¿Hayk'aqtaq hasp'ikunkiri?</i>
<i>Chakra ruwachikuq</i>	<i>Minchha p'unchay, wayqiy.</i>
<i>Mink'achikuq (qhari)</i>	<i>Yanaparamuchkaykiya wayqiy ichaqa aynillapi, mana runa tarikunchu ñuqapas munachkani yanapanata.</i>
<i>Chakra ruwachikuq</i>	<i>Willawankiyá ima p'unchaychá ruwanki chayta, hamuchkaykiñayá chaqraykiman, ichaqa yanaparamuwaypuni.</i>
<i>Mink'achikuq (qhari)</i>	<i>Ya wayqiy. Hamusaqñayá ama llakikuychu</i>
<i>Chakra ruwachikuq</i>	<i>Usphalay wayqiy, panay suyamuchkaykiña chaqrapi, alayrichá q'usñichikamuchkasaq.</i>

Versión en castellano:

Dueño de la chacra:	Hermano, hermana, ¿están bien ustedes?
Persona solicitada (esposo):	Estoy bien, hermano.
Persona solicitada (esposa):	Yo también estoy bien hermano, ¿y tú?
Dueño de la chacra:	Bien, hermana. Estoy viniendo a suplicarles para que me ayuden en el escarbe de papa. Voy a escarbar en la chacra que queda en el rincón del cerro.
Persona solicitada (esposo):	¿Cuándo vas a escarbar?
Dueño de la chacra:	Pasado mañana, hermano.

- Persona solicitada (esposo): Te voy a ayudar, hermano, pero en reciprocidad, no hay personas que me ayuden, yo también necesito ayuda.
- Dueño de la chacra: Me avisas, pues, qué día vas trabajar, vendré a ayudarte. Pero ahora ayúdame.
- Persona solicitada (esposo): Ya, hermano. Voy a venir, no te preocupes.
- Dueño de la chacra: Gracias, hermano, hermana, te esperaré en la chacra, haré humear.

Por lo general, los dueños suplican a ocho o diez personas entre varones y mujeres: parejas, familiares, vecinos... Como se puede ver en el registro de conversación expuesto líneas arriba, las personas pueden ayudar en *ayni* o también en pago de su jornal, que se paga en papa (*warqu*), aproximadamente con una arroba y media.

2. El ritual de la cosecha

Además de estos insumos, el dueño debe tener una manta sagrada llamada *unkhuña*, que no se emplea en otras actividades y que está hecha con pura lana de oveja o alpaca.

2.1. Q'usñichisqa

El *q'usñichisqa* o humeado de la chacra tiene dos momentos. El primero es el *q'usñichisqa* de la periferia de la chacra y el preparado de la *q'unyana*. Para dar inicio al *q'usñichisqa*, el esposo se levanta de madrugada y, sin tomar desayuno, se dirige a su chacra. Lleva *bosta* o *q'awa uchha*, que viene a ser la deposición seca de la llama, alpaca u oveja y que será empleada como brasa. Desde luego, no debe olvidar los fósforos para encender la fogata. Una vez en la chacra, el dueño, aún solo, *piqcha coca* y realiza el *k'intusqa*, invocando a los *apus*.

A las 6:30 de la mañana, aproximadamente, hace una quema de las pajas bravas o *ichhu* y los terrones que circundan a la chacra. Esto tiene como propósito enviar señales a las personas que se comprometieron a ayudar. A veces, al ver el humo, otras personas —que no necesariamente fueron invitadas— se dirigen a la chacra para ayudar, y son bien recibidas por el dueño. Los que se dirigen voluntariamente lo hacen con alegría, y el dueño tendrá bastante gente para trabajar, jugar y alegrarse.

Si el humo de la quema de paja se eleva de manera vertical, significa que dentro de poco se va a tener el apoyo numeroso de personas de la comunidad. Por el contrario, si se desplaza de manera oblicua, el dueño vaticina que no

tendrá el apoyo de mucha gente: son pocos los que vendrán. Según esto, los dueños previenen la cantidad de alimentos que se requerirá para proporcionar a los ayudantes.

Esta primera quema dura aproximadamente veinte minutos, según la cantidad de paja que se encuentre en el borde de la chacra, pero es suficiente para enviar señales a la comunidad.

La segunda quema, o *q'unyana*, está más relacionada con el ritual de la cosecha de papa. La *q'unyana* es un espacio ubicado en la parte inferior de la chacra, al medio y entre dos surcos. Su ubicación obedece a que este espacio debe permitir que el acto ritual se haga en dirección a la salida del sol (hacia el este) y mirando toda la extensión de la chacra. La *q'unyana* es una pequeña fogata al aire libre que debe ser reavivada constantemente, pues su fuego y humo deben acompañar a los faenantes todo el día:

[...] *q'usñichikuykuqa ch'isiyaqmi manan chay q'unyanaqa chiriyanchu huq ratupis, mana hinaqa papacha pasakapunman* (I.H.C.).

Si el fuego de la *q'unyana* se apagase, sería un mal presagio: se enfriaría la *q'unyana* y la papa se alejaría volando a otras chacras, o acabaría convertida en sapos y la cosecha sería un fracaso; por eso se observa al dueño alimentando el fuego constantemente con bosta de ganado y *uchha*. Para la *q'unyana* no se emplean otros elementos, como leña, paja, etcétera.

Cuando ya la *q'unyana* está prendida y humeando, llega la esposa con los demás familiares; portan entre todos los insumos necesarios para el ritual y la cosecha, herramientas, alimentos para combinar la *watia* (*wathiya*), etcétera. Se dirige o llama a su esposo y le da el desayuno, consistente en sopa de *ch'uñu*, con papa y grasa de oveja, aderezada con *asnapas* (hierbas aromáticas), mientras a lo lejos entre los caminos de la comunidad se percibe a pobladores que se van aproximando hacia la chacra, y uno por uno llegan y saludan a la familia. El dueño aprovecha este saludo para proporcionales una porción de coca y *llipt'a*, que es una bolita hecha de ceniza de *qañiwa* que, al morderse, endulza el *chaqchado* de coca.

