



**ETNOGRAFÍA DE CIERTAS PRÁCTICAS
CULTURALES EN LAS COMUNIDADES
CAMPESINAS DE CHAHUAYTIRI,
PAMPALLACTA Y SACACA
PISAC, CUSCO**

Etnografía de ciertas prácticas culturales en las comunidades campesinas de Chahuaytiri, Pampallacta y Sacaca, Pisac, Cusco

© Centro de Estudios y Prevención de Desastres - Predes

Calle Martín de Porres 159 - 161. San Isidro - Lima 27

Teléfonos: (51) 999-942-579

Correo: contacto@predes.org.pe

Equipo del proyecto “Kallpachakuy”

Karin Kancha Sucno, *coordinadora de proyecto*

Tania Reynaga Viguria, *asistente de Incidencia*

Flavio Valer Barazorda, *especialista en siembra y cosecha de agua*

Miguel Ángel Choque Conde, *especialista social*

Liz Carol Silva Peralta, *comunicadora social*

Florcita Mejía Qqueccaño, *promotora de campo*

Nelly Yépez Tapara, *especialista social*

Kevín Brian Sandoval Cusiyupanqui, *asistente administrativo*

Nélida Durand Huamán, *secretaria logista*

Estudio elaborado por:

Adrián Qqolqqe Ccoa

Woodro Francisco Andía Castelo

Primera edición.

Marzo, 2025

Hecho el depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° N° 2025-02241

Este estudio se realizó en el marco del proyecto “Incremento de la Resiliencia Ante el Riesgo Climático en las Comunidades Altoandinas de Cusco, Perú, ejecutado por Centro de Estudios y Prevención de Desastres -PREDES, con el apoyo financiero de Brot für die Welt (Pan para el Mundo), la obra de ayuda de las Iglesias Evangélicas Regionales y Libres de Alemania.

Diseño

Liz Carol Silva Peralta



**ETNOGRAFÍA DE CIERTAS PRÁCTICAS
CULTURALES EN LAS COMUNIDADES
CAMPESINAS DE CHAHUAYTIRI,
PAMPALLACTA Y SACACA
PISAC, CUSCO**





ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	7
I. PRACTICAS ANCESTRALES REALIZADAS EN LAS COMUNIDADES	9
1.1. Indicadores o señaleros observados por los pobladores altoandinos.	9
1.1.1. Indicadores atmosféricos las cabañuelas.	10
1.1.2. Indicadores biológicos.	14
1.1.3. Indicadores astronómicos.	18
1.2. Transformación y almacenamiento de alimentos	19
1.2.1. Transformación de productos agrícolas.	19
1.2.2. Almacenamiento de productos alimenticios agrícolas.	24
1.3. Construcción de qochas.	32
II. ORGANIZACIÓN COMUNAL DE LA COMUNIDAD CAMPESINA DE CHAHUAYTIRI.	34
2.1. Breve reseña histórica de la comunidad.	34
2.2. Etapas o periodos de la organización comunal en Chahuaytiri.	37
III. PRINCIPALES CONCLUSIONES	45





INTRODUCCIÓN

El presente documento - etnografía de ciertas prácticas culturales que se realizan en comunidades altoandinas del distrito de Pisac, se efectúa en el marco de la consultoría “Estudio sobre vulnerabilidades impactos y capacidades locales ante el cambio climático, en comunidades campesinas de: Pampallacta, Chahuaytiri y Sacaca – Pisac – Cusco –Perú”.

Se pretende con ello, que ambos estudios: Estudio de vulnerabilidades y Etnografía de ciertas prácticas , contribuyan en el ejercicio para tener una visión e interpretación más integral sobre las características culturales, prácticas tradicionales y condiciones de vulnerabilidad de las familias y sus medios de vida en las comunidades de Chahuaytiri, Pampallacta y Sacaca; además de allanar el camino para fortalecer algunas prácticas adaptativas como respuesta a los impactos del cambio climático durante la intervención de PREDES en estas comunidades.

El hombre andino en el tiempo, se ha adaptado a su entorno ambiental mediante diversas estrategias y técnicas creativas de adaptación, así como su relacionamiento social en base a sus necesidades y exigencias del entorno físico natural, con el único propósito de garantizar su supervivencia y preservación de su especie. Todo ello se traduce en su modo de organización, producción, creencias, saberes, etc., dicho de otro modo, en su manifestación cultural propia del mundo andino.

La Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), señala al conocimiento tradicional como: “la sabiduría, experiencia, aptitudes y prácticas que se desarrollan, mantienen y transmiten de generación en generación en las comunidades y forman parte de su identidad cultural o espiritual”.

Por su parte, el IPCC en las Directrices para considerar los conocimientos tradicionales como iniciativas de cambio climático (IPCC, 2014, p. 7). [Los conocimientos tradicionales] se “describen en términos generales a las formas de conocimiento de las comunidades indígenas que guían y resultan de las estrechas relaciones y responsabilidades de los miembros de sus comunidades con la ecología, paisajes, plantas, agua y animales que son vitales para el florecimiento de las culturas indígenas”.

EL presente documento Etnografía de prácticas culturales, se realiza en arreglo a los términos de referencia para el estudio “Estudio sobre vulnerabilidades impactos y capacidades locales ante el cambio climático” y los acuerdos tomados con el equipo técnico de PREDES en Cusco; está orientado específicamente a observar saberes tradicionales sobre: Prácticas de Transformación y almacenamiento de productos; Qochas como práctica para el manejo del agua, caso de la comunidad de Chahuaytiri; Indicadores climáticos naturales sobre predicción del clima (señas y señaleros) como pronóstico de una campaña agrícola y la organización comunal caso de la comunidad de Chahuaytiri.

Para este fin, se utilizó metodología, técnicas e instrumentos como: entrevistas (tipo conversación), observaciones en terreno, grupos focales y registros de información.

El documento está organizado en cuatro secciones: indicadores climáticos naturales sobre la predicción del clima (señas y señaleros); Prácticas de Transformación y almacenamiento de productos, Qochas como practica ancestral respecto al recurso agua en la comunidad de Chahuaytiri y la organización comunal caso de la comunidad de Chahuaytiri.





I. PRÁCTICAS ANCESTRALES REALIZADAS EN LAS COMUNIDADES

1.1. Indicadores o señaleros observados por los pobladores altoandinos.

Para entender de mejor manera, los diversos tipos de indicadores o señaleros que los pobladores de las comunidades altoandinas practican para desarrollar la agricultura, es importante conocer su cosmovisión, su modo de relacionamiento con su entorno físico ambiental.

La cosmovisión de los pobladores de las comunidades altoandinas, se caracteriza por su relación de reciprocidad y armonía con la naturaleza, así como la conexión con los espíritus de la tierra y los seres sobrenaturales. Del mismo modo, consideran que la naturaleza tiene vida y está llena de espíritus protectores que deben ser respetados y venerados; por eso los pobladores andinos, para que todo les vaya bien, realizan ceremonias y rituales para mantener el equilibrio y armonía con el mundo natural.

La Pachamama (Madre tierra), es una deidad principal en la cosmovisión andina, que representa la fertilidad, la abundancia y la protección; por eso se realizan las ofrendas (pagos) de alimentos, coca, lana de vicuña, chicha, flores, incienso y otros objetos simbólicos, como muestra de agradecimiento y respeto a la madre tierra. Igualmente, la presencia de los Apus, es fundamental en la cosmovisión andina, son también deidades provistas de vida, y por eso, cuando un niño nace, los Apus inmediatamente acuden al nacido y los apadrinan; de esta forma los Apus también son venerados y se ofrecen rituales en agradecimiento, porque son protectores de las comunidades. Del mismo modo, los fenómenos climáticos son percibidos en la cosmovisión andina como seres que tienen vida, en tal sentido, llevan a cabo las ceremonias y rituales para asegurar la buena cosecha, salud y prosperidad para los pobladores; así como, para que dichos fenómenos como la granizada, la nevada, la helada y otros fenómenos no afecte en sus cultivos y no haya daño a sus animales.

Todas estas prácticas culturales del hombre andino, están presente en su vida cotidiana, y no estamos hablando de algún suceso del pasado, sino de prácticas culturales que viene sucediendo día a día en la vida de las familias campesinas altoandinas.

Prueba de ello, sucedió en el trabajo de campo que realizamos en la comunidad de Chahuaytiri, cuando visitamos hacia las parcelas para observar los tipos de surcos que podíamos aún encontrar y luego, en base a lo observado, realizar las conversaciones con los comuneros en las reuniones de grupos focales o entrevistas que pudiéramos tener en lo posterior.

Era aquel día un once de mayo. Casi de inmediato que nos constituíamos en la comunidad, nos dirigieron al lugar en dónde todavía podíamos encontrar algunos surcos. Subimos por la carretera que va hacia Colquepata y justo por el sector denominado Yuraq Unuyoq, encontramos unos pocos surcos que buscábamos. Se observo minuciosamente los surcos, se tomó fotografías y también se realizó alguno que otro croquis. Esto ayudó a observar la topografía y la característica del suelo en las que es casi “obligatorio” realizar los surcos con Kunkas y Orqon.

Durante la visita se observó algunos surcos más en el trayecto, en el sector denominado Roqa Kancha y allí se tuvo la oportunidad de conversar con la señora Isabel. Se le pregunto el nombre del sector donde estuvimos y su respuesta fue algo inesperado, estábamos en el lugar



denominado “Puka Galloyoq”. Mencionó que allí se ha visto muchas veces gallos rojos, ya sea caminando o cantando a voz en cuello, batiendo sus alas; o a veces, hay la aparición de sirenas. Señaló que eso sólo sucedía cuando alguien pasaba por allí en malos momentos; y a quienes les ha aparecido estos animales, si no se les hace un tratamiento a tiempo con los paqos, pueden perder la razón (enloquecer) o incluso morir. Aquellos son parajes donde habitan los espíritus malévolos que, los pobladores conocen en qué tiempo o en qué horas no deben acercarse a dicho parajes.

Posterior a ello, la señora Isabel narró una historia propia de su familia. Unas dos o tres semanas posteriores al fallecimiento de su esposa, según cuenta, su hermano de la señora Isabel pasaba por aquel lugar denominado Puka Galloyuq, entonces de pronto vio estacionado en el lugar a “Nina Carro” (Carro de fuego), una aparición extraña, pero era más extraña todavía lo que sus ojos veían en el interior del vehículo, su esposa fallecida, le llamaba al hombre haciéndole señas con la mano, diciendo “Ven, Vamos”. Desde aquel día, su hermano de la señora Isabel perdió la razón (Enloqueció) y nunca más volvió a la normalidad hasta el día de su muerte, pero tampoco vivió por mucho tiempo.

El lugar es un paraje muy silencioso. Una quebrada que está bajando desde el sector de Roqa Kancha hacia Yuraq Unuyoq. A primera vista, se observa en el lugar rocas empinadas, como si alguien hubiera diseñado para que los gallos pudieran subir en ellas y desde allí extendieran sus cantos. Igual el río tiene un aspecto particular, baja zigzagueando y en ciertas partes se forman remansos como para que en ellas habitaran las sirenas. Y en las rápidas de remanso a remanso, se forman pequeñas caídas, produciendo sonidos musicales con el transcurrir de las aguas, como para despertar la curiosidad entre los transeúntes. En fin, según cuentan, el lugar es tranquilo durante los días soleados, pero cuando el sol se acerca hacia el ocaso, se sienten extrañas fuerzas, que son capaces de alterar a uno su estado de ánimo, incitando de esta forma a un caminante solitario a correr desesperado del lugar.

Este breve relato lo incorporamos en esta etnografía, para corroborar que las relaciones entre la naturaleza y el poblador andino, como dijimos anteriormente, son hechos que están vigentes y siguen siendo parte importantes de la vida cotidiana de los pobladores. En tal sentido, igual que las otras prácticas culturales, los indicadores o señas que observan para predecir un buen o mal año, así como el adelanto o retraso de las lluvias, siguen siendo importantes prácticas culturales para la agricultura y proyectar las expectativas de bienestar o años de crisis entre los pobladores de estas comunidades altoandinas.

En seguida, describiremos los indicadores o señaleros que los pobladores andinos practican para predecir un buen o mal año para la agricultura. Los pobladores altoandinos, mediante la observación o lectura de estos indicadores o señaleros, no sólo predicen el buen o mal año, sino también una oportuna siembra, adelanto o retraso de lluvias, fuerte caída de heladas o nevada, así como año regular de lluvia o sequía, etc. Estos indicadores o señaleros que observan pueden ser de tipo meteorológicos, biológicos o astronómicos.

1.1.1. Indicadores atmosféricos las cabañuelas.

Entre los indicadores o señaleros de uso generalizado entre las comunidades altoandinas están las Cabañuelas. De hecho, entre estas comunidades, la cabañuela es una forma de predicción basada en conocimiento tradicional adquirido a lo largo de generaciones y consiste en la observación e interpretación de fenómenos atmosféricos durante el mes de inicio del ciclo



agrícola, es decir, durante el mes de agosto. Si bien no todos los comuneros son especialistas para poder realizar esta labor, siempre es posible encontrar en las comunidades personas que conocen y realizan estas predicciones todos los años y éstas son difundidas mediante conversaciones informales casi en toda la comunidad. De esta forma, estas predicciones no sólo sirven al especialista que realiza este tipo de observaciones, sino también a los otros comuneros que no poseen estos conocimientos, pero la información se difunde casi a toda la población.

Tabla 01: Esquema estructural de asociación entre días y meses para cabañuelas.

ETAPAS	DÍAS (MES DE AGOSTO)	MESES QUE REPRESENTAN
I Etapa IDA	1	Agosto
	2	Setiembre
	3	Octubre
	4	Noviembre
	5	Diciembre
	6	Enero
	7	Febrero
	8	Marzo
	9	Abril
	10	Mayo
	11	Junio
	12	Julio
II Etapa VUELTA	13	Agosto
	14	Julio
	15	Junio
	16	Mayo
	17	Abril
	18	Marzo
	19	Febrero
	20	Enero
	21	Diciembre
	22	Noviembre
	23	Octubre
	24	Setiembre

FUENTE: Elaboración propia en base a la información proporcionada en grupo focal en la comunidad de Sacaca.
18/05/2024.

En el anterior esquema, hemos representado la estructura que ayuda a entender de mejor manera la asociación con los días observados y los meses del año, estableciendo una correspondencia entre días y meses. Sin embargo, no sólo hay la correspondencia entre días con los meses, sino también que esto se repite por dos veces, pero no de la misma manera, sino que la segunda etapa se hace en sentido contrario. Es decir, representando la dualidad de la cosmovisión andina, el Hanan y Urin, como dos fuerzas opuestas y complementarias.



