

# Estudio Etnográfico

en las comunidades rurales altoandinas Ccamahuara y Siusa  
(distrito de San Salvador, provincia Calca, Cusco):

**Saberes y técnicas ancestrales de reducción  
de riesgos y adaptación al cambio climático**

2018



**Brot**  
für die Welt



**predes** 33  
Centro de Estudios y  
Prevención de Desastres  
Años

# **Estudio Etnográfico**

en las comunidades rurales altoandinas Ccamahuara y Siusa  
(distrito de San Salvador, provincia Calca, Cusco):

**Saberes y técnicas ancestrales de reducción  
de riesgos y adaptación al cambio climático**

Proyecto:

**"ADAPTACIÓN DE COMUNIDADES ANDINAS AL CAMBIO CLIMÁTICO"**

**Estudio Etnográfico en las comunidades rurales altoandinas: Ccamahuara y Siusa, distrito San Salvador, Calca, Cusco – Perú**

**"Saberes y técnicas ancestrales de reducción de riesgos y adaptación al cambio climático"**

Edición: 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 la elaboración del documento: Ligia Enriqueta Alencastre Medrano, Ludwing Federico Bernal

Yábar, Fernando Andrés Fernández Castillo, Teófilo Quispe Quispe Centro Bartolomé de Las Casas – Cusco

Revisión y corrección de estilo: Carmen Giusti Hundskopf

Diseño y diagramación: Raúl Peralta Lazarte

Impreso en Perú/Printed in Perú

Se terminó de imprimir en diciembre de 2018

Nombre de la imprenta (Editora Grafica Aquarela EIRL)

Dirección (Calle Pavitos 455, Cusco, Perú)

Teléfono: (084 - 243450)

Correo electrónico (aquarelacusco@hotmail.com)

Tiraje: 200

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional N° (2018 - 20621)

Diciembre de 2018

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.

Proyecto:

**Adaptación**  
de Comunidades Andinas  
al CAMBIO CLIMÁTICO



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

# ÍNDICE

## Presentación

## Introducción

### A. Aspectos técnico conceptuales

### B. Descripción de la metodología

12

14

18

25

## 01

CAPITULO

## EL SUELO QUE PISAMOS, EL TERRITORIO QUE POBLAMOS

### 1.1. Cambio climático en los Andes: información geológica, información climática

30

### 1.2. El suelo desde el punto de vista agroecológico

38

### 1.3. El agua desde la justicia hídrica

40

### 1.4. Cultura alimentaria

41

### 1.5. Descripción de nicho ecológico

42

#### 1.5.1. Del paisaje

46

## 02

CAPITULO

## ¿QUIÉNES PISAMOS ESTE SUELO?

### 2.1 Síntesis de las lógicas de pensamiento, sentimiento y conocimiento de nuestros acompañantes

50

#### 2.1.1. Sobre el suelo

51

#### 2.1.2. Sobre el agua

52

#### 2.1.3. Sobre la vegetación

53

#### 2.1.4. Sobre los cultivos

53

#### 2.1.5. Sobre la ganadería

53

# 03

## CAPITULO

# ¿QUÉ HACEMOS LOS QUE PISAMOS ESTE SUELO O QUÉ HACEMOS PARA VIVIR EN ESTE TERRITORIO?

3.1. Trayectoria de los ayllus	56
3.1.1. Siusa Qullana Ayllu	57
3.1.2. Ccamahuara	61
3.2. Gestión territorial	62
3.3. Efectos perceptivos del cambio climático	72

# 04

## CAPITULO

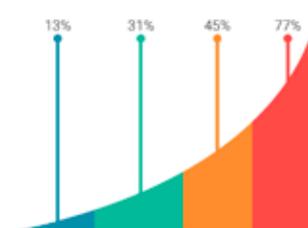
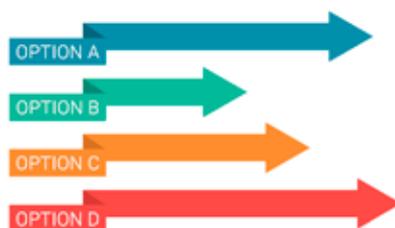
# ¿QUÉ CONSEGUIMOS CON LO QUE HACEMOS, QUÉ CAMBIOS HEMOS HECHO Y QUÉ QUEREMOS CONSEGUIR?

4.1. Simbolismo y espiritualidad	76
4.2. Tecnologías y saberes	80
4.2.1. Avanzando en el conocimiento de la crianza de árboles y arbustos en las comunidades.	81
4.2.2. Avanzando en la comprensión de las técnicas de cultivo	84
4.2.3. Avanzando en la comprensión de los saberes y tecnologías	85
4.3. Indicadores biológicos, meteorológicos y astronómicos del clima	116
4.4. El viaje del agua	124

# ANEXOS

1. Glosario	136
2. Historias de vida - Diálogos con Braulia, Julián, Irma y Francisco	143
3. Análisis de suelos en las comunidades de Siusa y Ccamahuara	175
4. Análisis de alimentos en las comunidades de Siusa y Ccamahuara	176

# ÍNDICE DE GRÁFICOS



<b>Gráfico 1:</b> Conocimientos, pensamientos y sentimientos	17
<b>Gráfico 2:</b> Diagrama de la estructura de la metodología	17
<b>Gráfico 3:</b> Cambios climáticos y fluctuaciones del nivel del mar en los últimos 125 000 años en el continente sudamericano	32
<b>Gráfico 4:</b> Temperaturas mayores (+ +) y menores (- -) que la media del presente en las diferentes edades y períodos durante el pleistoceno y el holoceno en los Andes en los últimos 30 000 años e identificación de los períodos climáticos andinos	32
<b>Gráfico 5:</b> Contramapa Ccamahuara	67
<b>Gráfico 6:</b> Contramapa Siusa	69
<b>Gráfico 7:</b> Muyuy – Calendario agrícola – Antes	122
<b>Gráfico 8:</b> Muyuy – Calendario agrícola – Ahora	123

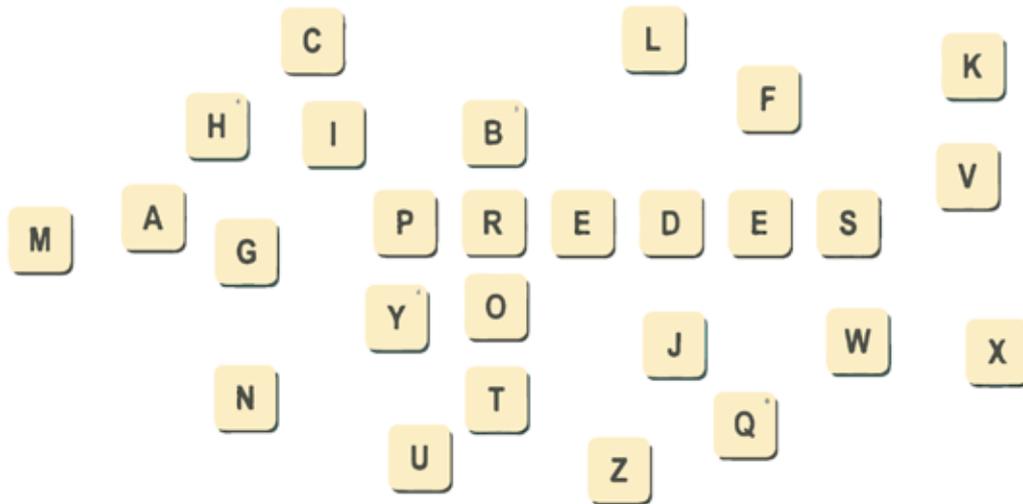
# ÍNDICE DE TABLAS



<b>Tabla 1:</b> Edades y períodos del pleistoceno tardío y durante el holoceno en los Andes	33
<b>Tabla 2:</b> Grandes períodos climáticos andinos	33
<b>Tabla 3:</b> Eras y estadios de desarrollo de las culturas andinas peruanas	34
<b>Tabla 4:</b> Períodos de cambio climático en los Andes enmarcados dentro de las edades y períodos del pleistoceno tardío y durante el holoceno en los Andes.	35
<b>Tabla 5:</b> Zonas de vida en la microcuenca Chuecamayo	45
<b>Tabla 6:</b> Calidad de suelos por su capacidad de uso mayor en la microcuenca Chuecamayo	45
<b>Tabla 7:</b> Zonas de producción en las comunidades de Siusa y Ccamahuara	65

# ACRÓNIMOS

---



<b>CBC</b>	: Centro Bartolomé de las Casas
<b>CCo</b>	: Cambio climático
<b>CMNUCC</b>	: Convención Marco de las Naciones Unidas para el Cambio Climático
<b>ENOS</b>	: El Niño Oscilación Sur
<b>EP</b>	: Ejército Peruano
<b>FAO</b>	: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
<b>FDCC</b>	: Federación Departamental de Campesinos de Cusco
<b>GF</b>	: Grupo Focal
<b>INIA</b>	: Instituto Nacional de Innovación Agraria
<b>IPCC</b>	: Panel Intergubernamental de Cambio Climático
<b>PREDES</b>	: Centro de Estudios y Prevención de Desastres
<b>PRONAMACHCS</b>	: Programa Nacional de Manejo de Cuencas Hidrográficas y Conservación de Suelos
<b>SENAMHI</b>	: Servicio Nacional de Meteorología e Hidrología
<b>SINAMOS</b>	: Sistema Nacional de Apoyo a la Movilización Social





MUNICIPALIDAD DE SAN SALVADOR

Brot predes

Proyecto:

Adaptación

Comunalidades Andinas

CAMBIO CLIMÁTICO

www.predes.org

The image shows two women in traditional, vibrant clothing and hats, likely from a high-altitude region. They are seated and focused on working with colorful threads, possibly creating a textile or jewelry. The woman on the left wears a red jacket with intricate embroidery and a black hat with a wide orange band. The woman on the right wears a red jacket with blue and yellow embroidery and a black hat with a wide orange band. The background is dark, and the overall scene is brightly lit, highlighting the colors of their clothing and the threads they are working with. The text 'Presentación' is overlaid on the image in a white box.

# Presentación

En el Perú como en otras regiones del mundo los pueblos indígenas han construido sociedades milenarias manejando y conservando bosques, lagos, ríos, pastizales y montañas, ya que son sus medios de vida y de reproducción cultural. Estos actores durante siglos son las y los principales encargados de conservar la riqueza natural de sus territorios, debido principalmente a la estrecha relación que tienen con el medio natural, el conocimiento acumulado a través del tiempo y transmitido de generación en generación, cuyo funcionamiento y prácticas aplicadas están basadas en sus organizaciones comunitarias.

Como dice Carlos Amat y León "El eje organizador de nuestras sociedades andinas es la verticalidad, es allí donde el poblador andino ha convivido con la naturaleza, con el cosmos, las plantas, los ríos, los relámpagos y las lluvias, con los cosmos de las flores, de los animales; con el cosmos de mi mujer y mis hijos, con pasión, con devoción, con admiración."<sup>1</sup> Por esta razón, las iniciativas de construcción de resiliencia sólo pueden ser exitosas cuando los derechos de los pueblos indígenas, su cosmovisión y sus estrategias tradicionales de manejo de recursos naturales se introduzcan plenamente en las respuestas al cambio climático a nivel local, nacional y global. Sabemos que el documento resolutivo de la Conferencia Mundial sobre los Pueblos Indígenas, y la Cumbre sobre el Clima 2014 ratifica de manera inequívoca la consulta y cooperación de buena fe con los pueblos indígenas "a través de sus propias instituciones representativas con el objetivo de obtener el consentimiento previo, libre e informado antes de adoptar decisiones legislativas o administrativas que los afecten" (Artículo 3). El derecho a la consulta y al consentimiento previo, libre e informado es un pilar clave para el cumplimiento de los derechos de los pueblos indígenas reconocidos en la Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas (2007).

El presente documento es el producto final del diálogo establecido con mujeres y varones de las comunidades campesinas de Siusa y Ccamahuara a quienes agradecemos de manera especial por compartir su sabiduría, sabemos que no es un documento acabado, pero hemos tratado de responder a los objetivos de la consultoría y esperamos que promueva la reflexión y la acción para generar juntos nuevas y mejores estrategias o formas de convivencia entre todos los seres humanos y no humanos.

*Palabras clave:* Tecnologías ancestrales, nicho ecológico, variabilidad climática.

---

<sup>1</sup> Dilemas de la Gobernabilidad en el Sur Andino al 2021. Centro Bartolomé de Las Casas, Pág. 24



# Introducción

Cuando organizamos nuestro trabajo imaginamos su distribución como un molino de viento hecho de papel, hacemos un cuadrado, cortamos desde las puntas hacia el medio, doblamos intercaladamente, colocamos un alfiler al medio y soplamos. Los cuatro capítulos serían los cuatro lados del cuadrado, hemos intentado doblar algunas puntas de modo que mantengamos un estilo descriptivo y a su vez no renunciemos a colocar machaconamente (reiteradamente) la palabra del otro (el acompañante, el comunero, el otro cercano y lejano), el alfiler al medio está representado por los objetivos generales y específicos planteados al inicio, la dirección en la que se mueva este molino depende de la manera como el lector sostenga el molino y del soplo que le dé.

El objetivo general del estudio fue identificar conocimiento local para reducir riesgos frente a los impactos de la variación climática extrema. Los objetivos específicos fueron seis: 1. Analizar los impactos de la variación climática y del cambio climático en la población de las comunidades y en sus medios de vida; 2. Identificar, analizar y describir la lógica del conocimiento (y prácticas) locales para el uso, gestión y protección del suelo; 3. Identificar, analizar y describir la lógica del conocimiento (y prácticas) locales para el uso, gestión y protección del agua; 4. Identificar, analizar y describir la lógica del conocimiento (y prácticas) locales para el uso, mantenimiento y protección de la vegetación; 5. Identificar, analizar y describir el conocimiento (y prácticas) locales para la protección de cultivos y ganadería ante eventos climáticos; y 6. Identificar, analizar y describir el conocimiento y prácticas locales para el procesamiento y conservación de productos alimenticios.

La orientación que hemos seguido para acercarnos al primer objetivo se enmarca en el reciente debate abierto dentro de la biología por escuelas que han venido criticando o perfeccionando las teorías neo-Darwinianas y discutiendo el papel que desempeñan los genes en la evolución y la adaptación, asimilamos esas discusiones porque consideramos que es necesario romper con el determinismo lineal que tiene el ambiente sobre el organismo (en este caso en las comunidades de Siusa y Ccamahuara) dentro de las teorías neo-darwinianas trasplantadas al vocabulario sobre el cambio climático a través del concepto de "adaptación"<sup>2</sup>, buscamos hacer notar que este concepto ha sido criticado desde enfoques neo-lamarckistas<sup>3</sup> los cuales en todo momento han subrayado el papel retro alimentador y dialéctico entre el ambiente y el organismo; en un estudio sobre saberes ancestrales como éste, el esquema de retroalimentación concebido para el cambio climático<sup>4</sup> nos resulta totalmente insuficiente, pues no solo nos interesa el clima sino el ambiente y es innegable el papel que el aprendizaje y la cultura material han desempeñado en la construcción de nichos ecológicos humanos (Kendal, Tehrani, & Odling-Smee, 2011), describimos por lo tanto nichos ecológicos y aunque seguimos escribiendo en clave de adaptación en realidad estamos pensando en un proceso de construcción.

El segundo objetivo lo hemos abordado desde la agroecología en sus tres dimensiones 1) productiva/

2 Ajuste de los sistemas humanos o naturales frente a entornos nuevos o cambiantes. La adaptación al cambio climático se refiere a los ajustes en sistemas humanos o naturales como respuesta a estímulos climáticos proyectados o reales, o sus efectos, que pueden moderar el daño o aprovechar sus aspectos beneficiosos (IPCC, 2015)

3 Evodevo, biología evolutiva contemporánea, teoría de construcción de nicho, Lewóntin, revolución no darwiniana, etc.

4 Ver página 37 de (IPCC, 2015)

ecológica, desde donde hemos querido entender los sistemas de producción en lo que hemos llamado prácticas de producción y tecnologías (sistemas rotativos o muyus, chuki, kunka kunka, etc.)<sup>5</sup> 2) socioeconómica, es decir hemos intentado comprender los cambios en la posesión de la tierra y 3) sociocultural/política, hemos incluido el suelo en una concepción más amplia desde la corporalización del territorio.

A estas alturas debiera quedar claro que las orientaciones que le damos a los objetivos son enteramente contingentes, es decir, recurrimos a los marcos teóricos en la medida en que correspondan a una manera de plantear los discursos y reflexiones campesinas, tratamos de responder a la problemática desde otra problemática más amplia y desde la urgencia de acciones. La agroecología, por ejemplo, no es solo una orientación sino un modelo de acción que pone sobre el tapete aspectos de la agricultura que necesitan ser valorados de otra forma, como el valor del mantenimiento de la capa arable, por ejemplo, o el vínculo entre la agricultura de alta montaña y la recuperación de acuíferos en la zona baja.

Por ello precisamente, para abordar el tercer objetivo específico nos hemos fijado en lo que se ha englobado como "justicia hídrica"<sup>6</sup>, pues, si bien se nos ha sugerido enfocarlo más desde lo que se ha denominado como gestión social del agua y en las historias de vida y conversaciones podemos recoger testimonios relacionados a una cultura del agua<sup>7</sup>, consideramos que lo vivido son los testimonios de lucha y despojo, los cuales constituyen la muestra más preclara sobre la sensación vivida desde la hacienda, es decir, tanto en Ccamahuara como en Siusa se reconoce que se han conquistado tierras para el cultivo de árboles, sin embargo, en Ccamahuara consideran que han sido engañados, pues si bien ellos han colaborado en el mantenimiento y represamiento de sus dos lagunas, "el pueblo" se ha apropiado de una de ellas y no ha cumplido con entregarles un porcentaje del agua represada para el riego de sus cultivos.

La agroforestería es una rama de la agroecología y como tal comparte los mismos intereses; por ello, nos hemos acercado al cuarto objetivo desde la relación y sistema de clasificación del suelo hasta la presencia de determinado tipo de vegetación que construye su nicho modificando las características del suelo haciéndolo bueno o malo para la labor agrícola.

De la misma manera, dentro de la agroecología se ha expandido el concepto de memoria biocultural<sup>8</sup>, el cual junto con la idea de "construcción de paisaje" nos sirve como piedra de toque para estudiar el manejo de parcelas y ganados, no solamente como prácticas individuales sino como estrategias colectivas de procuramiento de alimentos, esa es la manera como hemos asimilado nuestro quinto objetivo específico.

---

5 Para los significados de los vocablos en quechua – que aparecen a lo largo del documento - consultar el Glosario en el Anexo 1

6 Arroyo & Boelens, 2013

7 (Vargas, 2006)

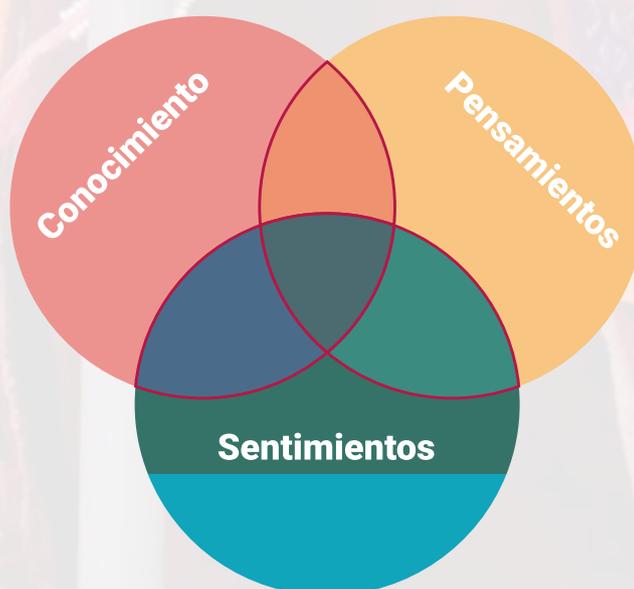
8 "Si el Homo sapiens ha logrado permanecer, colonizar y expandir su presencia en la tierra ello se debe a su habilidad para reconocer y aprovechar los elementos y procesos del mundo natural, un universo caracterizado por una característica esencial: la diversidad. Esta habilidad ha sido posible por la permanencia de una memoria, individual y colectiva que se logró extender por las diferentes configuraciones societarias que formaron la especie humana" (Toledo & Barrera-Bassols, 2008)

Antes de enfocarnos en los alimentos existentes nuestra búsqueda se ha concentrado en describir y explicar la presencia de determinados alimentos en determinados momentos, con ello creemos que escapamos del condicionamiento fácil que realiza una lectura lineal interesándose meramente por el estímulo y la respuesta: estímulo - caja negra - respuesta y preferimos describir la cultura alimentaria (caja negra). Descubrimos leyendo a Fischler<sup>9</sup> que la cultura alimentaria es lo que define lo bueno para comer de lo detestable y que a su vez esta cultura alimentaria se hallaba relacionada a factores económicos, es decir, por el valor en fuerza de trabajo o en dinero para la obtención de un producto; sociales, por el estatus de un determinado alimento en un determinado momento; políticos, por el incentivo que se puede hacer desde las políticas públicas para el consumo de un alimento y ambientales, por las condiciones de abundancia o sequía. Nuestro relato sobre el trayecto de la comunidad y sobre el trayecto familiar recoge mucho de esa dinámica, pues al margen del valor nutricional de un producto son estos otros factores los que guiarán el consumo.

Por último, es pertinente indicar que interpretamos las lógicas de conocimiento íntimamente vinculadas a tres aspectos de la experiencia: los sentimientos, los conocimientos, los pensamientos. Se puede sentir lo que no se conoce y se piensa; se puede conocer lo que no se piensa y se siente y finalmente se puede pensar en lo que no se conoce y se siente.

Cuando entendemos una historia de vida, cuando la sistematizamos, comprendemos que es más que conocimientos, la dirección de la historia de vida está enraizada a lo que nos pueda contar. Reconocemos que los recuerdos que permanecen son aquellos incrustados en los sentimientos, por ello, al interpretar el siguiente gráfico debe entenderse la parte pintada de amarillo como las partes involucradas en una historia de vida.

**Gráfico 1: Conocimientos, pensamientos y sentimientos**



*FUENTE: elaboración propia*

9 (Fischler, 1990)



# **ASPECTOS TEÓRICO CONCEPTUALES**

Antropoceno, cambio climático. La elección etnográfica

En esta primera parte adjuntaremos algunos conceptos y reflexiones sobre lo que se ha entendido como cambio climático (en adelante CCo) y antropoceno. Si bien las naturalezas de ambos fenómenos son globales son también intensamente personales; por ello, el presente estudio busca enfocarse en el punto de vista personal, familiar y comunal, desde esa escala observamos cómo en el día a día se lidia con el cambio, la pérdida, la inseguridad y la esperanza.

Observar el cambio es observar la forma cómo el CCo en Siusa y Ccamahuara están influenciando o deberían estar influenciando la manera como nos relacionamos entre humanos y como nos relacionamos con los no humanos, también consideramos útil para tocar algunos puntos de este estudio referirnos a lo que se ha agrupado en las críticas y en la sustentación del concepto: antropoceno, sostenemos que a diferencia del estudio del CCo como estudio de los cambios físicos, biofísicos y climáticos, el estudio del antropoceno se sitúa directamente en la tensión entre los humanos y el planeta.

Pensamos que el principal aporte de las ciencias sociales y las humanidades en los tiempos modernos es la problematización del lugar del hombre en el planeta. Durante mucho tiempo las ciencias sociales han partido desde el excepcionalísimo humano. Lévi Strauss<sup>10</sup>, por ejemplo, sostenía que había un tránsito entre lo crudo y lo cocido que solo el hombre podía transitar, que todas las culturas conservaban el incesto como forma de regulación de parentesco y que algunos mitos eran buenos para pensar, es decir, para establecer categorías. Igualmente,

existe una amplia literatura sobre los espacios liminales que a través de ritos específicos permitirían imprimir en el hombre la huella del tránsito de la naturaleza a la cultura, sin embargo, desde el perspectivismo la comunidad humana se concibe semejante a otras comunidades, tal como específica Viveiros de Castro<sup>11</sup>, el hombre es de acuerdo al punto de vista animal, presa o animal que caza, el perspectivismo es en última instancia el primer paso a la afirmación más radical del giro ontológico: "no existe un mundo, existen varios mundos".

Con ello no queremos decir que la aproximación de las ciencias sociales ha cambiado radicalmente, solo hacer notar que al discutir el término "adaptación" nos enfrentamos a una vía de dos caminos; por un lado, adaptación quiere decir ampliar nuestro control sobre las relaciones entre humanos y no humanos<sup>12</sup>; por otro lado, quiere decir abrir un camino hacia un proceso de co-transformación con otros mundos no humanos. Estas dos visiones, aunque en apariencia lejanas, se pueden observar en el distrito de San Salvador - Cusco - Perú y son dos formas de responder al antropoceno ¿debemos tratar de controlar aún más las amenazas en espiral que surgen de procesos socio-ecológicos indisciplinados para mejorar la ciencia y la tecnología? o ¿deberíamos reconocer o experimentar maneras diferentes de vivir con otros no-humanos?. Para ponerlo en términos cotidianos de San Salvador ¿deberíamos ampliar nuestra frontera agrícola promoviendo sistemas de bombeo o sistemas de captación? o ¿deberíamos reconocer e involucrarnos en el mantenimiento y buen uso de las fuentes de agua que ya usamos?, si respondemos afirmativamente a la primera pregunta afirmamos que existen un

10 Lévi Strauss, C. (1995)

11 Viveiros de Castro, E. (2007)

12 Visión tecno-administrativa

conjunto de relaciones que son universales y que están dominadas por el progreso y el aumento de la producción, si respondemos afirmativamente a la segunda afirmamos que la idoneidad de los diferentes conjuntos de relaciones dependen del espacio y la escala.

Sostenemos que escoger la segunda afirmación a diferencia de la primera puede relacionarse con las críticas que se hacen desde diversos ámbitos a la conceptualización del antropoceno<sup>13</sup>, la primera crítica viene de los estudios post-sociales y tiene que ver con el hecho de que los estudiosos del antropoceno conceptualizan al ser humano como especie, al hacer eso están obviando las diferencias en las contribuciones al CCo, evitan, por lo tanto, discutir sobre los poderes y responsabilidades de diferentes grupos humanos, en ese sentido, al igual que el progreso y la urbanización en el caso de San Salvador, el antropoceno se presenta con cierto rasgo de siguiente paso inevitable y no se cuestionan las desigualdades.

La segunda crítica tiene que ver con la separación hombre - naturaleza, si entendemos al antropoceno como un proceso llevado a cabo fundamentalmente como humanos ¿cómo podrían ser los humanos una fuerza geológica y estar separados de la naturaleza? desde luego esto tiene sus implicaciones, la separación hombre - naturaleza es parte del dualismo ontológico a través del cual conocemos lo conocible y los estudiosos del antropoceno sostienen que si bien el hombre es parte de la naturaleza es también distinto de aquella, el hombre se separa de la naturaleza con el objetivo de controlarla a través de la ciencia y la tecnología, sin embargo, los críticos post-naturalistas sostienen que no es necesaria la separación entre humanos y naturaleza y gustan pensar en conceptos híbridos como naturaleza - cultura, naturalezas sociales o sistemas socio-ecológicos. Desde luego, ello no significa no reconocer los avances en ciencia y tecnología sino concebir a la ciencia y la tecnología como un acercamiento particular entre muchos otros; cuando respondemos al antropoceno, la conclusión de Andrew McGregor siguiendo la propuesta de Tom Griffiths para el caso australiano es particularmente ilustrativa:

*“Los seres humanos y las vacas, por ejemplo, no son totalmente naturales o completamente humanos, al igual que las vacas han evolucionado en relación con los seres humanos, los seres humanos han evolucionado en relación con las vacas. Los ganados llevan la huella de siglos de cría y ganadería; agricultores, comunidades agrícolas y paisajes rurales y economías similares llevan la huella del ganado.”<sup>14</sup>*

Podríamos concluir que los estudios post-naturalistas sostienen que el antropoceno no es solo acerca de lo que hacen los humanos sino de lo que hacen los humanos en relación con otras especies.

Por último, la crítica desde los estudios post-políticos relaciona las dos anteriores, sostiene que los estudios del antropoceno al evitar responder a las cuestiones complicadas sobre poder y responsabilidad y al colocar la lucha en los mercados, la ciencia y la tecnología o, en otras palabras, en las existentes estructuras socioeconómicas, los retos políticos del antropoceno son evitados, las cuestiones sobre responsabilidad, compensación y cambio social son marginalizadas o silenciadas. Esta es la razón por la que creemos que un concepto como “recurso” cultural es injusto para describir una forma de enactuar<sup>15</sup>

13 Definimos antropoceno como el periodo en el cual el hombre asume el rol protagónico en el cambio climático planetario a nivel estagráfico, a nivel de nuevos materiales y a nivel climático a través del cambio en los componentes químico-atmosféricos y el calentamiento global.

14 (Steffen, 2016)

15 Proviene del verbo to enact y no tiene su correspondencia en el diccionario de la RAE aún, si una persona enactua

dentro de un pluriverso y una ontología específica.

Con estas críticas en mente es pertinente enfocarnos en lo que se ha llamado aspectos positivos del CCo o el buen antropoceno. Para aprovechar esos aspectos positivos de acuerdo con el primer camino de adaptación expuesto líneas arriba serán necesarias más ciencia, mayor tecnología, mejores mercados y una mejor gobernanza, nosotros nos convertimos en administradores auxiliares del sistema que nos soporta, este camino nos anima a dejar todo en manos de los expertos.

El segundo camino es más social, el buen antropoceno será conseguido a través de un cambio social, no hay simples soluciones tecnológicas, aunque estas pueden jugar un rol importante, en vez de eso se trata de cambiar sistemas socioeconómicos y culturas del despilfarro hacia una merecida relación íntima con otros mundos no humanos, el principal concepto de esta segunda vía es "llegar a ser con<sup>16</sup>". Los hombres no están solos, los hombres se organizan de manera expansiva en ensamblaje con otras especies.

Esta disputa presentada en el ámbito del antropoceno pareciera nueva, no obstante, antecede en mucho la problemática del antropoceno, la cuestión central es que ambas formas han sido maneras de relacionarse con algo que hemos llamado "realidad", es decir, el piso común que es necesario para explicarnos; existe una amplia discusión filosófica al respecto, sin embargo, lo único que nos interesa mostrar aquí es que desde un punto de vista existe un mundo único que proscriba a la invisibilidad los otros mundos, producir invisibilidad es producir ausencia "lo que no existe es, de hecho, activamente producido como no existente, o sea, como una alternativa no creíble a lo que existe"<sup>17</sup> y se produce de cuatro modos que alternativamente se han dado en San Salvador:

- 1) El ignorante: "consiste en la transformación de la ciencia moderna y de la alta cultura en criterios únicos de verdad y cualidad estética"<sup>18</sup>.
- 2) La monocultura del tiempo lineal: "la idea según la cual la historia tiene sentido y dirección únicos y conocidos"<sup>19</sup>.
- 3) La lógica de la clasificación social: "Consiste en la distribución de las poblaciones por categorías que naturalizan jerarquías"<sup>20</sup>.
- 4) La lógica de la escala dominante: "la escala adoptada como primordial determina la irrelevancia de todas las otras escalas posibles.... El universalismo es la escala de las entidades o realidades que se refuerzan independientemente de contextos específicos"<sup>21</sup>.

Nuestro interés, por lo expuesto, es trascender de los saberes a la correspondencia, podemos decir que el interés de la etnografía en un primer momento era conocer otras formas de estar y hacer en La Realidad, posteriormente en la medida en que los "objetos" de la vieja antropología ganan el estatus

---

supone que esa persona como un organismo no es algo cerrado sino que inter-actúa con el mundo y el mundo tampoco es algo estático sino que cambia y ofrece posibilidades, enactuar es más que actuar porque en la actuación se representa sin embargo en enacción no existe. ninguna representación como medio.

16        Becoming with.

17        (Santos, 2010), Pág. 21

18        (Santos, 2010), ídem

19        (Santos, 2010), Idem

20        (Santos, 2010) Pág. 23

21        (Santos, 2010) Pág.24

de "sujetos" nace el interés por lo que saben, es decir, por su interpretación de la realidad, por su lógica de conocimiento, hoy, la etnografía como la entendemos al cuestionar "lo real" forma parte de un proyecto de resistencia:

*"Al enactuar un mundo de un solo mundo esta metafísica euroamericana, como la llama John Law (2004), invisibiliza realidades múltiples a través de procesos complejos que tienen que ver con el poder. Al mostrar etnográficamente cómo las diferentes realidades son colapsadas con base en una sola exterioridad se podría contrarrestar la política ontológica de la metafísica occidental con otra que opera sobre la base de la diferencia ontológica radical y la pluriversalidad"<sup>22</sup>.*

La ontología se realiza 1) a partir de los supuestos que diversos grupos sociales hacen sobre los entes que toman como existentes – "una suerte de inventario de seres y sus relaciones"-, 2) las formas como estos entes dan lugar a ciertas enacciones y configuraciones socio-naturales y 3) Los relatos donde participan las dos capas anteriores<sup>23</sup>. Este trabajo intenta cubrir la descripción de esas tres capas; imaginamos este trabajo como una semilla compuesta de estas tres capas e invitamos a no partir la semilla sino a plantar la semilla e imaginar sus rizomas. Este pedido se entenderá si tomamos seriamente las palabras de Maturana y Varela "todo lo que se hace es conocimiento y todo lo que se conoce es hacer... cada acto de conocimiento origina un mundo"<sup>24</sup>.

---

22 (Escobar, 2016) Pág. 104

23 (Escobar, 2016) tomando las ideas de (Blaser, 2010)

24 (Varela, 1987)







# DESCRIPCIÓN DE LA METODOLOGÍA

Si bien este estudio tiene características de un estudio etnográfico, siendo que hemos realizado observación participante, grupos focales, historias de vida, entrevistas no estructuradas, hemos aplicado metodologías de acción participante, no por ello, es estrictamente un documento etnográfico porque para llegar a ser como tal, necesitaríamos mayor tiempo en campo y hacer el recorrido con la comunidad de por lo menos una campaña agrícola completa. Sin embargo, hemos tratado de relacionar los objetivos específicos con discusiones que se vienen dando dentro de espacios académicos relacionados a distintas disciplinas (ciencias biológicas, ciencias agrarias y políticas).

Los objetivos del dos al seis nos piden identificar, analizar y describir los conocimientos; por ello, hemos estructurado el trabajo en cuatro capítulos cada uno de los cuales ha sido escrito con un método particular. El objetivo 1 ha sido escrito siguiendo un método analítico, pues lo que se buscaba es desde lo que se pueda entender como: "El suelo que pisamos o el territorio que habitamos" describir de forma analítica las lógicas por las cuales interpretamos nuestro territorio o el territorio de las comunidades de Siusa y Ccamahuara, los cuatro primeros sub títulos del capítulo 1 crean la relación entre el objetivo y el concepto. Vemos el agua desde la justicia hídrica, el suelo desde la agroecología, la vegetación desde la agroforestería y el procesamiento y conservación de alimentos desde la cultura alimentaria. En este mismo capítulo, para la descripción de nichos ecológicos, se ha recurrido a lugares comunes de descripción lo que nos permitiría situarnos y ser situados por los lectores más técnicos del territorio. Por último, es conveniente recordar que el objetivo del capítulo es reconocer el suelo que se pisa.

El capítulo II lleva como título "Quiénes Pisamos Este Suelo". El objetivo es que a partir de las historias de vida se nos permita una comprensión más profunda del interno, es decir, de la subjetividad de las personas y de la relación que ellas y ellos establecen con su entorno.

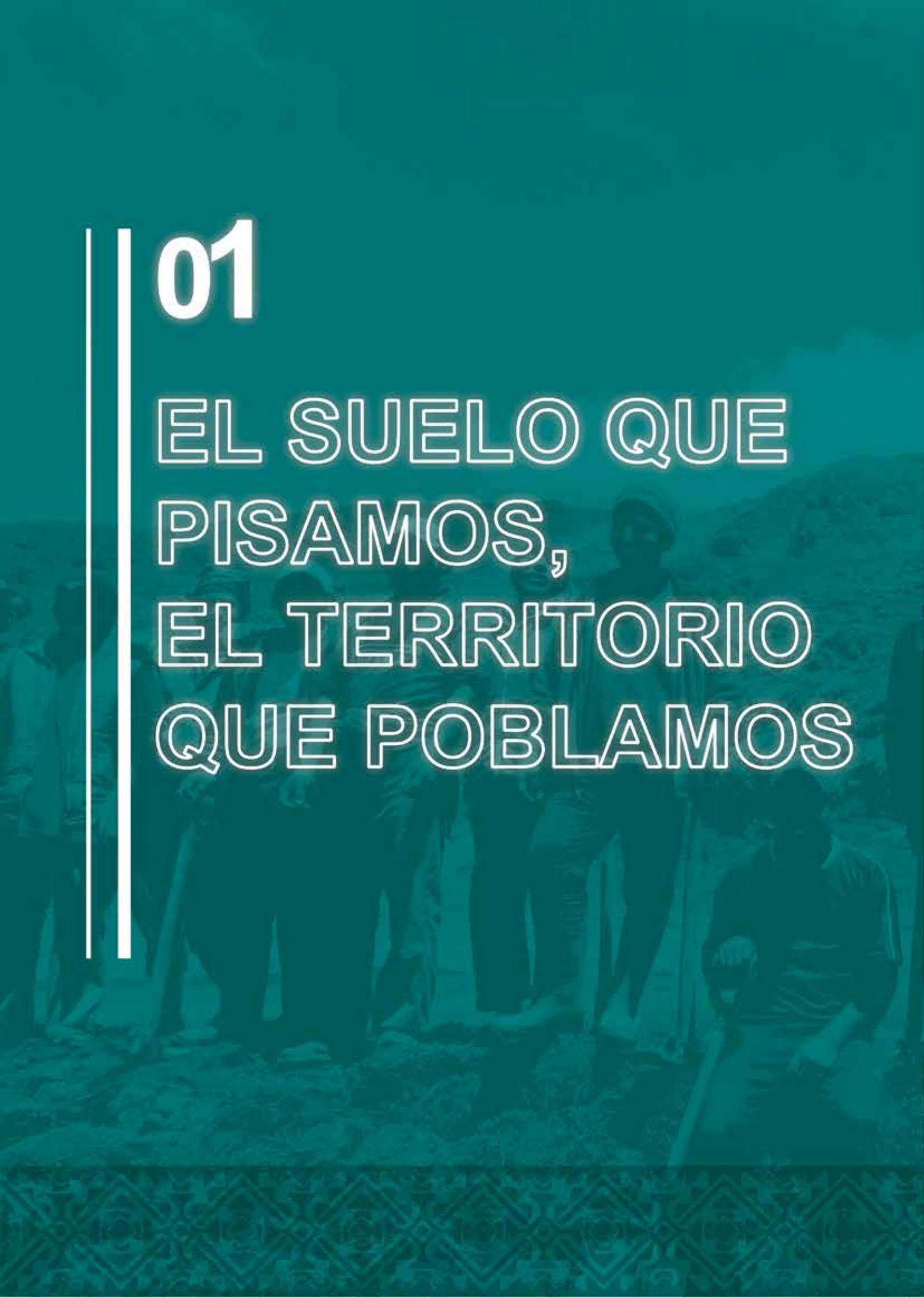
El objetivo del capítulo III "Qué hacemos los que vivimos en este suelo o qué hacemos para vivir en este territorio" es reconocer la manera en la cual las actividades han modificado las formas y funciones del territorio. El capítulo está escrito de una manera narrativa la primera parte e interpretativa la segunda. Para cumplir con el objetivo de este capítulo concertamos reuniones y nos acercamos al grupo de comuneros beneficiarios del Programa Pensión 65. En Siusa el grupo está compuesto por 19 personas y en el caso de Ccamahuara 23; en Siusa realizamos cuatro sesiones o reuniones, en Ccamahuara dos; en uno de los talleres se contó con la participación de jóvenes. En la segunda parte del capítulo referida a gestión territorial se hace una interpretación de los acuerdos que se han dado en el manejo de su territorio y la ocupación del mismo, para la tercera parte del capítulo es conveniente tener en mente los sub títulos anteriores, pues es desde esa temporalidad y espacialidad que se interpretan las variaciones climáticas.

El objetivo del capítulo IV "Qué conseguimos con lo que hacemos o qué cambios hemos hecho y qué queremos conseguir" es reconocer lo que la gente obtiene; se hace el acercamiento desde el punto de vista analítico - interpretativo - narrativo. Se interpreta a la espiritualidad como una bisagra entre lo que la gente hace y lo que la gente obtiene; por ello, hemos ensamblado una serie de expresiones que involucrarían una relación con lo no humano - divino. Posteriormente, se hace un análisis de lo que entenderíamos como tecnologías buscando responder a las preguntas de cómo se realiza la tecnología y

qué se consigue. Además, se hace un enlace que sustente la relación entre los objetivos específicos y las tecnologías recogidas. En seguida, hemos hecho un análisis de algunos bio-indicadores preguntándonos a que fenómenos climáticos están relacionados, qué es lo que se observa y qué características tienen. Hemos tratado de reconstruir dos tipos de calendarios: uno basado en las actividades del pasado poniéndonos en el caso de un pasado estable y un segundo relacionado a las actividades que se realizan en la actualidad durante un ciclo agrícola. El sub título sobre el viaje del agua es el producto de un trabajo en secuencia, primero se hace el análisis, luego una interpretación y finalmente la narración tomando como punto de referencia un tránsito (viaje) y una relación (el cuidado del agua o "unu uyway")<sup>25</sup>.



25 “Huyhuaccuna. Todas maneras de crías, de aues, de animales, y arboleda criada a mano, o en casa, e hijos y mugeres, y todos los alimentados. - Huyhuani. Criar y alimentar, sustentar.” (Holguín, M.DC. VIII.)



01

EL SUELO QUE  
PISAMOS,  
EL TERRITORIO  
QUE POBLAMOS





# 1.1

## **CAMBIO CLIMÁTICO EN LOS ANDES** **INFORMACIÓN GEOLÓGICA, INFORMACIÓN CLIMÁTICA**



En las siguientes líneas, sin ser meticulosos, buscaremos hacer notar información específica que nos permita afirmar ciertos rasgos del comportamiento climático en los Andes (temperatura). Como se puede observar en el Gráfico 3, la convención geológica nos dice que estamos en el Holoceno, periodo Post-glacial, continuando con un clima de calentamiento que ha empezado desde el fin de la era glacial.

*“Es de importancia anotar que el señalado desfase en el tiempo en las ocurrencias de los procesos de glaciación -desglaciación entre los hemisferios norte y sur, se produce debido a que el avance de los glaciares en la Tierra no siempre fueron acompañados al mismo tiempo por un enfriamiento en el mar y que los*

*procesos de desglaciación (producidos por aumento en las temperaturas y sus efectos hidrológicos) no fueron simultáneos en latitudes altas, medias y bajas en los hemisferios norte y sur del continente americano”.*<sup>26</sup>

Hace 5000 años (ap.) la elevación del mar cesó y por lo tanto la corriente peruana de Humboldt arribó a Paita, esta corriente tiene un efecto crucial en este lado de los Andes, además entre los 5000 y 3000 (ap.) se sitúa el nacimiento del niño oscilación sur (ENOS), existen evidencias de que su primera presencia se dio con un mega niño, el ENOS se sitúa en un período que Juan Salaverry denominó “Gran cambio climático en los Andes” (ver gráficos y tablas siguientes).



**Tabla 1: Edades y periodos del Pleistoceno tardío y durante el Holoceno en los Andes**

<b>Pleistoceno Tardío</b>	
(i)	Inter glacial hace 27 000 a 22 000 años antes del presente (años ap)
(ii)	Última glaciación, hace 22 000 a 15 000 años ap, que incluye el periodo de máxima depresión de temperaturas hace 20 000 a 18 000 años ap.
(iii)	Nueva glaciación, hace 15 000 a 14 500 años ap.
(iv)	Rápida e ininterrumpida desglaciación, hace 14 500 a 11 000 años ap.
<b>Holoceno</b>	
(v)	Largo periodo de clima óptimo en los Andes, hace 10 500 a 5 000 años ap.
(vi)	Periodo de máxima inestabilidad océano-atmosférica, hace 5 000 a 3 000 años ap
(vii)	Últimos 3 000 años.

**Tabla 2: Grandes periodos climáticos andinos**

<b>Periodos</b>	<b>Años antes del presente (años ap)</b>	<b>Entre los años a.C. – d.C. (*)</b>
(a) glacial	22 000 a 16 000	20 000 a.C. a 14 000 a.C.
(b) retirada glacial	16 000 a 11 000	14 000 a.C. a 9 000 a.C.
(c) período de clima óptimo	11 000 a 5 000	9 000 a.C. a 3 000 a.C.
(d) período de alternancia seco–húmedo	5 000 a 3 000	3 000 a.C. a 1 000 a.C.
(e) período frío	3 000 a 2 300	1 000 a.C. a 300 a.C.
(f) período cálido relativo	2 300 a 1 700	300 a.C. a 300 d.C.
(g) período intermedio	1 700 a 1 400	300 d.C. a 600 d.C.
(h) período frío relativo	1 400 a 1 000	600 d.C. a 1 000 d.C.
(i) pequeño período de clima óptimo	1 000 a 709	1 000 d.C. a 1 291 d.C.
(j) pequeño período intermedio	709 a 478	1 291 d.C. a 1 522 d.C.
(k) pequeño período de clima glacial	478 a 101	1 291 d.C. a 1 899 d.C.
(l) período reciente	101 al presente	1 899 d.C. al presente

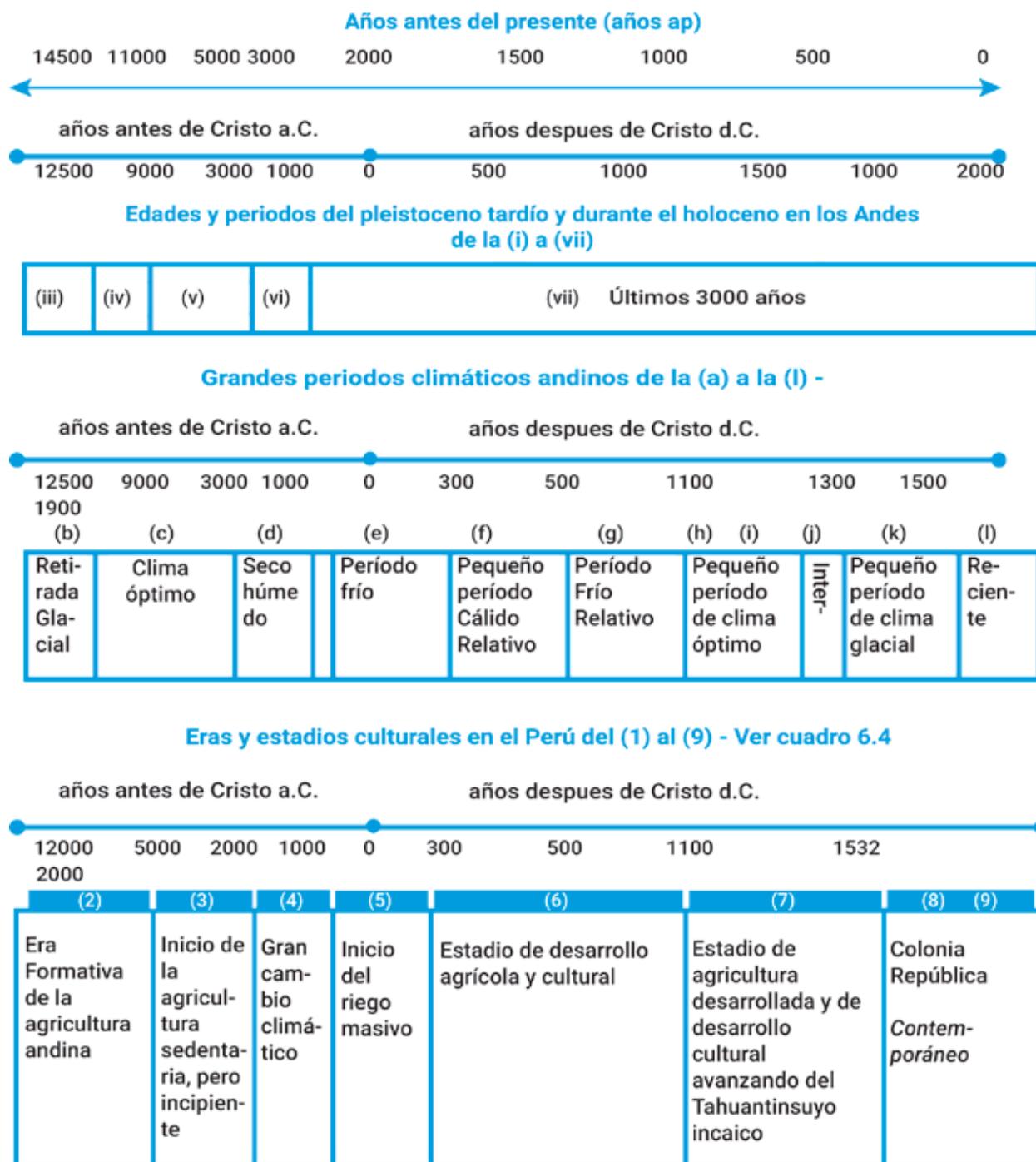
*Fuente: Salaverry, 2006*

**Tabla 3: Eras y estadios de desarrollo de las culturas andinas peruanas**

<b>Llegada de los primeros pobladores a los Andes hace unos 20 000 años antes del presente (años ap)</b>	
<b>(A) Era arcaica y formativa de la cultura andina,</b>	conformada por los siguientes estadios culturales:
<b>(2) Estadios pre-agrícola</b>	antes de y entre los años 12 000 a.C. a 10 000 a.C. hasta los 5 000 a.C. (antes de y hace unos 14 000 a 12 000 años hasta hace unos 7 000 años ap)
<b>(3) El inicio de la agricultura sedentaria,</b>	pero incipiente, entre los años 5 000 a.C. a 2 000 a.C. (hace unos 7 000 años a 4 000 años ap)
<b>(4) La etapa o fases del “gran cambio climático”</b>	centrada entre los años 2 000 a.C. a 1 000 a.C. (hace unos 4 000 a 3 000 años ap)
<b>(B) Era del desarrollo agrícola y cultural,</b>	conformada por los siguientes estadios culturales:
<b>(5) El inicio del riego masivo,</b>	centrado entre los años 1 000 a.C. a 250 a.C. a 300 d.C. (hace unos 3 000 años a 2 250 - 1 700 años ap)
<b>(6) El desarrollo agrícola y cultural,</b>	desde los 250 - 300 d.C. a 1 100 - 1 200 d.C.
<b>(C) La era agrícola desarrollada y de avanzado desarrollo cultural hacia el Tawantinsuyo incaico,</b>	conformada por el siguiente estadio cultural:
<b>(7) El estadio de agricultura desarrollada y de desarrollo cultural avanzado del Tawantinsuyo incaico,</b>	comprendido entre los años 1 100 a.C. a 1 532 d.C. (hace 900 a 468 años ap)
<b>Referencia:</b>	
<b>(D) La era de “decadencia de la agricultura” en la colonia,</b>	conformada por:
<b>(8) Conquista española-Colonia</b>	1532 - 1821
<b>(E) La era republicana y contemporánea,</b>	conformada por:
<b>(9) República,</b>	1821 al presente

*Fuente: Salaverry, 2006*

**Tabla 4: Períodos de cambio climático en los Andes enmarcados dentro de las edades y periodos del Pleistoceno tardío y durante el Holoceno en los Andes - hace unos 14 500 años del presente (años ap.) - los grandes períodos climáticos universales y las eras y estadios culturales en el Perú**



*Fuente: Salaverry, 2006*

Después de observar los gráficos anteriores podemos decir que desde la formación de la cordillera ha habido un periodo denominado de "máxima inestabilidad océano-atmosférica" entre los años 3000 a 1000 A.C., dentro del cual se encuentra un periodo denominado "del gran cambio climático", posterior a este periodo se encuentra la denominada "era de desarrollo agrícola y cultural", el "inicio del riego masivo" etc. Estas eras humanas se dan dentro de pequeños periodos (frío, cálido relativo, frío relativo, óptimos, inter glacial y reciente) que han tenido su impacto en la formación de culturas; sin embargo, si tomamos ese concepto de "gran cambio climático" y lo llevamos sin más a lo que hoy se denomina "cambio climático" podemos cometer un error.