2.2. Kancha ruray

Luego del *q'usñichisqa* se observarán otras acciones preliminares al rito. El dueño elige un *qullana* para que dirija el escarbe y cosecha de papa, considerando que sea una persona trabajadora, formal y responsable. Durante el día, este coordinará con el dueño de la chacra para efectos del trabajo de cosecha que aguarda.

El *qullana* indica a los faenantes dirigirse al centro o corazón de la chacra para realizar el *kancha ruway*, que consiste en escarbar papa en un área pequeña de 5 por 5 metros, aproximadamente. *Rawk'ana* (herramienta para escarbar) en mano, los faenantes empiezan a sacar la papa y la depositan a un costado de la chacra sobre la tierra.

Una vez cosechada la papa del cuadrante o *kancha*, se hace el aplanamiento, pisando y arreglando con la *rawk'ana* de tal manera que este espacio quede disponible para los actos rituales esenciales. Este trabajo de primera cosecha y aplanamiento de la *kancha* se hace entre todos: hombres, mujeres, niños y niñas indistintamente, y se invierte aproximadamente una hora; no hay nadie que se quede excluido de esta actividad.

Cuando todo ya está aplanado, los faenantes descansan, mientras que el dueño pide al *qullana*, ordene al resto que se sienten alrededor de la *kancha* y distribuye otra porción de coca a los y las faenantes.

El *yachaq* se dirige a la *kancha* y pide a la dueña que traiga todos los insumos y objetos que se van a utilizar en el acto ritual; toda la gente se anima y se dispone a participar, y se observa un trajín incesante de fiesta. El *yachaq* revisa los insumos y los últimos detalles para dar inicio al acto ritual.

2.3. La pataka o acto ritual de cosecha de papa.

La *pataka* o el acto ritual de cosecha de papa es llevado a cabo por un *yachaq* (alguien que conoce el ritual). La mujer está impedida de realizarla, pero sí participa de manera distinta. En vista de que la Pachamama es mujer, el rito lo debe hacer un varón. El *yachaq*, junto a un colaborador llamado *pahi*, ultima los preparativos. Años más tarde, este *pahi*, con todo lo visto y aprendido, ejercerá esta función de *paqu*.

Ambos, el *yachaq* y el *pahi*, se sientan al lado izquierdo de la *qunyana*, acompañados por los dueños de la chacra, y los faenantes se ubican alrededor de la *kancha*. Se inicia el acto con el *ch'allasqa* de vino, es decir, con el asperjado.

Antes, el vino se deposita en una pequeña concha de caracol de mar y se derrama el líquido en varias direcciones. El *yachaq* se para y hace el primer asperjeo o *ch'allasqa*, que está acompañado de invocaciones verbales:

La invocación se hace a los tres principales apus de Conde: Yana urqu, Waybilla y Laramani. El *apu* Yana urqu es el cerro más próximo a Conde y está a dos horas de caminata; el *apu* Waybilla está a cinco horas de caminata de Conde, y Laramani está a un día de caminata. Este último se encuentra en el distrito de Kunturkanki. La Pachamama también se encuentra dentro de las invocaciones; a todos ellos el *yachaq* les dice: “Ustedes nos crían, ahora alcáncenos bien esta madre” (refiriéndose a la papa).

Luego de esta primera invocación, el *yachaq* se sienta nuevamente, y mirando a la salida del sol, extiende su *unkhuña*, una manta tejida de lana de oveja o alpaca. Encima de la *unkhuña*, en la parte central, el *yachaq* coloca un costal de lana de llama, vacío, doblado en dos (es el que más años de duración tiene). Se coloca el costal para dar fortaleza a la mesa. Encima del costal pone el *qhipucha*, una mantita pequeña que porta la mujer para guardar su coca. Al final, en conjunto aparecen como capas superpuestas: en la base está



[...] *apu Yana urqu, apu Waybilla, apu Laramani, llapan apukuna, santa tierra pachamama qankuna uywawankiku kunanqa allinta haywarimuwayqu kay mamata.*

la *unkhuña*, encima el costal, luego la *qhipucha* y, sobre esta, los insumos para la ofrenda, con excepción de las conchas de caracol. A este conjunto lo llaman *misa*.

El *yachaq* deposita dos conchas pequeña de caracol de mar —denominadas *qispi qiru*, compradas del chiflero *qhatu*—, llenas de vino: una en el lado izquierdo y la otra a la derecha de la *unkhuña*. Luego, toma dos mazorcas de maíz: una blanca y otra floreada, y con las manos aproxima las mazorcas a sus labios para el *phukurisqa* (soplo en la cabeza de las mazorcas), a la vez que reitera una petición a los *apus* y a la Pachamama.

Acto seguido, alcanza al *pahi* las mazorcas de maíz; este las toma y viste (*p'achachiy*) a las mazorcas. El *p'achachiy* consiste en lo siguiente: el *pahi* toma el cebo de alpaca llamado *untu* y lo fricciona entre sus dedos, formando una suave masa que coloca en la parte superior de la mazorca. Luego toma una flor de clavel roja y la coloca en la masa de cebo. Una vez adornadas las dos mazorcas, las entrega al *yachaq*, quien las ubica en forma vertical como un macetero, en la *qhipucha*. Se emplea el clavel por su semejanza con el florecimiento de la papa, en ambos casos se da de un momento a otro, y de manera general, todas las plantas de papa y de clavel florecen todas a una, no parcialmente. Son dos mazorcas, pues según explican los campesinos, todo en la vida está organizado por pares: varón y mujer, hembra y macho, etcétera.

Paralelamente a la labor del *pahi* con las mazorcas, el *yachaq* toma los demás insumos: el garbanzo, pallares, pepa de coca (*kuka ruru*) y el incienso, y por puñados los distribuye en dos filas y tres columnas indistintamente sobre la *qhipucha*, y haciendo invocaciones a los *apus* y a la Pachamama.