La observación y la interpretación de las predicciones del tiempo, en las cabañuelas se realiza en base a esta asociación de días observados y sus correspondientes meses a las que representan. Según cuentan nuestros informantes, el primero de agosto representa al mes de agosto, el dos de agosto representa al mes de setiembre, el tres de agosto al mes de octubre y así sucesivamente, hasta el doce de agosto que representa al mes de Julio. Esta viene a ser la primera etapa, la ida según nuestros informantes que, ordena los meses en forma creciente y progresiva, según la lógica del orden cronológico.

Posteriormente viene el retorno, que consiste en asociar los días observados y sus correspondientes meses a las que representan, pero de manera regresiva; es decir, partiendo del mes de agosto, el conteo o la observación se realiza hacia atrás. En este caso, el trece de agosto representa al mes de agosto, el catorce de agosto al mes de julio, el quince de agosto al mes de junio, así sucesivamente hasta concluir con el veinticuatro de agosto, que viene a ser el mes de setiembre.

Nosotros aquí contamos las cabañuelas, en el mes de agosto, desde el primer de agosto. El primer de agosto es agosto, el día dos es setiembre, así contamos, el tres de agosto es octubre, cuatro es noviembre, cinco es diciembre, seis es enero, siete es febrero... son 24 día, con el retorno más, el retorno es de nuevo regresa... Trece nuevamente agosto, catorce julios, quince junios, así regresa, siendo el veinticuatro el mes de setiembre ¹.

12



Ahora bien, comprendiendo esta estructura básica para las predicciones del tiempo, viene la observación e interpretación misma de las cabañuelas. Esto consiste en observar cada día el estado atmosférico durante el tiempo establecido para este fin y a partir de esta observación se concluye que, el próximo ciclo agrícola será favorable o desfavorable para la agricultura. Sin embargo, antes de abordar cómo los fenómenos atmosféricos ayudan a predecir el tiempo a los pobladores andino, es necesario entender esta asociación entre los días con los meses a las que representan, porque en esta asociación, el observador de cabañuelas, distribuye mentalmente un día de veinticuatro horas en treinta o treinta y uno días del mes a la que representan (Excepto el mes de febrero que son veintiocho o veintinueve días), similar a una representación en escala. Por ejemplo, el uno de agosto, hasta el mediodía puede representas la primera quincena del mes de agosto y desde el mediodía hasta el atardecer puede representar la segunda quincena, así sucesivamente se hace una distribución mental de cálculo aproximado y no es necesario que sea una representación con medidas exactas ni hay una exigencia con precisión de las matemáticas.

Volviendo a la observación e interpretación misma de las cabañuelas, según indican nuestros informantes, ésta se realiza cada día e implica observar algunos fenómenos meteorológicos como la presencia de las nubes, la caída de lluvias o es un día despejado y con bastante sol. Incluso, si hablamos de la presencia de las nubes, si observa las características de las nubes, así como la abundancia o la poca presencia de las mismas. Si, por ejemplo, en la mañana de primero de agosto amanece nublado e incluso con alguna llovizna, eso es un anuncio de que las lluvias empezarán desde el mes de agosto; sin embargo, esto aún no es una predicción final, porque todavía hay que esperar el retorno que, vendría a ser el trece de agosto. Si estos dos días coinciden (El primero de agosto con el trece de agosto), entonces recién estamos frente a una predicción final y definitiva que, nos indica que las lluvias empezarán desde el mes de agosto.

¹ Grupo focal aplicada durante el estudio etnográfico en la comunidad campesina de Sacaca, el día 18 de mayo del 2024.



Para ilustrar con mayor detalle este método de predicción, podemos decir lo mismo del segundo día del mes de agosto, que representa en las cabañuelas al mes de setiembre. Si el dos de agosto amanece nublado y por la tarde llueve, eso significa que durante la primera quincena de setiembre se percibirá alguna que otra lluvia, pero todavía muy poco; pero la lluvia se va incrementar durante la segunda quincena. Igual, como dijimos anteriormente, en esta observación de ida (Primera etapa), el pronóstico es incompleto, será aún necesario esperar el retorno (Segunda etapa), que vendría a ser el veinticuatro de agosto, día que representa al mes de setiembre. Si entre estos dos días coinciden, entonces recién podemos tener una predicción final, que nos indica, que habrá poca lluvia durante la primera quincena y mientras que, en la segunda quincena, se incrementarán las lluvias, porque la ida siempre se complementa con el retorno. Teniendo esta predicción del inicio de lluvias desde el mes de setiembre, los agricultores altoandinos, ya se preparan para las primeras siembras de un nuevo ciclo agrícola.

En cambio, lo contrario sería que durante el dos de agosto no se perciban las nubes, sea un día soleado; esto ya empieza a preocupar a los agricultores altoandinos, porque es un anuncio de ausencia de lluvias durante el mes de setiembre. Igual en este caso, se espera el retorno; si coinciden entre ida y el retorno, los pobladores altoandinos descartan el mes de setiembre para el inicio de las primeras siembras, a menos que tengan alguna que otra parcela con riego.

En eso ves, primero digamos que, en agosto, el primero de agosto, si en eso se nubla o hay lloviecita en ese primer día de agosto, entonces yo sé que en agosto ya va a ver la lluvia, entonces en eso ves, el dos de agosto ves el mes de setiembre, si llueve eso ya es buen año, ya puedes sembrar ya en setiembre porque en eso ya sabes, a la vista llueve, si en caso que solea total, entonces en ese mes no va a ver lluvia. Si se nubla sólo en la tardecita, eso significa que a partir de veinte o veinticinco ya va a llover en ese mes, si en la mañanita llueve, entonces sólo va a ver lluvia los primeros días del mes hasta en día diez, de ahí se escampa (usaripun); si en caso que en la mañana se nubla y en la tarde se despeja, significa que sólo hasta la primera quincena va a ver lluvia y luego en la segunda quincena no va a llover, en eso se sabe eso, todos los días tienes que contar ².

De hecho, quien hace o realiza estas predicciones de las cabañuelas, día a día observa el acontecimiento de los fenómenos atmosféricos, en relación a la asociación de los días del mes de agosto, con los meses a las que representan en cabañuelas. Esta observación se realiza con la misma dinámica que mencionamos en párrafos anteriores, sobre los meses de agosto y setiembre, hasta concluir con todos los meses del año, conllevando de esta forma, al observador de cabañuelas a conclusiones variadas para cada mes, siempre complementando la observación de ida con el retorno.

Asimismo, según nuestros informantes, hay otras consideraciones importantes en la predicción del tiempo mediante el método de cabañuelas. Por ejemplo, ¿Qué pasa si no hay coincidencia entre la observación realizada durante la primera etapa con la segunda, es decir, entre la ida y el retorno? Al respecto, nuestros informantes manifestaron que, en la mayoría de las veces siempre hay coincidencia entre ambos, pero si no hay esa correspondencia o la variación es rotundamente distinta, en este caso, para la predicción del tiempo, lo que prevalece es el retorno y se descarta la otra parte, la ida.

² Grupo focal en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024.



“Por ejemplo, no ha llovido en este mes, pero en el retorno llueve, eso es más seguro, el último; en el primero puede ser que no haya lluvia eso no es seguro, en el último que es el retorno, en eso es más seguro...”³.

Desde luego, según nuestros informantes, esta predicción basada en conocimiento tradicional, sigue siendo importante para la agricultura; porque el comportamiento del tiempo y los eventos atmosféricos del futuro, coinciden con las predicciones que lo realizan.

Bueno, según lo que yo veo compañero, en el mes de agosto se cuenta las cabañuelas, nosotros contamos, ahora todavía no hay helada. El año pasado contaron, estaba bien según lo que contaron, en el mes de agosto dijeron que va ver lluvia hasta muy tarde (qhepakama), eso siempre coincide. El anterior año se ha contado también las cabañuelas y no iba ver la lluvia, estaba muy seco y eso coincide⁴.

Por ejemplo, en la cita anterior, nos indican que, las predicciones realizadas durante el mes de agosto del año dos mil veinte tres, el pronóstico de lluvias para el año dos mil veinticuatro, iba prolongarse hasta muy tarde. De hecho, el día que realizamos este grupo focal (Dieciocho de mayo), todavía nos mostraron las nubes de tipo cumuliformes, si bien éstas no generan precipitación, pero son indicadores de la humedad en la atmósfera; y paralelo a este evento, hasta esta fecha, tampoco se ha sentido mucho la presencia de las heladas. Del mismo modo, señalan que en las cabañuelas del año dos mil veintidós, mediante la observación de los acontecimientos atmosféricos, pronosticaron que durante el ciclo agrícola 2022 - 2023 no iba llover; aunque para ellos decir eso no es absoluto, sino más bien, se refieren a una escasa o muy poca lluvia. En otras palabras, su pronóstico ha sido correcto y se ha cumplido con lo que se había anunciado durante la observación de las cabañuelas.

1.1.2. Indicadores biológicos.

Los indicadores biológicos o señaleros que los pobladores altoandinos observan para prever si será un año propicio para la agricultura o, todo lo contrario, con un bajo rendimiento. O que éstas anuncien, si la siembra se deberá adelantar o retrasar, así como, si se espera un año con abundantes lluvia o escasez de precipitaciones. Existe en el mundo andino una variedad de animales y plantas que cuyos comportamientos revelan estas condiciones ambientales.

Sin embargo, en este análisis etnográfico, hemos podido constatar que estas observaciones no se realizan de manera aislada; sino más bien, todos los elementos que son materia de las predicciones climáticas de los pobladores altoandinos están interrelacionada y las observaciones que se realizan se hacen en forma holística, incluido las cabañuelas; porque los pobladores andinos tienen un profundo entendimiento de la interconexión entre los diferentes elementos de la naturaleza, como el clima, el agua, la tierra, los animales y las plantas. Esta afirmación se corrobora con el siguiente testimonio de un grupo focal.

Siempre se cumple eso (Cabañuelas)... Además, según lo que yo sé, hay, si por ejemplo llueve un poco en el retorno en el mes de diciembre, entonces en eso salen las flores de 'Añap'anko' y flores de 'Roqa', entonces dicen mihuy wata⁵ (buen año) o va ver lluvia, o florece el gigantón⁶.

3 Grupo focal en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024.

4 Grupo focal aplicada durante el estudio etnográfico en la comunidad campesina de Pampallacta, el día 09 de mayo del 2024.

5 Mihuy wata. Cuando hablan de mihuy wata, nos indican que, el año será propicio para la agricultura, se recogerá una buena cosecha, eso implica que, no habrá retraso de lluvias ni los fenómenos climáticos adversos para la agricultura

6 Grupo focal en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024.



Por ejemplo, aquí nuestros informantes indican que, los pronósticos que se hacen mediante las cabañuelas se cumplen. Además, nos muestran cómo los otros elementos de predicciones climáticas, se suman al método de las cabañuelas o viceversa. Es decir, justamente en el periodo de tiempo en que están realizando las observaciones con el método de las cabañuelas, hay días en las que se manifiestan las primeras lluvias y como consecuencia de ello, varias especies de cactus como “Añap’anku”, “Roqa” y el gigantón ostentan sus primeras floraciones. Este hecho de la floración de estas variedades de cactáceas, en base a las características que muestran, son algunos elementos biológicos que aportan a la observación integral de las predicciones climáticas del mundo andino.

a) **El Añap’anku** (*Lobivia corbula* *Herrerae*), viene a ser una de las cactáceas que crece en las partes altas de las comunidades del distrito de Pisac (Pampallacta, Chahuaytiri). Esta variedad de cactus, para los pobladores altoandinos es uno de los indicadores biológicos para las predicciones climáticas.



De manera que, quienes realizan las predicciones climáticas observando la floración de Añap’anku, indican que es buen año o como dicen nuestros informantes “mihuy wata”, cuando la flor se muestra muy colorida, vibrante y esplendorosa, con los pétalos bien abiertos. En cambio, si la flor es raquítica y casi marchita, significa que va ser un mal año, con poca lluvia y habrá la presencia de fenómenos climáticos adversos para la agricultura.

Foto: Añap’anku en la comunidad de Chahuaytiri.
25/05/2024.

Este método de predicción climática mediante la observación de algunas variedades de cactus, está bastante generalizado en el mundo andino y corresponde a conocimientos ancestrales que viene transmitiéndose de generación en generación. El periodo de tiempo indicado para la observación de estos indicadores (flores de cactus) sucede en el mes de agosto, con el inicio de las primeras lluvias.

b) **La Roq’a** (*Opuntia floccosa* *Salm Dyck*), también es otra especie de cactus, que los pobladores altoandinos utilizan como indicadores biológicos para predicciones climáticas. Este cactus, al igual que añap’anko, para que sea un buen año, ostenta unas flores bastante coloridas, esplendorosas y con los pétalos bien abiertos, flores vigorosos y exuberantes. En cambio, para un mal año o un año desfavorable para la agricultura, las flores de roq’a son débiles, raquíticas y no llegan a abrirse completamente, se marchitan tan pronto y ni siquiera llegan a dar frutos. La roq’a florece con las primeras lluvias del mes de agosto y sus flores son de color amarillo. Los siguientes testimonios nos ayudarán a corroborar estas



nuestras afirmaciones.

(Roq'a) Para que haya buena producción, cuando florece bien, hay buena producción ese año... El año pasado ha florecido bien, hasta último ha florecido, entonces decíamos que va ver buena producción, bien ha florecido, he ido a ver y había también buenos frutos, son añap'anko y roq'a...aquí en nuestras lomas hay bastante, por lado de Chahuaytiri, cerca de la escuela de Chahuaytiri hay bastante... El añap'anko florece rojito, también tiene frutos pequeños, parecido a pitajaya, con espenitas, es dulce el fruto de añap'anko⁷.

Si hay una buena flor de Añap'anko, Chiwanillas que florece amarillo, otro la roq'a...En las lomas crece la roq'a como un ch'akito, que florece redondeaditos y su fruto es como la tuna... aquí arriba nomás hay esas roq'as, con flores amarillas... su fruto es igual que la tuna, que dicen roq'a manzana, es dulce para comer, comemos eso... Cuando florecen, esos florecen para que sea mihuy wata (buen año)⁸.

En concreto, estas predicciones que realizan utilizando los indicadores biológicos y en asociación con los otros indicadores de manera integral, según afirman son bien efectivas. Por eso mencionan que, durante el año dos mil veinte tres, observaron que las cactáceas como la roq'a y añap'anko, mostraron flores bien esplendorosas, bastante abiertas sus pétalos y muy exuberantes; por eso todos estaban contentos, porque era un anuncio de buen año (Mihuy wata).