Es claro que las relaciones entre el hombre y el clima han cambiado de manera drástica, inclusive hemos afirmado que el antropoceno constituye una era geológica semejante al Holoceno y Pleistoceno, pero, afirmar que en esta era - periodo se pueda presentar otra gran "inestabilidad océano atmosférica" que dé origen a otro clima no es algo que se pueda hacer de manera categórica, porque, al afirmarlo, podríamos estar diciendo que nos enfrentamos a un periodo semejante al que aconteció antes del inicio de las grandes culturas en los Andes.

Por lo pronto, tomamos la definición más acotada de la CMNUCC:

*Cambio climático es: "un cambio de clima atribuido directa o indirectamente a la actividad humana que altera la composición de la atmósfera mundial y que se suma a la variabilidad natural del clima observada durante periodos"*<sup>27</sup>.

Es importante fijarse en la expresión: "se suma a la variabilidad natural" porque pareciera que cuando se habla de cambio climático y antropoceno se habla de un cambio en tres etapas 1) agudización de la variabilidad natural 2) alteración de la variabilidad natural 3) cambio de la variabilidad o cambio climático propiamente, como es de entender, cada una de estas etapas exige procesos de adaptación particulares.

La historia de la ocupación agro pastoral de los Andes centrales no puede dejar de lado la utilización de los recursos del piedemonte desértico de las riberas del Pacífico, así como del otro, el boscoso, al este. Está claro que no debe tenerse una visión lineal de las evoluciones, hubo cazadores y recolectores al mismo tiempo que agricultores, y a veces se trataba de los mismos individuos; las actividades de recolección pudieron prevalecer, en función de las circunstancias, a las del pastoreo y agricultura después de su "invención" entre el séptimo y sexto milenios antes de nuestra era. Entre el segundo y primer milenios antes de nuestra era son empleados los principales elementos constitutivos de la agricultura andina, y servirán de base para los sistemas de producción agrícola hasta la Conquista. Pero tanto técnicas como instrumentación se desarrollarán por etapas así como la edificación de terrazas de cultivos y los trabajos de riego en las laderas; los mediocres resultados del palo de escarbar se ven mejorados con la invención de las primeras "tacllas". Es probable que en el primer milenio de nuestra era fuese regla el escalonamiento de las producciones, con las complementariedades a que induce la crianza de animales en las punas, tubérculos de altura, maíz en los pisos templados y tibios. Se hilaba y tejía la lana de los camélidos, así como el algodón cosechado en las regiones cálidas.

La alta montaña plantea problemas de adaptación a los organismos; la disminución de las temperaturas está relacionada con la altura y la presión atmosférica, la misma a 4400 metros no es más que un 60 % de la que se da a nivel del mar; igualmente, la cantidad de vapor de agua en la atmósfera a 4000 metros es la cuarta parte de la que corresponde al nivel del mar, resultando una fuerte radiación ultra-violeta, así como valores elevados de radiación solar directa que se traducen en fuertes variaciones de temperatura del suelo expuesto al sol, seguido por un rápido enfriamiento cuando se pasa a la sombra, y las correspondientes oscilaciones de la humedad atmosférica. Todo ello tiene consecuencias en los organismos vivientes.

Si bien los vegetales no se ven afectados por la disminución del oxígeno del aire, deben adaptar sus órganos aéreos a las variaciones de temperatura y de humedad, así como al aumento de las radiaciones ultra-violetas, de todo lo cual resultan hojas de cutícula gruesa, de estomas reducidos, numerosas plantas pubescentes, espinosas o en forma de almohadilla; en tanto que el aparato radicular, que se beneficia de una temperatura constante a lo largo de todo el año, se halla por lo general bien desarrollado para extraer el agua del suelo y acumular elementos nutritivos que permitan subsistir durante los meses de déficit hídrico. En cuanto a los animales, y más especialmente los mamíferos, la menor cantidad de oxígeno, a la que se agregan los demás "stress" térmicos e hídricos, exigen de sus organismos respuestas adaptativas<sup>28</sup>.

La construcción de nicho fue y es la respuesta de la población a lo largo de las generaciones, a los apremios de la altitud y las condiciones del clima, para los que ha desarrollado sistemas de gestión del

27 (Naciones Unidas , 1992)

28 (Morlon, 1996)

territorio, así como prácticas y tecnologías. Las viviendas eran instaladas a menudo en el límite entre dos pisos, a fin de sacar partido de las posibilidades que ofrecían diferentes medios. Los límites altitudinales de los cultivos podían, por lo demás, oscilar en algunas centenas de metros de acuerdo a las fluctuaciones climáticas; es posible que entre los siglos X y XII de nuestra era un ligero recalentamiento hubiese motivado una subida de 150 a 200 metros del conjunto de pisos ecológicos con respecto a su situación actual; el enfriamiento de la Pequeña Edad Glaciar entre los siglos XVI y XVIII se reflejó en su descenso. Pero estas fluctuaciones del clima del último milenio habrían ocasionado menos perturbaciones en las sociedades andinas que los grandes choques políticos o culturales de la Colonia, que significaron la reestructuración de la sociedad andina, que se tradujo en un descenso importante de la población indígena por efecto sobre todo de las epidemias; la población se ve reagrupada en aldeas, las "reducciones". El establecimiento de territorios continuos en torno a los pueblos rompe la lógica andina del "archipiélago", poco a poco se difunden en los Andes los animales procedentes de Europa: bovinos, porcinos, caprinos, caballos y asnos; las mulas desempeñan un importante papel como animales de carga, y compiten con los camélidos en las punas, se modifican los paisajes, y al facilitar la acumulación por aumento de los rebaños, las diferentes consecuencias de la ganadería modifican las relaciones sociales de producción.

En estos sistemas de producción y en las rotaciones de cultivos se han insertado los cereales, trigo, cebada, avena y habas, y más tarde la alfalfa, así como la adaptación de diversas innovaciones tecnológicas, pero las prácticas de trabajo de la tierra y los sistemas de gestión productiva del territorio no cambian mayormente. Cualesquiera que hayan sido las turbulencias de la historia, los Andes centrales continúan siendo a larga duración montañas campesinas.

Este conjunto de conocimientos y prácticas han permitido que estas comunidades permanezcan en el tiempo y sus procesos se acercan a corrientes de pensamiento asociadas al desarrollo endógeno, entendido como la capacidad de una comunidad local para utilizar el potencial de desarrollo existente en el territorio y dar respuesta a los desafíos que se le plantean en un momento histórico determinado. Esta visión implica una valoración positiva, frecuentemente optimista, del papel que juega el potencial de desarrollo existente en todo tipo de territorios, que permitiría a las comunidades locales dar la respuesta productiva adecuada y satisfacer las necesidades de la población.





# 1.2

## EL SUELO DESDE EL PUNTO DE VISTA AGROECOLÓGICO

Desde el 2007 ha crecido el interés por la agro-ecología como forma de adaptación al cambio climático, quizás el principal problema con englobar bajo agro-ecología los saberes “ancestrales” o saberes “otros” consista en que hay una dimensión simbólica que entreteneje el conjunto de prácticas agro-ecológicas que no se puede reducir a la ética ni mucho menos a la mera técnica, diríamos que desde el punto de vista particionado de las prácticas agro-ecológicas, éstas se relacionan con el suelo, con el agua, con la seguridad alimentaria y con el clima, como si cada uno de estos elementos fueran susceptibles de ser analizados separadamente.

Algunas repercusiones del CCo que inciden directamente sobre los suelos para la agricultura según el IPCC (IPCC. working group III, 2007) son las siguientes:

- El aumento de la temperatura global produce la aceleración en la pérdida de

carbono de los suelos, hecho que a su vez eleva la concentración de dióxido de carbono en la atmosfera.

- Un incremento de la lluvia o un cambio en sus patrones produce la erosión de suelos vulnerables.
- Una gran proporción del potencial de mitigación de la agricultura (excluyendo la bio-energía) se genera por el secuestro de carbono en el suelo, el cual tiene fuertes sinergias con la agricultura sostenible y generalmente reduce la vulnerabilidad al cambio climático, por lo tanto, empobrecer el suelo equivale no solo a liberar carbono sino también contribuye al proceso de desertificación generalizada.

En ese sentido, es conveniente recordar que los niveles de humus en el suelo determinan



los niveles de capacidad de retención de agua y los rangos de drenaje.

Una gran pérdida de agua en un sistema agrícola se da por evapotranspiración, entonces, un sistema sin sombra tiene mayor pérdida y puede que en un momento de alta radiación y de sequía prácticamente colapse.

El rendimiento de muchos cultivos introducidos por la llamada "revolución verde" puede que sean más rentables en un momento de condiciones óptimas, es decir, con suficiente agua y suficiente nitrógeno, pero generalmente las variedades nativas son mucho más eficientes en el uso del agua y del nitrógeno. Algunas estrategias que promueve la agricultura ecológica a nivel global son: rotación de cultivos, asociación de cultivos, biodiversidad funcional, corredores y barreras biológicas, etc. Hay que reconocer en el pensamiento agroecológico su necesidad de

29 (Planeta agronómico, 2017)

transformación y su alianza con el conocimiento "otro" para enfrentar a la llamada revolución verde:

*"...desgraciadamente la FAO y las instituciones.... de las universidades, de los centros de investigación siguen creyendo que la tecnología que desarrollaron nos va a salvar del problema, la solución no es la agricultura climáticamente inteligente...eso es básicamente posponer un poco la crisis, lo que hay que hacer es una transformación fundamental, ese conocimiento no existe en la academia, el conocimiento de cómo mantenemos nosotros un sistema resiliente no existe en la academia..., tenemos que ir a la fuente de gente que por milenios han hecho agricultura y que tienen la sabiduría de cómo lidiar con la variabilidad climática, ecológica..."<sup>29</sup>.*



# 1.3

## EL AGUA DESDE LA JUSTICIA HÍDRICA

Tres ideas centrales nos servirán para comprender a qué dinámicas nos referimos cuando introducimos la idea de justicia hídrica en este estudio: 1) la necesidad de incluir un principio ético como el de justicia ayuda a ver las inequidades en la valoración, 2) es pertinente observar las interacciones que se dan continuamente entre las comunidades, el distrito de San Salvador y la ciudad de Cusco para reconocer que al menos desde “el agua virtual”<sup>30</sup> no hemos parado el ciclo de despojo - apropiación - acumulación, 3) cuando empezaron las luchas campesinas por la tierra las comunidades habían identificado su centro de acción (la comunidad) y la negación de ese centro (la hacienda, los ex hacendados del centro poblado). Hoy en ausencia de la hacienda, si bien las dinámicas se mantienen, el mercado ha asignado una posición a cada quien.

Como indica Víctor Toledo: “Cada cultura local interactúa con su propio ecosistema local y con la combinación de paisajes y sus respectivas biodiversidades contenidos en ellos, de tal suerte que el resultado es una compleja y amplia gama de interacciones finas y específicas”<sup>31</sup>. Las culturas locales se ubican alrededor de la ciudad que utiliza esos ecosistemas a través de esas culturas locales; por ello, es pertinente “ver el agua como una potencialidad de poder aglutinar nuevamente sociedades y territorios”<sup>32</sup>, implica replantear el valor de las prácticas agroecológicas en el mantenimiento de acuíferos y replantear el valor de los acuíferos.

30 El agua virtual es la cantidad de agua utilizada de modo directo e indirecto para la realización de un bien, producto o servicio (concepto creado en 1993 por el investigador británico John Anthony Allan, profesor de la Universidad de Londres)

31 (Toledo & Barrera-Bassols, 2008) pág. 28

32 (CBC, 2017)



# 1.4

## CULTURA ALIMENTARIA

Tratamos de ver los alimentos a nivel de la producción, de los intercambios y de los consumos; como se subrayó en la introducción, se relacionan con aspectos económicos, políticos, etc., pero también sobre todo a aspectos "socioculturales". Los cambios en el consumo de alimentos como modificaciones constantes y múltiples no solamente se dan en el plano individual sino en el plano colectivo, este sistema puede ligarse a lo que se puede llamar como "producción y reproducción de los conocimientos locales", los hábitos alimenticios y la resignificación respecto del alimento.

Según Fischler<sup>33</sup> la alimentación como una práctica cultural es un acto casi religioso porque tiene que ver con la interiorización, en la boca está la frontera de lo externo con lo interno, un acto como el masticar coca y la confección de la Ilipt'a es una práctica que involucra toda una cultura del "estar":

*"Un experto chaccheador*

33 (Fischler, 1990)

34 (Numhauser, 2005)

*o acullicador después de observar detenidamente la hoja, que debe estar sin manchas, verde, seca, gruesa y jugosa, la identificará por su aroma a través del cual reconocerá inmediatamente el estado del producto"*<sup>34</sup>.

Esta cultura no responde necesariamente a los cambios en el clima, pero si responde a los cambios en el ambiente y al estatus social del estar de esa manera (mascando coca y trabajando) en un determinado momento. La paradoja del (h)omnívoro consiste en que supuestamente nosotros podemos comer de todo, sin embargo, a partir de nuestras propias prácticas culturales, no solo fisiológicas, no solo determinadas por la ausencia o presencia de un "disparador" biológico o climático, creamos unas barreras que delimitan lo que entra o lo que no entra como alimento en nuestro consumo, desde los productos que se consumían en tiempos de hambruna hasta lo que se consume hoy hay todo un tránsito que pasa por lo que hoy se considera gustoso para la dieta y por otro lado, procesos de impugnación o de rechazo.



# 1.5

## DESCRIPCIÓN DE NICHO ECOLÓGICO

Un nicho comprende: el rol de un organismo en un ecosistema en particular, el hábitat, cómo come, lo que come y sus predadores; dentro de un ámbito humano la "evolución cultural humana" es un "caso extremo de construcción de nicho":

*“El nicho humano tiene aspectos ecológicos, sociales y epistémicos, que conforman lo que llamamos cultura humana. La evolución cultural humana, el cambio histórico en la cultura humana, implica cambios en la transferencia intergeneracional de legados ecológicos, en la reconstrucción de las condiciones de desarrollo, en la transmisión de información conductual y simbólica y en la estabilización selectiva de prácticas y preferencias. La evolución cultural humana es por lo tanto un caso especial y extremo de construcción de nichos. Es diferente de otros tipos de construcción de nicho no sólo en su alcance, sino también porque implica acciones deliberadas y planificadas que se basan en realidades virtuales (imaginadas) compartidas en común, estabilizadas por el aprendizaje, la pedagogía y las convenciones sociales”<sup>35</sup>.*

Debemos advertir dos circunstancias que nos ayudarán a comprender lo que sigue: 1) como dijimos en la introducción, el mecanismo de retroalimentación entre cultura y natura que proponen las teorías sobre el cambio climático desde los trabajos del IPCC pasan sobre todo por la generación de gases de efecto invernadero (principalmente CO<sub>2</sub>), estos esquemas son útiles a la hora de dimensionar el problema global, sin embargo, la dupla mitigación - adaptación no tiene su correlato en un nivel local; en ese sentido, si bien podemos decir que las "comunidades se han adaptado" ese proceso de adaptación es incomparable con lo que llamaríamos "adaptación al cambio climático" básicamente porque no es solo un proceso ecológico, sino que tiene sus dimensiones epistémica, simbólica y social, dimensiones que terminan rebalsando el recipiente de la ecología, por más que nos pongamos creativos y hablemos



de ecología de la mente<sup>36</sup> o de la ecología de las relaciones sociales<sup>37</sup>; 2) acostumbrados como estamos a reconocer el escenario antes que a los actores en esta descripción partimos señalando el lugar.

Las comunidades campesinas de Ccamahuara y Siusa, conforman la microcuenca Chuecamayo, cuyo receptor es el río Vilcanota en su margen derecha y sobre la cota de los 3000 msnm; el territorio de las comunidades empieza entre 180 y 400 metros de distancia de las orillas del río Vilcanota, sobre cotas que oscilan entre los 3050 msnm y 3035 msnm aproximadamente, ascendiendo rápidamente y alcanzando su mayor altura en la cota de 4525 msnm, a una distancia de aproximadamente 7.0 km, de lo que se deduce una pendiente promedio de 21%, para la comunidad de Ccamahuara; sin embargo, la conformación abrupta y escarpada de montañas menores en su trance y los estrechamientos laterales de la microcuenca, dan como resultado pendientes fuertes próximas al 65% en la parte intermedia y baja de la microcuenca, esta última característica es más pronunciada y abarca mayor proporción de territorio en la comunidad de Siusa.

Mientras la zona alta que corresponde a la comunidad de Ccamahuara, entre las cotas de 3800 a los 4200 msnm, presenta porciones de territorio de pendiente ligeramente suave y ondulada donde predominan las lomadas, y pendientes medias (20 y 25% en promedio), aquí se asientan las viviendas de sus moradores y la infraestructura de sus principales servicios sociales (iglesia, salón comunal, educación, tambo comunal, entre otros); volviéndose abrupta en el sector más alto próximo a la cumbre de las montañas desde los 4200 msnm hasta alcanzar los 4525 msnm, en una corta distancia, con pendientes que oscilan entre 45 y 50%, las mismas muestran frecuentemente la roca desnuda y zonas de agrietamiento de la roca madre.

36 (Batenson, 1991)

37 (Guattari, 2012)

Por otro lado, en esta misma comunidad, la parte baja en la zona denominada Huallhua, (cota de los 3050 hasta los 3450 msnm), las pendientes alcanzan al 30%, posibilitando el desarrollo de actividades agrícolas con cierto nivel de intensificación. A partir de esta cota la pendiente se hace fuerte (60%) hasta alcanzar los 4200 msnm.

Estas diferencias altitudinales, a las que se suma la exposición con relación a la insolación solar y las precipitaciones fluviales, condicionan la existencia de una gradiente de temperaturas sumamente variadas.

Según la clasificación climática en las regiones de Cusco y Apurímac, presentada en el Estudio de Caracterización Climática de las regiones Apurímac y Cusco, elaborado el 2010 por el Servicio Nacional de Meteorología e Hidrología - SENAMHI, la región Cusco presenta hasta nueve tipos de climas; la microcuenca Chuecamayo se ubicaría en la zona climática de sierra central donde se encuentran valores de temperaturas promedio entre 8 y 24°C, las temperaturas más frías se ubican en los valores que fluctúan entre -4 y 12°C, en la zona baja los valores oscilan entre 16 y 24°C.

Con relación a las precipitaciones, este estudio refiere que a lo largo de los valles que forman los ríos Urubamba y Vilcanota las precipitaciones presentan valores medios entre 200 y 1000 mm, formándose núcleos de bajas precipitaciones principalmente en Caicay; SENAMHI, (2007), debido al menor transporte de humedad. Por su parte el estudio "Saberes locales sobre gestión del riesgo de desastres, adaptación al cambio climático y protección de medios de vida"- PREDES, precisa citando al PRONAMACHCS, que la precipitación media anual calculada para la microcuenca de Chuecamayo es de 913.30 mm, siendo enero el mes más lluvioso con 191.71 mm y julio el mes más seco con 7.10 mm.

Como resultado de la interacción de los factores descritos, el clima es variado y marcadamente diferenciado entre la zona baja y la zona alta. En esta última, el clima es frígido con una alta variación entre el día y la noche, y en la zona baja, el clima es más bien templado, con variaciones climáticas menores. Las precipitaciones que se producen en el verano condicionan temperaturas más benignas a lo largo de la microcuenca, dando características climáticas peculiares.

Según la clasificación de zonas de vida de Pulgar Vidal, el territorio de la microcuenca se distribuye entre tres zonas de vida, en las que los habitantes desarrollan diversas actividades, asignando diversos usos al territorio y modelando el paisaje, como se describe a continuación:

**Quechua**, región natural ubicada entre los 3050 y 3500 msnm, es la parte baja de la microcuenca; aquí el clima es templado - seco, con variaciones moderadas de temperatura entre el día y la noche, en el verano la lluvia es estacional y de regular intensidad. Tiene una temperatura media anual entre 11° a 16° C que baja entre abril y noviembre.

Por las condiciones climáticas favorables, en la margen izquierda de este piso que pertenece a la comunidad de Ccamahuara, el paisaje fue modelado por la población mediante el desarrollo de una agricultura con tendencia a la intensificación, donde los principales cultivos son el maíz, la alfalfa, la calabaza, la arveja y la papa *maway*, para lo que han implementado un sistema de riego. Estos cultivos alternan con la presencia de vegetación arbórea y arbustiva de matorrales, donde destacan el *chachakumu*, el molle, además de vegetación rastrera de pastizales gramíneos y extensos bosques secundarios de eucalipto; aquí se ubican los anexos de Huallhua e Irpay.

En la margen derecha, esta parte del territorio perteneciente a la comunidad de Siusa es utilizada para el cultivo anual en secano de productos de pan llevar como la arveja, haba, trigo y tubérculos como la papa; y en los últimos años crecen las superficies cultivadas de linaza.

Suni, se encuentra situada entre los 3700 msnm y los 4100 msnm. El clima de esta zona es frío - seco con mayor amplitud térmica que la zona Quechua tanto entre el día y la noche, como entre el sol y la sombra. La temperatura media anual es de 11°C; la temperatura mínima fluctúa entre - 1°C a -16°C, entre los meses de mayo a junio, es la zona de mayor extensión de la microcuenca, por tanto, la más habitada.

El relieve en esta zona se caracteriza por la combinación de zonas rocosas y escarpadas que alternan con zonas ligeramente onduladas, aquí la población ha construido sus viviendas, ha instalado sistemas de riego acondicionando espacios para el desarrollo de la agricultura (patapatás, terrazas de formación lenta, andenerías), donde se producen cultivos como la papa, la cebada, haba, tarwi, quinua,

olluco. En los últimos años gana en superficie el cultivo de pastos (alfalfa), los que alternan con una vegetación de matorrales de porte mediano como el llawlli, llug'i, mulli, además de bosques arbóreos como la chachakumu, la qiwña y en menor proporción el qulli. En su cabecera las dos comunidades han ubicado extensas áreas de cultivo agrícola temporal, mediante el sistema de muyus; estos en los años de descanso constituyen los pastizales, principalmente en la comunidad de Ccamahuara en la cual se encuentran en deficiente estado, debido a la sobre carga animal a los que son sometidos.

En esta zona además se han ubicado los diversos servicios sociales a los que accede la población de la microcuenca: institución educativa, iglesia, salones comunales, tambo, etc.

Puna, el piso que se ubica por encima de los 4100 msnm, por lo que el clima se caracteriza por ser frío, la temperatura oscila entre los 6°C en días calurosos, y menos de 0°C en gran parte de la noche; es la zona de captura de agua, aquí se localizan pequeñas lagunas represadas (T'iraqucha, Mamaqucha), que constituyen la reserva de agua de la comunidad con fines de irrigación en tierras del piso Suni. Aquí el relieve se hace abrupto y escarpado. La atmósfera de esta zona se caracteriza por la ausencia de humedad. La vegetación silvestre típica es el ichu, que tiene múltiples usos, destacando como el alimento principal en la cría de ovinos, vacunos, alpacas y llamas; con el cambio climático, las plantas domésticas que van ganando altura escalando pisos más elevados son la papa nativa, la papa amarga, la machwa y la cebada. En zonas focalizadas es posible encontrar ejemplares del árbol nativo denominado qiwña.

**Tabla 5: Zonas de vida en la microcuenca Chuecamayo**

Zona de Vida	Curvas de Nivel (msnm)	Siusa (ha)	Ccamahuara (ha)
Quechua	3050 - 3500	167.27	173.70
Suni	3500 - 4100	408.55	727.11
Puna	4100 - 4125	227.62	727.10
<b>TOTAL</b>		<b>803.45</b>	<b>1627.89</b>

*Fuente: Plan de Ordenamiento Territorial – CBC*

Tanto en los pisos Suni y Puna los suelos son litosóles con abundante presencia de pedregosidad, con escasos contenidos de materia orgánica. En las partes medias y bajas ya en el piso Quechua, los suelos ganan en contenido de arcilla; sin embargo, debe aclararse que en toda la microcuenca son escasos los suelos con calidad para el cultivo en limpio, condicionando que la producción agrícola en la mayor de las veces sea solo para el autoconsumo, siendo el cultivo de pastos uno de los pocos que destaca en su orientación a la producción comercial de cuyes para el mercado.

**Tabla 6: Calidad de suelos por su capacidad de uso mayor en la microcuenca Chuecamayo**

	Siusa		Ccamahuara	
	ha	%	ha	%
Cultivo en limpio calidad agrológica baja	0.000	0	125.471	7.72
Cultivo en limpio calidad agrológica media	60.938	7.6	102.836	6.3
Explotación forestal media	66.526	8.25	150.211	9.25
Pasto calidad agrológica baja	0.000	0	255.396	15.72
Pasto calidad agrológica media	170.541	21.15	699.764	43.08
Suelos de protección	508.335	63.04	290.753	17.90
<b>TOTAL</b>	<b>806.340</b>	<b>100</b>	<b>1624.431</b>	<b>100</b>

*Fuente: Plan de Ordenamiento Territorial – CBC*

## 1.5.1 DEL PAISAJE

Asimismo, en los últimos años los pobladores de Huallhua vienen realizando plantaciones de frutales como el durazno, manzana, pera, que en el mediano plazo entrarán en producción y se constituirán en otra fuente de ingresos.

*“... En esta época nuestro río era bastante caudaloso, han muerto muchas personas al pasar por lo cargado que era y ahora apenas hay agua...”* <sup>38</sup>

El acceso hoy en día a la cuenca es por una carretera bastante afirmada con tráfico local permanente, la primera impresión al visibilizar la cuenca es que en la margen derecha aguas arriba del río en terrenos de propiedad de la comunidad de Ccamahuara nos encontramos con un bosque muy extenso de eucaliptos. Vamos avanzando y al fondo divisamos un paisaje de montañas con bastante vegetación, árboles, arbustos, sembríos. A la izquierda del río un conjunto de casas de color rojo con techos de teja organizadas en función a la pendiente de la montaña, es la comunidad de Siusa y si hacemos un corte longitudinal de la comunidad ubicaríamos al salón comunal (construcción moderna) en la parte media de la línea.

La carretera va dibujando mejor la pendiente, vamos caminando por terrenos de la comunidad de Siusa y observamos que en la parte baja están los sembríos de maíz, habas, arvejas, papas. La parte media es donde está el mayor número de viviendas rodeadas de parcelas con sembríos de papa, haba, cebada, forraje, variedades de trébol y bastantes arbustos de chachakumu, llawlli, mutuy, kiswar y sauco. En la parte alta parcelas sembradas de cultivos de papas nativas llamadas ruki papa (las más apropiadas para la transformación en chuño y moraya), pasturas para el ganado, ahora ovinos y muy pocos camélidos.

La comunidad de Ccamahuara está ubicada aguas arriba en la margen derecha del río. El primer lindero de la comunidad se trazó después de la Reforma Agraria e inicia a dos kilómetros del pueblo de San Salvador con parcelas de maíz, si seguimos subiendo nos encontramos con el bosque comunal de más de 60 ha con plantaciones de eucaliptos, es en los sectores bajos y medios donde todas las familias empadronadas de la comunidad tienen parcelas y cuentan con riego.

En la parte alta la cadena de la montaña presenta características de pequeña meseta, ahí se ubica el centro poblado de la comunidad de Ccamahuara desde su creación, es la comunidad más poblada y extensa de la cuenca y se viene organizando tomando como base modelos de composición urbana, es decir, tiene una pequeña plaza donde está ubicado el salón comunal, la iglesia, entre otros. Nuestros acompañantes en esta comunidad tienen como referencia los años cuarenta del siglo pasado y comparten en el diálogo que la primera casa de teja fue construida en los años setenta. Se observa que son terrenos más planos y más extensos para la agricultura, sembríos de papa, tarwi, uqa, lisas, arbustos de mutuy, chillka; en la altura denominada Puna, tierras propicias para la agricultura de papa ruki, pasturas para ovinos, llamas, alpacas, vacas, las cuales han disminuido en cantidades. En la parte alta se encuentran las fuentes de agua, lagunas como Tiraqucha, Mamaqucha, cuyas aguas son las que discurren por el río que dibuja la cuenca.



# 02

## ¿QUIÉNES PISAMOS ESTE SUELO?

*En el transcurso del trabajo hemos logrado acercarnos a la vida de cuatro personas, los diálogos han puesto en escena su memoria, sus recuerdos, sus saberes, sus preocupaciones y sus retos, ellas y ellos han vivido en épocas distintas cuyas historias no terminan como sus propias historias. Cada historia es una reproducción de la palabra hablada, testimonios que forman parte del presente y tienen gran importancia para el futuro.*

*Los diálogos sostenidos con Braulia y Julián, comuneros de Siusa; así como los diálogos con Irma y Francisco, comuneros de Ccamahuara, se han transcrito íntegramente y constituyen un insumo fundamental para la información que se incluye a lo largo del presente documento. Los diálogos completos se encuentran en el anexo 2.*

*A continuación se presenta una síntesis de las lógicas de pensamiento, sentimiento y conocimiento de estos comuneros y otros acompañantes tanto en Siusa como en Ccamahuara.*







# 2.1

## SÍNTESIS DE LAS LÓGICAS DE PENSAMIENTO, SENTIMIENTO Y CONOCIMIENTO DE NUESTRO ACOMPAÑANTES



## 2.1.1 SOBRE EL SUELO

**Pensamiento.** *Lo más importante es la tierra, la tierra nos da vida, nos hace comer, nos mantiene, eso pienso yo. Por eso en la época de la hacienda cuando estábamos en juicio y el hacendado puso sus hitos en nuestras tierras comunales defendíamos nuestra tierra con decisión.*

**Pensamiento.** *Sí pues, mi madre me decía que la tierra hay que cuidarla, antes no nos permitían ensuciar, no debíamos orinar en cualquier lugar, también es importante, muy importante, la comunicación con tu tierra, con la tierra siempre hay que conversar, tu tierra es la que te mantiene y es a través de la coca que nos comunicamos.*

**Sentimiento.** *Yo era huérfano, no tenía tierra propia por eso cuando me casé con mi segunda esposa, adquirí tierra, yo les dí mi ganado que con tanto sacrificio crié a cambio de la tierra, ésta mi tierra me cuesta diez cabezas de ganado. ¿Qué se podría hacer sin tierra?*

**Conocimiento.** *Hay tierras frías y tierras calientes, tierras rojas en la parte baja, tierras negras en las partes altas y debajo de la tierra negra hay tierra amarilla, sabemos que la tierra negra es buena para sembrar papa ruki. Y las tierras rojas son buenas para las otras papas.*

**Pensamiento.** *Mi comunidad es mi comunidad, yo pertenezco a Siusa esa es mi comunidad, todos tenemos un lugar al que pertenecemos, somos parte de ese lugar no de otro.*

**Conocimiento.** En esta comunidad siempre he trabajado, vivido y aprendido de la tierra, de nuestros abuelos, por ejemplo, sabemos muy bien dónde se producen las mejores papas, grandotas, allí donde hay plantas que abonan muy bien la tierra, son allin allpa (de buena tierra: sillu sillu, salvia, pulupulu, ñusq'a, mutuy, la tayanka, la raíz de llawlli). Además, estas plantas son medicina, cuando un animalito se rompe su pie es bueno la ñusq'a, bien molido se le hace chaqllasqa y luego se amarra, le hace sanar hasta el hueso roto. Pero también tenemos plantas que son chiri allpa (tierra fría), la mullak'a, ch'illka, kiswar, nuestra china grama, qiwña.

**Sentimiento.** Cuando estamos comiendo, convidamos un poquito a la pachamama, si pikchamos coca soplamos con la coca, y le decimos "protégeme de todo, que no me pase nada" así es como nos dirigimos a la pachamama, a veces sobre la pachamama orinamos, defecamos entonces ¿ella cómo se siente?, ella es como nosotros. Antes había los alto misa y ellos hacían que la pachamama hable y la pachamama decía "¿por qué me orinas, por qué me haces todas estas malas cosas?", "yo quiero esto, págame esto", así dice la pachamama. Entonces, ¿qué deberías de hacer?" por eso siempre en buena conversación tienes que convivir con la pachamama. A veces tienes enemigos y tus enemigos te hacen embrujar, si no tienes buena relación con la pachamama, la brujería que te hicieron hace efecto en ti. Si estás sirviendo a la pachamama, en el mes de agosto se hace el servicio a la pachamama, inclusive cuando cocinamos, a la pachamama le dices "comeremos juntos" si comemos ch'uyando a la pachamama, en ese caso nada te pasa, la pachamama te protege, lo desvía para otro lado, si no vives en una buena conversación con la pachamama, ella también te hace a un lado. Siempre tienes que vivir en buena relación con la pachamama, si estás tomando gaseosa, lo que estás comiendo, tienes que compartir con la pachamama. Así es.

**Sentimiento.** Siempre mi mamá servía a la tierra, por eso mi mamá me recordaba cien veces "cuidado que pikches coca tú sola sin compartir con la pachamama, cuidado que te sirvas la comida tú sola sin compartir con la pachamama, si no lo haces así tu tierra te va a desproteger, sus perritos de la tierra van a devorar tus animales" diciendo mi mamá me repetía constantemente. Así tienes que ser "a la tierra se debe servir conversando como si fuera persona, si te encuentras sola tienes que pikchar coca siempre invocando a nuestra pachamama", así me decía mi mamá, así era la forma de vida de mi mamá. Ella pikcha su coquita siempre invocando a la pachamama.

**Sentimiento.** ¿La tierra tiene vida?, la tierra tiene vida como las personas, cuando le tratas bien a la tierra, la tierra también te trata bien, te cuida y si no le tratas bien la tierra te puede poner en problemas. ¿Cómo le hablan ustedes a la tierra?, ¿si no haces eso? A mí me afectaría, seguramente me enfermaría, me pasarían muchas desgracias, mi vida sería una desgracia, me sucedería de todo. Por eso, con tu tierra tienes que vivir en mutuo servicio, dentro del hogar donde has formado. Cuando construyes la casa tienes que ch'uyar, pagando a las cuatro esquinas tienes que construir la casa. Esta práctica no se ha perdido. Para que no te haga efecto ninguna brujería tienes que poner una cruz de chonta, en las cuatro esquinas de la casa, así construían las casas. Comprando cerveza, o por lo menos trago, tienes que ch'uyar la casa, cuando haces eso la casa también permanece firme. Si no se hace eso, pronto algo pasa con la casa.

## 2.1.2 SOBRE EL AGUA

**Conocimiento.** Podemos decir que el río es el camino, es el que te conduce de un inicio a un fin, yo por el río llegué donde mis abuelos cuando volví después de nueve o diez años de vivir en casa ajena... Entonces, el agua es la vida para todos los que vivimos en este mundo, animales desde las moscas hasta los hombres, todas las plantas para la tierra, la tierra tiene sed y el agua es quien la alimenta, el agua es quien hace que la tierra tenga vida, esté despierta, viva alegre, contenta. Dicen que la guerra será por el agua...

**Sentimiento.** Cuando no había lluvia, subiendo encima de las rocas "Misericordia Señor, envíanos lluvia, envíanos lluvia" solíamos gritar, pero ahora si salieran mis hijos a pedir lluvia, los otros se reirían de ellos. Ahora los niños ya no salen a pedir misericordia, los niños de ahora no saben pedir misericordia, nosotros sí sabíamos pedir misericordia, subiendo al cerro "Misericordia Señor" diciendo solíamos pedir agua. Inclusive ya cuando estábamos durmiendo, a altas horas de la noche, jalándonos de los pelos nos despertaban para ir a gritar misericordia. "Vayan a pedir agua, con qué vamos a trabajar, qué vamos a comer, como no van siquiera el domingo a los domingos a los carnavales por eso no hay lluvia" diciendo nos mandaban ir a pedir agua.

**Conocimiento.** *Hay otras plantas que cuidan el agua, yo he puesto en la quebrada sawku, allí está apareciendo agua, el sawku crea agua; donde hay sawku hay agua por eso he puesto en mi chacra. Antes había charcos, acequias, había cinco o cuatro acequias para regar, tomar, para lavar de los p'unqus como este que está aquí, para la khaya, linli. Tenemos poca agua, por eso tenemos que mantener con árboles, con la qiwña rastrera, sauco, eso mantiene el agua, eso poco a poco hemos aprendido, el agua es lo más importante para la vida de todos los que vivimos en la tierra, ahora seguimos trabajando, así se aprende practicando, la vida es esa de hacer lo que sabes para mejor.*

**Conocimiento.** *En unos meses la lluvia está cayendo torrencialmente, ahora no llueve. Antes a estas alturas la crecida de nuestro río era enorme, ahora el caudal de nuestro río se parece al tiempo de sequía, se parece al caudal de los meses de junio y julio. Este río salía de su cauce. La mitad de enero ya llovió tanto, ahora no hay nada de lluvia. El río tiene poco caudal, el año pasado también el río tuvo un bajo caudal. Antes el agua rebasaba de su cauce. De aquellas laderas el agua discurría, ahora no se ve nada de eso. Mira aquellas laderas, están secas. Cuando esta mi niña estaba bebe el río tenía todavía caudal, discurría agua de la parte alta. De allá del reservorio discurría agua, ahora no hay ni gota de agua, llegaba a esta pampa y la pampa estaba empapada y ahora esta pampa está completamente seca. Como no hay lluvia, no hay agua, por eso es.*

## 2.1.3 SOBRE LA VEGETACIÓN

**Conocimiento.** *Ccamahuara es del río para este lado, en cambio del río para allá era hacienda. En tiempo de la hacienda, cuenta mi mamá, que nadie podía pasar de aquí hacia los terrenos de la hacienda. De la propiedad de la hacienda no podían sacar leña, ni nada. Ahora toda esa zona está llena de árboles de eucalipto, antes cuando yo ya tuve uso de razón, no había una sola planta de eucalipto, solo había árboles de chachakumu, kiswar. Entre esos años, las personas para construir sus casas, todavía de mucha distancia traían palos de eucalipto. Hemos plantado árboles de eucalipto para que no nos quiten los del pueblo las tierras que el hacendado nos dejó.*

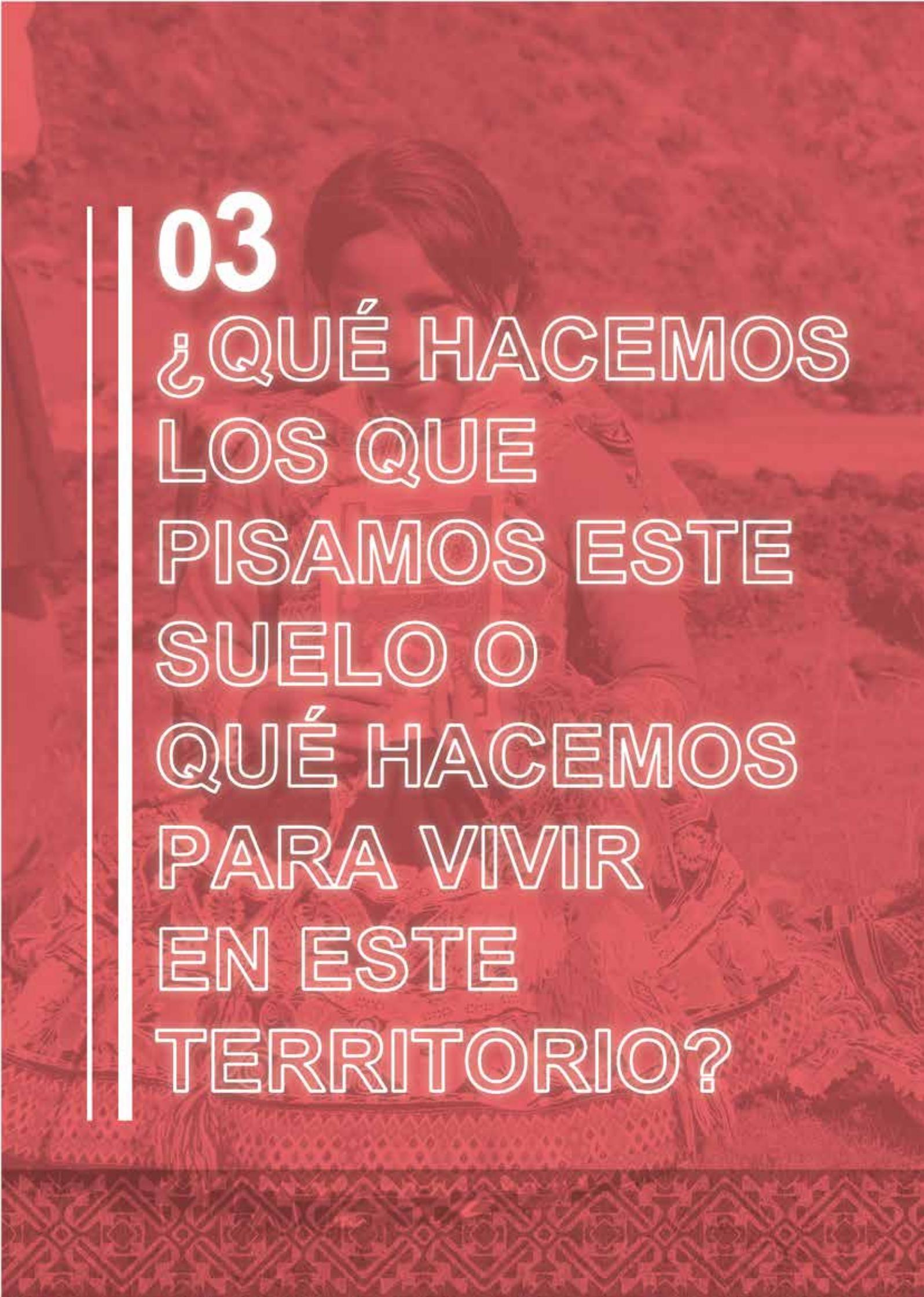
## 2.1.4 SOBRE LOS CULTIVOS

**Conocimiento.** *Antes nuestras papas eran de tamaño grande y producían sin ningún agroquímico. Y los chuños también eran así de grandes, pero como ahora sembramos a destiempo, entonces, ahora las papas producen así de pequeñitas, solamente cosechamos papitas de mediano tamaño y eso cuando sembramos con urea, sin agroquímico no cosechamos nada... No utilizo urea, solo utilizamos guano de oveja. Ahora llevamos a la chacra poco guano. En aquellos tiempos, la gente preparaba chicha y llevaba cantidad de guano allá a la punta de aquellos cerros. Convertían en color negro todavía las pampas. Ahora nos hemos vuelto ociosos. Ahora llevamos poquito guano a las chacras. Antes no era así. Mi mamá tenía cantidad de llamas.*

## 2.1.5 SOBRE LA GANADERÍA

**Sentimiento.** *Así es: algunos bailando, otros con tristeza degüellan sus animales; algunos bailando degollaban, sacando la carcasa, las patas y la cabeza lo envolvían con el cuero "sahumaban con incienso, con azúcar blanca, que se reponga y que se vaya con su tropa" diciendo hacían el ademán de arrear la oveja degollada. Así hacían mi papá y mi mamá. Amarraban con sogas y decían "que lo alcance a su tropa" diciendo. Cuando iban a degollar la oveja, un puñado de coca le ponían a la boca "que pikche esta coca" diciendo, recién procedían a degollarlo. Antes hacíamos todo eso, ahora no hacemos nada de esas cosas. No hacemos pikchar coca, no hacemos nada, degollamos la oveja de cualquier manera... Ahora hay poca llama, muy pocos hacen la fiesta en carnavales, antes la lana de las paquchas y llamas era bastante por eso decíamos romperá la arropa del sotalero la lana de mi paqucha.*

**Conocimiento.** *Las hojas de la pallcha hacen daño a las llamas, alpacas, cuando comen eso les da mal de orina y con eso mueren...*



03

¿QUÉ HACEMOS  
LOS QUE  
PISAMOS ESTE  
SUELO O  
QUÉ HACEMOS  
PARA VIVIR  
EN ESTE  
TERRITORIO?





# 3.1

## TRAYECTORIA DE LOS AYLLUS





## 3.1.1 SIUSA QULLANA AYLLU

La memoria de nuestros acompañantes en este viaje se ubica en promedio en 1920, podemos llamar la memoria de la memoria. Nuestros acompañantes nos cuentan que sus abuelos decían que Siusa se llamaba Qullana Ayllu, y estaba poblada por no más de cuatro familias, viviendo casi ocultas entre los cerros en la parte alta de lo que es hoy la comunidad de Siusa. La mayoría no había nacido en ese lugar sino que venían de otros lugares como Tiracancha (distrito de San Salvador), Cotataqui (Pisac), Colquepata (provincia de Paucartambo) y otras zonas.

Entre 1920 - 1945 el número de familias se va acrecentando, cuando nuestros acompañantes nacieron las familias asentadas llegaban a un número mayor de treinta, ellos recuerdan nombre, apellidos y lugar de ubicación de sus casas y terrenos. Existían abundantes pasturas,

bofedales y la mayoría poseía tropilla de llamas que eventualmente usaban para el transporte de cultivos, carne, hacia la zona del valle de Lacco Yavero (provincia de La Convención) lugar de donde traían maíz, fruta, café, coca, rocoto. Usaban la fibra como materia prima para la confección de prendas como el "chusi - thanaku"<sup>39</sup>, jergas, costales, sogas. También criaban ovejas cuya carne se consumía, la fibra se utilizaba para la confección de bayeta y el estiércol se utilizaba como abono en los cultivos de papa amarga (papa ruk'i) y papa de consumo (allín papa).

En esas épocas aconteció la hambruna que les obligó a gestionar colectivamente un espacio en la zona del valle Lacco Yavero, lugar donde trabajaron por temporadas durante cinco años haciendo las campañas de siembra de maíz.



La parte media de lo que hoy es la comunidad está poblada de arbustos como musq'a, llawlli, mutuy, chachakumu, tayanka, kiswar, sawku, etc., aunque en un inicio los comuneros sembraban con un conjunto de herramientas a las cuales denominaban khani<sup>40</sup>. En esas épocas se introdujeron los fierros derivados de los muelles de los carros que sustituyeron al khani, ello permitió profundizar en el suelo y extraer en muchos casos de raíz los arbustos que existían en la parte media, nuestros acompañantes comentan que la aparición del fierro ha sido determinante para aumentar las áreas de cultivo y la producción, pero sienten que a la larga ello ha afectado la calidad de los suelos y la convivencia entre los cultivos y los arbustos.

En la parte media se siembra apiñu, añu, uqa, habas y papa. Para sembrar se hacía a través de la labranza total o t'aya, o a través de la labranza parcial wachu.

Como los terrenos de la parte media fueron creciendo, el conflicto con la hacienda llevó a juicios y división de la comunidad; parte de los comuneros se hicieron arrendires de la hacienda y cultivaban maíz en la parte baja mientras que otra parte se mantuvo como ayllu. Algunos de ellos se relacionaron con el movimiento guerrillero que estaba en apogeo en el valle de La Convención, éstos visitaron la comunidad e identificaron a cinco líderes dejando el encargo de que tenían que viajar hasta La Convención, para capacitarlos. De retorno a su comunidad estos líderes establecieron una relación con la Federación de Campesinos del Cusco y participaron activamente en los mítines y movilizaciones previos a la Reforma Agraria.

En ese contexto y estando en pleno juicio la comunidad con la hacienda, se produjo la Reforma Agraria, nuestros acompañantes nos indican que este momento simboliza para ellos la libertad y autonomía de decidir sobre su territorio y sus vidas.

Ocurrida la Reforma Agraria la comunidad se enfrenta a un dilema: reconocer la posesión de los arrendires o reestructurar la tenencia de las tierras en la comunidad, al final pesó más la tradición familiar, se respetaron los terrenos en posesión de los arrendires y se colocaron en los terrenos restantes los comuneros que nunca fueron arrendires en la hacienda.

Al margen de todos estos acontecimientos, nuestros acompañantes comentan que la vida cotidiana en Siusa estaba tomada por las fiestas y el alcohol, es en ese contexto que los pastores evangélicos se introducen en la comunidad, fundan una iglesia e impulsan una actividad permanente de evangelización y la lectura de la biblia. Paulatinamente, la población va cambiando actitudes y prácticas y entran en contradicción franca con sus prácticas ancestrales y vida cotidiana, hoy más del 70% de la población es evangélica, han olvidado el consumo del alcohol, las fiestas, las ceremonias de ofrendas a la tierra, a los apus; lo que no han olvidado es el chacchado de la coca, para ellos la coca es la hoja sagrada que también fue consumida por la Virgen María.

Paralelamente a la presencia de la iglesia evangélica, está la presencia de las ONG como Cáritas, CEDEP Ayllu, posteriormente PREDES, instituciones que han acompañado procesos importantes en la agricultura y ganadería, como es el riego por aspersión, la crianza de cuyes, mayor información sobre los derechos humanos y de los pueblos indígenas, la construcción de visión de bienestar individual y colectivamente a futuro.

40 Adherencia de madera que se colocaba en *chaquitacllas* y *raukanas*

## B) SIUSA - Memoria de la variación climática e impactos

Eventos Climáticos	Periodo	Objetivos Especificos	Cambios
Sequía	1940	Suelo, alimentos, vegetación	Parcela alquilada en Lacco Yavero para la producción de maíz; se diversifica la dieta alimentaria, consumo de maíz, ají, café, cacao.
	1962 al 74	Alimentación	Consumo de hojas de ortiga, michi michi, mutuy, hojas de papa.
Deslizamiento	2004	Suelos, agua	Deslizamiento en la zona de Taruskawayqu La comunidad toma el acuerdo de no cultivar ni pastar en la parte alta de la zona de Taruskawayqu. Existe un acuerdo colectivo de no hacer quemadas de pastizales o rastrojo en ningún lugar de la comunidad.