Apu Yana urqu, apu Waywilla, apu Laramani, Santa Tierra, Pachamama kay comunidad Conde Q'iqrapi hatuchaq chaqrakunamanta, kunanqa llapanmanta, hampuchun kay mama wawamasikunantin mikhuyunaykupaq.

Los *apus* y la Pachamama preceden al contenido de la invocación; esta vez se pide que las papas de las más grandes chacras, vengán y se queden en la chacra en la que se viene realizando el rito, para ser compartida por todas las crías.

Enseguida, los demás faenantes, tanto varones como mujeres, reciben del *yachaq* una mazorca de maíz y una pequeña masa de *untu*. Los faenantes desgranán seis granos, pellizcan un pedazo de *untu* y, sin mezclarlos, los colocan en la *misa*, encima de la *qhipucha*, invocando a los *apus* y a la Pachamama con diferentes palabras según su manera. Lo central en las invocaciones es que haya una buena cosecha de papa.

A continuación, los y las faenantes reciben coca del *yachaq* y realizan el *k'intusqa*, que es como el *phukurisqa*, pero esta vez con coca. Cada uno de los y las participantes selecciona, de su puñado de coca, las seis mejores hojas. Deben ser enteras y sanas, y luego ordenarse todas en un mismo sentido, unas tras otras.

Cada uno de los y las faenantes, con el *k'intu* en los labios, sopla en dirección de los *apus* y la Pachamama y se hacen invocaciones personales. En esta parte del rito, el *yachaq* hace invocaciones al lugar en el que se ha de escarbar la papa. Cabe aclarar que cada parcela de tierra tiene un nombre particular; en el caso de la parcela motivo del rito en referencia, su denominación es *Hisp'a Qaqa Wayq'u*, o "roca de donde sale agua". El *yachaq* dirige sus invocaciones a ella. El *k'intusqa* también considera a los parajes a las lagunillas Tutura qucha y Parquta qucha: "*Paykuna samarin paraq kanampaq, chayrayku walikuna, unuykipas, paraykipas hamuchun*" (I.H). Las lagunillas en la concepción andina aspiran y espiran, formando nubes que darán lluvias para los próximos sembríos. Esto sucede cuando la petición está bien hecha, es decir, con toda fe y respeto.

El *yachaq* escoge hojas de coca y hace *k'intus* para cada uno de los *apus*, para la santa tierra, la *mamaqucha*, y les pide que suelten el ánima de la papa y vuelvan a la chacra.

Para hacer pago a la Pachamama, primeramente el *yachaq* pide permiso al Dios padre todopoderoso, como creador de la tierra, y le pide que nuestras culpas sean perdonadas.

Taytallay qanmi kay pachata paqarichiranki, chayrayku qanman mañayakamuykiku ima huchaykumantapas pampachayuguayku,

hinallataq apukunapas, pachamamapas kuskalla, akulliyuychis kay haywarimusqaykuta.

Lo mismo les solicita a los *apus*, a la Pachamama que juntos coman la ofrenda que se les alcanza.

Luego conversa con la Pachamama y le dice que siga amamantando a las plantas, pastos y cuide a todos los que viven en la tierra, que no los haga enfermar, sino más bien que los proteja de todo los malos espíritus y les dé buena cosecha, para compartir con sus hermanos del pueblo y la ciudad.

El permiso lo hace el *yachaq*, quien dice a los faenantes que se levanten y que acompañen a orar el Padrenuestro (*yayayku*).

Yayayku, hanaqpachapi kaq, sutyiki yupaychasqa kachun, qhapaq kayniyki, ñuqaykumam hamuchun, munayniyki rurasqa kachun. Imaynan hanaqpachapi hinallataq kay pachapipas. tantaykutari kunan quwayku, huchaykutari pampachawayku, imanaynan ñuqaykupas ñuqaykuman huchallikuqkunata pampachayku hina. Amataq kachariwaykuchu watinqayman urmanakuta. Hinataq kachun.

Luego de orar con todos, el *yayayku* ordena a los faenantes que realicen el *phukurisqa* hacia los *apus*. Se levanta el *yachaq* y, con el *pahi*, empiezan el rito del pago a la Pachamama o *haywarisqa*. El *pahi* abre un hoyo al medio de la *kancha*, de unos cincuenta centímetros de profundidad y otro tanto de diámetro. El *yachaq* se arrodilla y le habla a la Pachamama:

Ñan haywarimuchkaykiña chaskiykuwayku qaññayá akulliyuy wakin qunqasqa hallp'akunawampas, apukunawampas.

El *yachaq* le dice a la Pachamama que la está sirviendo, y que ella comparta con los *apus* y tierras olvidadas. Enseguida toma de la *misa* los objetos escogidos y los deposita en el hoyo; luego, tapa el hoyo con el despacho en su interior. Encima de todo esto, el *pahi*, con el *allachu* o pico, lo cubre con tierra. En esta tierra, el *yachaq* toma un *yuri* de papa, que es una mata de papa antigua sacada de la misma chacra (*paya papa*), y lo planta.

Enterrado el despacho, el *yachaq* vuelve a su lugar y ordena al *pahi* que traiga brasa de la *q'unyana* en una *chuwa* nueva, mientras que él prepara el *q'apachisqa*, con incienso, *wira q'uya*, cebo y maíz, para que haga el sahumero respectivo. El *pahi* enciende la brasa con estos insumos.