Foto: Roq'a en la comunidad de Chahuaytiri. 25/05/2024.

c) Leqechu (*Vanolus resplendens Tach*), es un ave de la región andina, que habita en los bofedales y cerca de las lagunas. En las comunidades de Pampallacta y Chahuaytiri, mientras uno va caminando, puede ver estas aves con facilidad. La presencia de estas aves es muy importante para los agricultores, porque a través del comportamiento de estas aves, los pobladores de estas comunidades altoandinas, realizan las predicciones climáticas o el suceso de algún fenómeno atmosférico, sobre todo la helada.

Por ejemplo, mencionan que, si esta ave pone sus huevos o anida en lugares secos o en algún hoyo que encuentra como la huella de las llamas, vacas y caballos, significa que será un año de lluvias y con poca helada. Para un agricultor de las comunidades altoandinas, que depende mayormente de la lluvia para producir, el anuncio del año de lluvia y con poca

7 Grupo focal en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024.

8 Grupo focal en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024.



helada, significa un buen año, “Mihuy Wata”.

En cambio, si esta ave pone sus huevos o anida en lugares húmedos, es un anuncio del año de sequía y con mayor incidencia de la helada; esto significa para el campesino, un mal año, un año de crisis o “Yarqay Wata” como ellos lo llaman. El siguiente testimonio respalda esta afirmación.

También hay leqechu, cuando pone sus huevos en lugares secos, en las huellas (que dejaron) las llamas, vacas o los caballos, en esos hoyitos, entonces dicen que ahora no va ver la helada, va ver poco; pero a veces pones su huevo en humedad, entonces ahí dicen que va ver helada, va ser un año de sequía, en el huevo de leqechu eso se sabe⁹.

Asimismo, el leqechu es un ave que anuncia la entrada de la temporada de helada. Por ejemplo, si esta ave se junta en bandada y vuelan cantando Leq, leq, leq..., se interpreta que va empezar una fuerte helada, que es esperada por los campesinos para hacer el chuño, moraya, khaya y lenle.

Yo veo también más en leqecho, por ejemplo, para que haya una fuerte helada, el leqecho a la vista te avisa, waqamun... hartos en grupos andan, leq, leq, leq qaparín (gritan), entonces ya va salir helada¹⁰.

Incluso, para las comunidades intermedias como Sacaca, el leqechu es un indicador que anuncia la llegada de la temporada de helada. Ellos observan la migración de estas aves desde su habitat hasta el piso del valle, río Vilcanota. Si esto sucede, las personas con conocimiento de estas señas, interpretan que ya inicia una fuerte helada; mientras no se ve, significa que aún no va ver la helada. Así como nos indica en el siguiente testimonio.

Si el leqecho entra al río, hay una fuerte helada. Si el leqechu baja hasta el río Vilcanota, entonces cae una fuerte helada en todo. Los leqechus viven en las lagunas, en las alturas... ahorita todavía no está bajando, cuando va ser una fuerte helada, ahí si baja. Si no bajan no hay helada... Porque ellos saben, siempre dicen que estos animalitos silvestres saben... Si baja el leqechu, va caer helada, entonces da un mensaje a las personas, para los que saben; pero otros que no saben, ni importancia lo ponen.

El leqechu es un ave muy especial en el mundo andino, porque según su comportamiento, puede indicar diversos acontecimientos meteorológicos. Por ejemplo, si los leqechus pelean entre ellos, refieren, eso es un indicador de la lluvia.

El día veinticinco de mayo, entrevisté a Don Gregorio Puclla Sutta, quien anunció su pronóstico, indicando que todavía llovería, porque observó que los leqechus estaban peleando. No dijo en cuanto tiempo, pero lo cierto es que, entre la segunda y tercera semana de junio, algunos días estaban nublados y el día 19 de junio llovió en toda la región Cusco, incluso con moderada nevada en las provincias altas. No sé si fue coincidencia o pronóstico acertado mediante la observación de comportamiento del leqechu.

No creo que haya todavía la helada, porque el leqechu no está todavía... más bien están peleando, para que llueva pelean, para que llueva... Para que haya helada no pelean, cuando pelean, eso es para que llueva¹¹.

9 Grupo focal en la comunidad de Pampallacta. 09/05/2024.

10 Grupo focal en la comunidad de Pampallacta. 09/05/2024.

11 Entrevista con el señor Gregorio Puclla Sutta (72), de la comunidad campesina de Chahuaytire. El día 25 de mayo del 2024.



d) La Wallata (*Chloephaga melanoptera* Eyton), es un ave que vive en las lagunas de los andes, por eso es conocido por algunos como ganso andino. Su plumaje mayormente es de color blanco y negro, patas largas y rojas; ave de gran tamaño.

El comportamiento de esta ave, también es observado por los pobladores, sobre todo, de las comunidades de la zona intermedia. Según indican, estas aves viven en las comunidades de la zona alta (Pampallacta y Chahuaytiri), pero pueden bajar hasta las comunidades de la zona intermedia (Cuyo Chico), este hecho, es interpretado a continuación...

Las wallatas saben bajar hasta abajo desde las lomas para que caiga la nevada, porque su hábitat de las wallatas no es aquí sino en la parte alta, entonces si bajan acá ya saben... entonces es seguro que va caer la nevada, entonces esos son los señales que hay para nosotros... La wallata para la nevada o para que llueva muy fuerte... la wallata baja hasta la altura de Cuyo Chico, hasta esa altura... Ellos saben lo que va suceder”

1.1.3. Indicadores astronómicos.

También observan las estrellas de la bóveda celeste para predecir un año propicio o desfavorable para la agricultura. Sobre todo, en estas comunidades observan al cúmulo estelar de las pléyades, que lo conoce como **Qoto**. En el mundo andino, las pléyades tienen un papel importante en la agricultura, porque no sólo anuncia el buen año o año crítico, sino también la siembran temprana o tardía.

Según nuestros informantes, el día indicado para observar el Qoto, es cada veinticuatro de junio. Este día esperan la salida del Qoto, y el indicador de buen año es cuando sale grande y brillante; pero si sale opaco, con un brillo débil, eso es un anuncio de mal año.

Sin embargo, como ya mencionamos anteriormente, los pobladores del mundo andino, no observan los indicadores climáticos de manera aislada, sino de manera integral; es decir, complementan su observación de indicadores astronómicos, con otros tipos de indicadores, sean éstas atmosféricas o biológicos.

En este caso, la observación del Qoto, está muy relacionado con la observación de los fenómenos atmosférico como la lluvia, nevada, helada y la presencia de las nubes; es decir, el observar pléyades, paralelamente implica la observación de los fenómenos atmosféricos durante la noche. Por eso indican que, será un buen año, si toda la noche el cielo permanece despejado y con una fuerte helada, condición importante para observar las estrellas y que éstas tengan un brillo muy fuerte.

En cambio, será un mal año, si durante la noche del veinticuatro de junio, se nubla, llueve o cae nevada; porque eso es el anuncio de que puede haber sequía o los fenómenos atmosféricos adversos para la agricultura; por lo tanto, año de escasa producción.

Por otro lado, también indican que, si la estrella delantera del Qoto manifiesta una luz más fuerte que las demás, eso es anuncio de la siembra temprana; pero, si la estrella delantera muestra una luz débil, y las otras estrellas o la última estrella ostenta más brillo, eso indica que la siembra deberá ser tardía. Los testimonios respaldan esta afirmación.

En Qoto más se sabe, si llueve es mal año... Si en San Juan llueve, entonces no va ser un buen (año), poca producción; si en caso que en San Juan toda la noche va estar bien despejado,



eso sí va ser un buen año, eso sí se cumple, si se cumple; si no llueve es buen año, si se nubla eso es malo... Ese qoto bien sabe, para que sembremos, si es para una siembra temprana, eso... En junio, en San Juan va salir, el 24 de junio va salir, brillando fuerte va salir... Si la primera estrella alumbra fuerte, eso es para adelantar la siembra; y si alumbra fuerte la última estrella, eso significa que va ser bueno la siembra tardía¹².

1.2. Transformación y almacenamiento de alimentos

1.2.1. Transformación de productos agrícolas.

Después de casi una hora de conversación, nuestros informantes no mostraron ningún cansancio o aburrimiento alguno, al menos, eso noté en sus rostros y en sus expresiones amenas, siempre atentos a las preguntas y repreguntas, respondían nuestros interrogantes con alegría y emoción, por lo que era recomendable continuar indagando sobre más prácticas que constituían nuestro objeto de estudio.

En este caso, nuestro objetivo era conocer sobre las prácticas o tecnologías ancestrales para la transformación de productos agrícolas, así que, sin demora alguna lancé la interrogante, con el claro propósito de escudriñar sus saber o conocimientos ancestrales sobre la transformación de productos agrícolas; es decir, transformar los productos perecibles, en productos no perecible, que puedan ser almacenadas sin problemas por largos periodos de tiempo. Exploramos estos saberes con la pregunta, ¿Qué productos Uds. Transforman de su producción agrícola?

En ese momento esperé del señor Evangelio que, sin demora alguna comenzara a hablarme de chuño y la moraya, incluso antes de terminar de hacerle la pregunta, sentí que su respuesta era obvia, pero grande fue mi sorpresa, cuando don Evangelio menciona con naturalidad algo muy distinto, una nueva forma de transformar la papa en un nuevo producto, eso era toqos o también conocido como chile¹³.

a) Toqos o chile como ellos denominan, se elabora de cualquier variedad de la papa. Para esta tecnología de transformación no hay una variedad especial como sí la hay para la elaboración de la moraya, sólo que las papas tienen que estar seleccionadas del mismo tamaño, porque esto permite que el proceso de transformación sea uniforme. Además, esta forma de transformación, es una típica tecnología ancestral que está adaptada para el temporal de lluvias y ausencia de la helada, por eso utilizan esta técnica para transformar una parte de la cosecha de la papa maway (papa de siembra adelantada o temprana), en este nuevo producto denominado chile o toqos.

Nosotros aquí de la papa más nos acostumbramos a chile, chile lo hacemos, toqos lo ponemos al agua, eso se llama toqos, chile nomás hacemos más, eso hacemos, eso sale en más de tres semanas... Eso hacemos de la papa, de cualquier papa, más hacemos de los papas maway que sembramos, eso lo hacemos en eso, porque esa temporada no hay helada, entonces eso aprovechamos más¹⁴.

12 Entrevista con el señor Gerardo Pérez Sutta (69), de la comunidad de Chahuaytire. El día 25 de mayo del 2024.

13 En estas comunidades, escuché casi común utilizar la palabra chiley, chilerapuy o chilerapusqa, cuando se referían a la exposición de la papa en exceso de la humedad o agua, y como consecuencia, las papas se vuelven más suaves y dejan de ser tales.

14 Grupo focal en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024.



Ahora bien, como ya dijimos anteriormente, después del escarbe de la papa, se hace una selección de las papas del mismo tamaño, los grandes entre grandes y los pequeños entre pequeños. Luego, se prepara el pozo, donde el agua del pozo no debe ser de agua corriente, sino estancada; porque eso permite que el toqos salga en el tiempo previsto de tres semanas si son papas pequeñas y en cuatro semanas si son grandes; además da el sabor característico al producto y así se determina la calidad.

Como se puede apreciar en la siguiente imagen, antes de colocar las papas en la poza, se extiende en la base como una especie de cama con la paja (lchhu), con la finalidad de proteger y mantener las papas juntas, y no se pierdan ni se ensucien en el fondo de la poza. Según refieren, las papas permanecerán dentro del pozo por un periodo de tiempo de tres semanas si son pequeñas (consideradas menores de 15 cm de diámetro aprox.) y hasta de cuatro semanas si son grandes (entre 15 a 25 cm de diámetro aprox.), porque las papas más grandes (mayores que las mencionadas), generalmente no se destinan para la elaboración de toqos.

Eso hacemos, ponemos al agua... primero escarbamos la papa, luego escogiendo lo ponemos al agua, haciendo pozos, escogemos del mismo tamaño, menuditos o grandes, del mismo tamaño, sino lo pasa desigual... Se pone al agua durante 3 semana, si son grande pasa casi en un mes, en cuatro semanas, los pequeños más bien en 3 semanas¹⁵.



Foto: Pozo de elaboración de chile o toqos en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024.

Por otro lado, cabe mencionar que, el tiempo que mencionan para la elaboración de toqos es relativo, porque quién realiza esta labor, lleva el proceso bajo control, y en base al tiempo aproximado que se maneja a nivel general, verifica si el proceso ya concluyó o todavía necesita otorgarle más tiempo para que el proceso pueda concluir de manera satisfactoria.

Posteriormente, una vez finalizado con éxito el procedimiento, el toqos es extraído del agua y deberá permanecer amontonado durante cuatro días, cubierta con paja, con la finalidad de que el producto sea de calidad y no tan agrío, sino de un sabor suave (chuma) y al momento

15 Grupo focal en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024.



de preparar algún plato, sea sancochado, en sopa u otros, pueda ser tan agradable como la moraya. Luego, cumpliendo con estos pasos establecidos, el producto ya está listo para el secado y su posterior almacenamiento.

Después de sacar lo amontonas, luego lo tapas con la paja y así su sabor se sale y queda chumita; si en caso, después de sacar lo tiendes para que seque, entonces eso queda ácido, agrio sale. Eso tienes que permaneces tapado como 4 días, así tienen que estar y así se escurre su aguita y eso lo tiendes, entonces eso así se seca y luego lo guardas¹⁶.

Esta técnica de transformación de la papa en toqos, según afirman nuestros informantes, es una tecnología tradicional adquirida a lo largo de generaciones; por eso su práctica, antes era más generalizado en la población. En cambio, ahora no sólo está perdiendo, sino también las condiciones de antes ya no se dan, sobre todo con la disminución de las fuentes de agua; es decir, ya no cuentas con los manantiales de antes para llenar los pozos con el agua y sin este líquido elemento, no es posible realizar la elaboración de toqos ni khaya.

Esto hacíamos siempre desde antes, desde nuestros abuelos hacían siempre, pozos había así, pozos y pozos en cada parcela, ahora ya no hay, a lado de los manantiales eso hacemos, ahora ya no hay pozos, antes había pozos hasta arriba en las lomas donde había manantiales, para hacer la khaya, qocha, qocha, nos quitoneábamos todavía esos pozos... ahora ya no hay agua para hacer eso, se está secando, ya no hay agua, con qué agua eso haríamos.