## 3.1.2 Ccamahuara

Según versiones de los pobladores, el origen del nombre Ccamahuara viene de una planta llamada qamasayri (planta muy empleada para cólicos estomacales y como emplasto para dolor de cintura) es abundante en el territorio de la comunidad; el origen de la comunidad se remonta a la presencia de ayllus desde el tiempo del Imperio Incaico. Historias como las guerrillas de conquista o trabajos en las tierras colectivamente en merced del inca y de sus familias, el despojo de sus mejores tierras y la transferencia en propiedad a españoles mestizos e indígenas acomodados, y el orgullo de no haber perdido su condición de ayllu está presente en la memoria de nuestros acompañantes.

En este proceso histórico se menciona como relevante las tierras en manos de la hacienda, el acaparamiento del agua de regadío, la sujeción de los indígenas a la hacienda y el trabajo como grupo de servidumbre en las zonas agrícolas de las haciendas. Como dicen, en la práctica de las haciendas, el arriendo que hacia el hacendado de las parcela al campesino le permitía cultivar a cambio del trabajo gratuito no solo de él sino también de la esposa e hijos quienes estaban obligados a colaborar en la cosecha para la hacienda por un determinado número de días en el año. Esta relación se prolonga hasta el año 1974 y significó una larga agonía, modos de vida que se han conservado en la memoria de nuestros acompañantes.

Nuestros acompañantes señalan que desde el año 1946 la comunidad empieza a organizarse bajo el modelo que actualmente tiene y es en el año 1974 que el proceso de la Reforma Agraria devuelve a la comunidad el predio de Huallhua.

El año 1980, la ONG CEDEP Ayllu, es invitada por los líderes de la comunidad para que les brinden apoyo, lo cual significó la realización de un conjunto de actividades en favor de la comunidad en los siguientes años, entre las que se recuerda principalmente la construcción de la infraestructura para la escuela. Es importante señalar que la escuela primaria creada en los años cuarenta, y secundaria, está ubicada al medio de la cuenca en terrenos de Ccamahuara que alberga en sus dos niveles a estudiantes de las dos comunidades. Otras actividades realizadas fueron: infraestructura del sistema de riego, captación de manantes, construcción de un sistema de agua entubada para el consumo humano, construcción de zanjas de infiltración y la capacitación de jóvenes para el liderazgo de la comunidad.

Entre los años de 1992 y 1993, se construyen las represas en las lagunas de Tiraqucha y Mamaqucha, el agua de la primera es entregada para su usufructo a productores de la zona baja que mayoritariamente son del pueblo de San Salvador y la segunda es para el uso y aprovechamiento de las familias de la comunidad cuyo recurso está siendo protegido por toda la comunidad y están convencidos que no pueden aceptar situaciones como las vividas con las aguas de su laguna Tiraqucha.

Con la asesoría técnica de CEDEP Ayllu y Cáritas Cusco las familias de la comunidad han innovado y adoptado tecnologías entre las que se pueden mencionar las siguientes: el cultivo de pasturas exóticas como la alfalfa, como forrajes para cubrir la escasez; crianza tecnificada de cuyes, a partir de contar con alfalfa; riego por aspersión y parcelas de pastos asociados que sustituyeron - en gran medida - las formas de riego anteriores (por gravedad e inundación) y como consecuencia, se incrementó la crianza de cuyes.

En la actualidad en las dos comunidades las familias han diversificado sus medios de vida con otras actividades como el turismo; algunas familias ya ven el turismo como una actividad económica a impulsar y las experiencias muestran que se constituye en la fuente de mayores ingresos económicos. La crianza de cuyes se realiza en escala regular a mayor, con mejoramientos en la infraestructura, que garantiza la optimización de la crianza, actividades agropecuarias mixtas, que producen algunos excedentes para el mercado: papa, habas, tarwi, hortalizas, frutales y maíz en la zona baja, entre otros. Otras actividades no agropecuarias fuera de la comunidad, como la construcción, servicios al turismo, artesanías, etc., mejoran las posibilidades de ingreso. Se puede observar que el cambio socioeconómico de las familias en las comunidades es continuo, constante y se desarrolla en el marco de la economía de mercado.



# 3.2

## GESTIÓN TERRITORIAL





Para la gestión del territorio las dos comunidades organizan su gobierno interno, en gran medida de acuerdo a lo que dispone la Ley General de Comunidades Campesinas. Poseen una junta directiva que se renueva cada dos años, así como mecanismos institucionalizados de toma de decisiones (la asamblea comunal) y de movilización de sus miembros para las tareas cotidianas, como las faenas y los trabajos comunales. Organizan el espacio desde una perspectiva de interés colectivo, en combinaciones que se complementan con los intereses de cada familia.

La tenencia de la tierra se estructura en base a una combinación de derechos individuales y colectivos que se entrelazan y coexisten. Cada familia de la comunidad ejerce derechos de uso sobre una porción individual de carácter privado y también accede a tierras colectivas junto a los demás miembros de la comunidad. Sobre el espacio individual se mantiene una relativa autonomía de uso lo que permite a las familias decidir cómo usufructuarán la tierra.

En el caso de las áreas colectivas las reglas para el uso de este recurso son decididas en consensos

colectivos fundados en costumbres internas; esta característica de gestión del territorio se viabiliza mediante la combinación de arreglos complejos de organización que conjugan no solo el espacio, también el tiempo y las necesidades de la población; las que a su vez son condicionadas por la oferta de recursos existentes en la microcuenca y el clima, que impone riesgos elevados para los diversos medios de vida de la población. Buena parte de la utilización y organización del espacio responde a la necesidad de minimizar este riesgo y de aprovechar en la mejor forma posible las variaciones existentes de altura, suelo, pendiente y disponibilidad de agua y clima. Con esa finalidad, las familias procuran tener un máximo de parcelas en todos los pisos posibles.

El control social sobre el interés individual (generalmente cortoplacista), y su subordinación al interés colectivo (generalmente de más largo plazo) es uno de los mecanismos, entre otros, que garantizan la sostenibilidad en el aprovechamiento de los recursos en estas comunidades; para el funcionamiento de este sistema de gestión del territorio, existen dos instrumentos:

**a) La organización comunal;** con su autoridad máxima, la Asamblea General, como institución normativa y correctiva por excelencia, con capacidad real de hacer cumplir leyes y reglamentos, apelando a las ventajas que tiene: su autonomía reconocida y conferida por los marcos legales nacionales, con atribuciones para normar los asuntos internos y los relativos al uso de recursos comunes, y castigar hasta ciertos límites a los infractores de las normas, tienen interés directo en el uso sostenible de la diversidad biológica, son sostenibles. Las dos comunidades cuentan con instrumentos de gestión como son los estatutos que norman la gestión del territorio, un sistema de representación y administración que se renueva cada dos años, encargado de promover la toma de decisiones de manera colectiva mensualmente en asambleas comunales.

**b) Un sistema consuetudinario de gestión del territorio comunal,** que asigna usos, decide la ocupación y organización del espacio comunal para responder a sus necesidades de alimentación y economía, vivienda y servicios sociales. Para analizar la organización del espacio, usaremos el concepto de zona de producción: parte del territorio de la comunidad caracterizada por sus sistemas de cultivo y de pastoreo, por los mecanismos comunales de regulación del acceso a los recursos, así como por la intensidad de la agricultura. En las comunidades de Ccamahuara y Siusa se tienen:

**Zonas de muyus y pastoreo:** son las tierras de la zona alta (Suní y Puna), cuyo manejo es de rotación colectiva temporal para la producción de papa nativa, que luego alterna con otros tubérculos como el olluco, la oca, *añu* o *mashwa*. Luego de una, dos o tres campañas de producción agrícola, la tierra entra en descanso, recuperando su cobertura con especies forrajeras que luego son usadas para el pastoreo, por períodos diferenciados entre comunidades (tres, cinco a ocho años). Por la mayor presión existente en la comunidad de Siusa, los años de descanso en esta comunidad se han reducido a tres años, mientras en Ccamahuara, los años de descanso son más prolongados. La entrada en campaña es decidida por el colectivo en asambleas comunales. Estas tierras representan el 77% de la superficie de ambas comunidades.

Los suelos de esta zona, de acuerdo a la clasificación por su capacidad de uso mayor (sistema de clasificación oficial de la tierra con fines productivos), aplican entre los grupos de potencial forestal, protección y/o pastoreo, con limitaciones de erosión y clima; sin embargo, el uso de tecnologías de labranza como el *chuki*, huacho principalmente, posibilitan minimizar riesgos de erosión.

Pierre Morlón intenta explicar las constantes y variaciones en los barbechos sectoriales colectivos, y su existencia misma, apelando a tres argumentos: la continuidad cultural y sus esquemas de pensamiento, creencia y organización; la defensa del territorio para enfrentar las presiones de grupos dominantes; y el "adaptacionismo", considerando estos sistemas como solución a las dificultades de obtener recursos a partir de ecosistemas de montaña frágiles y poco productivos y contar con recursos genéticos (papas nativas, cereales andinos) para ello.

**Bosques,** en la zona media y baja de la comunidad existen aproximadamente 63 hectáreas de bosques de eucalipto, que constituyen el 3.31% de la superficie de ambas comunidades. Cabe aclarar que solamente la comunidad de Ccamahuara cuenta con superficies representativas de bosque; en el caso de Siusa, existen plantaciones aisladas de eucalipto, de representación no significativa.

**Pastizales,** son en realidad las escasas zonas de uso exclusivo para el pastoreo, alcanzando 35 ha que son el 2.2% del territorio de la comunidad de Ccamahuara. Siusa no tiene pastizales debido a su escaso territorio; sin embargo, las tierras de cultivo temporal hacen las veces de pastizales en los años de descanso.

**Tierras de cultivo permanente en seco,** se encuentran en el piso Quechua; por las ventajas que dan mayor posibilidad de éxito en la producción agrícola, estos suelos son cultivados todos los años, aquí el proceso productivo agrícola depende de las precipitaciones, la oferta climática permite una mayor diversificación de la producción agrícola, algunas familias producen determinados productos con miras al mercado como es el caso de la linaza. La agricultura en esta zona de producción está expuesta al peligro de sequías y veranillos. En Siusa se trata de los sectores denominados Pallpa, Campanayuc, Chachakumayuc, mientras que en la comunidad de Ccamahuara, existen pequeñas superficies en los sectores de Huallhua e Irpay.

**Tierras de producción con riego,** las tierras que acceden a riego alcanzan a 282 ha, es decir el 12.47% de las tierras de ambas comunidades en los pisos Suní y Quechua. Esos suelos son de uso semi intensivo; así, en la zona baja están destinados a la producción de maíz en una primera campaña y a

veces una segunda campaña para la producción de forraje de avena o cebada para la crianza animal. En la zona media alta estos suelos son para la producción de hortalizas de autoconsumo, aunque destaca la producción de pastos como la alfalfa con fines de alimentación para la producción comercial de cuyes. En la zona alta el riego asegura la siembra oportuna de cultivos para el autoconsumo.

Una limitación de estas tierras es la pendiente elevada de los suelos, por esa razón las familias tienden a construir terrazas de formación lenta (*patapatas*), con la finalidad de evitar la erosión por el arrastre de suelo que producen las aguas excedentes de riego.

**Zona de protección**, establecida por la comunidad de Siusa ante la existencia de deslizamientos en masa en la zona de Taruscahuaycco, anteriormente esta zona constituía un *muyu* más de la comunidad

**Tabla 7: Zonas de producción en las comunidades de Siusa y Ccamahuara**

COMUNIDAD	Siusa (ha)	Ccamahuara (ha)	Total
Muyu / pastizales	484.05	1274.74	1758.79
Pastizal	0	35.54	35.54
Producción permanente en secano	86.83	0	86.83
Zona de protección	7.48	0	7.48
Zona de producción intensiva (Riego)	27.88	254.09	281.97
Bosque de eucalipto	12.08	62.74	74.82
Lagunas	0	16.47	16.47
<b>Área Total</b>	<b>618.32</b>	<b>1643.58</b>	<b>2261.9</b>

*Fuente: Plan de Ordenamiento territorial, CBC.*

Para la crianza animal y a veces por consideraciones agronómicas como el descanso de la tierra o las transferencias de elementos fertilizantes, agricultura y pastoreo deben alternarse en las mismas parcelas. Durante la campaña agrícola (octubre a abril), las crianzas deben pastorearse en los pastizales de la puna (zona de muyus en descanso), migrando luego a la zona baja inmediatamente concluida la cosecha para aprovechar los restos y rastrojos de la cosecha.

Si bien ésta es la matriz bajo la cual se gestiona el territorio en ambas comunidades, en los últimos años debido a la presión poblacional existente, la dinamización de la migración, más en Siusa que en Ccamahuara, este sistema se ha venido deteriorando y desordenando, con consecuencias negativas para los procesos productivos, dado que se reportan reducciones drásticas de la producción, en cantidad y calidad, y la presencia más insistente de plagas principalmente el gorgojo de los Andes en el cultivo de papa.

Entre las tendencias de cambios en la organización del territorio, se avecina la configuración de un nuevo espacio que habilite condiciones para la constitución de un centro urbano que facilite la implementación de viviendas contiguas y sus correspondientes servicios básicos y sociales. Entre las nuevas dinámicas territoriales que se están produciendo en el contexto de la globalización se mencionan a la apertura de caminos con fines de desarrollo turístico, emprendimientos orientados a la gestión sostenible del agua, que de una u otra manera repercuten en la reorganización del territorio emergiendo nuevas dinámicas socio espaciales que se ven expresadas en su propia organización territorial, con una institucionalidad diferenciada a diversas escalas. Esto a su vez hace que estas comunidades sean vistas por su entorno, como territorios y agentes claves en el desarrollo del distrito.

## Análisis de suelos

Para conocer mejor la fertilidad de los suelos y la estructura de los mismos se han realizado análisis de suelos de las comunidades: cinco sectores en la comunidad de Ccamahuara y tres sectores en la comunidad de Siusa.

Los resultados nos dicen que las texturas de los suelos son: franco, arcilloso y franco arcilloso. En referencia a la fertilidad, los valores nos dicen que los valores de materia orgánica de 0.0 a 2.0 son bajos, de 2.1 a 4.0 son medios y mayores de 4.1 son altos. Nitrógeno de 0.0 a 0.10 son suelos bajos en nitrógeno, de 0.11 a 0.20 son suelos medios, y mayores de 0.21 son suelos con alto contenido de nitrógeno. En relación al fósforo sabemos que de 0.0 a 20 ppm son bajos, de 21 a 40 ppm son suelos con contenido de fósforo medio, y mayores de 41 ppm son suelos con contenido de fósforo alto. Para el caso del potasio para valores menores de 7.0 de pH de 0 a 60 son bajos en potasio, de 61 a 90 son medios y mayores de 91 son altos en potasio. Para valores de pH mayores de 7 tenemos: de 0 a 90 serán bajos, de 91 a 120 serán medios y mayores de 121 son altos en potasio.

Entonces, en la Muestra 1 = M1 del sector de Ccamahuara tenemos 4.10 de materia orgánica por consiguiente es alto; en nitrógeno; 0.20 valor alto, en relación al fosforo el valor de 84.3 significa muy alto, en cuanto al valor de potasio 15 significa bajo (Ver Anexo 3).

## Contramapas<sup>43</sup>

En el proceso de validación del estudio hemos querido entender desde una visión espacial la organización productiva de las comunidades, así como la caracterización ambiental de los muyus, para ello hemos construido contramapas, cada contramapa ha sido hecho desde el conocimiento de los linderos, la distribución de los muyus y sus respectivas características referentes a suelo, ocurrencia de eventos climáticos, rotación de muyus, productos cultivados y temporalidad del sistema productivo. Se ha partido por los linderos no solamente porque las comunidades tienen prácticas de linderajes sino porque el establecimiento de linderos marca el límite entre lo que fue la hacienda y lo que son hoy las comunidades.

*“.... (Después de la Guerra del Pacífico) hubo un periodo en el cual aconteció un pacto muy grande de terratenientes tradicionales de la sierra con la gran agro-exportación de la costa, se consolida la república aristocrática y en ese proceso los indígenas... empiezan a ser absorbidos casi íntegramente por las haciendas ... a finales del siglo XIX que ocupaban un piso de un valle.... empiezan a subir hacia las comunidades y se las tragan íntegras... se llaman comunidades cautivas... los indígenas a cambio de la tierra que fue suya y que necesitan entregan renta y trabajo... trabajan o entregan un producto”<sup>44</sup>.*

---

43 Mapas construidos desde el conocimiento y no desde la precisión cartográfica.

44 (Remy, 2013)



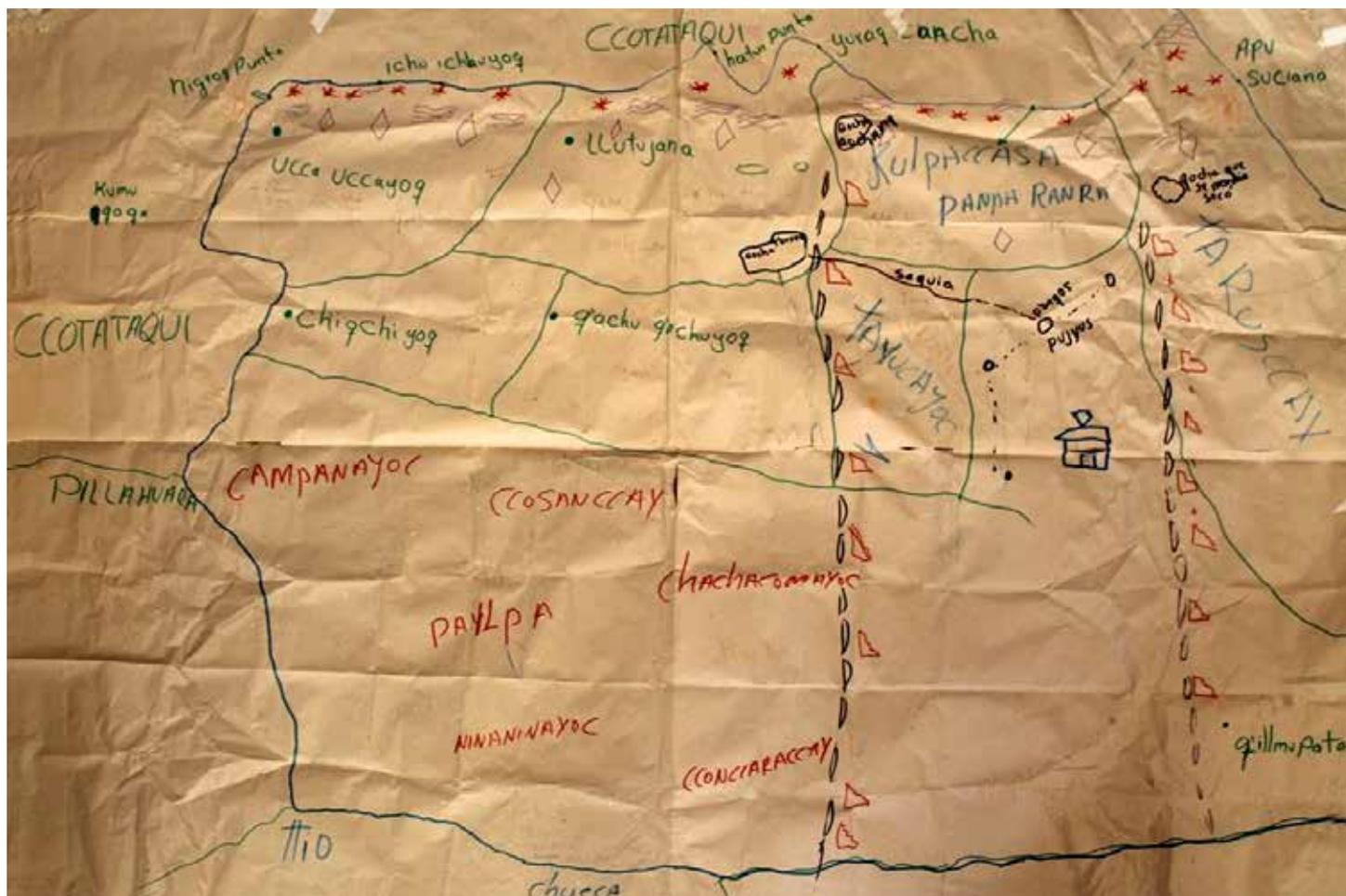
## Linderos de Ccamahuara

De izquierda a derecha:

Waqanqa /Lluqu uqu / Sullun chaca/ Cruz muqu/ chillka punta/ Quya kunka/ Yanu kalle/ Kanchayuq/  
Pormasqa/ Sultin / Hatun q'asa/ Condor puñuna/ Rumpu qaqa/ Susiana/ Qumu kunka/ Chillwa qaqa/  
Kancha kanchayuq/ Sama qaqa/ Pillur wayq'u/ San Salvador.

<b>Muyus</b>	<b>Características</b>
<b>Chawallu</b>	Tierra negra, vientos, heladas Producción de papa para chuño
<b>Hatunpampa</b>	Vientos, heladas, tierra negra Zona donde se produce papa para wayku
<b>Ichhupampa</b>	Granizo, vientos, tierra negra Papa para chuño, muraya y más se produce papa para consumo
<b>Quchapunku</b>	Granizo, vientos, heladas, tierra negra Se encuentra la laguna de Tiraqucha
<b>Ikipata</b>	Granizada, helada, vientos, tierra negra Está ubicada la qucha Quejana
<b>Mamaqucha Urqukancha</b>	Tierra negra, granizada, vientos Está ubicada la represa de Mamaqucha
<b>Tullupampa, Tallankay</b>	Tierra amarilla
<b>Sausipata</b>	Zona en que años atrás se produjo un desliza- miento
<b>Sector Qeway, Wayllapata Irpay, Huallhua, Hukira</b>	Parte baja, tierra roja, antes zona ocupada por la hacienda, en Irpay está el bosque

Gráfico 6: Contramapa Siusa



### Siusa

Linderos de izquierda a derecha (mirando el papelote) : Pilluhuara/ Ccotataqui/ Kumu qaqqa/ Nigroq punta/ Ichhu ichhuyog/ Hatun tunta/ Yuraq cancha / Apu susiana / Ccamahuara / En la parte baja Chuecca y Ttio.

<b>Muyus</b>	<b>Características</b>
Ucca Uccayuq	Granizada, helada, vientos Tierra negra Producción de papa, año, lisas, oca
Llutujana	Granizada, vientos, helada Tierra negra por encima y amarilla más adentro Producción de todas las papas para <i>ch'uñu</i> Se encuentra Totoraqucha y empieza la zona de deslizamiento pasando por Pamparanqa, Tarucayuq Chachacomayuq, Qunqaraqay (parte baja)
Kulpaccasa pampa ranra	Granizada, helada, vientos Está la fuente denominada Qucha quchayuq Tierra negra y amarilla Producción de papa para <i>ch'uñu</i> : <i>rukis, wañas willkas, kusi</i>
Tarusccayuq	Actualmente zona en reserva por los deslizamientos. Se encuentran los cinco manantes de donde se llevaba agua para las acequias y hoy es agua para consumo. Deslizamiento muy fuerte razón por la que esta zona está siendo protegida y es demoninada como zona de conservacióm. " <i>... era una zona muy buena para la agricultura porque el sol llega primero por eso ahora estamos protegiendo mejor, antes habia una qucha se ha perdido con el deslizamiento ...</i> " comunero de Siusa.
Sector Quillmupata	Helada y hay forestación
Tarukayuq	Está ubicado debajo de Pampa ranra. Producción de papas, habas, lisas, trigo, cebada, tarwi, quinua, oca, bastante agroforestería.
Qachu Qachuyuq	Al lado de Tarucayuq y debajo de Llutujana, tierra negra Zona de producción de papas, lisas, año, tarwi, trigo, cebada
Chiqchiyuq	Esta ubicada debajo de Ucca Uccayuq y al lado de Qachu Qachuyuq. Tierra negra y roja, actualmente está sin trabajar porque el año 2010 se ha generado fuerte deslizamiento y se ha decidido por acta no trabajar sino hacer agroforestería y zona de conservación.
<b>En la parte baja antes pertenecía la hacienda</b>	
Los sectores de Campanayuq, Ccosanccay	Cebada, trigo maíz, quinua, habas, linaza
Pallpa	Algunos años hay helada
Ninainayuq	Calabaza, maíz, durazno, kiwicha En la zona baja enfermedades como la rancha, el <i>wayt'u</i>



**Proyecto**  
**Adaptación**  
 de comunidades Andinas  
 al CAMBIO CLIMÁTICO

**Brot**  
 For the World

**predes**  
 Programa de Reducción del Riesgo de Desastres

1º CONCURSO BUENAS PRACTICAS PARA GESTIONAR EL RIESGO DE DESASTRES EN UN CONTEXTO DE CAMBIO CLIMATICO EN COMUNIDADES ANDINAS 2016 - 2017



**SURCOS "CHALLHUAQ WAQTAN"**

...AD DISTRIAL DE SAN SA...  
 ...MAR HA2...  
 ...DADLI...

**Proyecto**  
**Adaptación**  
 de comunidades Andinas  
 al CAMBIO CLIMÁTICO

**Brot**  
 For the World

1º CONCURSO BUENAS PRACTICAS PARA GESTIONAR EL RIESGO DE DESASTRES EN UN CONTEXTO DE CAMBIO CLIMATICO EN COMUNIDADES ANDINAS 2016 - 2017



**VIVERO HUALLHUA - CCAMAHUARA**





# 3.3

## EFECTOS PERCEPTIVOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO





“El tiempo está cambiando” es una expresión que hemos escuchado recurrentemente en las reuniones personales, en los grupos focales, en las asambleas. Se mencionó que las tierras de cultivo se encuentran agotadas por diferentes motivos: los suelos son ahora más secos, la tierra ya no guarda humedad, las tierras ya no producen si no se usan abonos químicos y los rendimientos son menores; son algunas de las expresiones que se escuchan en la región sobre la reducción de los rendimientos agrícolas. Testimonios como,

*“Sí ha cambiado, antes los terrenos eran fértiles, en la época cuando trabajaban nuestros padres los cultivos producían bien y en cantidad, los cultivos crecían frondosos y ahora la cantidad de personas poco a poco se ha ido incrementando, con ese motivo los terrenos se han vuelto infértiles (qa'ara). Por efecto de las lluvias los terrenos ubicados en laderas se han empobrecido, por efecto de los vientos de agosto los terrenos se han erosionado. Aquí la lluvia cae con fuerza y los terrenos de esta zona no son llanos, es ladera rocosa, es pedregal, por eso fácilmente las correntías producto de las lluvias lavan la tierra”.*

Del diálogo con los distintos actores exponemos lo que ellos perciben; presentamos el siguiente cuadro sobre los cambios.

04

¿QUÉ  
CONSEGUIMOS  
CON LO QUE  
HACEMOS,  
QUÉ CAMBIOS  
HEMOS HECHO Y  
QUÉ QUEREMOS  
CONSEGUIR?



# Adaptación de Comunidades al CAMBIO CLIMÁTICO



CLISE  
2016



# 4.1

## SIMBOLISMO Y ESPIRITUALIDAD





El término quechua “*allpa*” significa suelo, pero el término está más asociado a la tierra física, a la agricultura, a siembras y cosechas. Lo otro es la tierra como el universo mismo, pachamama, es su espacio - tiempo y su medio de subsistencia, la madre tierra lo cobija, alimenta, le brinda el agua y lo necesario para vivir. Todo cuanto existe, plantas, animales, personas, piedras, cerros, ríos, vientos, todo tiene vida y se relacionan entre sí en mayor o menor medida. Las comunidades indígenas son amplias conocedoras de las condiciones del clima y de sus transformaciones. Esto lo han logrado porque mantienen vigente el vínculo con la Madre Naturaleza a través de la lectura constante del tiempo.

En este contexto la vida “espiritual” individual y colectiva en las comunidades de Siusa y Ccamahuara tiene manifestaciones concretas y reales. Las expresiones ceremoniales que se practican día a día constituyen una muestra de respeto y agradecimiento a la Madre Naturaleza, y expresan esa relación de equilibrio e integración que los humanos forman con la naturaleza. Desde su percepción el ser humano no es el dominador de la naturaleza como se manifiesta en la cultura occidental, sino que es uno más y con los mismos

derechos de los otros elementos que conforman el mundo. Los diversos ritos y creencias que existen pueden ser relacionados con diversas situaciones que tienen en común el estar dirigidas hacia lo sobrenatural o lo extra dimensional (por ejemplo, para inducir la lluvia, para asegurar la fertilidad en los cultivos, animales o mujeres; para proveer protección), situaciones cotidianas (por ejemplo, para solidificar alianzas; para iniciar a grupos o individuos que han llegado a cierta edad, etc.) y la relación cotidiana con la tierra, con su tierra de manera individual.

En sus expresiones resalta el reconocimiento del daño que se está causando al planeta y las rogativas para que la Madre Naturaleza perdone las ofensas que se le causen. Existen plantas como la coca y elementos de la naturaleza que tienen una gran sacralidad en el simbolismo quechua. La relación de este simbolismo con la recreación permanente de su nicho es muy distinto al pensamiento occidental, es que siempre está presente el recordar el necesario equilibrio y la “moderación en todas las cosas” que los seres humanos deben tener con la madre naturaleza.

“Yo sigo haciendo alcanzo a la pachamama, no he dejado esa práctica, no me he olvidado. Phukukunkichhu para trabajar siempre phukukuni a los apus. Aquí vuestros apus Qullqi cruz, Yuthu khana, Machu tiyana, Wayna tiyana, Warmi san ñusta, Hanaq punku. De todos estos apus el más poderoso es Hanaq punku, conjuntamente que Qullqi cruz”. Ambrosia, CC. Ccamahuara.

“Cuando estamos comiendo, convidamos un poquito a la pachamama, si pikchamos coca soplamos con la coca, y le decimos “protégeme de todo, que no me pase nada” así es como nos dirigimos a la pachamama, a veces sobre la pachamama orinamos, defecamos entonces ¿él cómo se siente? él es como nosotros. Antes había los alto misa y ellos hacían que la pachamama hable y la pachamama decía “¿por qué me orinas, por qué me haces todas estas malas cosas?” “Yo quiero esto, págame esto” Así dice la pachamama. Entonces ¿qué deberías de hacer por eso? Siempre en buena conversación tienes que convivir con la pachamama. A veces tienes enemigos y tus enemigos te hacen embrujar, si no tienes buena relación con la pachamama, la brujería que te hicieron hace efecto en ti. Si estás sirviendo a la pachamama, en el mes de agosto se hace el servicio a la pachamama, inclusive cuando cocinamos, a la pachamama le dices “comeremos juntos” si comemos ch’uyando a la pachamama, en ese caso nada te pasa, la pachamama te protege, lo desvía para otro lado, si no vives en una buena conversación con la pachamama, ella también te hace a un lado. Siempre tienes que vivir en buena relación con la pachamama, si estás tomando gaseosa, lo que estás comiendo tienes que compartir con la pachamama. Así es ¿Si no haces eso? A mí me afectaría, seguramente me enfermaría, me pasaría muchas desgracias, mi vida sería una desgracia, me sucedería de todo. Por eso con tu tierra tienes que vivir en mutuo servicio, dentro del hogar donde has formado. Cuando construyes la casa tienes que ch’uyar, pagando a las cuatro esquinas tienes que construir la casa...” Irma, CC. Ccamahuara.

“... La pacha tierra tiene animales, el venado y todos los animales silvestres son de la pacha tierra, la perdiz, el zorro, el cóndor, son animales de la pacha tierra. La pacha tierra es como nosotros. Alguno de los apus tiene ganado, otros tienen paquchas, algunos tienen ovejas, así es... dicen que es el apu Khunurana, no sé dónde quedará, dicen que ese apu es propietario de las paquchas, nuestros apus propietarios de qué animales son será de todo lo que vive aquí...” Ambrosia, CC. Ccamahuara.

“Siempre antes de sembrar ponemos una señal, que consiste en: wira q’uya, qañiwa, coca, cebo o unto de llama, el cebo o unto para que esté caliente, la qañiwa para que no malogre el zorrino, la coca para que los apus reciban nuestra solicitud de que la producción sea buena, eso se pone antes” Julián, CC. Siusa.

“Solían hacer alcanzos, más bien para la tierra. Para la tierra sí se hace. No he visto que hagan alcanzo para el agua será que el agua está en la tierra es de la tierra. Siempre cuando vamos a empezar con la siembra, solemos llevar normalmente despacho que contiene wira q’uya, untu, semilla de coca colocando a tres chukis pagamos a la tierra. Iniciamos la siembra siempre pagando a la tierra. Si no hacemos el pago, la tierra tiene perros, chanchos, y estos animales, sus zorrinos “añas” todo se lo comen. Si pagamos a la tierra no nos sucede nada, no nos afecta tampoco la granizada, si hacemos el pago sin creer siempre algo nos sucede. Así es como nosotros hacemos el pago. Irma, CC. Ccamahuara.

“Antes carnavales festejaban con tambor, con lawita. Había ch’uya de la papa a la papa también ch’uyaban, ¿cómo ch’uyaban la papa? Samborma mama diciendo t’inkaban no ch’uyaban bailando, en carnavales solo qhaswaban, en comadres, en compadres iban a la chacra de las papas y ahí ch’uyaban. Llevaban vino, flor, y mistura, con eso solían esparcir (t’akamuqku)” Juan, CC. Ccamahuara.

“Cada uno de los que tienen terrenos, terreno por terreno. Ellos también de igual forma siembran. En mi caso, si yo iría a trabajar siempre tengo que ir a la chacra llevando el despacho”. Juan, CC Ccamahuara.

“Esta mama hierba (kuka) sabe. Así estás llorando, cuando pikchas la coca te calma la tristeza. Cuentan “que nuestra Mamá Asunta anduvo buscando a su hijo desaparecido, pikchando esta coca”. Esta nuestra coquita está dividida, partida en dos, dice “que la coquita que

*tenía la Mamá Asunta solo tenía una partecita de la coca y cuando pikchó esa coca dice que no llenó su boca, por eso ella, la mitad de coca que tenía lo había complementado con otra hojita, por eso dicen que esta coca tiene una unión. Dicen que cogió del suelo una piedra negra y lo mordió un poco y eso dicen que es la llipt'a. Por eso pikchan la coca con su llipt'a (...) Ese nervio no lo puedes sacar en la t'inka de los animales. No. Pero cuando pikcho coca le saco la colita de la hoja de coca. En la t'inka no debes de sacar, ni siquiera esa su colita. Si lo sacas la colita dice que toda la tropa se dispersa, hasta el punto que no puedes juntarla, en la t'inka de los animales no puedes hacer eso". Irma, CC. Ccamahuara.*

*"Si mañana fuera corpus, ahora sacas las provisiones para que te alimentes mañana. Saco para comer. Así hacemos. Esta práctica también mi mamá me enseñó. A mí me gusta preguntar siempre, por eso preguntaba ¿qué significa Corpus?, ¿qué hay ese día? Entonces mi mamá me contaba, y yo igual lo mismo cuento a mis hijos. Dice que ese día la papa va a la misa, el día de Corpus, cuando escarbamos la papa, en la chacra quedan las papas chiquitas y estas papitas cuando no las recogemos, se quedan en la chacra llorando, entonces esta papita va a quejarse a nuestro Señor, el día de Corpus, convirtiéndose en una papa grande y de buena calidad se queja "mire, como es posible que me hayan abandonado en la chacra", "me han dejado" "para que me has creado", diciendo. Dicen que detrás de la papa va el pajarito llevando a sus tres hijitos, el ratoncito llevando a sus siete hijitos y ellos desmienten a la papa "Taytáy, ella está mintiendo, no es cierto lo que cuenta y te demostraré lo falso que es su historia" diciendo el pajarito se acerca a la papa y se la traga de una sola bocanada, y el ratoncito se acerca a la papa y con siete hijitos se lo comen a la papa, y ni siquiera la papita alcanzó para nada. Por eso dicen que el día de Corpus, Dios hizo que volviera la papa a la tierra, caso contrario la papa se hubiera extinguido. Si no hubiesen ido el pajarito y el ratón dicen que la papa se hubiera extinguido, nos hubiéramos quedado sin papa. Nuestro Señor se lo hubiera llevado. Dicen que el pajarito con el ratón el día de Corpus salvaron de que la papa no se vaya. Por eso mi mamá con aguja entrelazaba las papas "para que no se vayan" diciendo. Y esas papas ensartadas sahumaba con incienso. Mi mamá el día de Corpus observaba a los pajaritos "No hay pajaritos, seguramente se han ido donde nuestro Señor" diciendo y verdad cuando nos fijábamos no había pajaritos, el ambiente se encontraba en silencio y pasadas las doce nuevamente los pajaritos aparecen, están trinando y revoloteando en el ambiente. Así decía mi mamá y creía en eso. Por eso, cuando cosechábamos la papa, mi mamá decía "no importa que estas papas pequeñitas se queden para que coman los ratoncitos y los pajaritos" diciendo. Siempre sobran las papitas en la chacra. Todas estas prácticas mi mamá me enseñaba. A mis hijos igual yo les cuento. Este hecho sucede el día de Corpus.*





# 4.2

## TECNOLOGÍAS Y SABERES

# 4.2





## 4.2.1 Avanzando en el conocimiento de la crianza de árboles y arbustos en las comunidades

Las comunidades de la cuenca, presentan pisos ecológicos muy diversos en los cuales se encuentran árboles y arbustos nativos propios de las zonas, como dicen los acompañantes han estado ahí siempre antes que las demás especies, han creado resistencia y adaptación al clima, al tipo de suelo, etc. Por ende a los habitantes les ha permitido identificar y clasificar las propiedades de las plantas y arbustos nativos. Hoy en día los comuneros vienen practicando el *sach'a uyway*, es decir, crianza de árboles y arbustos nativos y no nativos, práctica desarrollada cada vez con mayor interés.

- **Arbustos y árboles nativos considerados como *chiri allpa sach'a***

Son palabras quechuas que significan: *chiri* proviene de la palabra frío, *allpa* es tierra, *sach'a* es árbol o arbusto, la traducción literal es *árbol de tierra fría*, es decir, allí donde crecen los árboles o arbustos de *ch'illka*, *qiwña*, *kiswar*, son consideradas como tierras con poca capa arable y nutrientes, por tanto menos productivas.

## - Arbustos y árboles nativos consideradas como *q'uñi allpa sach'a*

Son palabras quechuas que significan: *q'uñi*, caliente y su traducción literal es *árbol de tierra caliente*, zonas donde crecen los árboles y arbustos como la *tayanka*, *llawlli*, *sauku*, *mutuy*, *ñusq'a*, *p'ispita*, *lawran* o *lambran* son reconocidas como tierras con alta capacidad productiva, con suelos cuidados y abonados. Incluso *llaulli saphi* (la raíz de llaulli), *chachakumu* son las que más cuidan y abonan la tierra.

## - Árboles y arbustos exóticos

Uno de los árboles exóticos que se ha adaptado muy bien a los Andes y en la cuenca de estas comunidades es el eucalipto, el cual es considerado como *k'arayachiq allpa sach'a*. (*Árbol que empobrece la tierra*) *k'ara* quiere decir pobre, pelado, desnudo; es decir que este árbol tiene la propiedad de empobrecer la tierra, dejarla infértil y sin nutrientes. Al hacer la memoria comunal los habitantes de la zona indican que no conocían el eucalipto y que su presencia es aproximadamente desde el año 1939 en la hacienda de Chawaytiri. Y en la comunidad de Ccamahuara se introducen las plantaciones comunales de eucaliptos con CENFO en la década del 80 del siglo XX.

Existen otros árboles como el pino, ciprés, arbustos como ceticio recientemente introducidos sobre cuyas propiedades estamos en diálogo.

Entre las especies identificadas se tienen:

Nombre científico	Nombre común	Características
<b>Especies captadoras de agua</b>		
<i>Polylepis incana</i> Familia Rosaceae	Queuña	Las hojas concentran la humedad, las raíces se extienden por el suelo, su corteza cae al suelo permanentemente. Al tener muchas hojas permite conservar el suelo húmedo.
<i>Cheilanthes bonariensis</i>	Raki raki	Tiene muchas raíces, es la parte que nos indica la presencia de agua.
<i>Sambucus</i> Familia caprifoliáceas	Sauco	Es de corazón gelatinoso, cuando cortas el tronco o las ramas, se escurre el agua. Las hojas caen permanentemente y conservan el agua.
<i>Alnus acuminata</i> Familia betulácea	Lambran	Tiene muchas raíces en forma de codos y sus raíces toman muchas formas.
<i>Baccharis salicifolia</i>	Jayaq ch'illka	Sus raíces tienen una contextura como algodón, es como el sauco.
	Mayu ch'illca	Sus raíces llaman al agua, además tienen abundantes hojas.
<i>Plantago sericea</i>	Wuaylla ichhu	En sus raíces concentra agua.
<i>Luma Apiculata</i> Familia myrtaceae <i>Myrcia</i>	Arrayán	Tiene muchas hojas y se extienden.
<b>Especies nitrificadoras del suelo</b>		
<i>Lupinus condensiflorus</i>	Q'ira	Crece en suelos erosionados.
	Ñusq'a	Crece en suelos erosionados.
<i>Opuntia floccosa</i> (Salm-Dyck)	Ruq'a	Espino con manto blanco, concentra el agua.

Nombre científico	Nombre común	Características
<b>Especies nitrificadoras del suelo</b>		
<i>Escallonia resinosa</i>	Chachacomo	Tiene raíces, muchas hojas que abonan el suelo, corteza, ramas, troncos fuertes.
<i>Cassia tomentosa</i> <i>C. hookeriana</i>	Mutuy	Concentra hongos en sus raíces, tiene muchas hojas, muchas flores, y semillas en abundancia, en sus raíces alberga microorganismos
<i>Barnadesia horrida</i>	Llaulli	Sus raíces abonan el suelo, tiene la capacidad de arborizarse rápidamente.
	Nusq'a	De raíces abundantes, a su vez ácido (p'usqu) crece en suelos altamente erosionados.
<i>Baccharis buxifolia</i>	Tayanka	Con muchas hojas, es decir arborífera, las hojas de este árbol son muy apetecibles para la oruga llamada "llant'a kuru", esta oruga desmenuza las hojas y estas hojas al podrirse abonan el suelo.
<i>Lepechinia</i>	Pampa salvia (yerbas)	Es de muchas raíces y gana nitrógeno de la atmósfera tal como lo hace la alfalfa, además tiene propiedades medicinales.
<i>Barnadesia berberoides</i>	Llaulli ch'iqchi	Sus tallos, espinos, abonan el suelo.
<b>Especies nitrificadoras del suelo</b>		
<i>Eucalyptus globulus</i>	Eucalipto	Este árbol consume toda el agua que hay, se alimenta con todos los nutrientes del suelo, "allpatanruphapum" infertiliza completamente el suelo, no permite que prospere ningún microorganismo.
<i>Pinus</i>	Pino	Consume agua en cantidad, infertiliza el suelo.
<i>Cupressus americana</i>	Ciprés	Consume agua y también infertiliza el suelo.
<i>Muehlenbeckia hastulata</i>	Mullak'a	Planta rastrera tiene raíces en abundancia, es amarga, tiene propiedades medicinales.

**Especies consideradas como neutras (no nutren el suelo, no incrementan agua, tampoco erosionan)**

<i>Buddleja incana</i> , familia Scrophulariaceae	Kiswar
<i>Alnus acuminata</i> , <i>A. jorullensis</i>	Lambran
<i>Berberis weberbaueri</i>	T'ankar
<i>Luma apiculata</i> , familia Myrtaceae, <i>Myrcia splendens</i>	Arrayan

## 4.2.2 AVANZANDO EN LA COMPRESIÓN DE LAS TÉCNICAS DE CULTIVO

Existen dos técnicas de cultivo bien definidas la t'aya y el chuki, en ambas técnicas el instrumento principal es la chakitaklla. Influyen muchos factores para la decisión de trabajar con una u otra técnica, entre ellos está, el tiempo de la familia, tipo de suelo, la cobertura vegetal tupida o laxa, pendiente, productividad, variedades de papa a sembrar, rotación de la parcela y mano de obra disponible.

El empleo de la técnica de t'aya generalmente depende del tipo de suelo y piso ecológico y se ejecuta a través de; t'aya yapuy y wachu t'aya yapuy. Es decir, básicamente la t'aya yapuy es la roturación total del suelo, esta técnica se emplea más en las zonas medias o bajas para la siembra de allín papa, ñu, apiña y cereales. Se realiza al finalizar el periodo de lluvias (marzo - abril) aprovechando la humedad del suelo, donde los suelos son suaves. Previa a la siembra se necesita romper y pulverizar los terrones o panes de tierra. Generalmente esta técnica es utilizada en tierras de uso más intensivo.

Un grupo compuesto de dos o tres hombres, cada uno manejando una chakitaklla, en un solo movimiento coordinado de herramientas corta un prisma de 40 a 70 centímetros de largo, 30 a 40 cm. de ancho y 15 a 30 cm. de altura, al que luego se le da un cuarto de vuelta, la parcela así trabajada queda como que hubiera sido arada por un tractor. El volteado completo de una parcela exige un trabajo tedioso: la bibliografía revisada que describe esta tecnología habla de entre 150 y 250 m<sup>2</sup> por día. En las mediciones realizadas en campo se alcanzan entre 640 a 680 m<sup>2</sup> de superficie arada en un día de trabajo de ocho horas.

Además, no se puede sembrar directamente una parcela labrada de esa manera: se necesita una preparación secundaria que consiste en romper y pulverizar los terrones, y sacar los restos de hierba seca. Desde un punto de vista agronómico, la materia orgánica (que proviene del césped volteado y del estiércol aportado) está distribuida en la totalidad de la capa arada, la que está completamente colonizada por un sistema radicular denso. De manera general, este tipo de labranza permite lograr los más altos rendimientos en el primer año de cultivo.

El wachu t'aya yapuy es la roturación de la tierra en forma de surcos el cual implica roturar la tierra al 50%; esta técnica es usada en la siembra de allín papa.

La técnica de labranza es mediante la acción de tres hombres que trabajan lado a lado en una línea: el del centro, "chaupichawpi", marca el ritmo a los otros dos (...). Dos mujeres o niños, "rapa", se agachan a ambos lados del surco para voltear el terrón de césped, "champa", al lado de éste. (...) Cada faja de terreno así excavada, de unos 30 cm. de ancho, se alterna con un terreno más elevado, de unos 45 cm. de ancho, formado por los terrones colocados sobre terreno sin trabajar" (Gade y Ríos, 1972). La proporción de la superficie de la parcela labrada varía entre 1/3 y 2/3, lo que reduce en proporción el tiempo de trabajo.

La labranza en camellones es más rápida que una labranza completa: un grupo de tres personas ara una parcela de 500 a 1000 m<sup>2</sup> en una jornada de trabajo. Esta no sólo permite ganar tiempo al momento de la labranza y de la siembra, sino que limita también las operaciones de trabajo del suelo posteriores a un solo aporque. Los camellones se destruyen en la cosecha de papas y, si el cultivo siguiente es de nuevo un tubérculo, los nuevos camellones se hacen en el lugar de los surcos y así recíprocamente<sup>45</sup>

El Chuki es otra técnica que la comunidad ha adoptado aproximadamente en la década del cuarenta, básicamente empleada en las zonas de Puna y Suni donde se hacen el chuki kunka kunka para realizar el chuki yapuy es una técnica que está más relacionada con el cultivo de la papa variedades específicas para la preparación de sopas y ruk'i o waña son variedades de papas amargas definidas para la elaboración de la muraya y el ch'uñu.

Esta técnica avanza en su difusión en los últimos años, debido a la drástica reducción de disponibilidad de mano de obra en la familia, modernamente es denominada de "labranza mínima", siendo la modalidad menos erosiva, la que necesita menos abono, ya que al no remover la tierra, ésta conserva su abono natural acumulado durante sus años de descanso.

45 (Morlon, 1996)

Consiste en colocar cada tubérculo en el fondo de un hoyo abierto con una chaquitaklla, es muy rápida, y la fecha de siembra depende menos de la humedad del suelo y con las posteriores labores culturales a la siembra termina formando surcos en diversas formas (kunka kunka). Asimismo, mitigaría los ataques de las larvas de insectos, al retardar la labranza destruiría numerosos depredadores.

Una ventaja de esta técnica es que demandaría de menos mano de obra en la siembra, y entre dos personas realizarían la siembra de una superficie de 600 a 700 m<sup>2</sup>.

## 4.2.3 AVANZANDO EN LA COMPRENSIÓN DE LOS SABERES Y TECNOLOGÍAS

Hemos registrado más de veinte técnicas que son en esencia sistemas de conocimientos tradicionales. Los pobladores locales, hombres y mujeres, van recreando sus saberes ancestrales para enfrentar y recuperarse de los cambios de los tiempos, sean éstos debidos a circunstancias sociopolíticas o meteorológicas.

Los conocimientos tradicionales, sin embargo, se ven cada vez más amenazados debido a los procesos de aculturación que impactan en la población y están adoptando patrones culturales nuevos y ajenos en su vida cotidiana y en sus procesos productivos, abandonando muchos saberes ancestrales que les han sido vitales a lo largo de su historia.

En la sistematización del presente trabajo estamos registrando los conocimientos siendo una gran cantidad de experiencias que muestran la forma en que las familias y comunidades están preparadas para enfrentar las nuevas circunstancias y a distintas presiones y no tanto como respuestas directas y conscientes al cambio climático. Significa que las comunidades están en un proceso de constante adaptación y transformación de su medio natural y sus territorios, aunque no necesariamente lo asocian de forma directa al cambio climático.



# Tecnologías identificadas para el uso, gestión y protección del suelo

## CUIDADOS O CRIANZA DEL SUELO

Hemos escuchado hablar de conservación de suelos. Las familias de las comunidades de Siusa y Ccamahuara no solamente han comprendido que la protección de los suelos es necesaria para evitar la erosión, sino que para ellos el cuidado del suelo tiene que ver con mejorar sus nutrientes, su capacidad productiva; conocen muy bien su territorio y han identificado plantas que alimentan o fertilizan el suelo y que lo hacen más productivo. Además, han constatado las ventajas que tiene en el aumento de la productividad, ya que con ello aprovechan de mejor manera los nutrientes y el agua. Los mismos productores rurales han ido adquiriendo estos conocimientos y mejorándolos de generación en generación, y se transmiten mediante la práctica, la participación de la comunidad y, sobre todo, de la familia en las labores agrícolas.

