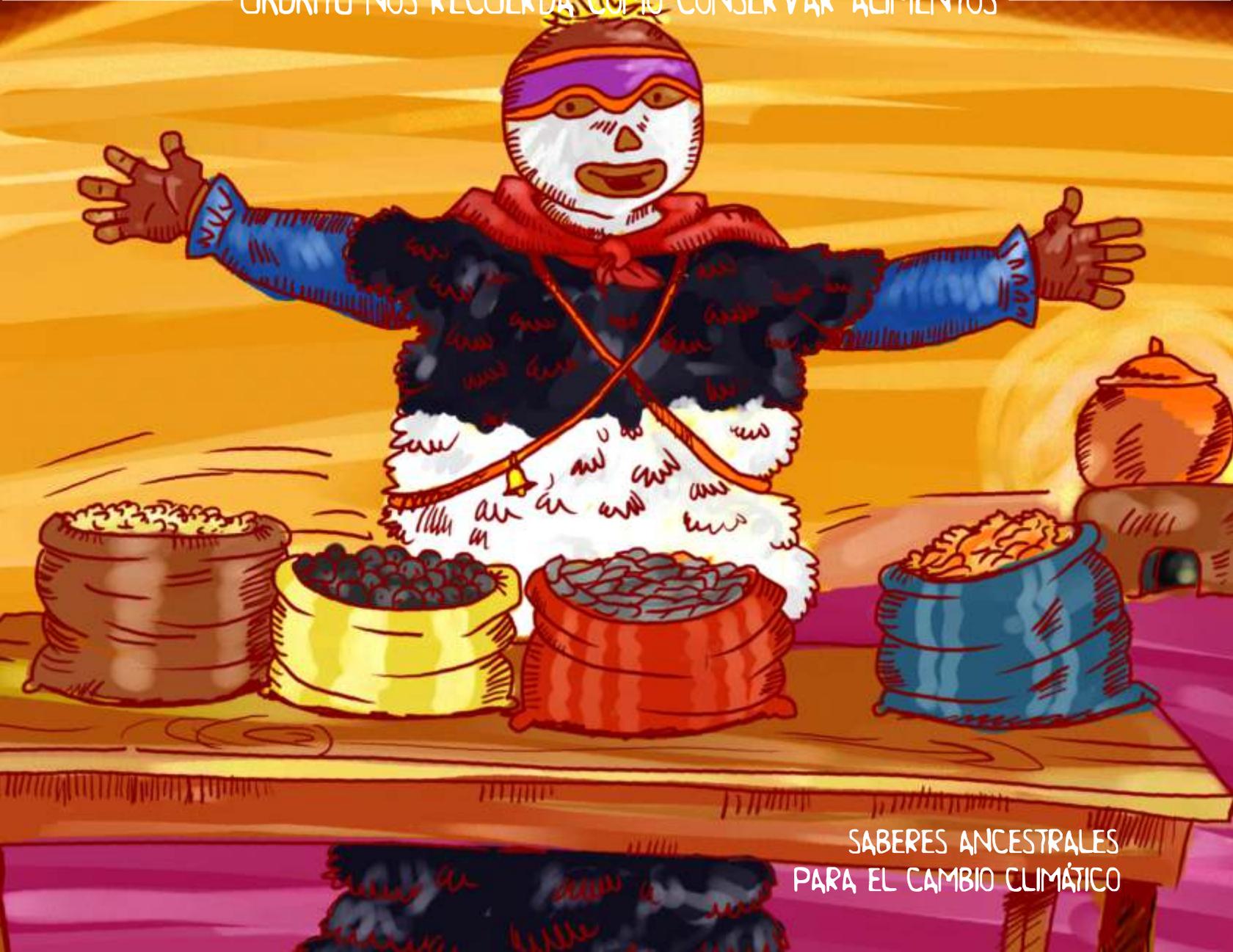


# PRODUCTOS TRANSFORMADOS

UKUKITO NOS RECUERDA COMO CONSERVAR ALIMENTOS



SABERES ANCESTRALES  
PARA EL CAMBIO CLIMÁTICO



Hace un tiempo atrás, ocurrió que muchas familias de las comunidades pasaban mucha hambre, no tenían qué comer, porque las heladas y la sequía había acabado con los sembríos.

Los más jóvenes habían decidido irse a otros lugares donde decían tenía mejor clima, varios adultos viajaron a algunos pueblos a trabajar en lo que sea, y muchos niños habían sido enviados por sus padres donde sus conocidos en la ciudad.



Algunos de los pobladores  
empezaron a creer que Dios  
les había castigado y empezaron a rezar.

En eso, un día llegó ukukito bailando,  
feliz, sin saber lo que sucedía.





Y de pronto paró en seco,  
al ver que ni el perrito le movía la cola.

–¡Yau!, ¿imataq kaypi suceden?–  
Se preguntó qué es lo que pasaba,  
y porqué había pocas personas.

A lo lejos vio a una anciana  
sentada en una piedra,  
entonces se acercó.





-¡Imaynallan mantay!,  
¿Cómo estás abuelita,  
dónde están todos?-

-Allillanmi ukukucha,  
¿mañachu yachanki?,  
tukuymi ripushanku,  
¡manan mijuna kanchu!-

Y así de golpe, ukukito se enteró  
de la desgracia de la comunidad,  
pero la abuelita siguió hablando bajito,  
y ukukito quiso oírla,  
entonces se sentó a su lado, atento.