Por otro lado, si bien esta tecnología era fundamental para librar las papas de las plagas (Gusano) o evitar que haya la formación de la solanina (Papas verde) por inadecuado almacenamiento; vemos hoy en día, su práctica muy disminuida y muy poco conocido, pero sigue siendo una importante tecnología de transformación sin la necesidad de exponer las papas contra la helada, pero obteniendo casi los mismos resultados. Es decir, una tecnología para épocas donde el temporal no corresponde a las heladas, sino de las lluvias.

Sólo depende del calor solar, eso hacemos cuando no hay helada, más que todo con la papa maway eso hacemos, como no hay helada, entonces eso nos gana, en enero, febrero eso lo hacemos, entonces normal... Porque no puedes hacer esperar la papa hasta la helada, porque puede agusar, cuando se pone verde, eso ni la helada lo coge a la papa, no coge, por eso tiene que estar bien tapado nomás, entonces, mejor lo haces toqos entonces es normal¹⁷.

b) La Khaya, viene a ser otro de los productos transformados del tubérculo andino, en este caso de la oca. Se obtiene de un complejo proceso de deshidratación, porque la oca como tubérculo, por el alto contenido de agua en su pulpa, es susceptible de poder malograrse en corto tiempo, no sólo por un proceso natural o atacado por plagas, sino también por inadecuadas formas de almacenaje; por eso, con la finalidad de conservar y guardar por mucho tiempo, la oca es transformada en Khaya.

Sin embargo, para la elaboración de la khaya, existe una variedad casi exclusiva denominada p'usqo oqa (oca amarga), que destinan casi toda su producción para la khaya y sólo guardan una cantidad mínima para la semilla; incluso indican que, esta variedad de oca, no se puede consumir sin antes haber transformado en khaya. Además de eso, esta variedad de oca siempre es ventajosa para el agricultor, porque produce abundante y casi siempre ocas de gran tamaño y robustas.

16 Grupo focal en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024.

17 Grupo focal en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024.



Hay una variedad de oca, lo llaman como P'usqo Oqa (Oca agria), esa oca produce bastante, harto, larguito y gruesos, de eso de hace, no se puede hacer de otras ocas, de esa oca, porque eso no se puede comer así nomás, porque esa oca sólo es para hacer la khaya¹⁸.

Para la elaboración de la khaya, primero seleccionan el producto en tres grupos. La primera (Los más grandes) para hacer la khaya, los medianos para la semilla y los más menuditos también lo destinan para la khaya. Este proceso es importante, porque para poner al agua, las ocas deben estar seleccionadas casi del mismo tamaño, porque eso permite que durante el proceso haya uniformidad en alcanzar el punto óptimo para ser extraído del agua.

Posteriormente, preparan los pozos que, casi siempre deben ser pozos donde el agua no corra, sino más bien, mantenga el agua casi estancada. Teniendo ya el pozo con estas condiciones, se coloca en la base de pozo con la paja como una especie de cama y luego, encima se echan las ocas que ya tienen seleccionadas, los grandes entre grandes y los pequeños entre pequeño, luego se tapa otra vez con la paja. La paja cumple una función importante, porque protege las ocas contra los daños de animales y de la posible contaminación con elementos extraños.

La khaya lo hacemos, primero lo cosechamos, después lo seleccionamos los grandes, lo separamos en tres, la semilla, los grandes y los más menudos; de ahí, los dos los entro a la qocha, los grandes y los menuditos, las semilla no lo entras, eso tiene que estar en el agua un mes completo, si así nomás, al agua entramos, lo echamos a la qocha y debe estar un meses en la qocha, después lo tocamos y a la vista debe estar en la basecita negrito, probamos si está agrio, y según lo que vemos, si ya está listo lo extraemos del agua, una noches hacemos dormir y después lo extendemos a la helada y así de eso sale la khaya¹⁹.

De oca también se hace la Khaya, eso también se hace, parecido a la moraya es, eso no haces con la helada, más bien se hacía así en pocitos, el agua no debe correr, agua empozada, en eso hacemos eso, así ponemos la oca sin hacer coger con la helada, casi parecido a la lenle se hace, así sale bonito sale... Primero lo escarbamos, lo amontonamos, después lo seleccionamos, los grandes aparte, aparte los regulares y aparte para la semilla, para sembrar otro año; entonces, como seleccionamos en tres, los más grande lo ponemos para la Khaya, los más pequeños también para la Khaya, así siempre hacemos, sólo queda para la semilla nomás, todo se hace khaya, sólo para la semilla calculando para la chacra sacamos la semilla²⁰.

En seguida, después de instalar las ocas en las pozas, se espera un tiempo aproximado de un mes (entre veinticinco a treinta días) para que alcance el punto óptimo de la elaboración de la khaya. Pero antes de extraer del agua, la persona que realiza este proceso de elaboración, aparte del tiempo aproximado que conocen para que esté ya culminado el proceso, verifican tocándolo con sus manos y debe estar ya suave la oca, no solo eso, sino también tiene que probarlo si todavía mantiene su acidez y ver algunos otros indicadores que señalen que el proceso ha culminado con satisfacción.

18 Entrevista con el señor Eduardo Puclla Chicchi (37), comunero de la comunidad campesina de Chahuaytire, el día 25 de mayo del 2024.

19 Grupo focal en la comunidad de Pampallacta. 09/05/2024.

20 Entrevista con el señor Eduardo Puclla Chicchi (37), comunero de la comunidad campesina de Chahuaytire, el día 25 de mayo del 2024.



Recién, después de comprobar que el proceso de elaboración alcanzó el punto más óptimo, deciden extraer del agua y al extraerlo, obligatoriamente tiene que hacer dormir una noche entera así amontonado a la intemperie, para que al día siguiente tenderlo en el suelo para que la helada lo coja una noche entera; posterior a ello, ya se puede exponer al sol para que pueda secarse. Así culmina el complejo proceso de deshidratación de la oca para transformarlo en khaya. Si la persona que ha elaborado, siguió los pasos de manera correcta, tendrá una khaya de calidad, con excelente sabor y color.

El agua se prepara para poner la khaya, el agua no debe correr, más bien tiene que ser como manantes, entonces, tiene que ser siempre agua empozada, no debe correr el agua, casi como el agua estancada, a esa agua se pone, así sanito sin hacer coger con la helada, en eso solito se fermentan las ocas, y cuando lo tocas ya calculando, lo sacas a la helada... Para poner la khaya, primero lo pones la paja y encima lo echas las ocas, después nuevamente encima lo tapas con paja y así queda, unos 25 a 30 días, así tiene que ser y viendo cómo está con la mano se saca, pero el tiempo aproximado siempre es eso. Después, eso lo sacas a la helada y después que coge la helada, ya lo secas, eso así se seca blanquito²¹.



Foto: Pozo de elaboración de khaya en la comunidad de Pampallacta. 01/06/2024.

La anterior imagen, tomé en la comunidad de Pampallacta, muy seguro de estar frente a la elaboración de la moraya. Nunca imaginé que eso era la poza de Khaya, porque en las anteriores entrevistas que tuve, supe que la khaya y toqos se elaboraban en pozas de agua estancada, pero ésta era un pequeño riachuelo y el agua fluía. Este hecho me sembró grandes dudas, miré mi alrededor y vi que allí estaba un comunero.

En ese momento sentí que la duda era seria, y viendo muy cerca un comunero, no dejé de escapar la oportunidad de preguntarlo. Entré en conversación y me rebeló que, efectivamente, para que la khaya sea de calidad, que tenga un mejor sabor y color, se debe elaborar en pozos de agua estancada; pero, sino no tienes esa opción, también puedes hacerlo en pozas de agua corriente, pero la calidad nunca será igual.

21 Entrevista con el señor Eduardo Puclla Chicchi (37), comunero de la comunidad campesina de Chahuaytire, el día 25 de mayo del 2024.



No registré su nombre para mencionarlo como mi fuente, pero desde aquí le agradezco su buena voluntad y su gran aporte, por haberme ayudado a aclarar aquella duda. No solo eso, sino también me ubicó en el tiempo, señalando que aún no había llegado la temporada para la elaboración de la moraya, recién comenzarán entrando a la segunda quincena de junio, porque este año la helada viene retrasada; y las tres o cuatro pozas que vi en aquel riachuelo, todos eran pozas de elaboración de la Khaya.

1.2.2. Almacenamiento de productos alimenticios agrícolas.

En estas comunidades altoandinas del distrito de Pisac (Sacaca, Pampallacta y Chahuaytiri), el almacenaje de alimentos, que ellos denominan con el término quechua “Taqey”, está basadas en técnicas y tecnologías tradicionales que han sido transmitidas de generación en generación y que hoy días, muchas de las familias campesinas aún muestran con orgullo estas tecnologías que están todavía en uso.

Sin embargo, las nuevas generaciones van dejando el uso de estas tecnologías tradicionales, no sólo porque estas tecnologías han dejado de reproducirse socialmente, sino también, porque la implementación de estas tecnologías tradicionales, requiere mayor inversión de tiempo por su complejidad y la dinámica social de hoy en día, exige resultados inmediatos y rápidos, para que las comunidades campesinas puedan adaptarse a ese ritmo veloz de la sociedad mayor en la que están inmersas.

Pero ahora ya no se dedica a eso las nuevas generaciones, eso hacían los señores antiguos, no es fácil de hacer ese taqe, tienes que hacer todavía sus fajas de la sogá (Q'eshwa), eso todavía se hace, después se hace el tejido (awa), así todavía lo hacen, no lo hacen así común, ahora la nueva generación ya no se dedica a eso, por eso ahora ya no hay²².

Asimismo, contribuyó a la disminución del uso de los taques y la desaparición de estas tecnologías en la mayoría de las familias campesinas de estas comunidades, la proliferación de la plaga de ratas que hubo en la década de los 80 del siglo pasado, según nuestros informantes, que ha destruido la mayoría de los taques y luego, dañó los alimentos que estaban guardadas en ellas. Así como nos rebela el siguiente testimonio.

Ahora ya no hay, porque una temporada había, antes de dos mil, demasiado ha venido la rata, demasiado, antes había pericote, eso no comía a la taqe, después último han venido muchas ratas, no recuerdo en qué año, más o menos sería en 80 o 83 por ahí... Cuando (presidente) era Belaude Terry creo, en esa temporada demasiado la rata se ha proliferado, total siempre había... Demasiado a las chacras, a las casas entraba y todo se lo comía, a la taqe también se lo comía su rastrojo, así entraba a los alimentos, no aguantaba... total era, ojalá sólo comería, sino lo orinaba, de lo que orinaba ya empezaba a podirse²³.

Además, el uso del tiempo de los campesinos se ha multiplicado hacia otras actividades que antes no realizaban (Ser porteadores, transportistas, albañiles, artesanos, comerciantes, etc.), tales que, la agricultura dejó de ser actividad importante que ocupa el mayor tiempo de los campesinos. Incluso, se ve en las comunidades que, antes los hombres pasaban más tiempo en la agricultura, pero hoy en día, en muchos casos, son las mujeres quienes asumen en gran parte las tareas agrícolas.

22 Entrevista con el señor Juan Mamani Sutta (55), de la comunidad campesina de Pampallacta. El día 01 de junio del 2024.

23 Grupo focal en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024.



Por su parte, la ganadería que tradicionalmente era la actividad femenina, ha perdido su relevancia, ya no representa la fuente de ingresos que solía ser para los campesinos durante las décadas de 70, 80 y 90 del siglo XX; excepto la crianza de cuyes, que está en crecimiento y hay permanentes mejoras en cuanto a las técnicas de crianza.

Por otro lado, para poder abordar sobre el almacenaje de alimentos, es fundamental entender que, según la cosmovisión andina, los alimentos no sólo eran vistos como satisfactores de las necesidades biológicas, sino también eran considerados sagrados, una bendición de la Pachamama, por eso realizaban ceremonias y rituales antes de almacenar los productos, no sólo por agradecimiento, sino también para invocar a los Apus y a la Pachamama, que este alimento sea duradero y que las próximas cosechas sean siempre abundantes.

Desde luego, las poblaciones de estas comunidades altoandinas, desde sus ancestros, acostumbran tener una habitación destinada para guardar los alimentos, que generalmente conocen con el nombre de “despensa”, aunque otros dan la denominación de “mihuy wasi”; donde solamente están almacenados los alimentos, en los taques los productos secos y en Kawito, los productos frescos como la papa. Aunque otros, acostumbraban conservar la papa, en el mismo canchón que denominan “Phina Kancha”.

Una casa, lo llamamos casa despensa, la casa donde guardamos los alimentos, en esa casa está solamente alimentos²⁴.

Nosotros teníamos una habitación, que decíamos mihuy wasi, yo en eso he visto grandes rakis, después los costales que eran hechos de la lana de la llama, y otro aparte había kawito, así de palitos de kiswar...²⁵



Foto: Despensa del señor Narciso Callisaya Sutta (56), de la comunidad de Pampallacta. 01/06/2024.

En la imagen anterior, aparece la despensa del comunero de la comunidad de Pampallacta, don Narciso Callisaya Sutta, quien amablemente nos invitó a que visitáramos a su despensa o mihuy wasi. La habitación es una pieza de dos pisos, no tan grande, sino de regular tamaño, y en los dos pisos guarda sus alimentos. En el segundo piso está instalado su taque, donde almacena el chuño. Mientras que, en el primer piso, pudimos apreciar el kawito hecha a base de tablas, que hasta ese momento, sólo había escuchado hablar durante mis entrevistas y nunca había visto. En el kawito, ya está almacenado una buena cantidad de papa; pero, otra cantidad aún mayor, está acomodada sobre una cama de ichu (paja), porque según nuestro anfitrión, pronto se destinará al mercado.

24 Entrevista con el señor Juan Mamani Sutta (55), de la comunidad campesina de Pampallacta. El día 01 de junio del 2024.

25 Grupo focal en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024.



Ahora bien, Taqe viene a ser una tecnología tradicional para el almacenamiento de productos secos y está elaborada a base del rastrojo o tallos secos del trigo. Según nuestros informantes, la elaboración de esta tecnología no era un trabajo sencillo y tampoco podían construir todos aquellos que quisieran, sino era una especialidad de los pobladores de las comunidades que poseían la materia prima, comunidades donde crecía el trigo, como Cuyo Grande y Sacaca, que proveían de estos almacenes, a las comunidades de la zona alta, donde el trigo no formaba parte de su cédula de cultivos, tales como la comunidad de Pampallacta y Chahuaytiri. Pero, se conoce que, durante los últimos años, algunos comuneros de la parte alta, ya construían su propio taqe, a base de tallos secos de la avena, pero que éstas, no eran resistentes como los taques hechos de rastrojos del trigo.