*“... hay dos clases de grama, nosotros tenemos una que se llama china grama es muy fría, no es caliente y esquilma el suelo, donde hay esta grama la tierra es pobre. En cambio esta otra grama (kikuyu) tiene tres raíces una va por encima, otra ya en la tierra por el medio y otra va más adentro y donde hay este kikuyu la tierra se abona, se alimenta, es muy bueno el suelo para sembrar, el problema es que es muy difícil para nosotros porque demanda mucha fuerza para trabajar, nos cansamos al roturar; pero la producción es buena” GF CC Siusa y Julián, de CC Siusa.*

*Y esta grama (kikuyu) cuando lo amontonas se pudre muy bien, después lo quemas. Cuando trabajamos nos hace cansar mucho, pero es simple para el sol. Su raíz entra tres veces al suelo, cada vez más adentro. El otro camina por encima y el otro entra por afuera. Nuestra grama es simple para la helada.*

*Para que sea buena tierra, último ya hubo conservación. Ponemos wanu de oveja, hacemos sankha sankha, en las lomas hacemos kunka kunka, hacemos wachu, allí el agua pasa recto sin llevar la tierra, en la parte baja no había conservación, jalamos yarqa.” Toribio, CC.Siusa.*

*El que más cuida la tierra es chachakumu, en las lomas no hay chachakumu, pero estamos poniendo. La tayanka abona. La raíz de llaulli kiska si abona muy bien la tierra y mantiene. La tayanka, llaulli, sauky y mutuy esos abonan, la que abona más es chachakumu. Hay sillu sillu, salvia, pulu pulu, ñusq’a esos son allin allpa (de buena tierra). En donde crece la ñusq’a la papa es rico crece bien.*

*Qiwña también empobrece la tierra, el kiswar mas bien no. La mullak’a también es chiri allpa (tierra fría). Criamos el suelo con guano, ponemos guano antes de sembrar, cuando no ponemos guano no hay producción, antes poníamos lleno de un plato una chuwa de barro” GF Ccamahuara y Siusa.*

### Por qué lo hacen?

*“Lo hacemos porque sin la buena tierra no hay producción, sembramos en vano, cuando la tierra es fría no hay producción por eso tenemos que poner guano, tenemos que ponerle alimento que es el guano; ahora hay químicos, en la parte baja siembran con eso” Braulia, CC. Siusa.*

*“Si la tierra se va, se lava sus nutrientes, ya no se puede hacer nada, se vuelven como aquellos cerros, solo se ve piedra, por eso no queremos que haya viento, cuando hay viento es cuando la tierra está sin cultivos, está suelta yapu y el viento se lleva la tierra...” Irma, CC. Ccamahuara.*

*“La tierra es nuestra madre, la tenemos que cuidar, antes nuestros abuelos, padres, no permitían que orinemos así en cualquier parte, decían estás orinando a la tierra es ella nuestra madre. Así nos enseñaban, siempre tienes que pedir que tu tierra te cuide donde estés, para tu chacra tienes que pedirle que te reciba tu solicitud” Irma, CC. Ccamahuara.*



# Tecnologías de labranza

## CHUKI

### En qué consiste la técnica?

El chuki consiste en aperturar un hoyo pequeño o conjunto de pequeños hoyos llamados quyas en el suelo firme, y técnicamente bien ordenados para poder introducir la semilla y sobre ella el estiércol del ganado, tapando con champa. El sistema de chuki generalmente se emplea en las zonas altas de puna, según nuestros informantes esta técnica ha sido adaptada a mediados del siglo XX aproximadamente, traída por un visitante de la CC. de Tiraqancha - Ccolquepata.

*“Llamamos chuki cuando sembramos al pasto firme. Después le hacemos wachu cuando ya está sembrada la semilla, eso es chuki para nosotros”.* Fuente: entrevista a Carmen de CC. Siusa.

### Cuál es su propósito o finalidad ?

Facilita el trabajo de las personas permitiendo incluso el empleo de mano de obra de una sola persona.

*“...uno solo también puede hacer; por ejemplo, primero haces hueco, al volver pones semilla, luego el guano y finalmente lo tapas con la ch'ampa...depende de la cantidad de personas que hacemos puede ser dos o tres, a veces uno solo también podemos hacer... para nosotros es más fácil el chuki, porque para sembrar también es fácil el chuki, como hemos sembrado primero avanzamos más fácil, en cambio en el wachu t'aya, como ya está wachu las k'urpas también se caen, ya es difícil arreglar eso, por ejemplo, a veces entran los animales y lo malogran, en cambio ya no se arregla en el chuki porque el wachu ya es inmediato después del chuki, además ya no entra ningún animal. Si hacemos wachu los animales todavía caminan encima del wachu hasta que siembres por eso malogran”.* Fuente: entrevista a Carmen de CC. Siusa.

Aumento en la productividad y cambios:

*“...en el chuki produce más ahora, pero nosotros no explicamos eso, pero en el chuki da más. Además, ya no hacemos el wachu es puro chuki, ahora también en el muyuy ya no vamos hacer el wachu si no el chuki, algunos harán pues los que tienen tiempo y si no mayormente será con el chuki”.* Fuente: entrevista a Carmen de CC. Siusa.

*“En el sistema chuki la papa es más limpia y de buena calidad. En el hoyo del chuki, la semilla se coloca juntamente que el guano, entonces la planta se alimenta directamente”.* Fuente: entrevista a Ambrosia de CC. Ccamahuara.

### Herramientas utilizadas

Para elaborar los chukis se requiere de la única herramienta de la chakitaklla. En épocas secas donde el suelo es demasiado duro se puede elaborar con picos.

### Tiempo y cantidad de personas

Para elaborar el chuki se requiere la fuerza de una persona o más, cada quien con su propia chakitaklla abre un conjunto de hoyos.

### Lugar

Generalmente esta técnica se emplea en los pisos altos de la cuenca.



---

## KUNKA O KUNKA KUNKA

---

### En qué consiste la técnica ?

*Kunka kunka consiste en hacer surcos o wachus en forma horizontal a la parcela conectados a otros wachus verticales de veinte chukis u hoyos. Cada kunka se forma después de veinte chukis. Pero en otros lugares como Tiracancha-Colquepata los kunka kunka se hacen en cada tres chukis. "Hacemos en largos wachus aquí, será por lo menos en veinte chukis" GF. Siusa.*

---

### Cuál es su propósito o finalidad ?

- Evita la erosión del suelo conservando los nutrientes
- Sirve como drenaje de aguas pluviales y humedales
- Menor impacto de la helada
- Calidad y cantidad de los productos

*"...es cuando ponemos en la cabecera para que el agua no lleve la tierra, porque el agua la lluvia se genera las lluqllas, siempre hay lluqllas y es por eso que ponemos los kunka kunka y donde están los kunka kunkas es donde mejor producción se tiene" Fuente: entrevista a Julián de CC.Siusa.*

*"...Se siembra en tres quyas, después se hace el yapuy; en kunka la siembra produce muy bueno, este conocimiento lo hacen en Colquepata - Tiracancha. Allí yo decía ¿por qué hacen así? yo decía ¿por qué no hacen wachus largos sin kunka? Y me dijeron, ¡no se debe hacer así! Hecho de esa manera (en kunka) produce muy bien la papa. El wachu habían sabido hacer solo de tres en tres quya, menudas kunkas hacen, es allí donde produce muy bien los productos" GF Siusa.*

*"Aquí donde hay viento escogemos kunka, allí el agua camina y pasa quedando los wanus, allí entra veinte chukis o treinta chukis, en ese kunka kunka se detiene el agua". GF. Siusa.*

*"... donde hay kunkas la helada no afecta mucho, incluso en las heladas fuertes queda en las kunkas pero en los wachus la helada a veces se lo lleva todo." Fuente: entrevista a Celso de CC.Ccamahuara.*

---

### Herramientas utilizadas

La única herramienta que puede usarse con precisión para hacer los kunka kunka es la chakitaklla.

---

### Tiempo y cantidad de personas

Depende de la cantidad del sembrío.

---

### Lugar

es una técnica que se usa para zonas de piso alto, en zonas húmedas y planas. "Si, si para waylla pampas" Fuente: entrevista a Carmen de CC.Siusa.

---



---

## LA CHAKITAJLLA

---

### Uso de la taklla

Los antiguos en las comunidades de estudio siempre han utilizado el arado de tracción humana que denominan taklla o chakitaklla. Antes que llegara el fierro a la zona el corte de lanza o cuchilla de la taklla sería de khani que estaba compuesta por un pequeño palo plano, puntiagudo, recto, fuerte y liso, el cual estaba amarrado al travesaño principal de la Ch'ira o palo principal más largo un tanto encorvado o recto, fabricado del árbol de chachakumu, el que tiene un palo o madera pequeña amarrado al palo principal llamado takillpu donde se coloca el pie y la fuerza del cuerpo para hacer la roturación del suelo. Posteriormente, llega el muelle de fierro que reemplaza al khani y es ahora la lanza o cuchilla, el cual ha influido en el uso y manejo del suelo y los cambios de actitud en relación a las actividades agrícolas, así tenemos:

*“Antiguamente nos hacíamos khani para hacer el yapuy..., yo todavía he visto a mi marastu haciendo el hallmiyu (primera o segunda lampa) con khani, era de tablita amarrada a un palo (kuti). Osea, antes había poca gente, además no había muyli (fierro)”*

*“Desde el momento en que apareció el fierro hemos arrancado todos los árboles desde la raíz. Cuando hacíamos solamente con khani no podíamos arrancar de raíz a los arbustos... con eso la tierra se empobrecía, desde adentro todavía arrancamos la tierra midiendo nuestra fuerza con los árboles les arrancamos sus raíces, y el arbusto se va rompiendo con facilidad hacia abajo incluso afectamos los andenes también, lo arrancamos si queremos... antes habrá sido pues suave la tierra, ahora que vamos a poder trabajar con khani por que el suelo ahora es muy duro, es para el muelle.” GF. Siusa*

---

### En qué consiste la técnica ?

*El uso de la taklla es un aprendizaje, desde muy pequeños los varones se suman a las distintas labores agrícolas y aprenden la técnica del manejo de la taklla que consiste en apoyar el pie en el takillpu para roturar el suelo, esta técnica se llama hayt'aq se apoya el pie al posapié o takillpu cogiendo el mango de la taklla para luego hundirlo en la tierra e inclinándolo el palo principal para remover la tierra y así hacer el chuki, los wachus o la t'aya.*

---





# Tecnologías para el uso, gestión y protección del agua

## ALMACENAMIENTO DE AGUA. P'UNQUS – QUCHAS

La escasez del agua principalmente en la comunidad de Siusa es muy marcada durante la época seca, razón por la cual los pobladores han construido canales para transportar agua y han tenido que idear prácticas para almacenar el agua a los que se llama p'unqus, estas estructuras se hacían al costado de las acequias en forma de pequeñas lagunas, que servían principalmente para el uso doméstico, consumo de los animales y la transformación de alimentos.

*“Antes en los p'unqus hacíamos quedar agua de las acequias, cada uno tenía su p'unqu, las acequias pasaban, era grandecito, con eso se regaba, se lavaba ropas. Había más o menos tres o cuatro acequias de riego, con eso sembrábamos maway, hortalizas, papa maway siempre había más chawcha paspa sunchu, parece papa blanca pero no es, el paspa sunchu es muy arenosa era papa para sancochar, no tenemos mucho, lo hemos confundido con el muyuy parte baja, con parte arriba, compis negro, compis rojo, mariva también es chawcha, ahora están haciendo más el canchay” Porfirio, CC. Siusa.*

*Antes siempre han hecho, hacían antes arreglar camino, yarqa faena, el capitán maestro mayor se encargaba de hacer el cargo, ponía comida y bebida, caminos, canales, y arreglo de p'unqus. Para el inicio de la faena phukurikuy, tantakuy, regimiento, tienes que ir con Cristo, con rosario, si no tienes pagas multa, el maestro mayor tinka lleva chicha a la faena inicial. Ahora ya no hacemos eso, porque con la tecnología que han hecho se capta el agua en tubo antes en los p'unqus hacíamos quedar cada uno tenía su p'unqu, las acequias pasaban y con qaya qucha...*



## COMITÉ JUNTA ADMINISTRADORA DE SERVICIOS DE SANEAMIENTO - JASS

Casi todas las comunidades han desarrollado estructuras sociales para gestionar sus proyectos de agua potable. Particularmente en la comunidad de Siusa la JASS es uno de los comités con mayor fortaleza en su organización y gestión. La principal función es la regulación en el uso del agua entre los usuarios, con normas y sanciones como hacer un uso adecuado del agua evitando su desperdicio, establecer y manejar las cuotas, realizar las actividades de mantenimiento del sistema de agua, resolver conflictos entre usuarios y contribuir a la protección de las fuentes a través de actividades de reforestación y el cercado de los reservorios.

*“nosotros tenemos una organización de la JASS que es ejemplo en esta cuenca, lo primero que hemos hecho es revisar el proyecto y hemos hecho muchas modificaciones como es lo referente al funcionamiento del sistema. Como ya teníamos uno anterior, el nuevo no ha tocado el anterior, se mantienen las tuberías y esta tubería la usamos para el riego, cuando llega el reservorio para el agua de consumo automáticamente se cierra y llena al otro reservorio y eso es para el riego; esa ha sido una primera modificación al proyecto. La segunda modificación fue en la construcción de los servicios higiénicos, hemos acordado que todos debemos tener baños decentes con mayólica y tazas y como eso demandaba mayor inversión nosotros hemos puesto como contrapartida. Ya en su gestión es por acuerdo de la comunidad que se paga por el consumo son 3.00 soles mensuales, tenemos capacitado al gasfitero, y con sueldo para que realmente todo funcione bien, eso hemos logrado, como base es la organización y el cumplimiento de acuerdos...” Gabriel, de CC. Siusa.*

### Por qué es importante ?

*“ Gracias a la existencia de la JASS podemos tener agua segura y todos estamos comprometidos con cuidarla, es un ejemplo para otros pueblos” Gabriel, de CC. Siusa.*



# Uso, mantenimiento y protección de la vegetación

## AGROFORESTERÍA

Sin duda, los sistemas agroforestales constituyen la práctica de adaptación al cambio climático más difundida en zonas de altiplano, donde las familias campesinas logran aplicar los conocimientos que tienen sobre el manejo de árboles y sus cultivos.

En las dos comunidades es intenso el sistema agroforestal tradicional que consiste en la combinación de árboles dispersos, generalmente mutuy, llawlli, ñusq'a, chillka, etc. Los eucaliptos plantados años anteriores que son podados para favorecer su crecimiento vertical -necesario para aprovecharlos posteriormente como madera - están siendo sustituidos por pino, árboles nativos como chachakumu, qiwña, kiswar, qulli.<sup>46</sup>

*“ ...desde hace más de 25 años estamos plantando mutuy en el contorno de nuestras parcelas sobre todo aquí en la parte baja, eso protege del frío, del viento, del sol a los productos que sembramos, también es bueno porque abona, siempre abona, pero hay que ir raymando cada tiempo para que no quite sol ... ” Gabriel, de CC Siusa.*

*“lo mejor son los árboles, con eso ya hay menor frío, el sol ya no quema mucho, el árbol siempre disminuye el sol, antes hemos sembrado mucho eucalipto, todos tenemos siquiera cinco o seis; hay otros que tienen más, no lo podemos terminar todo, ahora estamos cortando y poniendo pino, sauco, chachakumu, las nativas...pero siempre hay pequeños eucaliptos ” Porfirio, de CC Siusa.*

### Por qué lo hacen?

El sistema agroforestal es un conjunto de componentes forestales y agropecuarios que interactúan entre sí y forman un todo para garantizar la sostenibilidad de la producción, la seguridad y soberanía alimentaria y el medio ambiente.

*“si no hay plantas, arbustos, el suelo es pobre q'ara allpa” Alejandro, de CC Siusa*



*En las fotos observamos llawlli y mutuy al pie de las parcelas de papa, muyuy*

<sup>46</sup> Ccolle queñua (*Polylepis* sp), cetico, retama, entre otros, con árboles para protección, sombra y maderables, como los eucaliptos (*Eucaliptus globulus*) y pinos (*Pinus insignis*).

## ABONAMIENTO

Un aspecto importante es que la rotación, el abonamiento y la variabilidad de los cultivos de papa, oca, ñu y olluco están orientados a conservar y regenerar la fertilidad del suelo, y no está ligado a una cuestión de estrategia de resistencia y tolerancia ante las adversidades climáticas y biológicas (plagas y enfermedades).

Al rotar el terreno se permite que en los tres, cuatro o más años de descanso el terreno se regenere naturalmente. Pero el descanso no reemplaza la incorporación de guano de corral; en cada turno o nueva siembra se abona con guano, principalmente de alpacas, llamas, ovinos y cuyes (últimamente).

La diversidad de cultivos y la variabilidad dentro de cada cultivo, en una sola parcela, en un solo año agrícola, son determinantes para el mantenimiento de la fertilidad de los suelos.

En el caso de la asociación de cultivos, cada uno de ellos tiene un requerimiento diferente de nutrientes, tanto en el tipo como en la proporción requerida. En el caso de la variabilidad de papas nativas, sucede de igual manera, pues en un solo 'golpe' (enterramiento de la semilla o grupo de semillas) puede haber hasta tres variedades distintas, siempre sembradas junto con un puñado de guano de corral. Cada variedad tiene un requerimiento distinto para cada nutriente del suelo. Al final del año agrícola, el suelo de los terrenos cultivados 'en mezcla' no ha sufrido una extracción de nutrientes homogénea. Por ello, al año siguiente, en ese mismo terreno de muyuy general, la producción de oca, ñu y olluco es casi siempre buena. Por otro lado, en los diferentes sectores pequeños ocupados por una determinada variedad se observa que esta extrae del suelo el nutriente requerido y en la cantidad demandada por la planta. Unos cuantos centímetros a su alrededor el requerimiento de otra variedad fue distinto. En conjunto, el terreno cultivado con una gran variabilidad de papas nativas no sufrió una extracción homogénea de nutrientes, por lo que su capacidad fértil se mantiene para los siguientes cultivos y para los pastos naturales. Cuando se cultiva una sola especie y una sola variedad, consecutivamente, cada año y en una misma área de terreno, se produce el empobrecimiento del suelo, progresiva y homogéneamente, y es necesario incorporar mayor cantidad de fertilizantes químicos para poder seguir cultivando.

### La clasificación campesina de los suelos

En la clasificación andina de los diferentes tipos de suelos se tienen aquellos suelos en los que se producen mejor las papas nativas, conocidos como yana allpakuna o suelos negros fértiles, en estos prosperan las papas dulces. También existen los chiri allpakuna o suelos fríos, óptimos para las papas amargas. Otros suelos donde se cultivan las papas nativas son los q'uñi allpakuna o suelos calientes, así como los hatun allpakuna o suelos franco arcillosos y los ch'ura allpakuna o suelos húmedos. La familia o grupo de ayni (sistema de reciprocidad tradicional de las comunidades campesinas en los Andes del sur del Perú) siembra de acuerdo al mejor comportamiento de sus cultivos y variedades en los diferentes tipos de suelos en los cuales se encuentran sus parcelas.

### Por qué lo hacen?

*“Si no abonamos con bastante guano no hay producción, ya las tierras están cansadas, antes poníamos bastante guano a las chacras ahora en cambio es poco, se está usando en la parte baja para los productos...”* Francisco, de CC. Ccamahuara.

*“Es muy bueno el abono de corral sobre todo de las ovejas, llamas y alpacas, ahora también del cuy su guano lo llevamos a la chacra, sobre todo a las tierras frías...”* Alejandro, de CC. Siusa .

---

## LAYMIS – MUYUS

---

Se trata de tierras de secano, generalmente de altura (zona Jalca), divididas en sectores grandes, sometidas al régimen conocido como muyu (rotación - barbecho sectorial). Cada año se abre uno nuevo a la producción mientras los otros se mantienen en descanso. La rotación es por lo tanto sectorial. Cada sector se cultiva entre uno a cuatro años. El primer año se siembra papa, el segundo algún tubérculo andino como oca, olluco; tercer año cebada. La Comunidad de Siusa tiene seis y la Comunidad de Ccamahuara seis, de tal suerte que cada uno descansa entre cinco a seis años antes de entrar nuevamente en producción agrícola. Durante el descanso se utilizan como pastos comunales y son de usufructo colectivo. Cuando un sector entra en producción, la comunidad o cada familia reconoce la parcela que ha cultivado desde siempre y toma posesión de ella automáticamente al llegar el turno al laymi. Sin embargo, esto no significa que estas tierras estén totalmente privatizadas, ya que la comunidad puede revocar el derecho a su cultivo a comuneros ausentes o que hayan incumplido sus obligaciones. Asimismo, cuando un comunero muere sin herederos directos, estas parcelas revierten a la comunidad y son repartidas.

---

La rotación de cultivos se explica porque en el mismo laymi durante el primer año se cultiva papa; el segundo año se cultiva mashua y olluco, el tercer año cebada, para luego ser sometido a descanso por un período de seis años. La rotación de campos ocurre porque cada año se cultivan tres laymi (uno con papa, otro con mashua y olluco, y un tercero con cebada) mientras seis laymis se encuentran en diferentes períodos de descanso.

---



# Uso, gestión y protección de cultivos y ganadería ante eventos climáticos

## USO DE LA CENIZA COMO ABONO, PESTICIDA NATURAL Y PROTECTOR

### En qué consiste la técnica ?

La ceniza es un subproducto muy común en los hogares del Ande que utilizan leña como principal fuente energética. Como parte de sus conocimientos tradicionales, mujeres de las áreas rurales suelen arrojar la ceniza en los huertos, chacras cercanas, pero se ha descubierto el enorme potencial de la ceniza tanto como abono natural, como para el control de plagas y enfermedades en los cultivos.

Sin embargo, la práctica de la cual se habla en esta ficha se basa en el uso deliberado y dirigido de la ceniza que producen las cocinas en los cultivos, para favorecer su crecimiento, controlar las plagas y proteger frente a heladas. También han sido reconocidas sus propiedades como repelente de insectos y desinfectante elaborando el caldo de ceniza, que consiste en una mezcla de ceniza y jabón para el control de plagas.

*“ Sacamos la ceniza del fogón después de dos días, tres días, si cocinas poco también puede ser después de cinco o seis días, la ceniza la llevamos a la chacra, la ponemos en el compus pero también la esparcimos en la chacra sobre todo en el huerto. La ceniza de leña de chachakumu o lambran es mejor porque es más fuerte, es muy buena para alimentar el suelo, combatir los insectos sobre todo las babosas, crecen muy bien las hortalizas, y hacemos como caldo para rociar a las plantas, otros compran de la tienda”. Margarita, de CC. Siusa.*

*“Antes usábamos la ceniza para espolvorear en las hojas de las plantas de papa porque la ceniza no permite que les coja la helada, eso hacíamos en nuestras chacras, mi papá nos enseñaba a proteger de esa manera nuestras parcelas poniendo ceniza sobre la hoja de la papa”. Gabriel, de CC. Ccamahuara*

*“...para preparar yuyu utilizamos la ceniza del eucalipto, la hoja del eucalipto es buena para preparar yuyu, también para sacar la cáscara del maíz. Quemamos el eucalipto, y solo queda su ceniza, la ceniza se mezcla con agua, y cuando se asienta, solo la agüita que queda encima echamos a la olla con maíz, removiendo hacen hervir el maíz y eso saca rápidamente la cáscara del maíz... La ceniza para la llipt'a no sirve para sacar la cáscara del maíz, solo la ceniza del eucalipto...” Dolores, de CC Siusa.*

*“Se usa como polvo sobre las hojas de la papa para que no les afecte las heladas esto se pone en la parcela”.*

---

## ADOPCIÓN DE NUEVOS CULTIVOS: ANÍS Y LINAZA

---

Frente a los cambios del clima, algunas familias de la comunidad de Siusa están interesadas en adoptar nuevos cultivos. Uno de ellos es el anís, una planta medicinal cultivada de manera extensiva en zonas cálidas como la región de Apurímac, distrito de Curahuasi.

Desde hace unos dos años, una familia con conocimientos de este cultivo ha iniciado con la siembra del anís y linaza a manera de experimento en el huerto familiar, desarrollando las técnicas para su reproducción, manejo del cultivo, cosecha, secado.

*” ...es evidente que el clima está cambiando, yo he sembrado anís y ha producido anís. Ni yo mismo creía que podía ser así, porque el anís solo crece en clima cálido, ahora estoy probando con linaza. El anís había sido resistente a las heladas que hay siempre; en algún mes de lluvia yo dije ahora sí murió el anís y seguía vivo”. Julián, de CC. Siusa.*

---

### Cuál es su propósito o finalidad ?

Es interés de investigar, aprender y saber cómo van cambiando las condiciones climáticas, porque eso tenemos que hacer, probar con otros productos a ver que resulta.



## SELECCIÓN DE LA SEMILLA DE PAPA

Los campesinos en los Andes se han preocupado en toda la historia por contar con las semillas más adecuadas a sus condiciones agroecológicas. Los cientos de variedades provienen de los mismos esfuerzos que los productores realizan a partir de la observación, selección, conservación y reproducción de las mejores semillas, y otras provienen de los esfuerzos de mejoramiento genético que realizan en los centros de investigación, particularmente INIA. Por ser un producto perecedero, la semilla de papa necesita cultivarse para que se conserve, ya que de otra manera se perdería. Los campesinos de Siusa y Ccamahuara terminada la cosecha de papas, basados en sus conocimientos tradicionales, se convierten en verdaderos especialistas en la selección de semilla de papa de diferentes variedades, es una tarea minuciosa que toma en cuenta la forma, el color, el tamaño y además que tenga el mayor número de ojos para garantizar los brotes.

*“Conversamos con la papa, conversando con ella trabajamos. Contento y feliz trabajamos con mucho cariño, estimando, cuidamos nuestra semilla, escogemos siempre las mejores de acuerdo a cada variedad...” Ambrosia, de CC. Ccamahuara.*

*“...es muy importante la selección de semilla, de eso depende la futura cosecha, entonces tenemos que darle el tiempo, el mayor tiempo para seleccionar. Terminada la cosecha sacamos la papa al sol y empezamos a seleccionar de acuerdo a todas las variedades que tenemos, antes las ordenábamos por variedad ahora no hay ese cuidado, pero sí tenemos cuidado en que sea la mejor papa, no muy grande, es mejor mediana y pequeña, que tenga la forma más perfecta, el color, y muchos ojos eso es bueno porque eso garantiza su crecimiento” GF Siusa - Alejandro.*

*“... la selección siempre es en la mañana temprano para que la semilla se caliente y luego cuando está fría se empieza a guardar. Para empezar a seleccionar también siempre pides con oración al Señor, a la Virgen purificada, cuando estás seleccionando la papa está en una manta ya no toca el suelo, tienes que quitarte las ojotas para que no se contamine con nada porque en la ojota está todo lo que pisamos, así limpio se lleva a la pina cancha ...” G.F Siusa*

### Relación de nombres de papas

Francisco, de CC. Ccamahuara; Carmen, de CC. Siusa

#### Papas de chuño:

*Yuraq k'usi, yana k'usi, willkas*

#### Papas muraya:

*Urqu ruk'i, ñana ruk'i, ama khaya*

#### Papas de sancochar:

*Suyt'u, puka suyt'u, t'uki wayna, yana suyt'u, jergón suyt'u, churuspi: puwa, yana, ch'apiña, puka, yana*

#### Papas de pelar:

*Poli o boli, puka puli, ayruru, phaspa sunchu, lluska sunch'u, inkachu: puca, yana, muru, q'ilu, yana qunpis, yuraq qunpis, puma luntu, q'q'illu puywa, urqu qillo waqutu, china q'illo waqutu.*

#### Papas híbridas que llegaron a la comunidad:

*Cica, canchan, chascas, wayru, peruana, olones*

---

## Cuál es su propósito o finalidad ?

*“Es nuestra riqueza, antes teníamos más de 200 ahora tenemos poco, está bajando pero tenemos que guardar nuestra semilla, sin ella no somos nada, no tendríamos chacra, comida”. Dolores, CC. Siusa.*

*El mantenimiento de la riqueza de variedades de semilla aquí en nuestras comunidades es fundamental, siempre era así, antes también mis abuelos padres traían semilla de otros lugares, era una estrategia de adaptación al cambio climático, ya que algunas se adaptan, otras no crecen bien dos años y ya no hay producción, eso es lo que cuidamos, unas responden bien otras no, peor las que hasta ahora las tenemos esas han ido quedando solas y seguro será así más adelante porque todo cambia, hay variación climática”. Gabriel, CC. Siusa.*

*“Yo aprendí a escoger semilla con mi madre, con mi padre, ella me ha enseñado los nombres y las características que debe tener cada papa, su tamaño, no deben ser muy grandes, los ojos deben ser profundos y varios ojos, y que sean de la forma de la variedad o sea iguales a lo que es cada variedad, unas son largas, otras son redondas, otras de color rojo, negro así... de la selección de la semilla depende la producción en la chacra, se pone tres semillas, se llama kimsa piriq, cuando no hay mucha semilla se pone dos se llama iskay piriq, entonces, si hay helada siempre hay resistencia de las otras semillas, por eso digo”. Margarita, de CC Siusa.*

---



## CUIDADO DE LA SEMILLA DE PAPA

Los Andes poseen una riqueza incalculable de diversidad de papas que han prevalecido gracias a los aportes en el manejo que hacen las poblaciones rurales desde sus conocimientos tradicionales. Estas prácticas implican un profundo conocimiento sobre las características y propiedades, que se van transmitiendo de generación en generación no solo por la vía oral, sino principalmente por la cultura de su utilización.

*“En nuestras casas, en un lugar especial, seguro, y sobre todo que reciba rayos del sol de manera indirecta tenemos el phinakancha, donde guardamos nuestras semillas cubiertas con paja. Primero ponemos al suelo paja, antes solo era paja ahora es muña, eucalipto, para evitar que entre la gusanera a la papa sobre todo el gorgojo “papa curo”. Ponemos la semilla, luego muña, eucalipto, paja, nuevamente semilla y así sucesivamente. La semilla está guardada en estas condiciones durante cuatro o cinco meses, para el momento de la siembra se vuelve a seleccionar, limpiando los brotes, con guano, es llevada a la chacra...”*. Julián, de CC. Siusa.

*“...En Corpus no entramos a las chacras, ni a nuestras despensas. Si mañana fuera Corpus un día antes, el día de Corpus es sagrado, no podemos entrar a nuestras chacras, ese día sahumamos con incienso nuestras phinakancha, sahumamos, así es, ¿Siguen practicando? Sí. En mi caso yo sigo manteniendo esa costumbre, aquí atrás está mi phinakancha. Ahí el incienso sahumario es sagrado para que mi semilla se mantenga viva porque así ella está viva.”* Irma, de CC. Ccamahuara.

### Cuál es su propósito o finalidad ?

*“La semilla tiene vida, crece y produce, por eso la protegemos a la semilla del frío, del viento, de la helada para que no le afecte, caso contrario su producción es menor...muy contentos convivimos con la semilla de papa, sin ella no sería igual la vida habría pena, con qué sembraríamos no habría comida pues...”*. Ambrosia, de CC. Siusa.



# Procesamiento y conservación de productos alimenticios

---

## ELABORACIÓN DE “LLIPT’A”

---

El consumo de la hoja de coca en los Andes data de por lo menos hace 5000 años (algunas fuentes dicen 7000). Hoy se estima que alrededor de ocho millones de personas en la región andina la consumen diariamente. Para muchos de ellos, la hoja de coca es una fuente muy importante de proteínas, minerales y vitaminas. La Llipta es un componente importante en el chakchado, es una masa formada por una mezcla de cal y/o ceniza (típicamente) de quinua, kiwicha, hojas de árboles elaborada ancestralmente por las poblaciones principalmente rurales.

La llipta suaviza el sabor astringente de las hojas y activa los alcaloides, se puede hacer por la quema de piedra caliza para formar cal, quemando los tallos de quinua, hojas o la corteza de ciertos árboles, y es llamado llipt’a, tuqra, misk’i, queso, etc., dependiendo de la zona. En el caso de las comunidades de Siusa y Ccamahuara se le llama llipta.

*“La llipta está elaborada con hojas y ramas de chachakumu, markhu, flor de rosas. Es importante que del 100% la mitad de las ramas y hojas sean de características llamadas cálidas “q’uñi” y la otra mitad de hojas con características de fresco, quemando con todos estos ingredientes, la ceniza recojo a una olla de tiesto “k’analla”, lo pongo al fuego y recién le agregamos un poquito de agua de matecito, removiendo con un palito formo la bolita, cuando remuevo solito se forman las bolitas. Es como si se tostara maicito”. Ambrosia, de CC. Siusa.*

*“Esta llipt’a lo hago yo, son de arbustitos, quemamos estos arbustitos y la ceniza lo mezclamos con limón, y le agregas un poquito de azúcar y solo con eso nada más es dulce la llipta, nosotros usamos esta llipta es solo para acompañar la coca”. Irma, de CC. Ccamahuara.*

---

### Por qué lo hacen ?

Son muchas las razones, están asociadas al consumo de la coca. Entre ellas el sabor y consistencia agradable que adquiere la coca en el chakchado dependiendo de qué está hecha la llipta, las costumbres, es parte del ritual, además por salud, mejora la digestión.

*“Es muy importante, por eso nosotros siempre nos hacemos la llipta, yo hago, puedo invitar a otros, por ejemplo, aquí tengo lo que me invitó Nicolasa, así guardamos, a mí por ejemplo me gusta el de chachakumu, a mi esposa le gusta el de quinua con rosas porque es fresco, las rosas puede ser cálido, fresco, templado, eso ayuda al estómago, además sin ella la coca no tendría la consistencia necesaria para mantenerla en la boca, además no tiene sabor, le decimos queso, misk’i, dulce”. Julián, de CC. Siusa.*

---



---

## GUARDADO DE LA PAPA DE CONSUMO

---

En los Andes es importante guardar alimentos para las épocas de secano y para las posibles épocas de hambruna. La papa es un producto muy apreciado, por ello, en las comunidades campesinas existen técnicas para almacenar sus cosechas. En este caso, resulta interesante el almacenamiento de papa, son varios los aspectos que se toman en cuenta: primero es la habitación a la que se llama despensa; lo segundo es el espacio dentro de esta habitación, el lugar más indicado es el rincón que está ubicado que cuando abres la puerta no le da la luz, - antes usaban takis hechos de palos de chillca - en este espacio ahora está construida una tarima hecha de palos amarrados con sogas resistentes; lo tercero es el preparado que se hace cada año de la tarima, se limpia, se refuerza, se prepara la cama: ponen paja, eucalipto, muña, dividen el espacio para cada variedad, luego es que se coloca la papa seleccionada, una vez que está la papa en la tarima se tapa con muña, paja.

El otro aspecto central es el manejo del almacenamiento, retirar la papa de la tarima demanda el mayor cuidado, el consumo se inicia de un solo costado o lugar, no se puede hacer mover más de lo necesario y se retira de canto.

Algunas familias señalan que antes solo entraba a la despensa la mujer y en días fijos, no se podía entrar en cualquier momento.

*“Siempre guardamos toda la papa para consumir sobre las tablas o palos, ponemos paja, eucalipto, muña, porque tiene un olor fuerte y no permite que haya polillas, gusano. Encima tapamos, puede caer una helada muy fuerte y pasar así que está dentro de la casa, si no está tapada también lo malogra. Seleccionamos las papas grandes, las regulares que no estén picadas porque si una papa tiene alguna cosa malograda se malogra todo, lo contagia, guardamos encima de la tarima dentro de la casa, antes se guardaba en taques que eran hechos de palos delgados de chillca, ahora ya no hay taques. Por eso, en la habitación destinada como almacén de alimentos al que llamamos despensa, limpiamos la tarima ponemos nueva paja, eucalipto, muña”, Julián, CC. Siusa.*

---



---

## CONSERVACIÓN DE LA CARNE

---

La palabra charqui o charque es de origen quechua y quiere decir “seco y flaco”. Designa una modalidad de conservar carne, frutas, pescados, secos al sol y al aire y sin salar. Según el Inca Garcilaso los indios “en todas las tierras frías”, es decir, en la Sierra, hacen charqui “solamente con poner la carne al aire, hasta que ha perdido toda la humedad, y no le echan sal ni otro preservativo”. Ello distingue al charqui de la cecina la carne salada es cecinada.

Las poblaciones de los Andes peruanos y particularmente de las comunidades de Siusa y Ccamahuara siguen usando el método para conservar la carne. Existen las dos formas sin sal y salada. La primera es cuando se pone la carne al sol hasta secarla, tiene una vida útil limitada y la carne es consumida con más rapidez. La cecina es posterior (en el siglo XVIII se empieza a traer sal del lado de Maras) y se empieza a salar la carne, para lograr cecina la carne se troza en tiras largas o pedazos de cuatro a cinco centímetros de espesor que, luego de oreadas se colocaban en depósitos con sal, en este depósito la carne está entre dos o tres días, luego de escurridas se las dejaba al sol para que sequen, esta carne es la que se puede guardar por mucho más tiempo.

La técnica del charqueado se aplica a diversas carnes, charqui de llama y de venado y ambas formas se realizan en la época de invierno, hay frío y sol, el frío evita que la carne sea contaminada por moscas y el sol hace que el secado sea más rápido.

*“... desde antes la carne secándola en la helada hacíamos ch’arki, en la época de helada, si se hace en época de lluvia la carne sería consumida por larvas (gusanos), como ahora es puquy, entonces la carne no secaría”.*

---

### Cuál es el propósito?

*“La carne es muy importante en la alimentación, cuando preparas una comida caldo de morón con carne, papas, chuño, te aguanta bien, no tienes hambre ...” Francisco, de CC. Ccamahuara.*  
*“...tenemos llama, tenemos alpaca, la carne lo hacemos ch’arki para tres a cuatro meses, comemos poco a poco, siempre es con carne mejor los alimentos, por eso criamos ganado, por su carne, por su cuero, por su lana, ahora cuesta un poco más, antes la carne de llama, de alpaca, nadie quería. Decían que era comida de indios, ahora se come en los restaurantes, nosotros siempre hemos comido, es nuestro fiambre, papa, chuño y carne, cuando vamos a trabajar...” Juan, CC. Ccamahuara.*



---

## KHAYA

---

*Para la preparación de khaya tenemos una oca amarilla y roja, antes era más eso, ahora también se usan ocas dulces. La oca se echa de frente a la qucha o poza forrada con paja, sin que le coja la helada, donde debe remojar por treinta días, siempre en agua corriente. Las ocas dulces se remojan por menos días.*

*Después de remojada se saca la oca. Se saca de preferencia en la tarde, para que no vea el sol y se extiende a la helada. Al día siguiente no se pisotea, solamente se deja secar al sol. El producto final es este color blanquecino y de peso ligero. Una vez que está muy seco se guarda, antes en taqis, ahora se guarda en sacos. Se puede guardar por mucho tiempo, no se malogra” Francisco, CC. Ccamahuara.*

*“Lo más importante para la khaya es la oca, si hay oca tenemos khaya. De la producción que tenemos una parte lo hacemos khaya. Solo la oca echamos a la qucha, tiene que estar en el agua más de veinte días, luego sacamos a la helada y lo hacemos secar.” Toribio, CC. Siusa.*

*“Ha cambiado mucho, antes se podía guardar varios meses pero ahora se vuelve harina, si pasa más de un año se vuelve polvo pislurumni, antes guardábamos en taqis, ahora lo guardamos en bolsas de polietileno”. G.F. Siusa*

---



---

## LINLI

---

Hay dos formas de preparación:

*“Una vez que se escarba la lisas se dispone la cantidad, primero cocinamos las lisas, si no se cocina no se puede hacer el linli, se dice que la helada se niega a coger las lisas y no se hace el linli por eso decimos nigakunmi. Por eso cocinando echas a la helada entonces no te niega. Cuando echas crudo las lisas a la helada entonces te niega. Luego lo ponen a la qucha durante siete días, después de ese tiempo lo sacas a la helada y seco lo guardas.*

*Se hace linli de lisas crudas pero no resulta ser bueno, se expone una semana completa a la helada. Y luego se pone al agua siete días, si pasa de este tiempo las lisas se pudren completamente. Pero si lo haces secar eso puedes guardar el tiempo que tú quieras. Dos, tres años, pero siempre que estén bien secas. No le afecta nada.*

*Ha bajado en cantidad su elaboración, trabajamos pocas chacras de lisas. Antes las familias elaborábamos bastante linli. Yo elaboraba tres, cuatro quchas de linli; de una qucha sale una carga buena de linli, ahora no hay muchas lisas, entonces hacemos lo que se puede. De una carga sale una arroba o un poco menos solo para el antojo, para comer algunas veces en ocasiones especiales, nosotros los viejos siempre extrañamos, los jóvenes a algunos ya no les gusta, comen poco, entonces en nuestra despensa es menos el linle, otras familias tampoco ya tienen, ya no hacen...”*

*El linli se consume en: picante de papa, con sus tripitas cortadas, linli enteritos, en baño maría, al vapor también es riquísimo”. Ambrosia, CC. Siusa.*

---

---

## CHUÑO

---

*“La papa para chuño es la que escogemos de preferencia de las nativas yuraq k’usi”.*

*“Yana k’usi, willkas, papas de muraya, urqu ruk’i, ñana ruk’i, ama khaya. Ahora se puede elaborar chuño de cualquier otra variedad pero la calidad del chuño no es el mismo, esto se hace para evitar que la papa sea consumida por el gusano. La papa es extendida en una zona ya conocida para que pueda ser cogida por la helada, algunas veces puede ser en una sola noche, otras veces demora. Lo importante es que la papa tiene que estar blanda, tiene que ser bien helada, luego se pisa para sacarle el agua haciendo pequeños montones y se hace secar por varias semanas, una vez que ya está bien seco se guarda en taqhi o costales ahora de plástico”.*

*“En estos, tanto la mujer así como el hombre igual trabajan khaya, linli, chuño, extendemos a la helada, luego lo hacemos remojar de nuevo, lo extendemos a la helada, hacemos secar volteando, volteando y luego lo almacenamos”. GF Siusa y Ambrosia, CC. Ccamahuara.*

### Habas

Las habas no duran ni un año, rápidamente se vuelven azul, se vuelve amargo, no quiere ni el chanco, algunas veces lo tostamos y le damos en harina.

---

### Por qué hacen, linli, khaya y chuño ?

*“Porque para nosotros es nuestro alimento, la khaya, el linli lo consumimos en almuerzo, en sancochado, con queso, eso es nuestro alimento, y sobre todo hacemos porque se conserva mejor, dura mucho tiempo o podemos guardar dos años. no se malogra, eso es lo más importante. Además si tenemos eso podemos pasar cualquier carestía de comida...” GF Siusa.*

*“...todo esto nosotros hacemos desde nuestros antepasados, desde nuestra experiencia de todos los días, de todos los años, ese es nuestro trabajo. Si no guardamos nuestros productos no tendríamos comida porque tenemos que pensar que es para todo el año, a veces dura, a veces no dura depende de la cantidad” Toribio, GF. Siusa.*

*“... Si, solo la mujer podía entrar a la despensa sacándose su ojota. Los niños entrábamos común y como entrábamos común nos botaba pegándonos, ...jaaaaaaa, la despensa era un lugar muy especial, muy cuidado, se tenía todo allí, cómo se habrán manejado las abuelas y cómo es que así los añillos también estaban colgados allí”, GF. Siusa.*

*“Cierta vez me sigue mi abuelito siendo aún niño, esa vez vi que los taqhis eran hechos de rastrojo con cinturas de q’uya, en esas cinturas estaban las puchkas, sartas de anillo, en allí los taqhis estaban llenos de muraya, ch’uñu, papa, cebada, habas un poco, estaban colgadas las lanas, etc. Mi abuela se quitaba la ojota antes de entrar a la despensa, entraba sin ojota, yo le dije porque tienes esto así, ella me dijo si no hacemos esto no tendríamos qué comer, de dónde compraríamos, aquí no hay tienda, quien nos traería, con qué compraríamos... eso sigue igual”, Víctor, GF Siusa.*

Hemos realizado el análisis de alimentos del linli y khaya. El informe señala que el linli tiene una cantidad buena de proteínas similar al trigo, respecto a las grasa son buenas, pocos carbohidratos, alta fibra, el pH y la acidez total buenos, y el fósforo bajo. En relación a la khaya presentan niveles relativamente bajos de proteínas, grasa, ceniza, carbohidratos, fibra pH, acidez y fósforo son valores buenos. (Ver anexo 4).

---



---

## ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS – TAQE

---

Los taqhi son depósitos para el almacenamiento de granos (ch'aki mikuy), pero también para tubérculos como la papa; se ubican generalmente en las esquinas al interior de la casa. Su elaboración se hace de palos de p'ispita, tallo de cebada, chillka, se plantan dos o tres estacas y se tienden y amarran las soguillas a cada estaca y luego se realiza el tejido del taqhi, se estiran bien las soguillas y la p'ispita, tallo de la cebada, tienen que estar secos, estos son colocados encima de las sogas y son tejidos muy finamente sin dejar huecos.

*“ ... antes hacíamos taqhis para guardar los productos en la despensa, había taqhi de papa, de chuño, de habas, según, ahora todo lo ponemos en sacos de plástico ya no usamos taqhis, antes se mantenía esa costumbre y la despensa era un lugar muy especial ...” Toribio, CC. Siusa.*

*““Mi mamá para guardar la papa, colocaba con todo fervor, con todo respeto en el centro del taqe donde se va a guardar las papas, k'intus preparados de coca, y a su vez hacía humear también incienso. Haciendo esto, colocaba chuño en el taqhi, guardaba las papas en el taqhi, no nos permitía que por el lugar transitemos con ojotas. También dejando afuera nuestras ojotas, entrábamos a sacar papas, ahora eso ya no hacemos, inclusive yo, que he sido formada bajo esta forma de vida he dejado de practicarlo. Mis hijos también, sin ningún respeto van a sacar papa u otros productos de la despensa. Pero mi mamá, a mí no me consentía hacer eso” Irma, de CC. Ccamahuara.*

---

### Cuál es la finalidad?

*“Tener taqe es muy bueno porque conserva los alimentos de manera apropiada, no se malogran, están ventilados porque siempre entra el aire por las uniones del tejido, no es plástico, es de material sano como la tayanka o la paja, entonces el producto no se contamina con nada. Toribio, de CC. Siusa.*

*“El Taqe era bueno, estaba limpio el producto que guardamos, además cada año se limpia el taqhi, se arregla si está mal, se hace orear en el sol y como está hecho de tayanka eso no llama ninguna plaga, antes todos teníamos taqhi ahora es facilismo tener el costal de plástico y se quedan ahí los productos...” Alejandro, de CC. Siusa.*

---



## APROVECHAMIENTO DE LA AGROBIODIVERSIDAD

La diversidad de plantas silvestres cultivadas, que han prevalecido gracias al aporte en su manejo que hacen las comunidades rurales desde sus conocimientos tradicionales, implican un profundo conocimiento sobre las características de las especies, sus hábitos, floración, fructificación, reproducción, sitios de crecimiento, propiedades, que se van transmitiendo no solo por la vía oral, sino principalmente por la cultura de su utilización y consumo. Existen innumerables plantas que proporcionan beneficios a las familias, especialmente ante efectos del cambio climático. Por ejemplo, ante la pérdida de alimentos, las familias pueden recurrir a plantas comestibles cultivadas y que crecen de forma silvestre que poseen en sus territorios. (araq papa, atuq papa, ortiga, hat'aqu, berros, nabos, sach'a q'umir).

*“El araq papa si hay blanca y negra, se consume, a mí me ha invadido, ya no escoges ni semilla, mi papá me decía esa papa hay que cosechar sin programar, no se puede decir mañana o pasado cosecho si te programas no vas a encontrar, el araq papa blanca es más harinoso, la cáscara es gruesa, la buena es la araq papa, el atuq papa hay todavía, atuq papa decimos el que da chiquitito, tiene muchos taboruqutus, buscábamos el de flor blanco, hemos hecho almácigos, ellos han llevado el más cotizado el kilo de taboruquru de flores blancas era muy cotizado eso hay poco, el azul es bastante. Lo han llevado al parque de la papa, el kilo 60 soles el kilo de blanco...” Gabriel, de CC. Siusa.*

*“Por eso mi mamá ahora nos dice “estos tiempos son de gloria”, comíamos las hojas tiernas del mutuy, hojas de ortiga, hojas de papa, en el ajiaco de yuyu con unas dos o tres papitas o solo con sal, el michi michi se hacía hawch'a, todo eso se comía en ese tiempo, ahora no comemos, el michi michi crece en bofedales, yo recuerdo esa época porque me hacían comer así, yo le pregunto a mi mamá como es que no había para comer, mi papá viajaba lejos porque no teníamos comida, ella me decía no había producción, lo otro era que tenían que trabajar en la hacienda se descuidaban de sus chacras...” Porfirio, CC. Siusa.*

### Por qué lo hacen?

*Todos estos productos son utilizados en la alimentación, potajes como los llamados picantes. Picante de yuyu, ajiaco de muqmu, de mutuy.*



*Araq papa*



*Sach'a q'umir*

---

## LA ORGANIZACIÓN DE LA COMUNIDAD

---

La Constitución Política de 1993 reconoce la autonomía de las comunidades campesinas y nativas en su artículo 89º, recogiendo la tradición constitucional peruana. La Constitución les reconoce, de manera extraordinaria, la condición de personas jurídicas, a diferencia de todas las demás formas jurídicas. El año 1987, durante el gobierno de Alan García, se aprobó la Ley General de Comunidades Campesinas, Ley N° 24656, que declara de interés nacional e interés social y cultural el desarrollo integral de las comunidades campesinas a través de dos decretos supremos. El Decreto Supremo N° 08-91-TR se refiere a los aspectos propiamente organizativos (reconocimiento de la comunidad, de los comuneros, de sus derechos y obligaciones, de la asamblea general, de la directiva comunal).

En las comunidades de Siusa y Ccamahuara podemos identificar los siguientes factores organizativos:

### 1. El fortalecimiento del sentido de comunidad y de pertenencia

*“...yo soy de esta comunidad, Siusa es mi comunidad”*. Los territorios se construyen a partir de las relaciones sociales, tejidas por el intercambio entre las personas que llegan a compartir ese lugar. Esta generación de espacios de convivencia permite fortalecer la identidad local y forjar el sentido de lugar y apego en las comunidades, posibilitando preocupaciones y respuestas colectivas ante los riesgos de su entorno, así como una proyección a mediano y largo plazo de los ideales comunitarios. El territorio es importante porque establece límites y formas de relacionarte desde esos límites, son límites para la acción. *“...dentro de nuestro territorio tomamos decisiones...”*

### 2. El trabajo colectivo

### 3. Poder

*“Mientras vivo en la comunidad asumo las responsabilidades que me da la comunidad”*.

### 4. La organización

de las comunidades es vital siendo que coloca a las personas en el centro y se orienta en disminuir las vulnerabilidades colectivas, apoyando las necesidades individuales; fortaleciendo el sentido de comunidad en busca de una autogestión comunitaria donde la sociabilidad y el trabajo en equipo son los motores para enfrentarse a los diversos riesgos (cambio climático).