El *yachaq* pide a la dueña que la acompañe a traer papa, y se dirigen a un lado de la chacra donde está amontonada una porción de ella. En una *unkkuña*, agarrando cada uno de las dos esquinas o manta, trasladan papa, y sin soltar la manta, colocan encima de la brasa humeante y sahúman la papa por unos diez segundos; luego, echan la papa encima del lugar donde enterraron el pago o *haywarisqa*. El *yachaq* y la dueña repiten esta actividad tres veces. A la tercera vez, luego de echar la papa, agarran la manta ya sin papas, y tomando el *yachaq* y la dueña una esquina de la manta, hacen flamear la *unkhuña* en dirección de los *apus* y llaman a la ánima o alma de la papa:



¡Hampuy, hampuy, mama!, ¿chikchichu uywachu, runachu ,mancharichisunki? ¡hampuy hampuy alman!, llapan hatun chakrakunamantapas, hinallataq llapan apukunapas aparichimuwayku kay mamata wawa masintin mikhuykunaykupaq

Este llamado al alma de la papa se hace porque se supone que esta se ha escapado, atemorizada del granizo, de los animales y de los hombres que le

hicieron daño pisoteando, silbando, malogrando la cementera. Invocan a los *apus* y chacras grandes para que regrese el ánima y vengan otras papas.

El *pahi*, por su parte, exclama y repite varias veces, sentado:

¡Pataka, pataka hampuy, hampuy mama!

Si la *chuwa*, la brasa encendida, hace reventar el maíz, todos se alegran, porque es el feliz presagio de una buena cosecha de papa. Luego se da inicio a un juego interesante: el *yachaq* toma del pie a la dueña y la arrastra por la *kancha*; luego, todos se jalonean de la misma manera alrededor de la *phina*, montón de papa en forma cónica, debajo del cual está el despacho.

Los varones dicen, en son de lisonja:

¡Pataka, pataka paya añaspaq, (¡Pataka, pataka, para la zorrina vieja).

Y las mujeres contestan de la misma manera:

¡Pataka, pataka machu atuqpaq! (¡Pataka, pataka, para el zorro viejo!).



El juego del *aysanakuy* (jalonearse de los pies) se realiza con el propósito de que exista un ambiente de alegría y que el ánima de la papa, al ver esto, se quede con ellos:

Sichus mana patakata rurayku chayqa, papaqa hamp'atupi tukurqapun, wachu wayq'ukunapin purihanakuchkan qawachkaqtiyku, chay rayku ruraykupuni patakataqa, allin papaq kanampaq (G.O.M.).

Si no se hace el rito de la *pataka*, las papas se transforman en sapos, y entre los surcos se pueden observar muchos de ellos que se alejan de la chacra.

Luego del *aysananakuy*, descansan. El *yachaq* y la dueña reparten la coca que restó del rito y les dicen a los faenantes que mastiquen coca (*hallpay*) junto con la Pachamama, y dialogan sobre los presagios identificados y de cómo los ha recibido la santa tierra.



3. Wanllanakuy

Culminado el juego del *aysanakuy* durante el rito, el *yachaq* organiza la cosecha de papa y ordena que los faenantes empiecen el escarbe desde la esquina derecha la chacra. Las instrucciones son claras: todos deben esmerarse en escarbar bien; está prohibido dejar papas en la tierra. El *yachaq* advierte a las mujeres:



Allinta niñacha hasp'irapuwaychis, sichus mana allinta hasp'inkichis chayqa wanllasaykichismi, chaymantataq aysarusaykichis.

Y a los varones les dice:

Sichus mana allinta hasp'inkichis chayqa mink'arukusaykichismi warmikunaman, wanllanasunkichispaq, aysanasunkichispaq.

La sanción —tanto para mujeres como para varones— en caso de que dejen papas en la tierra sin escarbar, es que les arrojarán las papas más grandes en la espalda y los jalnearan de los pies por la chacra.

El juego en realidad no termina: durante la cosecha varones y mujeres arman una pequeña batalla, durante los descansos se jalonean, y en el trabajo, si encuentran papas grandes, las arrojan a la espalda de los contrincantes al grito de ¡*Wanlla!* La cosecha es alegría y risa.

Durante el día, a veces los faenantes encuentran papas extrañas, *wanllas linli*, *llallawi*, etcétera. Si encuentran *llallawis* antes de las doce, es presagio de que se ha traído papa, entonces se alegran y hacen el *q'apachisqa*; si encuentran el *llallawi* después del mediodía, significa que ha venido a robar (*papasuwa*).

La papa *llallawi* es entregada al dueño, y este la amarra con una paja para que no se vaya y robe la papa.



Durante el día hay varios momentos de descanso, así como:

Wayna: Aproximadamente a las 11 a.m.

Sama: A la 1 p.m.

Pikchu: Aproximadamente a las 2:30 p.m.

Intiwata: Aproximadamente a las 3:30 p.m.

Mala: Aproximadamente a las 5:00 p.m.

3.1 Papa phinay y astaypiwan (amontonamiento y traslado de papa)

Terminado el ritual, se procede al trabajo de escarbe de papa. Del acto ritual queda una porción de papas sobre la *pataka* (*haywaku*), al medio de la chacra, encima de ella, y durante todo el día los faenantes van acumulando más papas. Después de unas dos horas se observa un pequeño cerro de papas que llamado *phina*.

Este laboreo de la *phina* se van haciendo durante el día, entre bromas y juegos; el ambiente social para esta ocasión es de jolgorio, para que la papa que viene de otras chacras mire y se anime a quedarse con los faenantes y la cosecha sea

abundante. Las bromas generalmente giran alrededor de los posibles compromisos matrimoniales, relaciones extramatrimoniales, salpicado de picardía y bromas sexuales, chistes, etcétera.

Este laboreo es entrecortado por periodos de descanso en los que comen *wathiya* o papa cocida en brasas de terrones, *k'urpas*, con queso o *ch'aku*. En otros descansos *pikchan* coca con *llypt'a*.

Cuando llega la hora del *pikchu* —es decir, el descanso de las dos de la tarde—, el dueño, con el *qullana*, ordenan a las personas que realicen el traslado de papa a la casa del dueño. Las personas encargadas del traslado piden mas coca: “*mamitay, yapayway kukachata kallpachayrukusaq*”.