Nosotros antes guardábamos en taqe... pero a veces el taqe también se gasta nomás; igualmente, las personas que hacían los taques no eran de estas comunidades, sino de otras comunidades que traían para comprar... Comunidad Cuyo Grande y comunidad de Sacaca, ellos traían haciendo el taqe, como aquí no crecía trigo, del rastrojo de trigo el taqe es bien resistente, que aguanta mucho tiempo, puede haber de otros rastrojos que hay aquí de cebada, avena, no se hace pues de eso, siempre tiene que ser de trigo, de trigo también no es de trigo común, hay ese trigo, este, hay un trigo de la que hacen pan, de ese trigo, no sé cómo se llama, de ese trigo hacen, no es de un trigo común²⁶.

Por otro lado, los pobladores de las comunidades altas de Pampallacta y Chahuaytiri, obtenían estos taques para poder implementar como depósitos de alimentos en su despensa, mediante redes de reciprocidad que mantenían con las comunidades de la parte baja, especialmente Cuyo Grande y Sacaca; quienes poseían conocimiento, técnica y materia prima para construir estos taques, mientras que las comunidades de la parte alta, tenían la sentida necesidad de poseer estos depósitos de alimentos. Del mismo modo, las comunidades de la parte alta, contaban con recursos importantes de alimentos transformados como el chuño, la moraya y papas nativas que, en las comunidades bajas era escaso, pero era fundamental integrar dichos productos en su almacén de alimentos. De esta forma, constituían entre estas comunidades un sistema de cooperación y reciprocidad de intercambio de bienes y servicios. Así como podemos ver en el anterior y en los siguientes testimonios.

Se hacía de rastrojo de trigo, con sogas, de qoya... Así lo tejíamos a la taqe, tiene que tener 3 fajas, estos son sogas, de ahí aquí lo dejamos para su amarre (Watun) y aquí así tienes que poner el rastrojo, así nomás lo pones, después en cada uno así poniendo, con la sogas lo envuelves, apretando en cada uno como amarrando, esto con tres tramas y bien duro, luego nuevamente lo pones otro e igual lo envuelves, así hacemos taqe... Uno nomás lo hace eso, lo clavas con estacas a cada lado y bien tesado los tres, pero si quieres puedes hacer también solo con 2 fajas, entonces eso lo tejes así, uno es trama y esto como si fuera su orqon y con otro lo pones así el rastrojo y jalando a cada uno, como anillitos pones y ahí lo sujetas, así lo tejes, eso tienes que hacer grande como tres frazadas o más, y eso lo envuelves y haciendo en forma circular, con sus fajas lo amarras²⁷.

26 Entrevista con el señor Juan Mamani Sutta (55), de la comunidad campesina de Pampallacta. El día 01 de junio del 2024.

27 Grupo focal en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024.



Según, según uno necesita, algunos se hacen hacer bajito y otros se hacen hacer alto, según lo que trabajan eso hacen... Si trabajo harto, dos o tres tienes que hacerte hacer el taqe y grandes, como para guardes ahí... Pero si trabajas poco nomás, regular nomás... Nosotros decimos házmelo, entonces ellos lo hacen y nos traen, hacemos canje con papa, chuño, así y no es para dinero... Hacemos trueque, de un taqe regular, en aquellos tiempos daban en canastitas, en la canasta que teníamos para escarbar la papa, entraba una arroba, en eso se daba, como dos canastas, se da mezclado y no se da puro, con su papa, su chuño y su moraya, así se daba, él también según a eso recibe, viendo cuánto tiempo ha hecho, según a eso...²⁸

Foto: Taqe del señor Luis Illa Sutta, de la comunidad de Pampallacta. 01/06/2024.



En la anterior imagen, vemos el taqe que está tendido, casi en la misma posición en la que se coloca para poder construir. Por ejemplo, según indican los anteriores testimonios, se distingue claramente las tres fajas, que son las tres líneas horizontales que aparecen según la imagen; y justamente, colocan las estacas en la recta de las tres fajas, en ambos lados, para tesar y luego, empezar a tejer con otra sogas que viene a ser la trama; y en cada faja, sobran un pedazo como tiras, donde amarran unos palitos con puntas, que sirven para sujetar el taqe al momento de instalar. Además, indican que, cada uno decide, si necesita construir un taqe grande o de tamaño regular, según la cantidad de su producción agrícola se hace el pedido. Así se construye el taqe a base de los tallos secos del trigo.

27

Otra tecnología tradicional de mayor uso para el almacenamiento de los productos es el **Kawito**; que utilizan para almacenar los alimentos frescos como la papa. Su construcción se realiza en un extremo de la despensa, se levanta una especie de plataforma, utilizando el adobe, sogas, lazo y palos delgados, que ellos denominan “Chaqlla”, en otros casos, no utilizan el adobe, sólo palos de diferente grosor.

Los kawitos, generalmente están ubicados a una altura entre treinta a setenta centímetros; y la base de la plataforma, se arma colocando los palos de regular grosor, uno a continuación del otro, y eso lo tejen con la sogas o con el lazo, para que los palos queden unidos entre ellos, como un solo mueble, un entramado con numerosas aberturas, por donde se ventila el producto. Los siguientes testimonios corroboran nuestra afirmación.

Para guardar la papa hay el kawito... Así hay una habitación que decimos despensa ¿no?, digamos que la habitación despensa sería cuadrado, su puerta está, más que todo en esta recta estarían los taques, como cuatro taques están allí y en este lado ya también para papa, si la papa lo pones al suelo la humedad rápido lo endurece, pero si haces kawito más que

²⁸ Entrevista con el señor Juan Mamani Sutta (55), de la comunidad campesina de Pampallacta. El día 01 de junio del 2024.



todo así, con una altura de 30 a 40 o hasta 50 cm, de ahí encima se pone así con adobe, así todo esto con adobe y encima con la chaqlla (palitos delgados), con palitos delgados toda la recta, como una cama²⁹.

Otro aparte había kawito, así de palitos de kiswar, como una cama armada, en eso guardaban, entonces ahí le ponían la paja, primero lo tejen con los palitos, encima de eso colocan la muña, después paja y encima lo colocan las papas para el consumo... Tejido con palos, es grande, toda una cuadra, de una esquina a otra esquina es, trenzado con q'eshwa (soga hecho de la qoya) o con lazo, en ahí lo ponen la muña, encima el ichu, y recién la papa, ahí guardan las papas para consumo, porque si no las papas se vuelven arrugadas, paya papa dicen, entonces de ahí las mujeres de cantito nomás lo sacan, eso es para la papa de consumo nomás, otros como dicen, se guarda en el canchón, así como la semilla... En este kawito, es para que haya aire, desde la base hay aire, entonces es como si estaría afuera, aunque está dentro de la habitación, como está así a cierta alturita, más o menos, a 60 o 70 cm de altura...³⁰

Asimismo, para almacenar las papas correctamente en el kawito y protegerlas de las plagas, utilizan las plantas repelentes naturales como la muña y el eucalipto. Primero, como base colocaban la muña o eucalipto, encima una capa de paja, suficiente para garantizar la protección. Una vez asegurado todo, se descargan las papas destinadas para el consumo familiar durante el año, incluso hasta febrero del otro año, en algunos casos.

28 ■ *“Aquí hay uno, eucalipto, khuño muña, eso lo tiendes en la base, eso es para que el piso no entre por abajo, hay uno como la polilla, lo decimos piso, thuta, entonces para que eso no lo afecte, a veces con ichu nomás afecta, como gusanito es, entonces eso aparece de la tierra y entra a la paja y luego entra al chuño, por eso ponemos muña o eucalipto, porque eso huelen fuerte, por eso no le afecta, su olor entra, igual de eucalipto y de la muña, su olor es fuerte³¹.”*

Prosiguiendo con el sistema de almacenamiento de productos, como ya mencionamos anteriormente, el ambiente destinado para este propósito era considerado sagrado, al igual que los alimentos según la cosmovisión andina; por eso, antes de introducir los alimentos a la despensa, realizaban rituales y ceremonia de purificación del ambiente. Estas prácticas eran una muestra de respeto y agradecimiento a la Pachamama, en reconocimiento por el sustento que ella proveía.

El día que almacenamos sí hay, a veces se hace sahumero, con coca k'intu así realizan sahumero, en ahí lo ponen los k'intus de la coca, sahumando con todo eso comienzan a almacenar (taqepuy), sahumando con incienso, para que sea qoñi... Todo eso sólo hace el varón, con los pies desnudos, kitándose todo, con los pies desnudos hace eso, lo almacenas³².

Según que nosotros hemos visto, esas costumbres estamos haciendo desaparecer, digamos esa habitación despensa, antes que entres algo, no entra todavía papa ni nada entra, yo veía a mi papá, hacía bien bonito, con incienso así realizaba sahumeros en la habitación... Para guardar eso, primero está aquí el kawito, ahí lo lleva en un pedazo de cerámica la brasa, con incienso lo das una vuelta y ahí adentro lo pones y lo humeas, luego recién lo echas la

29 Grupo focal en la comunidad de Pampallacta. 09/05/2024.

30 Grupo focal en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024.

31 Grupo focal en la comunidad de Pampallacta. 09/05/2024.

32 Grupo focal en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024



*papa, por eso te dura mucho tiempo, así dicen, toda la habitación lo aromatizas; estos taques también igual, con incienso tienes que hacer el sahumero, recién después entran la moraya, chuño entran y todo*³³.

Realizada la purificación del recinto y la ritualidad para que los alimentos almacenados sean duraderos, recién instalan los taques, uno a continuación del otro, formando una fila en los alrededores de la despensa. Incluso, antes de instalar los taques, primero condicionan el piso con la muña o eucalipto, plantas repelentes naturales, para proteger los alimentos de posibles plagas. Encima de las plantas, cubren con una capa de paja, como medida de seguridad para evitar la humedad. Instalada los taques, como en los anteriores testimonios manifiestan, se hace el sahumero a los taques con incienso, y terminada esta ritualidad, recién pueden depositar los productos en ellos. Los taques son depósitos cilíndricos para guardar los alimentos secos como el chuño, khaya, moraya, lenle y los granos (Cebada, trigo, haba y otros).

*“Aquí hay uno, eucalipto, khuño muña, eso lo tiendes en la base, eso es para que el piso no entre por abajo, hay uno como la polilla, lo decimos piso, thuta, entonces para que eso no lo afecte, a veces con ichu nomás afecta, como gusanito es, entonces eso aparece de la tierra y entra a la paja y luego entra al chuño, por eso ponemos muña o eucalipto, porque eso huelen fuerte, por eso no le afecta, su olor entra, igual de eucalipto y de la muña, su olor es fuerte...”*³⁴

*Hacemos una casa aparte, sólo decimos Mihuy wasi, digamos esto sería mi cuartito sólo para guardar, eso nomás, en el rincón se instala en forma circular así en forma consecutiva, así en los rincones están, de ese taque nomás te sacas, entonces no puedes entrar común nomás... En la base siempre lo tiendes la paja, así nomás lo pones, sólo que tienes que tender la paja siempre y encima lo instalas el taque y ahí lo echas cualquier alimento, cebada, trigo, haba, maíz, chuño, esos guardas en eso*³⁵.



Foto: Taque del señor Narciso Callisaya Sutta (56), de la comunidad de Pampallacta. 01/06/2024

33 Grupo focal en la comunidad de Pampallacta. 09/05/2024

34 Grupo focal en la comunidad de Pampallacta. 09/05/2024.

35 Grupo focal en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024.



Asimismo, para almacenar las papas correctamente en el kawito y protegerlas de las plagas, utilizan las plantas repelentes naturales como la muña y el eucalipto. Primero, como base colocan la muña o eucalipto, encima una capa de paja, suficiente para garantizar la protección. Una vez asegurado todo, se descargan las papas destinadas para el consumo familiar durante el año, incluso hasta febrero del otro año, en algunos casos. Sin embargo, igual que el almacenamiento en taques, antes de ingresar las papas en el kawito, hacen el sahumado con incienso. Al respecto, tenemos los siguientes testimonios

...Así lo tiendes, encima de eso lo tiendes con la paja, antes con la muña y eucalipto, entonces así para que entre bastante aire por abajo, entonces tampoco tiene muchos brotes, así se guarda la papa amontonado y no está cubierto, de ahí poco a poco sacamos para comer, ahí puede ser una variedad, en una cama puede ser puro para sancocha, otro para pelar, otro para el truque, incluso para la venta; de ahí, tienes que sacarte de encimita nomás, porque cuando brota, empieza a ennegrecer, en setiembre octubre ya empieza a brotar, de canto nomás tienes que sacarte para terminar nomás, así bien nomás se mantiene la papa, entonces antes que tenga los brotes, eso tienes que despachar, en ese caso aguanta hasta enero, febrero y hasta más, pero siempre en cuando sacas de cantito nomás, pero si lo sacas común, todo se ennegrece, todo se malogra”³⁶.



Foto: Kawito del señor Narciso
Callisaya Sutta (56), de la
comunidad de Pampallacta.
01/06/2024

Otra forma de guardar la papa y sobre todo la semilla, es conservar en la misma Phina Kancha. Ésta viene a ser un canchón, generalmente construidos a base de adobe, muy cerca de la vivienda, con la finalidad de trasladar toda la producción de la papa y guardarlos allí, hasta que después, lo seleccionan para la semilla, chuño, moraya, consumo, trueque y venta.

Hay familias que suelen conservar las papas para consumo, venta y trueque en la misma phina kancha, porque la papa se conserva mejor al aire libre. En cambio, la semilla de la papa, casi todos suelen guardar en estos canchones, porque no estarán por mucho tiempo, sino sólo hasta los meses de la siembra (setiembre, octubre). Allí, en montones están cubiertas con ichu, en forma inclinada, de tres o cuatro capas que, a su vez, éstas formando niveles, lo cual permite que el agua de la lluvia (si es que hubiera) se escurra con facilidad hacia los lados, asegurando que el interior se mantenga seco.

La semilla no entra a la habitación, la semilla lo guardamos en phina kancha, hay un cerco, entonces del cosecho todo lo llevamos al phina kancha, todo con los menudos y todo, ahí ponemos en montones, hartos montones entra a phina kancha. Antes, de una sola persona

36 Grupo focal en la comunidad de Pampallacta. 09/05/2024.



había bastante, digamos 15 o 20 montones, tapados con el ichu y en la base también con ichu, de ahí seleccionando todo para moraya, para chuño, otros para venta hay variedad de papa, también las semillas de cada montón, entonces la semilla queda ahí y los otros ya lo destina, la semilla queda ahí en la phina kancha nomás, de cada variedad queda así un montoncito, pero ya pequeño, tapado con el ichu, digamos si llegas almes de octubre, de ahí lo trasladadas, ya no entra a la habitación la semilla y después del sembrío la phina kancha se vacía³⁷.