La asamblea comunal es el espacio de diálogo donde las personas puedan llevar su opinión, sus propuestas y la discusión de éstas, de toma de decisiones, acuerdos de reglamentación y de fiscalización. *“todo se hace por acuerdo de la asamblea comunal. La asamblea es la que decide, somos todos lo que decidimos y eso ejecuta la directiva, la directiva no hace lo que le parece sino es la asamblea quien le ordena que haga, es una decisión de todos...”* entonces es un espacio que permite transmitir la importancia de la adaptación y gestión de riesgo para la permanencia y bienestar de la comunidad e integrar a la población, difundir lo decidido y accionar conforme a lo acordado, permitiendo una toma de decisiones inclusiva de los proyectos.

## 5. Formación de los liderazgos comunitarios

permite tener capacidades propias en los procesos, personas comprometidas con la motivación, intereses de su pueblo y la puesta en marcha de nuevos proyectos en el trabajo desde y para la comunidad. La gestión colectiva de su territorio se preocupa no solo por el espacio total en el que se toman decisiones, sino por la historia de ese territorio, haciendo uso de la memoria histórica de la comunidad con el objetivo de prevenir desastres y retomar experiencias y buenas prácticas en la construcción de un territorio resiliente.

En las comunidades en lo posible se busca una distribución de roles, donde no se dependa solo de una persona, sino existe un equipo de personas que comparten las tareas en el liderazgo comunitario, alianzas, redes y motivación entre la gente. Esto garantiza la autogestión de la comunidad y el buen funcionamiento y administración.

## 6. La generación de redes externas

las alianzas estratégicas llevan a facilitar los procesos comunitarios y se ven reflejados en el aprendizaje y empoderamiento de la población, en el manejo de los riesgos, potenciando capacidades comunitarias para solventar las problemáticas, y asegurando siempre su autogestión, así como una atención temprana y preventiva.



---

## COMITÉS ESPECIALIZADOS PARA EL MANEJO Y GESTIÓN DE LOS RECURSOS

---

Una muestra de la organización en la comunidad es la creación de comités especializados con una junta directiva específica con sus propios sistemas de normas y sanciones, mecanismos de monitoreo y supervisión, vigilancia con algunas autonomías, que coordinan y dependen de la asamblea y directiva comunal. Entre ellos: comités de agua, comités de protección de bosques comunales, en el caso de Ccamahuara existe un comité del bosque quienes se encargan de la vigilancia del bosque, venta de árboles, rendición de cuentas a la junta directiva, y sugerencia en la distribución de beneficios del bosque, en función de las ventas que se realizan.

Son estas instituciones las que proponen ante la asamblea comunal acciones o estrategias que apuntan a potenciar la gestión, además cuentan con planes de trabajo que deben ser realizados durante el año.

*“Los comités especializados son los que nos ayudan en la gestión, todo no puede ver la junta directiva, para eso se nombran los comités, si hay una obra específica se nombra el comité así es mejor entonces ya vas aprendiendo, te estás capacitando y también estamos trabajando juntos”.*  
Washington, CC Ccamahuara.

---

### Por qué lo hacen?

*“Es una forma efectiva de generar participación y compromiso y compartir la gestión de la junta directiva, además es bueno porque todos aprendemos, nos capacitamos, estamos interesados en la marcha de la comunidad”* Antonio, de CC. Siusa.

*“Siempre es bueno compartir, nos han dicho en las capacitaciones que un trabajo en equipo es mejor, trabajar entre varios, pensar, analizar, solucionar, entonces estos comités también tienen sus tareas eso es bueno en la comunidad todos somos una sola idea, un ideal a futuro”* Washington, de CC. Ccamahuara.

---





# 4.3

## INDICADORES BIOLÓGICOS, METEOROLÓGICOS Y ASTRONÓMICOS DEL CLIMA





Un problema esencial para el desarrollo de la producción agropecuaria en los Andes son las variaciones de los fenómenos climáticos durante todo el año, y lo que más preocupa son los fenómenos durante el periodo agrícola (entre los meses de setiembre y mayo). Sabemos que estos cambios climáticos no son ciclos regulares sino que son extremadamente irregulares, provocándose fenómenos como heladas, sequías, granizadas, inundaciones y vientos intensos, que afectan negativamente en las actividades agropecuarias.

Por esta razón no es fácil la predicción de la ocurrencia de estos fenómenos meteorológicos negativos. Las variaciones climáticas (temperatura ambiental, precipitación, disponibilidad de agua, luz y radiación solar, entre otros) son muy irregulares en la zona andina incluso en años considerados como normales. En este contexto los pobladores han

tenido que adaptarse a este ecosistema frágil, pero también han tenido que optar por conocer e inventar métodos y estrategias tecnológicas muy específicas, con alta probabilidad de predicción y previsión real de lo que puede ocurrir con el clima, sobre todo en los meses que se dedican a la agricultura.

Las comunidades de Siusa y Ccamahuara programan el proceso productivo agropecuario anual de acuerdo a varios factores decisivos que pueden ser agrupados en: a) La observación del comportamiento de los indicadores biológicos, meteorológicos y astronómicos que les anuncian si el año será "bueno" o "malo", b) Por el comportamiento del entorno socio - económico, entre los que se encuentran la dinámica familiar, nuevos patrones de bienestar como educación, salud, fiestas, viajes; la dinámica del mercado y los valores y actitudes que dispone cada individuo.

El trabajo de campo nos permite señalar que todavía existe la práctica de la observación e interpretación anticipada de un conjunto de indicadores del medio ambiente los que son de tres tipos: biológicos (animales, plantas silvestres) meteorológicos y astronómicos. La manera de observar e interpretar esos indicadores proviene de las enseñanzas de generaciones desde tiempos milenarios. Han guardado y sistematizado esos conocimientos en su cultura, la cual tiene como finalidad la práctica de prevenir lo que puede suceder con las características del clima y sus efectos en la agricultura. Los indicadores climáticos son observados y evaluados meses antes de la siembra y durante el ciclo vegetativo de los cultivos agrícolas.

En ese contexto, los pobladores sobre todo adultos de Siusa y Ccamahuara saben leer las señales del tiempo, reconocen e interpretan las formas de las nubes, la dirección de los vientos, las flores de las plantas, el comportamiento de los animales y las fases de la luna. Sin embargo, también reconocen que los cambios del tiempo están generando que los jóvenes pierdan estas habilidades. *“... ahora los jóvenes nos dicen que costumbres antiguas y no nos escuchan, no les interesa, uno que otro pregunta, pero si ellos siguieran con lo que antes hacíamos sería mejor”.*

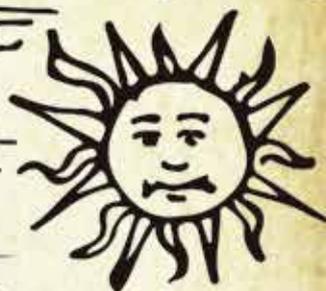
*“Son pocos los que ofrecen a la tierra, el tiempo ha cambiado, ha cambiado muy rápido, otros queman sin tener ninguna pena por la tierra, lo que se quema es lo que más daño hace sobre todo el plástico, el plástico es un veneno, el humo del plástico es lo peor, cuando quemas leña no es así, el otro humo es negro, denso eso es...”* Alejandro, CC. Siusa.





# TRAVAXOS DAPALLAIMITAPA

da pinto haucay auqui quita



Calca sor  
parhaca



ju no - haucay auqui quita

ju no

## El calendario agrícola

Durante los diálogos hemos construido los calendarios agrícolas, el primero está referido al calendario agropecuario que fue utilizado hasta hace más o menos ocho años. El segundo es el calendario actual el que se viene desarrollando con ligeras variaciones, por ejemplo, las fechas de siembra están cambiando de acuerdo a la presencia de lluvias. Como decían nuestros acompañantes,

*“...antes era fijo, año tras año se mantenían las fechas de siembra desde Santa Rosa hasta virgen Rosario, después ya no se sembraba, ahora estamos sembrando hasta en enero, por eso no es fácil tener fechas claras, hay confusión y los jóvenes están más desconcertados porque ellos no conocen ciertas señales que eso si todavía están funcionando...”* Alejandro, CC. Siusa.

*“... si pues, todo cambiado está, antes estábamos cosechando en mayo, junio, siembra grande y junio las heladas para el chuño, moraya, ahora no hay heladas en junio, en julio antes era mejor la helada, ahora más o menos pero ya no es fuerte hay que tener suerte para una buena helada que haga pasar a la papa una noche muchas veces es bastante”,* Tomas, CC. Ccamahuara.

*“... De todas maneras es mejor ponerlo como vemos ahora para que más adelante podamos tener claro los cambios que están ocurriendo, será tarea nuestra el que sigamos identificando mejor estos cambios, tenemos que ir anotando todo y descubrir otras señales”,* Wilfredo, CC. Ccamahuara.

*“... seguro que este calendario tampoco es fijo, por eso es importante saber cómo se dan los cambios despues, yo tambien veo que antes sabíamos con seguridad época de helada, época de lluvia, ahora no es fijo, eso ya está claro todos estamos pensando qué será, cómo será este año, está bien lo que piensa el compañero hay que registrar mejor, estar más atentos y comparar con otras regiones, cómo será en otros lugares, eso tambien nos puede servir, porque nosotros vivimos de nuestra agricultura ...”* Bernardino, CC. Ccamahuara.



**Gráfico 7: Muyuy – Calendario agrícola - Antes**



**Gráfico 8: Muyuy – Calendario agrícola - Ahora**





# 4.4

# 4.4

## EL VIAJE DEL AGUA



—¿Usted no se asusta con la serpiente de agua que vive en las lagunas de altura? Amaru le llaman. Usted sabe.<sup>47</sup>

Existe un viaje que nadie te lo cuenta como te lo vamos a contar aquí, es sobre alguien del cual todo el mundo habla, que todo el mundo necesita, es un viaje de milenios, no sabemos realmente como comenzó, es más no sabemos si este es el comienzo o la continuación, pero a nosotros nos gusta decir que nació en un “pequeño periodo de clima óptimo” (ver tablas 2 y 4) aunque no podemos relatar toda su historia, parte de su vida ha quedado en los relatos de otras vidas, de las vidas que nacieron también por su presencia en los caminos que se ha ido abriendo hasta confundirse en el valle.

---

47 (Arguedas, 2015)

## ¿Quién sabe la historia de la laguna?

**I:** La laguna de Tiraqucha. Antes, dice que se llamaba Huch'uy Qusqu. También sobre ese tema mi mamá sabe.<sup>48</sup>

**C:** Mi abuelo me contó, esta laguna era encantada, no era común, antes cuando viajaban al valle en piaras, como la laguna era encantada, el camino era por el rincón, dicen que por lo que era encantada, la laguna devoró a doce personas, no dejaba pasar, era encantada, desde el tiempo de los incas siempre fue encantada, así mi abuelo me contó, en las cercanías de la laguna nadie trabajaba, tampoco pastaban los animales, antes un cura, un padre, cuando trajeron al padre, este cura realizó una misa en la cumbre de un cerro cercano a la laguna y desde que realizó la misa la laguna dejó de ser encantada, desde entonces empezaron a trabajar chacras, ahora también estamos trabajando chacras, también sin ningún problema pastamos a nuestros animales, así me contó mi abuelo, así fue.<sup>49</sup>

**I** Cuentan que la laguna era una wak'a, que si las personas se acercaban, la laguna salía y se devoraba a las personas. Trajeron a unos padres e hicieron bendecir, recién la laguna se apaciguó. Esta laguna es bautizada con un quintal de sal. Antes refieren que esta laguna era sallqa (arisca). En este lugar se tenía que fundar el pueblo de Huch'uy Qusqu, inclusive dicen que alrededor de la laguna ya había casas, ya era un pueblo. Cuentan que en este pueblo se celebraba un matrimonio. A este matrimonio había visitado nuestro Taytanchis, y los matrimonios eran tacaños y al Taytacha convertido en viejito absolutamente nada le habían invitado, ni agua ni comida. "Este es un quñasapa viejo" diciendo ni siquiera lo habían tomado en cuenta, y en eso una mujer compadecida del viejito se le acercó y le convidó comida, en eso el viejito a la señora le dijo "corre, escapa de este lugar, anda hacia el frente, pero la consigna es que no debes de mirar por ningún motivo hacia atrás" diciendo "¿por qué me ha dicho eso?" la señora muy pensativa así se dijo para sí misma. "Escápate", "no te quedes aquí por ningún motivo, pero no debes voltear la mirada hacia atrás" le dijo el viejito. La mujer se fue corriendo hacia el frente de la laguna, y ella curiosa, a pesar que el viejito le recomendó que no mirase hacia atrás, ella "¿qué está pasando?" diciendo miró hacia atrás, en eso el pueblo con toda la gente y con todas las casas estaba siendo completamente cubierto por agua, hundiéndose en agua y esta mujer en ese instante se había convertido en un encanto. Por eso allá al frente de la laguna hay un encanto, una roca que parece ser siempre una mujer en posición de sentada. El viejito era nuestro Taytacha. Por eso mi mamá me decía "A veces puede llegar a nuestro pueblo, a nuestras casas un viejito, ese viejito puede ser nuestro Señor convertido en viejito, por eso, así sea un viejito quñasapa siempre se le debe de convidarle comida, si no lo haces, fácilmente te puede pasar algún castigo" diciendo me advertía mi madre. Por no invitar, atenderlo al viejito ese pueblo con toda la gente fue devorado por el agua. Esa es la laguna de Tiraqucha. El agua salió de la misma laguna y lo había devorado la laguna al pueblo con toda la gente. Algunos, cuando se refieren a la laguna le dicen "Wiraqucha", y otros "Tiraqucha" Desde esa fecha dicen que el agua de la laguna sale en alcance de las personas hasta la cima de aquel cerro para poder devorarlas. Aquella laguna antes era arisca. Cuentan también, que en una oportunidad pasaba un arriero que llevaba cargas de sal y a esta persona conjuntamente que sus burros cargados de sal alcanzándola cerro arriba lo había devorado. Esta laguna era arisca. Esta historia me contó mi mamá. Seguramente mi mamá no ha visto lo que hacía la laguna, a ella también le habría contado su mamá y a ella su mamá y así sucesivamente. Ahora por ejemplo esta historia he contado a mis hijos y ellos también contarán a sus hijos y ellos a sus hijos y así sucesivamente.<sup>50</sup>

## ¿Era encantada?

**C:** Sí, era encantada desde la época de los incas, un lugar donde nadie podía llegar, eso fue lo que mi abuelo me contó.<sup>51</sup>

**C:** Por el subsuelo el agua de una laguna pasa a la otra. Esta laguna pasa por el subsuelo a Ampay, de Qisqay pasa a Tintiqucha.<sup>52</sup>

## Sé un caso, donde una persona se cayó de su balsa y se perdió en las profundidades

- 48 Irma
- 49 Sistematización grupo focal Ccamahuara
- 50 Irma
- 51 Grupo focal Ccamahuara
- 52 Idem

**de la laguna y su chumpi apareció en otra laguna de más arriba. Están intercomunicadas.**

*C: Las aguas discurren de una laguna a otra. Las aguas de esta laguna pasan al Ampay por eso el agua de esta laguna ha disminuido. En Pirchiqucha la fuente de agua era bastante, pero cuando la han represado ha disminuido. Dentro de la laguna hay una roca en forma de toro. Decían que había una roca en forma de una yunta, pero a nadie le constaba y tampoco nadie entró a confirmarlo. Dicen que esos encantos se fueron cuando represaron la laguna. Había una roca pronunciada ahí se encontraban los toros, entonces como lo represaron, el agua subió de caudal y los toros fueron cubiertos.*

### **¿La laguna es profunda?**

*C: Cuán profundo será. Tendrá unos 300 metros de profundidad.*

*C: Había una institución, hemos trabajado con CEDEP Ayllu, ellos trajeron un bote, entrando en bote al centro de la laguna soltaron un cable de 300 metros, entonces este cable no llegó a alcanzar el fondo de la laguna. La laguna está formada dentro de una estructura de roca, no hay ningún sedimento, por eso el agua de la laguna es completamente cristalina.*

### **¿A la laguna no desemboca ningún río?**

*C: Ningún río, nada, nunca las aguas de la laguna se enturbian, todo el tiempo permanece cristalina, con la lluvia torrencial el agua de la laguna rebalsaba, entonces la localidad de San Salvador la ha represado con cemento, ellos se apropiaron las aguas de esta laguna, nosotros no utilizamos para nada las aguas de esta laguna, solo San Salvador las utiliza para regar sus sembríos de maíz, solo el remanente, alguno de nosotros que tenemos terrenitos en la zona utilizamos algo de agüita, igual si se enteran que estamos utilizando ese agüita igual nos lo quitan, así es.*

**El compañero estuvo preguntando con respecto a la laguna ¿Qué historia saben al respecto?**

*C: Se trabajó la laguna, cuando el señor Humberto era alcalde, él fue quien represó la laguna, pero solo la gente rellenó con terrones, él ayudó, pero fue la gente fueron los que trabajaron, represaron la laguna con terrones, (ch'ampa) el señor Humberto ayudó. Hace muchos años atrás, como te conté Humberto Aguilar fue quien hizo represar la laguna con piedras y terrones, desde esa fecha, no estamos enterados del año en que se represó esta laguna, eso fue cuando aún yo era un niño.*

*I: Yo voy, por eso te dije que cuando miras la laguna sus aguas te quieren dar en alcance como queriendo atraparte. Hasta ahora la laguna es como para tenerle miedo. Es como un embudo. Aquel cerro nada más no deja que se vea la laguna. Ahí adentro, como en un embudo está ubicada la laguna. Más bien la Mamaqucha era pampa nada más. Recién cuando lo han represado se ha convertido en laguna. Ahí los patos empollaban, animalitos empollaban, pero siempre tenía un manante vivo. Cuando mirábamos con mi abuela se veía un hoyo profundo. La Mamaqucha es producto del represamiento, yo recuerdo que ese represamiento lo hicieron cuando yo ya tenía uso de razón, para el represamiento yo solía cargar arena en lugar de mi papá, llevando arena hemos represado para cosechar agua.<sup>53</sup>*

### **La Represa**

*La represa en la Mama qucha se hizo entre los años de 1982 y 1983, en ese entonces yo era presidente de la comunidad, entonces en esa fecha la comunidad de Ccamahuara estaba desorganizada, teníamos miedo al misti, “papáy, manitay” así tratábamos al misti. “Misti, misti” diciendo mis padres también de miedo se ocultaban de ellos. Y viniendo los mistis de San Salvador nos quitaban nuestra agüita, se llevaban nuestras herramientas (kuticha, pico). Así eran los de San Salvador para nosotros, les teníamos miedo. Para que se construya la escuela fui a gestionar a CEDEP Ayllu, entonces cuando fui al Ministerio de Educación me dijeron “en el Ministerio de*

*Educación no hay dinero, mejor dirígete a Huancalle ahí recién se está constituyendo CEDEP Ayllu y está preguntando si eres pobre o no”, “dónde vives diciendo están preguntado” me dijeron. Como estuve de Presidente comunal, escuchando esa información hemos visitado a la institución, entonces el señor Alex Chávez Saravia, él no sabía quechua, él nos preguntó “¿Cómo es vuestro pueblo?” “Así vivimos, inclusive ni agüita tenemos”. Entonces CEDEP Ayllu empezó a represar la laguna, mando construir el sistema de riego por aspersión, hemos trabajado maway, hemos trabajado maíz. Organizando cursos, talleres nos decía “No tengan miedo al misti, no hay nadie a quien ustedes puedan tenerle miedo”. Desde ese entonces, ahora más o menos somos con estima alta, nuestros hijos también ahora están siendo educados. En Siklla, el Siklla ayllu mandó construir una escuela, pero en mi período no se concluyó con la construcción, dejé parcialmente construido. En esa construcción, solo trabajaron las personas de Ccamahuara, cuando llegó CEDEP Ayllu, vinieron unos albañiles, llegó teja, hemos sufrido para trasladar las tejas desde San Salvador hasta Sikllabamba. Palos hice preparar toda una semana en la quebrada de Waqanqa, dos semanas completitas prepararon palos para el umbral y tirantes, el yeso también se economizó un poco, el yeso también fue preparado por el yerno de Cirilo Cusi. Recién la gente cuando hicimos preparar los palos tomaron conciencia y dijeron “No tenemos por qué tenerle miedo al misti”. En mi período Valentín Sinchi fue el primero quien se encargó de la forestación, forestó 20 hectáreas, él hizo que empiecen a plantar los árboles, en ese fase don Paulo Ccoa entró como presidente, recién cuando se había empezado a plantar los árboles hace dos meses, a él la gente le obedecían para asistir a las faenas, como no tenía paciencia se fue a Lima, es a consecuencia de este incidente que nuevamente me volvieron a nombrar como presidente. En mi período hice ampliar el número de plantaciones a 60 hectáreas, con CENFO Cusco, ahora ese número de hectáreas ya lo hemos superado plantando todos los años, entonces esas nuestras plantas nos defienden como si fuera nuestro padre, nuestra madre, para solventar los gastos del juicio. Ahora no pueden talar. Antes talaban los árboles sin permiso alguno, entonces con juicio hemos logrado que ese abuso se detenga.”<sup>54</sup>*

## **El conflicto**

### **¿Y ahora por qué los de San Salvador llevan el agua?**

*C: Eso fue un engaño, sobre ese tema también estoy informado. No sé qué año fue, no recuerdo bien, San Salvador trajo cemento. Cargando en burros trajeron cemento de San Salvador, a nosotros nos dijeron “tienen que poner aporte” diciendo. Hemos trabajado las comunidades de Ocoruro y Ccamahuara. Entonces Alto Ayuda Cusco, con ellos hemos trabajado, ahí fue donde los de San Salvador nos engañaron, “si nosotros hemos trabajado gratis, por consiguiente, cómo es posible que el agua se lo lleven ustedes” así es como hemos protestado, “trabajen nomás hermanos” nos dijo el ingeniero, “les voy a dejar un punto para ustedes, para que ustedes lo administren directamente. Así nos dijo. Sin embargo, nos han dejado sin agua hasta el día de hoy. Hacen lo que quieren, sueltan el agua apenas quince días, veinte días y eso solamente en la época cuando ellos necesitan agua para regar sus cultivos, así en esas condiciones estamos hasta el día de hoy, no nos permiten a nosotros regar con normalidad nuestros cultivos. En una época el Gobierno Regional quiso trabajar con el proyecto cosecha de agua, y también los de San Salvador paralizaron ese proyecto. Entonces los de Ccamahuara dijimos “para qué una vez más vamos a confiar en ellos”, “es posible que el Gobierno Regional lo privatice nuestras aguas”, “seguro que nuestra propia agua vamos a tener que comprar” diciendo así nos hemos opuesto a la realización de ese proyecto. Ayer escuché que comentaban “Ccamahuara no quiere, han perdido 23 mil” diciendo. Ahora según ellos nosotros somos los culpables. Si nos dijeran que el agua es propiedad de ustedes, así debería ser lo correcto. Mi deseo es que haya agua en la altura de Quejana. No llega agua a muchos terrenos, inclusive a mi chacra de alfalfa no llega el agua.*

### **¿Y esa fecha cuando a ustedes les dijeron que les iban a dejar un punto de agua, ese acuerdo no lo registraron en acta?**

*No. Ese acuerdo solo fue verbal. Cuando ese anuncio hemos escuchado los de Siusa, Ocoruro y Ccamahuara hemos festejado, hemos bailado, cantado, hemos sentido una gran alegría. Gerardo Orcón era el nombre de ese ingeniero. En esa temporada se eligió a la nueva junta directiva y se olvidaron de firmar el acuerdo en el acta. Ahora es prohibido para nosotros tocar cualquier llave*

del sistema. Es triste la situación para las personas que viven en Jatunpata, ni siquiera tienen agua para lavar sus ropas. Ni siquiera hay agua para que beban sus animales. Así en esa situación hemos quedado, esa fue una de las razones para rechazar al gobierno regional. “Seguramente ellos también del mismo modo nos engañarán” diciendo. En esa duda estamos, por otro lado, decimos también “Ojalá represara la laguna diciendo” Los dueños de los terrenos no quieren “Si nos van a comprar nuestras tierras, será mucho peor para nosotros, no nos permitirán utilizar ni una gota de agua” diciendo. Hay muchas ideas. Harían zanjas por nuestros terrenos y nos dirían “dinero se los voy a pagar” y con eso se convertirían en propietarios, eso también es lo que pensamos. Ahora estamos en esa situación, pero por otro lado sí necesitamos agua. Ayer escuché que Ocoruro va a hacer construir un reservorio, los terrenos de ellos son fértiles y nosotros estamos atajando nuestras tierras. Ocoruro ya está con presupuesto. Van a construir un lindo reservorio. Referente a este tema en nuestra asamblea tenemos que debatirlo. ¿Cómo será?.

### ¿Hay otra fuente de agua?

I: Sí. Se llama Quejana. Es una pampa, es un huayllar. Esa fuente de agua todavía no está represada. El agua todavía libremente está discurriendo.

### ¿Ya no permitirán que los de San Salvador represen esa fuente de agua?

I: Ya no vamos a permitir. Necesitamos para nuestros hijos. Ya no hay más fuentes de agua. Inclusive las fuentes de agua están disminuyendo de caudal. Nos han contado que los de San Salvador tienen la intención de entubarlo y llevarse toda el agua. Eso nosotros no vamos a permitir, “los de Ccamahuara producto de la venta de los bosques tenemos recursos económicos, mejor con ese dinero construiremos una represa para nuestro uso exclusivo” Así es como están pensando. Ese es el acuerdo.



Queña



Tarwi

## Recomendaciones

- Implementar un espacio de reflexión que cuente con instrumentos visuales (fotos, maquetas, audiovisuales, etc.) que promueva un proyecto consensuado acorde con su manera de ser, de estar y hacer. Es decir, crear un espacio de autoconocimiento y reconocimiento el cual también podría servir como una escuela comunitaria o un Yachay wasi donde los adultos difundirían y compartirían su saber hacer.
- Fortalecer la autonomía comunitaria, pensando que la comunidad necesita autonomías hacia el interior, pero que necesita a su vez espacios de cooperación abiertos hacia el exterior.
- Promover concursos de platos típicos con productos de la zona para revalorizar las formas de preparación de alimentos y ampliar su base alimenticia.
- Diseñar con las comunidades una política de incidencia que les permita concientizar a los pobladores de la parte baja de la cuenca sobre la importancia de la siembra y cosecha de agua.
- Realizar mayores estudios a nivel topoclimatológico lo cual generará mayor conocimiento sobre los cambios de la temperatura a nivel de suelo a lo largo de un ciclo agrícola.
- Hacer un estudio más detallado sobre la vegetación y los sistemas agroforestales con el objetivo de promover réplicas de aquellas parcelas exitosas.
- Enlazar a las comunidades con espacios de debate de mayor alcance (encuentros intercomunales, plataformas, observatorios comunales, etc.).
- Desde la investigación acción participante realizar un acompañamiento sostenido, sistematizando los intereses de las comunidades de manera que se puedan orientar de una mejor forma hacia el ejercicio de una autonomía plena.



# Bibliografía consultada

- Altieri, M. (2013). Construyendo resiliencia socio-ecológica en los agroecosistemas: algunas consideraciones conceptuales y metodológicas.
- Arroyo, A., & Boelens, R. (Edits.). (2013). *Aguas Robadas, despojo hídrico y movilización social* (Vol. 19). Quito, Ecuador: IEP ; Abya Yala.
- Batenson, G. (1991). *Pasos hacia una ecología de la mente*. Buenos Aires : Lohle-Lúmen.
- Blaser, M. (2010). *Storytelling Globalization from the Chaco and Beyond*. London: University Press.
- Borges, J. L. (1960). *Ficciones*. Buenos Aires : Alianza Editorial .
- CBC, C. B. (22 de marzo de 2017). Recuperado el 23 de mayo de 2017, de <https://www.youtube.com/watch?v=ltb9hEOouAQ&t=1154s>
- Crickmay, L. (1998). All that glitters is not golden: concepts of value and vitality as they appear in early quechua and aymara sources. En D.-S. Sáenz, *50 años de estudios americanistas en la Universidad de Bonn : nuevas contribuciones a la arqueología, etnohistoria, etnolingüística y etnografía de las Américas* (págs. 631-639). Bonn: Verlag.
- Descola, P. (2004). Animism Restored. En P. Descola, & G. Pálson, *Nature and society anthropological perspectives* (págs. 129-143). New York: Taylor & Francis e-Library.
- Descola, P. (2013). Constructing natures . En P. Descola, *Beyond nature and culture* (págs. 82-102). London: The University of Chicago Press.
- Escobar, A. (2016). *Autonomía y Diseño. La realización de lo comunal*. Cali: Universidad del Cauca.
- Escobar, A. (2016). Diseños para el pluriverso. En A. Escobar, *Autonomía y diseño. La realización de lo comunal* (pág. 158). Bogotá : Universidad del Cauca.
- Espinosa, L. R. (2013). Resiliencia socioecológica de los agroecosistemas. Más que una externalidad . En M. A. (edit.), *Agroecología y resiliencia socioecológica*: (pág. 218). Medellín: REDAGRES.
- Fischler, C. (1990). *El (h)omnívoro, El gusto, la cocina y el cuerpo*. Paris: ANAGRAMA.
- Griffiths, T. (1997). Ecology and Empire: Towards an Australian history of the world. En T. G. Robin, *Ecology and Empire* (págs. 56-72). Edinburgo: Keele University Press.
- Guattari, F. (2012). *Las tres ecologías*. Ciudad de México: Radio Pirata.
- Holguín, G. (M.DC. VIII.). *VOCABULARIO de la lengua general de todo el perv llamada lengua quichhua o del inca*. Internet: Runasimipi.
- INGEMMET Perú. (24 de marzo de 2017). *Tema: ANÁLISIS DE LA EVOLUCIÓN GLACIAR A FINALES DEL HOLOCENO EN LOS ANDES PERUANOS*. Obtenido de Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=4WtcHEmkCig>
- IPCC. working group III. (2007). *Climate Change 2007. Mitigation*. New York: Cambridge University Press.
- Jablonka, E. (2011). The entangled (and constructed) human bank. En J. K. Odling-Smee (Ed.), *Human niche construction* (págs. 784-785). London: The royal society.
- Kendal, J., Tehrani, J. J., & Odling-Smee, J. (2011). Human niche construction in interdisciplinary focus. *Philosophical transactions of the royal society*, 366, 785-792.
- Last Name, F. M. (Year). Article Title. *Journal Title*, Pages From - To.
- Last Name, F. M. (Year). *Book Title*. City Name: Publisher Name.

- Lévi Strauss, C. (1995). *Antropología Estructural*. (E. Veron, Trans.) Barcelona-España: Paidós.
- Morlon, P. (1996). *Comprender la agricultura campesina en los Andes Centrales (Perú-Bolivia)*. Lima: CBC - IFEA .
- Naciones Unidas . (1992). *Convención Marco de la Naciones Unidas sobre el Cambio climático*. New York: Naciones Unidas.
- Numhauser, P. (2005). *Mujeres Indias y Señores de la Coca. Potosi y Cuzco en el siglo XVI*. Madrid: Cátedra.
- Odling-Smee, J., Laland, K. N., & Feldman, M. W. (2003). *Niche Construction*. New Jersey: Oxford.
- Planeta Agronómico. (9 de Marzo de 2017). *02 - Agroecología y Adaptación al Cambio Climático - Jaime Rodríguez M.* Obtenido de Youtube: [https://www.youtube.com/watch?v=JoI5cy-wAell&index=2&list=PLmiX9iS2tB9cjP88CiWBaFdk\\_mr\\_baDWy](https://www.youtube.com/watch?v=JoI5cy-wAell&index=2&list=PLmiX9iS2tB9cjP88CiWBaFdk_mr_baDWy)
- Planeta agronómico. (13 de Marzo de 2017). *03 Miguel Altieri – Agroecología y el diseño de agroecosistemas resilientes*. Obtenido de Youtube: [https://www.youtube.com/watch?v=XGjsTc-5Jb8Y&list=PLmiX9iS2tB9cjP88CiWBaFdk\\_mr\\_baDWy&index=3](https://www.youtube.com/watch?v=XGjsTc-5Jb8Y&list=PLmiX9iS2tB9cjP88CiWBaFdk_mr_baDWy&index=3)
- Plummer, K. (2007). The call of life stories in ethnographic research. En P. Atkinson, A. Coffey, S. Delamont, J. Lofland, & L. Lofland (Edits.), *Handbook of ethnography* (págs. 395-406). London: SAGE.
- PREDES (2017)“Saberes locales sobre gestión del riesgo de desastres, adaptación al cambio climático y protección de medios de vida”
- Remy, M. (2 de mayo de 2013). *La Mula Reportajes*. Obtenido de Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=6xd4SnyaRKI>
- Rendón, N. A. (1999). Conflictos ecológicos distributivos en los andes ecuatorianos. *III Simposio Internacional de Desarrollo Sustentable de Montañas: Entendiendo las Interfaces Ecológicas para la Gestión de los Paisajes Culturales en los Andes* (págs. 187-191). Quito: CE-PEIGE.
- Roge, P., & Astier, M. (2013). Previniéndose para el cambio climático: una metodología participativa.
- Salas, G. (2004). Política distrital, propietarios individuales e institucionalidad comunal : la administración de los fondos de la venta de tierras al Proyecto Antamina. *Perú: el problema agrario en debate : SEPIA X*, 385-424.
- Salaverry, J. (2006). *Macro-ecología en los andes peruanos*. Lima: IFEA.
- Santos, B. d. (2010). *Descolonizar el saber, reinventar el poder* . Montevideo: Ediciones Trilce.
- Sevilla, E., & Woodgate, G. (2013). AGROECOLOGÍA: FUNDAMENTOS DEL PENSAMIENTO SOCIAL AGRARIO Y TEORÍA SOCIOLÓGICA. *Agroecología* , 8, 27-34.
- Steffen, W. (4 de Setiembre de 2016). *The Macquarie University Community*. Obtenido de Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=4ojuLN1ftXo&t=20s>
- Sultan, S. E. (2015). *Organism and Environment*. Oxford: Oxford University Press.
- Toledo, V., & Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales* . Barcelona : Icaria.
- Varela, H. M. (1987). *the tree of knowledge: the biological roots of human understanding* . Berkeley : Shambhala.
- Vargas, R. (2006). *La cultura del agua. Lecciones de la América Indígena*. Montevideo: UNESCO.
- Viveiros de Castro, E. (2007). La Selva de Cristal: notas sobre la ontología de los espíritus amazónicos. In L. Belaunde, *Amazonía Peruana* (pp. 85-110). Lima-Perú: CAAAP.



# ANEXOS



# ANEXO 1: GLOSARIO

**Allin Allpa:** tierra negra, que no ha sido cultivada durante un buen tiempo, que mantiene buena fertilidad, está ubicada hacia el este hacia la salida del sol y donde no caen heladas o granizadas.

**Allpa:** tierra, terreno.

**Almilla - Jugun:** vestimenta, camisa corta usada por hombres y mujeres. Prenda de vestir interior.

**Alto misa:** persona con un don especial para comunicarse con las deidades y apus en la religiosidad andina.

**Anta alférez:** responsable o carguyuyq en una danza.

**Añu:** variedad de oca (tubérculo comestible).

**Apiña - Ch'apiña:** tubérculo que se cultiva en los andes, llamada también oca.

**Arrendiri - arrendire:** persona que arrienda terreno dentro de la propiedad del hacendado, pudiendo ser por un período de uno, dos o más años.

**Ayllunchis:** parcialidad, territorial consanguinea, comunidad, familia.

**Ayni:** trabajo personal recíproco.

**Ayruru/ Wayruru:** árbol leguminoso de lugares tropicales, cuyos frutos rojos encendidos y algunas veces mellados de negro, se utiliza para collares y otros usos de adorno.

**Canchay - K'anchay:** luz, brillo, esplendor, brillar.

**Compus – compost:** abono orgánico a partir de la descomposición de materia orgánica.

**Chakchar:** masticar coca u otra yerba.

**Chachacoma – chachakumu:** nombre científico Escallonia resinosa; es un arbusto o árbol perennifolio nativo de los bosques andinos de Perú, Bolivia y el sur de Ecuador desde 2600 a 4200 metros sobre el nivel de mar.

**Chachacomayuyq:** lugar donde crece el o los chachacomos.

**Ch'aki qasa:** en las comunidades de estudio se dice al fenómeno climatológico de las heladas de mayor intensidad, donde la temperatura baja.

**Chakitaklla:** (chakitacla – chakitajlla): azada, arado de pie, tirapie; usado en las comunidades andinas de Perú, Bolivia y parte de Ecuador para la roturación de los suelos.

**Chaqllasqa:** objeto, enseres o parte de una construcción (como una puerta) hecho de palo, se dice también a la forma de entablillar algún miembro del cuerpo humano o de un animal doméstico cuando ha sufrido rotura o luxación.

**Chawcha paspa sunchu:** nombre de una variedad de papa escamosa, de crecimiento precoz.

**Chhulla qasa:** en las comunidades de estudio se dice al fenómeno climatológico de las heladas de menor intensidad.

**Ch'ura:** terreno manantial, pantano formado de fuentes naturales de humedad.

**Ch'ampa o k'urpa pirqa, o ch'ampa pirqa:** pared de céspedes o terrones.

**Ch'aphra - Ch'apra:** chamarasca. s. Ch'amara, leña o rama cortada que levanta mucha llama.

**Ch'illka - chillca:** arbusto de flores blancas, empleado como combustible, y cuyas cenizas se aprovechan para la preparación de la llipt'a.

**China grama - china hembra - grama césped:** pertenece a la familia [Poaceae](#), nativa del norte de África, abundante en el Perú como en todo el mundo. China grama es el nombre atribuido a la grama que presenta hojas verdes y delgadas, particularmente conocida con ese nombre en la comunidad de Siusa, distrito de San Salvador, provincia de Calca.

**China q'illo waqutu:** nombre de variedad de papa.

**Chiri allpa:** se dice así a los suelos de color amarillo o rojizo, lugares donde la productividad de los cultivos no es abundante o favorable, suelos que tienen pocos nutrientes.

**Chiri allpakuna:** zonas de territorios de la comunidad identificados no apropiados para la agricultura.

**Chirichiri allpa sach'a:** plantas o arbustos que crecen o suelen crecer en estas tierras denominadas chiri allpa.

**Chuki:** se dice a la forma de roturar el suelo para la siembra de papa.

**Chuki kunka kunka:** es la forma de distribución de los surcos en la parcela de papa. Una parcela se divide en varias secciones, cada sección tiene surcos verticales y un surco transversal a los surcos verticales y divide una sección de la otra, a esto se llama kunka kunka.

**Ch'ura:** terreno manantial, pantano formado de fuentes naturales de humedad.

**Ch'ura allpakuna:** terreno húmedo .

**Ch'uya:** líquido transparentecristalino, claro, diáfano.

**Ch'uyaban - ch'uyay:** purificar, limpiar.

**Ch'uñu:** chuño, fécula de la papa.

**Churuspi:** nombre de una variedad de papa.

**Chusi:** alfombra, tapiz para cubrir el piso.

**Chusi thanaku:** es una manta gruesa elaborada con retazos de telas y tiene la apariencia de andrajoso.

**Chuwa:** s. vasija ancha y de forma de media esfera.

**Hallmiyu / hallmay:** v. aporcar primera lampa.

**Hallpay:** masticar coca.

**Hatun:** grande.

**Hatun allpakuna:** terrenos extensos o grandes.

**Hayt'aq:** el que patea, o el que rotura la tierra con la chakitaqlla.

**Ichhu:** paja común de los Andes.

**Iskay:** dos, un par, una pareja.

**Iskay puriq:** una pareja de dos persons.

**K'analla:** s. pedazo de vasija de barro.

**Kancha:** s. cancha de fútbol, fulbito, etc.

**Kancha:** s. Cerco. Marco o muro que rodea alguna cosa; corral para pastar animales; plaza, lugar o espacio cercado.

**Kanchay:** qinchay. tr. Cercar. Poner cercas o cerco. || Rodear. Tumay; cercar un espacio, formar un recinto; trabajar o hacer una cancha.

**K'ara:** furioso , iracundo.

**k'arachiq:** lo que causa comezón.

**Q'ara:** pelado, desnudo, de pocos pelos.

**Khaya:** chuño de oca; chuño blanco. s. Tunta, muraya; chuño, fécula de la patata. ch'uñu.

**Kikuyu:** grana, grama.

**Kiska:** espino, planta arbustiva caracterizada por la posesión de espinas; nombre común de la familia de espinos.

**Kiswar:** álamo, árbol salicíneo, cuya madera es según las especies a que pertenece.

**Kuka:** coca.

**Kunka kunka:** **Kunka**= *Anat.* Cuello. Parte del cuerpo que une la cabeza con el tronco. **Kunka Kunka** es

la forma de cuello en la cabecera de una parcela de sembrío de papa.

**Kuraq:** mayor, anciano.

**K'urpas:** terrones.

**Kusi – k'usi:** alegre, contento, feliz.

**Kusikuy chayamum:** ha llegado el momento o fecha de alegría, felicidad.

**Kuti:** s. vez, veces. Azada andina.

**Lambran:** aliso, árbol que pertenece a la familia de las betuláceas, crece en zonas de quebradas o cañadas.

**Lawita:** instrumento musical de viento, parecido a la quena de 30 cm de largo aproximadamente, con un orificio en la parte inferior y cuatro orificios superiores, son utilizadas en las fiestas principales de la comunidad.

**Laymi:** s. Lote o parcela que se siembra cada siete años, rotativamente. Sistema de trabajo comunitario en tierras comunes por una relevación anual.

**Linli:** variedad de papa nativa.

**Llawlli:** s. Espino. Planta arbustiva caracterizada por la posesión de espinas; nombre común de la familia de espinos.

**Llawlli kiska:** la espina del llawlli.

**Llipt'a - llipta, llukt'a:** s. Lejía hecha de ceniza de quinua que se emplea en la masticación de la coca.

**Llunk'u. - misk'iq simi:** adj. Zalameiro/a. Adulador, adulón, que hace zalamerías.

**LLuq'i:** adj. Zurdo/a; izquierdo.

**Llusk'a sunch'u.- Llusk'a:** adj. Lustrado/a.

**Michi michis:** planta comestible que crece en lugares húmedos.

**Machwa:** oca deshidratada.

**Marasto, marastu:** padrastro.

**Mariva:** nombre de papa comercial.

**Markhu:** hierba medicinal.

**Maway:** adj. Aplícase al fruto temprano o precoz (sinón: Uri).

**Misk'i:** adj./ s. dulce.

**Moraya – muraya:** papa deshidratada, chuño blanco.

**Mullak'a:** hierba medicinal.

**Mulli-molle:** *Schinus molle* es una especie arbórea de hojas perennes perteneciente a la familia Anacardiaceae, originaria del sur de Brasil, Uruguay y la Mesopotamia argentina; puede llegar a medir alrededor de seis a ocho metros de altura, aunque en condiciones óptimas alcanza 25 metros.

**Muru- muru unquy:** viruela.

**Musk'a:** mortero con hueco redondo .

**Mutuy:** arbusto de unos 2 m de altura, a veces árbol pequeño, densamente provisto de follaje y usualmente muy ramificado desde la base, con el fuste corto, irregular, nudoso y la corteza agrietada de color marrón claro. Es distinguible por su follaje pubescente y sus bonitas flores de color amarillo.

**Muyu – muyo:** adj. redondo, redondeado.

**Muyuy:** v. darse la vuelta sobre un punto.

**Ñana – yana:** negro.

**Ñawi:** ojo.

**Ñusq'a:** arbusto de la zona.

**Pago – ofrenda:** alcanzo. Arpay. s. Sacrificio. Ofrenda que se hace a una deidad. Apu. Pachamama.

**Paku paku.** s. Hongo silvestre; cierto espino vellosa.

**Papa curo:** gusano blanco de la papa que se llama gorgojo de los andes, sus larvas perforan las papas formando túneles.

**Papa ruk'i:** nombre de variedad de papa nativa.

**Paqucha:** s. crece de llama y alpaca.

**Phalcha:** nombre de una flor.

**Phaspa sunchu:** nombre de una variedad de papa nativa.

**Phinakancha:** es un canchón detrás de la casa, donde se destina un espacio especial para almacenar la papa.

**Phukukuni:** v. phukuy = soplar. Phukukunkichhu, Phukurikuy. - soplar, es el acto de ofrecer el kintu de coca en el alcanzo a la tierra y/o a los apus o deidades.

**Pikchar:** masticar coca u otra yerba aromática o curativa.

**Phina cancha:** lugar donde se deposita o almacena la semilla de la papa.

**Pispita:** arbusto cuyas ramas son utilizadas en la fabricación de canastas.

**Previsti – pervisti:** persona encargada de cuidar la iglesia y enseres y joyas de los santos.

**Puka:** rojo.

**Puka suyt'u:** nombre de una variedad de papa nativa.

**Puli:** nombre de una variedad de papa nativa.

**Pulupulu:** yerba curativa.

**Punku:** s. Pongo. Indígena que hace oficios de criado. Portero que dormía en la puerta de la casa del patrón.

**P'unqu – pukyu:** pozo. Hoyo en la tierra. / p'unqu, p'uyunqu. s. Remanso. Estanque, detención o suspensión de la corriente del agua. Represa. Lugar donde las aguas están detenidas o almacenadas. Charco. Agua detenida en un hoyo de la tierra o del piso. || Pozo hondo en el río. P'uytu.

**Pura killa:** Luna llena; Luna. Killa. || Luna nueva. Unu killa. || Cuarto creciente. Chawpi killa. || Cuarto menguante. || Wañu killa, killa.

**Puriq:** el caminante.

**Puriy.** *fig. intr.* Funcionar. Ejecutar una persona, máquina, etc., las funciones que le son propias; Andar. Caminar, ir de un lugar a otro. || Andar a pasos. Thatkiy, Caminar. Andar. || Empezar a caminar. Puririy.

**Pututo:** s. Trompeta hecha de cuerno de toro. || Trompeta de caracol. Qipa.

**Puwa:** proveniente del castellano pua: wach'i. s. Aguijón. Púa del abdomen de algunos insectos y arácnidos.

**Puywa:** s. *Anat.* Corazón de los animales. || Corazón. Centro sanguíneo. Sunqu.

**Qa'ara-q'ara:** q'ala, achiku, ch'uti, llat'a, qhasti. *adj.* Desnudo/a. Sin vestido, pelado; descubierto/a; sin pelos, que ha perdido el pelo, pelado. / Cabeza pelada o desnuda. Q'ara urna.

**Qallutaka:** *Fasciola.*

**Qaya qucha:** Nombre de una laguna ubicada en la comunidad de Ccamahuara, San Salvador, Calca, Cusco.

**Q'ara allpa:** tierra infertil, generalmente son los terrenos ubicados en las laderas los que están completamente depredados, cuya capa arable es inexistente.

**Qaywa qaywa:** *adj. y s.* Seguidor, imitador.

**Qhaswa:** *s.* Fiesta principal. Alegría, diversión, regocijo, gozo.

**Q'ilu: q'illu:** *adj.* Amarillo.

**Qiwña / queuña:** *qiwña, qiwna. s.* Arbusto de la familia de las rosáceas. Es combustible.

**Qucha:** *qucha, qhucha, quchacha. s.* Laguna. Lago pequeño; lago. Gran masa de agua en una depresión.

**Qullana:** *Director/a;* que infunde o merece respeto; eminente. Que sobresale entre los de su clase; venerable. Digno de veneración.

**Qullqa:** *s.* Constelación de las pléyades; depósito de productos agrícolas construido de adobes; edificio depósito. || Lugar en que se pone, troje. Pirwa. || Depósito de mineral natural. Chuqi tiyana. || Cosa en que se pone, lugar u objeto para guardar. Churana.

**Qunpis – qumpis:** Nombre de una variedad de papa.

**Q'uñi:** *adj.* Caliente. Que tiene o almacena calor.

**Q'uñi allpakuna:** (Q'uñi Caliente. Allpa Tierra) Los campesinos clasifican las tierras en chiri allpa, q'uñi allpa. Las quñi allpa son las más fértiles.

**Q'uñi allpa sach'a:** son los terrenos fértiles donde crecen arbustos.

**Qusqu ayllu:** nombre de una comunidad situada en San Salvador, Calca, Cusco

**Qutu, juñu. s.** Conjunto. Reunión de personas o cosas que forman un todo. || Grupo. Qhuyu (JAL); cúmulo; montón, conjunto de cosas puestas desordenadamente unas sobre otras.

**Qulli:** nombre de un arbusto andino.

**Raki:** agüero. Presagio de cosa futura; tinaja, vasija ancha y mediana de boca abierta.

**Rapay:** es acomodar los terrones que sacan los que trabajan con la chakitaklla para construir camellones.

**Sach'a:** árbol. Planta perenne de tronco leñoso y elevado. || Árbol frutal; **sach'a sach'a. s.** Bosque, terreno poblado de árboles. Arboleda.

**Sach'a uyway:** Forestal.

**Sankha:** Zanja.

**Saqra, awcha. adj.** Maligno/a. De índole pernicioso; Malo/a. No bueno, falto de bondad; dicese de la persona de mal genio. || Diablo. Satanás, lucifer, demonio. *s.* Supay; malvado/a. Perverso, muy malo.

**Sawku – sauko;** especie nativa del Perú, crece en la sierra de Ancash, Huánuco, Junín, Apurímac y en el Cusco. La fruta es similar a la guindilla, en racimos (*Sambucus peruviana*).

**Sillu sillu:** nombre de una yerba.

**Siphpsi para:** llovizna.

**Sotalero:** "sotalero le decían al que venía a comprar lana de paqucha" (testimonio de Irma Victorino Cusiquispe)

**Suña, chimpu:** marca. Señal que identifica. / Suña. *s.* Regalo. Obsequio. /

**Sunchu:** planta de la familia Asteraceae, flores amarillas.

**Suyt'u:** (CHAN: SUYTU, INKA: SUYT'U. COLL: SAYT'U) 1. Largo, alargado (un objeto puntiagudo, como una piedra, un gorro, un hocico, una cara, etc.) 2. Desp hocico puntiagudo (insulto que se dirige a los zorros y a los perros).

**T'ikilla:** adornar las orejas de la paqucha con cintillas. T'ikachay, t'ikanchay. *tr.* Adornar con banderines o flores. || Sañay, k'achanchay, kaskichay, achhalay. Adornar. Engalanar con adornos.

**T'inka:** *s.* Regalo para pedir un favor. T'inkay. *tr.* Arrojar algún objeto a papirotazos.

**Taklla - chakitaklla:** arado.

**Tayanka:** Taya (CHAN) arbusto espinoso de la puna (*Baccharis*).

**Tantakuy /Tantay:** reunir, juntar elementos de distintas especies.

**Taqhi – taqi:** almacén de víveres. Culluna.

**Taruca:** ciervo andino.

**Tarucayuq – Tarukayuq:** Lugar donde habitan tarukas.

**Taytacha:** Dios.

**Taytay:** Padre mío. Dios mío.

**Thanaku:** andrajoso, roto.

**T'impu:** puchero. - El Puchero o Timpu era preparado en un inicio por los milenarios incas, como un sancochado que contenía papa, chuño, yuca, virraca (zanahoria blanca) y chalona (carne deshidratada de llama). Durante la época colonial, este plato se reforzó con ingredientes que lo hicieron más consistente, agregando insumos como un pecho de vaca, cabeza y trozos de cordero, tocino, col, papas, muraya, garbanzos y arroz.