Antes de empezar el traslado de papa, se realiza un breve acto ritual que consiste en el *k'intusqa*, *phukurisqa* y *piqchado*. Esta vez las invocaciones son hechas por quienes van a cargar y están sentados; luego se levantan, y uno de ellos, con una sogá, encierra simbólicamente la *phina* y le habla: “*kunanqa mama hunt'aruyá costalkunaman, amayá ayqiriwankichu*”. Esto se hace con el propósito de que la papa no se escape.

Seguidamente, los que van a cargar la papa sentados colocan un costal vacío dispuesto a ser llenado con la boca hacia la *phina* y toman una primera porción de papa entre las manos; hacen el *samarisqa* (soplar la papa) y le dicen “*mama hunt'aruya costalman*”. La misma acción se repite dos veces más, y luego, de manera rápida proceden a llenar el costal.

Una vez rellenos todos los costales de papa, hacen el cosido con una aguja grande de unos quince centímetros llamada *yawri*, y con el *q'aytu*, una pita hilada de lana de llama que es más fuerte que la de alpaca u oveja. Los costales de papa se cargan en caballos; en tanto, el resto sigue cosechando papa en la chacra. En casa del dueño, desmontan los costales de papa y los vacían en un lugar designado por el dueño y forman nuevamente otra *phina*; esta vez no hay invocaciones. Los responsables de trasladar la papa retornan montados en los caballos a la chacra para seguir cargando más papa.

Entre los descansos de *piqchu* y *mala*, la dueña pregunta a cada uno de los faenantes si su apoyo en el trabajo es en calidad de *ayni* (ayuda recíproca) o *warqu* (porción de papa que se paga a los faenantes).

Si el apoyo es en *ayni*, entonces al faenante no se le entrega papa, y si es en calidad de *warqu*, la dueña, toma en una manta papa directamente del escarabe, prepara un lugar, lo limpia y encima de ella echa la papa, designando por sus nombres a los faenantes. Ellos toman la papa para llevar a sus casas.

Concluida la cosecha, los faenantes retornan a sus casas. En la casa de dueño, los cargadores y los dueños de la chacra todavía hacen algunas acciones más; por ejemplo la *phina*, por el apresuramiento del trabajo anterior, no adquirió una forma adecuada —es decir, la de un cono—, entonces convienen en hacer las correcciones respectivas y, con las manos, arreglan las deformaciones. A esta acción se le llama *sututusqa*.



Una vez formado adecuadamente el cono o *phina* de papa, lo cubren con *ichhu* para proteger la papa del intenso frío de las heladas o los rayos solares. Así permanece durante una semana, aproximadamente, hasta que consideran que la tierra aún impregnada en las papas está ya seca y es posible realizar su selección.

3.2. Papa aqllay (*Selección de papa*)

Mientras en la *phina* la tierra de la papa va secándose, la dueña, durante la semana, visita y suplica a diferentes personas, vecinos y parientes, especialmente mujeres, para que le ayuden a seleccionar la papa. Por lo general esta actividad la lidera la dueña; el dueño dice que es *muhuchayqa warmiq ruranallanñá*; es decir, que la selección es un trabajo que corresponde a la mujer. El varón acude en ese tiempo a devolver el *ayni* que le prestaron los faenantes.

El día señalado entre las 8:00 y 8:30 de la mañana las invitadas llegan a casa de la dueña; son recibidas por ella con muestras de cariño y amabilidad, y se sientan en distintos lugares próximos a la *phina*. La dueña se dirige cada una de las invitadas, distribuyéndoles porciones de coca que van *chaqchando* mientras esperan a las demás.

La dueña da indicaciones para el proceso de selección; les pide que escojan las papas comenzando por las grandes, que son para comer y vender; luego las que serán de utilidad para semillas, y por último, las que sirven para hacer el *ch'uñu*: "*Akllarusunchis papata, ñawpaqta mikhunapaq, chaymanta muhupaq, qhipatataq ch'uñupaq*".

Las participantes se aproximan y ubican alrededor de la *phina* formando un círculo, portan sus *unkhuñas* (mantas), y empiezan a seleccionar la papa según las indicaciones dadas por la dueña. La ubicación de las señoras es por afinidad, para hacer amena la actividad, pues este es uno de los momentos en el que la conversación entre ellas gira en torno a su vida íntima y familiar. Esta

actividad también está organizada en cinco fases: *wayna*, *sama*, *piqchu*, *intiwata*, *mala*. En cada una de ellas *piqchan* coca, y en *sama* comen *wathiya* preparada por la dueña de casa.

Conforme van seleccionando la papa para comer, las participantes forman una *phina* de esta calidad de papa al lado de la *phina* anterior. Terminada esta *phina*, hacen otra *phina* de papa para semilla, y finalmente la papa restante, que es la de menor calidad, se extiende para hacer *ch'uñu*. Antes de la selección de papa destinada a hacer el *ch'uñu*, se escoge papa menuda de buena calidad o *allin papa* (*ch'akillu*, *talus*, *yuraq lumu*, *llama sinqa*, *linli*, etcétera, y se edifica otra *phina* pequeña para ellas.



Esta papa menuda es la que ha de ser consumida inmediatamente por la familia en los primeros meses. Se dice que si, por equivocación, de esta papa menuda se hiciera *ch'uñu*, la helada haría llorar a estas papitas y, como castigo, en la cosecha del siguiente año la familia no tendría producción de esta variedad de papa.

Como resultado de la selección de papa, se observan varias edificaciones de *phinas* que son cubiertas por paja o *ichhu*. Aquí acaba la selección de papa; las participantes reciben su *warqu* de papa como pago de la ayuda prestada, o también puede ser en *ayni*, y retornan a sus casas.

3.3 Papa waqaychay o almacenamiento de la papa

Una vez concluida la primera selección de papas y la edificación de las *phinas*, se debe guardar o almacenar la papa con cuidado, puesto que de esto dependerá la alimentación diaria de la familia. Por otro lado, hay que guardar las semillas para la siguiente siembra.