La papa más bien en un canchón, tienes que hacerte canchones, un cerco libre, en eso está tapados con la paja, en un rincón la semilla, en otro rincón las papas grandes, regular, la papa está ahí tapado con la paja, de ahí nomás consumes, en canchón nomás, casi no guardamos dentro de una habitación... Si guardas dentro de una habitación, así como el chuño empieza a mostrar las arrugas, no sé si es con calor no sé, empieza a deshidratarse la papa, si se malogra... Pero en el aire libre normal, aunque sea que llueva, está ahí tapado con la paja, el agua pasa encima nomás³⁸.



Foto: Phina kancha en la comunidad de Pampallacta.
01/06/2024

Por último, respecto al almacenamiento de productos agrícolas, mencionan que, quien realiza esta tarea, tanto la ceremonia de purificación y agradecimiento a la Pachamama, sahumando con el incienso, coca y otros elementos simbólicos, así como el almacenamiento mismo de los productos en los taques y kawito, son los varones y se restringe la participación de las mujeres.

Sin embargo, después de almacenar los productos, los varones no vuelven a entrar a la despensa. Son las mujeres las encargadas de administrar los productos que hay en la despensa, tanto para consumo, venta y trueque. Los varones sólo pueden entrar si hay alguna necesidad de sacar productos para la semilla.

Después de terminar de almacenar, el varón ya no entra, no lo puede tocar, las señoras nomás entran y sacan lo que necesitan, el varón entra sólo cuando tiene que sacar la semilla, si digamos que voy a sembrar cebada entonces saco la semilla de la cebada, eso nomás te llevas, no puedes sacar para comer ni para vender; dicen que es wikwi, o sea, se terminaría rápido si en caso lo tocaría el varón, wikwi maki así te insultan, entonces no puede tocar, las señoras lo sacan qoñi nomás, entonces no se puede acabar, si sacarían los alimentos el varón,

37 Grupo focal en la comunidad de Pampallacta. 09/05/2024.

38 Grupo focal en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024.



no subiría tus alimentos el año... Claro que otro guardan la semilla separado en costalcitos, entonces ya no lo tocan el taqe³⁹.

Más saca la señora, nosotros no tanto, sólo cuando hay alguna ocasión nos ordenan, siempre la señora más saca, más se dedica de los alimentos, siempre la señora, calculando siempre para hacer la chacra también, ya sabe... No tanto el varón, porque podemos sacar tal vez mucho o quizás poquito, porque los varones no calculamos⁴⁰.

Este manejo de roles de género diferenciado entre varones y mujeres, en relación al almacenamiento de productos agrícolas y su administración, viene tradicionalmente desde sus ancestros, desde su cosmovisión, porque la mujer representa en el mundo andino la fertilidad y la continuidad de la vida. Por eso, así como indican los testimonios, una mujer al administrar estos recursos (alimentos), podrá realizar con mucha responsabilidad y profundo conocimiento, porque la escasez de los alimentos, afectará a la familia y, por tanto, su continuidad del hogar y de la comunidad. Por eso, los varones reconocen que, las mujeres asumen esta tarea con pleno conocimiento y con capacidad para determinar cuáles son las cantidades apropiada que se puede utilizar de estos alimentos, para cada día y en cada ocasión.

Aquí del taqe, mayormente sacan las señoras, porque si sacan los varones lo sacan harto, porque la mujer calculamos bien según la cantidad de personas que están trabajando, según a eso nomás lo remojamos, para cocinar⁴¹.

1.3. Construcción de qochas.

La construcción de qochas, es una práctica ancestral en el mundo andino. Sin embargo, en las comunidades donde hemos realizado la presente etnografía (Pampallacta, Sacaca y Chahuaytiri), no se ha evidenciado como una práctica ancestral. Lo cual es explicable en el caso de Chahuaytiri, porque como se menciona en la reseña histórica de la comunidad que, los actuales pobladores de esta comunidad, en muchos casos son procedentes de otros distritos, provincias y regiones, que la hacienda ha movilizad para aprovechar la mano de obra de los indígenas.

Sin embargo, en Chahuaytiri si se han realizado el represamiento de qochas en tiempos de la hacienda, utilizando los materiales naturales de la zona. Este trabajo ha sido realizado por la servidumbre de la hacienda. Pero también mencionan que, la qocha de Totorani, se trabajó con el apoyo de Cedep Ayllu, cuando Chahuaytiri ya era una comunidad campesina. Así como evidencia el siguiente testimonio.

No, el hacendado lo hacía hacer, lo que el hacendado hacía hacer había, ahora no, después no...bueno, yo hacía hacer todavía, en Totorani lo hicimos con Cedep Ayllu, bueno eso hemos hecho más, después otro no lo han tocado, más bien el hacendado había hecho hacer, así como está haciendo hacer PREDES, pura tierra nomás había hecho construir, seguramente desde ahí hubo esas experiencias...⁴²

39 Grupo focal en la comunidad de Sacaca. 18/05/2024.

40 Entrevista con el señor Juan Mamani Sutta (55), de la comunidad campesina de Pampallacta. El día 01 de junio del 2024.

41 Grupo focal en la comunidad de Pampallacta. 09/05/2024.

42 Entrevista con el señor Lucio Illa Meza (58). Líder de la comunidad campesina de Chahuaytiri, el día 29 de julio del 2024.



Arriba había qocha, yo veía siempre que hacía la faena comunalmente, arriba en la qocha Tutorani, pero esa qocha se secaba nomás, así en la temporada de estiaje ya no había esa laguna, justos el año pasado nomás había tiempo de sequía, en ese tiempo no teníamos agua, entonces esa laguna también se ha secado total, no había de dónde traer agua siquiera para dar de tomar a los animales, pero este año está bien⁴³.



43 Entrevista con el señor Juan Carlos Baca Illa (28). Secretario de la comunidad de Chahuaytiri, el día 29 de julio del 2024.



II. ORGANIZACIÓN COMUNAL DE LA COMUNIDAD CAMPESINA DE CHAHUAYTIRI.

2.1. Breve reseña histórica de la comunidad.

La comunidad de Chahuaytiri, es una comunidad muy joven, apenas con 34 años, desde su reconocimiento oficial como comunidad campesina. Quizás por eso, o por algún otro factor, cuando se converso con algunos líderes, se encontró a una población con memoria, porque conocen la historia de su comunidad, y es una población bastante abierta y en ningún momento se mostraron con desconfianza hacia mi persona, siempre he sido recibido, como si nos hubiéramos conocido desde hace mucho tiempo atrás.

De hecho, el sitio conocido ahora como Chahuaytiri ha sido poblada en el periodo preincaico, lo cual evidencian las pinturas rupestres de Chahuaytiri, ubicadas en el sector denominado Llamachayoq Qaqa, de donde probablemente derivaría el nombre Chahuaytiri.

Posteriormente, algunos datos históricos, evidencian que, en el año 1689, estos territorios ya estaban en poder de la hacienda, siendo el dueño Fca. Bravo Dávila. Asimismo, según Pérez (2004), durante del siglo XVIII, el lugar de Chahuaytiri estaba muy poco poblado y había la necesidad de repoblamiento por el requerimiento de mano de obra en las haciendas; por eso, en el año 1757, Chahuaytiri tenía la categoría de Estancia. Esta categorización se hacía en base al tipo de población que habitaban en el lugar.

Por ejemplo, si eran originarios del lugar, adquirirían la categoría de ayllus (Originarios con tierras); en cambio, si la población era advenediza, con fines de repoblamiento, adquirirían la categoría de estancias (Forasteros sin tierras).

Mientras, las estancias de Chahuaytiri y Perca, que más tarde se unirían en una sola, fueron constituidas como haciendas-estancias desde el período colonial temprano y fueron en su totalidad trabajadas con población forastera procedente de otros ayllus (Pérez, 2004: 51).

Afines del siglo XVIII, así como refiere Pérez (2004) y los testimonios de los comuneros, las haciendas estaban en manos de las órdenes religiosa. En el año de 1784, la hacienda de Chahuaytiri pasó en manos del Convento de Santa Clara. Luego, en el año 1854, esta propiedad ha sido transferida a la familia Centeno.

El primer hacendado había sido todavía en 1500 (dijo sin precisar, sólo citando un año referencial), por ahí más o menos, después estaba en poder del Monasterio Santa Catalina, de ahí lo habían vendido al colegio ciencias y ellos aquí administraban, después ya aquí había Ernesto Romanville, por lado de Francia era el Dueño, él había sido el dueño último...⁴⁴

Fines del siglo XIX y durante el siglo XX, la mayor parte de las haciendas pasaron en manos de las familias aristocráticas y terratenientes de Cusco. En el caso de Chahuaytiri, la propiedad pasó a ser la propiedad de la familia Romanville - Alvistur, según refiere Perez (2004) y los testimonios de los comuneros.

Esta comunidad antes era hacienda... el dueño todavía había sido de Francia, él se había agarrado, esa persona un extenso terreno, 7800 has, y su nombre era Ernesto Alvistur el dueño de la hacienda...⁴⁵

44 Entrevista con el señor Juan Carlos Baca Illa (28). Secretario de la comunidad de Chahuaytiri, el día 29 de julio del 2024.

45 Entrevista con el señor Lucio Illa Meza (58). Líder de la comunidad campesina de Chahuaytiri, el día 29 de julio del 2024.



Por otro lado, es importante mencionar que, la población de la comunidad de Chahuaytiri, en su mayoría no son del mismo lugar, sino han sido traídos de otros lugares por los hacendados, con la finalidad de utilizar su mano de obra para el trabajo de la hacienda. Del mismo modo, como señalan nuestros informantes, probablemente desde el momento que se han establecido las haciendas, la población no era estable, sino fluctuaban permanentemente, porque el trato en las haciendas era inhumano y como consecuencia de ello, por no soportar los castigos y maltratos, muchos lugareños se fueron del lugar, abandonando sus casas, con destinos diversos. Y el despoblamiento del lugar, afectaba en la producción de las haciendas, lo cual, era resuelto por el hacendado, trayendo personas de otros lugares para continuar con el trabajo de las haciendas.

Sí, nos contaron, mi papá era por lado de Zurite, entonces ellos han venido como sirvientes, de mi papá sus abuelos; contaban que aquí, trabajaban un mes para la hacienda y una semana para trabajar sus chacras, servían a la hacienda las personas de esta comunidad, un mes entero; entonces, dice que el hacendado mucho les hacía sufrir, no les permitía que cultiven la papa o que tengan hartos animales, eso el hacendado no les dejaba, todo estaba controlado, con eso, algunas familias de aquí se habían ido por lado de Colquepata, Cusco, se habían ido por todas partes, por no haber soportado las obligaciones que les daba el hacendado⁴⁶.

Él se agarró esas tierras, entonces juntaba personas de todas partes, por ejemplo yo soy Illa, yo no soy neto de Chahuaytiri, mis abuelos había venido por lado de Puno, de Ñoñoa, entonces así había hartas personas juntadas, entonces le daba tierras para que trabajen, y con lo que trabajaban nomás servían a la hacienda, porque las personas de Chahuaytiri habían sido los Huamán, Sutta, Pérez y Puclla, esas familias nomás habían vivido, entonces a eso nomás el hacendado juntaba personas de todos lados, entonces el hacendado daba terrenos para que se trabajen y con su trabajo le pagaban a la hacienda por lo que les había dado el terreno, una semana trabajaban para ello y otra semana para la hacienda, una semana para ellos y otra semana para la hacienda, así, entonces ahí habían servido desde 6 y 7 añitos ya servían a la hacienda, dando comida para el cerdo, cocinando para el perro, así, entonces, así utilizaba a las personas, pero esa hacienda no había tratado bien a las personas, a todas las jovencitas él se aprovechaba y cuando estaba embarazada, lo agarraba a otro y lo hacía casar, si por ejemplo, si yo no quisiera a la joven y lo llamaba y lo hacía casar a la fuerza, así mucho había explotado el hacendado, entonces otros, al no aguantar eso, se habían ido a otros sitios⁴⁷.

Posteriormente, esta hacienda ha sido afectada por la Reforma Agraria en el año de 1973, una hacienda ganadera de 8,401.25 hectáreas, de Mercedes Romanville Vargas de Alvistur, hija de Eduardo Romanville y Carmen Vargas, así como refiere Kemura (2022). Pero, para que esto aconteciera, los dirigentes tenían que informarse bien y luego, organizar a la población, para levantarse en contra de la hacienda que, definitivamente no era fácil, sino una lucha conjunta, organizada y con apoyo de los dirigentes regionales que impulsaban con fuerza esta reforma agraria. Así como señalan los siguientes testimonios:

46 Entrevista con el señor Juan Carlos Baca Illa (28). Secretario de la comunidad de Chahuaytiri, el día 29 de julio del 2024

47 Entrevista con el señor Lucio Illa Meza (58). Líder de la comunidad campesina de Chahuaytiri, el día 29 de julio del 2024.



En ese año, en 1970, en esos años como había mucho castigo, habían escuchado diciendo que habría una reforma, a favor del campesino dice que saldría una reforma, así lo habían escuchado, entonces de aquí a Cusco habían ido en dos días para averiguar, cuando averiguaron dijeron que hay, esos años era el gobierno Juan Velasco Alvarado, entonces cuando regresaron de ahí, aquí a escondidas nomás se habían reunido en los cerros, en los canchones, entonces así reuniéndose, averiguando bien y ya conociendo bien sobre esas reformas, ya se revelaron en contra de la hacienda, entonces, de la hacienda había un mandón (kamachiq) Justino Illa, él era, entonces, él les había sobado con chicotes, entonces a él también lo habían pegado, lo habían pegado, entonces el hacendado ya también les había hecho encerrar en calabozos en Calca, entonces de lo que les han encerrado, más se habían enfurecido entonces último de aquí se han levantado Emiliano Huamantica, Justino Illa, Justino Illa era el mandón de la hacienda, pero último ha estado a favor de los campesinos, a favor de este pueblo, entonces empezaron a revelarse contra la hacienda con la reforma⁴⁸.

Había siempre en cada comunidad algunos líderes, siempre hay, aquí había, haber quien ha organizado, ha sido el quien ha organizado, ¿Quién es él?, ha sido Hugo Blanco, de ahí en su atrás le seguían Saturnino Huillca, por el otro lado Huamantica y de aquí era Remigio Huamán, a él incluso lo mataron en Cusco baleando, entonces ellos se han levantado de aquí, y había otro Alejandro Chicchi, ellos, así al hacendado lo sacaron⁴⁹.