**Tinka:** 1. Dar un capirote. 2. Echar en ofrendas gotas de alcohol a los cerros o a la tierra.

**Tiracocha - T'iraqucha:** nombre de una laguna que se sitúa en la comunidad campesina de Ccamahuara, del distrito de San Salvador, provincia de Calca, región Cusco.

**Tiyasqanchis:** el lugar donde vivimos.

**Tuqra:** pasta de ceniza de vegetales que se mastica con la coca. Llipt'a.

**Unu:** agua Yaku.

**Unto:** (unto de llama): cebo duro de llama, alpaca o vicuña que se usa en la composición de las ofrendas.

**Uqa:** oca (tubérculo) (*Oxalis tuberosa*)

**Urqu:** 1. Macho de los animales. 2. Cerro, montaña.

**Uyway:** sustentar, mantener, criar, cultivar (hijos, esposa, animales).

**Uywa:** animal criado, ganado.

**Varayuq:** en ciertas comunidades quechuas andinas, como en Perú, autoridad de origen inca que tiene a su cargo la administración de justicia de las comunidades locales.

**Wachacha:** mujer jovencita, cariñosamente o también puede ser despectivamente.

**Wachu – huacho:** camellón, domo. formar camellones.

**Wachu taya yapuy:** Taya =arbusto espinoso de la puna (*Baccharis*). Tayanka. Entonces, wachu taya yapuy consiste en preparar camellones en un terreno donde crece tayanka o en preparar camellones con cierta similitud al arbusto de la tayanka.

**Wanu:** abono (de excrementos secos de animales o vegetales reducidos a cenizas o desmenuzados); abonar (un terreno).

**Waña:** variedad de papa amarga que sirve para hacer chuño.

**Wañu:** luna menguante y luna nueva.

**Waqutu:** nombre de una variedad de papa.

**Wara:** pantalón o pantalones. wara. s. Calzón. Calzón-falda para hombres.

**Waylla:** una paja larga y tierna que sirve de pasto para los animales y de paja para los techos.

**Wayq'u:** quebrada, valle profundo o encajonado.

**Willka:** nieto/a respecto del abuelo. Dios menor en la teogonía incaica. || Tata inti. Dios Sol. || Dios divino, hacedor supremo de los incas. Wíraqucha. || Guaca. Dios tutelar masculino del lugar que moran en piedras antropomorfas o de formas impresionantes.

**Willuka:** nombre de una comunidad campesina ubicada en la provincia de Anta, Cusco.

**Wira Q'uya:** componente de cebo de llama, alpaca o vicuña que se utiliza en la preparación de las ofrendas religiosas.

**Yana.** *adj.* Negro/a. De color muy oscuro. || Oscuro/a. Que carece de luz o claridad. *fig.* Tuta. || Lóbrego, tenebroso. Laqha, raqha; esclavo, -va. Persona que está bajo la absoluta dependencia de otra o que está bajo la dominación de alguien.

**Yana allpakuna:** tierra negra. Generalmente se refieren a la tierra muy fértil.

**Yana suyt'u:** nombre de una variedad de papa negra alargada.

**Yarqa:** acequia. Zanja por donde se conduce el agua para riego, etc.

**Yuraq:** *adj.* y *s.* Blanco. De color de nieve o leche. || Blanco impecable o inmaculado.

**Yuyu:** *s.* Nabar. Lugar o sitio donde crecen o abundan nabos. || Sitio donde abundan yuyos o hierbas tiernas acuáticas; hierba alimenticia, yuyo.

#### FUENTES EMPLEADAS PARA EL GLOSARIO DE VOCABLOS QUECHUAS

- *Diccionario Trilingüe Quechua de Cusco. Qhiswa, English, Castellano. Esteban HorbergerS. Nancy H. Hornberger*
- *Diccionario bilingüe Iskay simipi yuyayk'ancha Quechua – Castellano, Castellano – Quechua Teofilo Laime Ajacopa- 2da. edición.*
  - *Diccionario Holguín.*
  - *Diccionario Quechua Lira.*
  - *Diccionario Quechua Sureño Castellano César Itier.*



# ANEXO 2: HISTORIAS DE VIDA

## Diálogos con Braulia, Julián, Irma y Francisco

### BRAULIA

*Antes vivíamos muy jodido. No sé exactamente cuántos años tengo. Mi libreta dice 85. He vivido muchas cosas, mis ojos han visto muchas cosas y llorado por muchas cosas, pero todo está en mi cabeza. Recuerdo cada cosa, solo he perdido la audición. Hoy estamos escarbando esta papa; está mezclado, es cica, compis, yungay. Pero lo bueno es que son muy agradables, ya no tengo las nativas. Antes había la hacienda, éramos maltratados por la hacienda.*

### Mi infancia

No sé bien dónde he nacido. Yo no conocí a mi padre sino hasta los diez o nueve años; mi madre había muerto dando a luz a un hermano menor, yo recién estaba aprendiendo a caminar. Mis hermanos mayores, que eran también pequeños, habíamos sido siete; al alcance de sus posibilidades me habrían atendido. Cuando ella murió, la hija de la hermana de mi madre que vivía en Tira cancha -porque mi madre era de Tira cancha y esta sobrina no sabía tener hijos- a mi padre le había dicho "tío me llevaré a tu hija, yo no tengo hijos" y cargada en su espalda me había llevado. Yo recién estaba aprendiendo a caminar, dicen que había mamado leche de mi madre cuando estaba muerta; por eso no podía caminar.

Esta mujer tenía bastantes llamas, alpacas; crecí con ella y me dedicaba a pastear las llamas y alpacas. En esa época no había ojotas de jebe -la ojota de jebe ya llegó después cuando yo tenía 20 años- eran ojotas del cuero de llama, cuando llovía se mojaba y se ponía muy suave y cuando se secaba estaba duro y me hacía doler. Recuerdo que en esos años de mi niñez en las alturas había mucho paku paku<sup>55</sup> y eso te entra como espina y te hace doler mucho, y como no podía caminar esa mujer me pegaba. La gente decía "una mujer que no sabe dar a luz no sabe tener pena, no puede entender el dolor de un niño".

En esa época en el campo había la pallcha, muchas flores de pallcha, esas flores no era buenas para la alpaca; cuando comían esa flor las alpacas tenían problemas de orina y con eso morían. Como yo era pequeña no siempre podía correr y muchas veces las llamas, las alpacas, comían esta flor y se enfermaban o morían y por eso me pegaba, me jodía tanto esa mujer. Además había jóvenes grandes, ellos me pegaban en la cabeza, llegaban hasta el lugar donde estaba pastear las llamas, las alpacas y me pegaban en la cabeza. Yo tenía que arrear temprano las llamas y alpacas porque ella me decía "¡no puedes arrear rápido! para que luego vayas a cortar pasto para los cuyes". Si me demoraba me alcanzaba y me pegaba.

Había unos vecinos y las hijas de esta familia me aconsejaron. "Cómo vas a aguantar todo lo que te hace esta mujer, tus abuelos de padre viven allá -me hicieron ver muy lejos un cerco- ellos siempre están allí tejiendo, a la vista verás un lugar que ya se ha acondicionado para tejer, más abajo también vive la hermana de tu papá, si vas por este cerco sigues recto hasta que termine el cerco y luego verás la casa de tus abuelos". Esos años no había estos sacos de plástico de polietileno siq'a, eran unos sacos de color marrón claro hechos de un material que no era plástico.

Un día la mujer que me criaba me dijo que vaya a cortar pasto para el cuy, ya había tomado más conciencia y me habían enseñado cómo llegar hasta donde mis abuelos. Esa tarde, aprovechando que todavía el sol estaba alto, decidí irme. Caminé por todo el río, no salía a la ribera por miedo a que me vieran, el río no estaba cargado y cuando está con poca agua puedes caminar y como siempre hay arbustos, paja y esos años crecía muy alto. Chapra, chapranta purirani, yendo entre matorrales llegué hasta el lugar más indicado para poder salir hacia el cerco, era pequeña, habré caminado una hora porque ya el sol estaba más bajo. Salí del río y vi el cerco, esa era la señal por dónde podía dirigirme a la casa de mis abuelos. Tenía miedo de que me sigan, que me alcancen; corriendo subí la cuesta, era

un poco empinada y llegué al lugar donde tejían mis abuelos. Me puse a llorar porque ya era tarde, en eso aparece un joven arreando sus llamas silbando, ya sabía que mi hermano también vivía ahí con ellos. Entonces, el joven que era mi hermano me dijo "qué haces ahí oye wachacha" (era la forma de llamar a las mujeres entre niñas y jóvenes), le dije "yo me he venido de allá de la casa a donde mi padre me despachó cuando era pequeña, me han dicho que aquí vive mi abuela por eso me he venido". Él me llevó a la casa, mi abuela se asustó, mi hermano le dijo "dice que es mi hermana menor" y mi abuela llorando me abrazó. Me dijo "cómo este mi hijo no puede haber criado a sus hijos, todos están dispersos" llorando me recibió. Entonces ella inmediatamente dijo "mañana habrá que ir a comunicar que mi nieta se ha venido, tal vez hasta nos pueden decir que has traído cosas valiosas, nos pueden hacer alguna calumnia".

Yo estaba bien con mi abuela, mi tía me cosió ropa. Tal vez a los dos meses, mi hermano le comunicó a mi padre que estaba viviendo con mi abuela; mi padre ya vivía en Siusa con una mujer de Cotataqui. Él no crió a ninguno de sus hijos, todos estábamos en manos ajenas. Llegó mi padre, recién lo conocí; trajo pan, queso, pero yo no quería recibir nada. Entonces él le dijo a mi abuela "mi hermano me ha dicho anda tráela a tu hija"; y como yo no lo conocía a mi padre no le decía papá le decía tío, entonces sin que yo quiera, sin que quiera mi abuela -a la fuerza- mi padre me trajo aquí a Siusa.

Yo recuerdo que en esa época los niños no teníamos tiempo para jugar, solo trabajábamos pasteando ganado también teníamos que hilar, llegábamos con la rueca llena, recogíamos leña, siempre teníamos que recoger leña. Llegando a la casa, seguíamos trabajando: pelar papas, pelar chuño. Ahora, yo veo que los niños tienen mucho tiempo, tiempo para jugar, ellos juegan; no sé a qué hora ayudarán en su casa. Mis hijos también fueron criados así, mi marido no quería que jueguen, no quería que vayan a la escuela; por eso, mis hijos se fueron de Siusa, se comprometieron con sus parejas muy jóvenes. Los hombres no siempre ven el futuro, piensan que el mundo no cambia, es así; éste mi marido no quería que mis hijos estudien. Yo apoyé que mis hijos salgan de Siusa para que estudien, para que tengan ojos y no ciegos como yo, es decir, que sepan leer y escribir y no sean analfabetos como yo.

## **Mi adolescencia**

*Antes había chillkas<sup>56</sup> de color negro, de rojo, había más de cincuenta variedades de papa. Yo también las llegué a conocer, ahora solo habrá unas diez, algunos tendrán cuatro, otros tendrán cinco, pero creo que nadie tiene más de seis o siete; entre ellos están: muru suytu, puka puli, yana puli, muru kusí. Las papas largas todas son para comer, ahora ya no tengo papa nativa; una infinidad de nombres, todas las papas largas son buenas para comer. Esas son las más harinosas y sabrosas, las puedes comer solas; hay otras que pican un poco, éstas sí necesitan un poco de sal, ponte sal para que sientas el sabor de esta papa. Como verás son papas viejas, todavía tengo papas viejas, mañana escarbaré.*

*Tanto mi madre como mi padre eran de Tiracancha. En la época de la hacienda, la gente estaba corrida en las zonas más altas, en esa época mi madre murió seguro de mal parto; yo he mamado leche de una muerta y por eso es que no podía andar. Cuando llegué donde mi tío tendría diez años o más, estaba encargada de pastear el ganado junto con otros jóvenes. Teníamos que juntar el ganado de todos los hermanos de mi tío, éramos dos los ovejeros de los Yapu; tenían mucho ganado, poca tierra; pero bastante ganado, sobre todo los Manotupa, tenían mucho ganado los Manotupa. En la comunidad había ricos: los Manotupa, los Yapus un poco menos; Gregorio Manotupa es el que más tenía. Se pasteaba el ganado tras de este cerro, en la zona de Puka Q'asa.*

*Mi tío el que me crió murió, me di cuenta de mi edad porque ya era mujer<sup>57</sup>. A esa edad, la familia Puma le dijo a la esposa de mi tío -porque mi tío ya había muerto- que viviera con su hijo, con el hijo de esta familia Puma. Ellos eran arrendires<sup>58</sup> o arrendatarios de la hacienda y además en esos días iba pasar un cargo en la fiesta del Señor del Justo Juez de Occoruro, y como se necesita gente para atender, él le dijo "para traer agua, siquiera para eso servirá esta chica". Entonces me entregó a esa familia, ella misma me llevó a la casa; se quedó a vivir conmigo una semana.*

Yo era una joven inocente, antes no se hablaba mucho de la vida, del cuerpo de las personas, y como uno ve que las cosas de apareamiento son tan naturales seguro que se pensaba que eso era normal; pero yo tenía miedo. No lo conocía, no conocía a esa familia, dormía con los hermanos menores y con su madrastra del joven; no permití que me tocara siquiera. Yo pasteaba sus vacas, ovejas; he

56 Arbusto empleado como combustible y de cuyas cenizas se aprovecha para la preparación de *llipta*. (Dicc. Quechua. Lira)

57 Empezó a menstruar.

58 Comeneros u otros que arrendaban una parte de la hacienda, el pago se realizaba en bienes o en dinero

estado así casi un año. Él sabía tocar pito se iba, se iba; entonces lo veía poco.

Otras personas me dijeron "oye tú eres una sonsa, cómo vas a estar pasteando vacas, ovejas del padre de ese hombre, si él está comprometiéndose con otra mujer"; verdad, se había comprometido con la hija del hermano de mi tía, de mi uywaqi (la que me ha criado desde los diez años). Al saber esto, yo me fui a la casa regresé donde mi uywaqi; ella me dijo "eso no puede ser". Puso una queja ante el Juez de San Salvador, el Juez dijo "démame a la chica, yo le voy a castigar a ese joven, su casa tampoco será su casa, y su chacra tampoco será su chacra". Mi tía me dijo "te quedarás", yo no quise. No quise, porque ya había escuchado hablar de que ese Juez no era buena persona; decían que a una señora ahora de Ccamahuara llamada Mica Quyu en una queja de terrenos le había hecho parir, ella esa vez era una joven muy tierna. Sabiendo eso, no quise quedarme, gritando por delante de mi tía me vine. Por ese hecho, la queja que se presentó en contra del joven no siguió.

Mi tía viuda y con algunas dificultades para decidir sobre mi vida -porque la joven que se interpuso en mi relación era hija de su hermano- no sabía qué hacer. Se fue a Ccamahuara con otro hombre y me dejó con su hija, me quedé con su hija. Ella también ha muerto ya. He estado muy bien con ella más de un año. Este hombre viviendo con esa chica tuvo un hijo y dice que el padre de la chica le obligaba a robar y el chico se retiró, porque no había sido criado así: no le gustaba robar. Y volvió a su casa y nuevamente sus padres vinieron a hablar con mi tía, con mi prima, para que yo reconsiderara mi decisión de separarme; porque cuando ya te saca un hombre de tu casa ya eres su esposa. No hay papel, pero está la palabra dada por los padres, entonces volví y recién viví con él. Es el hijo de esa otra mujer el que ahora está reclamando los terrenos de su padre, estuvo ayer en la asamblea, yo recién lo he conocido bien no sé qué dirá la asamblea. Con Cirilo Puma tuve tres hijos, el mayor murió.

## La hacienda

En la hacienda había tres sectores muy grandes, unos eran los arrendires de Pallpa, otros de Chachakumu y otros de Hualla. En la zona de Chachakumu no había agua para consumo; teníamos que llevar agua desde el río. No había porongos de plástico solo de barro, si nos caíamos el porongo se rompía; el plástico, el fierro ha llegado después hará unos sesenta años.

Los arrendires sembraban papa, habas, cebada para ellos; de acuerdo a lo que podían, de acuerdo a sus fuerzas y tiempo. El servicio a cambio del terreno era con la fuerza de trabajo durante todo el proceso agrícola, desde la siembra hasta la cosecha. Dos semanas para la hacienda, aparte tenían que hacer el pongaje y los otros mandados. No tenían mucho tiempo, se decía dos semanas, pero era más, solo les quedaba una semana.

*En la chacra había tres qallpas o descansos, cada arrendire llevaba su comida para él y los peones que llevaba. Había cargos distintos entre los arrendires: mallqu, kaywa, collana, cañari. Tenían que llevar trago, comida y tú veías en las qallpas las mujeres sentadas sirviendo la comida, lo otro era que entre arrendires hacían su miyunkani<sup>59</sup> y con eso compraban chicha, trago. El arrendire llevaba comida de su propia despensa, ya en los últimos años los hijos del hacendado, los Peralta, daban una hurk'a, dinero para que compren chicha; por eso en la casa del campesino no había mucha comida. Se prestaban plata, se prestaban producto en ayni para cocinar y llevar la comida a las chacras del hacendado.*

Era una época muy difícil. Yo recuerdo que algunas veces iba a trabajar en la hacienda y juntaba nabo en la chacra para llevar a mi casa, eso veía el mayordomo y me quitaba y se lo llevaba. El mayor problema era el mayordomo, era él quien estaba en la hacienda; porque los hacendados no siempre estaban. El mayordomo era el peor abusivo, revisaba todos los atados de la gente donde había comida: se lo llevaba, sacaba la comida de la gente y no podías decir nada, si decías algo te castigaba. Yo recuerdo el nombre Florentino Ccahuana, mandón o mayordomo. Él también organizaba el trabajo: corneta para empezar, la corneta para descansar.

Las mujeres tenían que llevar la comida, comida del qullana, del qaywi, de los arrendires tenía que llegar a la chacra a hora exacta a las doce para que coman. Desde aquí era difícil, no había camino, ahora hay camino tendido; antes solo camino para uno, para dos muy difícil. La comida era un plato, de uchu lisas, por ejemplo; ahora hay fideos, arroz; antes, no. Todos eran productos de la zona, lisas, tarwi, chuño, habas, papa; se servía para todos, no se servía para cada uno; sino, todos de un solo plato como ahora. Los arrendires llevaban su gente, para todos había que cocinar, ellos llevaban su comida.

Yo siempre he pensado -desde que era joven- que el trabajo de la mujer es más difícil; porque tenías que cocinar, llevar desde aquí es lejos. Casi dos horas de viaje y tienes que hacer alcanzar la comida, si no hay comida no hay fuerza. Yo siempre digo que el trabajo de las mujeres no es reconocido, creo que ahora está mejor.

Gregorio Manotupa era el que hablaba con la hacienda, pero después él fue quien hizo el juicio a la hacienda y él informaba cuando ganamos el primer juicio: "Kunanqa chakinchista hayt'arikuspan tiya-sun..." a partir de ahora podemos vivir tranquilos con los pies estirados. Después, el hacendado volvió a hacer una queja y es ahí que ya aparece el sindicato; estando en esta situación, una vez todos los que estaban a favor de la hacienda llegaron a las parcelas donde los comuneros sembramos papa en la zona de Puka muqu; porque con el nuevo hito que puso la hacienda, esas parcelas ya no eran nuestras parcelas. Estaban dentro de las tierras de la hacienda y cuando quisieron escarbar casi los golpeamos, después de eso es que surge el sindicato.

### **La época del sindicato**

En tiempo de hacienda invadieron nuestros linderos de ayllus. Ya habíamos tenido un primer juicio y después en un segundo juicio pusieron hitos dentro de nuestras tierras aquí encima: allá atrás -ese es un muyuy muy bueno donde se cultiva la mejor papa nativa como el suyt'u, muyuy, de papa Uqa uqayuq- el límite de la comunidad era desde este río. Estábamos escarbando, vinieron el mayordomo y los llunkus, adulones, de la hacienda a quitarnos nuestros productos, ellos hacían lo que querían. Por ese motivo, nos hemos organizado: Juan Kuyru Yapu, él era mi padre o sea el que me crió, Cirilo Puma que era mi esposo, solo eran cinco varones conmigo seis. Mi esposo no se opuso a que yo entre a eso, porque ya no quería que exista la hacienda formamos el sindicato. Hemos ido a Quillabamba, más allá de Quillabamba, Quellouno, con la persona que vino a organizarnos -apellidaba Luza- es ahí donde he aprendido. Yo no conozco ni la puerta de la escuela, nunca he ido no sé cómo es eso. Pero en el sindicato aprendí a hablar, había mucha gente de Sicuani, de Puno, Espinar, Paucartambo, Ocongate. Ellos nos decían "les van a sacar los ojos, es así que van a seguir, despierten, ellos les van a comer"; he estado un poco más de un mes, fui recién parida, dejé a mi primer hijo caminando.

El sindicato era en la época de Juan Velasco Alvarado. Yo recuerdo muy bien esa época, había dado a luz a mi segundo hijo; es la época donde la venda de mi ojo se cayó, me la quitó, me ayudaron a quitarme. Aprendí a hablar, una persona como yo -que nunca ha ido a la escuela- hablaba; aprendí que las tierras no son de la hacienda, que las tierras son de los campesinos, de las personas que siempre vivían aquí; aprendí a salir de mi comunidad. Entendí que mi comunidad era una parte pequeña, que había zonas de valle donde hay café, coca; antes pensaba que mi comunidad era solita, estaba aislada. Pero ahí entendí que estamos enlazados: existe un camino que no se ve, que nos une a todos; por eso en las federaciones estaba mucha gente: había mujeres de otros lugares, hacíamos reuniones en Coricancha. De la comunidad, nadie quería ir, el presidente era Simón Sauco. Esa vez caminábamos mujeres y varones, íbamos a pie a los mítines del Cusco llevando nuestro fiambre. En los mítines solo se hablaba de la hacienda, murió mucha gente en el Cusco. Policías en las calles, soldados, sinchis, nunca nos apoyaron los que estaban a favor de la hacienda.

La hacienda llevaba sus animales y cobraba herbaje, una oveja por diez ovejas, una vaca por diez vacas; si eran llamas solo se pagaba con el carguío de productos. Había asambleas en la comunidad, no recuerdo mucho si esto se hablaba en la asamblea. Hasta los perros tenían nombre de dirigente de sindicato.

### **Mi comunidad**

Mi esposo murió, se enfermó y no pudo recuperarse; seguro que la otra mujer le ha hecho hechicería. Se ha enfermado un año... un año he sufrido; primero murió su padre y después mi Cecilio. Cuando la hacienda ha desaparecido recién vivimos tranquilos, ya no hay esa persecución, vivimos libres. Los jóvenes de este tiempo no saben eso. Ellos piensan que las cosas fueron como son ahora, los 'antiguos' -como nos dicen ellos - trabajábamos en la hacienda golpeados y no golpeados para el hacendado; varones y mujeres andábamos trabajando, comiendo o no comiendo. Ahora vivimos en paz, mi tío decía "ahora podemos vivir en paz y en tranquilidad y con las piernas sueltas" tenemos comida, tenemos casa, tenemos ganado, poco pero ya no hay quien nos quite. Ya hemos mejorado. Eso no saben los jóvenes, estos niños no saben. No saben nada ni los que tienen treinta, cuarenta

años ya no han visto eso.

*Las tierras de la hacienda es lo que se ha repartido, la tierra de la comunidad siempre estaba en las manos de la gente. Ahora dicen que se volverá a repartir la tierra. Después de que mi esposo murió, caí a las manos del hijo de uno de los llunkus<sup>60</sup> de la hacienda; con él vivo ahora. He tenido cinco hijos con él, y a esos mis hijos tampoco quiso educarlos; no quería que vayan a la escuela. En ocultas los he mandado a Calca para que estudien. Estas tierras son de él, su padre le ha dado como era arrendire, por eso te digo: si yo era arrendire ya tenía mis tierras. Y cuando desaparece la hacienda los arrendire se quedaron con esas tierras, no quisieron soltar. Hasta ahora, es así lo que quedó es lo que se dio a los que no tenían, por eso algunos tienen poco, otros tienen más grandes. Nosotros tenemos poco de acuerdo a nuestras fuerzas, mis hijos que viven aquí son dos, están trabajando.*

Como verás mi comunidad es ladera, solo ladera, casi no hay partes planas, eso es bueno porque se puede trabajar todo, abajo más caliente, arriba más frío y se cultivan distintas variedades de papa, si fuera plano no sería posible, todo sería igual, y si solo sería altura tampoco es bueno, aquí se cultiva desde maíz hasta papa "ruki", en la parte alta la tierra es negra y suelta, fácil para trabajar, en cambio en la parte baja es roja y más dura necesita fuerza para cultivar. En esta parte baja se han perdido las papas nativas... teníamos tantas papas. En esta parte baja, solo se siembra con abono; sin eso, ya no hay producción solo con químicos. Nosotros ya no sembramos porque no hay plata; pero también estos terrenos son muy pequeños y trabajamos muy poco solo para los dos. En los otros terrenos, trabajan mis hijos.

Ha cambiado mucho la comunidad. Cuando llegué eran diez o quince familias, que vivían más en la parte alta cerca para pastear sus ganados; cuando dejé la casa para ir a vivir en la casa de mis suegros ya éramos más de treinta familias, ya había algunas casas aquí en la parte baja. Cuando llegó el sindicato, seríamos unas cuarenta familias, ya estaba más poblada la comunidad. Cuando fue el presidente Fujimori éramos un poco más, pero esa vez no había muchos niños porque se decía que estaban curando para que las mujeres no tengan hijos. Yo he notado que por esos años bajó el número de niños, yo pienso que es bueno que las mujeres no tengan tantos hijos porque se tenía de ocho a más hijos y la mujer no tiene descanso, ni su cuerpo descansa, ni su trabajo baja. Es muy difícil atender a muchos hijos: no alcanza la comida. Pero tampoco pueden curarnos para no tener hijos, eso está mal, no es bueno. Con el tiempo, es peor. Nos enfermamos más y quién nos cuida, si en la posta no nos atienden bien.

*Yo he ido en la navidad última a la posta porque estaba mal, me han dicho que tengo presión alta, por eso me duele la cabeza. El doctor me dice que no debo comer carne, que no debo comer papa, no debo comer cuy, dice que tengo presión alta, que no debo comer queso. Pero me dice que también estoy mal alimentada, entonces yo le he dicho al doctor "¿si usted me dice que estoy mal alimentada, falta de alimento y me dice que no coma carne y las otras cosas, entonces qué es lo que tengo que comer?" "Solo las patas de la gallina, ustedes crían gallinas en el campo; entonces solo tienes que comer eso, patas de oveja, de pollo y no chacchar coca". Sigo consumiendo la coca, yo me río. ¿Acaso todos los días matamos gallina? y no puedo dejar la coca estoy acostumbrada a eso, además la coca te calma las penas, el dolor. Ahora, a esta edad de mi vida, no encuentro tranquilidad ni con mi esposo; pero él se ha separado, vive en otro cuarto. Entonces pienso que mi primer marido fue el mejor. Eso.*

*Ahora es enero y ya no hay pasto para las ovejas. Recién estamos sembrando la cebada, porque no hay lluvia, antes en estos meses ya estaban sembradas todas las parcelas. El agua es el alimento de la tierra, el agua es lo que trae la vida, yo también me salve por el río, si no hubiera sido muy difícil llegar donde mis abuelos, el agua permite que la tierra esté viva. Con los CEDEP Ayllu hemos trabajado, ¿acaso había siquiera estos árboles?, ahora hay bastante árbol, bastante palo.*

*Este CEDEP Ayllu nos ha organizado, allí hemos avanzado. Desde el momento en que hemos trabajado con los CEDEP Ayllu, tomamos agua limpia. Yo me capacité más, aprendí a defender mis derechos. Mi marido me pegaba, pero cuando fui al CEDEP Ayllu me dijeron que tengo derechos: así como la tierra es de la comunidad, mi cuerpo también es mío y lo tengo que cuidar. Eso será hace 25 años más o menos, yo recuerdo porque estos árboles no había. Ahora ya hemos cortado tres veces. No teníamos ni agua, tomando agua turbia caminábamos; haciendo los p'unqus<sup>61</sup> para tener agua para lavar, para cocinar, para regar un poco de tierra y sembrar maway<sup>62</sup>. Ahora no hay p'unqus, todos los manantes se han jun*

60 Llunku: Adulón, sobón

61 P'unqu.- pozos para captar agua.

62 Maway: sembrío de papa en época de agosto y en barbecho

tado para tener agua en la pila, de ahí viene el agua. Recogiendo agua de lluvia cocinábamos nuestras comidas.

## El cambio más grande que yo veo es que no hay hacienda

Tenemos árboles para hacer casas; porque antes no teníamos árboles, para hacer casa sufríamos mucho por palos. Tenemos leña. Dicen que el eucalipto no es bueno, pero tiene algo bueno: sin el eucalipto no habría casas. Estamos poniendo pino, las otras nativas como kiswar, chachacomo, crecen lento. Más rápido crece el eucalipto.

Con los árboles ha mejorado mucho el clima, antes hacía frío, ahora es más templado y los árboles hacen bajar el calor del sol, porque eso sí ha cambiado: el sol quema, no calienta, quema.

Y el otro cambio es que los jóvenes se van a la ciudad, ya no quieren quedarse. Están pensando en plata, cómo conseguir plata. Será que ahora todo compras y vendes. Antes decíamos 'este hombre es tacaño hasta las piedras venderá'. Eso es verdad: la piedra se vende ahora.

Así como me ves estoy sola, otra vez con mi esposo converso poco. Nuestras vidas son como la nube, pasan muy rápido. Unas veces son nubes muy negras, otras blancas y otras grises. Creo que son más grises. Pero pienso y tengo sentimientos que la vida me ha hecho fuerte no conociendo a mi madre, a mi padre, y habiendo tomado conciencia en manos ajenas: y las que no conocemos ni la puerta de la escuela, hemos aprendido a llegar a las oficinas como el CEDEP Ayllu, al sindicato, a la federación.

Es así como se ha construido Siusa. Cómo seguirá, no sé; pero el camino está abierto. Y usted ¿qué piensa?

## JULIAN

### Mi infancia y mis antecesores

Mi nombre es Julián Yapu Manutupa nacido en esta Comunidad de Siusa en el año mil novecientos treinta y tres, tengo ochenta y cuatro años de edad, mis padres se llamaban: Sebastián Yapu Qoyo, Andrea Manutupa Victorino, mis abuelos Manuel Yapu Qoyo (quien tenía siete hermanos), Feliciano Victorino Manutupa (tenía dos hermanos Matías y Pascual), y mis tátara abuelos vienen a ser; Mariano Manutupa (provenía de Uqururu), Juliana Mate quienes vienen a ser familia de parte de mi abuelo paterno, y de parte de mi abuela materna es Adrián Manutupa y su hermano Gregorio, ellos son mis abuelos, pero ya no recuerdo las demás generaciones de mis antepasados.

*Antiguamente la ropa se teñía con hierbas es por eso, cierto día mi padre había bajado a recoger la chillka para teñir polleras, ese día mi padre al regresar, en el camino había fallecido con dolor de barriga. Yo recuerdo apenas siendo niño destetado por mi madre caminaba en casa diciendo; papá, papá, papá... le jalaba de su ropa a mi padre pensando que estaba durmiendo, cuando en realidad a esa hora ya estaba muerto. Mi padre me dejó siendo Hanuk'a irqi<sup>63</sup>. Entonces, cuando mi padre murió nuestra madre se hizo cargo de todo, además éramos casi coetáneos con mi hermana Dominga que era mi mayor, por eso a mí y a ella nuestra madre nos cargaba juntos en su espalda, en eso ya también sus familiares de mi padre reclamaron algo y es por eso yo me quedé con mi hatun awichay<sup>64</sup> de nombre Juliana Mati, con ella crecí y tomé conciencia hasta dos años y un poco más. Ahora que me viene a la memoria, de pequeño frecuentaba recoger bastante leña de ñusk'a para llevar a mi abuela, andaba con mi yuraq chunpina<sup>65</sup> con huevos al aire, la, la, la, la... tocando como pito con mi sobrero blanco yo andando en el campo, es que antes no había ni calzón para vestirnos, así vivía tranquilo en el ayllu pero repentinamente mi abuela falleció y me dejó.*

### Mi primera ausencia de mi ayllu y los padrinos.

*Cuando murió mi abuela salí de casa para vivir de casa en casa de muchas gentes en Siusa, para luego*

63 Jañuk'a se refiere a ser destetado, mientras erqe es niño, niño destetado por la madre.

64 Jatun es grande y awicha es abuela "jatun awichay" sería mi abuela grande haciendo alusión a su tátara abuela.

65 Yuraq chunpina llamada en otras zonas phalika, elaborada básicamente de fibra de oveja o aplka, es una especie de pequeña falda blanca utilizada generalmente por la niñas y niños de manera indistinta.

*bajarme al pueblo de San Salvador con solo tres años de edad a la casa de Santiago Soria, Rufina Qispithupa quienes eran compadres de matrimonio de mis padres, allí he servido hasta tomar conciencia y crecer un poco más, mientras la gente del pueblo te despreciaba, además si eras de la Puna, de la comunidad, te insultaban, a mí me decían "usasapa maqt'a"<sup>66</sup> "michiru phaka maqt'a"<sup>67</sup> demasiado me hacían sufrir, aparte de cumplir con las obligaciones, por ejemplo, bajaba a traer agua a la orilla del río Willkamayu, en este lugar habían p'unqus hechos para sacar agua, de allí traíamos agua en tumi para beber. Un día, como era suelo arcilloso me resbalé, me caí ¡ay caray! el tumi se ha ido al suelo, se rompió en pedacitos, de este accidente recibí un castigo raro, cortaron la piel de mi mano en forma de cruz con la "k'arpa"<sup>68</sup> de tumi ¿acaso mi mano tiene la culpa del tumi? me sangraron, todas las gentes bebíamos de este modo, se tomaba agua directo del río, por eso para preparar la chicha se sacaba el agua del mismo río, era muy rico tenía un olor muy especial y fuerte era la sayaq aqa.*

### **Mi primer retorno al ayllu**

Después de este castigo extraño para mí, adolorido y triste ese mismo día en la noche me vine a la comunidad dejando a los padrinos, para trabajar donde mi marasto (padraastro) ayudándole en la chacra.

### **Mi entrada a la hacienda Wallwa**

Luego, entré a la hacienda como pastor de vacas, sirviendo como muchacho, ya estoy presto, crecidito, lisos estamos trabajando en la hacienda, recuerdo en esos años la hacienda estaba en juicio con la comunidad. El antiguo viejo José Mario Peralta hacendado q'iwí<sup>69</sup> cabalgando en su caballo me correteaba para azotarme y castigarme de algún error mínimo que yo pudiera cometer, pero yo me escapaba entrando al "sach'a - sach'a" (entre arbustos) como el caballo no podía entrar se quedaba mirándome rabiando, pues yo me reía. En seguida, vuelvo a la comunidad a trabajar nomas en la chacra, haciendo de todo he crecido.

**La segunda entrada a la hacienda y el "wachu sayay"** *Nuevamente regreso a la hacienda a los siete años al wachu sayay, durante tres años estoy así en el wachu, ya soy hombre pues.*

### **Mi tercer retorno al ayllu**

Cumpliendo diez años de edad me he vuelto a la comunidad porque en esos años a mi madre le dió una enfermedad de ojo, ella no podía mirar, estaba enferma, así estaba durante tres años enteros por eso hemos sufrido de hambre, no teníamos nada de comida, lamiendo el "maran" (batan) pasaba mi vida, era total; es por eso yo mismo he pedido a mi marasto diciendo de este modo "padre mío como no tenemos ni plata mejor despáchame".

### **Mi vida en el valle de Lacco**

Entonces a los doce años de edad me iría al valle de Lacco como ayudante de Caparó quien era el hijo de Justo Caparó, hermano del Caparó abusivo, con él caminamos, me decía de cariño: chhuchu, chhuchu,... como wakcha p'umpu (niño pobre barrigón) que era, no podía crecer, tal vez por eso me quería, además me hacía bañar diario, vivía puramente baño y también me compró la ropa de acuerdo a su idea, así fui criado y civilizado por el misti. Viajamos desde aquí con asnito que tenía su herraje y su carga bien tieso, entramos más adentro de Lacco, hasta donde se juntan dos ríos, en aquel lugar una mula me ha pisado, casi me mata pero había sido para suerte. Llegando a la zona vendíamos: espejos, sal, cuchillos, piñis,... llevábamos de todo y al regresar más bien hemos traído los ch'uchus, chunta, t'uqu ... esas cosas traíamos lo que hacían los ch'unchus para vender en Cusco pero esta vez retornamos en mulas prestadas.

*Estando en estos valles yo vi que la hacienda tenía muchas vacas mansas, entre ellas las consideradas salvajes, que solo podías coger con bala, era cantidad por eso cuando llegamos a la casa de Víctor Engles un anciano de cien años de edad nos comentaba que la hacienda tenía tres vaqueros como Eusebio Malcco, Gavino Malcco, eran pastores de Lucio Caparó quien tenía doce hijos. Como*

66 Usasapa maqta

67 Michiru phaka maqt'a.- es un adjetivo que hace referencia al uso del pantalón puesto que los antiguos pantalones solo cubrían hasta la rodilla.

68 Pedazo de tiesto de una vasija de barro.

69 qiwi: torcido.

*había considerable cantidad, cada mes sacrificaban como cuatro vacas para hacer chalonga y también fabricaban queso, traía en seis mulas a Cusco. Vi ello porque llevábamos sal para las vacas al lugar del pastoreo. Aparte de estas actividades nosotros andábamos recogiendo café. En esos años ya estoy parlón, pero casi me he muerto que me dió chapetona de las picaduras de las moscas, me enfermé y felizmente me curaba Caparó. En Lacco he estado un año cumplido y al volver salimos de la hacienda a la madrugada todo un día de camino al ch'unchos mayo llegamos para descansar a Atoq sayk'uchina, allí se encuentra la chinkanilla (túnel) es una puerta grande por donde los inkas habían venido a Paititi, tiene entrada y salida, es el Camino del Inka se llama Qosqo k'iqlu está muy hermoso trabajada de pura piedra ¿Cómo es que así, desde Cusco sale hasta Lacco?.*

### **La tercera entrada a la hacienda Wallwa y mi juventud**

Al regresar del valle de Lacco volví a trabajar en la hacienda; en esta ocasión entré como capitán, como wachu pusaq, el que va el primer wachu hasta el día de hoy sin salir, pero en la hacienda había un mayordomo Ccahuana, era el hombre abusivo que no salía de la lampa, era su llunk'u de la hacienda, cuando saludabas te decía ¡saqra me estás haciendo asustar! este hombre venía a ser el irwaji se lo arreaba toda la manada de ovejas a la casa hacienda para hacer quedar las mejores ovejas al gamonal, y los Siusas sufrían mucho de eso, nos intimidaba con la escopeta que tenía, eran armas sacadas del puesto de Pisac a cambio de dos tarucas cazadas, luego me enteró que este hombre había sido expulsado por el hacendado.

### **Mi permanencia en el ayllu**

#### **Mi vida con Paulina**

Estando en la hacienda volví a la comunidad para acompañar en la chacra a mi marastro como dos años, es en este periodo a los dieciocho años me conozco con Paulina Cusiquispe con quien vivimos juntos, al lado de mi marastro pero solo un año porque su hermana menor de Mario Quispe, Toribio Quispe, Celestino Quispe me ha hecho un cuento diciendo que yo me llevé la quinua, es por eso que he decidido salir cuando mi mujer recién tenía pocos meses de embarazo - "mejor me voy". Salimos y me compré un burrito, con burrito me he salido muy triste del lado de mi marastro para irnos a wask'a waylla porque mi mujer tenía su hermano Luis Curo quien había techado una casita muy bonita, allí hemos vivido como un año creo pero es muy difícil tener familia nueva, vivir recién, aunque mi mujer tenía animalitos, entonces hemos comprado los palos de Andrés Manutupa con una oveja preñada para hacer casa, encima los mayordomos de la hacienda nos han quitado nuestros animalitos, mucho hemos sufrido. Ya he construido una casita bajita nomas, ya tengo mi casita, pero como era bajita la casa me dije cuando ya tenga fuerza me he de hacer casa grande. Mi señora ya dió luz, el primer hijo es muy querido, criábamos muy contentos a mi hijo Andrés quien era mayor, a pesar de que vivíamos contentos, habíamos hecho la casa juntos para vivir allí, teníamos nuestro hijo además siempre he trabajado, tenía mi comida, mi mujer también tenía animalitos con eso comprábamos incluso las ollas de aluminio esa fecha estaría apareciendo pues, compramos platos y cucharas.

Entonces, pasa el tiempo los hijos se aumenta con mi mujer Paulina, con ella he tenido cinco hijos, dos mujeres y tres varones: Andrés, Pascual, Daniel, Sofía, Livia, las mujercitas han fallecido ya bien crecidas y más un varón que entró al río y murió. Ahora vive solo Pascual y Andrés quien está en Comapata.

Dicen cuando el primer hijo es varón se sufre pero cuando uno tiene la primer hija mujer es q'uñi. Y de repente mi mujer se ha perdido fui a buscarle, se había perdido con otro hombre por eso con esta mujer hemos estado casi dos años en problemas. Cuando la mujer me dejó he criado como mujer a mis hijos, pero ella quiso regresar todavía, yo ya no la acepté por gusto le dije "te voy a matar" no vuelvas, sin embargo, después había regresado a ocultas y se llevó la comida de sus hijos, la carne, sus ropas de ella se lo había cargado. Con ese otro ahora está viviendo.

#### **Mi vida con Margarita**

Su esposo de mi actual señora se había envenenado en la fiesta de San Juan de manera que mi señora ya era viuda y ya había pasado dos años desde que murió su marido por eso le hablo a ella para darme vida y mantener a los hijos. Ella tenía bastantes animales, la familia de mi actual esposa tenía siempre animales ella también tenía tantas ovejas, llamas, tantas vacas, chanchos, entonces ella no sabe del sufrimiento, además, siempre estaba con los animales y tenía todo. Y su esposo finado también era bastante trabajador por eso tenía de sobra, pero hasta ese momento yo no tenía tierras

aquí, entonces empezamos a comprar tierras con los animales, con eso menos trabajo para mí. Entonces, nos hemos hecho nuestra casa de teja, mil quinientas tejas hemos comprado, como la gente tomaba mucho esos años han roto trescientas tejas además hemos traído en llamas, en burritos por esas fechas pues no había carros. Pero yo sabía hacer casa eso era mi oficio, por ejemplo, las casas del frente yo las he hecho, por eso yo mismo he hecho mis casas, hacer casa de teja era dinero, sólo se hacían casa de teja los que tenían plata, la mía fue la primera casa de teja. Desde aquel momento hasta hoy día estamos viviendo bien felices ya no había ningún sufrimiento para mí; había de sobra qué comer, ahora tenemos bastante comida desde chuño, cebada, papa, maíz o cualquier otra cosa, ahora no escaseamos ni de comida.

Así pues, ya estamos tiempo con ella. Con ella todavía tenemos cuatro hijos, dos mujeres y dos varones, pero dos también han fallecido, solo viven dos: un varón y una mujer. Pero ahora vivo contento con esta mi señora, ahora nos cuidamos y nos atendemos como a niños, así siempre nos vamos a cuidarnos hasta el último día. Ella ya tiene ochenta y ocho años es mi mayor en cuatro años ya estamos avanzados. Así siempre llegaremos al final del tiempo.

### Los cargos comunales

Mientras vivo en la comunidad asumo las responsabilidades que me da la comunidad. Los cargos se iniciaban con velada el lunes suyo, se lleva flores al santo de la comunidad, después me hice regidor, luego alcalde varayuq, qulla juntador, qulla caporal, ch'unchu caporal, anta alférez, capitán, previsti, es el cargo grande, es el cargo mayor en la comunidad.

Ser alcalde varayuq, es ser persona respetada y mayor, si la cruz está en tu pecho significa que eres autoridad, persona que ha terminado sus cargos ya puedes conversar en la mesa, después me han hecho recibir cargo de previsti con eso ya eres kuraq wiraqucha. En la comunidad haces siempre todos los cargos.

### Las iglesias

*Yo pertenezco a la iglesia Asamblea de Dios, pero cuando he terminado con todos los cargos en la comunidad recién ha llegado el evangelio, sería en el primer gobierno de Alan García en que la iglesia evangélica Peruanita llega a la comunidad, pero esta iglesia ha tenido fracasos porque su pastor ha pecado, se ha maleado el pastor. En seguida viene la iglesia Asamblea de Dios con el pastor Gregorio, esta iglesia Asamblea de Dios se paró bien en el tiempo de Alberto Fujimori con nuestro pastor Raúl Ccoyoy cuando estaba muy bien él también ha cometido pecado, ha fracasado, dicen que siempre a los pastores busca el diablo, le hace caer a la tentación.*

Pero los que quedamos hemos seguido a pesar del odio de los demás, al inicio no éramos aceptados por los demás, nos insultaban, nos odiaban a los creyentes, nos decían demonios, a mí también me decían hombre con dos mujeres pareces semental, "oye perro negro", layqa carajo, "ladrón carajo", de todo me decían cuando emborrachaban. Yo decía "no me importa nada, no importa si mi mujer duerme con otro, no importa si hacen cama redonda". Luego viene la Iglesia Evangélica Maranata. Actualmente, la mayoría de las personas son de la Iglesia Asamblea de Dios y Maranata, hay muy pocos católicos como Cecilio Manutupa Manutupa, Santos Quispe, Alejo Ccoyo, Ángel Ccoyo, Raymundo Manutupa Manutupa, como don Serapio quien enseñaba a los católicos ahora es el único pastor que vive de los católicos era bueno tenía buen cerebro, buena memoria.

### Mi memoria sobre el origen de la comunidad

Dicen que mucho tiempo atrás les había solicitado y ordenado a los abuelos de Qullana Ayllu (Siusa) a traer madera de águano de la selva de Paucartambo para construir la iglesia de San Salvador, y los Qullana Ayllu accedieron a la solicitud para luego viajar llevando consigo todas las provisiones necesarias, porque es muy difícil traer madera, muchos años han demorado en traer los palos, por eso primero han trabajado la chacra, han estado no sólo un año si no doce años, tiempo en que construyeron un puente de pura piedra para hacer pasar la madera. Y mientras hacían el puente, aquellos viejos de Qusqu ayllu (Ccamahuara), se habían linderado las tierras de Qullana Ayllu (Ccamahuara). Es por eso que han enviado un mensajero para comunicar diciendo "los viejos de Qusqu ayllu se es

tán linderando nuestras tierras".

Los qullana ayllu recurrieron de inmediato al llamado del mensajero, dejando el puente que construían encontrando a los de Qusqu Ayllu haciendo pirqas y linderándose las tierras en Pampa ranra, en esos momentos habían llegado los viejos de Qulla Qullana Ayllu. Allí se había producido el enfrentamiento con piedras y hondas. En esa pampa los de Qulla Qullana Ayllu habían ganado la pelea para luego hacer una fosa y enterrar a los muertos de Qusqu ayllu, allí hicieron una cruz en la piedra, y en la otra piedra también hicieron el sol con la sangre de los Qusqu ayllu. Esa evidencia existe.

### **Mis saberes y mi comunidad**

Esta comunidad es mi comunidad, cada uno somos parte de un lugar, siempre he trabajado, vivido y aprendido de la tierra, de nuestros abuelos, por ejemplo, sabemos muy bien; allí donde hay sillu sillu, salvia, pulupulu, ñusq'a, mutuy, la tayanka, la raíz de llawlli kiska, allí se producen mejores papas, grandotas porque estas plantas abonan muy bien la tierra son allin allpa (de buena tierra). Además, estas plantas son medicina, cuando un animalito se rompe su pie es bueno la ñusq'a, bien molido se le hace chaqllasqa y luego se amarra le hace sanar hasta el hueso roto. Pero también tenemos plantas que son chiri allpa (tierra fría), la mullak'a, ch'illka, kiswar, nuestra china grama, qiwña. Todavía tenemos aquí los árboles que han llegado los k'ara allpa sach'as como el eucalipto, ciprés y otros. Uno tiene que conocer qué plantas son buenas y malas tenemos la chichira que mata, después waranqaysu, waqa qara estas cosas hacen enfermar y pueden matar al cuy. Hay otras plantas que cuidan el agua, yo he puesto en la quebrada sawku, allí está apareciendo agua, el sawku crea agua, donde hay sawku hay agua por eso he puesto en mi chacra. Antes había los p'unqus que se sacaban de las acequias había cinco o cuatro acequias para regar, tomar, para lavar de los p'unqus. Tenemos poca agua por eso tenemos que mantener con árboles, con la qiwña rastrera eso mantiene el agua, eso poco a poco hemos aprendido, el agua es lo más importante para la vida de todos los que vivimos en la tierra ahora seguimos trabajando, así se aprende practicando, la vida es esa de hacer lo que sabes para mejor.

La comunidad tenía siete muyuy, osea en siete años volvíamos a trabajar una zona, por ejemplo, pampa ranra, en estos muyus la gente trabajábamos muy contentos por que hacíamos más el ayini, ahora solamente se hace el muyuy de tres o dos años, se ha desordenado. En los muyuy hacíamos el kunka yapuy en asnophapallo (patas del burro) y para hacer avanzar hacemos el llamaq kunkan (cuello de la llama), el asnuq phallun sale en menudito bonito eso es para que se sostenga las k'urpas, para que la papa crezca mejor. Antiguamente mirábamos la qullqa, la cruz, qutu (es nieve), llama ñawi (ojos de la llama) esos nos poníamos como nuestro reloj, cuando ya está en el borde significa que ya está amaneciendo, las señoras antiguas también sabían y decían "ya levantémonos".

Ahora solo respetamos el pura, el wañu, eso estamos respetando para sembrar. Cuando el wañu killa pasa (luna creciente) sembramos; en pura killa (luna llena) no, en luna llena sembramos esas papas planas, esas papas como mariba, yungay y otros, antes poníamos el wanu lleno de una chuwa (plato de barro) eso es bueno para las semillas que se clasifican en puriq: iskay puriq, kimsa puriq, tawa puriq<sup>70</sup> dependiendo del tamaño de las papas pero antes de poner la semilla al suelo se hacía una ofrenda y para eso tenías que tener wira q'oya, qañiwa, coca, unto de llama. El unto es para que esté caliente la semilla, la qañiwa para que no malogre el zorrino, la coca para que los Apus reciban nuestra solicitud para un buen año sin problemas y buena producción. A las nuevas generaciones ya no les importa esas cosas.