Después de unos cinco o seis días, en la casa de la dueña de reúnen nuevamente vecinos y parientes para ayudar en el almacenamiento de la papa. Aquí otra vez se observa la práctica del ritual *q'apachisqa* descrito anteriormente. La diferencia es el contexto.

La dueña se dirige a los lugares en los cuales se ha de almacenar la papa, que generalmente son habitaciones vacías, trojes o *taqis*. Los trojes son espacios cuadrados, bordeados con paredes de adobe de un metro de altura; en el medio depositan papa. Los *taqis* son depósitos que tienen forma de cilindros, cuyas paredes están tejidas con paja (*q'uya*) y sogas hechas del mismo material; dentro de estos cilindros de paja tejida se guardan las papas.

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

Estos depósitos de papa son convenientemente arreglados; la base o superficie del piso se cubre con abundante paja para evitar que la humedad malogre la papa depositada. Para guardar la papa destinada a ser semilla, proceden de una manera distinta: igual ponen la paja, pero le agregan plantas de aroma fuerte, como palma real, salvia, ajenjo, eucalipto y muña. A veces le agregan excremento de llama:

Mana kurunampaqqa, churayku, llama uchhata, ajenjunta, palma realta, salviata, eucaliptuta, muñata, chaykunan kuruta sipin asnayninwan (G.C.L.).

La dueña escoge las papas más grandes y con ellas frota la base de sus senos, a la vez que pide que las papas alimenten a su familia durante el año:

Chaypiqa señorakunaraq primerata churaykun hatuchaq papata ñuñunta qhaquskusa, chaypi ninku: Mama kunanqa, aman kuyunkichu, watan, watan uywaywankiku. para que dure, para que aguante todo el año, hinatapuni waqaychayku desde abueloykumantaraq (G.C.L.).

Es posible que exista una similitud entre la *phina* y el seno de la mujer; falta determinar de manera precisa esta afirmación.

La dueña coloca las papas grandes al medio de la habitación, troje o *taqi*, según sea el caso, acompañado de seis hojas de coca (*k'intu*). Las pajas que cubren las *phinás* son sacadas y guardadas para destinarlo a otros usos. Las *phinás* van desapareciendo conforme las papas son trasladadas a los lugares de acopio. Para el traslado de papas, emplean *unkhuñas*, costales y *siq'as* (saquillos). El traslado es individual.

Cuando se concluye el traslado de papa y todo se encuentra en los depósitos, se cubre la superficie de la papa almacenada con bastante paja. Si fuera en troje, se cubre con barro preparado mezclado con paja.

La papa no debe entrar en contacto con elementos considerados nocivos, porque se enferma. Especialmente la semilla debe ser protegida de sustancias que alteren su desarrollo:

Muhu cuidananchispaqqa ñuqanchis yachanchis hina, chay yawar ch'aqchu llanqha ninchis wakintaqa, wakinqa yawar ch'aqchu ninchis. Antisqa llanqha nikullaqmi, chaypaqqa manayá grasa cosasta, ni imatapas tupachinachu, muhumanqa, chay llamqhaqa hap'in chay grasa tupasqamanta, chay aycha cosasmanta hap'in, chaytaqchá rimaypiqa niqkupas, mana yawarniyuq warmiwanqa iluchinachu, ni yawarniyuq warmiwanqa hallmachinachu, ni qhalqichinachu, yawarninmi sut'uykun nispa. Chay llanqha tukun nispa, chay llaqhawanka yanayarapunmi Raphia, paqpas, hawaspapas, chaypaqqa manan hampi kanchu (A.C.C.).

Esta recomendación incluye a la mujer cuando está en período de menstruación; se debe evitar su presencia no solo en esta actividad de almacenamiento sino en todo el proceso productivo de la papa.

De igual modo, esta actividad está organizada de acuerdo con las etapas que intermedian entre el trabajo y el descanso: *wayna, sama, piqchu, intiwata y mala*. También se da el *hallpasqa* de coca y la *wathiya*.

3.4. Relatos de la papa en la comunidad de Conde

Lomo papa, emilia papamanta willakuy

Huk kutis Santa Rosa llaqtapis papa qhaswasqa chaqrakunapi, sapa tutallas qhaswaq huk waynawan sipaswan chaysi mana puñuchisqachu chay llaqtapi gobernadora sapa tutas qhaswaykuchkaqku. Hinas wiraqucha gobernadorqa kamachisqa teniente gobernadora:

—Phaway apaykamuway chay indiokunata manañam puñuchiwancho —nispa.

Teniente gobernadora ch'inllas kasukusqa, apayamusqa chay qhaswaqkunata, chaypis entregan gobernadora. Chaypis waqmanta kamachillantaq:

—Kunanqa wisq'aramuy q'uiwasiman —nispa. Tenientiq ch'inllas apayun, hinaspas wisq'amun, sipaskunawan, waynatawanqa khipantin p'unchawqa. Gobernadora waqmantas wasintarisqa kamachimullantaq:

Cuento de las papas lomo y emilia

Dice una vez que, en el pueblo de Santa Rosa, había una pareja que bailaba y cantaba todas las noches, y desvelaba con su bullicio a toda la población y sus autoridades.

El señor gobernador ordenó al teniente diciendo:

—¡Corra y tráigalos a esos indios bulliciosos, no me dejan dormir!

El teniente gobernador, calladito, obedió y trajo a la pareja que bailaba y cantaba y la entregó al gobernador.

El gobernador le ordenó nuevamente al teniente:

—¡Enciérrelos en el calabozo!

El teniente, calladito, los encerró en el calabozo.