Posteriormente, desde la afectación por Reforma Agraria (1973), empieza la Cooperativa Agraria de Producción San José de Patriarca de Chahuaytiri, administrada por la Junta Directiva del Comités de Vigilancia y Administración, hasta el año 1990. Sin embargo, la cooperativa ha fracasado, según afirma Beatriz Pérez por las siguientes razones, como indica la siguiente cita textual:

El caso de la CAP Chahuaytiri ilustra como en multitud de ocasiones los nuevos cargos de autoridad fueron cooptados sistemáticamente por los antiguos mandones y otros empleados de las haciendas quienes, además de gozar de cierta ascendencia entre los runas, reunían los requisitos exigidos por la ley de saber leer y escribir (Pérez, 2004: 88).

Luego, agrega:

Hacia 1984 comienza a desmoronarse el sistema de las CAP en toda el área, al tiempo que se produce un lento proceso de reconocimiento legal de las comunidades campesinas. La Cooperativa Agraria de Producción San José Patriarca de Chahuaytiri sucumbe durante los siguientes años. Tal y como había ocurrido con la hacienda, la población se organiza y consiguen expulsar a los dirigentes (Pérez, 2004: 89).

Recién en el año 1990, después de haber sufrido muchas invasiones a su territorio por parte de otras comunidades, sus dirigentes reaccionaron y lograron su reconocimiento oficial de la comunidad campesina de Chahuaytiri, con Resolución Directoral N° 923, con fecha 04 de diciembre de 1990.

48 Entrevista con el señor Juan Carlos Baca Illa (28). Secretario de la comunidad de Chahuaytiri, el día 29 de julio del 2024.

49 Entrevista con el señor Lucio Illa Meza (58). Líder de la comunidad campesina de Chahuaytiri, el día 29 de julio del 2024.



Consideramos importante el aspecto histórico de la comunidad para poder entender su organización, porque los sucesos del pasado, tienen mucho que ver, para que en esta comunidad surgiera una organización bastante fortalecida, porque en ese proceso, se forjaron líderes desprendido y con sentido social.

Asimismo, los testimonios que hemos considerado sobre la historia de la comunidad, lo pusimos tal cual han sido referidas, no se ha hecho ningún arreglo, con el propósito de mostrar la memoria colectiva, sobre el proceso histórico de su comunidad, tal cual han sido contadas. Sobre esto, quiero resaltar que, la información proporcionada coincide en muchos aspectos, no solo entre sus testimonios de los líderes, sino también, cuando uno revisa y hace una comparación con fuentes secundarias, salvo una que otra precisión mínima que, no desmerece un reconocimiento como una comunidad con memoria y eso es una gran fortaleza que puede tener una comunidad que, ayuda a sus líderes a proyectar mejor el bienestar de su población, planteando retos y metas concretas, así como generar sinergia entre sus miembros, para cooperar hacia el logro de objetivos comunes que, luego se traducirán en el bienestar de su población y en el desarrollo de su comunidad.

2.2. Etapas o periodos de la organización comunal en Chahuaytiri.

La organización comunal cumple un rol importante para el bienestar de una población y una mejora continua de una comunidad o un pueblo.

En este sentido, en esta parte abordaremos, sobre cómo ha sido la organización comunal de la comunidad o pueblo de Chahuaytiri, desde que la hacienda dejó de operar en la zona; porque lo anterior, si bien habían personas en la hacienda, no podían organizarse como comunidad, sobre todo, porque Chahuaytiri no estaba considerado ni siquiera como ayllu, sino estancia según refiere Beatriz Pérez, donde las personas eran traídas de diferentes partes de la región en calidad de yanaconas que, no podían asumir ningún tipo de iniciativas para poder mejorar su situación y menos organizarse como comunidad.

Ahora bien, después de la breve reseña histórica de la comunidad, claramente se percibe en la comunidad de Chahuaytiri, tres periodos o etapas de desarrollo de la organización comunal, lo cual deducimos, en base a los testimonios de los líderes comunales, basándonos según actitudes, acciones y acontecimientos históricos producidos en la comunidad que, de manera positiva o negativa, fueron impactos de la organización comunal en nivel económico, social y político de la comunidad. Estas etapas o periodos resumimos en el siguiente cuadro:

Tabla 02: Etapas del desarrollo de la comunidad campesina de Chahuaytiri

Años	Etapas	Acontecimientos importantes
1973 - 1989	Formación y crisis	Expulsión de la Junta Directiva del Comité de Vigilancia y Administración de la cooperativa, y inicio de los trámites para el reconocimiento de Chahuaytiri como comunidad campesina.



1990 - 2015	Consolidación y fortalecimiento	Reconocimiento oficial de la comunidad campesina de Chahuaytiri con Resolución Directoral N° 923, del 02 de diciembre de 1990. En esta etapa hubo varias intervenciones de ONG y Organizaciones gubernamentales para la mejora de la organización y calidad de vida de la población. También en esta etapa se ha hecho la Urbanización de la actual nuevo Chahuaytiri.
2016 - 2024	Estabilización y mantenimiento	Creación del APV nuevo Chahuaytiri. Cambio generacional de líderes comunales. Débil articulación y cohesión entre las organizaciones existentes en la comunidad.

Fuente: Elaboración propia en base a la información proporcionada por los líderes comunales de la comunidad campesina de Chahuaytiri.

a) Etapa de Formación y crisis. Esta etapa inicia con la expulsión de la hacienda de este territorio y la creación de la Cooperativa Agraria de Producción San José de Patriarca de Chahuaytiri, en el año 1973. Consideramos este hito, como el inicio de la formación de la comunidad, porque a partir de este momento, se abre a la población la posibilidad de poder organizarse y buscar su propio desarrollo y bienestar.

Sin embargo, si bien la cooperativa era una nueva posibilidad de la mejorar de la situación económica, social y política de Chahuaytiri, simplemente ha fracasado y a nivel de organización tampoco ha prosperado, esto por diversos factores, como señala el siguiente testimonio:

Pero esas fechas las personas no sabían leer, nada siempre, eran cero, huella digital nomás ponían, no sabían firmar. Entonces, cuando eso pasó, había una cooperativa, como había una cooperativa, había Banco Agrario que daba préstamo a las cooperativas, en esos tiempos trabajaban bien, vacunos habían como cien cabezas, puro brown swiss, eso había y también trabajaban la papa y bastante había, entonces entraron los malos dirigentes y eso también hemos fracasado, porque mal manejo han hecho esos dirigentes, eterno se han quedado sin salir que todavía eran gente que ha dejado la hacienda, ahora también hay todavía, entonces ellos hicieron eso⁵⁰.

50 Entrevista con el señor Lucio Illa Meza (58). Líder de la comunidad campesina de Chahuaytiri, el día 29 de julio del 2024.



Según el testimonio anterior, para el fracaso de la cooperativa, fueron los siguientes factores:

- El analfabetismo generalizado de la población, hizo posible que, los buenos dirigentes que lucharon por la reforma agraria, no formaran parte de la Junta Directiva del Comité de Vigilancia y Administración de la Cooperativa, porque el requisito era saber leer y escribir. Según el testimonio y otras referencias documentales, esto fue uno de los factores para el fracaso de CAP San José de Patriarca de Chahuaytiri.
- El personal de confianza de las haciendas, asumieron los cargos de la Junta Directiva del Comité de Vigilancia y Administración de la Cooperativa, quienes, por su conocimiento de lectoescritura, estuvieron en ventaja que a otros dirigentes con mayor compromiso por el bienestar de la población.
- Los cargos dirigenciales de la cooperativa, han sido copados por personas más interesadas en aprovechar el cargo para su beneficio propio y como tal, quebraron los bienes de la cooperativa y la excelente producción agropecuaria.
- La población no estaba acostumbrada en organizarse y eso ha hecho posible que, los malos dirigentes se quedaran en el cargo sin poder renovar.

Mientras Chahuaytiri estaba sucumbiéndose en crisis, las otras comunidades que antes eran Ayllus (Poqes, Cuyo Grande y Uyucate), estaban gestionando el reconocimiento de su comunidad, incluso invadiendo los terrenos que los de Chahuaytiri reconocían como suyos. Recién, cuando la cooperativa ya estaba quebrada y el territorio que reconocían como suyo mutilado; reaccionaron y empezaron a organizarse para ser una comunidad campesina, porque en el año 1987, se promulgó la Ley N° 24656, Ley General de Comunidad Campesinas. El siguiente testimonio corrobora lo afirmado.

Ahí nomás había una ley para que desaparezcan las cooperativas y más bien que haya las comunidades, así cuando estaba la cooperativa y habían leyes a favor de las comunidades, empezaron a invadirnos a Chahuaytiri, en eso aclararon también los de Poqes, si no, hubiéramos recuperado, con esa ley lo de Poqes se ha saneado y nosotros en esos tiempos estábamos débiles, mucha desorganización después de la cooperativa, habían rateros, o sea, nosotros sin documentos, en cero nos hemos quedado los de Chahuaytiri, ya Cuyo Grande nos ha bajado la mitad, ya Uyucate la mitad se separó, totalmente desorganizado, los dirigentes no se han movido para nada, entonces han terminado los vacunos, y todo han terminado, así nomás hemos hecho surgir Chahuaytiri⁵¹.

b) Etapa de consolidación y fortalecimiento. Durante las décadas de 70 y 80 del siglo XX, con el fracaso de la cooperativa y la pérdida de los territorios que ellos reconocían de Chahuaytiri, la organización de la comunidad estaba en una situación muy crítica e incluso había en la población algunas manifestaciones de anomia⁵².

Esto fue captado y analizado por algunos pocos líderes comunales que tenían formación sindical y con el apoyo de instituciones como Cedep Ayllu, y la coyuntura jurídica de la

51 Entrevista con el señor Lucio Illa Meza (58). Líder de la comunidad campesina de Chahuaytiri, el día 29 de julio del 2024.

52 En términos más sencillos, según Emile Durkheim, se produce anomia, cuando los valores y normas sociales pierden fuerza y dejan de regular la conducta de sus miembros, lo cual genera comportamientos indeseados como la delincuencia, alcoholismo, individualismo, desintegración social, etc.



nueva Ley general de Comunidades Campesina, empezó a gestar una nueva mirada y reacciones positivas, gracias al esfuerzo de algunos líderes que, impusieron autoridad e interés de mejorar la organización comunal, para cambiar la situación económica y social de sus miembros.

Esta etapa marca un hito histórico para la comunidad, con el reconocimiento oficial de la comunidad campesina de Chahuaytiri, con Resolución Directoral N° 923, con fecha del 02 de diciembre de 1990.

Cabe resaltar que, el fortalecimiento de la organización en sus inicios era muy difícil y necesitaba una decisión firme y mano dura de los líderes para encaminar a la población a recuperarse de la anomia en que estaba sumidos, y así poco a poco, empezaron a cambiar su comportamiento y aprendieron a valorar la organización comunal. Así como revelan los siguientes testimonios.

Cuando mi papá era presidente, él ha organizado, mucho ladrón había, mucho alcoholismo, mucha delincuencia había, había pelea entre parejas, hasta asesinato había, no estaba bien, total desorganizado estaba... Él entrando como presidente todo ha cambiado, él ha fortalecido la organización, a las faenas venían borrachos, igual a las asambleas borrachos, no estaba bien la organización, era total, mientras eso, las otras comunidades nos han invadido y nos quitaban el terreno, cuando él ha entrado, entonces empezó a organizar, él hacía esto, si por ejemplo llegaba borracho, entonces tenía que dejarlo parado agarrando una piedra, todo el día, hasta que le pase la borrachera; si en caso que llega tarde, entonces hacía pasar callejón y así la gente empezó a obedecer; cuando lo cogía a un ladrón lo golpeaban o lo metían al agua, de ahí ha organizado la ronda también, así poco a poco los ladrones también han desaparecido⁵³.

Así compañero, de esta forma en Chahuaytire hemos crecido, aquí antes habían ladrones, alcoholismo demasiado, entonces haciendo de todo al entrar como presidente yo, hemos organizado, eso ahora la gente me dice en este pueblo que, éste era el quien jodía a la gente, pero yo no jodía a la gente, solamente yo quería la organización, más que todo la organización, como estábamos así, por eso para cualquier cosa levantarse uno solo, para cualquier trabajo o una ayuda, rápido lo haces, entonces a trabar puedes irte libre, eso me gustaba a mí, de eso a mí la gente me ve mal, diciendo que yo jodía antes a la gente⁵⁴.

Posteriormente, el fortalecimiento de la organización comunal continuo, gracias al apoyo de Organizaciones No Gubernamentales, implementando capacitaciones orientadas a fortalecer las capacidades de los líderes comunales como base fundamental de una organización comunal, tales como Cedep Ayllu primeramente y luego, ONG Andes con el proyecto Parque de la Papa, Corredor Cusco Puno y otros.

Estos organismos cumplieron roles importantes en la consolidación de la organización comunal y la mejora de las condiciones de habitabilidad de las viviendas, producción agropecuaria, desarrollo del turismo, surgimiento de asociación de tejedores, constitución de la asociación del Parque de la papa, mejoramiento de servicios básicos y otros cambios que hicieron posibles el progreso de los pobladores de la comunidad de Chahuaytiri y la mejora de la infraestructura productiva y servicios.

53 Entrevista con el señor Jaime Illa Velásquez (35). Líder de la comunidad de Chahuaytire, el día 29 de julio del 2024.

54 Entrevista con el señor Lucio Illa Meza (58). Líder de la comunidad campesina de Chahuaytire, el día 29 de julio del 2024.



En tal sentido, nuestros informantes, cuando hablan de Cedep Ayllu, siempre lo hacen con agradecimiento y valoran bastante sus capacitaciones recibidas y vinculan bastante con la mejora de la organización comunal en Chahuaytiri. Asimismo, indican que, para las capacitaciones de los líderes comunales, la selección de participantes era muy exigente, no convocaban a quien sea para estas capacitaciones, sino a quienes tenían esa vocación de servicio, a líderes que realmente tomaba interés y que sus compromisos sean infalibles. Además, quienes facilitaban estos talleres de capacitación, eran los profesionales bastante involucrados en los temas que comprendía los programas de capacitación, especialistas con respaldo institucional como Centro Bartolomé de las Casas y Guamán Poma. Así como indica el siguiente testimonio.