### **Mi percepción sobre el cambio climático**

Ha cambiado mucho desde que era joven, ahora con más de ochenta años observo que ha cambiado mucho. Observo que hay muchos plásticos en las ciudades, se queman las llantas, se queman los plásticos, todo eso ha hecho que se cambie y caliente al sol. Por ejemplo, las botas de jebe que tengo cortan la ropa con el calor intenso del sol, se calientan con un olor a quemado, eso ha pasado con mi pantalón y mis botas. Es que el sol está muy cerca, muy cerca y la gente no se pone sombrero, eso es peor, afecta su salud. Aquí felizmente quemar está prohibido, quemar nuestros cerros es sancionado.

Yo creo, el tanto humo hace que la tierra se caliente, por eso es que ha cambiado la temperatura, hace más frío que antes.

70 Iskay puriq, kimsa puriq, tawa puriq, es la clasificación de la semilla de acuerdo al tamaño de la semilla que al momento de sembrar se escoge de dos en dos o de tres en tres o de cuatro en cuatro según al tamaño de la semilla.

Otro cambio que he notado es que ahora hay mucho relámpago, será por el celular, está buscando a la gente. Antes no teníamos celular, teníamos mucho cuidado de usar herramientas o utensilios que tengan fierro pero ahora el celular es un artefacto que llama el relámpago.

Otro cambio que me sorprende, me sorprende mucho porque antes en las parcelas de habas se veía que en el tallo de las habas producía desde abajo hasta arriba, además en cada chaqallu había cuatro habas, algunas veces cinco habas, ahora solo hay dos, eso es lo que me admira, por eso la producción también ha disminuido.

Otro cambio que veo es que la uqa producía muy bien, traíamos diez sacos de una pequeña parcela, sembrábamos con una semilla pero ahora ya no hay ni un buen saco de esa pequeña parcela. Yo digo será porque antes el suelo era rico, ahora será que es pobre. Además se labra con fierro, antes no se usaba fierro, se usaba el khani, solamente con eso se trabajaba, ahora es con fierro entonces malográs más la tierra al voltear lo volteas todo, ahora el muelle (fierro) es el que manda, el fierro mata los nutrientes del suelo.

Lo otro digo será porque cuando llueve, llueve como loco, sin parar después viene la lluylla, aparte de eso no entra el agua hasta adentro solo lo moja por encima, eso también es un cambio, antes llovía todas las noches muy lento y el agua penetraba hasta adentro, eso se llama lluvia de comida, se llama "mikuy para", ahora no, llueve un rato y luego solea. Cuando llueve toda la noche, al día siguiente estoy muy contento porque sé que el agua está llegando adentro y habrá mejor cosecha, habrá agua, penetra al fondo y se guarda el agua dentro de la tierra y surgen los manantes.

## DIÁLOGOS CON IRMA

Aquí nos estamos preparando para el carnaval, aquí en Ccamahuara es muy especial la fiesta del carnaval, va a empezar el día de compadres, 16 de febrero compadres hacemos el linderaje, 23 de febrero comadres es la fiesta en Unu Rakina, 26 carnaval, dicen que el 27 se va a realizar t'inka a la llama, los que tienen llama siempre hacen eso, el 28 se va a realizar baile sargento, es cuando visitan a la casa de los Varayuq.

### ¿Desde tu niñez, hasta ahora cómo percibes a tu comunidad?

*Mi comunidad ha cambiado bastante, antes no bailaban ni siquiera con este traje. Antes la vestimenta era completamente de color negro. Se vestían con jugón<sup>71</sup>, con almilla. Así se vestía mi madre. Todavía mi madre vive. Ella todavía sigue vistiéndose como se vestían antes. Ya no se pone con jugón, sigue usando la pollera, sigue usando montera, lliklla, solo ha cambiado la chompita, ya no se pone con jugón, pero tiene su jugón.*

Cuando era niña (...) no era así, antes para las fiestas de comadres de compadres hacían cargos y preparaban toda clase de guisos (uchu), mataban cuyes, preparaban torrijas la comida preparada servíamos a todas las personas sin excepción. Si eres varayuq, entonces debías invitar comida a todas las personas. Ahora ya no hay. Ahora ha desaparecido. Ya no hay su uchu kuta en comadres, en compadres. Por eso me pregunto ¿cómo es que ha desaparecido? Según pasaba el tiempo estas prácticas poco a poco han desaparecido, ha cambiado. Había capitán, él con los varayuq, los domingos, después de todos los santos, salían a visitar a todas las casas, por eso me gustaba ir con ellos, ellos visitaban la casa del capitán, a la casa del varayuq, visitaban a todos y cada una de las casas, ese tiempo tomaban trago, entonces los dueños de casa invitaban trago, ahora ya no hay esa costumbre, ahora mi esposo está de alcalde varayuq, pero hasta ahora, ningún domingo nos han visitado. No han salido a las casas a visitar. Ahora no invitamos nada. Si ahora vinieran a visitarnos también invitaríamos algo. Así era. Ahora ha cambiado mucho.

### ¿Ahora ustedes por qué no invitan a ellos para que les visiten?

*Como es una costumbre para que ellos visiten las casas debe ser por propia iniciativa, entonces no sería lógico que nosotros yendo a su casa "visítenme" diciendo tengamos que invitar nosotros a ellos. Como*

*es costumbre ellos tienen que visitar las casas, eso depende del capitán. Ahora el capitán se ha ido lejos, no regresa, no sé dónde viajan, no se sabe nada. Mi esposo cuando hizo el cargo de capitán, allá lejos, aquel cerro que vez, donde está la nube, hasta ese lugar hemos ido a hacer chiwchillani. Antes hacíamos chiwchillani. Chiwchillani es enfrentarse en guerra. Antes todavía mi abuelo, mi madre, me decían "tras de aquel cerro uno va a competir en guerra" diciendo. Y cuando era niña yo me preguntaba "a que llaman guerra" diciendo. Entraban en guerra Chawaytiri, T'irakancha, allá se realizaba el tinkuy chiwchillana. Allá atrás se realizaba esa competencia. No era acá. ¿Sabes quiénes fueron los que nos dividieron? Los residentes de Cusco.*

### **¿Antes no se realizaba acá?**

Antes no era ahí. Nosotros antes volteábamos aquella montaña, cuando volteábamos la montaña llegábamos a la pampa de Chawaytiri, tinkuy chiwchillana, en esa pampa, ahí se realizaba la competencia. Ahí íbamos.

### **¿Y esos terrenos a quién pertenecen?**

Esos terrenos son de Chawaytiri. Ahí hemos ido. A mi mamá le pregunté "mamá por qué le denominan chiwchilla" diciendo ¿Por qué le dicen chiwchillana? Mi mamá me dijo, "ahí van como a una guerra, por eso se llama tinkuy chiwchillana" A mí, mi papá todavía me avisó "dice que ahí habían ganado la guerra" diciendo. Entonces yo pregunté ¿Mamá cómo es eso que ganaron la guerra? Antes, todavía desde el tiempo de mi abuelo competían como en una especie de guerra. En el tiempo de mi abuelo, en esta población no había casas como las hay ahora. Las casitas eran dispersas, había una casita aquí, otra casita allá, más abajo otra casita, allá al frente una casita, en el tiempo de mi abuelo las casitas estaban ubicadas solamente de aquí hacia abajo. Dicen que de pronto, la gente empezó a comentar "va a haber guerra, va a haber guerra" diciendo, y cuando escucharon esos comentarios, la gente empezó a preguntarse "de qué guerra están hablando" Todo esto está ocurriendo todavía en la época cuando vivían mis abuelos. Cuentan que, de un momento a otro, personas vestidas como españoles, de allá del cerro empezaron a tocar corneta "qhiqi, qhiqi" diciendo. Entonces, dice que mi tatará abuelo había alcanzado a ellos, allá a la cima de aquella montaña. Dice que la gente, llevando sus warakas y preparados con otros equipos con qué defenderse, se habían constituido en la cima de aquella montaña, "han llegado nuestros enemigos" diciendo. Y refieren que allá en la altura de los cerros se produjo una guerra, hubo matanza, corrió balacera, y a estos abuelos los habían asesinado, ahí arriba había hoyos, dentro de esos hoyos los habían enterrado, cuando yo estaba niña en ese sector encontré un plato, esa fue la razón para que a mi madre le preguntara "¿Por qué allá arriba, en la cima de la montaña pude encontrar este platito" Es cuando mi madre me contó "Dice que hubo matanza entre los tatará abuelos" Cuentan también que a nuestros abuelos los habían enterrado en hoyos, allá tras de aquellos cerros, como a sapos, uno sobre otro, dicen que del hoyo las personas estiraban las manos por querer salvarse, hasta ahora existen todavía esos hoyos. Era una situación muy triste.

### **¿Cómo se llama esa Q'asa?**

Aquella q'asa se llama Susiana, y aquella q'asa se llama Takuyuq. Cuando yo estaba de niña, cuando pasteaba mis animales, yo vi restos y por eso pregunté a mi mamá "¿Por qué en este lugar hay restos humanos?" y dicen que todavía el papá de mi mamá le había contado a ella, que poniéndose de acuerdo nuestros abuelos fueron a ese lugar y dicen que de un puntapié a una persona dentro de una laguna lo habían metido, y dicen que entre ellos "¿Quién falta?" se preguntaron, "¿estamos todos o no?" y en esas circunstancias faltaba una de las personas, entonces desesperadamente empezaron a buscarlo, "¿Él dónde está?" cuando llamaron lista él no estaba, en eso dice, que esta persona desnuda, a gatas salía desde dentro de la laguna. Toda esta historia me contó mi mamá, por eso yo sé esta historia. Por esta razón, dicen que los que vivían en este pueblo solo eran aquellos que se habían escapado de la bala, de la guerra.

En el tiempo de mis abuelos, en el tiempo de los tatará abuelos de mis abuelos todavía, allá en la punta de aquel cerro se había abierto la roca, una roca en forma de punta se había agrietado y ahí adentro se habían escondido mis abuelos. Los españoles aprovechando ese caso, entraron al pue-

blo e hicieron un festín sancochando papas, degollando ovejas y vacas. Entre tanto los pobladores se encontraban escondidos allá en la punta de aquellos cerros. Solamente entraban al poblado por provisiones, esto es solamente por las noches. Con el tiempo dicen que todos los habitantes de este poblado se habían ido a otros lugares. En vista que ya no había pobladores, consumiendo todo lo que había en este poblado, los españoles también se habían ido a otro lugar. Solamente volvieron al poblado aquellas personas que permanecieron escondidas allá por los cerros. Los sobrevivientes, ellos fueron los que al retornar habitaron aquí en Ccamahuara, esa es la razón por la que vivieron en forma dispersa, uno lejos del otro. Esa es la historia de nuestro pueblo. Por eso todos los años, en los carnavales suben a las alturas de aquella montaña, a la q'asa, a la loma "vamos a ganar la guerra" diciendo.

*Recién ahora, los jóvenes se visten con ropa de fábrica. Yo también cuando era niña, hasta de joven me vestía con llikllita, me vestía con polleras. Hasta ahora lo tengo guardado esa mí ropa. Antes, desde cuando era niña vestíamos con ropa tradicional. No usábamos ropa de fábrica. Bailábamos también con nuestra ropa típica. Mi mamá me cuenta, que antes el carnaval representaba una gran fiesta. Yo ya no he presenciado esos festejos. Entre los meses de agosto, setiembre, aquí en el morro, los qullas bailaban, por entonces yo todavía era muy niña y algo puedo recordar sobre estas fiestas. Por eso a mi mamá le pregunto "¿por qué han hecho que los cargos desaparezcan?" Nosotros con panes hemos hecho cargos, allá en el morro estaba la iglesia, todavía quedan sus vestigios, allí es donde los qullas también "chhallan, chhallan" produciendo ese estruendo todavía bailaban. Cuando era niña, por las noches iba a presenciar la forma como eran las fiestas en los cargos. Mi mamá me cuenta "así de fabulosas eran las fiestas en los cargos" "Solían haber muchos cargos" diciendo. Ahora mucho de los cargos han desaparecido. Nosotros realizábamos los cargos todos de canto. Antes, realizaba el siguiente cargo el hijo de aquella persona que había cumplido con la realización de todos los otros cargos. ¿Ahora qué será? Los niños de ahora se van a mirar las fiestas sin el permiso de los padres. Antes, de las fiestas nuestros padres nos sacaban a punta de ortiga. "A qué viniste a la fiesta, tú todavía nos estás en tus cabaes para que bailes en las fiestas" diciendo con ortiga los volvían a sus casas. Ahora los niños desde esta edad van a la fiesta de carnavales, ellos ya no quieren quedarse en la casa, así es.*

### **¿Qué quiere decir Ccamahuara?**

Es una qamara, es una hierbita, ahorita mismo hemos pasado por su delante, esa hierbita se llama qama sayre. Ccamahuara es del río para este lado, en cambio del río para allá es hacienda. En tiempo de la hacienda, cuenta mi mamá, que nadie podía pasar de aquí hacia los terrenos de la hacienda. De la propiedad de la hacienda no podían sacar leña, ni nada. Ahora toda esa zona está llena de árboles de eucalipto, antes cuando yo ya tuve uso de razón, no había una sola planta de eucalipto, solo había árboles de chachakumu, kiswar. Entre esos años, las personas para construir sus casas, todavía de mucha distancia traían palos de eucalipto. Antes yo no vivía con luz, ahora hay luz, no teníamos agua entubada, agua solíamos tomar de los manantitos.

### **¿Y el agua provenía de la laguna?**

*Juntándose, de allá arriba de la laguna venía el agua.*

### **¿El agua lo traía vía acequia?**

Solíamos empozar agua de los manantitos, esas pocitas solíamos limpiarlas, ahí se represaba nuestra agüita, como una pequeña lagunita. De ahí nos abastecíamos de agua. Ahora, el agua está en la puerta de nuestras casas, no tienen por qué tener pereza, nosotros traíamos agua de allá arriba, de una gran distancia, a veces nosotros, aún niños íbamos por agua a oscuras, en horas de la noche.

### **¿Tus padres dónde vivían?**

Allá en el morro vivían. Yo vine aquí a la pampa ya de nuera. Estos terrenos son de mi esposo. Sus papás vivían aquí, vivo aquí ya cuando murió su papá. Mis terrenos están allá lejos de aquellos morros, mi casa está casi en el límite con Occoruro. Actualmente ahí viven mis padres, ellos todavía viven.

### **¿En ese sector tienes terrenos? Si tengo terrenos.**

### **¿Del nombre de esa plantita procede el nombre de Ccamahuara?**

*Sí, del nombre de esa plantita procede el nombre de Ccamahuara. Son nuestros abuelos que a este poblado llamaron Ccamahuara. Antes no había nada, no tenían ni parlante, ni nada. Ahora mi esposo*

*está de alcalde vara, él tiene un regidor, este regidor toca su pututu. Antes, el regidor ubicándose en una de las partes más altas de un morro, con el toque del pututu solían convocar a las personas, para que asistan tanto a la asamblea, así como a las faenas. Escuchando nada más el sonido del pututu la gente se ponía atento "seguramente mañana habrá faena y tendremos que ir" diciendo así marchaban prestos a la faena. Como no había ni parlante ni nada, para comunicar a la gente, entonces solamente con el pututu, y anunciando nada más que con la voz convocaban, sea para asistir a la asamblea o así para asistir a la faena. En ese entonces nuestro pueblo no era reconocido, seguramente nuestros tátara abuelos no hicieron reconocer, como no tenían quien les molestara, es posible que por esa razón ellos no se preocuparon por hacer reconocer su ayllu.*

### **¿Tienes conocimiento cuál fue el año en el que hicieron reconocer la comunidad?**

Ese dato no lo sé. Seguramente en los documentos de la comunidad aparecerá indicado el año en el que se hizo reconocer. Dicen que ya posteriormente, nuestros abuelos fueron los que hicieron reconocer nuestra comunidad como ayllu. Obtuvieron el título de ayllu. Entonces, ellos se preguntaron "¿Qué nombre le vamos a poner" como había bastante, como crecía tanto la hierba de qama sayre, por eso se les había ocurrido "Ccamahuara desde ahora va a ser el nombre de nuestro ayllu" dijeron. Es del nombre de esa planta que procede el nombre de nuestro pueblo, actualmente existe la hierba de qama sayre.

### **¿Qué propiedades tiene esa planta?**

Cuando te duele la cintura, lo amasas esa hierba, te colocas en la cintura y con eso te calma el dolor

### **¿Me pongo como emplasto? Sí como emplasto.**

### **¿Del nombre de esa planta procede el nombre de esta comunidad?**

Sí, del nombre de esa hierba procede el nombre de Ccamahuara. Recientemente surge la idea del fraccionamiento de la comunidad, cuando los residentes empiezan a manifestarse diciendo "los de Chawaytiri tenemos que separarnos, ¿qué nos dan los de Ccamahuara?, ellos son los que se benefician y nosotros no; tenemos que separarnos". Ahí es cuando los de Chawaytiri se convirtieron en otra comunidad.

### **¿Esa fue la causa para que se fraccionaran?**

Sí. Cuando mi esposo asumió el cargo de capitán, su servicio abarcó todo el territorio incluido Chawaytiri. No hace todavía muchos años que ellos se han separado, recién deben ser unos cinco años. No es mucho tiempo lo que nos hemos separado de aquellos.

### **¿Se llevaban bien con los de Chawaytiri?**

Si nos llevábamos bien. Ahora los de Chawaytiri quieren nuevamente reintegrarse con nosotros. Los de Chawaytiri nos dicen "vuelvan" diciendo, pero tenemos cierto reparo nosotros, los del ayllu qué pensarían de nosotros, "¿Están jugando o qué?" nos dirían. Su límite de ellos está allá desde Rumi-chaka. Desde que tengo uso de razón todo ha cambiado mucho.

### **¿Antes, creo que ustedes solían criar de lo lindo vuestras fuentes de agua? ¿Creo que solían preparar alcanzos así para el agua?**

#### **¿Al agua?**

#### **¿Al agua, a la laguna, a la tierra?**

*Solían hacer alcanzos, más bien para la tierra. No he visto que hagan alcanzo para el agua. Para la tierra sí se hace. Siempre cuando vamos a empezar con la siembra, solemos llevar normalmente despacho que contiene wira q'uya, untu, semilla de coca, colocando a tres chukis pagamos a la tierra. Iniciamos la siembra siempre pagando a la tierra. Si no hacemos el pago, la tierra tiene perros, chanchos, y estos animales, susañas todo se lo comen. Si pagamos a la tierra no nos sucede nada, no nos afecta tampoco la granizada, si hacemos el pago sin creer siempre algo nos sucede. Así es como nosotros hacemos el pago.*

#### **¿Hasta ahora siempre están haciendo el pago? En la actualidad siempre hacemos el pago.**

#### **¿Cuando trabajan el layme o individualmente hacen los pagos?**

Cada uno de los que tienen terrenos, terreno por terreno. Ellos también de igual forma siembran. En mi caso, si yo iría a trabajar siempre tengo que ir a la chacra llevando el despacho. Mi mamá, para que coloquemos la semilla con untu de llama nos untaba la mano. Mi mamá nos decía "si van a tocar las semillas de papa con las manos sin untu, la semilla no alcanzaría, y no habría buena producción, te voy a pasar las manos con untu" diciendo así nos frotaba las manos con untu de llama para colocar las semillas. Esta práctica, ahora nosotros ya no lo hacemos. Estas mis hijitas ya no saben, ya no les mandamos que eso hagan, ya no les untamos las manos. Mi mamá sí me pasaba las manos con untu. Mi mamá para guardar la papa, colocaba con todo fervor, con todo respeto en el centro del taqhi, donde se va a guardar las papas k'intus preparados de coca, y a su vez hacía humear también incienso. Haciendo esto, colocaba chuño en el taqhi, guardaba las papas en el taqhi, no nos permitía que por el lugar transitemos con ojotas. También dejando afuera nuestras ojotas, entrábamos a sacar papas, ahora eso ya no hacemos, inclusive yo, que he sido formada bajo esta forma de vida he dejado de practicarlo. Mis hijos también, sin ningún respeto van a sacar papa u otros productos de la despensa. Pero mi mamá, a mí no me consentía hacer eso.

### **¿Y hasta ahora tu mamá sigue guardando sus productos de la misma forma?**

*Ya no con la misma intensidad. Poco. Mi mamá ya no practica. Yo soy la última entre todos mis hermanos.*

**¿Entonces ahora ustedes siguen pagando a la tierra?** *Sí, hasta ahora seguimos pagando a la tierra.*

### **¿Y hacen t'inka a los animales?**

Mi mamá solía hacer la t'inka, el ch'uyay para los animales. Vale la pena decir la verdad, yo ya no practico esta tradición. Mi mamá sí hacía esa práctica. Nosotros teníamos cantidad de paquchas. Cuando yo estaba niña bailaban en paqucha t'inkay. Había pututus de pequeñitos hasta así de grandes. En ese pututito nos alcanzaban chicha. "Siempre tienen que tomar aquí en la ch'uya de las paquchas" nos decían. "En el ch'uyay de la paqucha todos tenemos que tomar" decían "Samikusunchis" Entonces nosotros hacíamos el samiy. Ya no estoy contando todo completo, solo te estoy contando a groso modo.

### **¿Y qué es samiy?**

Mi mamá samiya, había un pututu grande. El pututu lleno de chicha, mi mamá tomaba la chicha de una sola bocanada (seco). Esa cantidad de chicha no estaba permitida compartir con nadie, uno mismo lo debía de beber completamente. Si en algún caso se convidaba la chicha a alguien "Entre crías las paquchas disputarían por la teta" decían. Tampoco no nos permitían comer con cuchara, comíamos el t'impu solo con nuestras manos, no solíamos comer con cuchara "si van a comer con cuchara, la cría de la paqucha no va a poder agarrar el pezón de la teta" decían. A veces los niños somos traviesos y por a o b circunstancias probarías un pedacito de cuy "robabas" cuando están asando, o probarías un poco de carne cuando están hirviendo, esa acción tampoco es permitido "para qué haces eso, la paqucha va a ser ladrona" decían. La chicha también lo tenías que tomar solo tú. La coca también tenías que pikchar sin hacer caer ni una sola hojita, tampoco podías sacar sus ramitas, se tenía que pikchar la coca incluido sus ramitas, así era en el ch'uyay de los animales. Mi mamá pidiendo de los taytachas hacía su sami, sacándose su montera, arrodillándose en el suelo mi mamá hacía su sami, "ay taytay" diciendo imploraba a los taytachas, implorando hacía su sami, "ahora proporcióname más animales" diciendo hacía su sami. Por eso había lana para vender. Ahora también seguimos vendiendo lana de la paqucha, "sotalero" le decían al que venía a comprar lana de paqucha. "Ahora destruirás, romperás todavía su romana del sotalero" diciendo imploraba. "Mucho más se reproducirán mis paquchas" diciendo rociaba con chicha a los lugares donde solían pastar las alpacas, por eso nuestras paquchas parían hasta de dos en dos. Mi mamá, poniéndose lliklla solía bailar dentro de la cancha de la paqucha, por eso a nosotros también nos decían "bailen" diciendo. Incluso a nosotros que no teníamos el hábito de pikchar, nos hacían pikchar coca. El pututu de chicha también nos hacían tomar. Ahora hemos dejado de hacer t'inka a las paquchas, por eso ahora son poquitas nuestras paquchas. Si tú me visitaras cuando estoy haciendo ch'uya a la paqucha no te irías hasta el día siguiente. Aquí me tienes que acompañar a dormir, no puedes retirarte de mi cancha. Así era. Si no quieres entrar a mi cancha de allá arriba debes de retirarte, si vienes en busca de algo. Así era mi mamá con toda seriedad realizaba el ch'uyay, ahora ya no lo practicamos, además ya no son muchos nuestras paquchas. Los que tienen tantas paquchas estarán haciendo ch'uyay o no, no lo

sé, yo no veo que lo sigan haciendo. Cuando hacíamos la t'inka de la oveja solíamos asar cuyes, solíamos cocinar uchu, por las mañanas solíamos comer t'impu (puchero). Solíamos preparar tostado, íbamos al ch'uyay llevando toda esta comida, íbamos tocando tambor, tocando lawita, contratábamos músicos, allá en el cerro, allá en la pampa, en San Juan, pintando a las ovejas hacíamos la t'inka a la oveja y en esta ceremonia la gente bárbaramente bailaba. Es el 24 de junio

**¿En esa fecha hacían la t'inka de la oveja? Sí**

**¿El ch'uyay de paqucha siempre lo realizaban en carnavales?** *Sí. El 26 de febrero va a haber paqucha wachu. Juego domingo así le decimos nosotros. En esa paqucha ch'uyay bailaban, a nosotras a las niñas "las pastoras más que bailen" diciendo nos hacían bailar. A veces hay cuatro, cinco, seis crías de paqucha, a esas crías les adornaban con lana de diferentes colores y les colgaban una manzana. Entonces nos decían "cuidadito que esa manzana lo hagas arrancar con otra persona, si lo haces arrancar te voy a amonestar, tú como pastora tienes que pastear con todos los sentidos" diciendo nos arengaban. Entonces, teníamos que pastear cuidando de que no se caigan las manzanas, si por a o b se caía la manzana nos caía una tunda. Así era. Eso era así cuando yo estaba aún niña. Fue que poco a poco mi mamá dejó de hacer el ch'uya de los animales. Mi papá tomaba, se iba a tomar y mi mamá decía "que será este viejo, este viejo qué me va a ayudar a hacer la t'inka" así mi mamá decía con respecto a mi papá. Así era el ch'uyay de los animales.*

**¿Las mujeres eran las que ponían empeño para que se realice la ch'uya de los animales?**

Sí, era la mujer la que ponía el empeño, mi mamá era la que ponía la perseverancia para realizar la ch'uya de los animales. La mujer es quien cocina, la ch'uya tienes que realizarla como un cargo el huacho de tus animales. Cuando haces la ch'uya los animales se reproducen, sino es así no hay animales.

**¿Siempre el empeño lo pone la mujer?**

Siempre la mujer. El hombre te ayuda en esos casos. Si el hombre sabe tocar tambor, sabe tocar lawita, entonces por lo menos tiene que permanecer sentado en el lugar donde t'inkas a tus animales. Así era. Así realizábamos la t'inka. Eso es lo que vi cuando yo era niña. Cuando aún era niña así era la costumbre. Ahora no es así, ha desaparecido. Ya no veo que en San Juan hagan algún festejo, nada.

**¿Tampoco tú lo haces?**

Ni yo tampoco ya no hago. Una vez, uno de mis tíos vivía allá arriba, mi mamá me dijo "corre, llama a tu tío" Mi tío había estado t'inkando sus ovejitas. Cuando llamé "tío" él me alcanzó a cierta distancia "A qué estás viniendo", le contesté "mi mamá me está enviando para decirte que vayas a la casa" ¡ah! diciendo no permitió que yo entrase a la cancha de las ovejas. Su esposa dijo "invítale algo a esa niña" me alcanzó chicha, y me dijo "tienes dos ojos y tomando esos dos vasos de chicha te vas a ir, así es en el wachu de la oveja" me dijo.

**¿Después de tomar la chicha regresaste a tu casa?**

Tomando la chicha regresé a mi casa. Cuando comes carne, ni siquiera los huesos podemos tirar al perro, los huesitos los tienes que arrojar al fuego, los huesitos del cuy los tienes que tirar al fuego, ni al gatito, ni al perro puedes dar.

**¿Cuál es la razón?**

"El zorro nos visitaría" diciendo. Cuando estás t'inkando los animales, ni el perro ni el gato pueden estar presentes. Dando de comer, al gato y al perro debes de mantenerlos lejos del espacio donde se realiza la t'inka. Así hacía mi madre.

**¿Y los huesos en el fuego? Se queman**

**¿Y su ceniza?**

Queda en el mismo sitio. Ahora nadie práctica estas creencias.

**Nos contaste diciendo que la tierra tiene sus animales, nos dijiste que tiene sus chanchos y otros**

**¿Los animales de la tierra atacan los animales que criamos?**

Claro. Por eso en San Juan "esto es para el zorro, esto es para el cóndor" diciendo en el pago le de-

signan "ch'uñupunku" para ellos.

### **¿Y qué es ch'uñupunku?**

Una ovejita señalan para estos animales. Eso decimos chuñanku (señalar, citar) diciendo. "Esta ovejita hembra es para el zorro y esta ovejita macho es para el cóndor", y los hacen casar, al cóndor le decían "chanka inka" diciendo. Antes, el cóndor bajando de las alturas, sea cría de oveja, sea cría de paqucha triturándolas se lo comía.

### **¿Ahora ya no hay cóndor?**

Ya no hay. Zorro sí hay. Si no haces así el pago, sea el cóndor, sea el zorro, se lo comía las crías de oveja o de la paqucha. Cuando está chuñado al zorro y al cóndor solo comen esos animales destinados para ellos. Yo escuchaba a mi mamá, cuando venía volando el cóndor decía "Oye cóndor cuidado que comas mis ovejas, mis paquchas, solo tienes que comer lo que te he chuñado" diciendo reprendía, gritando a estos animales. Escuchando eso el cóndor en silencio se va. Ahora nada de esto se hace.

### **¿El tiempo ha cambiado?**

Ya estamos en otro tiempo. Ya no hacemos este tipo de prácticas. En la asamblea han planteado retornar a esas prácticas "antiguas", pero solo es un decir. El cambio es radical, drástico.

### **¿Tú quisieras volver a esas prácticas ancestrales?**

Yo si quisiera. Yo tengo mi vestimenta tradicional. Como sé esas costumbres, entonces haría lo mismo.

### **¿Y tus hijas?**

Mis hijas "hagamos" me dirían. Como yo les diría "esto vamos a hacer" entonces ellas dirían "hagamos", sin embargo, dentro de tus hijas hay una distinta, quien se opondría a no hacerla.

**¿Qué edad tienes?** *Tengo 40 años.*

### **¿A tu edad qué es lo que más extrañas, lo que más añoras del pasado?**

La vida del pasado era linda. Las costumbres que realizaban eran hermosas. Me siento triste porque los de esta generación ya no abrazan estas prácticas tradicionales. Sería lindo ver que allá en el morro estén bailando, estén tocando tambor, estén tocando lawita, estén bailando "Sargento" por lo menos te permite apreciar, ver con alegría ese espectáculo "Vamos a ver" diciendo vas a la fiesta. Ahora con lo que ya no hay extraño. Antes había, ahora ya no hay, porque ha desaparecido. Había martes juego.

### **¿El martes juego es el baile del Sargento no?**

*Después del domingo es el martes juego. 23 de febrero es carnaval.*

### **¿Y cómo es la distribución del agua?**

*Es el tinkuy, ahí van a ir. Ahí van a hacer el tinkuy chiwchillay, ahí van a ir.*

### **¿Lo que antes hacían allá, ahora lo van a hacer ahí?**

Yendo ahí, allá van a hacer el tinkuy.

### **¿Y los de Chawaytiri siguen haciendo eso?**

Ellos siguen haciendo. Ellos participan en Pisac. Y nosotros en San Salvador. De aquí iban con una serie de negocios, "nosotros beneficiamos a otra comunidad, mejor nos separaremos" dijeron. "Qué apoyo nos dan los de Pisac y nosotros estamos yendo ahí" por eso se han separado de Pisac.

### **¿La tierra tiene vida?**

La tierra tiene vida como las personas, cuando le tratas bien a la tierra, la tierra también te trata bien, te cuida y si no le tratas bien la tierra te puede poner en problemas.

### **¿Cómo le hablan ustedes a la tierra?**

*Cuando estamos comiendo, convidamos un poquito a la pachamama, si pikchamos coca soplamos con la coca, y le decimos "protégeme de todo, que no me pase nada" así es como nos dirigimos a la*

*pachamama, a veces sobre la pachamama orinamos, defecamos entonces ¿él cómo se siente?, él es como nosotros. Antes había los alto misa y ellos hacían que la pachamama hable y la pachamama decía "Por qué me orinas, por qué me haces todas estas malas cosas; ...Yo quiero esto, págame esto" Así dice la pachamama. Entonces ¿Qué deberías de hacer? por eso siempre en buena conversación tienes que convivir con la pachamama. A veces tienes enemigos y tus enemigos te hacen embrujar, si no tienes buena relación con la pachamama, la brujería que te hicieron hace efecto en ti. Si estás sirviendo a la pachamama, en el mes de agosto se hace el servicio a la pachamama, inclusive cuando cocinamos, a la pachamama le dices "comeremos juntos" si comemos ch'uyando a la pachamama, en ese caso nada te pasa, la pachamama te protege, lo desvía para otro lado, si no vives en una buena conversación con la pachamama, ella también te hace a un lado. Siempre tienes que vivir en buena relación con la pachamama, si estás tomando gaseosa, lo que estás comiendo tienes que compartir con la pachamama. Así es.*

### **¿Si no haces eso?**

A mí me afectaría, seguramente me enfermaría, me pasaría muchas desgracias, mi vida sería una desgracia, me sucedería de todo. Por eso con tu tierra tienes que vivir en mutuo servicio, dentro del hogar donde has formado. Cuando construyes la casa tienes que ch'uyar, pagando a las cuatro esquinas tienes que construir la casa.

### **¿Ahora siguen haciendo lo mismo?**

Ahora siguen haciendo lo mismo, esta práctica no se ha perdido. Para que no te haga efecto ninguna brujería tienes que poner una cruz de chonta, en las cuatro esquinas de la casa, así construían las casas. Comprando cerveza, o por lo menos trago, tienes que ch'uyar la casa, cuando haces eso la casa también permanece firme. Si no se hace eso, pronto algo pasa con la casa.

### **¿El hogar también se descompone?**

Se descompone. Hasta ahora con esta misma práctica siguen construyendo la casa, pero las otras costumbres lo han hecho que desaparezca todito.

**Me contaste hace un rato "mi mamá guardaba los productos con mucha devoción" ¿Ahora nadie practica esa tradición?**

Ya no. Quizá algunos todavía vienen manteniendo esa costumbre.

### **¿El linli, siguen elaborando?**

Eso si todos estamos elaborando. Linli, ch'uñu, khaña, muraya seguimos haciendo. Yo también sigo elaborando. Algunos años, cuando la oca es atacada por el gusano, no elaboramos. Cuando tenemos buena cosecha de oca, sin ningún problema seguimos elaborando khaya.

### **¿La producción depende del pago que se hace a la pachamama?**

*Así es. La producción depende de la siembra oportuna.*

### **¿Y ahora siguen sembrando la papa en su tiempo o ha cambiado?**

Ha cambiado. Antes, entre estos meses todas las chacras estaban completamente sembradas. Ahora no es así, algunos recién están aporcando. Antes no era así. Antes para el mes de setiembre todas las chacras ya estaban completamente sembradas, ahora recién estamos terminando de sembrar entre los meses de octubre y noviembre. Entonces nuestras papas no desarrollan como debe ser. La cosecha de las papas es entre los meses de junio y julio, entonces la papa no ha desarrollado como debe ser. Antes para los meses de octubre y noviembre las papas ya estaban en pleno crecimiento.

### **¿Casi seis meses de crecimiento?**

Antes nuestras papas eran de tamaño grande y producían sin ningún agroquímico. Y los chuños también eran así de grandes, pero como ahora sembramos a destiempo, entonces, ahora las papas producen así de pequeñitos, solamente cosechamos papitas de mediano tamaño y eso cuando sembramos con urea, sin agroquímico no cosechamos nada.

**¿Y ustedes siguen cultivando papas nativas? Sí hay.**

**¿Y esa papa lo trabajan con urea o no?**

Yo no, pero otros trabajan con urea, nosotros solo sembramos con guano de oveja. Actualmente tengo chacras de papa que son sembradas sin urea.

### **¿Ni en la puna?**

Ni en la puna, no utilizo urea solo utilizamos guano de oveja. Ahora llevamos a la chacra poco guano. En aquellos tiempos, la gente preparaba chicha y llevaba cantidad de guano allá a la punta de aquellos cerros. Convertían en color negro todavía las pampas. Ahora nos hemos vuelto ociosos. Ahora llevamos poquito guano a las chacras. Antes no era así. Mi mamá tenía cantidad de llamas.

### **¿Solían llevar guano en llamas?**

*Solíamos cargar guano en llamas. "Anda delante de las llamas" me ordenaban y yo corriendo iba delante de las llamas. Cantidad de llamas teníamos. A las llamas le llamaban "macho", amarrando con zarcillo arreaban a las llamas. "Vas a ir por delante de las llamas" me decían. Con mi carga de guano, con mucho padecimiento corría por delante de las llamas. Ahora creo que nos hemos vuelto dormilones. Ahora todos dormimos hasta las siete de la mañana. Seguramente somos ricos por eso dormimos hasta esas horas. Tiempos pasados no era así, cuando volvíamos dos veces después haber cargado guano en las llamas recién amanecía, así trabajábamos antes. Los pajaritos, la llama qati pichichhu también empezaba a trinar ya cuando habíamos vuelto una vez después de haber cargado guano. "Chuliq, chuliq, chuliq" diciendo trinaba. Cuando yo era niña solía remedar a ese pajarillo chuliq, chuliq, chuliq diciendo. Cuando eso escuchaba mi padre, me reprendía "para que remedas a ese pajarillo, el ladrón se lo va llevar a nuestras llamas" diciendo no quería que remede a ese pajarillo. Solíamos llevar guano tras de aquellos cerros y para que volvamos mi mamá ya nos esperaba con la comida lista, preparada, ya cocida. Ella se levantaba muy de madrugada. Por eso mi mamá me decía "Durmiendo hasta tarde qué puedo conseguir, la persona que se levanta temprano por lo menos consigue algo, los que duermen hasta tarde no consiguen nada, hasta el chiwaku, por ser chiwaku, al despertar temprano por lo menos encuentra heces de perro, si se despertara tarde la muerte le alcanzaría" así me decía mi madre. Por eso se levantaba muy de madrugada. La gente de ahora recién a horas avanzadas de la mañana estamos cocinando, recién a esas tantas horas nuestro fogón está humeando.*

### **¿Mucho ha cambiado el tiempo no?**

Ha cambiado mucho. Igual forma de vida tenía nuestro vecino del frente. Ya está regresando cargado de leña. Apenas amanecía nosotros ya nos estamos yendo a la loma arreando nuestros animales. Ahora nada.

### **¿Seguramente tu abuela a tu mamá le habría enseñado del mismo modo?**

*Así nos trataba nuestra madre. Ahora ya no somos así.*

### **¿Y qué pasó, por qué se han vuelto así?**

No sé por qué nos hemos vuelto así. Todos nos hemos vuelto relajados, nadie se levanta temprano, todos duermen hasta tarde.

### **¿Antes como a estas horas hacía frío o no?**

Entre estos meses, la lluvia está cayendo torrencialmente, ahora no llueve. Antes a estas alturas la crecida de nuestro río era enorme, ahora el caudal de nuestro río se parece al tiempo de sequía, se parece al caudal de los meses de junio y julio. Este río salía de su cauce. La mitad de enero ya llovió tanto, ahora no hay nada de lluvia.

### **¿Y este río desde cuando bajó su caudal?**

El río tiene poco caudal, el año pasado también el río tuvo un bajo caudal. Antes el agua rebasaba de su cauce. De aquellas laderas el agua discurría, ahora no se ve nada de eso. Mira aquellas laderas, están secas.

### **¿Cuándo esta tu niña estaba bebe el río tenía todavía caudal?**

Sí el río tenía caudal, discurría agua de la parte alta. De allá del reservorio discurría agua, ahora no hay ni gota de agua, llegaba a esta pampa y la pampa estaba empapada y ahora esta pampa está completamente seca. Como no hay lluvia, no hay lluvia por eso es.

### **¿Cómo no hay lluvia qué están pensado hacer? ¿En el tiempo de tu mamá, cuándo no había**

### **lluvia qué solían hacer?**

Cuando no había lluvia, mis padres me enviaban a pedir lluvia a la punta de aquel cerro. Si ahora enviase a mis hijos a pedir lluvia, los demás se mofarían de nosotros. Antes, de la punta de los cerros, subiendo a la loma solíamos pedir lluvia. Cuando no había lluvia, subiendo encima de las rocas "Misericordia Señor, envíanos lluvia, envíanos lluvia" solíamos gritar, pero ahora si salieran mis hijos a pedir lluvia, los otros se reirían de ellos. Ahora los niños ya no salen a pedir misericordia, los niños de ahora no saben pedir misericordia, nosotros sí sabíamos pedir misericordia, subiendo al cerro "Misericordia Señor" diciendo solíamos pedir agua. Inclusive ya cuando estábamos durmiendo, a altas horas de la noche, jalándonos de los pelos nos despertaban para ir a gritar misericordia. "Vayan a pedir agua, con qué vamos a trabajar, qué vamos a comer, como no van siquiera el domingo a los carnavales por eso no hay lluvia" diciendo nos mandaban ir a pedir agua. Tal vez será cierto, el domingo juego ya no se realiza con seriedad, antes los jóvenes se reunían, cantando, bailando andaban, solo por eso había lluvia. Entonces ahora no hacen eso, y en serio no hay lluvia. "Solo cuando se realiza con seriedad los carnavales, solo en ese caso llueve y garantiza la producción" decían. En los lugares donde recorrían en los carnavales la papa crecía frondoso. Ahora nada. Ahora ya no hacen como debe ser los carnavales. Por eso ahora dijeron, "volvamos a festejar los carnavales como era antes" diciendo. No sé si se cumplirá o no. "Ahora en los carnavales nos vestiremos con nuestras ropas tradicionales y festejemos los carnavales" en la asamblea así habían acordado.

### **¿Ya tomaron el acuerdo?**

Dice que ayer han acordado, cada treinta de cada mes es la asamblea. Dice que ya habían tomado ese acuerdo.

### **Entonces ¿Según cuentas el caudal del agua poco a poco viene disminuyendo?**

Sí. Según mi parecer las personas dicen "yo escucho la palabra del Señor, yo sigo la palabra del Señor, yo soy creyente, yo sé la palabra de Dios" como su práctica se desdice, tal vez por eso es el castigo de Dios. Ellos son envidiosos, como hijos de Dios ojalá fueran correctos, tal vez por eso es el enojo de Dios. "La biblia dice que vendrán tiempos peores, la biblia dice, la biblia dice" así hablan los creyentes, pero yo digo que nosotros los humanos no sabemos lo que sucederá, el único que sabe lo que sucederá o lo que no sucederá es Dios.

Esta mamá hierba (kuka) sabe. Así estás llorando, cuando pikchas la coca te calma la tristeza. Cuentan "que nuestra Mamá Asunta anduvo buscando a su hijo desaparecido, pikchando esta coca". Esta nuestra coquita está dividida, partida en dos, dice "que la coquita que tenía la Mamá Asunta solo tenía una partecita de la coca y cuando pikchó esa coca dice que no llenó su boca, por eso ella, la mitad de coca que tenía lo había complementado con otra hojita, por eso dicen que esta coca tiene una unión. Dicen que cogió del suelo una piedra negra y lo mordió un poco y eso dicen que es la llipt'a". Por eso pikchan la coca con su llipt'a.

### **El nervio que tiene la coca en la mitad ¿Si ese nervio lo saco qué pasaría?**

*Ese nervio no lo puedes sacar en la t'inka de los animales. No. Pero cuando pikcho coca le saco la colita de la hoja de coca. En la t'inka no debes de sacar, ni siquiera esa su colita. Si lo sacas la colita dice que toda la tropa se dispersa, hasta el punto de que no puedes juntarla, en la t'inka de los animales no puedes hacer eso.*

### **¿Y para tener cantidad de animales, ustedes cortan la oreja de los animales?**

No cortamos, nada más que la oreja de la llama adornamos con cintas con apariencia de flor "t'ikilla" Eso sí hacíamos.

### **En otros lugares, cortando orejas, lo juntan en una esquina lo ocultan, me has contado del hueso de los animales lo tiran al fuego, la ceniza de esos huesitos lo juntan y lo entierran en la esquina del corral ¿No acostumbran hacer esa práctica?**

Nosotros no hacíamos así, nosotros cuando t'inkamos la oveja solo sahumábamos a la tierra, preparamos una fogata y los huesos los tiramos a esa fogata, no lo tiramos ni al perro ni a ningún otro lugar. Eso solíamos hacer nosotros, esta costumbre ahora ya no lo hacemos. Ha desaparecido esta nuestra costumbre, por eso me pregunto este tiempo ha cambiado a otra realidad, por eso pienso que esto ya no es bueno para nosotros.

Y todo lo que me estás contando **¿Has contado a tus hijos?**

Les aviso. A mí también mi mamá me cuenta lo demás, yo por ejemplo no vi la guerra en la que estuvieron allá en la cima de aquel cerro.

**¿Y esa historia le cuentas a tus hijos?**

*También les cuento. Algunos me entenderán otros no.*

**¿Tu mamá aún vive?** *Vive*

**¿Y todavía recuerda todas estas historias?** *Sí las recuerda.*

**¿Y cómo se llama?** *El nombre de mi mamá es Valentina Cusi Quispe.*

**¿Y con tu esposo conversan con respecto a estos temas?** *Le aviso, mi mamá también le avisa.*

**¿Y la mamá de tu esposo, también tuvo la misma práctica?**

No, pero mi suegro si tuvo esta costumbre. Ellos hacían la t'inka a sus ovejitas. Pocas ovejitas tenían.

**¿Tú si tenías cantidad de ovejas?**

Mi mamá tenía cantidad de ovejas. Ahora no tenemos. También teníamos cantidad de paquchas, por eso estas paquchas parían hasta de dos en dos.

**¿Pero tu suegra, tu suegro, t'inkaban sus animales?**

Sí. Mi suegro bailando arreaba a sus ovejitas, aquí arriba para hacer la t'inka.

**¿Los animales se reproducían más cuándo se realizaba con seriedad la t'inka?**

*Ajá. Cuando haces buena t'inka se reproducen en cantidad tus animales. Por eso te conté que cuando están haciendo la t'inka, si por algún motivo llegaras a la ceremonia, por ningún motivo te puedes retirar, te tienes que quedar de amanecida en la t'inka, porque si no es así los animales se dispersarían.*

**¿Los que hacen debidamente la t'inka, tendrán cantidad de animales?**

Cantidad, cantidad. Mi vecino del frente tiene cantidad de animales, porque hace debidamente la t'inka. Algunos degüellan de cualquier manera la oveja o la paqucha, eso no es bueno, antes degollaban con mucho cuidado, con mucho respeto, debidamente cortaban las articulaciones no de cualquier manera. Si por algún caso te equivocabas inmediatamente te reprendían "mis animales se van a entreverar" decían.

Algunos degüellan con mucho cuidado y otros de cualquier manera

Así es. Algunos bailando, otros con tristeza degüellan sus animales. Algunos bailando degollaban, sacando la carcasa, las patas y la cabeza lo envolvían con el cuero, sahumaban con incienso, con azúcar blanca "que se reponga y que se vaya con su tropa" diciendo hacían el ademán de arrear la oveja degollada. Así hacía mi papá y mi mamá. Amarraba con soga y decían "que lo alcance a su tropa" diciendo. Cuando iban a degollar la oveja un puñado de coca le ponían a la boca "que pikche está coca" diciendo, recién procedían a degollarlo. Antes hacíamos todo eso, ahora no hacemos nada de esas cosas. No hacemos pikchar coca, no hacemos nada, degollamos la oveja de cualquier manera.

**¿Tus padres eran de tener?** *Era de tener, pero ahora no lo son.*

**¿Y había otros con poco tener?** *Si los había. No tenían ni animalitos.*

**¿En el ch'uyakuy había suñakuy?**

Nosotros decimos samikuy. En el ch'uyakuy había el samikuq. Te conté que nosotros teníamos una docena de pututus, ahí solíamos tomar chicha, los pututus eran de pequeño a grande, a veces eran seis, en todos esos seis pututus solíamos terminar bebiendo chicha, a eso nosotros solíamos llamar samikuy, por mi mamá me decía "sami a todos los lugares donde andan nuestros animales" diciendo. Todos aquellos lugares tienen sus respectivos nombres, huch'uy sullk'akaq sullk'aq qataynin, este lugar es huch'uy wayq'u, aquel del frente es ñuñurayaq, todos los lugares tienen sus respectivos nombres, aquella punta se llama machu susiyana, el otro es wayna susiyana, así es. Entonces, nombrando cada uno de los nombres donde pastan los animales teníamos que samir. Al que compra la

lana también le decíamos sotalero, por eso decíamos "con cinco arrobas de lana rompe la romana del sotalero" dirigiéndonos así hacíamos el samiy. Así samiyaba mi mamá y a nosotros también nos hacía samir.

### **¿Según tú recuerdas tu papá, tu mamá quería más a la tierra o a los animales?**

Siempre mi mamá servía a la tierra, por eso mi mamá me recordaba cien veces "cuidado que pikches coca tú sola sin compartir con la pachamama, cuidado que te sirvas la comida tú sola sin compartir con la pachamama, si no lo haces así tu tierra te va a desproteger, sus perritos de la tierra van a devorar tus animales" diciendo mi mamá me repetía constantemente. Así tienes que ser "a la tierra se debe servir conversando como si fuera persona, si te encuentras sola tienes que pikchar coca siempre invocando a nuestra pachamama" así me decía mi mamá, así era la forma de vida de mi mamá. Ella pikcha su coquita siempre invocando a la pachamama.

### **¿Y esta tierra donde estamos ubicados tiene nombre?**

*Sí, sí. Ekiwpata pampa, kimsa quyllur chanqana ese es el nombre de mi tierra.*

**¿Cómo?** *Ekiwpata pampa kimsa quyllur chanqana.*

**¿Seguramente de aquí...?** *Así siempre se llamaba.*

### **¿Y ustedes observan la luna, para sembrar así?**

Si observamos. Cuando la luna es wañu no se debe de sembrar. Si la luna es pura no se debe de sembrar. Solo cuando la luna está en su debida posición sembramos. Cuando está wañu decimos "que la papa va a salwiyayqa" Cuando la luna está en pura "No, ankha va a ser la papa" decimos.

**¿Hasta ahora ustedes siguen observando la luna?** *Sí. Seguimos observando.*

**¿Para sembrar?** *Sí.*

### **¿Así siembren papa, lisas, oca, habas?**

I: A las lisas, a las habas esta cuestión de las kalsas no le afecta. A estos productos no les afecta, cualquier día puedes sembrar, no pasa nada. Así sea en wañu o en pura. La fase lunar solo afecta a la papa, afecta a la papa k'usi, afecta a la papa suyt'u, cuando siembras en fase lunar no apta le afecta la enfermedad de la ankha, la papa crece pura raíz y no hay producto.

**A las lisas no les afecta?** *No les afecta.*

### **¿Ese tipo de productos puedes sembrar en cualquier momento?**

Cualquier día, no le hace. Estos productos se siembran así sea en día feriado patronal, así sea día de Santo Tomás. Tomamos en cuenta estas fiestas: Santo Tomás, Reyes, Melchor, Baltazar, inocentes, Corpus. En Corpus no entramos a las chacras, ni a nuestras despensas. Si mañana fuera Corpus un día antes tenemos que abastecernos de productos que requerimos para alimentarnos, el día de Corpus es sagrado, no podemos entrar a nuestras chacras, ese día con incienso muestras finakancha sahumamos, así es.