Al día siguiente, el señor gobernador va a la casa de teniente y le ordena diciendo:

—*Phaway qawarqamuy imaynan kachkanku —nispa. Teniente gobernadorqa risqas qhawayunsi, ch'usaqsi kapusqa kalabosuqa, hinaspas manas kapusqachu sipaswan waynawanqa. Mancharikunsi teniente gobernadorqa allintapunis qhawaykun chaypis kachkasqa lumo papawan, imilla papawan, chay papatas ninkun Lumu papatas "qhari", Imilla papataq "warmi" nispa- Chayqa risqa tenientiqa willaq.*

Willaqtin ninsi gobernadorqa:

—*Manachu hina kanman aknachu — nispa.*

"Allin papa kaqtinqa qasaranpunis papaqa karnaval killapi".

Papapa phiñaqusqanmanta willakuy

Huk hacendados kasqa chakarayuk, hatum chakrayuk askha clasitaqsi kasqa chay papankunapas. Chay wiraquchaqsi allin papam kasqa chaysi, chay papam qhaswallasqataq askha wayna sipas qaswasqaku lumapi. Hinaspas chay hacendado qhaswaqwan aburrikusqa. Hinaspa chay chikaq qhaswaqkunata nisqa:

—*Qamkunapis qhaswamuychis chay qhaswakunata p'anayamuychis — nispa. Kasukuspa chay qhaswaqkunaqa risqaku chay qhaswana lumaman, chaypis qhaswayuchkasqaku chay qhaswaqkunataqa p'anayusqakus surreagunkunawan paykuna pura, p'ananakusqaku chay qhaswaqkunapas p'ananakusqakus. Chaymanta p'ananakuspa wiqchu wiqchuta ruwanaykukusqaku. Hinaspas chay qhaswaqkunaqa chay hacendadoman willayusqaku lliwta p'anayapuyku nispa. Hinaspas hacendaduqa nisqa:*

—*Phawaychis qhawaramuychis*

—*¡Corre y míralos, cómo estarán!*

El teniente fue y encontró vacío el calabozo y asustado se preguntó.

—*¿Dónde están?*

Y miró nuevamente y solo había una papa lomo y una papa emilia.

Y desde ese momento pusieron el nombre de lomo a la papa varón y de emilia a la papa mujer, por eso cuando hay buena producción de papa siempre bailan y cantan en el mes de carnavales, y cuando no hay buena producción, no hay fiesta o qhaswa.

El enojo de la papa

Había una vez un hacendado que tenía una chacra grande y tenía varias variedades de papa. Ese señor tenía buena papa, y esa papa bailaba y cantaba. Varias mujeres y varones bailaban en una loma, y el hacendado se aburría con ellos, entonces ordenó a otros bailarines que ellos fuesen a bailar y que golpeasen a los bailarines de la loma.

Los bailarines que fueron a golpear fueron a esa loma, donde se canta y se baila; llegaron y empezaron a golpear a los bailarines de la loma con zurriagos, y se armó una pelea.

Los bailarines de la hacienda destrozaron y los dejaron estirados de uno en uno. Según ellos, después de golpearlos los bailarines fueron a avisarle al hacendado, diciendo que los habían golpeado a todos, y el hacendado reaccionó y les dijo que vayan a verlos nuevamente y dijo:

—*Seguramente algo de ellos se habrá quedado.*

Los bailarines de la hacienda fueron.

imallankutapas wiqchukunkupunichá —nispa. Risqakus qhawaq, chayasqaku qhaswana patata, chaypis tarisqaku papata wiqchu, wiqchuta q'allayusqata, q'anchi q'anchita tarisqaku. Chayta pallaspataq chay hacendaduman apayapusqaku, hinaspas chay hacendadu tarikusqa ancha admirasqa. Chaymanatas chay hacendup papam mana kapusqachu hinaña huk watanman tarpuqtinpis manas qasqañachu papa kasqa. Chaymanta chay hacendadu yuyaykapusqa imanaqtintaq mana papayri kanchu —nispa.

Hinaspas altumisayuqman risqa tapukuq: —imanaqtinmi mana papay kapunchu —nispa. Hinas altumisayuqqa papata rimarichimun: —ima naqtinmi kay hinata ñaq'arichiwanki, ñut'uchiwarankiku, qhaqrachirawankiku. Ñuqaykuri chaypaqchu papayki karayku, ñuqaykuqa kusikuymantam qhaswarayku.

Chayraykus chay pachamantapacha hacendaduqa allinta papaq almanta waqaychan, hinaspas pagachin pachamamaman, chaymantaraqsi papam kapusqa.

Mikhuyta allintam munakuna, mikhuyqa waqanmansi.

Historia de la papa “viuda waqachi”

Huk viudas tarpusqa wata kachi papata, chay papas urqupi achkhata wachasqa, chaysi mana viudawarmi mana hasp'iyta ni q'ipiyta atisqachu. Hinaspas waqayapusqa:

—¡Mamay, imapaqmi kaytukuyta wachanki, waskhaymi, costalniymi kan nirqankichu! —nispa.

Chay p'unchaymantas, chay papaq sutinta churapusqaku “viuda waqachi” nispa-

Llegando al lugar, encontraron a muchas papas tiradas, destrozadas, partidas en pedazos. Recogieron todas las papas, y así las llevaron al hacendado.

El hacendado se asustó y admiró. Desde esa fecha el hacendado ya no tuvo buena cosecha de papa, pero seguía sembrando e igual su cosecha era mala. Entonces el hacendado dijo:

—¿Por qué ya no tengo cosecha de papa?

Entonces fue a un *altomisayuq* a preguntarle:

—¿Por qué ya no tengo papa?

El *altomisayuq* hizo hablar a la papa y la papa habló diciendo:

—¿Por qué me has hecho sufrir tanto? Me hiciste destrozar, nos has hecho pisotear, ¿para eso nosotros fuimos tu papa? Nosotros estuvimos bailando, cantando esa fecha.

Luego de esta conversación, el hacendado hizo llamar al ánima de la papa e hizo su *haywasqa* a la tierra, y desde esa fecha tuvo nuevamente papa.