Con CEDEPAYLLU más... Cedep Ayllu más nos organizaba, porque...si no hubiera sido Cedep Ayllu, creo que Chahuaytiri no hubiera mejorado, en ahí hubo buenos ingenieros, el mismo señor que encabezaba la ONG Cedep Ayllu, mucho se preocupaba así de los campesino, entonces, más él nos capacitaba, a mí también para hacer todo eso, con el apoyo de ellos, rápido he sacado el título de propiedad también, sólo en 3 meses he sacado, en problema estuvimos los de Chahuaytiri, como nos estaban invadiendo ya las otras comunidades, entonces por ese motivo; posteriormente entró Pronamachs, eso nomás, Cedep Ayllu más nos organizaba, lloraban todavía los ingenieros al ver Chahuaytiri.

Y luego agrega:

Cedep Ayllu no sacaba a toda la gente para líderes, sólo a quienes más le interesaba, los que participaban, a ellos lo escogía, entonces nos llaman a la capacitación, nos daba comida, de ahí más, venían de Bartolomé de las casas, de Guamán Poma venían, los que nos capacitaban a Cedep Ayllu... Ellos capacitaban, cómo puedes ser alcalde, de todo organizaban, entonces a nosotros a los jóvenes, así nos organizaban .

Del mismo modo, la ONG Andes, también realizó capacitaciones para formar la Asociación del Parque de la Papa que, está constituida por tres grupos colectivos: Gastronomía, artesanía y plantas medicinales. En un inicio, en este proyecto participaban seis comunidades, pero ahora sólo continúan cuatro comunidades: Amaru, Paru Paru, Pampallacta y Chahuaytiri⁵⁵.

Mencionamos al proyecto Parque de la papa, porque en las capacitaciones que realizaba, hay una particularidad importante que podría ser un factor clave en el impacto de sus capacitaciones en los jóvenes que participaban; me refiero al hecho de seleccionar a los jóvenes según su interés y brindar oportunidades para su superación. Si bien la capacitación no está orientada en la organización comunal, ni en formación de líderes, pero es posible que haya un impacto indirecto en la organización comunal y en el desarrollo personal y profesional de sus participantes. Así como dice el siguiente testimonio.

“Más que todo, yo he visto en eso, capacitaba en eso en cámaras filmadoras, en eso nosotros también asistíamos del colegio, en las tardes después de la salida íbamos ahí... Aparte de eso, algunos ya han salido locutor, ese compañero está Faustino Pacco, desde el lado de Amaru que trabajaba en la radio municipal trabajaba hace 4 años, después otro compañero era Hermógenes Velásquez, él ahora es abogado, en ahí trabajaba, después la compañera Valeria, ella salió de ahí y ahora es contadora y otros compañeros que ahora no estoy recordado, pero varios han salido... Mayoría profesionales han salido de las capacitaciones del parque de la papa.

55 Entrevista con el señor Lucio Illa Meza (58). Líder de la comunidad campesina de Chahuaytiri, el día 29 de julio del 2024.



Y luego agrega:

“Ahí mismo trabajaban, dentro del instituto del parque de la papa trabajaban, entonces ahí trabajaban y recibían alguna propina, entonces así estaban estudiando en Cusco y también estaban trabajando, entonces en eso estaba haciendo práctica y al mismo tiempo estaba estudiando, así era... pero era bueno su motivación del parque de la papa, más motivaba en lo que es, así capacitando y siempre a algunos jóvenes buscaba qué es realmente lo que le gusta a él, eso, a algunos le gusta lo que es gastronomía, entonces le capacitaba en gastronomía, a algunos artesanía entonces en eso le capacitaba, y a nosotros nos gustaba la cámara filmadora, entonces en eso nos capacitaba⁵⁶.

Por último, podemos mencionar aquí, algunos indicadores de cuan fortalecida estaba la organización comunal de la comunidad de Chahuaytiri y paralelamente, contaba con líderes comunales capaces de asumir otros retos mayores. Tales como, el señor Lucio Illa Meza, expresidente de la comunidad de Chahuaytiri, en el año 1998, formaba parte de La Federación Departamental de Campesinos de Cusco (FDCC), ocupando el cargo de prensa y propaganda.

En Federación de Campesino fui un dirigente en Cusco, yo era de prensa y propaganda; en ahí estuvimos con Cresencio Merma Puma, Hilaria Supa, con ellos estuve. Más que todo en eso tratábamos del agua, de las tierras; nuestra agua nunca debemos dejar, debemos cuidar; siempre se ha pensado que en el futuro se privatizaría el agua, cambio climático y de todo va pasar, porque así estaba, sobre eso nosotros más hemos conversado⁵⁷.

c) Etapa de estabilización y mantenimiento. Esta etapa, según nuestra valoración, iniciaría en el año de 2016, con el proceso de formalización del APV. Nuevo Chahuaytiri, y se consolida en el año 2017, con la formalización oficial del mencionado APV.

En esta etapa, la organización comunal se ha mantenido sin muchos acontecimientos importantes, pero con algunas manifestaciones que, de uno u otro modo, pueden debilitar la organización comunal, por la deficiente coordinación y articulación entre la directiva comunal y comités especializados. Cabe señalar que, la JASS es una organización bastante fortalecida que, administra el agua para consumo humano, un recurso indispensable para la subsistencia, por lo tanto, puede ser utilizada para coactar a los usuarios el cumplimiento de las obligaciones.

Sin embargo, la Directiva Comunal, no cuenta con un medio coercitivo más efectivo como el JASS para obligar a los comuneros que cumplan con sus obligaciones; por lo tanto, consideran importante aliarse con el JASS, pero éste no se suma a los esfuerzos de la directiva comunal para aliarse y actual de manera articulada.

Este hecho también se manifiesta y con más fuerza entre el Consejo Directivo del APV. Nuevo Chahuaytiri y la Directiva Comunal, esto sobre todo porque son dos organizaciones diferentes, pero integran en su mayoría a las mismas personas. Aquí, según nuestros informantes, el APV funciona como el refugio de las personas que no quieren cumplir con los deberes y las obligaciones como comuneros; pero tampoco el estatuto comunal le ayuda, porque hay vacíos sobre estos temas.

56 Entrevista con el señor Juan Carlos Baca Illa (28). Secretario de la comunidad de Chahuaytiri, el día 29 de julio del 2024.

57 Entrevista con el señor Lucio Illa Meza (58). Líder de la comunidad campesina de Chahuaytiri, el día 29 de julio del 2024.



(La organización) Está debilitando, por dos motivos eso compañero, primeramente, aquí existe APV. Nuevo Chahuaytiri, entonces con eso nuestra organización más se ha debilitado, porque ahora los de mi generación, ya no quieren participar en la comunidad, no hay obediencia y cuando le llamas así la atención, hasta yo mismo le he enviado la documentación, entonces ellos se sustentan diciendo que yo vivo en APV. y no trabajo la chacra, así. Entonces, yo veo, cómo haría cumplir con todo esto, para eso el estatuto es más importantes y cuando lo reviso el estatuto, en el estatuto tampoco están bien establecidos sobre eso, porque no hay hasta ahora el padrón de parcelas, yo también conozco, porque algunos los de mi generación no participan en la comunidad, pero sí están trabajando la chacra, pero la chacra de sus padres y sus padres sí participan en la comunidad, entonces eso no me parece bien⁵⁸.

Otras organizaciones que están bastante fortalecidas actualmente son la Asociación de Tejedores de Chahuaytiri y la Asociación del Parque de la Papa, que permanentemente están realizando sus actividades. Pero otras organizaciones como Ronda Campesina, Comité de medio ambiente, Comité de daños, Comité de regantes que, están trabajando con bastante dificultad.



58 Entrevista con el señor Juan Carlos Baca Illa (28). Secretario de la comunidad de Chahuaytiri, el día 29 de julio del 2024.





III. PRINCIPALES CONCLUSIONES

A manera de conclusiones que podrían orientar el accionar programático de PREDES en Cusco, se mencionan a continuación.

Señas y señaleros

- Existe en el mundo andino una variedad de elementos: animales, plantas y fenómenos naturales cuyos comportamientos son observados y revelan condiciones ambientales, estos se denominan indicadores más apropiadamente señas y señaleros.
- Los indicadores atmosféricos o señaleros de uso generalizado en las comunidades altoandinas, son las cabañuelas. De hecho, la cabañuela es una forma de predicción basada en conocimiento tradicional adquirido a lo largo de generaciones y consiste en la observación e interpretación de fenómenos atmosféricos durante el mes de agosto inicio del ciclo agrícola.
- También existe la observación de ciertas especies de cactus como “Añap’anku” y “Roqa”, consiste en observar sus primeras floraciones y las características que muestran (indicador biológico).
- Tanto las cabañuelas como las características de las floraciones de cactus y otros indicadores naturales, son elementos complementarios que sirven para la observación integral “holística” que realizan los comuneros para las predicciones climáticas del mundo andino; es el caso de las comunidades altoandinas de Chahuaytiri, Pampallacta y Sacaca.
- Las predicciones a través de las cabañuelas y los indicadores biológicos en las comunidades, tienen relación directa con las decisiones que toman para las campañas agrícolas, con el pronóstico de las precipitaciones, con el llenado de las qochas y la transformación de productos alimenticios.
- No todos los comuneros son especialistas ni experimentados para poder realizar esta labor, sin embargo, es siempre posible encontrar en las comunidades personas que conocen y realizan estas predicciones todos los años, éstas son difundidas mediante conversaciones informales en la comunidad.
- Estas predicciones no sólo sirven al especialista (comunero que posee este conocimiento y que realiza este tipo de observaciones), sino también a los otros comuneros que no poseen estos conocimientos, de esta forma la información se difunde casi a toda la población.
- En las comunidades de Chahuaytiri, Pampallacta y Sacaca, actualmente son muy pocos los comuneros(as) que todavía practican los indicadores biológicos y las cabañuelas, sin embargo, es importante mantener comunicación con ellos.

Respecto a transformación de productos.

- En las tres comunidades del estudio, existen prácticas o tecnologías ancestrales para la transformación de productos agrícolas, para reducir riesgos y adaptarse al cambio climático y la seguridad alimentaria. La mayoría se basa en la deshidratación de tubérculos andinos: la papa en chuño, moraya, toqos o chilie, la oca en khaya y las lisas en linli.



- La transformación de papa en toqos o chili, es una práctica tradicional muy poco conocida y casi está desapareciendo.
- Las condiciones de tiempo y clima, ya no se dan como antes, observan la disminución de fuentes de agua; es decir, ya no cuentan con los manantiales de antes para llenar los pozos con el agua y sin este líquido elemento, no es posible realizar la elaboración de toqos ni khaya, esta es una de las razones por las que estas prácticas tradicionales de transformación están disminuyendo.

Respecto al almacenamiento de productos agrícolas.

- Para abordar el almacenaje de alimentos, es fundamental entender que, según la cosmovisión andina, los alimentos no sólo eran vistos como satisfactores de las necesidades biológicas, sino también eran considerados sagrado, una bendición de la Pachamama, por eso realizaban ceremonias y rituales antes de almacenar los productos, no sólo por agradecimiento, sino también para invocar a los Apus y a la Pachamama, que los alimentos sean duraderos y que las próximas cosechas sean siempre abundantes.
- En las comunidades de Sacaca, Pampallacta y Chahuaytiri, el almacenaje de alimentos se realiza en depósitos que ellos denominan con el término quechua “Taqey”; son técnicas tradicionales que han sido transmitidas de generación en generación y que hoy en día, algunas familias campesinas muestran con orgullo estas tecnologías que están todavía en uso.
- Sin embargo, las nuevas generaciones van dejando el uso de estas tecnologías tradicionales, no sólo porque estas prácticas han dejado de reproducirse socialmente, sino también, porque la implementación de estas tecnologías tradicionales, requiere mayor inversión de tiempo por su complejidad y la dinámica social de hoy en día exige resultados inmediatos y rápidos, para que las comunidades campesinas puedan adaptarse a este ritmo veloz de la sociedad mayor en la que están inmersas.
- También contribuyó a la disminución y uso de los taques y kawitos en la mayoría de las familias de estas comunidades, la proliferación de la plaga de ratas que hubo en la década de los 80 del siglo pasado, según manifiestan nuestros informantes, han destruido la mayoría de los taques, dañando los alimentos que estaban guardados en ellos.
- En las comunidades altoandinas, desde sus ancestros, acostumbran tener una habitación destinada para guardar los alimentos, que generalmente conocen con el nombre de “despensa”, otros la denominan “mihuy wasi”; donde solamente están almacenadas los alimentos. En estas despensas guardaban los productos secos en los taques, mientras los productos frescos papas en Kawito, también otros, acostumbraban conservar la papa, en el mismo canchón que denominan “Phina Kancha”.

Respecto a construcción de qochas.

- La construcción de qochas, es una práctica ancestral en el mundo andino. Sin embargo, en las comunidades donde hemos realizado la presente etnografía (Pampallacta, Sacaca y Chahuaytiri), no se ha evidenciado como una práctica ancestral.
- En Chahuaytire, se han realizado el represamiento de qochas en tiempos de la hacienda,



utilizando los materiales naturales de la zona. Este trabajo ha sido realizado por la servidumbre de la hacienda.

- La qocha de Totorani, se trabajó con el apoyo de Cedep Ayllu, cuando Chahuaytiri ya era una comunidad campesina.

Respecto a organización comunal en Chahuaytiri.

- Se percibe en la comunidad de Chahuaytiri, tres periodos o etapas de desarrollo de la organización comunal, se deduce, en base a los testimonios de los líderes comunales, basándonos también en actitudes, acciones y acontecimientos históricos producidos en la comunidad impactando de manera positiva o negativa en su organización.
- Las tres etapas son: Formación y crisis, Consolidación y fortalecimiento y Estabilización y mantenimiento.
- Hay clara tendencia al debilitamiento de la organización comunal, por la deficiente coordinación y articulación entre la directiva comunal y comités especializados.
- La JASS es una organización bastante fortalecida que, administra el agua para consumo humano, un recurso indispensable para la subsistencia.
- La formalización del APV. Nuevo Chahuaytiri, y su consolidación en el año 2017, con la formalización oficial de la APV.
- Entre el Consejo Directivo del APV. Nuevo Chahuaytiri y la Directiva Comunal, existen tensiones, sobre todo porque son dos organizaciones diferentes, pero integran en su mayoría a las mismas personas. Aquí, según nuestros informantes, el APV. funciona como el refugio de las personas que no quieren cumplir con los deberes y las obligaciones como comuneros; pero tampoco el estatuto comunal le ayuda, porque hay vacíos sobre estos temas.





Brot
für die Welt