**¿Siguen practicando?** *Sí. En mi caso yo sigo manteniendo esa costumbre*

**¿En tu finakancha?** *Sí aquí atrás está mi finakancha. Ahí el incienso sahumario.*

**¿El día de Corpus no entras a tu chacra?** *No entro*

### **¿Si mañana fuera Corpus, ahora sacas las provisiones para que te alimentes mañana?**

Saco para comer. Así hacemos. Esta práctica también mi mamá me enseñó. A mí me gusta preguntar siempre, por eso preguntaba ¿Qué significa Corpus? ¿Qué hay ese día? Entonces mi mamá me contaba, y yo igual lo mismo cuento a mis hijos. Dice que ese día la papa va a la misa, el día de Corpus, cuando escarbamos la papa, en la chacra quedan las papas chiquitas y estas papitas cuando nos las recogemos, se quedan en la chacra llorando, entonces esta papita va a quejarse a nuestro Señor, el día de Corpus, convirtiéndose en una papa grande y de buena calidad se queja "mire, como es posible que me hayan abandonado en la chacra" "me han dejado" "para que me has creado" diciendo. Dice que detrás de la papa va el pajarito llevando a sus tres hijitos, el ratoncito llevando a sus siete hijitos y ellos desmienten a la papa "Taytáy, ella está mintiendo no es cierto lo que cuenta y te demostraré

lo falso que es su historia" diciendo el pajarito se acerca a la papa y se la traga de una sola bocanada, y el ratoncito se acerca a la papa y con siete hijitos se lo comen a la papa, y ni siquiera la papita alcanzó para nada. Por eso dicen que el día de Corpus, Dios hizo que volviera la papa a la tierra, caso contrario la papa se hubiera extinguido. Si no hubiesen ido el pajarito y el ratón dice que la papa se hubiera extinguido, nos hubiéramos quedado sin papa. Nuestro Señor se lo hubiera llevado. Dice que el pajarito con el ratón el día de Corpus salvaron de que la papa no se vaya. Por eso mi mamá con aguja entrelazaba las papas "para que no se vayan" diciendo. Y esas papas ensartadas sahumaba con incienso. Mi mamá el día de Corpus observaba a los pajaritos "No hay pajaritos, seguramente se han ido donde nuestro Señor" diciendo y verdad cuando nos fijábamos no había pajaritos, el ambiente se encontraba en silencio y pasadas las doce nuevamente los pajaritos aparecen, están trinando y revoloteando en el ambiente. Así decía mi mamá y creía en eso. Por eso, cuando cosechábamos la papa, mi mamá decía "no importa que estas papas pequeñitas se queden para que coman los ratoncitos y los pajaritos" diciendo. Siempre sobraban las papitas en la chacra. Todas estas prácticas mi mamá me enseñaba. A mis hijos igual yo les cuento. Este hecho sucede el día de Corpus.

### **¿Para esa fecha las papas ya están cosechadas?**

Claro. Ya todo está cosechado. El producto ya está en la cancha. Después de cosechar dejas las papas pequeñitas, es ahí cuando estas papitas van donde nuestro señor a quejarse "para qué me has creado, así para que me abandonen en estas condiciones" Convirtiéndose en papas grandes. Y detrás de las papas van el ratón y el pajarito "Señor para qué nos has creado, qué cosa vamos a comer, esta papita para nosotros representa nuestro alimento" Por eso, dice que el Señor "mentiroso, vuelve" diciendo hace retornar a la papa, solo por eso existe la papa, sino fuera así no tendríamos papa que comer.

### **¿Eso le sucede solo a la papa y no a las lisas?**

*Solo a la papa, no a las lisas. Eso es lo que mi mamá me contaba.*

### **¿De todas las papas que conoces cuál de ellas es la mejor papa?**

*De las papas que conozco para mí el qumpis, maqt'illu suyt'u esas son las papas más deliciosas.*

*¿Son deliciosas? Son papas deliciosas.*

### **¿Siguen cultivando esas papas?**

Seguimos cultivando. Hay papas de muchas variedades. Hay k'usi, yana k'usi, puka k'usi, boly, q'iwillu, q'illu suyt'u, ch'illkas, ch'iqi phuyu hay cantidad de papas.

### **¿Y están criando todas estas papas?**

Algunos seguimos cultivando, otros ya no las tienen, cuando se "saliyan", cuando se pudre de por sí desaparecen las papas.

### **¿Y cultivan maíz? Sí cultivamos maíz. ¿Recientemente?**

Recientemente, antes no sembrábamos. Hace poco que hemos empezado a sembrar, no pasa mucho tiempo desde que empezamos a sembrar maíz. Recién pasará unos veinte años desde cuando hemos empezado a sembrar maíz.

### **¿Hay otros pagos para sembrar el maíz? Siempre haciendo pagos entramos a sembrar el maíz.**

### **¿Hablando bonito al maíz, igual que a la papa siembran el maíz?**

Igual que a la papa, hablando bonito al maíz sembramos. Siempre haciendo un pago. Llevamos chicha, llevamos comida y así ch'uyamos el maíz, solo así hay producción, si no hacemos eso no hay producción.

### **¿En Kuyu, Hakaka, Paruparu desde Chawaytiri dicen que crían papa? ¿Sabías eso? ¿Qué papa están criando? ¿Todas las papas antiguas?**

Papas nativas. Estarán criando todas las papas nativas. Había muchas variedades de papa, por ejemplo, yana, ch'apiña, puka ch'apiña, sulí, esta papa ha desaparecido, tal vez algunos los mantienen todavía, aquí en nuestro pueblo son muchas las variedades de papa que han desaparecido, yo conocía

muchas variedades de papa, por lo menos habría unas veinte variedades de papa, había willkas.

**¿Y tú cuántas variedades de papa estás criando?** *Creo que yo ya no tengo ni diez variedades de papa.*

**¿Está desapareciendo?**

Está desapareciendo. Había cantidad de variedades de papa. Ahora ya no tengo willkas, ya no tengo boly, ya no tengo yana boly, ya no tengo ch'apiña, yana ch'apiña, puka ch'apiña, puka churispi, yana churispi.

**¿Todas estas papas, son papas para sancochar?**

Si son papas para sancochar. Ahora yo sigo cultivando yana k'usi, yuraq k'usi. Había yana k'usi, muru k'usi, ya no hay esas papas, están desapareciendo, en mi caso también son pocas las papas que todavía las cultivo. Tengo k'usi, ruk'i, q'iwillu pienso que ya no tengo ni diez variedades de papa.

**¿Dicen que en ese lugar está criando todas las papas antiguas?**

Claro para volver a sembrar todas estas variedades de papa siempre alguien debe tener todavía la semilla. Trayendo estas semillas de nuevo podemos adoptárnoslo. La semilla que traemos de otro lugar crece lindo y se mantiene, si traemos semilla de T'iqan esa semilla no se mantiene desaparece pronto, retorna a su pueblo, dice que regresa mirando su nube, lo mismo dicen también de los caballos mirando su nube regresan a su tierra. Dicen que de donde sale el sol no se debe de traer semilla, si traes de esa dirección esa semilla se extingue, así comentan, cuando traes semilla de donde se pone el sol esa semilla es buena, no desaparece, y la producción también es buena, así habla la gente.

**¿Y de dónde compran?**

Compramos las semillas que traen de las alturas de Calca. Compramos semilla de Calca. Para que no vuelva a su tierra. Esta semilla nos dura. Ayer vi en la feria de Calca muchas variedades de papa, comprando volvería a trabajar, he visto toda clase de variedades de papa, por eso me dije "yo tenía todas estas papas y yo las he hecho desaparecer" diciendo. "Son muy deliciosas, harinosas" diciendo, mis hijos todo se lo comen. Esas papitas son harinosas, por eso menudito y todo se lo comen, esa es la razón por la que desaparece nuestras papas, si no fuera así no desaparecerían.

**Es interesante lo que me has dicho ¿Si traes semilla de papa de donde sale el sol desaparece, si traes papa de donde se oculta el sol no regresa a su tierra?**

Así es. Lo mismo pasa con el caballo, si compras de ese lado el caballo casi de inmediato regresa a su tierra. Mirando su nube de inmediato regresa a su pueblo. Dicen también que no se integra a la tropa de tus caballos.

**¿Esta llipt'a tú lo has elaborado? Sí ¿Y de qué es?**

Son de arbustitos, quemamos estos arbustitos, y la ceniza lo mezclamos con limón, y le agregas un poquito de azúcar y solo con eso nada más es dulce la llipt'a.

**¿Y esta llipt'a es solo para masticar con la coca o también lo utilizan para preparar yuyu?**

Esta llipt'a es solo para acompañar la coca, para preparar yuyu utilizamos la ceniza del eucalipto, la hoja del eucalipto es buena para preparar yuyu, también para sacar la cáscara del maíz.

**¿Cómo hacen eso, cuéntame por favor?**

Quemas el eucalipto, y solo queda su ceniza, la ceniza se mezcla con agua, y cuando se asienta, solo la agüita que queda encima echas a la olla con maíz, removiendo haces hervir el maíz y eso saca rápidamente la cáscara del maíz.

**¿La ceniza para la llipt'a no sirve para sacar la cáscara del maíz, solo la ceniza del eucalipto?**

Solo la ceniza del eucalipto. Mi esposo también sabe muchas cosas, él también te puede contar, él tiene 44 años, él también tiene sabidurías, si le preguntas él también te va a avisar.

**Claro que sí. Tienes buena memoria todo lo que te contó tu mamá lo recuerdas muy bien**

*Yo recuerdo todo. Aquí atrás hay una laguna.*

### **¿Cómo se llama esa laguna?**

La laguna de T'iraqucha. Antes, dice que se llamaba Huch'uy Qusqu. También sobre ese tema mi mamá sabe.

### **¿Qué te contó?**

Cuentan que la laguna era una wak'a, que si las personas se acercaban, la laguna salía y se devoraba a las personas. Trajeron a unos padres e hicieron bendecir, recién la laguna se apaciguó. Esta laguna es bautizada con un quintal de sal. Antes refieren que esta laguna era sallqa (arisco). En este lugar se tenía que fundar el pueblo de Huch'uy Qusqu, inclusive dicen que alrededor de la laguna ya había casas, ya era un pueblo. Cuentan que en este pueblo se celebraba un matrimonio. A este matrimonio había visitado nuestro Taytanchis, y los matrimoniados eran tacaños y al Taytacha convertido en viejito absolutamente nada le habían invitado, ni agua ni comida. "Este es un quñasapa viejo" diciendo ni siquiera lo habían tomado en cuenta, y en eso una mujer compadecida del viejito se le acercó y le convidó comidita, en eso el viejito a la señora le dijo "Corre, escapa de este lugar, anda hacia el frente, pero la consigna es que no debes de mirar por ningún motivo hacia atrás" diciendo "¿Por qué me ha dicho eso?" la señora muy pensativa así se dijo para sí misma. "Escápate" "No te quedes aquí por ningún motivo, pero no debes voltear la mirada hacia atrás" le dijo el viejito. La mujer se fue corriendo hacia el frente de la laguna, y ella curiosa, a pesar que el viejito le recomendó que no mirase hacia atrás, ella "qué está pasando" diciendo miró hacia atrás, en eso el pueblo con toda la gente y con todas las casas estaba siendo completamente cubierto por agua, hundiéndose en agua y esta mujer en ese instante se había convertido en un encanto. Por eso allá al frente de la laguna hay un encanto, una roca que parece ser siempre una mujer en posición de sentada. El viejito era nuestro Taytacha. Por eso mi mamá me decía "A veces puede llegar a nuestro pueblo, a nuestras casas un viejito, ese viejito puede ser nuestro Señor convertido en viejito, por eso, así sea un viejito quñasapa siempre se le debe de convidarle comida, si no lo haces, fácilmente te puede pasar algún castigo" diciendo me advertía mi madre. Por no invitar, atenderlo al viejito ese pueblo con toda la gente fue devorada por el agua. Esa es la laguna de T'iraqucha. El agua salió de la misma laguna y lo había devorado la laguna al pueblo con toda la gente. Algunos, cuando se refieren a la laguna le dicen "Wiraqucha", y otros "T'iraqucha" yo le digo Wiraqucha. Desde esa fecha dicen que el agua de la laguna sale en alcance de las personas hasta la cima de aquel cerro para poder devorarlas. Aquella laguna antes era arisca. Cuentan también, que en una oportunidad pasaba un arriero que llevaba cargas de sal y a esta persona conjuntamente que sus burros cargados de sal alcanzándola cerro arriba lo había devorado. Esta laguna era arisca. Esta historia me contó mi mamá. Seguramente mi mamá no ha visto lo que hacía la laguna, a ella también le habría contado su mamá y a ella su mamá y así sucesivamente. Ahora, por ejemplo, esta historia he contado a mis hijos y ellos también contarán a sus hijos y ellos a sus hijos y así sucesivamente.

### **¿Ahora se puede ver esa mujer encantada?**

Si se puede ver. Está allá al frente. Inclusive en el lugar la paja está crecida.

**¿Allá al frente hay una roca?, ¿cómo se llama?** *Ah, estarán diciendo warmi saya.*

### **¿Y tiene historia?**

Ese lugar se llama Uqururu. No sé la historia de Uqururu, tal vez las personas mayores conocen la historia de Uqururu. Yo no sé. Yo puedo contarte lo que sé nada más. Esa laguna se represó ya después cuando bendijo el padre. Actualmente cuando pasas por la ribera de la laguna, las olas se levantan como queriendo alcanzarte.

### **¿Tú has visto lo que vino el padre?**

Sí he visto. Cuando vino el padre, de aquí fue toda la gente, y en las cercanías de la laguna de T'iraqucha la gente ha bailado. Yo digo Wiraqucha, otros dicen T'iraqucha.

### **¿Si caminaras sola por la ribera de la laguna qué pasaría?**

Yo voy, por eso te dije que cuando miras la laguna sus aguas te quieren dar en alcance como queriendo atraparte. Hasta ahora la laguna es como para tenerle miedo. Es como un embudo. Aquel cerro nada más no deja que se vea la laguna. Ahí adentro, como en un embudo está ubicada la laguna. Más

bien la Mamaqucha era pampa nada más. Recién cuando la han represado se ha convertido en laguna. Ahí los patos empollaban, animalitos empollaban, pero siempre tenía un manante vivo. Cuando mirábamos con mi abuela se veía un hoyo profundo. La Mamaqucha es producto del represamiento, yo recuerdo que ese represamiento lo hicieron cuando yo ya tenía uso de razón, para el represamiento yo solía cargar arena en lugar de mi papá, llevando arena hemos represado para cosechar agua.

### **¿Qué año fue?**

*El represamiento se realizó cuando yo estaba niña, yo en reemplazo de mi papá he cargado arena, cargando en burros solíamos cargar arena, cemento, así es como se construyó esa represa. Cuando era niña yo solía caminar, jugar en esa pampa, en esa pampa yo solía hacer barro, en esa pampa crecía chhura y dentro de esas hierbas yo solía andar jugando. Ahora se ha convertido en una laguna. Ya lo hemos represado.*

### **¿Y esta otra fuente de agua todavía no la han represado?**

Eso no está todavía represado, pero el otro ya está represado, no era represado, era solamente puesto con terrones, ahora ya lo han represado, pero es San Salvador quien hizo represar. En el trabajo del represamiento nosotros hemos ayudado, pero los de San Salvador se lo quieren apropiar, por eso nosotros ya no queremos que represen otra fuente de agua que tenemos, ellos tienen la intención de querer represar, pero nosotros ya no le permitimos que lo hagan.

### **¿Hay otra fuente de agua?**

Sí. Se llama Quejana. Es una pampa, es un huayllar. Esa fuente de agua todavía no está represada. El agua todavía libremente está discurrendo.

### **¿Ya no permitirán que los de San Salvador represen esa fuente de agua?**

Ya no vamos a permitir. Necesitamos para nuestros hijos. Ya no hay más fuentes de agua. Inclusive las fuentes de agua están disminuyendo de caudal. Nos han contado que los de San Salvador tienen la intención de entubarlo y llevárselo toda el agua. Eso nosotros no vamos a permitir. "Los de Ccamahuara producto de la venta de los bosques tenemos recursos económicos, mejor con ese dinero construiremos una represa para nuestro uso exclusivo" Así es como están pensando. Ese es el acuerdo.

Si otro lo hace, quizá diga "yo lo hice y tengo derecho de usarlo" y se lleva toda el agua.

Que ocurra eso no lo vamos a permitir. Recientemente está asumiendo sus funciones el presidente de la comunidad, ojalá que mantenga el proyecto en pie. A veces a los campesinos nos engañan con falsas propuestas, espero que eso no suceda.

Como conversábamos el otro día, ahora que es compadres se está haciendo el linderaje de nuestras tierras, es cada año que hacemos eso, ahora se bajará hasta aquí que era la casa hacienda y el varayoc de la parte baja invitará la comida, también en comadres toca los varayuq de la parte alta, estoy pensando ofrecer parrillada tengo que matar una alpaca ya he calculado que una alpaca alcanzará, mas papas y choclo. Así es como ofrecen todos, el día del baile sargento también es otra fiesta, exclusivamente es un cargo de los Varayuq, allí también se baila y se visita casa por casa y tienes que ofrecer comida, chicha para los visitantes. Este cargo del Varayuq es de mucha importancia porque también ellos tienen que dar el ejemplo y revisar en la asamblea si todos los comuneros llevan la cruz, eso es muy importante llevar la cruz, si no llevas hay castigo, sobre todo los varones. Se dice que la cruz representa la protección, la fuerza y la perseverancia, si estás con la cruz nada te pasará, por eso cuando van a ir el 23 a Unu Rakina también será una fiesta, todos los hombres jóvenes de la comunidad se visten con el traje muy lindo es la danza de la wallata solo son varones ellos van bailando desde la comunidad hasta el lugar mismo de Unu Rakina. Por delante van los tres varayuq y sus regidores porque quien guía a las wallatas son los capitanes, así vienen también de las otras comunidades. Esta vez estarán Ccamahuara y Siusa. Uquru está castigado porque han entrado en conflicto por afectación de terrenos con T'iraqucha. Entonces las mujeres llevamos comida hasta la apacheta cuando están yendo en la mañana y cuando regresan en la tarde también, y otras esperamos en la comunidad. Van para bailar y cantar, pero siempre está la revisión de la cruz, ya no revisan los Varayuq sino los capitanes a todos los danzantes todos tienen que llevar. Verás que cada una de las esposas de los Varayuq han traído comida especial que se ofrece a los Varayuq, los regidores, los capitanes, es un fiambre frio que consiste en queso, cuy, tortillas, mote, papa, chuño, otras traen

carne asada, tallarán y se pone allá al centro para que coman los varayuq y sus regidores y ya ellos invitan a toda la concurrencia para que se acerquen y cojan algo de la mesa, aquí ahora seremos unas 300 personas todos tienen que comer.

### ¿Y el linderaje?

*Esta vez el linderaje termina en la parte baja y más tarde todos regresamos a nuestra comunidad ya no a pie - antes si se regresaba a pie por este otro lado - sino en carro. En comadres será en la parte alta hasta llegar a Unu Rakina como te decía antes.*

He estado en Unu Rakina el día de comadres, ¿qué significa para ti Irma?

Ahora esto es desde lo que nos hemos separado de Chawuyri, la fiesta de comadres de carnaval es muy importante justamente porque es una fiesta para el agua, es el lugar donde está el manante justamente en la parte del lindero entre San Salvador y Colquepata el agua se divide en dos hacia este lado y el otro a va al otro lado, siempre ha sido la danza de las wallatas bailan como si estarían volando, las mangas blancas son sus alas. Y la montera está con la wallata incluido su cabeza por eso es su nombre, para eso los hombres tienen que estar bien fuertes y desde chicos se preparan y es todo un acontecimiento muy especial entrar a bailar, no es así nomás.

### ¿Podemos decir que es una fiesta para el agua?

Es una fiesta, será pues al agua pero también es donde se ve la fuerza, es para que la tierra produzca bien, si no hay agua no hay producción, el agua es la que riega, la que limpia, la que organiza, y esta agua se va juntando de todos los lugares y se van formando manantes, bofedales, y los ríos y las acequias, por eso se dice que en los próximos años habrá guerra por el agua, por eso tenemos que pensar bien en nuestra reserva también como te decía...si pues, por eso ahora estamos más interesados en recuperar nuestra relación con los apus, la pachamama.

## FRANCISCO

### Mi vivir y la Comunidad

*Yo soy Francisco Janq'u Manutupa, hijo único de Justina Manutupa Cusiquispe y Mariano Janq'u Quispe, mi madre cuando me dió a luz, un mes después se había enfermado y fallecido dejándome wawita ¿cómo habré hecho sufrir a mi padre? ¡Porque las wawas son difícil de atender, criar!, maduré con mi padre, es por eso cuando crecí un poco más, mi padre me dice: ¡Hijo tú no vas a ir a ningún lugar, yo te he hecho florecer, has madurado conmigo, tú me vas hacer enterrar como sea, dentro de la tierra o fuera de la tierra, para eso yo te he criado! por ese motivo yo no he salido a ningún lado, como me he quedado aquí al lado de mi padre, he cumplido su deseo con cariño, yo me lo he hecho enterrar a mi padre, yo y mi señora hemos hecho el entierro de mi padre. Cuando mi madre fallece, yo he tenido madrasta vivíamos con ella, después mi madrasta también falleció, aún mi padre en vida se lo hizo enterrar. Mi suegra también era viuda porque mi suegro ha fallecido estando yo chico, cuando envejeció mi suegra hemos cuidado aquí, nosotros hemos hecho enterrar aquí.*

Su nombre de mi machula (tátara abuelo) se llamaba Melchor Janq'u y mi abuelita Florencia Machaqa ellos se habían venido a Písaq del lado de Sicuani, zona de Qulla, yo me pregunto: ¿de dónde habrá sido él?, mi machulay había venido desde allí a la hacienda de Wandar, ellos servían a la hacienda ¿por qué habrán venido aquí? y aquí han fallecido, por eso yo también aparecí aquí. Mis otros tátara abuelos son: Bernardino Manutupa Manutupa y Silveriana Manutupa y su madre de ella es Justina Manutupa, todos ellos han fallecido en Siusa. Mi abuela era Maralina Cusiquispe de Ccamahuara y mi abuelo es Bernadino Manutupa de Siusa, es por eso que mi abuela se había ido de nuera a Siusa. Entonces mi madre se había quedado con mi madre mayor que eran buenos trabajadores, tenían bastantes animales. Mi abuelo tenía su hermano menor de nombre Mariano Manutupa, este señor había vendido todo los terrenos, todos los animales de mi abuelo habían terminado, entonces mi abuelo les había azotado a los niños, a mi madre, a mi tía, de eso les había hecho sufrir, ya también Mariano Cusiquispe su hermano mayor de mi abuela había vivido aquí, entonces él había ido diciendo: ¡cómo lo van a hacer sufrir a mis sobrinas acaso yo he muerto!, yo pues me lo traeré diciendo les había traído de Siusa, a mi madre y a mi tía, por eso mi madre había vivido aquí.

## El montañero feliz

Aquellos tiempos de mis abuelos teníamos muchos animales, había muchos árboles, los pastos también eran buenos, los productos eran muy buenos, grandazos, la paja también había bastante y muy cerca, pero ya no habían vicuñas, pero llamas y alpacas había bastante, por lo menos esos tiempos cada familia tenía quince, veinte, treinta llamas sólo para carga, las llamas eran como nuestros hermanos, ellos también tomaban su chicha en su fiesta, en el mes de agosto "machu t'inkay" aquí le poníamos sus "t'ikas" un "sencillo" la llama capitán, era la guía de las llamas en tiempos de cosecha, en tiempos de carga usaba muy bonitos aretes. Nosotros también teníamos llamas, cuando mi padre poco a poco envejece las llamas también poco a poco disminuyen, entonces ahora ya no hay llamas, ya no hay, ya no existe la llama, es que la llama anda lejos, anda a la montaña al ichhu a comer el mejor pasto y limpio, el ichhu ha disminuido, solo hay alpaca, están criando algo de alpaca, la alpaca es para waylla (bofedales) nomas, no es como la llama de mucho andar, montañero feliz que anda cerros desde aquí hasta la zona de Chawaytiri a los cerros. De niño pastando y silbando mis llamas también era feliz.

## Mallqu qhaquy y los cargos

De niño he visto muchos cargos; había el capitán, qullaqullana, qaywa, kañari mallqumallquchakuy, era muy especial, es cuando a los niños (mallqu) de siete a ocho años mandan hacer el malqoy en la hacienda en el tiempo de la ciega, se llama "mallqu qhaquy". Cuando el tiempo de la ciega llega el "qullaqullana" escoge a un "mallqu", por ejemplo, una persona "X" van donde la otra persona "Y" diciendo: "tu hijo ya está bien, tienes que hacer "mallquchiy", entonces la persona "Y" dice: bien pues, haré hacer el "mallquchiy", entonces como padre tiene que fletarse banderas, monteras, etc., después el "qullaqullana" obsequia un lazo nuevo, una segadera, todo eso pone el qullaqullana obsequiando al "mallqu". Sus padres del "mallqu" le tienen que dar ropa a su hijo y hacer vestir bonito, después tienen que hacer cocinar el uchu, tienen que llevar merienda cocinada a la hacienda, entonces el "mallqu" tiene el uchu kuta, el qullaqullana tiene su uchu kuta, así es. También hay otro "Kañari" el que sopla el asta del toro, el que guía, él también tiene que hacer cocinar uchu, tiene que llevar merienda durante dos años, luego ya estando joven, viene el cargo "qaywa" es el que cuenta los wachus, entra a contar wachu, allí el qaywa también busca un mallqu y luego tiene que hacer el "haywakuy" en el ayllu y en la hacienda, cuando hay faena en la hacienda también tiene que hacer el haywakuy, era pues un gasto este cargo, era con merienda. El capitán, qullaqullana, qaywa; ellos invitan trago a la gente de la comunidad en la hacienda para que empiecen con el primer wachu, el primer wachu es jalado por el qullaqullana, después entra masa runa, luego el qaywa cuenta los wachus y entra al último, y si esta cuenta mal los wachus, él tiene que hacer los wachus, así se trabajaba.

Osea el qullaqullana busca un jovencito y hace el maquchiy, y este jovencito cuando madura se vuelve qaywa, y como qaywa busca otro niño para mandar hacer mallquchiy, de manera que este mallqu se convierte qaywa, hasta entrar al primer wachu, y el qayma se convierte en qullaqullana, después de qullaqullana entra a qhaswa capitán (qhasway en Todos los Santos a fines del mes de octubre), después entra a hacer el mayordomo con este cargo manda hacer el barbecho de las tierras de mamacha pervisti, la mamacha tiene en cinco muyus de las tierras del ayllu eso hacen los pervistis, para eso el mayordomo mandar hacer el "yapuy", manda hacer el barbecho, manda hacer sembrar, manda hacer el k'asuchiy, manda cosechar, tienes que mandar hacer chicha lleno de una casa, allí tienes que hacer cocinar la merienda para llevar a los que cosechan la papa, al previste tiene que ir en la mañana con seis botellas de cerveza, con desayuno y al medio día tiene que hacer llevar un churrasco o algo así, cada mayordomo hace eso, había dos mayordomos en el ayllu entonces tienes que hacer cinco veces el cargo. El previste no pone nada, solamente para la cosecha nomas se alista, por ejemplo, me dicen: ¡tú, vas a ser, ya puedes hacer previste! entonces tienen que traer la cosecha de la papa a mí casa, así es.

Yo si he hecho de canto los cargos, desde mallqu, kañari, regidor, qaywa, qullaqullana, qhaswa capitán, segundo mayordomo, alcalde varayuq "sara muchhaychallan ruwanaki" después hice personero (primero era cabecilla luego personero, después ha ido cambiado a presidente), he hecho también misayuq a Uqururu hace una misa para el taytacha "día misa" después tienes que invitar comida a todas las naciones que llegan, allí se termina de hacer el cargo. Volví a ser vicepresidente, tesorero, luego me han llevado a presidente.

Ahora ni hacen regidor, por ejemplo, mi hijo como estudia se ha ido, ya no ha hecho. Son hartos estos cargos y todos he hecho, no me perdonarían, me colgarían, me harían hacer así de viejo. Sin embar-

go, hacer estos cargos poco a poco se ha ido perdiendo, ahora solamente están haciendo el alcalde Varayuq. Hacer los cargos era para ser hombres respetados por la comunidad, y aquellos que no hacían los cargos comunales eran puestos al último como perro, decían: ¡este adefesio no ha hecho nada para el ayllu, no sirve para nada, solo llena su caga! Los que no hacían cargos, podían hacer con normalidad sus parcelas, pastar su ganado y todas sus actividades ni quitaban sus tierras, solamente la gente quería que hicieras cargo, que todos dieran de comer a la comunidad, eso querían, y además eso era respeto antiguamente. Porque toditos compartían el esfuerzo. Por eso, si no has hecho cargo y quieres sentarte junto con los que han hecho cargo, te sacaban al borde, atrás ¡tú anda a sentarte allá, tú que haces aquí, no es tu mesa aquí, tú no sabes hacer nada! así te botaban.

Aunque los que no hacían cargos eran hartos, ya todos han fallecido, si eras pobre te obligaban a la fuerza a hacer cargo, llorando hacían, se comprometían para la tierra, para sus ganaditos, para otras cosas, era triste si no tenías nada. Eso era para empobrecernos, entonces vinieron las instituciones como CEDEP Ayllu y nos dijeron: ¿para qué hacen ustedes estas cosas? ¿Estos niños no comen? ¡Vuestros niños sin ropa! ¡Vuestros niños sin educación!, ¡estos niños en los tiempos venideros van a sufrir! ¡Y ustedes teniendo o no teniendo se están despellejando! ¿Todo eso para qué? ¡Para hacer comer a la gente! ¡Para vuestras barrigas! ¿Y vuestros niños, vuestras familias, vuestras mujeres? ¡Están andando sin ropa muy tristes! Ustedes cuidan sus animales, para la gente están invirtiendo, ¿quién les va agradecer eso? ¡Nadie les va agradecer eso, debe desaparecer todo eso! ¡Deben hacer disminuir, con eso vuestros hijos van aprender a leer y estudiar, para que sean hombres! Así nos dijeron, con eso se ha disminuido. Esta decisión lo hicimos comunalmente, bajo acuerdo en el acta, los cargos eran demasiados, por ejemplo hacer "mayordomía" era semanal, cada día tenías que gastar, como es grande no se podía terminar, como mayordomo tienes que hacer terminar y hacer llevar con la gente, para eso tenías que poner manutención. En mi ayllu he hecho todos los cargos he terminado, yo he hecho los cargos obligatorios por eso en este ayllu la gente escapaba, muy difícil de hacer cargo, se empleaban para hacer cargo, de pueblo en pueblo buscaban cosas para hacer cargo, eso era la dificultad. Como la chicha también tenías que hacer harto de una "fanega" lleno de una casa, esas fanegas eran como los sacos actuales de ch'iqchi, esos tiempos no trabajábamos maíz, porque eran tiempos de la hacienda, entonces conseguimos con la muraya y ch'uñu, hacíamos cambios.

Por ejemplo, en Uqururu había un cargo Mayor, en este cargo tienes que dar de comer y dar a doce panes para varón y mujer y para los niños son ocho panes, para la niña mujer seis panes, eso hacías para toda la comunidad, entonces tenías que mandar hacer harto pan por lo menos dos taqis de pan, con eso alcanzaba apenas. Era bastante gasto, ahora no hacen nada de eso, ahora la gente trabaja para su barriga, para que eduquen a sus hijos, están siendo educados. En Uqururu también había otro cargo al "justo juez" a este taytacha se velaban desde agosto cada jueves tenías que hacer velar hasta el catorce de agosto, tenías que traer dos envases de trago, el cargo era semana tras semana, el "juntador" tiene que hacer "hurk'a para que baile el "ch'unchu tusuq", el que bailaba a veces se mañoseaba, ¡ay! el músico también se mañoseaba, llorando hacían este cargo, eran total gasto estas cosas. Ahora no se hace esas cosas solo es un día, hacen cocinar comidita, van hacer velakuy al día siguiente es día principal y en la tarde ya se hacía la fiesta. Los de Siusa también iban a esta fiesta, venían de Pampallaqta, del valle, Sakaka, Viacha, Amaru, Ch'umpi, Wama, Sap'aqtu, Warkhi,... de todas las comunidades venían.

El taytacha era conocido y milagroso, no era culto, pero tenías que hacer comer para todos los visitantes y bailarines, el ch'uñu phasi también daban en unkuñas, tenías que dar a cada nación, después tenías que dar de comer al cura, tenías que mandar hacer misa, encima al cura se pagaban catorce o quince, esas veces era pues plata. El cura pedía lechón de lo que hacía misa, después tenías que llevar borrego, gallina, tenías que fletar un caballo de buen paso, lo hacías con ovejas para que venga en la silla, era mucho, era muy gasto esas cosas, traía a la tristeza. Solo para eso trabajaban todo el año y con eso en la casa de cargo, los cargo pasados aplaudían y eran respetados y decían ¡yo he hecho cargo carajo, ¡qué falta aquí, carajo tienes que poner estas cosas o aquellas cosas!, diciendo pedían. En esta comunidad solo bailaban los k'ara ch'unchu tusuq, qulla tusuq, de aquí hacían cargos a Qoyllurit'i, hacían también a Sakaka, para hacer el cargo te hacen el hurk'a y tenías que recibir, ahora no existe esas cosas.

### **La escuela**

La escuela de Ccamahuara y Uqururu eran juntos en la zona de K'ayrapata para los dos ayllus, y para Siusa era otro con un solo profesor. Nosotros también teníamos un solo profesor, los alumnos éramos: yo, Julián Tunki, Damian Warak'a, Seprian Colque, Maximo Manutupa, Juan Kuro Mendoza, ellos

entramos de Ccamahuara, éramos casi diez alumnos. De Uqururu también entraron, pero ya se murieron todos de esa generación, solo está vivo Pedro Yapu. Teníamos un solo profesor por eso venía solo tres días a la semana que era varón, era de Calca, era Hernán Zúniga, ya fallecido también, él nos enseñaba todavía sobándonos no había escuela estatal, el Estado después ya pagó a los profesores.

### **La hacienda**

En la hacienda la gente trabajaba, ahora están revolcándose en la tierra, en esos tiempos de la hacienda la gente trabajaba desde las seis de la mañana, yo también he trabajado allí siendo joven, allí sin tomar agua, "ya está medio día" le decíamos "vamos a descansar ¡wiraqucha mayordomo vamos descansar nos ha dado sed, hambre!", este nos respondía ¡carajo trabajen, cojudos de mierda de la tierra que tragan, de sus animales que empobrecen los pastos! así nos hacía trabajar. Descansábamos a la una de la tarde casi las dos, en pleno solazo, teníamos que estar en el hallmay, en haray, en las ciegas, en las cosechas estábamos solo bajo el orden de la hacienda semana tras semana le servíamos, a la semana teníamos un solo día para trabajar nuestras chacras, después todo el tiempo era la hacienda, había que traer pasto para la vaca, para el chanco, era total, había muchas cosas pero era solamente para el hacendado, no te daba nada de comer, nosotros nos poníamos nuestro fiambre, nos llevábamos nuestra papita, con eso trabajabas, acaso el hacendado va a hacer cocinar ¡no! en la siembra, en el hallmeo, en la ciega, en la cosecha de la papa. Si tenías chacrita en la hacienda, y no entrabas o entrabas a trabajar las chacras de la hacienda, te lo dejaban tus wachus, el hacendado ordenaba y decía a la gente de la hacienda ¡vayan a cosechar su chacra de ese hombre cosechen todo! decía; sea papa, habas, lisas, "wachunkaranchinpunmi hacendadoqa" todo se lo recogían de las tierras de la hacienda, solo en las tierras del ayllu se salvaban nuestros cultivos, claro éramos propietarios del ayllu pero trabajaban muchos, casi toda la comunidad trabajaba en la hacienda porque nuestras parcelas eran pequeñas.

El ayllu solo era desde el río, desde la pampa de Sullun Chaka desde allí hacia arriba venía el ayllu era tierra comunal. Al frente eran tierras de la hacienda, en esos lugares de la hacienda como Wallapata, Qhiwar, Panapunku, Qunqayllu trabajaban los comuneros. Los Siusas también trabajaban en la zona de Puka puka en la hacienda de Wallwa, por ese motivo ha dejado la hacienda Rosa Gálvez Vargas. Entonces cuando llega el tiempo de la reforma el hacendado dijo "¡ni Siusa ni Uqururu no me han servido bien!, Ccamahuara es como mi marido, ellos han trabajado mi tierra, he comido las fuerzas de Ccamahuara, los que han trabajado son de Ccamahuara! por ese motivo como ha llegado la reforma agraria, yo voy a dejar a Ccamahuara". Es así como se hace el documento en papel, por eso estamos teniendo esas tierras.

En este periodo no hubo conflictos entre comunidades porque el hacendado no quiere, él es rey pues, por eso en el tiempo de la reforma ha decidido a quien dar más o menos tierras, acaso Siusa puede ordenar, no pues en esos tiempos los hacendados eran los reyes, nadie podía cuestionar al hacendado, le apoyaban el juez, el gobernador, el puesto policial, también todas las autoridades, nadie podía hacer como quería, ni siquiera la comunidad.

Por eso ni a San salvador ha dejado buenas tierras, no ha dejado, los de San Salvador solo había unos cuantitos por eso dijo ¡ustedes no, Ccamahuara va comer estas tierras! Diciendo el documento está hecho de esa manera. De ahí las nuevas generaciones de Siusa hablan todavía, "¿Pero qué tontos han sido nuestros abuelos?" aducen que sus abuelos también han trabajado, y por qué no han dejado siquiera la zona de Puka puka. Siusa estaba en la hacienda de T'iu es de T'iu, la pampa de Puka puka, donde hay chachakumu ese era hacienda, los de Siusa tienen pequeña tierra.

Como se tenía solo tierras, en la parte alta solamente trabajábamos las papas, los cereales se hacían en la parte media muy poco en las fronteras de Siusa, pero como trabajábamos en la hacienda, allí hacíamos los productos como maíz y cereales. Si cumplías a la hacienda allí podías trabajar, también podías pastar tus ganados. Solamente los que nunca entraron a la hacienda trabajaban en el ayllu ¿por qué no querían trabajar? tenían pereza, los antiguos eran vagos, eran cobardes, no se presentaban a fuertes trabajos, decían; ¡me judería carajo, sin comer me harían trabajar! ¿De esa pobre tierra voy a trabajar? ¡Carajo, acaso me falta la tierra de mi ayllu! Porque estas tierras siempre eran ayllu aunque había pocas personas por lo menos cuarenta o cincuenta personas, así nomás era, no llegaba a cien.

### **La educación y los abuelos**

Los abuelos no sabían leer ni escribir pero sabían más respeto, más trabajo, no era como ahora, cuando en estos tiempos entran a la escuela, al colegio, los niños de la escuela solo ven sexo, eso nomás ya están aplicando, antes no había sido así, yo también era niño. Aquí teníamos un "qhasway" en las fechas

de "Todos los Santos", "recordando los carnavales" "San Sebastián" había la costumbre, aumentaban el número de personas, ibas con una botella de trago, ese tiempo era cañazo no era alcohol, con eso ibas a qhaswar, por lo menos los jóvenes teníamos entre diecisiete, dieciocho,...para arriba, no son los adultos casados los que va a esta qhasway.

Yo he andado al qhasway por eso sé, vas con tu trago, entonces yo fui al anochecer al qhasway y me recibieron, se bailaba los días domingos toda la noche, hasta el amanecer, allí hay capitanas y capitanes son escogidos por el ayllu, es el ayllu que escoge, ellos tienen que poner música, andan las solteras y solteros jóvenes que andan son los que tienen veinte años, pero también los niños van desde los trece años pero observan nomas, se siguen nomás, todos son solteros no conocen ni mujer ni varón, no existe ni compromiso nada, eso era prohibido por el ayllu, por los padres, vete a bailar pero nunca hagas coqueteos, compromiso, ni te enamores con nadie, llega a la hora exacta, cumple la hora citada, así era eso. Yo también por lo menos me he aumentado al grupo a los diecinueve años, ósea hice el yapakuy, entonces me he aumentado al grupo de jóvenes, he entregado mi trago a mi capitán.

Cuando fui por primera vez al qhasway el capitán ha hecho juntar un q'ipi de ortiga, entonces a todos los que nos hemos aumentado varones y mujeres nos han cerrado a una casa diciéndonos; a ver ¡para que aprendan! han extendido al suelo la ortiga y dijeron ¡quítense la ojota! pucha nos han hecho bailar sobre la ortiga, sobándonos con kantunka, ay caray, casi lloramos de dolor, ja, ja, ja, ja, ¿para qué he venido me dije a mi mismo? además nos advertía diciendo; ¡no andarán haciendo cuento a nadie, nosotros también hemos pasado esto, si a alguien de tus mayores ves enamorando no llevaras cuentos a nadie, siempre había sido así, deberá perderse dentro de vuestro corazón, por más que haya algo! Me han sobado con la ortiga, y la ortiga al día siguiente me ha hecho arder, así.

Después en la antigua enseñanza los padres hacían por ejemplo, Andrés tiene su hijo y como padre él dice ¡niño, quien sea que venga, de dónde sea que vengas no se saluda cuando uno ya está cerca, si no apenas que aparezca esa persona, pues caso contrario me van a pegar a mí, me van a llamar la atención a mí!, por eso saludábamos a distancias ¡taytáy ave maría purísima! así nos saludábamos hasta que nos escuchan, y cuando escuchan te contestaba ¡sin pecado concebida! recién dejabas de saludarte y te pasabas, nos decían ¡cuidado que no aprendas así! eso también me enseñaba mi padre con látigo. Tenías que recibir el látigo, ahora ni siquiera le dan látigo a sus hijos, ahora es prohibido antes te daban con el hasut'i que tenía tres p'alqas, habrá sido hecho de vaca o llama, era pues bendecido por el cura, con ese látigo me dieron diciendo ¡así te vas comportarte! Por eso, si no te saludabas y si te pasabas callado sin saludar frente a un viajero, caminante, arriero, conocido o no, te preguntaba tu nombre ¿hijo de quién eres? ¡Ahora sí! ¡Va! ¡Está bien, camina!, así se pasaban callado los andantes y nada más te preguntaban. Y al día siguiente a la madrugada va a su casa de su padre, le coge durmiendo todavía. Por ejemplo le dice: don Toribio yo te estoy visitando el otro responde; ¡es muy bueno tu visita padre, gracias! ¿Y cómo estás? ¡Estoy bien, seguramente tú también! ¿Yaw Toribio, a ese tu hijo enseñas la educación, la familia sale de casa, el respeto también? ¿Dónde crees que estás?, ¡ese tu hijo ayer se pasó riéndose en mi lado, ni siquiera me ha saludado de lejos, ¿cómo enseñas eso? ¡Ha, suela zamorro, tú necesitas fuate! ¡Papá disculpa, este niño demonio, no te habrá saludado pues ¡haber saca a ese tu hijo, en mi delante ponle su respeto, si eres su padre! Entonces te azotaban arrodillado en su delante del quejoso, ¿sabes rezar o no, sabes pedir de dios? ¡Entonces pide un rezo, y soba a tu hijo para que en la próxima aprenda y si no lo haces así, este tu hijo va salir mañoso! Así era el respeto, no andaban común ni varones ni mujeres.

## El ayni

La chacra también hacíamos puro ayni, no había gente para plata, ni gente para comida, era puro ayni, allí se trabajaba en "masa", ahora se hace "wiri" yapuy, ahora se hace más wiri, antes trabajábamos "masa" de tres en tres se hace un wachu, ahora no, solamente es wiri de dos en dos. Antes se trabajaba cinco, seis, diez masas, todos los cerros de muyuy lo hacíamos, en todas las zonas se sembraba, se hacía de cada uno, de canto, en orden, se terminaba de uno solo todas su chacras en la parte de abajo y parte arriba también, entonces hacían el "hayma, hayma", o sea cuando terminaban la chagra de alguien muy temprano se pasaba a la otra chagra del otro comunero luego al día siguiente del otro, y así sucesivamente hasta terminar el "muyuy" era un trabajo de todo el mes por ejemplo se hacía en el mes de marzo el barbecho. Entonces la merienda también va con todos presas de carne grandes, y el segundo plato tenía más una presa de carne.

*Los barbechos eran en marzo, y para abril ya está terminándose y luego en abril ya estas entrando a cosechar uqas, para el uqa se hacía la t'aya después wachu, el barbecho era todo el cerro, todo el muyuy, si*

*acababas la zona de abajo tenías que comenzar la zona de arriba hasta terminar. Por ejemplo, yo voy a mandar hacer barbechar la chacra, entonces digo ¡por favor empiecen de la zona de abajo! Empezaban de la zona de abajo y terminábamos en la zona de arriba, si yo decía primero la "t'aya" lo hacíamos la t'aya, si digo que tenemos que hacer el wachu lo hacíamos el wachu. Porque algunos tienen pocos espacios en la zona de abajo o también en la zona de arriba entonces dependía de eso. Antes siempre era barbecho ahora más bien hacen "chuki" nada más.*

*¿Sabes por qué no se trabaja la chacra como antes? es que los productos no tienen precio, nuestro trabajo no vale, así es en todas partes, la papa tampoco tiene buen precio, pero las cosas de la tienda son de precios altos, el azúcar, el arroz, aceite, etc., todo cuesta más que la papa. Antes usábamos kerosene, si querías kerosene tenías que comprar también otras cosas y si no, no te vendían, era casi obligatorio. Los productos que trabajas se escogen para vender y llevas lo mejor para venderlo, vendes y luego no alcanza para nada, entonces no tiene sentido seguir trabajando.*

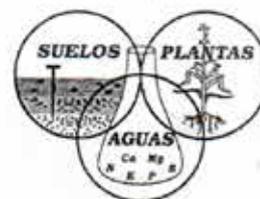
Ahora han aparecido trabajitos, todos trabajan para plata, por ejemplo han llegado las instituciones CEDEP Ayllu con Alexander y él ha dicho: "¡compañeros, ustedes comuneros trabajan papa, cebada, lisas en mayor cantidad! ¿Pero venden eso? ¿A cuánto venden lo que trabajan todo el año, dónde está el dinero, a dónde llevan, al banco, están educando sus hijos?" ¡No hay dinero, mejor es que trabajen en las obras, hagan hortalizas, después si hay obras trabajen allí, críen animales mejorados, vendan eso, con eso van a tener dinero y van a poder mantener vuestros hijos, si trabajan la chacra trabajen para ustedes, además vuestras tierras son laderas, el viento lo erosiona, la lluvia lo erosiona, es roca, no es tierra plana, los productos ya no son gran cosa no se dediquen a la chacra nomás, ustedes siguen con sus ideas de vuestros abuelos! Por eso, la gente ahora ya no se dedica a la chacra, se va para Cusco, buscan trabajo en las obras, hacen casas y aprenden, entonces la gente se ha dedicado a eso, después ha venido artesanías, la crianza de cuy, con esas cosas la gente ya no se dedica a la chacra, trabajan muy poco.

# ANEXO 3: ANÁLISIS DE SUELOS EN CC DE SIUSA Y CCAMAHUARA



## LABORATORIO DE ANALISIS QUIMICO, FISICO DE SUELOS AGUAS Y PLANTAS

CALLE ALMAGRO N° 190  
TELF.: 277471 - CEL: 984 163025  
SAN JERÓNIMO - CUSCO



### INFORME DE ANALISIS

TIPO DE ANALISIS : FERTILIDAD Y MECANICO  
PROCEDENCIA DE MUESTRAS : C.C. CCAMAHUARA-SIUSA, SAN SALVADOR, CALCA – CUSCO  
INSTITUCION SOLICITANTE : CENTRO BARTOLOME DE LAS CASAS.

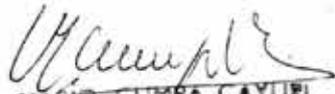
#### ANALISIS DE FERTILIDAD :

N°	CLAVE	mmhos/cm	pH	%		ppm	
		C.E.		M.ORG.	N.TOTAL	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O
01	M-1-CCAMAHUARA	0.10	6.40	4.10	0.20	84.3	15
02	M-2 "	0.14	6.30	4.93	0.25	11.9	28
03	M-3 "	0.20	6.60	3.24	0.16	90.6	10
04	M-4 "	0.32	6.70	2.76	0.14	14.3	12
05	M-5 "	0.12	7.10	1.93	0.09	101.5	10
06	M-1 SIUSA	0.28	7.40	1.41	0.07	44.1	13
07	M-2 "	0.16	7.10	1.03	0.05	43.0	15
08	M-3 "	0.30	7.00	2.17	0.11	21.7	18

#### ANALISIS MECANICO :

N°	CLAVE	%			CLASE-TEXTURAL
		ARENA	LIMO	ARCILLA	
01	M-1-CCAMAHUARA	46	33	21	FRANCO
02	M-2 "	20	39	41	ARCILLOSO
03	M-3 "	41	34	25	FRANCO
04	M-4 "	39	31	30	FRANCO-ARCILLOSO
05	M-5 "	45	31	24	FRANCO
06	M-1 SIUSA	39	40	21	FRANCO
07	M-2 "	45	32	23	FRANCO
08	M-3 "	37	32	31	FRANCO-ARCILLOSO

CUSCO, 23 DE MAYO DEL 2,017.

  
MARIO CUPPA CAYURI  
INGENIERO QUIMICO  
Reg. del Colegio de Ingenieros N° 16118



  
FAUSTO YAPURA CONDORI  
ANALISTA EN SUELOS, AGUAS Y PLANTAS



# ANEXO 4: ANÁLISIS DE ALIMENTOS EN LAS CC DE SIUSA Y CCAMAHUARA



## MC QUIMICALAB

De: Ing. Mario Cumpa Cayuri

LABORATORIO DE CIENCIAS NATURALES:  
AGUAS, SUELOS, MINERALES Y MEDIO AMBIENTE

RUC N° 102384090787 - TELÉF. 271966 COVIDUC A4 - CEL 984687752

**INFORME N°LQ 0095-17**

**ANÁLISIS DE ALIMENTOS**

**SOLICITA :** CENTRO BARTOLOME DE LAS CASAS

**MUESTRAS :**  
M1.- Linle  
M2.- Kjaya (oca seca)

**DEPARTAMENTO :** Cusco

**FECHA :** 06/06/2017

**RESULTADOS**

DETERMINACIONES		M1	M2
Humedad	%	19	16.5
<b>MUESTRA SECA</b>			
Proteínas	%	8.0	6.0
Grasa	%	0.9	0.9
Ceniza	%	1.1	2.1
Carbohidratos	%	86	88
Fibra	%	4	3
pH		6.6	6.7
acidez total (ácido ascórbico)	mg/100	2.4	3.6
Fosforo	P mg/100	10	80

  
**MARIO CUMPA CAYURI**  
INGENIERO QUIMICO  
#ex. del Colegio de Ingenieros N° 16188







**Brot**  
für die Welt



**predes**  
Centro de Estudios y  
Prevención de Desastres

**35**  
Años