“A nuestros productos hay que querer, si no pueden llorar e irse.”

La papa, viuda *waqachi*

Una viuda sembró la variedad de papa llamada *wata kachi*, que es una papa de color azul. Esa papa produjo bastantes crías que la viuda no pudo escarbar, ni mucho menos cargar o trasladarlas, y se puso a llorar, lamentándose:

—Mama, para qué procreaste tantas papas, dijiste acaso que yo tenía sogas y costal para cargar? —así dijeron.

Desde ese día, el nombre a esa papa la llamaron: “la que hace llorar a la viuda”.

*Kunanpas chay papa kachkanpuni,
urqu urqullampi wiñan askhatapunis
wachan.*

Suwa manchachiq papa

*Huk estanciapis Laramani llaqtapi,
huq chakrata risqa suwa, hinaspa
hasp'irusqañas achkhata, suwaqqa
cawallumpas listus kasqa, hinaspa
rimarimusqa huk papa:*

—¡Ñuqan kani ukumari!

*Chayqa chay suwaqa
mancharikapusqa, hinaspa
papakunataqa saqirparipusqa.
Qipantin punchawqa carga, cargas
kapuckasqa kay hukumari papaqa.
Chay papaq sutinmi azul waña.*

*Chay papataqa tarpunapunis
chaqranchispiqa mana suwaq
apanampaq.*

Ahora mismo, esa variedad de papa existe y se produce en gran cantidad, pero solo en los cerros.

La papa que asusta a los ladrones

En la estancia de la comunidad de Laramani, un ladrón entró en una *chakra*, entonces cuando ya había escarabado mucha papa, e incluso su caballo estaba listo para trasladarla, en ese momento habló la papa:

—¡Yo soy *ukumari*!

Entonces el ladrón se asustó y dejó la papa. Al día siguiente, las papas estaban en costales. El nombre de esa papa es “azul *waña*”. Esa papa hay que sembrarla siempre en nuestras chacras para que el ladrón no se las lleve.

Conclusiones

El rito andino de la cosecha de papa se sigue practicando en la comunidad de Conde aunque va limitándose a las personas mayores; las generaciones jóvenes no lo practican.

El rito de la cosecha de papa o *pataka*, es un acto reconocimiento a la Pachamama como criadora (*uywa*) de los *runas* y de agradecimiento por los frutos que entrega al hombre y a través del rito se busca establecer buenas relaciones con la naturaleza. La *pataka* (ofrenda a la naturaleza por la papa entregada al *runa*) es un acto de conversación con la Pachamama, los *apus* y *mamaqucha* para garantizar una buena cosecha y que el alma o ánimo de la papa venga a la chacra.

El ritual de la cosecha de papa es un acto sagrado y fe andina que va acompañado de alegría y jolgorio como el *wanllanakuy* y *aysanakuy*.

Se percibe una confluencia de lo católico y lo andino como religión, aunque en la comunidad de Conde la práctica de este rito muestra una mayor presencia de la religiosidad andina.

La agricultura sigue siendo el centro y el eje articulador de las relaciones de la persona con la naturaleza, y la ritualidad es una muestra de esta afirmación, porque la vida de los comuneros de esta comunidad es la chacra. Creemos que, en lugar de en vez de enseñar conceptos, técnicas y métodos de otra cultura a los campesinos, se brindaría un mejor servicio a estas comunidades del área rural si las instituciones las ayudaran a documentar, restaurar y fortalecer su conocimiento tradicional, con el fin de revertir ese lento proceso de deterioro, erosión y extinción de saberes validados durante miles de años por la cultura andina.

Anexo

En la comunidad de Conde hay variedades de papas nativas que actualmente están siendo reemplazadas por papas híbridas, que como semilla dura hasta tres años; luego, se tiene que cambiar de semilla. En cambio la semilla de papa nativa sigue produciendo durante muchos años.

Clasificación de papas nativas

- *Waca qallu*
- *Imilla*
- *Yutuka*
- *Pukapapa*
- *Yana lomo*
- *Q'achalli*
- *Urqumallku*
- *Kuchiruñu*
- *Quikisullu*
- *Linli*
- *Kuchi aka*
- *Llama senqa*
- *Kiwillu*
- *Chinamallku*
- *Chachapiya*
- *Misti lomo*
- *Talos*
- *Sebayllus*
- *P'itiquina*
- *Qhachun waqachu*
- *Yuraq lomo*
- *Ukukuri*
- *Yanamallku*
- *Phuquya*
- *K'ucha*
- *Takillpa*
- *Q'achalli*
- *Ch'usu*

Bibliografía

ALBÓ, Xavier y Mildred CALLA

1996 “Santos y tierra, muertos, *wak’as* y chicha: La religión andino-cristiana de los Quechuas de Tiraque, Cochabamba”, en SCHMELZ Bernd y Ross CRUMRINE. *Estudios sobre el sincretismo en América Central y en los Andes*. Bonn: Bass Estudios Americanistas.

ANSIÓN, Juan

1987 *Desde el rincón de los muertos: el pensamiento mítico en Ayacucho*. Lima: Gredes.

BOYYSSE-CASSAGNE, Therese

1987 *La identidad aymara: Aproximación histórica (siglo XV-XVI)*. La Paz: Hisbol.

CLAVERÍAS, Ricardo

2004 *Conocimientos de los campesinos andinos sobre los predictores climáticos: Elementos para su verificación*. Lima: Centro de Investigación, Educación y Desarrollo (CIED).

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús

1985 *Subsistencia ritual y poder en los andes*. Barcelona: Editorial Mitre.

KAULICKE, Meter

2001 “Vivir con los ancestros en el Antiguo Perú”. En MILLONES, Luis y Wilfredo KAPSOLI. *La memoria de los ancestros*. Lima: Edit. Universitaria, Universidad Ricardo Palma.

RENGIFO V., Grimaldo

2004 *Cosmovisión andina*. Lima: PRATEC.