–¡Ahí está pues!, les dije que no es bueno olvidarse lo que sabemos de los alimentos desde nuestros ancestros, pero ya nadie quiere secarlos para guardar, ya ni saben que es la khaya, el lenle, la chochoca, el chuño y la moraya. Quieren vender todo lo que produce la chacra y comprarse otros alimentos de la ciudad–

Ukukito quedó sorprendido, porque él tampoco conocía algunos productos que la abuelita mencionaba, a lo mucho sabía del chuño y la moraya.



–Abuelita, y ¿podrías enseñarme cómo y de qué se hace esos alimentos para guardar?

–Claro que sí hijo, me alegra que por fin alguien tenga interés, te enseñaré todo lo que recuerdo de cómo procesar los alimentos para guardarlos por mucho tiempo, así podrás enseñar también a la comunidad, ojalá de ése modo ya no pasemos hambre los próximos años–



–Primero hay que comprender que el frío, la helada y el río son hermanos que nos ayudan a alimentarnos–





–El chuño se hace de la papita, se hace congelar por las noches, tienen que estar como “piedritas” luego así bien congeladitos, en la mañana las exprimimos con la mano, a veces con los pies, y ya deshidratadas recién ponemos al sol para que se sequen–

–Mas bien la khaya se hace de la oca amarga recién cosechada, se pone al río por quince días. Al sacar se exprime y se pone a secar, debe secarse y ventearse bien para que no se pudra–





-para elaborar el lenle, esperamos al mes de junio, cuando el cielo esta azulito sin nubes ni viento, eso significa que va caer helada fuerte, entonces es cuando se pone los ollucos en la pampa para que se congelen con la helada, al día siguiente se pisa suavemente y se lleva al agua corriente por quince días o más.

Se debe sacar del agua a las cinco de la tarde para ponerla otra vez a helar y después se hace secar y ventear-

-para la moraya, trabajito también es,  
porque después que la papa se congela en la noche,  
hay que llevarla al río y meterla allí, tapadito con paja,  
así varios días, hasta que blanquito quede.  
Allí recién se hace secar-



An illustration of an elderly woman with white hair in braids, wearing a red shawl over a purple long-sleeved shirt and a dark skirt. She is pointing her right index finger towards a large, rectangular mat of brown material spread out on the ground. The mat is covered with many small, white, teardrop-shaped objects, which are corn cobs, arranged in neat rows. The scene is set outdoors under a bright yellow sun with a green aura, casting rays of light onto the mat. The background shows rolling green hills and a clear blue sky.

–y en el caso de la chochoca  
es pues nuestro hermano maíz,  
el choclo bonito, que se sancocha  
y se hace secar. Así, una vez sequito  
por el sol y el viento,  
se guarda. Algunas personas lo  
muelen para guardarlo–

Así enseñó la abuelita,  
que el chuño, la moraya, la khaya,  
el lenle y la chochoca  
se pueden guardar harto tiempo, y que con ello,  
ya tenemos con que alimentarnos  
en épocas de escasez.



-Así fue desde el tiempo de los incas ukukito, por eso construyeron qolqas, para almacenar los alimentos y no pasar hambre- concluyó la abuela.



Ukukito,  
supo de la voz de la abuela, que esas técnicas de deshidratación o proceso de secado de los alimentos, son parte de los conocimientos antiguos que vienen desde nuestros antepasados incas, y que los gobernantes del antiguo Tawantinsuyo, se preocuparon primero por la alimentación de sus pobladores.

*“con estos trabajos y los conocimientos de la comunidad reduciremos los problemas y trabajaremos mejor nuestra tierra y nos adaptaremos al cambio climático”.*

**CRÉDITOS:**

Proyecto: "ADAPTACIÓN DE COMUNIDADES ANDINAS AL CAMBIO CLIMÁTICO"  
PRODUCTOS TRANSFORMADOS - UKUKITO NOS RECUERDA COMO CONSERVAR ALIMENTOS

CENTRO DE ESTUDIOS Y PREVENCIÓN DE DESASTRES  
Cl. Martín de Porres n.º 161, San Isidro, Lima, Perú  
RUC: 20109358658  
Teléfono: (511) 221 0251  
postmast@predes.org.pe

Coordinadora del Proyecto: Karin Kancha Sucno  
Responsable de elaboración del contenido: Edith Quispe Quillahuaman  
Adecuación de Textos: Enrique Riveros Yábar  
Ilustraciones y diseño: Saúl Ponce Valdivia

Esta es una obra colectiva  
Editado por: Centro de Estudios y Prevención de Desastres  
Cl. Martín de Porres n.º 161, San Isidro, Lima, Perú  
1a. edición - febrero 2019

HECHO EL DEPÓSITO LEGAL EN LA BIBLIOTECA NACIONAL DEL PERÚ N° 2019-03185  
Se terminó de imprimir en febrero del 2019 en:  
Editora Gráfica Aquarela EIRL.  
Calle Pavitos 455, Cusco, Perú

Tiraje: 1000

Encuentra esta publicación en: [www.predes.org.pe](http://www.predes.org.pe)  
Los contenidos son responsabilidad de sus autores y no reflejan necesariamente los puntos de vista de BROT



**Adaptación**  
*de Comunidades Andinas*  
al **CAMBIO CLIMÁTICO**